

# Revue de presse

MedI FAV - Marseillan 2022



Mediterranean Innovation  
Food Architecture Valorisation



Tarbouriech  
La Maison

NS/E  
AG





# Sommaire revue de presse

## Web Presse

<b>MONTPELLIER INFOS</b>	<b>P.4</b>
<b>MIDI LIBRE</b>	<b>P.5</b>
<b>MIDI LIBRE</b>	<b>P.6</b>
<b>LA LETTRE T</b>	<b>P.7</b>
<b>LE MONITEUR</b>	<b>P.8</b>
<b>FENÊTRE SUR COUR.34</b>	<b>P.9</b>
<b>UNIDIVERS.FR</b>	<b>P.10</b>
<b>FRANCE INFO CULTURE</b>	<b>P.11</b>

## Télévision

<b>19/20 FRANCE 3</b>	<b>P.12</b>
-----------------------	-------------

## A MARSEILLAN A ÉTÉ INAUGURÉE LA RÉALISATION D'UN PAVILLON PROTOTYPE, CONSTITUÉ À PARTIR DE LA RÉUTILISATION DES COQUILLES D'HUITRES

Le 10 novembre sur le site de la Maison Tarbouriech – Chemin Des Domaines Mas de Montpénèdre, à Marseillan a été inauguré la réalisation d'un pavillon prototype, constitué à partir de la réutilisation des coquilles d'huîtres

Du 11 au 13 novembre sa visite est ouverte au public

Ce Samedi 12 novembre 2022 de 9h30 à 17h00 sur inscription, a lieu un colloque « Ressources Créatives »  
→ [Programme complet](#)

Le projet Medi-FAV (Mediterranean Innovation – Food Architecture Valorisation) vise à conjuguer l'innovation dans le secteur alimentaire par la réutilisation des éco-déchets et plus spécifiquement ceux de l'ostréiculture à celui de l'architecture, et ce grâce à de nouvelles approches.

Il s'est concrétisé par la réalisation d'un pavillon prototype, constitué à partir de la réutilisation des coquilles d'huîtres et qui est construit sur le site de la Maison Tarbouriech, à Marseillan. Le pavillon a été réalisé par des étudiantes et des étudiants en architecture dans le cadre du Master AACN de l'école d'architecture de Grenoble avec les ateliers GAIA de l'Isle d'Abeau. Le pavillon sera ensuite présenté lors du Festival des Architectures Vives 2023 à Montpellier.

→ [Festival des architectures vives](#)



Jeanine Dassé  
TIELLES ET SPÉCIALITÉS  
SÉTOISES

851 Avenue du Mas d'Argelliers  
34000 Montpellier  
04 67 29 94 43  
[en savoir plus](#)

PROJET DE LOI DE  
FINANCEMENT DE LA  
SÉCURITÉ SOCIALE POUR  
2023 : LES MESURES PHARES



[Accueil](#) > [Economie](#) > [Tourisme](#) > [Méditerranée](#)

### Hérault : visitez l'étonnant pavillon en coquilles d'huîtres recyclées de la maison Tarbouriech



Une structure uniquement à base de coquille d'huîtres à visiter. / DR

[Méditerranée, Béziers, Marseillan](#)

Publié le 12/11/2022 à 12:08

[Écouter cet article](#)

Powered by ETX Studio

00:00/01:40

Lauréat de l'appel à projet Montpellier capitale européenne de la culture 2028, le pavillon éco-recyclé est présenté jusqu'au 13 novembre à Marseillan (Hérault).

C'est une installation aussi innovante qu'artistique à découvrir ces 12 et 13 novembre à Marseillan (Hérault), au domaine Tarbouriech, du nom de la famille d'ostréiculteurs de Thau. Soit une construction entièrement faite à base de... coquilles d'huîtres !

Ce projet baptisé MediFAV (Mediterranean Innovation food architecture valorisation), en partenariat avec l'École Nationale Supérieure d'Architecture de Grenoble et le festival des architectures vives, a pris forme cette semaine mais a été mûri dans le cadre de l'appel à projet Montpellier capitale européenne de la culture 2028 dont il est lauréat.

"La question des ressources naturelles, énergétiques ou alimentaires est un enjeu majeur qui nécessite un changement des usages. Pour ce projet nous avons travaillé sur trois axes,

l'architecture, l'alimentation et les déchets rattachés à notre territoire" indique Florent Tarbouriech.

#### De 8000 à 16 000 tonnes d'éco-déchets par an

Les coquilles, donc, ont été collectées pendant trois mois et ont servi de recyclage sachant qu'en France, sur une production de 80 000 tonnes, la quantité de déchets varie de 10 à 20 % selon les années et le degré de mortalité.

En réutilisant ces éco-déchets, un pavillon prototype vient d'être construit. Que les coquilles aient été utilisées en concassage, assemblage, intégration en fond de coffrage...

Ce pavillon, en tant que démonstrateur, sera notamment présenté lors du festival des architectures vives à Montpellier en 2023. Et sa découverte se déroule jusqu'à dimanche, sur le site Madlab/StBarth à Marseillan.



**YANICK PHILIPPONNAT**  
*suivre ce journaliste*

### Marseillan

## Un pavillon construit à base de coquilles d'huîtres



Le pavillon se visitera du 11 au 13 novembre.

Le projet Medifav, soutenu par la maison Tarbouriech, lauréat de l'appel à projet Montpellier capitale européenne de la culture 2028, présente une expérimentation autour de trois axes : architecture, alimentation, déchets. Elle consiste à réutiliser les déchets de l'ostréiculture (entre 8 000 et 16 000 tonnes) et de les conjuguer à l'architecture. Pour cela, un pavillon-prototype, constitué de coquilles d'huîtres, va être construit sur le site de la maison Tarbouriech, et par la

suite présenté au festival des architectures vives 2023 à Montpellier. Cette expérimentation permettra de définir l'usage constructif pour la fabrication de parois.

Ouverture et accueil du public et visite du pavillon, situé entre le Mablab et le Saint-Barth du **11 au 13 novembre**.

Le **12 novembre**, de 9 h 30 à 17 h se tiendra le colloque "Ressources créatives" axé sur le potentiel créatif de ces ressources.

► Correspondant Midi Libre : 06 22 22 49 55.

# La lettre t

1er novembre 2022 - n°668

ARTICLE

EXTRAIT DE L'ARTICLE

## HERAULT

### Présentation du projet "Medi-FAV"

Le projet Medi-FAV (Mediterranean Innovation Food Architecture Valorisation) vise à conjuguer l'innovation dans le secteur alimentaire par la réutilisation des éco-déchets et plus spécifiquement de l'ostréiculture à celui de l'architecture avec de nouvelles approches. Il se concrétise par la réalisation d'un pavillon prototype, constitué avec des coquilles d'huîtres qui sera construit sur le site de la Maison Tarbouriech à Marseillan. Visite du 11 au 13 Novembre de 9h30 à 18h30, Chemin Des Domaines Mas de Montpénèdre à Marseillan

Il s'agira en particulier d'en éprouver les possibilités d'usage constructif pour la fabrication de parois, structurelles ou non, que cela se fasse par concassage, par assemblage, par intégration en fond de coffrages. Ce pavillon, en tant que démonstrateur, sera ensuite présenté lors du Festival des Architectures Vives 2023 à Montpellier. Ce projet est réalisé dans le cadre de Montpellier Capitale européenne de la Culture 2028.

Infos : [www.festivaldesarchitecturesvives.com/MediFAV](http://www.festivaldesarchitecturesvives.com/MediFAV)

**LE MONITEUR** Mon Territoire Vie du BTP Immobilier Architecture Technique Réglementation Plus

RECHERCHE MAGAZINE NEWSLETTERS

### Hérault : la coquille d'huître s'ouvre à la construction

**BigMat family** Réservé aux abonnés

**DÉCOUVREZ LES MÉTIERS**

Florence Jaroniak  
**LE MONITEUR**  
30 Septembre 2022 00h01  
1 min. de lecture  
Ajouter à Mon actualité

**SÉLECTIONNÉ POUR VOUS**

Industrie : Holcim mise sur le carbonate de calcium

Bâtiment : la crise énergétique électrifie la filière

Saint-Gobain active la transformation des terres d'excavation en béton

Vingt-cinq étudiants de master 1 à l'Ecole nationale supérieure d'architecture de Grenoble (Ensag) testent actuellement les possibilités d'emploi des coquilles d'huître pour la fabrication de parois, structurelles ou non, par concassage, par assemblage et par intégration en fond de coffrages. L'action s'inscrit dans le programme Méditerranéen Innovation Food Architecture Valorisation (Medi-FAV) sélectionné dans le cadre de l'appel à projets Montpellier capitale européenne de la culture 2028. Y collaborent également l'association Champ libre, l'ostréiculteur La Maison Tarbouriech à Marseillan (Hérault) et les Grands Ateliers de l'Isle d'Abeau (Isère).



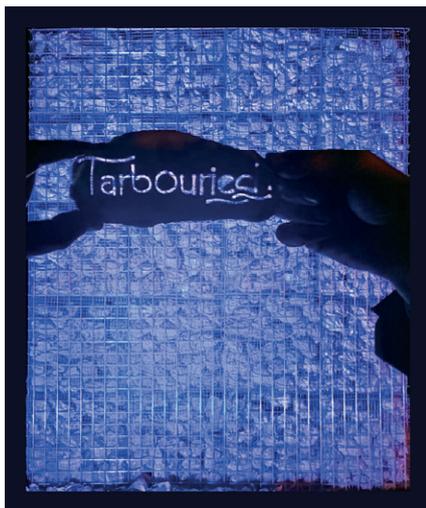
**DÉCOUVREZ LES MÉTIERS**

# FENÊTRE SUR COUR.34

11 novembre 2022

## ARTICLE

### Medi-FAV : Mediterranean Innovation Food Architecture Valorisation.



Fenêtre sur Cour.34 à

Medi-FAV : Mediterranean Innovation Food Architecture Valorisation.

#### OUVERTURE.

Du vendredi 11 au dimanche 13 Novembre 2022.  
de 9h30 à 19h30

Chemin Des Domaines Més de Montpéniède – 34340 – Marseillan –.

Le projet Medi-FAV vise à contiguer l'innovation dans le secteur alimentaire par la réutilisation des éco-déchets et plus spécifiquement de l'ostréiculture à celle de l'architecture avec de nouvelles approches. Il se concrétise par la réalisation d'un pavillon prototype, constitué avec des coquilles d'huitres qui sera construit sur le site de la Maison Tarbouriech (\*) à Marseillan.

(\*) : Tarbouriech Huitres direct producteur | Hotel Spa Restaurant

Il s'agit en particulier d'en éprouver les possibilités d'usage constructif pour la fabrication de parois, structurales ou non, que cela se fasse par concassage, par assemblage, par intégration en fond de coffrages. Ce pavillon, en tant que démonstrateur, sera ensuite présenté lors du Festival des Architectures Vives 2023 (\*) à Montpellier.

(\*) : Festival Architectures Vives ([festivaldesarchitecturesvives.com](https://festivaldesarchitecturesvives.com))

(\*) : <https://festivaldesarchitecturesvives.com/MediFAV>

Il s'engage dans ce projet :

• Porteur du projet, un acteur culturel – Montpellier : Association CHAMP LIBRE (\*) – Festival des Architectures Vives – Depuis 2006, Le FAV investit annuellement les hôtels particuliers de Montpellier en proposant un parcours d'installations éphémères pensées et réalisées par de jeunes architectes. Il valorise le patrimoine existant en l'ouvrant au plus grand nombre.

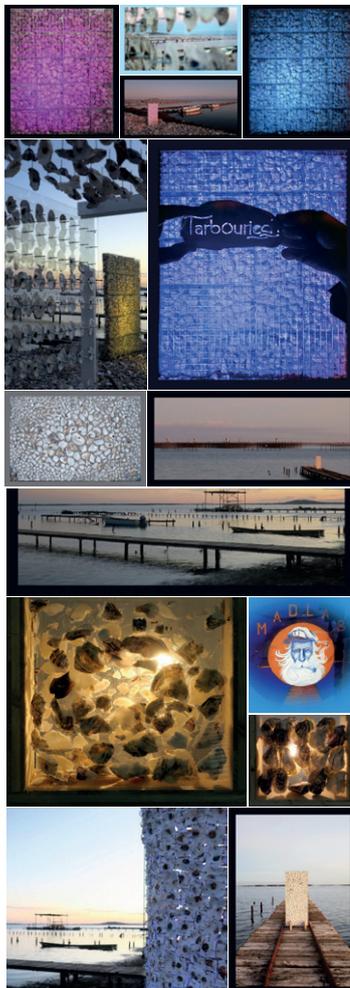
(\*) : Association Champ Libre – Chamo Libre

• Une Entreprise – Maison Tarbouriech – Marseillan : De l'ostréiculture innovante, à la création de coquilles aux motifs marins en passant un engagement artistique avec le MedLab – Laboratoire d'art et Déchet et l'accueil Artiste en résidence. La maison Tarbouriech est un acteur engagé du territoire.

• Enseignement Recherche – École Nationale Supérieure d'Architecture de Grenoble (Master AACN/ Digital RDL/ CRESSON) & les Grands Ateliers Innovation Architecture (GATA) : Philippe Liveneau (Architecte/Professeur) et Amal Abu Daya (architecte, Maître de conférences) et 25 étudiants de Master 1 – Parcours « Architecture, Ambiance et Culture Numérique », qui développe une démarche de recherche par le design s'appuyant sur la conception, la fabrication et l'installation de micro architectures.

Ce projet est réalisé dans le cadre de Montpellier Capitale européenne de la Culture 2028 (\*).

Montpellier 2028 Capitale Européenne de la Culture



COLLOQUE « RESSOURCES CRÉATIVES »  
Le samedi 12 novembre 2022.

Saint Barth – Marseillan –.

Le colloque Ressources Créatives se consacrera à interroger les ressources en tant que tels mais surtout dans leur potentiel créatif.

Des les années 30, Buckminster FULLER, architecte, ingénieur, génial inventeur travaillait déjà sur la nécessité de « faire plus avec Moins », cette volonté se présente quasiment aujourd'hui comme une injonction.

Néanmoins face à la question de l'urgence, la mesure et l'inventivité, l'innovation et la création sont des atouts majeurs à développer.

Ainsi le colloque se structurera autour de 2 temps forts, le premier celui de « Ressources & Territoire » où il sera exploré les projets en cours et à venir sur le territoire de l'Occitanie mais plus particulièrement autour de la matière qui nous rassemble, les déchets conchicoles.

Il s'en suivra une seconde séquence dénommée « Ressources et exploration » élargissant ainsi la question à d'autres matériaux et explorant plus spécifiquement la direction innovante et créative en architecture.

PROGRAMME :  
9h30 : Accueil du public.  
10h00 – 10h15 : Ouverture.

Intervenante :

Elodie Nourrigat – FAV [Festival des Architectures Vives].

Festival Architectures Vives ([festivaldesarchitecturesvives.com](https://festivaldesarchitecturesvives.com))

10h00 – 12h30 : Ressources & Territoire.

Cette séquence vise à explorer les projets en cours et à venir sur le territoire

de l'Occitanie mais plus particulièrement autour de la matière qui nous rassemble, les déchets conchicoles. Comment cette question est prise en compte tant par la collectivité que les entreprises locales, dans une volonté de mise en place de circuit court. Ce sera également la découverte d'une économie locale. Et nous le savons bien, l'un des défis du XXI<sup>e</sup> siècle est de savoir entre autres combiner des systèmes d'alimentation durable à la préservation de l'environnement tout en assurant une alimentation saine à un nombre croissant de personnes. Nous nous attacherons à découvrir le domaine de l'ostréiculture, ouvrant à la compréhension d'une production vertueuse, et respectueuse d'un milieu et paysage naturel autour de l'étang de Thau.

Intervenants :

10h15 : Mme Laurence MAGNE, vice-présidente de Sète Agglopôle, Déléguée à l'économie circulaire et collecte, traitement et valorisation des déchets.

Sète agglopôle méditerranée » Communauté d'agglomération du bassin de Thau ([agglopoledeset.com](https://agglopoledeset.com))

10h45 : Florent TARBOURIECH, dirigeant MEDITHAU.

Tarbouriech Huitres direct producteur | Hotel Spa Restaurant

11h30 : Anne France GRUX, SEACURE.

Seacure – Concevoir.Innover.Protéger.

12h00 : Flavien DACHIER, COLAS FRANCE – Territoire SUD-EST –.

Colas – Accueil

-----

12h30 – 14h30 : Déjeuner au Saint-Barth de Marseillan.

-----

14h30 – 17h00 : Ressources & Exploration.

Nous le savons, aujourd'hui le bâtiment (la construction) représente environ 40 % des émissions de CO2 des pays développés, 37 % de la consommation d'énergie et 40 % des déchets produits. Ainsi c'est bien l'un des secteurs sur lesquels les actions immédiates sont importantes, autant au plan de la consommation énergétique, que pour le choix et les modalités d'utilisation des matériaux. De nombreux travaux redécouvrent des techniques ancestrales de construction, tel que le pisé, la construction en pierre, ou l'utilisation de matériaux bio et géo-sourcés.

Parallèlement à ces réactualisations, les attributs de ce que l'on nomme aujourd'hui la troisième révolution industrielle, tout à la fois écologique, économique et numérique font émerger des démarches de conception, de création et d'innovation ou se réinventent nos regards sur la matière et ce qui peut « faire ressource », sur nos modalités instrumentales et technologiques de mise en œuvre de l'architecture et de ses composants, ou encore, suivant des approches plus holistiques notre intelligibilité d'une architecture « naturalisée ».

Cette seconde session a donc pour objet de présenter des démarches singulières qui exemplifient un changement de paradigme de l'acte de bâtir, au plus proche d'un design environnemental.

Intervenants :

14h30 : Romain ANGER, AMACO, Directeur scientifique de AMACO, Atelier Matière à Construire, Ingénieur INSA, DR, Professeur à l'ENSA de Lyon.

Accueil – amaco ([amaco.org](https://amaco.org))

-----

15h15 : Philippe LIVNEAU, Directeur scientifique de la Chaire Digital RDL,

Architecte, DR, Professeur à l'ENSA Grenoble.

ENSAG | École Nationale Supérieure d'Architecture de Grenoble

-----

15h45 : Présentation de l'exploration sur le pavillon MédifAV.

-----

16h15 : Amal ABUDAYA, Directrice LEICA (ENSA/ RDL), Architecte, Dto, Maître de conférence à l'ENSA de Grenoble.

ENSAG | École Nationale Supérieure d'Architecture de Grenoble

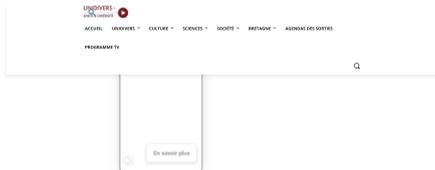
16h45 : Conclusion

-----

UCE – FSC/P/34 –

-----

ARTICLE



MedFAV Chemin Des Domaines Mas de Montpènedre Marseillan

Catégories d'événement:

- Hérault
- Marseillan



Annances Google  
Bloquer l'annonce | Pourquoi cette anno

Journées nationales de l'architecture

Chemin Des Domaines Mas de Montpènedre Chemin Des Domaines Mas de Montpènedre, 34340 Marseillan Occitanie 34340 Hérault Occitanie  
Le pavillon est positionné sur les berges de l'étang à côté du restaurant le Saint Barth.

Nul besoin de rappeler à quel point la question des ressources est un enjeu majeur auquel nous sommes confrontés.

Ressources naturelles, énergétiques, mais aussi alimentaires, ce qui implique non seulement un changement des pratiques, usages, mais également des modes de production. Pour ce faire, le projet Medi-FAV présente une expérimentation sur trois axes essentiels : l'architecture, l'alimentation et les déchets, rattachés spécifiquement à notre territoire.

La ressource interrogée est celle des échos-déchets de l'ostréiculture. Effectivement, l'ostréiculture en France représente environ 80 000 tonnes de production annuelle, la quantité de déchets (coquilles) générée varie de 10 à 20% en fonction des années et des mortalités. Ceci représente une ressource importante (entre 8 000 à 160 000 tonnes) qui n'est que peu exploitée.

Le projet Medi-FAV vise à conjuguer l'innovation dans le secteur alimentaire par la réutilisation des éco-déchets et plus spécifiquement de l'ostréiculture à celui de l'architecture avec de nouvelles approches. Il se concrétise par la réalisation d'un pavillon prototype, constitué avec des coquilles d'huîtres qui sera construit sur le site de la Maison Tarbouriech à Marseillan. Il s'agira en particulier d'en éprouver les possibilités d'usage constructif pour la fabrication de parois, structurelles ou non, que cela se fasse par concassage, par assemblage, par intégration en fond de coffrages. Ce pavillon, en tant que démonstrateur, sera ensuite présenté lors du Festival des Architectures Vives 2023 à Montpellier.

Ils s'engagent dans ce projet :

- Porteur du projet, un acteur culturel - Montpellier : Association CHAMP LIBRE - Festival des Architectures Vives. Depuis 2006, Le FAV investit annuellement les hôtels particuliers de Montpellier en proposant un parcours d'installations éphémères pensées et réalisées par de jeunes architectes. Il valorise le patrimoine existant en l'ouvrant au plus grand nombre.
- Une Entreprise - Maison Tarbouriech - Marseillan : De l'ostréiculture innovante, à la création de cosmétiques aux actifs marins en passant un engagement artistique avec le MedLab - Laboratoire d'art et Déchet et l'accueil Artiste en résidence. La maison Tarbouriech est un acteur engagé du territoire.

Annances Google  
Bloquer l'annonce | Pourquoi cette anno

Ils s'engagent dans ce projet :

- Porteur du projet, un acteur culturel - Montpellier : Association CHAMP LIBRE - Festival des Architectures Vives. Depuis 2006, Le FAV investit annuellement les hôtels particuliers de Montpellier en proposant un parcours d'installations éphémères pensées et réalisées par de jeunes architectes. Il valorise le patrimoine existant en l'ouvrant au plus grand nombre.
- Une Entreprise - Maison Tarbouriech - Marseillan : De l'ostréiculture innovante, à la création de cosmétiques aux actifs marins en passant un engagement artistique avec le MedLab - Laboratoire d'art et Déchet et l'accueil Artiste en résidence. La maison Tarbouriech est un acteur engagé du territoire.
- Enseignement Recherche - École Nationale Supérieure d'Architecture de Grenoble (Master AACN/ Digital RDL/ CRESSON) à les Grands Ateliers Innovation Architecture (GAIA) : Philippe Liveneau (architecte/ Professeur) et Amal Abu Daya (architecte, Maître de conférences) et 25 étudiants de Master 1 - Parcours « Architecture, Ambiance et Culture Numérique », qui développe une démarche de recherche par le design s'appuyant sur la conception, la fabrication et l'installation de micro architectures.

Ce projet est réalisé dans le cadre de Montpellier Capitale européenne de la Culture 2028.

Étapes clés du projet :

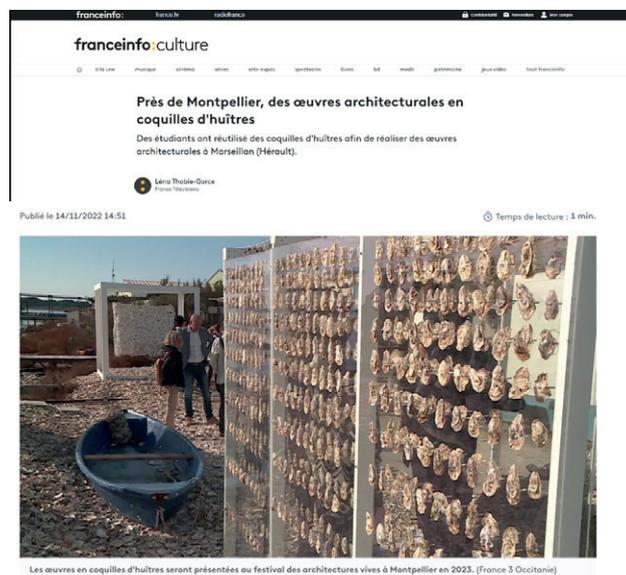
- 7 au 10 Novembre - Construction de l'installation sur le site de la Maison Tarbouriech à Marseillan
- 10 Novembre entre 16 et 18h (Heure à confirmer) - Inauguration et conférence de presse - sur le site de la Maison Tarbouriech
- 11 au 13 Novembre 2022 - Ouverture et accueil du public
- 12 Novembre - 9h00-17h : Colloque « Ressources créatives » - Lieu Le St Barth - Marseillan - sur inscription



Dates et horaires de début et de fin (année - mois - jour - heure) :  
2022-11-11T09:30:00+01:00  
2022-11-13T18:00:00+01:00

©Champ Libre

Annances Google  
Bloquer l'annonce | Pourquoi cette anno



À Marseillan dans l'Hérault, une exposition éphémère met en lumière la rencontre inattendue entre architecture et ostréiculture. Des étudiants de l'école d'architecture de Grenoble ont réalisé des œuvres à partir de coquilles d'huîtres. Au total, quatre réalisations de grandes tailles font face à l'étang de Thau. L'une des structures joue sur la transparence du coquillage avec des huîtres vissées sur du plexiglas. Sur une deuxième œuvre, les huîtres sont suspendues et assemblées en maillage à l'aide d'anneaux.

*"Les étudiants ont exploré différentes pistes : l'aspect morphologique, mécanique et esthétique des huîtres. Ça a généré plusieurs pistes de travail : l'intégration dans du béton, la suspension avec des mailles et le travail sur le gabion",* raconte Philippe Liveneau, professeur à l'École Nationale Supérieure d'Architecture de Grenoble. Ces structures innovantes de coquillages seront présentées en juin 2023 au [festival des architectures vives de Montpellier](#).



### Recyclage des coquilles d'huîtres

Dans leur projet, les étudiants ont également intégré la question des ressources naturelles et des déchets. *"Nous avons réfléchi à comment revaloriser ces déchets tout en utilisant un système pas trop cher. Finalement, on s'est rendu compte que le gabion était le moyen le plus simple. Cela permet d'imbriquer les huîtres, de créer des formes et c'est très solide",* explique Jimmy Mugisha, étudiant en architecture.

### Recyclage des coquilles d'huîtres

Dans leur projet, les étudiants ont également intégré la question des ressources naturelles et des déchets. *"Nous avons réfléchi à comment revaloriser ces déchets tout en utilisant un système pas trop cher. Finalement, on s'est rendu compte que le gabion était le moyen le plus simple. Cela permet d'imbriquer les huîtres, de créer des formes et c'est très solide",* explique Jimmy Mugisha, étudiant en architecture.

Pour l'ostréiculteur Florent Tarbouriech, cette exposition permet de donner une seconde vie à ses 20 tonnes de coquilles d'huîtres produites par an. *"Il y a beaucoup d'huîtres qui meurent sur le support d'élevage, certaines s'abîment aussi quand on les nettoie",* détaille-t-il. En France, la production d'huîtres génère chaque année environ 8 000 tonnes de déchets.

# 19/20 France 3

12 novembre 2022

## JOURNAL TÉLÉVISÉ

