

Futuriste

52/53



Conserver « vert » avec le Groundfridge

À première vue, difficile de rapprocher cet étrange terrier sphérique du cellier de nos grands-parents.

Et pourtant, la cave Groundfridge s'inspire directement du sous-sol des maisons anciennes et peut garder au frais jusqu'à 500 kg de nourriture sans consommer le moindre kilowatt. Ce système autonome et durable de conservation tire

en effet parti de la stabilité thermique du sol pour garantir une température constante entre 7 et 15 °C (en fonction de températures extérieures variant de -10 à +35 °C). À l'instar d'un réfrigérateur conventionnel, le Groundfridge peut ainsi accueillir légumes, fruits, fromages ou vin dans son enceinte hermétique et judicieusement

aménagée. L'idée a germé il y a quelques années dans la tête de Floris Schoonderbeek, un designer néerlandais soucieux de répondre à l'engouement, très fort aux Pays-Bas, pour l'agriculture bio domestique (« food growing »). « L'émergence d'autres modes de consommation conduit à développer d'autres modes de conservation », justifie-

t-il. D'où, également, le design original du Groundfridge, conçu comme un équipement plutôt qu'un élément d'architecture : avec sa structure légère en polyester laminé (300 kg) et son diamètre compact (2,3 m), cette invention « low tech » se révèle transportable et adaptée à la plupart des sols. Pour en profiter, il suffit, une fois la cave enterrée et

recouverte de la terre excavée, d'y accéder par les quelques marches intégrées... Présenté en avril dernier à l'Exposition universelle de Milan et nommé aux Dutch Design Awards, le Groundfridge n'a pas attendu de rencontrer son marché pour compter des adeptes : deux des trois prototypes finalisés à ce jour ont déjà trouvé preneurs.

Pour en savoir plus : www.weltevree.nl