

CONGELATEUR COMMUNAUTAIRE

LATERAL OFFICE // NUNAVUT // 2011

LATERAL OFFICE a été fondé en 2003 par Mason White et Lola Sheppard. Par cette agence, il expérimente une pratique du design qui opère à l'intersection de l'architecture, du paysage et de l'urbanisme.

Ils cherchent à s'engager dans un «le contexte plus large et le climat d'un projet social, écologique ou politique».

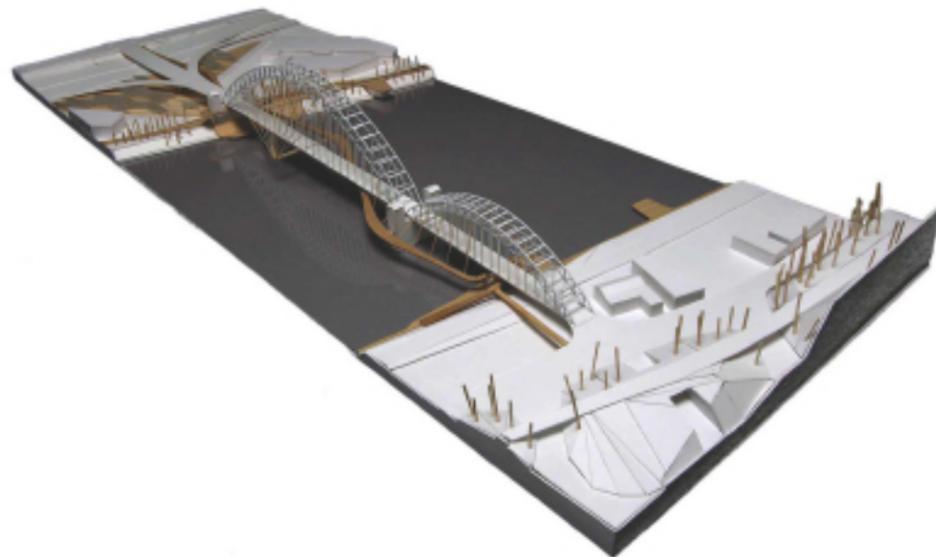
Latéral Office s'imprègne des exigences du 21ème siècle et des nouvelles typologies pour répondre à des conceptions du domaine public, de

l'infrastructure et de l'environnement.

Leur travail bien souvent théorique a été exposé de nombreuses fois : aux États-Unis, au Canada, en Europe...



MASON WHITE & LOLA SHEPPARD



WEST-END BRIDGE AND RIVERFRONT PARK
Pedestrian bridge, overlook, and public walkway
Pittsburgh, PA, USA /// 2006



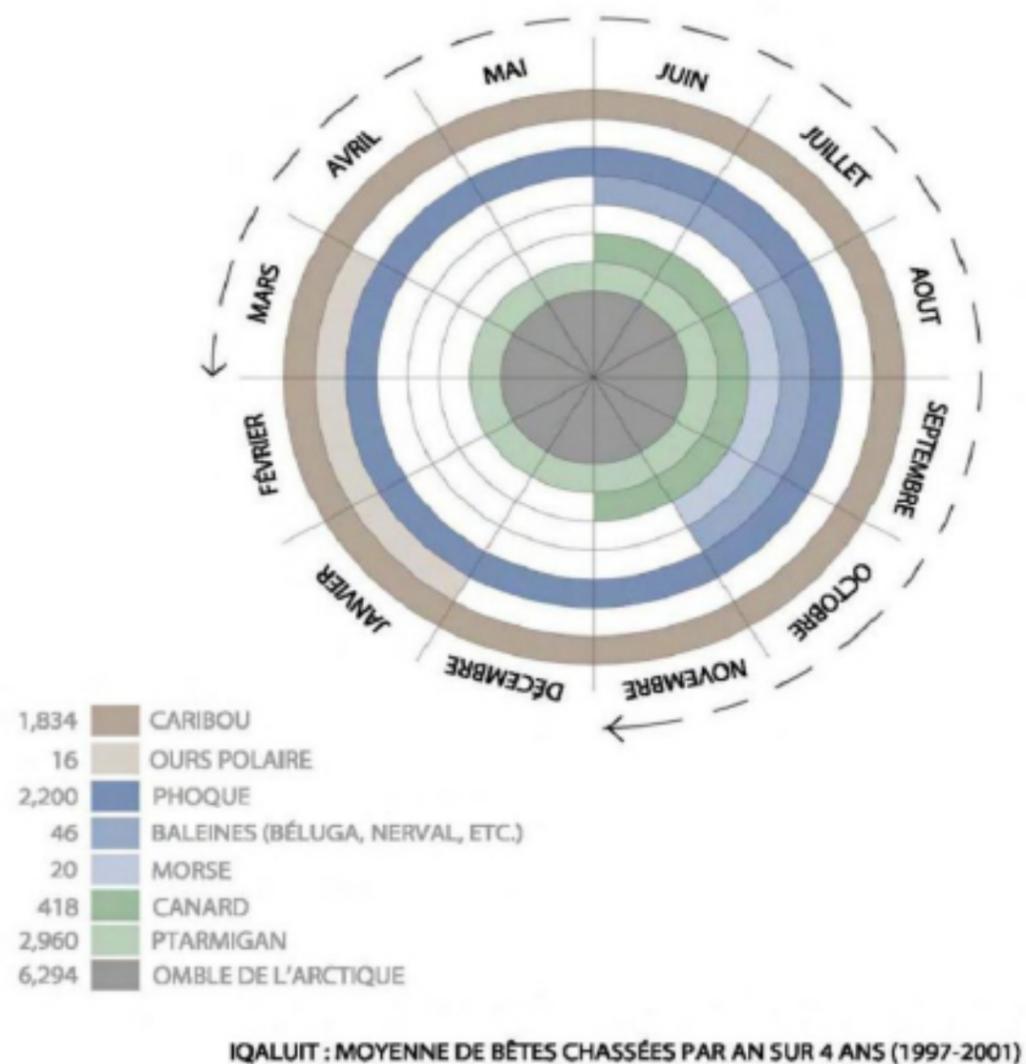
ICEBERG ALLEY TOURISM
«ICEBERG ALLEY»
Newfoundland, Canada /// 2010



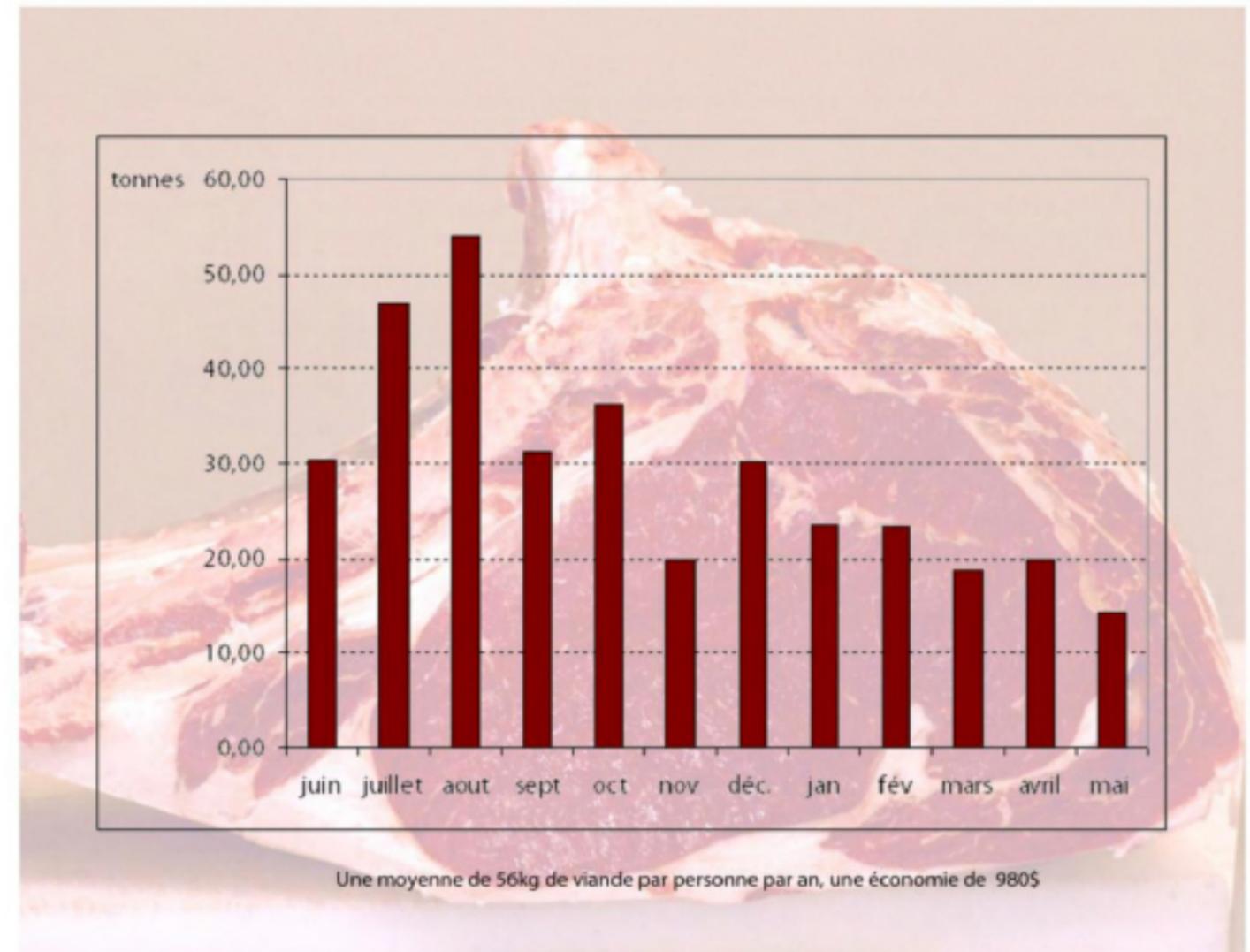
OUTSIDE-IN SCHOOL
Learning in a Cold-Climate
Building Trust International
Jargalant soum, Khovd, Mongolia /// 2015

CONGELATEUR COMMUNAUTAIRE

LATERAL OFFICE // NUNAVUT // 2011



UTILISATION NÉCESSAIRE D'UN CONGELATEUR DE MARS À NOVEMBRE

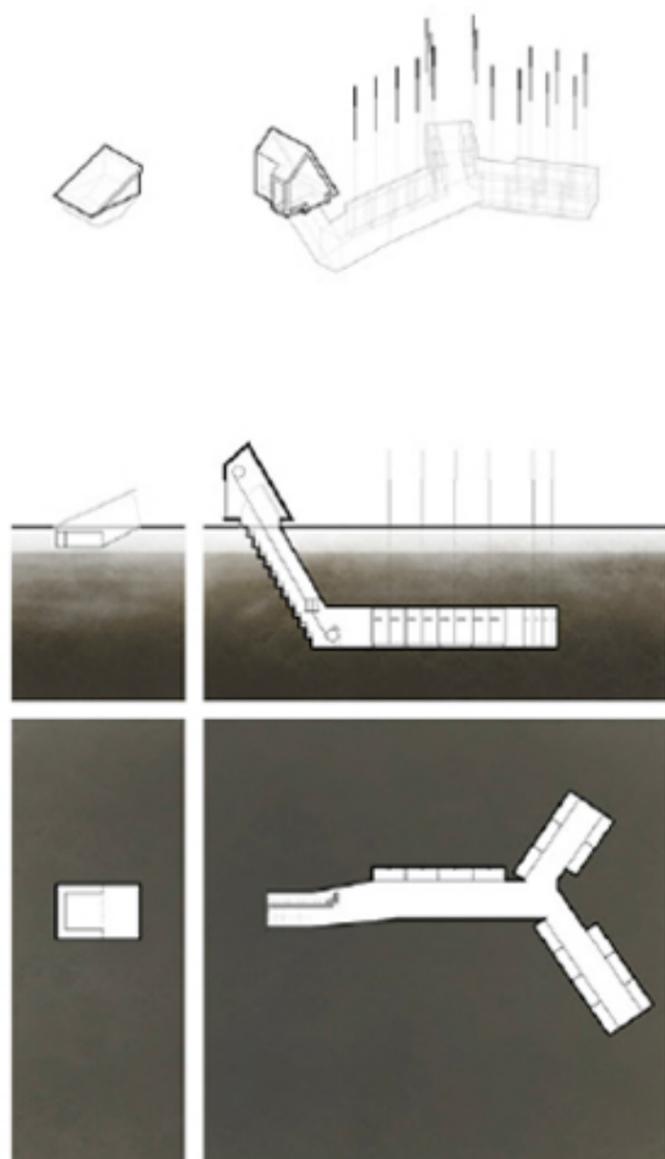


QUANTITÉ DE VIANDE À ENTREPOSER / CONSO MMER

CONGELATEUR COMMUNAUTAIRE

LATERAL OFFICE // NUNAVUT // 2011

Vaults



cool storage

to preserve produce

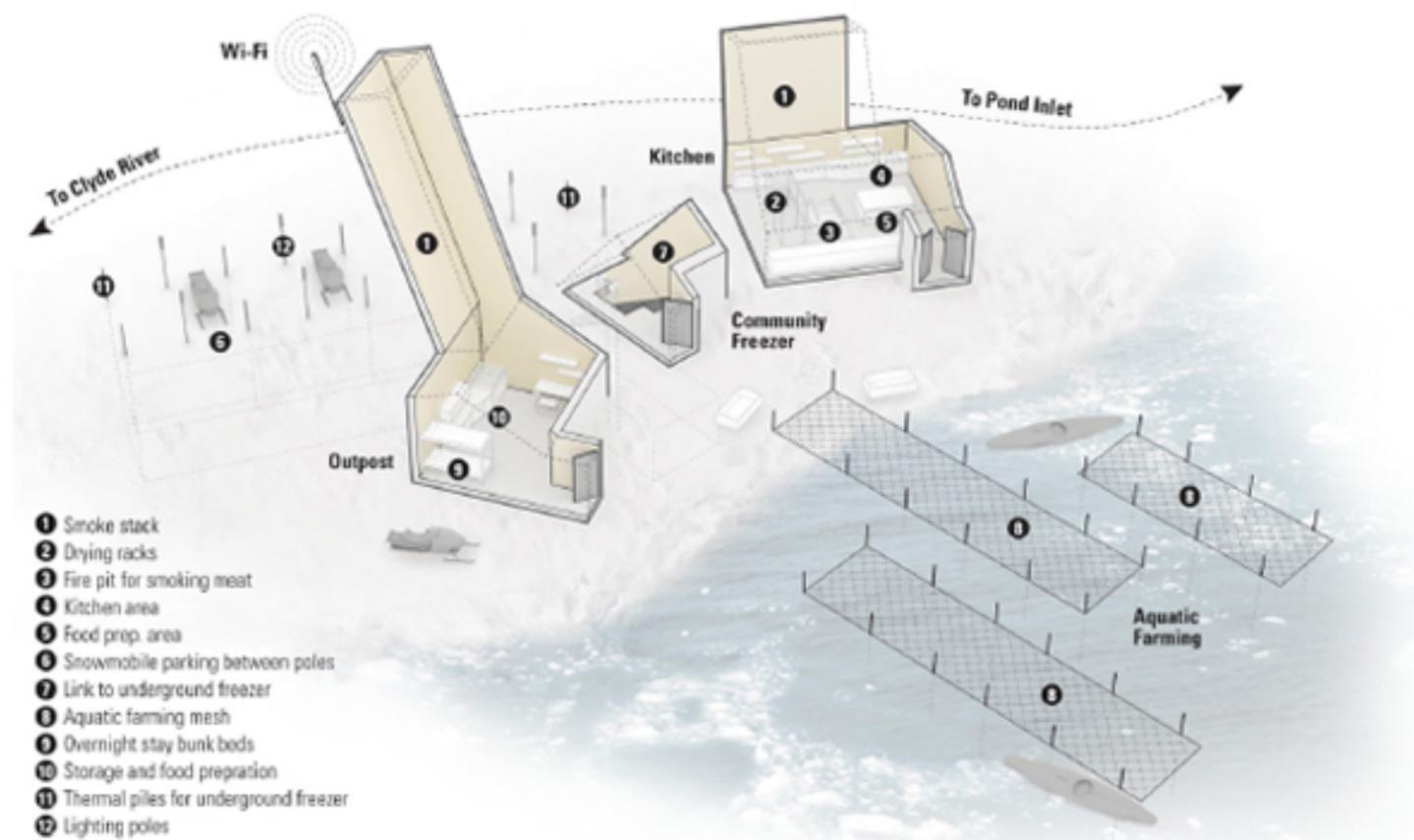
cold storage

for large meats to be stored all winter

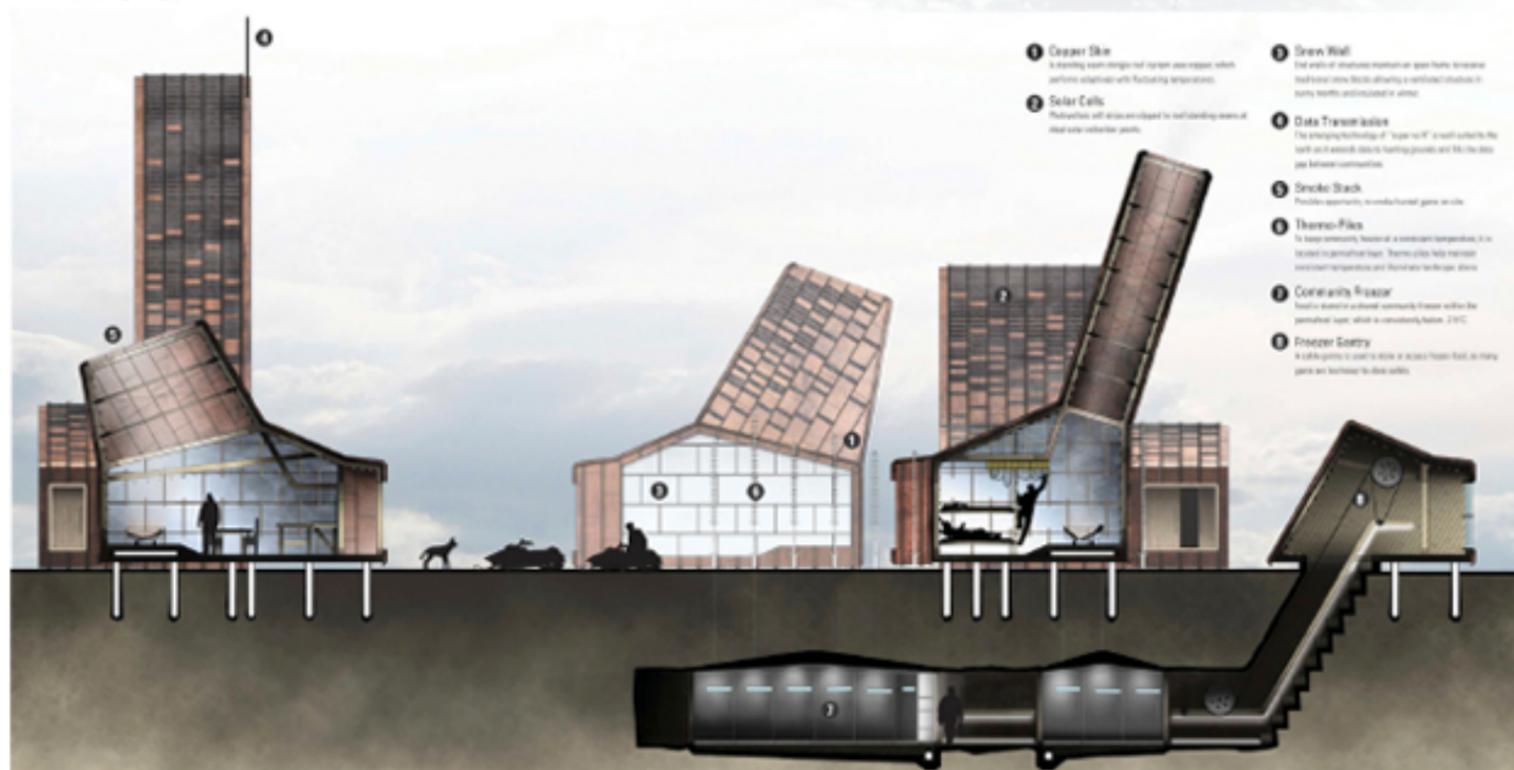
- Arctic Willow
- Lichens
- Wood Sorrel
- Purple Saxifrage



- Cranberries
- Blueberries
- Crowberries
- Caribou
- Polar Bear
- Seal
- Walrus



- 1 Smoke stack
- 2 Drying racks
- 3 Fire pit for smoking meat
- 4 Kitchen area
- 5 Food prep. area
- 6 Snowmobile parking between poles
- 7 Link to underground freezer
- 8 Aquatic farming mesh
- 9 Overnight stay bunk beds
- 10 Storage and food preparation
- 11 Thermal piles for underground freezer
- 12 Lighting poles



- 1 Copper Skin
A weather-resistant copper skin that adapts to fluctuating temperatures.
- 2 Solar Cells
Modules will be embedded in the building's exterior walls to collect solar energy.
- 3 Snow Wall
The walls of the underground storage area have a snow wall that will melt during the winter months and refreeze in winter.
- 4 Data Transmission
The emerging technology of "super Wi-Fi" is used to connect the site to the internet, allowing for remote monitoring and data collection.
- 5 Smoke Stack
Provides a means for smoke to exit the building.
- 6 Thermal Piles
To keep the underground storage area at a constant temperature, the building uses thermal piles. These piles help maintain the temperature and prevent the ground from freezing.
- 7 Community Freezer
A large freezer that can store up to 10,000 lbs of meat. It is designed to be energy-efficient and has a backup power system.
- 8 Freezer Entry
A walk-in freezer that is used to store meat. It is designed to be energy-efficient and has a backup power system.

CONGELATEUR COMMUNAUTAIRE

LATERAL OFFICE // NUNAVUT // 2011



Le régime traditionnel des Inuits, axé sur la chasse et la pêche, a été lentement compromis par un afflux de produits alimentaires manufacturés du Sud. Les répercussions de ce régime sur la santé sont amplifiées dans le Nord, en raison du coût élevé de l'expédition de produits frais et de produits plus sains et périssables. L'Arctic Food Network (AFN) répond à un besoin urgent d'un réseau régional de motoneiges, de congélateurs et de carrefours de campement accessibles en motoneige. L'AFN entoure le vaste bassin du bassin Foxe, au Nunavut, au Canada,

L'AFN est un nouveau modèle de survie au froid qui aiderait à soutenir les populations en croissance rapide dans les établissements du Nord, mais qui pourrait aussi offrir une future économie exportable pour le Nord. Chacun des carrefours le long de l'AFN négocie de façon opportuniste ses écosystèmes locaux, ses potentiels biologiques émergents et sa proximité avec les communautés. Les hubs sont distribués à des intervalles de 160 km. Chacune de ces situations offre un produit alimentaire récoltable spécifique.



Les Inuits ont actuellement une «économie mixte», qui combine le fait de gagner leur vie par l'emploi et des activités et d'autres fois, ils poursuivent activement un mode de vie de chasse. À l'heure actuelle, une grande partie de la nourriture est importée du sud. Le projet cherche à rétablir les traditions alimentaires locales, à engager des populations de plus en plus nombreuses et jeunes dans les établissements du nord, afin de créer de petites économies locales.

ARTIC FOOD NETWORK // REGIONAL FOOD-GATHERING CABINS
Baffin Island region, Nunavut, Canada /// 2011-12