

Rencontre Transformation alimentaire 5 avril 2022

St Pierre d'Entremont

Participants

- **Laurence Bohrer**, Tiers-lieu Le Sure-Saut, La Sure en Chartreuse ; Semer et cueillir ensemble et Tiers-lieu Cœur de Chartreuse, Saint-Laurent-du-Pont, laurbohrer@gmail.com
- **Sandrine et Gilles Lagouge**, la Chouette échoppe, Voreppe, sand.lagouge@gmail.com
- **Noëlle Courty et Guillaume Baret**, citoyens, La Bauche courty.noelle@gmail.com
- **Thomas Schamasch**, Ferme de la Berthe / La mijote, Saint Franc, associationlamijote@gmail.com
- **Gennifer Murphy**, AADEC, Entremonts, aadecdirection@aadec.fr
- **Stéphane Despouys**, La Bonne Fabrique et Solaris (cellule Sappey et Solaris Isère), Le Sappey en Chartreuse, labonnefabrique@gmail.com
- **Douce Florence**, citoyenne, Miribel-les-Échelle, douce811@gmail.com
- **Gaetan Pascal**, PNR Chartreuse, Chartreuse, gaetan.pascal@parc-chartreuse.net
- **Alice Fayet**, PNR Chartreuse, Chartreuse, fayet.alice@gmail.com
- **Laure Dallaglio**, Le Comptoir du Soleil / Collectif Citoyen Autonomie Alimentaire Bièvre Chartreuse Voironnais (CCAA), Pommier-de-Beurepaire / Paladru, laure.dallaglio@gmail.com
- **Danièle FEIGENBAUM-MORAND Philippe MORAND**, Collectif Citoyens Solidaires pour DEMAIN, St Etienne de Crossey / St Aupre / St Nicolas de Macherin, philippemorand38@gmail.com
- **Morgane Trolez**, Projet food-truck et Association des plateaux de chartreuse, Saint Pierre d'Entremont, morgane.trolez@gmail.com
- **Samy Potelle**, citoyen, St Même, buddy.drango@laposte.net
- **Emilie Moncarey**, Les Amis du Parc de Chartreuse, emilie.moncarey@ecomail.fr

Excusés

Marie-Hélène Billard, Association les Plateaux de Chartreuse, Chartreuse, plateaux.chartreuse@gmail.com

17 participants, 11 collectifs et associations représentés.

L'objectif de la soirée était d'échanger de manière plutôt informelle sur les projets autour de la transformation alimentaire (cuisson / séchage) et de ses outils : pressoir, labo, cuisine...

Les différents projets

Tiers Lieu de la Sure en Chartreuse

Tiers Lieu Cœur de Chartreuse, St Laurent du Pont

Semer et Cueillir Ensemble, St Laurent du Pont

Laurence Bohrer

- Tomatologue
- Reconversion et conservation des surplus du potager
- Equipée en pressoir, broyeur, stérilisateur, déshydrateur électrique, mandoline professionnelle. Elle partage son matériel actuellement avec ses amis/voisins.

Projet :

> laboratoire partagé. A déjà réalisé les études par rapport aux normes d'installation.

> construction d'un séchoir solaire. A les ressources en bois (asso les copaux d'abord – Grenoble)

PNR Chartreuse / AADEC

Gaëtan Pascal, Gennifer Murphy

Projet :

Mise en place d'une cuisine partagée : lieu convivial de transformation accessible au plus grand nombre pour de la transmission/échange de connaissances, de savoir faire aux habitants (priorité : projet social autour de la précarité alimentaire).

Les outils doivent être accessibles au plus grand nombre (facilité d'utilisation) et permettre la transformation d'assez grandes quantités.

Phase 1 : rénovation et achat d'équipements basiques.

Phase 2 : possibilité de développement avec les collectifs, associations (achat de matériels plus techniques) mais avec la contrainte de transmission des connaissances.

Le lieu, rez-de-chaussée de la mairie de St Pierre d'Entremont Isère, est une ancienne cantine, le lieu est mis à disposition par la mairie.

> possible lien avec Morgane Trolez (Asso des Plateaux de Chartreuse et projet de food truck) voir ci-dessous.

Exemple du Bar Radis : <https://www.facebook.com/LeBarRadis>

« Ouvert en septembre 2022, le Bar Radis se trouve sur un toit panoramique de 2000m², composé d'un jardin potager, d'un bar, et d'un restaurant. Où vous pourrez participer à des ateliers sur l'émancipation alimentaire ! »

Autre info AADEC : projet d'un événement sur la transition énergétique en 2023.

Association des Plateaux de Chartreuse

Projet Food Truck

Morgane Trolez

- Cuisinière
- A tenu le Galetas restaurant à St Pierre de Chartreuse
- Connaissance ++ du matériels de cuisine.

Projet :

> Avec l'association des Plateaux de Chartreuse : transformation des produits bruts pour la partie traiteur

> Projet de food truck (burger et frites avec produits locaux)

Intérêt ++ pour une cuisine partagée sur St Pierre de Chartreuse pour ses 2 projets.

La chouette échoppe

Sandrine et Gilles Lagouge, Voreppe

- Gilles : électricien, peut aider sur des travaux
- Sandrine : formation cuisine à l'AFRAT

Projet :

> Avec la chouette échoppe : projet transformation alimentaire, construction séchoir solaire, intérêt réseau Solaris

> Individuellement : intéressée par tous les projets autour de la cuisine, de l'alimentation, de la diététique, du jardinage.

Collectif Citoyens Solidaires pour DEMAIN

Danièle FEIGENBAUM-MORAND Philippe MORAND

Projet :

Cuisine collective bio et locale (cantine, portage de repas), en lien avec les élus, pour les communes de la Haute Morge : St Etienne de Crossey, St Aupre et St Nicolas de Macherin.

La Bonne Fabrique

Cellule Solaris Le Sappey en Chartreuse

Stéphane Despouys

Projet :

> Remise en route de fours à pain sur la commune et atelier de fabrication de pain.

> Réseau Solaris : réseau humain, annuaire de mise à disposition de matériels, de compétences.

Transmission de compétences. 12 thèmes dont l'eau potable, l'alimentation...

Cellule à l'échelle des communes et groupe Solaris Isère.

Exemple : La cellule du Sappey a organisé un atelier construction de four solaire. La cellule de Sassenage a organisé un atelier construction de rocket stove.

<https://solaris-france.org/>

Collectif Citoyen Autonomie Alimentaire Bièvre Chartreuse Voironnais

Le comptoir du soleil

Laure Dallaglio

- Chambre d'hôtes avec cuisine solaire et ressources bioénergétiques
- Plusieurs cuiseurs auto construits : Paraboles, lentilles de Fresnel, sunplicity, solarcycle, tubes solaires.

Photos des cuiseurs sur leur page Facebook <https://www.facebook.com/ComptoirduSoleil>

Projet :

> Journées initiation à la cuisine solaire et journées co-construction four solaire

> Construction puis vente de cuiseurs.

Association La Mijote

Ferme de la Berthe

Thomas Schamasch

- Atelier bois, métal, tissu
- Organisation d'événements
- Marché à la ferme
- Activités de valorisation du patrimoine fruitier (jus, cidre) : réseau de ramasseurs et de propriétaire de verger. Transformation à Attignat Oncin (Claude Maillant)

Projet :

> S'équiper d'un pressoir pour être indépendant et en faire profiter les associations, écoles, particuliers...

Pressoir qui soit efficace, pourquoi pas mobile.

> Idée de pasteurisation via un système solaire

> Fabrication d'un pressoir

En pièce jointe : synthèse des échanges Journée « Valorisons les fruits de Chartreuse ! » du 23/11/2019 organisée par le PNR Chartreuse.

Les Citoyens

Florence Douce, Miribel Les Echelles

- Cuisinière, formation à l'AFRAT, cuisine crue
- Expérience de traiteur pour livraison à domicile
- Propose des ateliers cuisine

Projet :

> Valorisation de la drêche (déchet de céréales lors de la production de bière) de la brasserie L'Antre 2 bières (fusion de La Caravane Brasse à Miribel + Brasserie de la Sure à Voreppe).

Confection de crackers salés et sucrés.

> En cours de réflexion sur le séchage des drêches et sur un lieu pour le séchage et la transformation (dans la brasserie? Labo partagé ?)

Noëlle Courty et Guillaume Baret, La Bauche

- Nouveaux habitants à La Bauche
- 4000m² de terrain

Projet :

> Mise en place d'un jardin verger potager et réflexion autour d'un espace commun dans la maison.

> Volonté de partager et de donner envie aux gens d'apprendre des techniques simples et low tech de jardinage, de transformation...

Samy Potelle

- Futur habitant de St Pierre de Chartreuse, passionné de transformation
- Expérience à Biocoop (rayon vrac), CAP maraîcher, employé au Champ du Pain
- A organisé une soirée sur l'autonomie alimentaire le 11 mars : projection + débat

Projet :

> Culture nourricière : blé + pomme de terre dans jardins, terrains de particuliers puis confection de gnocchis. Et intérêt ++ pour la cueillette et cuisine sauvage.