

Défi n°2

Fiche action n°3

Il faut tout transformer !

Défi n°2 - Fiche action n°3

Pourquoi c'est important ?

Chaque hameau possède son atelier de transformation. À la Morinais, un four à pain est allumé toutes les semaines pour des cuissons collectives ; à la Saudrais une conserverie permet de transformer châtaignes, haricots, cornichons, tomates,...; à la Rouvrais se trouve un pressoir à fruits,...Les habitants se retrouvent de hameau en hameau pour échanger leurs recettes et transformer ensemble. Toutes l'année, ils consomment leur produit et sont fiers de leur goût.

Qu'est ce que cela signifie concrètement ?

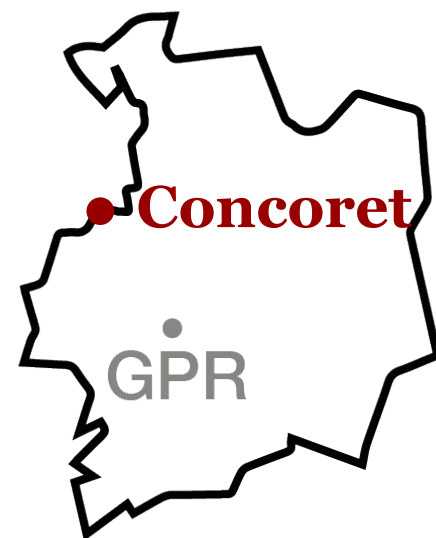
- Recenser les outils existants / Connaître la demande et les besoins sur le territoire
- Imaginer la gouvernance des ateliers de transformation : portés par la commune, par des porteurs de projets indépendants, ou par des associations dédiées
- Développer les pratiques de cueillettes collectives
- Animer et faire vivre les ateliers

Défi n°2 - Fiche action n°3

Des initiatives inspirantes d'ici et d'ailleurs !

Concoret

À Concoret, c'est l'association D'Arbre et de Pierre rouge qui a redonné vie au four à pain du bourg, en 1995. Depuis cinq ans, elle invite les habitants à se retrouver le deuxième samedi de chaque mois pour l'allumer et chauffer un repas en commun. Tout le monde peut venir y faire cuire son plat. « Pour les gâteaux, c'est super ! », confie une habituée.



L'atelier de pressage d'Isabelle, à Saint-Just

Au Clohier, « Chacun peut venir avec ses pommes, et réaliser son pressage. Je guide les équipes dans l'atelier. Cela permet de boire le jus de ses propres pommes »

