

# *Chez Granny*



**CONCEPT &  
DÉVELOPPEMENT**

---

**SCI CHEZ GRANNY**

51, rue de la Brise  
07230 Lablachère

[chezgranny07@gmail.com](mailto:chezgranny07@gmail.com)

*Chez Granny*

*Produire mieux,*  
**ENSEMBLE.**



**Du Fournil des Buis à la Brasserie Java, de Fabrice et Cédric à la Ferme de Pomeyrol, la démarche est la même : collaborer et s'entraider.**

Une volonté partagée de produire autrement. Sans passéisme, mais en revenant aux fondamentaux : des matières premières de qualités, cultivées localement et dans le respect de la terre. Le goût aussi du travail bien fait, à une échelle humaine.

L'envie encore de sentir, dans le regard et les mots des clients, le plaisir retrouvé des saveurs simples.

De cette volonté commune est né un projet commun : celui de bâtir nos ateliers de production dans un même espace.

*Chez Granny*

*Produire en*  
**PARTAGEANT.**



**Partager les réalités quotidiennes et les projets à long terme, un repas au milieu de la journée, les joies et les galères d'un travail, qui est avant tout une passion.**

Partager aussi à plus grande échelle, avec la création d'un magasin de producteurs : un lieu ouvert aux agriculteurs, artisans, créateurs de la région qui ne disposent pas encore de point de vente régulier.

Partager encore avec les habitants de la communauté de communes du Pays Beaume-Drobbie, en imaginant un lieu de rencontres, de dégustation. Un lieu de vie tout simplement.

Ce qui sera bientôt l'ancien bâtiment de la Paroisse Sainte-Thérèse deviendra demain (enfin, faut encore négocier avec les artisans qui doivent faire les travaux) ce lieu de travail, de partage et de joies.

On l'espère sincèrement.



— *Les Producteurs* —  
**BRASSERIE JAVA**



**En 2014, Eva et Sébastien, cadres en ONG, décident de quitter la capitale pour transformer leur passion de la bière en une activité professionnelle. Un an plus tard, ils signent l'achat d'une vieille bâtisse en pierres à Lablachère pour venir vivre leur vie à 100 %, en travaux, en famille, entre amis et à pleines dents.**

**Des cuves sont posées dans la cave. A l'été 2016, les premières bulles pétillent, la Brasserie JAVA est née.**

### **LE CONTEXTE**

Cinq ans plus tard, la Brasserie Java est ce doux rêve devenu réalité.

Aujourd'hui, on ne compte plus les brassins, huit bières composent une gamme variée (Blanche, Blonde Pils, Blonde Pale Ale, Ambrée, IPA, Brune, Triple, Sans alcool) à laquelle se rajoutent trois bières de saison (bière de Printemps, bière à la Châtaigne, bière de Noël). L'équipe, elle, n'a pas changé. Eva et Sébastien sont toujours à la barre, avec quelques rides en plus et deux enfants sous le bras.

L'espoir et la volonté que nos enfants puissent habiter une Terre aussi belle et fertile que celle de nos ancêtres guident notre quotidien. Nous avons donc essayé de concevoir notre brasserie afin qu'on puisse la regarder dans les yeux sans rougir. Des ingrédients issus à 100% de l'agriculture biologique et l'ensemble de notre gamme sous mention Nature&Progrès, une eau chauffée par des panneaux solaires en été et le poêle de masse en hiver, des cuves pour récupérer les eaux de rinçage et de refroidissement de la brasserie pour les réutiliser en nettoyage ou pour l'arrosage du jardin, les eaux usées traitées par phytoépuration, le lavage des bouteilles en Drôme avec «Ma bouteille s'appelle Reviens», font, entre autre, partie des choix que nous avons pu mettre en œuvre.



Depuis le début de notre activité, nous travaillons dans une micro-brasserie installée dans les caves de notre maison. Le local est authentique mais rudimentaire. Pour se lancer, se faire la main sur les recettes et découvrir notre clientèle, ce choix initial s'est avéré positif comme le montre l'ancrage très local de la brasserie aujourd'hui ; 90 % de la production est vendue dans un secteur allant de Joyeuse aux Vans.

## LE PROJET

Chaque année au printemps, quand les commerces repensent leurs gammes et que la saison touristique s'organise, nous recevons des demandes hebdomadaires de lieux souhaitant distribuer ou commercialiser notre bière. Quasiment chaque demande est retoquée, n'étant pas en mesure d'augmenter notre production actuellement. La principale raison à cela, la température trop élevée de notre cave en été

et un équipement ne permettant pas d'assurer une fermentation stable à notre breuvage vivant !

L'an dernier, nous avons décidé de trouver une solution à ce problème.

Plusieurs options s'offraient à nous. L'émergence de discussions sur un projet collectif avec les producteurs a vite scellé les débats, nous voulions nous installer ensemble, travailler ensemble, produire ensemble, et partager ce projet avec nos voisins à travers un magasin de producteurs

Ce nouveau rêve devient aujourd'hui réalité. D'une activité de couple, nous passons à une activité en équipe, d'une production éthique mais aux matières premières provenant de contrées lointaines, nous évoluerons vers une bière réellement locale grâce à la production céréalière du fournil, d'une brasserie étriquée et inconfortable, nous nous dirigeons vers un outil de travail adapté à la demande sur le territoire.



# LE FOURNIL DES BUIS



**Organisés en collectif, nous sommes 4 boulangers, un paysan boulanger et une jument associés et réunis par un engagement humaniste et sociétal. De même que sélectionner les farines — et bientôt les grains! — pour leur apport nutritionnel et l'impact de leur production sur le vivant, nous cherchons également à restaurer un espace de travail respectueux et solidaire.**

**Pérennisation des sols et pérennisation de nos emplois, pour nous, tout est lié: il est question de féconder un territoire!**

## LA STRUCTURE

La forme SCOP s'est imposée par son mode décisionnel (une personne = une voix), les associés participant également aux décisions stratégiques de l'entreprise. C'est aussi grâce à ce statut coopératif que peuvent se réaliser pleinement l'ancrage humaniste et la responsabilité collective qui nous semblent incontournables.

Le travail de la terre vient appuyer ce choix: dans ses relations au territoire et au milieu rural humain, l'agriculture nous permet d'espérer relier et nouer les solidarités nécessaires, en cultivant des parcelles aux dimensions modestes que l'agriculture bio et le paysannat « propre » induisent.

Adhérents et administrateurs du Réseau Semences Paysannes — œuvrant pour la biodiversité et la souveraineté alimentaire, membres du Conseil d'administration élargi de Prommata — association pour la Traction Animale Moderne visant à soutenir et développer l'agriculture paysanne et revitaliser l'espace rural, nous sommes également membres actifs de l'association Nature et Progrès qui valorise équité, proximité, autonomie et partage au sein d'une agroécologie paysanne.

## LES PÂTONS

Actuellement, nous produisons une petite dizaine de pains au levain et des brioches, cuites dans un four chauffé au bois. Nos pains, certifiés « Nature et Progrès », sont élaborés à base de levain naturel, de farines certifiées « Bio et Déméter » et de sel de Guérande labellisé « Nature et Progrès ».

Nous réalisons 3 fournées par semaine en nous relayant sur tous les postes, de la pétrie aux livraisons (dont les marchés), en vue de proposer un pain qualitatif et régulier, tout en étant le plus attentif possible aux contraintes et aux besoins physiologiques et personnels de chacun.

## LES GRAINS

Le prochain défi du Fournil concerne le domaine agricole avec la volonté de produire nos propres farines. Après une première année test, les semis de nombreuses variétés de blés, seigles et orges ont permis la multiplication et la conservation d'une quarantaine de variétés (qui ont pu être échangées et distribuées). Ce premier travail de traction animale, réalisé à l'aide d'outils autoconstruits, a été élargi à des essais tout aussi positifs en maraîchage. Nous allons désormais pouvoir étendre la production céréalière nécessaire à notre activité et à celle des copains-voisins brasseurs et charcutier (orge brassicole, houblon, fourrages, alimentation animale...), tout en embarquant avec nous des maraîchers en transition AB sur leurs terres. Voilà qui fait sens !

## LE RAYONNEMENT

Le Fournil des Buis est né en 2015 d'une amitié entre 3 membres fondateurs. Les deux premières années ont permis d'asseoir notre positionnement en Sud Ardèche, et dans une moindre mesure dans le Gard, sur les marchés et dans les magasins bio et de producteurs. Le Fournil est maintenant présent sur 10 marchés estivaux hebdomadaires, livre 6 magasins et participe à une AMAP et aux Stolons d'Aubenas.

## LE PROJET

Avec ce nouvel atelier de production plus grand et plus ergonomique, nous devrions libérer de l'énergie et du temps de travail. Un four à bois Farjas remplacera notre Llopis actuel : plus d'inertie, plus grand et moins énergivore, il sera ainsi plus adapté à notre production et à notre souhait de limitation de notre impact environnemental. De même, sur le plan logistique, la vente en magasin mitoyen réduira nos déplacements tout en rendant notre pain plus accessible (carrefour des axes Aubenas/Alès/Les Vans).

Le Fournil des Buis a toujours été un espace de rencontres, d'échange et de formation. Rassembler point de vente et lieu de production permettra de conforter ce lien relationnel et de l'enrichir.

Plus largement, le regroupement entre producteurs et le lieu de vente collectif correspondent à notre envie de créer une synergie économique et sociale. Il crée du lien, du sens et redistribue l'énergie sur notre territoire !



LA FERME DE POMEYROL

— *Les Producteurs* —

# LA FERME DE POMEYROL



**En 2018, Tania et Emmanuel s'endorment tranquillement à l'approche de la cinquantaine. Depuis 15 ans, ils vivent à Genève et travaillent comme journalistes et producteurs. Quinze ans de reportages autour des questions environnementales, des économies d'énergie, du développement durable, de l'alimentation durable, d'un monde durable. 15 ans de théories à regarder d'autres pratiques. Comme une jeune graine de blé ancien, l'idée germe, grandit avant de prendre corps. La Ferme de Pomeyrol naît, encore mal dessinée. Il y aura des poules, des cochons, des brebis... un grand potager.**

## L'HISTOIRE

Trois ans plus tard, le projet ne cesse de se développer, de se réorienter. Il s'affirme.

Les poules sont là. Une cinquantaine de reproductrices, Bresse Gauloise et Cou-Nu du Forez.

Des poules de races, à la chair ferme et colorée.

Les cochons sont arrivés peu après. Des Noirs Gascons et des Duroc. Là aussi, nous avons choisi de produire une viande de qualité, loin de ce qui est devenu la norme.

À l'automne 2021, tous les buts ne sont pas atteints, mais nous nous en approchons.

Nous assurons à nos bêtes une alimentation de qualité. Toutes les céréales que nous utilisons sont cultivées dans un rayon de 20 km. 30 % de la ration est constituée de sous-produits destinés à devenir des déchets : drêches de brasserie et petit-lait.

En faisant naître à la ferme nos porcelets et nos poussins, en assurant leur engraissement, nous parvenons à proposer une viande dont nous pouvons garantir l'origine et la qualité.





LA FERME DE POMEYROL

# LE PROJET

En assurant la transformation et la vente (sur les marchés et à la ferme), nous limitons les coûts de production et supprimons les intermédiaires. Cela nous permet également de mettre en place un vrai dialogue entre producteurs et consommateurs autour des questions d'alimentation.

## LE PROJET

« Chez Granny » n'est pas seulement l'histoire d'un bâtiment commun, c'est avant tout une démarche commune, le partage d'une vision et la construction d'un projet.

Demain, la nourriture de nos animaux se fera avec des céréales exclusivement issues de l'agriculture biologique, et produites « Chez Granny ». Les légumes qui entrent dans la fabrication de nos préparations, les aromatiques le seront également.

Les partages, les mises en commun, les projets

collectifs vont se développer, les échanges également, permettant à chaque producteur d'être de plus en plus autonome, et d'assurer une production de plus en plus en phase avec les réalités écologiques.

En 2022, La Ferme de Pomeyrol devrait atteindre cette autonomie complète, nous pourrons alors commencer un autre travail, celui du partage et de la transmission.

Partager notre expérience avec de jeunes porteurs de projets qui s'inscrivent dans une démarche similaire, ouvrir les portes de la Ferme pour montrer qu'une alimentation durable et équilibrée est possible.

Des études montrent que le modèle agroécologique est capable de nourrir l'Europe. À notre toute petite échelle — celle du colibri de Pierre Rabhi — nous voulons participer à l'affirmation et au rayonnement de cette idée.



*Cédric de Pierpont  
Fabrice Zuppo*

— *Les Producteurs* —  
**GLACIER &  
CHOCOLATIER**



## **2 PRODUCTEURS POUR 1 LABORATOIRE**

### **CÉDRIC de PIERPONT ARTISAN GLACIER**

À la recherche de produits alimentaires de qualité et goûtus, j'ai découvert des artisans locaux dont la passion est d'élaborer des produits savoureux. Des liens se sont tissés. Un projet s'est lancé. Et je me suis joint à l'équipe dans cette nouvelle aventure collective.

Grâce à Fabrice, le chocolatier, l'idée m'est venue d'explorer le monde des saveurs par la préparation de glaces. Je souhaite retranscrire sous forme de glace la saveur originelle des ingrédients.

Mon envie est de partir de matières premières de qualité issues de la nature pour découvrir des associations harmonieuses.

### **FABRICE ZUPPO ARTISAN CHOCOLATIER**

Je m'appelle Fabrice Zuppo, j'ai 45 ans et cela fait 11 ans que je suis installé à mon compte comme chocolatier artisan à Nice.

Cela fait maintenant 2 ans que je pense quitter le monde citadin et son inlassable tumulte pour retrouver la quiétude du monde rural.

Aujourd'hui, j'ai donc décidé de vendre mon entreprise «XOCOALT» afin de venir m'installer dans les environs de Lablachère et de rejoindre ce collectif éthique de personnes aux belles valeurs morales avec qui nous allons redonner du sens à nos métiers-passions tout en procurant le plus grand bonheur à nos futurs(es) clients(es) en leur proposant une palette de produits alimentaires sains, éthiques, soucieux de l'environnement et de l'empreinte écologique générée.

Même si, depuis 2010, je travaille avec des matières premières sourcées selon un cahier des charges strict prenant en compte les qualités nutritives et environnementales, ainsi qu'avec

# *Cédric de Pierpont Fabrice Zuppo*

le respect des valeurs humaines et sociales de toutes ces femmes et hommes qui les produisent au quotidien, l'installation de mon atelier au sein de « Chez Granny » sera pour moi l'occasion d'ajouter à cela un paramètre supplémentaire: relocaliser encore plus les matières premières telles que le lait, la crème, le beurre, les fruits frais et les fruits secs... En ayant pour objectif d'atteindre un approvisionnement respectant un rayon maximal de 50 km (pour tous les produits pour lesquels cela est possible).

L'idée générale étant d'apporter dans ce lieu plus d'humanisme, de respect de la nature, de proximité et de liens sociaux avec notre future

clientèle ainsi que toutes et tous nos futurs(es) partenaires en ayant comme cadre une vision permacole de notre vie professionnelle.

## **L'éthique de la permaculture peut être résumée ainsi:**

- Prendre soin de la nature (les sols, les forêts, l'eau et l'air)
- Prendre soin de l'humain (soi-même, la communauté et les générations futures)
- Partager équitablement, limiter la consommation et la reproduction et partager le surplus.



*Des producteurs...*



**ENGAGÉS.**