

La Bétaillère / Un food truck dans un jardin



"Transformer et cuisiner des produits alimentaires pour nourrir, faire plaisir, exprimer ses compétences mais aussi pour soutenir le tissu local ou aider les personnes démunies"



**Laurent Fol / en charge du projet cuisine coopérative /
06 25 05 40 45 / Membre du CA
Responsable de la restauration des Hôpitaux de Saintes et
de Saint Jean d'Angély**

**Carole Alopeau / en charge du projet jardin /
06 87 19 95 00 / Salariée de l'Association
9 années d'expérience en maraîchage bio dont 4 années en
encadrante.**

UNE COOPÉRATIVE CULTURELLE

Dans l’Oeil du Silo est tout d'abord un collectif pluridisciplinaire de passionnés.

L'association loi 1901 du même nom créée en 2017 gère et anime l'ancien site de la Coopérative Agricole de Stockage, collectivement appelé 'Le Silo'. Ce site, aux portes de Saintes, consiste en un ancien silo à grains - édifice emblématique du quartier datant de 1937 – d'une surface totale d'environ 1500m² et entouré d'un terrain de 7000m².

Composé de maraîchers, architectes, commerçants, techniciens son et lumière, cuisiniers, photographes, créateurs, ouvriers... nous avons rêvé d'un lieu à Saintes où **la liberté de création et d'échange est possible** avec des moyens modestes, sans contraintes d'espace.

Plusieurs partenariats ont vu le jour pour mener à bien le projet.

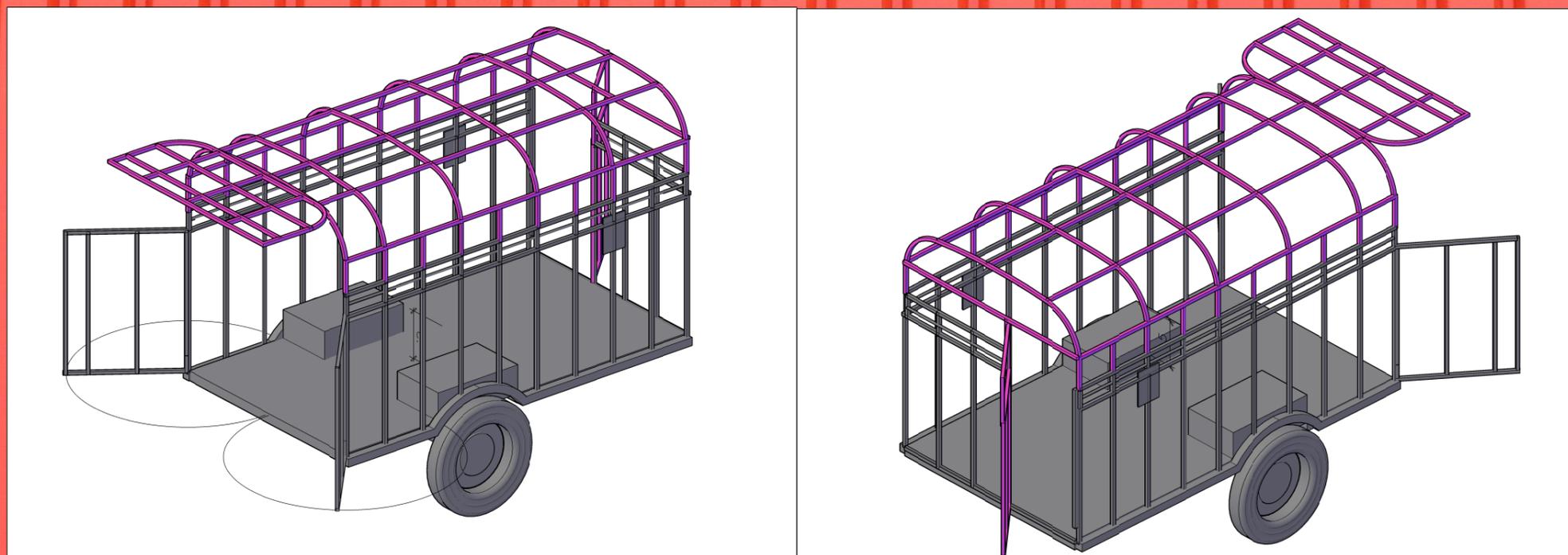
Du cabinet d'architecte Atelier 55 pour les plans et dessins aux entreprises et artisans de différents corps de métier.

Pour le financement, l'agglomération de Saintes et la Caisse d'Épargne ont impulsé le projet et la recherche de fonds continue.

LA GENÈSE DU PROJET

Depuis le démarrage du projet, l'envie est de proposer **une restauration simple mais de qualité** en parallèle avec le bar associatif. Une ancienne bétailière a croisé le chemin de l'association et **la recycler en la transformant en cuisine** avec un maximum de matériaux et de matériaux recyclés semblait une évidence.

Nous installons ce « food truck » volontairement à l'extérieur, sur le parking du Silo, pour offrir un maximum d'autonomie d'ouverture et favoriser ainsi les rencontres pour **créer du lien social autour d'un lieu de convivialité atypique.**





UNE CUISINE DANS UN JARDIN

Pour nous, **le jardin est un lieu de transmission intergénérationnel** avec des nouveaux enjeux comme **la gestion de l'eau, de l'énergie ou des déchets verts**. L'aménagement paysager du silo est aussi un point important à développer aujourd'hui pour l'attractivité du site. Ces réflexions nous mènent à **la création d'une ferme urbaine**.

Il y a 3 ans, alors que ce terrain était un roncier, le Silo a accueilli 12 chèvres de la ferme du J'y Go pour défricher le terrain. Peu à peu nous avons apprivoisé la verdure et la rencontre avec les Incroyables Comestibles de Saintes a abouti à la mise en place de deux buttes en permaculture. Aujourd'hui des partenariats avec le jardin d'insertion Saint Fiacre (Saintes) et le lycée horticole le petit Chadignac (Saintes) sont en voie de se créer.

La future ferme sera un espace dédié à la culture maraîchère écologique, saisonnière et éco-responsable en faveur de l'autonomie alimentaire. Elle sera un atout pour la Cantine du Silo avec un approvisionnement en légumes frais et on ne peut plus local.

Le jardin se veut aussi **un outil éducatif destiné à transmettre des savoirs et des savoirs faire** en relation avec les associations existantes sur la commune.

QUI CUISINE ?

La cantine aura pour vocation d'**accompagner des porteurs de projet autour du concept de cuisine nomade** : des personnes hésitantes pour passer le cap d'entreprendre, des professionnels de la restauration souhaitant tester un concept innovant dans un cadre différent par exemple. Un accompagnement et un **test grandeur nature** pour limiter les risques financiers et anticiper les problématiques.

Nous **favorisons le lien social** en accueillant les structures qui œuvrent dans le domaine de la **lutte contre le gaspillage, pour la transition alimentaire et dans la santé publique.**

Nous imaginons des ateliers d'éducation alimentaire sur **l'accompagnement à la transition alimentaire** indispensable aujourd'hui : moins de viande, relocalisation de l'alimentation, sensibilisation au bio, respect des saisonnalités, lutte contre le gaspillage alimentaire.)

Des associations partenaires pourraient aussi bénéficier du lieu, avec par exemple le projet de la maison de quartier de Bellerive de mettre en conserve les légumes de leur jardin.

Le projet s'adresse aussi aux **habitants du quartier, aux bénévoles ou usagers de l'association** pour leur proposer un lieu convivial où l'on peut venir jardiner, cuisiner ses légumes ou essayer de nouvelles saveurs.

*"La cuisine, c'est du lien social" Thierry Marx**

*La Dépêche.fr, 23 dec 2017

UN OUTIL PROFESSIONNEL

La Cantine sera un **espace innovant d'expérimentation culinaire**, équipé d'une **cuisine professionnelle aux normes sanitaires** avec entre autres, feux gaz, friteuse, plancha, un espace préparation équipé avec du matériel professionnel et un espace plonge.

Un comptoir terrasse ouvrira sur le jardin du Silo où sera installé un espace pique nique. Ouverte lors des manifestations du Silo mais aussi entre midi et deux certains jours, elle proposera une solution alternative de restauration à ce quartier rive droite, ainsi que pour les villages voisins tel que Bussac ou Fontcouverte entre autres.

Ce projet à dimension régionale a pour vocation de se rapprocher des différents centres de formation en cuisine pour être mis à disposition des futurs professionnels qui évalueront leur projet personnel lorsqu'il se situe dans le domaine de la cuisine nomade.

