

Faire grandir la distillerie

Distillerie l'Entropie

1

Présentation du projet

Je souhaite faire grandir la distillerie sur deux volets complémentaires : le séchage de mes plantes sauvages, et le début d'un chai pour élever mes futures eaux de vie.

LE SÉCHOIR

Les plantes sauvages ne se travaillent pas comme des matières premières classiques : la fenêtre de récolte est courte, dépendante de la météo et des saisons, et chaque plante demande une manipulation différente pour préserver ses arômes.

Je souhaite aménager une pièce dédiée de la distillerie en séchoir. Un espace à part entière me permettrait de sécher les plantes sauvages dans de bonnes conditions (température et durée contrôlées), d'augmenter les volumes que je peux stocker et de préserver au mieux la richesse aromatique qui fait la signature de mes spiritueux.

LE SUPPORT À TONNEAU : LES PREMIERS PAS D'UN CHAI

Jusqu'ici, mon alambic Monique me permet de distiller, mais je n'ai pas encore réellement d'espace pour faire vieillir mes productions. Je souhaite installer un support pouvant accueillir 10 tonneaux, pour commencer un véritable élevage de mes eaux de vie.

Ce serait le tout premier pas d'un chai à L'Entropie : un lieu où le temps devient lui aussi un ingrédient, au même titre que la plante et le geste de distillation.

Fidèle à ma philosophie - « Je ne vends pas de l'ivresse. Je propose une expérience gustative, un terroir, une histoire » - ces deux installations me permettraient de mieux valoriser ce que le Vercors m'offre, et d'élargir la gamme de L'Entropie vers de belles eaux de vie élevées avec patience.



38880

Autrans-Méaudre

A 87 km du magasin

distillerie-entropie.fr
bienvenue@distillerie-entropie.fr

Produits

Lucette l'anisette, vodka de fleurs, liqueur alpine...

L'ENTROPIE

distillerie sauvage



Présentation du projet

Je suis Léa Verrier, ancienne ingénieure en télécom devenue distillatrice. Depuis 2020, je fais vivre L'Entropie, une distillerie artisanale installée à Autrans, au cœur du Vercors, où chaque spiritueux raconte un paysage, une plante sauvage et une certaine idée de la montagne.

Ici, pas de recettes toutes faites : gin, vodka de fleurs, liqueur alpine, anisette et créations saisonnières naissent d'une cueillette sauvage minutieuse et de relations étroites avec des producteurs bio locaux. Chaque recette demande parfois plusieurs dizaines d'essais avant de trouver son équilibre.

Aujourd'hui, je souhaite faire grandir la distillerie sur deux volets complémentaires : le séchage de mes plantes sauvages, et le début d'un chai pour élever mes futures eaux de vie.

LE SÉCHOIR

Les plantes sauvages ne se travaillent pas comme des matières premières classiques : la fenêtre de récolte est courte, dépendante de la météo et des saisons, et chaque plante demande une manipulation différente pour préserver ses arômes.

Je souhaite aménager une pièce dédiée de la distillerie en séchoir. Un espace à part entière me permettrait de sécher les plantes sauvages dans de bonnes conditions (température et durée contrôlées), d'augmenter les volumes que je peux stocker et de préserver au mieux la richesse aromatique qui fait la signature de mes spiritueux.

LE SUPPORT À TONNEAU : LES PREMIERS PAS D'UN CHAI

Jusqu'ici, mon alambic Monique me permet de distiller, mais je n'ai pas encore réellement d'espace pour faire vieillir mes productions. Je souhaite installer un support pouvant accueillir 10 tonneaux, pour commencer un véritable élevage de mes eaux de vie.

Ce serait le tout premier pas d'un chai à L'Entropie : **un lieu où le temps devient lui aussi un ingrédient, au même titre que la plante et le geste de distillation.**

Fidèle à ma philosophie - « Je ne vends pas de l'ivresse. Je propose une expérience gustative, un terroir, une histoire » - ces deux installations me permettraient de mieux valoriser ce que le Vercors m'offre, et d'élargir la gamme de L'Entropie vers de belles eaux de vie élevées avec patience.

De la champignonnière à la street-food vegan et locale

Champiloop

2

Présentation du projet

De la champignonnière à la street-food vegan et locale : développement d'une activité de traiteur pour valoriser notre production de champignons !

Le Champi'bab, produit phare de notre offre de traiteur événementiel

Nous valorisons notre propre production avec des recettes gourmandes, saines et savoureuses ! Sur des événements privés, des festivals ou des grands événements publics, venez découvrir notre Champi'bab, kebab végétal aux pleurotes marinés, ou nos fameux tenders de pleurotes, des pleurotes croustillants et fondants à l'intérieur !

Cette activité répond à de nombreux enjeux :

Pour les consommateurs :

- Vous trouverez une offre de restauration garantie circuit court lors de l'événement
- Vous avez une offre vegan attrayante et originale

Pour Champiloop :

- Nous créons notre propre débouché pour plus d'autonomie et augmenter notre capacité de valorisation de notre production en local ;
- Nous partons à la rencontre du grand public pour faire découvrir notre métier et nos produits ;
- Nous développons une activité cohérente avec notre vision : favoriser les circuits courts et la transition vers une alimentation végétarienne voire vegan.

Nous avons déjà commencé à tester cette activité et constaté un véritable intérêt du public. Nous souhaitons aujourd'hui investir dans du matériel professionnel supplémentaire afin d'améliorer notre capacité de production, notre efficacité lors des services et notre autonomie sur les événements.

Présentation complète au dos



38400

Saint-Martin-d'hères



A 39 km du magasin

champiloop.com

maxime.boniface@champiloop.com

Produits

Champignons et tartinables





Présentation du projet

De la champignonnière à la street-food vegan et locale : développement d'une activité de traiteur pour valoriser notre production de champignons !

Champiloop, votre producteur local de champignons bio

Champiloop est une entreprise sociale située dans l'agglomération de Grenoble, évoluant dans le secteur de l'agriculture urbaine, spécialisée dans la production de champignons bio. Depuis 2020, nous produisons des pleurotes et shiitakes, distribués en circuits courts en Isère et Savoie.

Nous avons comme particularité d'être situés en ville (un ancien parking souterrain à Saint-Martin-d'Hères et une ancienne glacière à Eybens) et de produire nos propres substrats de pleurotes. Nous revalorisons de la paille et tourteaux d'oléagineux bio, de la sciure de bois (non traitée) pour nourrir notre mycélium. A l'issue du cycle de 12 semaines de production, nous donnons nos substrats épuisés à des jardins partagés pour qu'ils reviennent nourrir le sol. Voilà un bel exemple d'économie circulaire !

Nous travaillons avec une dizaine de magasins Biocoop, depuis 2024, et livrons nos champignons frais, champignons séchés, des tartinables vegan et des pleurotes à l'huile. Nous organisons aussi des visites et des ateliers d'initiation à la production de champignons pour les plus curieux.ses !

Le Champi'bab, produit phare de notre offre de traiteur événementiel

Nous valorisons notre propre production avec des recettes gourmandes, saines et savoureuses ! Sur des événements privés, des festivals ou des grands événements publics, venez découvrir notre Champi'bab, kebab végétal aux pleurotes marinés, ou nos fameux tenders de pleurotes, des pleurotes croustillants et fondants à l'intérieur !

Cette activité répond à de nombreux enjeux :

Pour les consommateurs :

- Vous trouverez une offre de restauration garantie circuit court lors de l'événement
- Vous avez une offre vegan attrayante et originale

Pour Champiloop :

- Nous créons notre propre débouché pour plus d'autonomie et augmenter notre capacité de valorisation de notre production en local ;
- Nous partons à la rencontre du grand public pour faire découvrir notre métier et nos produits ;
- Nous développons une activité cohérente avec notre vision : favoriser les circuits courts et la transition vers une alimentation végétarienne voire vegan.

Nous avons déjà commencé à tester cette activité et constaté un véritable intérêt du public. Nous souhaitons aujourd'hui investir dans du matériel professionnel supplémentaire afin d'améliorer notre capacité de production, notre efficacité lors des services et notre autonomie sur les événements.

À quoi servira votre soutien ?

La cagnotte nous permettrait notamment de financer une partie du matériel nécessaire au développement de cette activité de restauration mobile : matériel de conservation et de transport, matériel permettant d'améliorer notre organisation lors des gros événements, optimisation du stockage et de la signalétique...

Nous croyons que le circuit court ne doit pas seulement signifier « acheter local ». Il peut aussi signifier produire localement, transformer localement et faire manger localement.

Avec le Champi'Bab, nous voulons montrer qu'une restauration rapide peut être à la fois gourmande, végétale et construite autour de productions locales.

Votre soutien nous aiderait donc à développer une activité qui crée un lien direct entre notre production, les autres producteurs du territoire et les consommateurs.

Chiffres clefs

- Production annuelle : 30 tonnes de champignons bio
- Vente de champi'bab : 2 600 sandwiches déjà dévorés depuis le printemps 2026 !
- Ateliers : 300 participants à nos ateliers chaque année

Ouvrir les portes de mon atelier pour vous faire découvrir l'univers des bourgeons

Les praslins

4

Présentation du projet

J'ai créé Les Praslins en 2022. Moi, c'est Bénédicte. Je suis cueilleuse et productrice de plantes médicinales. Je cultive les plantes sur un terrain Aux Marches (Portes de Savoie) et la transformation se fait à l'atelier à Chignin.

Ma spécialité, c'est la gemmothérapie : une branche de la phytothérapie qui utilise les bourgeons d'arbres et d'arbustes.

Mais voilà, si l'usage des plantes pour notre santé est bien admis, la gemmothérapie et les propriétés des bourgeons sont encore mal connus du grand public.

Mon projet est le suivant : Créer un espace d'accueil adapté au public, au sein de mon atelier de production, pour organiser des événements et ateliers pédagogiques.

Je proposerai :

- Des visites guidées : avec présentation de mon métier de productrice et cueilleuse, découverte des bourgeons, explication du processus de transformation.
- Des ateliers pédagogiques : initiation à la botanique des bourgeons, explication de leurs usages traditionnels et de leurs bienfaits.
- Des temps d'échanges & événements dédiés au partage et à la transmission de ma passion avec vous !

Pour réaliser ce projet, le budget alloué sera réparti en 3 volets :

1. Aménagement d'un espace d'accueil (mobilier, signalétique, supports visuels)
2. Création de supports pédagogiques (panneaux, affiches, fiches, jeux)
3. Matériel pour réaliser les ateliers et démonstrations



73800

Chignin



A 13 km du magasin

06 88 56 98 67
lespraslins.fr
contact@lespraslins.fr

Produits

Gemmothérapie (+ complexes)



les Praslins

CUEILLETTE  PAYSANNE

Un séchoir de qualité pour produire du kombucha toute l'année ! La Baze

5

Présentation du projet

De la Terre à la Fleur est l'entreprise que j'ai créée il y a un an sur les communes de Détrier et Villard-léger.

Je cultive diverses variétés de plantes aromatiques et médicinales. Ces dernières sont les ingrédients principaux des **Kombuchas que j'élabore et que je commercialise** sur les marchés ou au sein de magasins de producteurs.

La consommation de **boissons sans alcool est de nos jours grandissante** et la kombucha, en tant qu'alternative accessible et vertueuse, se voit être une boisson prisée tout au long de l'année.

J'aimerais pouvoir garantir à ma clientèle une production sur 12 mois, et pour se faire il me faut réaliser un stock de plantes sèches.

Mais conserver les plantes de la meilleure des manières pour en garder les vertus et les saveurs nécessite un séchage rapide et efficace juste après leur récolte.

C'est en cela qu'un **séchoir à air pulsé** devient l'investissement de l'année.

Mais pas seulement !

Je souhaite aussi dans les années à venir développer de nouvelles gammes (sirops, bières...).

Et qui dit nouvelles gammes dit nouvelles cultures comme le houblon ou l'orge.

Les quantités de plantes à faire sécher seront croissantes et nécessiteront l'usage d'un séchoir performant.



73110

Détrier



A 7 km du magasin

contactlabaze@gmail.com

Produits

Kombucha sauge, verveine, mix de l'été, menthe & mélisse, sureau & acacia...



Un deuxième bâtiment pour poulettes BIO

Ma Gresy Ferme

6

Présentation du projet

La consommation d'œufs est soutenue au niveau national et va le rester mais je ne m'adresse pas un marché si vaste. De plus en plus de gens s'attachent à soutenir les productions locales et nous agriculteurs sur ce territoire vous en remercions.

Je suis installé depuis début 2025 et vient de mener à bien mon premier lot de poules pondeuses en BIO à la Terrasse. Je vends toute ma production dans le Grésivaudan (vente directe et circuit court), j'ai même eu la chance de fournir un moment votre magasin Biocoop Breda en fin d'année 2025.

Comme la superficie de ma parcelle le permet je projette d'installer **un bâtiment mobile** afin de pouvoir accueillir un deuxième lots de poules en décalant leurs dates d'entrée.

Deux intérêts, tout d'abord il me permet d'**accueillir plus de poules** et mécaniquement une production augmentée d'œufs. Mais surtout, le fait d'avoir **des arrivées décalées permettra d'éviter les ruptures de production** lors des périodes de vide sanitaire qui sont une règle de bio sécurité mais surtout un risque pour la trésorerie de l'entreprise.

Les deux intérêts du projet participent à la **viabilité et résilience** de ma ferme et au bien être de son agriculteur.

Le choix d'un bâtiment mobile permet d'**éviter l'artificialisation pérenne** des zones agricoles en évitant les dalles bétonnées. Il permet surtout de déplacer le poulailler dans une autre partie du parcours ou l'herbe aura repoussé et la pression pathogène aura diminué. (Un début de pâturage tournant dynamique)

Cela participe à la bonne santé des poules et par ricochet à la qualité des œufs.

Le financement d'un tel bâtiment est un pari sur l'avenir, et soutenir mon projet en limitera les risques.



38660

La Terrasse

A 14 km du magasin

ma.gresy.ferme@gmail.com
Facebook : Ma Gresy Ferme

Produits

Oeufs Bio

