

Méthode QQOQCCP

- Quoi?
- Qui?
- Où?
- Quand?
- Comment?
- Combien?
- Pourquoi?



Quoi?

- Four à pain mobile nommé "GAL'Opain"
 - Four à bois professionnel "Le Maxi" (marque :
 Omni flamme) rivé sur une remorque
 - Acier galvanisé avec isolation renforcée et pierres réfractaires
 - Largeur 1,4 m
 - Profondeur 1 m
 - Hauteur: 1,3 m
 - Masse: 560 kg
- Prix: 3500eu sans remorque
- Financement via l'appel à projet "Vis mon village" de la Fondation Roi Baudouin

Quoi?

Four composé

d'une chambre de combustion (deux portes)

de deux chambres de cuisson (60 x 80 cm)







QUOI?

Ateliers de fabrication de pains avec enfants et/ou adultes et/ou séniors



QUIET OÙ?

Initiative du Groupe d'Action Locale (GAL) Jesuishesbignon.be



Qui?

- Sigrid Stephenne, chargée de mission "Ami des ainés"
 - Dans le cadre d'activités de cohésion sociale
- Simon Duquesne, chargé de mission "diversification en grandes cultures"
 - Dans le cadre de la promotion des farines "Epis de Hesbaye"





Aparté : Epis de Hesbaye

- SRL composée de 4 agriculteurs hesbignons
- Vente (circuit-court) de farines en sachets de 2kg et vente aux boulangers (sacs de 25kg)
- Farines produites en agriculture raisonnée (voir agriculture de conservation)
- Farines moulues sur cylindres au Moulin de Montigny (Héron)
- 7 types de farines
 - Froment (blanche, semi-complète et complète)
 - Epeautre (blanche et complète)
 - Seigle (blanche et complète)

Qui et où?

"Coachs GAL'Opain" situés sur le territoire du GAL

- Personnes externes à l'équipe du GAL souhaitant s'approprier l'outil
- Caution de 200eu demandée pour la mise à disposition

Personnes externes nonsituées sur le territoire du GAL

 Location de 100eu par journée + 200eu de caution pour la mise à disposition



Quand?

- En semaine
 - Activités dans les écoles avec ou sans la présence de séniors
- Week-ends
 - Journées fermes ouvertes (JFO)
 - Journées du patrimoine
 - Festivals aliment-terre
 - Fêtes de villages
 - 0 ...



Comment?



Equipment panification:

Raviers, gobelets gradués, balances de cuisines

Tabliers, essuis de cuisine Eau, sel, levure de boulangerie et de la bonne farine locale...



Equipement four:

20-30 buches pour la journée (éviter résineux)

Gants Pelle de boulangerie





Combien?

- Temps d'un atelier : 3 heures en moyenne (possibilité de faire 2 à 3 ateliers par journée)
- Idéalement 1 adulte pour 6 enfants pour la réalisation de l'atelier
- Environ 10 pains par chambre de cuisson
- Four à 250° (cuisson 20 minutes en moyenne)

Pourquoi?

- Un outil complémentaire, concret et transversal:
 - Revaloriser les aînés dans notre société
 - Cultiver la diversité via une filière de panification locale
 - Sensibiliser les plus jeunes et moins jeunes à l'alimentation locale et durable
 - Mutualiser des services au niveau supracommunal via son aspect itinérant
 - Développer les partenariats





Questions

- On parle de la transformation de la remorque, qu'en est-il de la fabrication du four en lui-même ? Dans quels matériaux ?
 Métal, argile, ...? Qui peut le fabriquer ?
- Peut-on imaginer de passer dans certains villages de façon périodique?
- Organiser des rencontres pour faire son pain avec d'autres?
- Quel financement de l'outil (investissement, fonctionnement, animation)?
- Quel est l'éventail de structures dans lesquelles se rend le GAL'Opain ? (écoles, maisons de repos, ?) Quel démarchage pour trouver des structures intéressées ? Quelles cibles ? Quel intérêt ?
- Sous quel type de contrat se trouve l'animateur du GAL'Opain ?
- Etes-vous en contact avec des travailleurs sociaux? Si oui, comment cela se passe-t-il pour intégrer des personnes plus fragiles dans le projet? Si non, pourquoi?