

SAINT-JEAN D'HÉRANS

FERME LOU VIE STAOU

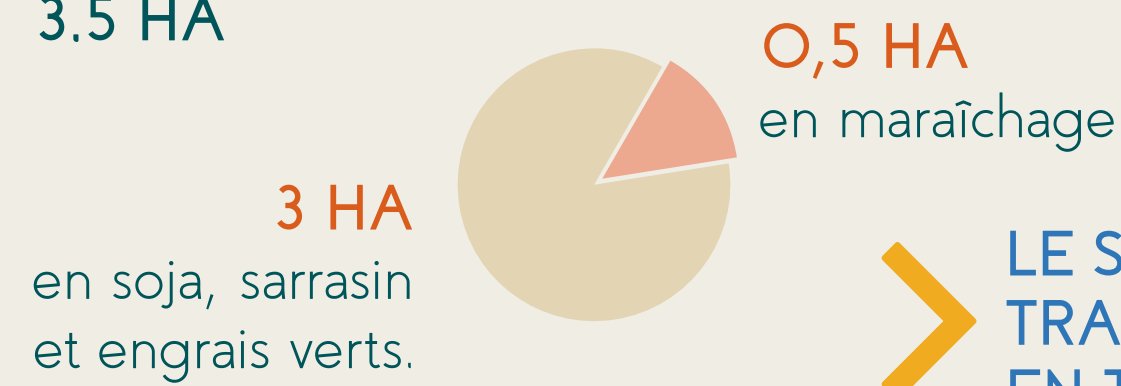
DU SOJA DANS LE TRIÈVES !

Benjamin Corbier

Paroles de paysan



SURFACE EXPLOITÉE
3.5 HA



LE SOJA EST TRANSFORMÉ EN TOFU

COMMERCIALISATION

Au marché de Mens, et celui de Die ; deux restaurants sur le Trièves et deux autres à Grenoble ; vente directe sur place ; la moitié de la production est vendue sur le Trièves.

2018

Installation aidée (DJA) en tant qu'agriculteur à titre principal. Conversion AB

2016

Installation à St Jean d'Hérans en tant que Cotisant de Solidarité.

Production de légumes et démarrage de la culture de soja et fabrication de Tofu

2007-2013

Agriculteur (maraîcher) en Ardèche

2006

Formation BPREA bio à Die (Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole)

**Planter une activité nouvelle et originale :
PLANTER DU SOJA POUR FABRIQUER DU TOFU**

Source d'inspiration :
des ami.e.s paysan.ne.s en Suisse qui cultivent et transforment leur production de soja en tofu et yoghourt de soja.

Deux cuissons de 17 kg de tofu sont réalisées chaque semaine.

Diversification :
développer une activité de maraîchage pour produire des conserves à base de légumes et de Tofu.

"J'ai envie de faire des choses avec d'autres gens, penser collectif à l'échelle de nos vies et de notre territoire, travailler sur des perspectives communes: qu'est-ce qu'on met en place pour mutualiser du matériel, pour recréer un système d'entraide entre petits producteurs."

Zoom



FERME LOU VIE STAOU
VILLARD DE TOUAGE
38710 SAINT JEAN D'HERANS

TOFU

INGREDIENTS : SOJA, EAU, NIGARI

