



# GRAINES D'ARC-EN-CIEL

Des graines authentiques, une culture respectueuse  
Un lieu de transformation de produits du terroir avec du goût,  
nourissants, simples et originaux  
La réappropriation de connaissances et de savoir-faire

*- vers une agriculture libérée -*

info@fermearcenciel.ch www.fermearcenciel.ch  
Christine et Cédric Chezeaux 024 453 10 67 - 079 261 44 49  
L'association Graines d'Arc-en-Ciel - Route du Collège 18 - 1326 Juriens

*" La vraie révolution est celle qui nous amène à nous transformer nous-mêmes pour transformer le monde "*

*Pierre Rabhi*



## Les acteurs du projet

→ **Agriculteurs en bio**  
La ferme Arc-en-Ciel et  
10 autres paysans-  
fournisseurs actuels

→ **Boulangers**  
Boulangers artisanaux  
de pain au levain natu-  
rel

→ **Meuniers**  
Moulin sur meule de  
pierre de type Astrié

→ **Maraîcher bio**

→ **Fromagers**  
Transformation de lait  
de chèvres

→ **Animateurs**

→ **Partenaires tou-  
ristiques et sociaux**

## Les accompagnants

→ **Architecte**  
Olivier Lyon,  
constructions durables  
[www.atelier-o.ch](http://www.atelier-o.ch)

→ **Photographe**  
Marlène Rézenne  
[www.rezenne.ch](http://www.rezenne.ch)

→ **Porteurs de projet**  
Myriam Granges &  
Thibaud Nolf  
[www.laoh.ch](http://www.laoh.ch)



## 1. Introduction

Le but du projet « Graines d'Arc-en-Ciel » est de rassembler différents acteurs de la région (agriculteurs, meuniers, boulangers, fromagers, maraîchers et aussi animateurs, formateurs, acteurs touristiques) autour d'un même lieu -un ancien bâtiment de grange de la ferme Arc-en-Ciel à Juriens, dans le Nord Vaudois,- afin d'y faire naître des synergies et de travailler ensemble, à l'image d'un écosystème.

L'idée est d'associer des espaces de transformations artisanales et de vente de produits du terroir avec des espaces de rencontre et de formation. En concevant ces espaces de manière pédagogique, afin de les rendre accessibles au visiteur, il pourra s'en imprégner telle une exposition vivante, voire y participer. Il pourra ainsi déguster des produits de la Terre au goût authentique, faire le lien de la terre à son assiette, renouer avec l'origine de sa nourriture, avec une part de son identité. Dans ce projet, les produits biologiques seront privilégiés, par amour pour le consommateur, pour le producteur et pour la Terre.

## Les initiateurs : la famille Chezeaux

---

La famille Chezeaux cultive diverses céréales anciennes et modernes, qu'elle transforme et vend directement à la ferme sous forme de graines et de farines moulues sur meule de pierre, ainsi que des fromages provenant du lait de leur troupeau de chèvres et divers produits carnés dérivés de leur élevage bovin et caprin. Elle travaille en étroite collaboration avec des boulangers artisanaux de pain au levain naturel. Elle transforme et revend les graines de huit autres producteurs – fournisseurs, et revend quelques produits telles que des huiles végétales. Elle est également un lieu de dépôt et engagée dans l'association du « Panier bio des 3 vallons ». Pour plus d'informations sur la ferme : [www.fermearcenciel.ch](http://www.fermearcenciel.ch)

A la suite de la sortie en salle du film suisse « Révolution silencieuse » de Lila Ribi le 25 janvier 2017, qui retrace la reconversion de la Ferme Arc-en-Ciel de la famille Chezeaux en agriculture biologique, puis de la production laitière à la culture de céréales anciennes, la demande autour de la famille Chezeaux en céréales, en farines, en conseils, en accompagnement (par d'autres agriculteurs désireux de se reconverter également par exemple), en visites de la ferme par des particuliers, des classes d'écoles, etc. a encore augmenté.

Pour répondre à cette demande en expansion, le site internet [www.fermearcenciel.ch](http://www.fermearcenciel.ch) a été créé début 2017 afin de rediriger les personnes vers d'autres paysans-meuniers bios de céréales anciennes de Suisse romande. Puis, pour répondre plus largement à la demande, l'idée de « Graines d'Arc-en-Ciel » est née.



## 2. Le projet

FERMIER, BIO  
ET VAUDOIS

### 2.1 Description du projet

Le projet « Graines d'Arc-en-Ciel » rassemble différents acteurs de la région dans un même lieu : un lieu d'agriculture, de transformation et de vente de produits du terroir, mais également d'accueil, de détente, de formation, de culture, et de référence. On y trouvera les espaces décrits ci-contre.

#### Produits bios qui y seront proposés

- Céréales en grains et en flocons,
- Diverses farines de céréales et céréales anciennes moulues sur meule de pierre,
- Pains au levain naturel et autres produits de boulangerie cuits au four à bois,
- Fromages de chèvre : frais nature et selon la saison aux herbes, ciboulette, ail, tomates séchées, figue, miel, affinés,
- Yoghourts de chèvre nature et arômes de saison,
- Huiles : caméline, colza,...
- Viande : fraîche, séchée
- Légumes et fruits frais
- Autres produits bios de fermes de la région

#### Activités – services

- Ateliers et formations courtes (culture de céréales anciennes, boulangerie au levain, initiation à la fromagerie, meunerie, etc.)
- Sensibilisation et référence pour divers publics (écoles, agriculteurs, boulangers,...),
- Balades accompagnées, visites guidées
- Journées / soirées à thème, animations
- Conférences, projections de films, etc.
- Méditations, soins énergétiques de la Terre, des animaux et des Humains

## L'espace Graines d'Arc-en-Ciel

### → Le moulin

Deux moulins à meule de pierre de type Astrié

### → Le fournil

Un ou plusieurs fours à bois

### → La fromagerie

Transformation de lait de chèvres

### → Le jardin-potager

Un lieu de formation pour les enfants

### → L'épicerie bio

### → Le café

### → La grainothèque

Un espace de conservation et d'exposition des graines de la collection dédié à la transmission

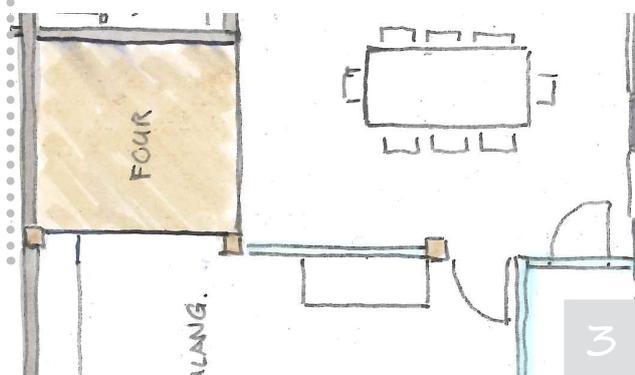
### → L'espace formation

Une salle pour se réunir, échanger, se former

### → L'espace de soins

Un espace de détente pour revenir à soi

### → La bibliothèque



## 2.2 Objectifs du projet

---

### Collectif

Rassembler différents acteurs de la région (agriculteurs, meuniers, boulangers, fromagers, maraîchers) afin de travailler ensemble et réaliser toute la chaîne d'un produit (le pain ou le fromage de chèvre par exemple), de la culture de la matière première à la vente du produit final.

- Faire face à la demande exponentielle du marché,
  - Augmenter l'offre de produits de la région et la valeur ajoutée de ces produits,
  - Se réapproprier le marché, s'affranchir de la grande distribution
- 

### Respectueux

Proposer des produits entièrement issus de l'agriculture biologique respectant le cahier des charges de Bio Suisse;  
Construire avec des énergies renouvelables et des matériaux écologiques et durables.

- Inscrire le lieu dans une démarche de développement durable où les notions de respect de la Terre, du sol, des animaux, des plantes et des humains sont mises au centre.
- 

### Un lieu

Réunir dans un même lieu les ateliers de transformation de ces différents artisans : le moulin, le four à bois, la fromagerie, le magasin pour vente directe, et l'espace pédagogique.

- Rapprocher les consommateur et le producteur et diversifier l'offre pour le consommateur,
- Faire naître des synergies et faciliter les échanges et services entre les acteurs.



## Pédagogique

Rendre ces espaces de savoir-faire artisanaux accessibles au visiteur, en les concevant de manière à ce qu'il puisse s'en imprégner, telle une exposition vivante.

- Informer et intéresser le client aux processus de transformation d'un produit de la terre à son assiette, à la qualité gustative et nutritive d'un produit,
- Le responsabiliser quant à son choix lors de l'achat d'un produit

---

## Formatif

Créer un espace de formation incluant des ateliers et initiations à ces métiers de paysans bio, de meunier, de boulangerie ou levain naturel, de fromagerie de chèvres par des processus peu courants, de maraîchage sous forme de micro-agriculture bio-intensive.

- Réappropriation du patrimoine des connaissances et savoir-faire,
- Contribuer à la multiplication de ces métiers.

---

## De référence

Créer un centre de référence pratique et théorique (bibliothèque) en ce qui concerne la culture et la transformation des céréales, de manière biologique et artisanale, avec notamment un espace de conservation des semences afin de faciliter la présentation et la transmission de la collection de graines actuelle.

- Permettre la multiplication de métiers et d'espaces tels que celui décrit dans ce projet,
- Favoriser les échanges d'idées et l'innovation

---

## Touristique

Le projet se trouve à Juriens, à 2 km de Romainmôtier avec son abbatale vieille de 1000 ans ([www.romainmotier-tourisme.ch](http://www.romainmotier-tourisme.ch)), une destination très prisée par les touristes. De plus, cette région au pied du Jura se prête merveilleusement bien à la randonnée. L'idée est ainsi d'inclure des partenaires (offices du tourisme, accompagnateurs de randonnée, restaurateurs, etc.) afin d'amener les touristes jusqu'à l'espace « Graines d'Arc-en-Ciel ».

- Faire connaître les produits, synergies avec partenaires touristiques,
- Sensibiliser les personnes à la région et à l'environnement.



## 2.3 Planification

---

L'association Graines d'Arc-en-Ciel a été créée début 2017, afin de pouvoir y réunir tous les intéressés au projet. L'organisation interne de l'association reste à préciser.

### *Durant 2017*

Consolidation du groupement d'intérêt, conception et réalisation des plans pour la construction, demandes d'autorisations, recherche de fonds, réalisation du dossier d'étude préliminaire pour le PDR (cf. ci-contre).

### *2018*

Demandes de devis, attributions des travaux, début des travaux (moulin et magasin).

### *2019*

Fin des travaux (fromagerie et fournil, et 2e niveau) et début des activités.

## 2.4 Budget estimatif

---

Nous soumettons au concours la partie des espaces de transformations artisanales des produits du terroir, qui correspond à l'étage du Rez du projet (fromagerie, moulin, fournil et magasin) et dont la réalisation a été estimée à:

**370'000 CHF**

## 2.5 Recherche de fonds

---

### *Financement participatif*

Un financement participatif a été lancé en avril 2017 sur le site [www.fermearcenciel.ch](http://www.fermearcenciel.ch)

### *Projet de développement rural (PDR)*

Une esquisse de projet a été soumise à l'OFAG. Celle-ci a été acceptée en mars 2017. Le financement pour l'étude de faisabilité est ainsi assuré.

### *Autres*

Il est prévu de soumettre un dossier à la Loterie romande pour la partie pédagogique du projet, à l'Aide Suisse aux Montagnards, et à diverses autres fondations.



### 3. Originalité et Reproductibilité

---

Les motivations de toute cette démarche reposent sur la recherche de qualités nutritives et organoleptiques, un retour au goût du vrai. Le pain, autrefois sacré, a subi durant le vingtième siècle une évolution dictée par le besoin d'industrialisation de ses processus de fabrication. Il est cependant possible de choisir des céréales ayant gardé leur équilibre nutritionnel original, de les observer dans leur développement, de les transformer en farine sur une meule de pierre afin de pouvoir en conserver le germe et ses qualités, puis en pains grâce à la fermentation longue du levain naturel. Ces produits-là renferment en plus de leurs richesses en une diversité de nutriments essentiels à la santé, des qualités organoleptiques très intéressantes.

Les connaissances des différentes étapes allant de la graine à ce pain vivant, méritent d'être partagées et vulgarisées largement. Il s'agit bel et bien d'un patrimoine de savoir-faire libre de tout brevet et accessible au plus large public, qu'il soit professionnel ou non. L'on ne peut que souhaiter que ces beaux et bons produits et leur secret essaient et deviennent accessibles à chacun.

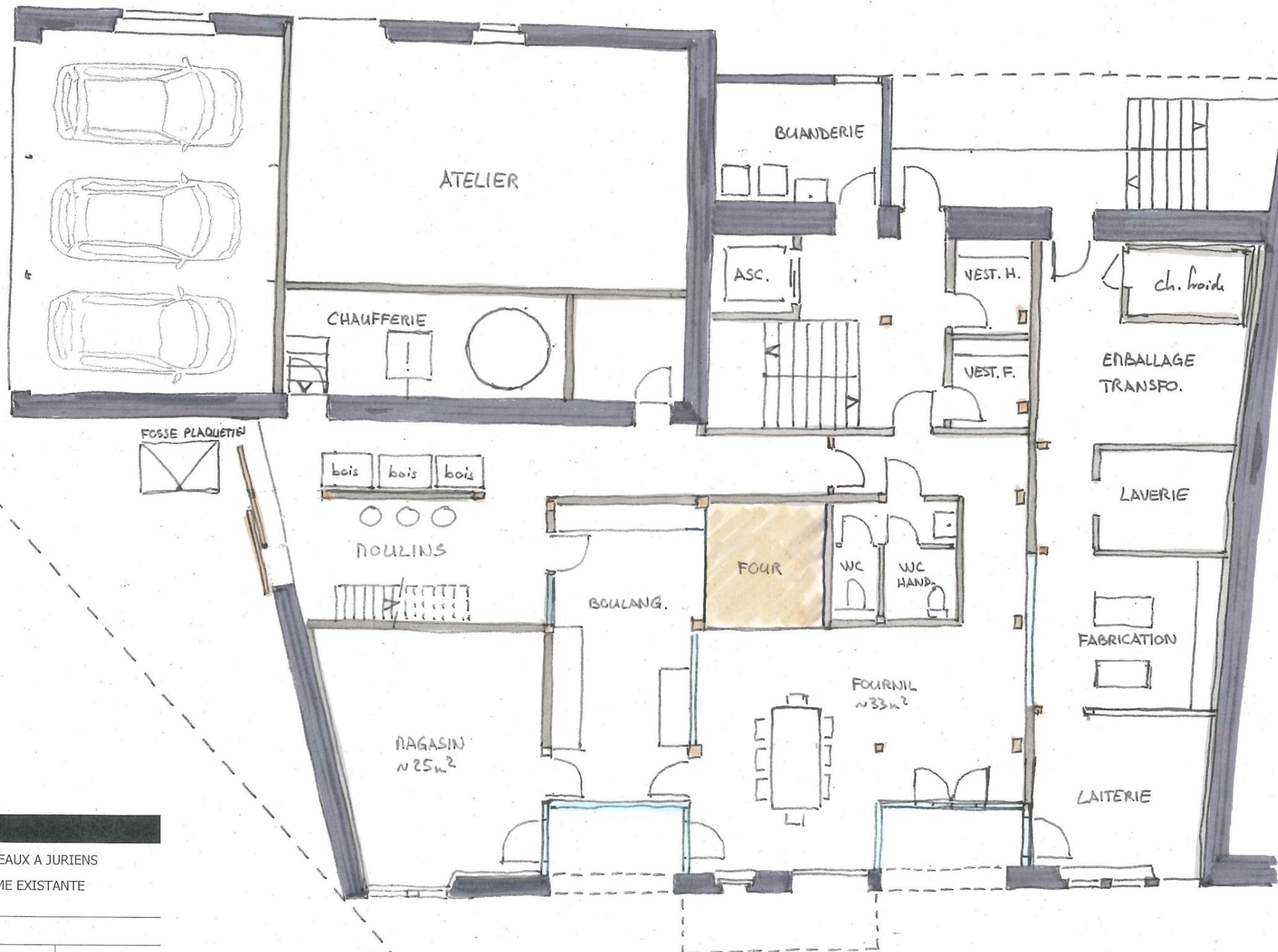
#### **Annexes**

- Plan de construction provisoires du Rez
- Plan de construction provisoire du 1er Etage

#### **Crédits**

Amélie Chezeaux: dessins et logo  
Marlène Rézenne: photos pp. couverture, 1, 2, 6, 7.  
Christophe Chammartin: photos pp. garde, 4.





atelier o

Bureau d'architecte  
 Route de Neuchâtel 8  
 1032 Romanel-sur-Lausanne  
 tél. 021 646 32 13  
 info@atelier-o.ch

PROPRIETE DE LA FAMILLE CEDRIC CHEZEAUX A JURIENS  
 PROJET DE REAMENAGEMENT DE LA FERME EXISTANTE

PLAN REZ DE CHAUSSEE

Plan n° 1705-100-01	AVANT-PROJET	Ech: 1/100	Date: 21.03.2017	Dessin: oL
---------------------	--------------	------------	------------------	------------



atelier o

Bureau d'architecte  
 Route de Neuchâtel 8  
 1032 Romanel-sur-Lausanne  
 tél. 021 646 32 13  
 info@atelier-o.ch

PROPRIETE DE LA FAMILLE CEDRIC CHEZEAUX A JURIENS  
 PROJET DE REAMENAGEMENT DE LA FERME EXISTANTE

PLAN 1er ETAGE

Plan n° 1705-100-01	AVANT-PROJET	Ech: 1/100	Date: 21.03.2017	Dessin: oL
---------------------	--------------	------------	------------------	------------