

ÉCO hartrousine nomie

Newsletter n° 3 - décembre 2022



- Choisissez au moins **3 défis** parmi plus de 40
- Relevez ces défis avec l'aide de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat
- Communiquez sur votre label éco-défis

Éco défis en Chartreuse

Participez au défi !

Un label mis en œuvre par la CMA en partenariat avec le Parc naturel régional de Chartreuse, qui sensibilise, mobilise et valorise les entreprises qui mettent en place des actions concrètes pour améliorer leur empreinte environnementale et sociétale.

Comment ça marche ?

Choisissez parmi 44 défis dans les thématiques : déchets, produits, eau, mobilité, énergie, et enjeux sociétal.

Les candidats au label bénéficient d'un accompagnement par la CMA pour la mise en place d'actions.

+ d'infos :

nicolas.chaton@cma-auvergnerrhone-alpes.fr (Savoie)

olivier.dequick@cma-auvergnerrhone-alpes.fr (Isère)

ACTUALITÉ

Ferme lombricole de Savoie

Du bio dans un ancien site industriel !

**ZA DU MAILLET - 175 CHEMIN DU CANAL
73360 LES ECHELLES
06 75 24 62 31**

Rudy Lauberton a rejoint la Chartreuse au printemps 2022. Ce producteur s'est implanté dans l'ancien site industriel Clipsol. Rudy produit des champignons, des endives et du lombricompost !

Polyvalent et autodidacte, cet ancien chaudronnier, cariste puis éducateur spécialisé pour personnes en situation de handicap, est devenu chef d'entreprise en 2011. D'un début de lombricomposteur dans son appartement, les champignons puis la culture d'endive sont venues compléter son offre.

Aujourd'hui sa production occupe un espace de 700m² où il a créé 3 salles en gestion atmosphérique qui lui permettent de produire :

- des champignons de Paris : environ 1 Tonne/semaine
- des endives pleine terre de Novembre à Mars. (3 Tonnes / mois)

Il utilise aussi toute la cave du bâtiment soit 2 800m² où il fait pousser à partir de substrat des shiitakés, pleurotes gris et jaunes et du pholiote (300 kilos de chaque / mois).



Ce substrat, une fois utilisé, nourrit le compost qui sera réutilisé l'année d'après. Une belle réussite d'implantation d'entreprise dans une friche avec une **production 0 déchet !**

Son activité emploie **7 personnes dont 4 personnes en insertion.**

100% Bio, ses clients sont des magasins bio et des restaurants des bassins Chambérien, Annecien et Albertvillois. En Cœur de Chartreuse vous pouvez trouver ses produits chez Papilles & Papotes ou venir directement à l'exploitation.

OUVERT AU PUBLIC DU LUNDI AU VENDREDI DE 9H À 16H

+ d'infos :

www.facebook.com/rudy.lauberton