



Slow Food® Lyon les Canuts Ecervelés

Manifeste de soutien :

SAUVONS LA FROMAGERIE DE SANS SOUCI

Slow Food Lyon apporte son soutien à Georges GARNIER pour sauver sa laiterie et maintenir dans Lyon un savoir-faire unique.

La **Fromagerie de Sans Souci** est la **dernière laiterie urbaine de France**, c'est une fromagerie artisanale où les fromages sont encore fabriqués à la main et avec l'amour d'un travail bien fait.

Mobilisons nous pour sauver cet artisanat Lyonnais qui existe depuis 1932 et qui est menacé de fermeture d'ici le 31 Décembre 2007, pour ce qui ressemble à une histoire d'argent : la fromagerie est située rue David dans le 3^{ème} arrondissement de Lyon et le propriétaire a tout intérêt de vendre ce local à un promoteur pour y construire un immeuble, ce qui lui rapportera beaucoup plus que le loyer d'une fromagerie. Des solutions pourraient être trouvées, dans l'intérêt de chacun, si ce propriétaire acceptait d'aider Georges Garnier à remettre cette fromagerie en état ou en l'indemnisant pour qu'il puisse reconstruire un nouveau local à proximité.

Cette laiterie fait partie du patrimoine gastronomique de la ville de LYON. Elle ne doit pas disparaître.

Une question de gros sous... (Reportage France 3 Rhône ALPES du 27/07/2007)



La fromagerie de Sans-Souci est une petite enclave de nature au milieu de la ville. Née en 1932, la ferme s'est petit à petit fait entourer par la ville. Ne reste plus aujourd'hui que la fromagerie. Une fromagerie qui confectionne des spécialités lyonnaises telle que le Régal, le Gros Roman, les Saint-Félicien, de la cervelle de Canuts, du fromage fort, des fromages affinés dans le gène de raisin... Un vrai paradis pour gastronome.

Mais un paradis en danger. En effet, la fromagerie n'est plus aux normes et les services sanitaires exigent une remise en état de la structure. Murs et plafonds vieillissent, la toiture est en très mauvais état et les infiltrations d'eau sont monnaie courante. Conséquence, de nombreux produits sont régulièrement touchés et deviennent invendables, juste bon à sécher. Pour empêcher la fermeture, il faudrait entamer de gros travaux de rénovation. Le propriétaire refuse catégoriquement de prendre en charge les frais de remise en état qui lui incombent et interdit même Georges, qui n'a pas les moyens, dans ce contexte de prendre en charge de tels travaux. L'ambiance est par conséquent triste à la fromagerie Sans-Souci...

Vous pouvez retrouver le reportage de France 3 sur internet : <http://rhone-alpes-auvergne.france3.fr/info/32990425-fr.php>



JE SOUTIENS LA FROMAGERIE DE SANS SOUCI :

NOM : Prénom :

Adresse :

E-Mail :