



*Je soutiens l'agriculture
de l'Isère !*



Marque créée par le pôle agroalimentaire de l'Isère qui associe :



LA MARQUE IS(H)ERE EST LANCEE !

DES PRODUITS LOCAUX ET DE QUALITE POUR SOUTENIR L'AGRICULTURE ISEROISE



Ce mercredi 27 juin les acteurs du pôle agroalimentaire isérois étaient réunis en Préfecture à Grenoble pour lancer la marque Is(h)ere. Cette marque, qui repose sur trois promesses de proximité, qualité et juste rémunération, entend redonner des couleurs à l'agriculture iséroise. La réponse durable des professionnels aux crises agricoles successives, avec le soutien des acteurs institutionnels.

Une journée de lancement réunissant tous les acteurs du monde agroalimentaire

Déclinaison de la marque d'attractivité territoriale Alpishere sur le volet agricole et agroalimentaire, la marque Is(h)ere a été lancée officiellement ce mercredi 27 juin en présence du Préfet de l'Isère, Lionel Beffre, du directeur de l'INAO sud-est, Emmanuel Estour, du Président du Département, Jean-Pierre Barbier, du Président de Grenoble Alpes Métropole, Christophe Ferrari, du Président de la Chambre d'agriculture, Jean-Claude Darlet, du Président de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, Philippe Tiersen, et du Président du comité d'agrément de la marque, Pascal Denolly.

Etaient également représentés la Chambre de commerce et d'industrie de Grenoble (Patrick Mérigot, président de la commission commerce et secrétaire du bureau), la Chambre de commerce et d'industrie du Nord-Isère (Marc Lett, élu, et Christian Bolla, directeur ingénierie et développement) ainsi que Le Grésivaudan (Claudine Chassagne, vice-présidente) et la Communauté de communes du Pays voironnais (Christine Guttin, vice-présidente chargée du tourisme et de l'agriculture)

Suite à la présentation de la marque et de ses intentions, les producteurs ont pu faire découvrir leurs produits agréés aux invités réunissant le grand monde de l'agriculture, métiers de bouche, PME agroalimentaires et distribution en Isère.

Des fruits, charcuteries, yaourts, pains, poissons, légumes, fromages, miel, bières et bien d'autres produits agréés étaient ainsi proposés à la dégustation connaissant un vif succès.

Pour le Président du Département, *« c'est une grande fierté, car c'est la première marque en France à garantir à la fois la provenance géographique et la juste rémunération des producteurs. »*

Trois promesses pour redonner des couleurs à l'agriculture iséroise

La marque Is(h)ere vient répondre à la demande du consommateur qui veut plus de produits locaux et de qualité dans son assiette, tout en apportant des solutions de long terme aux agriculteurs isérois en recherche d'une meilleure rémunération.

La marque repose ainsi sur une triple promesse :

- PROXIMITE : les produits sont issus d'une ferme iséroise ou élaborés à partir de produits agricoles du territoire
- REMUNERATION : un engagement du distributeur ou du transformateur à proposer aux agriculteurs une juste rémunération fondée sur la prise en compte des coûts de production
- QUALITE : la valorisation des pratiques agricoles mises en œuvre pour le bien-être animal et la protection de l'environnement.

C'est pourquoi, la marque sera accompagnée de l'accroche « Je soutiens l'agriculture de l'Isère » afin de souligner qu'acheter et consommer des produits « Is(h)ere » sont des actes qui contribuent au maintien d'une agriculture de qualité en Isère et au renforcement de l'économie locale.

Cette démarche exigeante est à ce jour unique en France, aucune collectivité n'étant allée aussi loin que l'Isère dans le règlement d'usage mis en place par la marque.

« Les agriculteurs ne veulent plus avoir à dépendre de subventions agricoles qui les maintiennent sous perfusion. Ce qu'ils veulent c'est vivre correctement de leur travail grâce à un juste paiement de leur production. Avec la marque Is(h)ere, cette promesse sera garantie par un règlement que tous auront à cœur de respecter », insiste Jean-Pierre Barbier.



Les consommateurs retrouveront ce logo directement sur les produits ou signalés dans les magasins qui les commercialisent

La montée en puissance de la marque au fil des mois

A ce jour, près de 120 produits fournis par 20 producteurs sont agréés. Ils sont déjà mis à la vente sur plusieurs lieux de vente en Isère :

- Dans des supermarchés de l'Isère qui font la promotion des produits locaux (Super U de Saint-Etienne de St-Geoirs, Carrefour de St Egrève, etc.)
- Chez des artisans bouchers, charcutiers, traiteur, boulanger, brasseur
- Directement à la ferme
- Sur les marchés

Dans les mois à venir, la liste de produits agréés et lieux de vente va être amené à grandir. D'ici la fin de l'année 2018, une vingtaine de nouveaux producteurs et artisans devraient rejoindre la marque

Le pôle agroalimentaire, dont les deux CCI, la CMA, et la CDA font partie, réalise en effet un travail important auprès des agriculteurs, artisans et entreprises, pour agréer de nouveaux produits tout comme auprès de la Grande et Moyenne Surface pour mettre en valeur les produits par des animations dégustations et du matériel de communication en place dès cet automne dans les supermarchés isérois.

Pour être agréé, un produit doit ainsi être soumis au comité d'agrément constitué par un comité d'agriculteurs, artisans, commerçants, restaurants et associations de consommateurs, représentant la filière agricole et agro-alimentaire de l'Isère.

Un audit contrôlera la provenance et la juste rémunération pour chaque bénéficiaire de la marque afin de s'assurer du respect du règlement d'usage accepté par les producteurs et distributeurs.

L'utilisation de la marque et son attribution sont encadrées par une Charte des bonnes pratiques qui sera

signée avec l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité), instance qui accompagne et valide la reconnaissance des signes officiels de qualité.

« Les premiers retours sont excellents : les agriculteurs veulent faire agréer leurs produits, la GMS est demandeuse et les consommateurs seront certainement au rendez-vous », explique Jean-Pierre Barbier, Président du Département.

En savoir plus : <https://www.isere-tourisme.com/les-produits-isHERE>

ISHERE

La marque des produits agricoles et agroalimentaires de l'Isère

La garantie d'un produit en provenance de l'Isère

Une juste rémunération de l'agriculteur

- 1 issus d'une ferme iséroise ou élaborés à partir de produits agricoles du territoire.
- 2 qui garantissent une juste rémunération au producteur.
- 3 qui respectent les bonnes pratiques d'élevage et le bien-être animal ainsi que la maîtrise des produits et traitements des cultures.

- 1 Les fruits, les légumes ou les céréales ont été cultivés en Isère.
- 2 La viande et le lait proviennent d'élevages isérois.
- 3 L'atelier de fabrication est situé en Isère. Les artisans et entreprises agroalimentaires s'engagent à utiliser des fruits, des légumes, de la viande et du lait issus des exploitations agricoles de l'Isère pour réaliser leurs productions.

Les magasins, les artisans ou les industriels qui soutiennent ou demandent cette marque s'engagent à payer leurs achats de produits agricoles en prenant en compte les coûts de production.

Une démarche qui permettra d'aider les agriculteurs isérois à vivre de leur travail et facilitera le maintien d'exploitations agricoles en Isère.

Des audits de contrôle

Un cabinet d'audit indépendant vérifie :

- la provenance iséroise des produits
- les conditions de rémunération du produit agricole

La garantie d'un agrément donné par un comité constitué d'agriculteurs, artisans, commerçants, restaurateurs et d'associations de consommateurs, qui représentent toutes les filières agricoles et agroalimentaires de l'Isère.

LISTE DES PRODUITS AGREES



Nom	Adresse	Téléphone / mail	Produit labellisé
Marcou Eric	Rue Louis Rippert 38710 Mens	06 80 85 72 93 marcou-eric@wanadoo.fr	Murçon
			Caillette aux épinards
			Viande de bœuf
			Viande de porc
			Viande de veau
Viande d'agneau			
Motte Viandes Marque Christian Boudes	Jonnet Laurent ZI des Marais	38350 La Mure 04 76 30 88 56 motteviandes@wanadoo.fr	Murçon
			Tourte des Alpes
			Tourte au bleu du Vercors Sassenage
			Rissolle
Caillette			
Eleveurs de saveurs iséroises Bourdat Yannick	ZAC Grenoble Air Parc 15 rue Charles Lindberg 38590 Saint Etienne de Saint Geoirs	06 72 64 60 26 yannick.bourdat0010@orange.fr	Bœuf Charolais et limousine
Jury Jérôme	434 route de Geay 38370 Saint Prim	06 07 91 40 99 jerome.jury@wanadoo.fr	Abricots et abricots label rouge
			Fraises
			cerises
			pommes
Association des viandes agro-pastorales Bouvier Roland	La Grange Parc de la Mairie 38190 Les Adrets	06 08 25 59 92 roland.bouvier@alsatis.net	Agneau de nos fermes et agneau d'alpage
Gaec du Pas de Vaches Camut Pierre	Chemin du Colombier 38300 Serezin de la Tour	06 80 15 00 16 lafermedupasdevaches@gmail.com	Lait cru entier 1L
			Le Fondant du Pas de Vaches
			Crème fraîche fermière 25cl et 50cl
			Beurre cru doux fermier
			Beurre cru demi-sel fermier
			Faisselles fermières au lait cru et entier moulées à la louche *4 et *6
			Fromage blanc battu au lait cru écrémé 250g et 500g
Duffort Benjamin	17 avenue du Vercors 38240 Meylan	06 64 31 68 59 benjamin.duffort@gmail.com	Miel de fleurs, de montagne et de ville
			Miel et noix
			Pain d'épices traditionnel et pain d'épices écorces d'orange

Gaec Ferme les 13 fontaines Perrin Nicolas	4 chemin de la Passion 38590 Brézins	06 71 20 65 05 les13fontaines@wanadoo.fr	Noix salées « spécial apéro » sachet 150g
			Crème de noix pot 200g
			Huile de noix vierge première pression 1/4L, 1/2L et 1L
Armanet Luc	1315 route d'Anneyron Les Clavettes 38150 Bougé-Chambalud	06 26 98 96 98 armanet.luc@wanadoo.fr	Noix caramélisées sachet 150g
			fraises
SAS Maison François Cholat	1310 route de Thuile 38510 Morestel	04 74 80 01 33 christelle.butty@gaic.fr	Farine la Pesée
			La super épi
			La rouge
			La tradition française
			La torti graines
			La frettoise
			La soleil
			Le pain des allobroges
			La tradition de mon boulanger
			Le pain François
			Le super campagne
			Le pavé Dauphinois
			La 140
			La biscuit
			La festival
La force			
La fournée authentique			
La marron			
Le complet du moulin			
Fumé des gourmets Foulon Marc	25 cours de Verdun 38200 Vienne	06 42 30 70 51 fumedesgourmets@orange.fr	Truite fumée
			omble chevalier fumé

Saucissons Moiroud	Pascal Moiroud 7 rue des sayes 38080 l'Isle d'Abeau	0474187405 Saucissons.moiroud@orange.fr	Jambon cuit Saucissons à cuire, sabodet, andouille de campagne cervelas pistaché, forestier, morilles, truffé Saucissons secs, aux noix, aux noisettes, au fromage de chèvre, au bleu du Vercors, courbe dauphinoise, Saucisse sèche grelot pur porc, aux noix, au fromage de chèvre, fagot, saucisson en vessie Jésus, rosette Poitrine roulée, tête de porc roulée cuite, jambonneau, pâté de campagne, pâté pieds de cochons, poitrine salée, poitrine fumée, rillette, pâtés, mousses,
--------------------	---	--	---

La fromagerie des Alpes Clavier Damien	RN 85 38220 Laffrey	06 37 61 30 40 lafromageriedesalpes@gmail.com	L'Alpin
			Fromage blanc battu confiture myrtille ou framboise
			Fromage blanc battu nature
			Fromages blancs en pot
			Fromages blancs (faisselles)
			Le Conex
			Le Napoléon
			Le Murois
			Le Petit Fredeyard
			Raclette
			Saint Fredeyard
			Yaourts nature *4
			Yaourts brassés myrtille ou framboise
			Yaourts à boire myrtille ou framboise
Tomme muroise			

Sarl Abepluche Molina Marianne	45 B rue du Drac 38000 Grenoble	06 17 53 01 33 marianne.molina@isere-a-saisonner.fr	Légumes 4 ^{ème} gamme
Sarl Fermes du Sabot Ezingard Christelle et Guillaume	755 chemin du Sabot 38680 Auberives en Royans	06 33 54 38 08 fermesdusabot@hotmail.com	Saint Félicien Petit Charmellin Anneau du Vercors
Les jardins de Comeyzin / Denis Chardon	1183 Chemin des Grandes Bruyères Saint Prim	06.81.38.80.38 lesjardinsdecomeyzin@orange.fr	Butternut, pomme de terre, carotte, chou blanc, chou rouge
Brasserie artisanale du Dauphiné	33 rue du Champ Roman zac du Champ roman 38400 saint martin d'Herès	0438371967 www.brasserieudauphine.fr vincent.gachet@brasserieudauphine.fr	Bière aux noix Bière au miel Bière au chanvre Bière au sapin Bière blanche aux sept plantes du massif de chartreuse Bière triple houblon Bière blonde bio Bière ambrée bio Bière de printemps Bière de Noël
Gaec Rebuffet des Crets	Le Mollard 38190 Laval	0476456341 fermerebuffet@sfr.fr	Yaourt nature, yaourt vanille, yaourt arôme citron, yaourt arôme myrtille
Laiterie du Mont aiguille	Philippe Girod Group alp ZA la croisette 38930 Clelles www.fromagerie-mont-aiguille.fr	0476340947 Phlippe.girod@giralp.fr	Le carré du Triève et le carré du Triève bio, le Verchicors et le verchicors bio, la tomme du Triève, Yaourts au lait de vache Yaourts brassés au lait entier de montagne Le lait de montagne
Maison Colombier	Villette de Vienne	0474579805 sjay@poire-colombier.com	Eau de vie poire William 50%, 43% Liqueur de poire William 33% 20% Pâte de poire à tartiner Paires au sirop Compotes de poire William Vinaigre de poire Jus de poire William Poiré

A propos de l'action du Département de l'Isère en matière agricole

Le Département agit pour préserver le foncier agricole et favoriser les installations agricoles. Il apporte une aide financière aux agriculteurs pour développer la transformation et la commercialisation des produits fermiers en circuits de proximité. Avec plus de 20 magasins de producteurs agricoles, l'Isère est parmi les départements de France qui comptent le plus de points fermiers de vente directe (les adresses de ces magasins de producteurs en Isère figurent dans la brochure distribuée par le Département durant l'animation sur le marché).

Il gère le Laboratoire vétérinaire départemental qui contribue à garantir la qualité sanitaire des produits fermiers.

Il apporte aussi une aide aux entreprises de l'agroalimentaire, PME et TPE, pour soutenir les activités de transformation, de conditionnement et de commercialisation de la production agricole en Isère.

Il poursuit par ailleurs une politique exemplaire d'introduction de produits locaux, frais et de saison, dans les menus des restaurants de ses collègues : légumes, fruits, produits laitiers et fromages - dont du Bleu du Vercors-Sassenage et du Saint-Marcellin - et de la viande bovine de l'association des Eleveurs de Saveurs iséroises.

Avec cette action, les 8 cuisines mutualisées des collègues et leurs 57 cuisines satellites (soit 2,9 millions de repas) bénéficient de 30% de denrées locales dont 19% issues de l'agriculture biologique (soit environ 1 million d'euros d'achat local / an ; sur un total de 4,4 M€). Ce bilan permet à ces cuisines de collègues d'être labellisées « Ecocert en cuisine ».