

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

La Côte Saint-André, le 2 février 2022

### DE LA FARINE, DES ŒUFS ET DU LAIT ISHERE POUR UNE CHANDELEUR 100% ISÉROISE

La farine et les œufs étaient déjà là, il ne manquait plus que le lait pour fêter une Chandeleur 100 % ISHERE ! C'est chose faite, avec l'arrivée de la brique de lait « Plein Lait Yeux » dans des grandes et moyennes surfaces. Désormais, les Isérois peuvent confectionner des crêpes locales « isheroises ». À cette occasion, le Président du Département de l'Isère, Jean-Pierre Barbier, le Vice-président du Pôle Agroalimentaire de l'Isère Raphaël Gaillard, ainsi que le Président de « Plein Lait Yeux », Stéphane Bonnois, en présence du Maire Joël Gullon, se sont rendus à l'Intermarché de La Côte Saint-André, à la rencontre des producteurs à l'initiative du projet.

#### Un lait ISHERE désormais sur le marché !

A La Côte Saint-André, comme dans 10 autres grandes et moyennes surfaces, les clients d'Intermarché peuvent déjà acheter le premier lait 100% produit et conditionné en Isère : « Plein Lait Yeux », une brique bleue commercialisée sous la marque ISHERE. Et c'est pour les sensibiliser à cet achat respectueux des circuits courts, des bonnes pratiques d'élevage et de la juste rémunération des agriculteurs que les producteurs de lait de l'association éponyme passent aujourd'hui leur journée au supermarché, en ce jour de Chandeleur.

Fruit d'une étroite collaboration avec l'ensemble des acteurs de la filière, l'association Plein Lait Yeux, qui s'est constituée le 27 octobre 2020 et qui bénéficie de la marque ISHERE, répond aux besoins des éleveurs de proposer un lait local UHT éthique, rémunérateur et riche de sens, alors même que leur profession est en fort déclin sur le département (nombre d'exploitations laitières divisé par 3 en 20 ans).

Suivi par la Chambre d'agriculture de l'Isère sur le volet technique, et par le Pôle Agroalimentaire de l'Isère (PAA) sur le volet commercial, cette association de 23 producteurs (représentant 9 exploitations) du Sud-Isère (Trièves et Matheysine), mutualise moyens et volumes pour toucher la grande consommation et garantir une traçabilité 100% locale.

Ce lait UHT est en effet collecté par Sodial et conditionné dans l'usine Candia de Vienne (Isère), pour garantir un respect du circuit court, la logistique étant assurée par une société de transport locale.

C'est une réussite de plus pour le Département, à l'initiative du Pôle Agroalimentaire isérois et de la marque ISHERE qui, tout en valorisant des productions agricoles de qualité et un artisanat isérois, arrivent à toucher la grande consommation.

Car en avoir « Plein lait yeux » dans les rayons des supermarchés ? C'est possible depuis le 25 janvier dans les rayons de 11 autres magasins en Isère. (cf liste ci-après). Les éleveurs de l'association « Plein Lait Yeux » ont marqué ce coup d'envoi au gré d'une opération commerciale à La Mure également ce

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

mercredi 2 février en présence de Fabien Mulyk, Vice-président en charge de l'agriculture, de la forêt et de la gestion de l'eau. Un départ doux pour une montée en puissance, avec, à l'horizon 2024, le défi d'atteindre un million de litres, et donc un million de petites briques bleues.

Le lait « Plein lait Yeux » vise en effet dans un premier temps une commercialisation en grandes et moyennes surfaces en Isère. Une réflexion sera menée par la suite avec le PAA pour approvisionner les commerces de proximités et la restauration. L'intérêt de ce modèle étant de limiter les risques financiers, tout en assurant aux agriculteurs la maîtrise de la commercialisation, avec l'appui du PAA.

Voici la liste :

- Promocash Grenoble
- Intermarché La Mure
- Intermarché Bresson
- Intermarché Le Touvet
- Intermarché La Côte St-André
- Intermarché St-Siméon-de-Bressieu
- Intermarché Charancieu
- U Saint-Etienne de Saint-Geoirs
- U Biviers
- U Voreppe
- Market Vienne

Et pour cette Chandeleur, si vous avez oublié la recette des crêpes : <https://nosproduits-ishere.fr/crepes-chandeleur/>

### Le Pôle Agroalimentaire et la marque ISHERE pour mettre à l'honneur l'agriculture iséroise

Initié et soutenu par le Département, le Pôle Agroalimentaire de l'Isère a pour objectif la valorisation des activités des entreprises agricoles et agroalimentaires iséroises, et cherche à développer des relations commerciales de proximité en tenant compte des coûts de productions des agriculteurs. Le Pôle vise également un meilleur accès des consommateurs isérois à une alimentation de qualité et de provenance iséroise, et à des modes de culture, d'élevage et de transformation identifiés, notamment en grande distribution et en restauration collective.

C'est dans le cadre de cette démarche que la marque ISHERE a été développée le 27 juin 2018 par le Pôle, afin de garantir aux clients une provenance géographique, l'Isère, ainsi qu'une excellente qualité, et la juste rémunération des producteurs. La marque reflète la variété de la production agricole et artisanale du département de l'Isère : les fruits, les légumes, les céréales sont cultivés en Isère, et la viande, les œufs et le lait proviennent d'élevages isérois. Désormais, ce sont plus de 1083 produits agréés de 147 producteurs (agriculteurs et artisans) qui peuvent être achetés dans des grandes et moyennes surfaces, mais également consommés dans les cantines des collèges isérois. La marque ISHERE ? Elle est locale, éthique et responsable.

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE



« L'agriculture, l'élevage, l'artisanat locale participent de l'identité de notre territoire, de notre patrimoine, de notre ruralité, c'est pourquoi le Département soutient producteurs et artisans isérois à travers la création de la marque ISHERE, qui garantit qualité, fraîcheur, circuit court et juste rémunération. Et c'est aujourd'hui une fierté de pouvoir acheter la brique « Plein lait yeux », 100 % ISHERE, dans les grandes et moyennes surfaces. Car c'est justement le lait, la colère des éleveurs en 2015 et 2016 face aux prix qui leur étaient imposés, qui nous a décidé à créer la marque ISHERE. Alors, pour cette Chandeleur, et pour que vivent nos campagnes, choisissez les crêpes 100 % ISHERE ! », invite Jean-Pierre Barbier, Président du Département.

« Le projet « Plein lait yeux » a d'abord l'ambition d'apporter un débouché avec une meilleure rémunération pour les producteurs de l'association, car la collecte même de leur lait était menacée. La mobilisation de ces éleveurs de Matheysine et du Trièves pour créer une brique locale correspondait donc parfaitement aux objectifs du Pôle agroalimentaire, qui sont de pérenniser les emplois des producteurs isérois grâce à de meilleurs débouchés pour leurs produits et à une meilleure rémunération. Ce lait 100 % ISHERE est donc un beau pari que nous relèverons main dans la main », indique Pascal Denolly, Président du Pôle Agroalimentaire de l'Isère.

« Par rapport au potentiel que nous avons détecté sur le marché local, l'objectif est d'atteindre 1 million de litres à la commercialisation d'ici deux ans, afin de fournir 1,2 millions de consommateurs isérois », souligne Stéphane Bonnois, Président de l'association d'éleveurs Plein Lait Yeux et lui-même éleveur à Villard-Saint-Christophe.

### Contacts presse

#### Claire Martin

Département de l'Isère  
06 86 69 98 01  
[claire.martin@isere.fr](mailto:claire.martin@isere.fr)

#### Thomas Huver

Conseiller filière lait - Chambre d'agriculture de l'Isère  
07 84 17 05 26  
[thomas.huver@isere.chambagri.fr](mailto:thomas.huver@isere.chambagri.fr)

#### Stéphane Bonnois

Président Plein Lait Yeux  
06 70 51 17 25  
[stephane.bonnois@orange.fr](mailto:stephane.bonnois@orange.fr)