



Voiron, le 2 février 2023

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

Désormais, les Isérois peuvent confectionner des crêpes locales « isheroises » grâce au lait Plein Lait Yeux, à la farine et aux œufs de la marque qui garantit le local, la qualité et une juste rémunération des producteurs : ISHERE. Pour fêter une Chandeleur 100% iséroise, le Président du Département de l'Isère, Jean-Pierre Barbier, accompagné par le Président du Pôle Agroalimentaire de l'Isère Pascal Denolly, la Chambre d'agriculture de l'Isère et des producteurs de la marque, a mis ce matin son tablier et retroussé ses manches pour confectionner de belles crêpes ISHERE pour les clients du Carrefour de Voiron.

### Des produits 100% ISHERE !

Au Carrefour Voiron, comme dans une cinquantaine d'autres grandes et moyennes surfaces en Isère, les consommateurs peuvent acheter le premier lait 100% produit et conditionné en Isère : « Plein Lait Yeux », une brique bleue commercialisée sous la marque ISHERE, née il y a déjà un an, ainsi que de la farine et des œufs labellisés par la marque.

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 deux producteurs de lait de l'association éponyme passent aujourd'hui leur matinée au supermarché, en ce jour de Chandeleur : Anaëlle Jacquin, gérante de la ferme Prince (élevage de Montbéliardes) située à Saint-Jean-de-Vaulx, et Gwendoline Gonsolin, gérante du GAEC Du Chenavier, situé à Nantes-en-Ratier. Leurs crêpes seront réalisés avec la farine Minoterie Martin et les œufs Val d'Eurre. Au rendez-vous également, les bières Thétys, l'une des premières brasseries à avoir rejoint la marque ISHERE.

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, une initiative du Département 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 1600 produits agréés de plus de 170 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.

*« L'agriculture, l'élevage, l'artisanat local 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. Alors, pour cette Chandeleur, et pour que vivent nos campagnes, faites des crêpes 100 % ISHERE ! »*, invite Jean-Pierre Barbier, Président du Département.

## Contact Presse

Claire Martin : 06 86 69 98 01 - [claire.martin@isere.fr](mailto:claire.martin@isere.fr)

