

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Grenoble, le 28 avril 2022

DES SMOOTHIES POUR DECOUVRIR LE LAIT ISHERE

Lancée lors de la chandeleur, la brique de lait « Plein Lait Yeux » est maintenant disponible dans une quarantaine de grandes et moyennes surfaces. Désormais, les Isérois peuvent consommer du lait 100 % ISHERE qui garantit une juste rémunération des éleveurs. Pour le faire davantage connaître, ce 28 avril, Orlanne et Isabelle, éleveuses à Tréminis et Susville, à l'initiative du projet, seront présentes en plein cœur de Grenoble pour faire déguster des smoothies confectionnés avec du lait et des fruits isérois.

Un lait ISHERE désormais sur le marché !

Les clients d'une quarantaine de magasins isérois 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 place Félix Poulat, à Grenoble.

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).

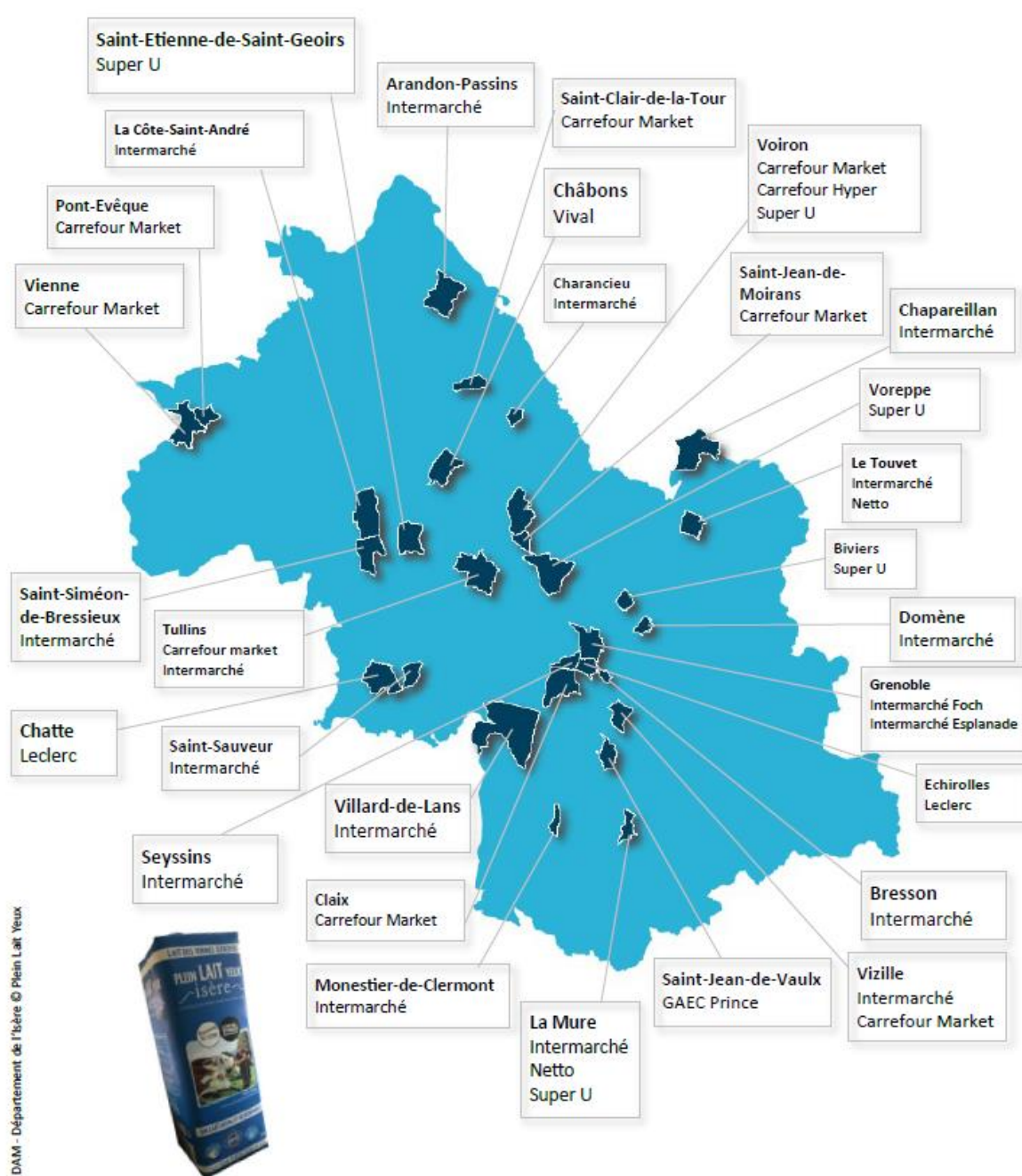
Suivi par la Chambre d'agriculture de l'Isère sur le volet technique, et par le Pôle Agroalimentaire de l'Isère (PAA) sur le volet commercial, cette association de 23 producteurs (représentant 9 exploitations) du Sud-Isère (Trièves et Matheysine), mutualise moyens et volumes pour toucher la grande consommation et garantir une traçabilité 100% locale. Ce lait UHT est en effet collecté par Sodiaal 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 Pôle Agroalimentaire isérois et 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 dans une quarantaine de magasins en Isère. En 3 mois, 64 palettes de 780 litres ont été vendues. 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.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le lait « Plein lait Yeux » vise en effet dans un premier temps une commercialisation en grandes et moyennes surfaces en Isère en lien avec le PAA. Puis sera travaillé l'approvisionnement des commerces de proximité, en premier lieu de l'agglomération grenobloise, 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.



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

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

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 lancée 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.



« 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. Pour cela, nous avons besoin de faire connaître notre lait et de fidéliser la clientèle », souligne Stéphane Bonnois, Président de l'association d'éleveurs Plein Lait Yeux et lui-même éleveur à Villard-Saint-Christophe.

Contacts presse
Stéphane Bonnois
Président Plein Lait Yeux
06 70 51 17 25
stephane.bonnois@orange.fr

Thomas Huver
Conseiller filière lait
Chambre d'agriculture de l'Isère
07 84 17 05 26
thomas.huver@isere.chambagri.fr