



Agriculture et produits du terroir en Sud-Isère



● LES BOUTIQUES À LA FERME

Second volet de notre visite des points de vente fermiers après les magasins de producteurs (notre article d'avril dernier), observons ce mois-ci nos boutiques à la ferme.

Adossée à l'exploitation et au laboratoire de transformation, la boutique à la ferme complète le dispositif de vente directe, laquelle passe aussi par la vente sur les marchés environnants et la livraison à domicile ou sur le lieu de travail (3ème volet à venir).

L'élevage, qui constitue dans notre département la première activité agricole avec la production fourragère, n'apporte pas de revenus suffisants pour vivre, sauf à avoir de grandes exploitations. Aussi de plus en plus d'éleveurs s'investissent totalement dans la chaîne. Depuis la sélection des bêtes, leur croissance, leur élevage, jusqu'à la découpe, la vente à l'étalage et la transformation, l'éleveur apporte son savoir-faire. Seul l'abattage est fait à l'abattoir local pour satisfaire aux normes sanitaires en vigueur.

La vente directe présente un double avantage : compléter les revenus des exploitants et permettre aux éleveurs de voir leur travail s'enrichir et être valorisé. « La reconnaissance par les clients de la qualité est une satisfaction pour l'éleveur qui a sélectionné et soigné ses bêtes. C'est une vraie récompense et la boutique nous a permis de continuer à exploiter la ferme. » explique Karin Zerbe de la Ferme du Rochail. Sa boucherie-charcuterie propose essentiellement de la viande à la coupe - agneau, veau, bœuf, porc - et des produits sous vide sur commande, été comme hiver. Le veau élevé au lait sous la mère et l'agneau monté en alpage donnent une viande de très bon goût que les clients locaux,

les touristes de passage, les restaurateurs et propriétaires de gîte plébiscitent. Les réservations et commandes permettent de grouper et d'anticiper l'abattage, comme cela se passait anciennement et d'obtenir de la viande fraîche au meilleur rapport qualité/prix.

Paul-Dominique Rebreyend est propriétaire de la Ferme du Parc à Pierre-Châtel, éleveur, et responsable de l'abattoir de La Mure. Il propose de la viande au détail certifiée bio depuis 11 ans, le vendredi soir et le samedi matin dans sa boutique à la ferme, avec sa femme Françoise. La ferme située au col de la Festinière compte une centaine de vaches allaitantes, Charolaise, Limousine et Aubrac, dont les petits restent au pré, avec elles, jusqu'à l'âge où ils sont abattus, entre 6 et 8 mois. Pour Paul-Dominique Rebreyend, la qualité de l'accueil de la clientèle à la ferme est très important.

Autre manière de valoriser le travail des éleveurs : proposer des produits transformés, à base de lait notamment. A la Ferme-Fromagerie La Galoubière à la Mure et à la Ferme de Champfleuri à Sinard, on trouve de la viande d'agneau, du fromage de brebis et du fromage de chèvre.

L'occasion de mentionner également le GAEC du Thicaud à Herbeys, qui est passé d'une boutique à la ferme qui proposait essentiellement des produits laitiers transformés et permettait déjà à plusieurs familles de vivre de la production laitière, à un magasin de producteurs qui compte 7 fermes associées. Cette épicerie bien achalandée en produits locaux, située dans l'ancienne mairie, sert les gens du village et des alentours : fruits et légumes, viande d'agneau, veau et porc, truites et émeu, yahourts, glaces

de fabrication artisanale, fromages de brebis et de vache, huile de noix, pain et farines, biscuits maisons, bières et vins. Les herbigeois fêtent en cette fin mai sa première année d'existence.

Manger mieux et plus savoureux tout en soutenant l'économie locale, une bienheureuse manière de rendre grâce à notre splendide écrin montagneux.

Marguerite Masson

LA FERME DU ROCHAIL

Le Bourg d'Oisans - 06 79 57 16 15

LA FERME DU PARC

Pierre-Châtel - 04 76 30 74 47

GAEC DE MALISSOL

Nantes en Rattier - 06 82 52 15 54

FERME FROMAGERE LA GALOUBIERE

La Mure-Prunières

FERME DES CLARINES

St-Jacques en Valgaudemar - 04 92 55 20 31

LA FERME DE CHAMP FLEURI

Sinard - 06 84 43 11 85

DOMAINE DE LA RIVIERE (volaille)

St-Baudille et Pipet - 04 76 34 64 55.

