



● LES MAGASINS DE PRODUCTEURS :

En 2015, nous avons consacré un article sur les premiers magasins de producteurs. Ces points de vente collectifs de producteurs locaux qui vous proposent de consommer des produits du terroir au fil des saisons (légumes, viandes, fromages, miel, œufs, etc.). Revenons sur ce phénomène en plein essor. Ils sont en effet déjà près d'une dizaine sur le bassin grenoblois.

Deux d'entre eux vous invitent en mai pour leurs portes ouvertes, tandis qu'un petit nouveau vient de faire son entrée dans l'éco-quartier de Bonne à Grenoble.

Tous nous disent avoir une clientèle très diversifiée et intergénérationnelle, beaucoup de clients jeunes comme des retraités. Les magasins de producteurs offrent des amplitudes horaires adaptées au mode de vie urbain lorsque les marchés Bio ne s'installent généralement qu'une demi-journée par semaine. La clientèle y recherche surtout le frais : viandes, légumes, fromages et produits laitiers. « *La boutique ne peut fonctionner sans la présence des producteurs, qui assurent la vente et le conseil à la demande aux consommateurs* » explique Claudie Palazzi-Vallier du magasin **Un Bout de Campagne (Claix)**.

Les magasins de producteur s'inscrivent dans la lignée des CUMA, les Coopératives d'Utilisation de Matériel Agricole. La vente en directe est pour l'exploitant un moment où il ne produit pas mais où il peut être à l'écoute des besoins formulés par la clientèle. Avec un outil de vente mutualisé. Plutôt encourageant, non ?

Dans l'agriculture, tout est travail, patience et longueur de temps...

Près de 4 ans de mise au point sont en moyenne nécessaires pour mettre en place un magasin de producteurs. Trouver un local, se mettre d'accord lorsque l'on forme un groupe d'associés, envisager une implantation permettant de recevoir du public dans le respect des normes d'accueil et de conservation de produits alimentaires frais, prévoir des aménagements évolutifs ... Une vraie science ! Nos agriculteurs ne sont pas des commerçants comme les autres. Ce sont d'abord des exploitants agricoles très impliqués dans leur production et désireux, dans un second temps, d'aller à la rencontre du consommateur.

A ces associés s'ajoutent au fil du temps des « *dépôts-vendeurs* » qui proposent leurs produits mais ne tiennent pas de permanence en magasin. Le groupe est en constante évolution pour répondre aux besoins de la clientèle et aux opportunités.

Si certains produits sont labellisés Bio, les autres références sont issues d'une agriculture raisonnée.

« *Nous ne sommes pas une superette classique. Les produits traditionnels que nous vendons sont saisonniers et peuvent donc venir à manquer, le client doit bien comprendre cela* » ajoute Claudie Palazzi-Vallier.

Vous l'avez compris, le consommateur fait son marché sur la base de l'offre du moment et non à partir d'une liste faite à l'avance. Il (ré)apprend ainsi à connaître les produits de saison et à les accommoder. L'achat revêt aussi une valeur d'engagement en faveur des modes de culture et d'élevage traditionnels.

Le magasin de producteur devient, à l'image de l'épicerie de quartier, un lieu où l'on vient acheter quelques articles plusieurs fois par semaine, du frais ou des délicatesses ... pour soi-même, sa famille ou pour régaler ses amis et partager ainsi nos richesses du terroir. Chaque client devient souvent prescripteur par la suite...

Les aménagements sont simples, sur-mesure fait de bois. Les étiquettes explicatives mentionnent la provenance des produits. Ici, pas de fioritures, le parcours du client est épuré. Les produits sont à l'honneur et non les emballages.

Située sur la Route d'Uriage qui relie les communes de Belledonne, dont Uriage, à l'agglomération, La Combe Gourmande a été créée en 2010 par Pierre Calvat, éleveur-producteur de canards au GAEC de Beauregard à St-Laurent en Beaumont.

Le magasin de producteurs regroupe onze associés dont cinq historiques et cinquante déposants-vendeurs. Deux nouvelles chevières viennent de rejoindre le magasin. 95% des références sont produites dans le département mais le magasin propose aussi des pruneaux d'Agen et de l'huile d'olive artisanale française. Pour étendre son rayon épicerie déjà bien achalandé en pâtes et céréales locales, la boutique vient de conclure un accord avec « *Artisans du Monde* » et propose aussi des produits transformés issus du commerce équitable - riz, sucre, chocolat, noix de cajou, épices, thé et infusions, quinoa, ... - en provenance des Philippines, d'Amérique latine et d'Inde notamment.

« *Nous accueillons plus de 2000 clients mensuels dont certains fréquentent le magasin deux fois par semaine* » explique Pierre Calvat. « *Notre clientèle est essentiellement constituée de locaux qui empruntent la combe pour remonter vers les communes situées en amont : Uriage, Vizille et Brié et Angonnes. Très peu de clients en provenance des communes situées en aval. Notre clientèle est sociologiquement diversifiée et équilibrée. La moitié des personnes ont entre 30 et 60 ans, avec beaucoup de jeunes et de familles et la moitié, 60 ans et plus* ».

Ici comme dans tous les magasins de producteurs, le chaland recherche principalement du frais : légumes, viandes et fromages. Le pain de Bernard Jay, fourni par le GAEC de La Maie à Saint-Ismier est aussi très apprécié.

A Herbeys, Herbe et Coquelicot, créée en 2013, est ouvert en fin de semaine et présente un assortiment très large de produits sur une surface parfaitement optimisée de 45 m². Journée portes ouvertes le samedi 13 mai.

Les huit associés sont surtout des producteurs locaux (viande, fromages et produits laitiers, charcuteries, maraichers, pains...) situés dans un rayon de 10 km auxquels

Culture et produits du terroir en Sud-Isère

UN PHENOMENE DE QUALITE... EN PLEIN ESSOR !

s'ajoutent vingt-deux dépôt-vendeurs pour compléter l'offre qui provient au total de 30 fermes. Des produits alimentaires transformés dans les environs et quelques produits de soin ; Si bien que l'épicerie permet de répondre aux besoins les plus courants des habitants. Seul commerce sur Herbeys, le magasin a été installé avec le soutien de la municipalité et après une enquête menée auprès des habitants en 2010. Elle fait office de commerce de proximité et aussi de dépôt de pain. Celui-ci est fabriqué à 2 km seulement, à la Ferme Pommart, à partir des céréales plantées sur les pentes du village. Le magasin vient de référencer deux nouveaux producteurs de vin et si le magasin souhaite développer ses références, c'est essentiellement en Bio.



Herbe et Coquelicot organise sa journée porte ouverte le 13 mai de 9h à 19h. Un moment précieux d'échanges auquel clients et curieux sont conviés. Les producteurs seront là pour répondre à vos questions et vous faire déguster leurs productions. Cet événement convivial sera l'occasion de mieux comprendre comment vos aliments sont produits, l'origine exacte de la saisonnalité des produits, la certification Bio... Anne-Sophie Bobin (GAEC du Thicaud) fera une démonstration de fabrication de fromages à la louche et Luc Tirard Gatel (Ferme du Grand Chemin à Charnècles) vous montrera comment, au pays des noix, on casse celles-ci artisanalement et en nombre !

Un Bout de Campagne, fondé en 2014, fêtera son troisième anniversaire avec une journée d'animations et de dégustation le samedi 20 mai, de 10h à 16h.

Les producteurs, en majorité producteurs-naisseurs, viendront avec leurs petits animaux de la ferme : poules, agneaux, chèvres et cochons. Une réjouissance pour nos petits à nous ! Vous pourrez aussi déguster du vin blanc et goûter nombre de produits vendus sur place (voir en page de dos du journal).



Le magasin de 200m² installé dans la zone des Bauches à Claix regroupe treize associés, dont une majorité issus du Trièves, et trente déposants-vendeurs. Deux nouveaux producteurs viennent de rejoindre l'équipe : un charcutier et un fruitier installés tous deux dans les terres froides.

On trouve à **Un bout de Campagne** des légumes et viandes (volailles, veau, cochon et charcuterie) ainsi que des produits cuisinés : lasagnes de canard, de lapin et de truite, bourguignon, des tourtes à base de volailles et lapin, et des pâtes en croute. Les viandes sont conditionnées à 95% sous vide en portions doubles.

« Un conditionnement pratique pour les personnes seules comme pour les familles et nous avons aussi beaucoup de demande en poisson » précise Claudie Palazzi-Vallier qui ajoute « Nous avons une bonne clientèle, fidèle, qui est constituée par les habitants de Claix et du Trièves. Il est important de comprendre que l'on n'est pas une grande surface. Les produits sont livrés en fonction des saisons et certains produits peuvent venir à manquer ». Pour améliorer le confort et la conservation de ses viandes, des vitrines fermées ont été récemment installées.

Dernier-né des magasins de producteurs, La Ferme de Bonne inaugurée en mars 2017 se situe dans les anciens locaux de la Caserne, dans le nouvel éco-quartier grenoblois.



Un des premiers magasins de producteurs de centre-ville en Rhône-Alpes. Le magasin regroupe dix producteurs agricoles et vingt producteurs dépôts-vendeurs installés en Isère, ou en bordure immédiate, à 50 km pour le plus éloigné d'entre eux.

« Ici les clients apprécient de questionner le producteur sur l'origine des produits. Nous veillons particulièrement à ce que les prix soient justes. Certains de nos clients viennent tous les jours pour avoir du frais et pour le goût. Nous n'avions pas prévu d'avoir autant de succès !! ».

Amandine Robledillo, productrice de viande de brebis au GAEC du Malissol explique « Toutes nos viandes sont présentées sous vide dans des armoires réfrigérées faciles d'accès car la viande est, avec les légumes frais, le point d'attrait le plus important pour la clientèle ».

Le choix est important : agneau, volaille, bœuf, porc et veau, en morceaux ou préparé. Pratique aussi la volaille fermière désossée, les wings marinés pour le barbecue, les lasagnes de canard ou de truite... En plus du rayon de légumes et fruits de saison, on retrouve les fromages de la Coopérative Laitière des Entremonts ainsi que des produits transformés artisanalement : poisson et escargots, confitures, farine, pâtes, foie gras sans oublier les glaces Caresse et Caline de Revel que les habitués des magasins de producteurs connaissent bien.

La supérette de 120m² installée dans une ancienne boulangerie accueille 300 clients par jour en moyenne avec une fréquentation assez fluide et « quelques petits coups de bourre en fin de journée ».

La ferme des Saveurs à Voreppe, **Le Comptoir de nos Fermes** à Biviers et **La Coopérative Agricole du Grésivaudan** à Saint-Ismier sont autant de points de vente collectifs qui ont aussi fleuri sur notre territoire grâce à la présence des fermes voisines, de nos éleveurs et agriculteurs et des pratiques modèles mises en œuvre par les plus anciens. En les soutenant, nous nous régalaons !!

Marguerite Masson

La Combe Gourmande
1600 Route de Gières - 38410 Saint-Martin-d'Uriage. Tél. : 04 76 54 05 87
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 19h.

Herbe et Coquelicot
14, chemin du Villard - 38320 Herbeys.
Tél : 09 84 58 48 23.
Ouverture : Mercredi, vendredi et samedi après-midi : 15h - 19h30.
Et le samedi matin de 9h à 12h30.
Journée Portes ouvertes : Samedi 13 Mai de 9h à 19h.

Un bout de campagne
16, rue de l'Industrie - Z.A. Les Bauches - 38640 Claix. Tél. : 04 76 40 98 48.
Ouverture en non-stop du mercredi au samedi de 9h à 19h.
Journée Portes ouvertes : Samedi 20 Mai de 10h à 16h.

La Ferme de Bonne
14 allée Henri Frenay - 38000 Grenoble.
Tél. : 04 76 43 34 46.
Ouvert en non-stop de 9h à 19h du mercredi au vendredi.
Samedi : 9h-18h.