



LE GRÉSIVAUDAN DANS VOTRE ASSIETTE

*Manger local avec les producteurs
agricoles du Grésivaudan*



Le GRÉSIVAUDAN
communauté de communes



LE GRÉSIVAUDAN DANS VOTRE ASSIETTE

Notre territoire du Grésivaudan a la chance d'avoir des productions agricoles diversifiées et de qualité. Avec 400 exploitants aussi bien en plaine qu'en montagne, avec de nombreux produits labellisés (Bio, AOC, AOP, IGP...), l'agriculture est une ressource essentielle de notre territoire. Pour répondre à la demande d'informations de ses habitants sur le «Manger local», la communauté de communes a travaillé avec les producteurs pour éditer cette carte (accessible déjà en ligne sur www.le-gresivaudan.fr/manger-local).

A l'heure où nous cherchons à préserver notre santé, notre économie, notre lieu de vie, notre climat, notre ressource en eau, manger local et de saison, c'est, pour chacun de nous, le pouvoir d'agir concrètement. C'est faire le choix d'une alimentation plus responsable et respectueuse, à la fois de l'environnement et des producteurs. C'est aussi encourager l'économie locale et créer des emplois qui ont du sens.

Et surtout c'est se faire plaisir, goûter les saveurs de notre terroir, partager des moments agréables et retrouver un lien avec ceux qui nous nourrissent.

J'espère que cette carte de nos producteurs, réalisée en collaboration avec le Parc Naturel Régional de Chartreuse, vous donnera envie de partir à leur rencontre à la ferme, au marché ou dans les AMAP ou les magasins de producteurs.

Olivier Salvetti

*Vice-Président en charge de l'agriculture,
de l'alimentation et de la forêt*



Les marchés fermiers de Belledonne

Les producteurs vous proposent chaque mois un ou plusieurs rendez-vous dans l'une de leurs fermes pour découvrir les produits des fermes de Belledonne : viandes et charcuteries, miels et pains d'épices, fromages, fruits et légumes de saison, confitures et coulis, jus de fruits et sirops, œufs et volailles, glaces et sorbets, pain, huile de noix, tisanes...

Retrouvez toutes les dates et fermes participantes dans l'agenda du Grésivaudan :

www.le-gresivaudan.fr/agenda

Les magasins de producteurs

1 À la Ferme

Espace Émeraude RD 90 à la Buissière (à côté du péage)
04 76 71 99 67, alaferme38@free.fr

Ouvert du mercredi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h

2 La Combe Gourmande

1600 route de Gières à St-Martin d'Uriage
04 76 54 05 87, la-combe-gourmande@orange.fr
www.facebook.com/lacombegourmande

Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 19h, samedi de 8h30 à 19h

3 Le Comptoir de nos Fermes

100 Chemin des Evequaux à Biviers
04 76 52 09 37, lecomptoirdenosfermes@orange.fr
www.facebook.com/Le-comptoir-de-nos-fermes

Ouvert jeudi, vendredi de 9h à 19h, samedi de 9h à 18h

4 Ma Coop

661 route de Chambéry à Saint-Ismier
09 80 94 78 08, coopagri.gresivaudan@free.fr
www.ma-coop38.com

Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h
samedi non stop de 9h à 19h



Les AMAP

(Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne)

Elles proposent des paniers garnis de produits alimentaires locaux aux consommateurs adhérents de manière régulière (toutes les semaines, 15 jours ou mois).

Afin de rejoindre ou d'obtenir plus d'informations sur ces AMAP, vous pouvez contacter Alliance PEC Isère :

contact@alliancepec-isere.org

et retrouvez plus d'infos sur :

reseausere.amap-aura.org et www.miramap.org

Et aussi, les producteurs en ligne

Viande Directe de Belledonne

7 éleveurs installés sur Belledonne qui proposent des colis de viande tout au long de l'année, sous la marque « Viande directe de Belledonne »
www.adabel.fr/Viande-Directe-de-Belledonne

La Ruche qui dit oui

Réseau de communautés d'achat direct aux producteurs locaux.
Une Ruche au Versoud
Livraison les mercredis, de 18h30 à 19h30
<https://laruchequiditoui.fr>

Les producteurs et commerçants mettent en œuvre toutes les précautions sanitaires en vigueur liées au Covid-19 pour vous accueillir en toute sécurité. Merci de bien respecter les gestes barrières et notamment les règles de distance entre clients et vendeurs.



ET LABELS ET MARQUES

Il existe de nombreux labels et marques. Pas facile de s'y retrouver ! Pour vous aider à bien choisir, voici ceux utilisés par les producteurs du Grésivaudan. En les utilisant, ils s'engagent à respecter un cahier des charges exigeant et garant de la qualité de leurs productions.



Agriculture Biologique (AB) : Garantie officielle d'un mode de production respectueux de l'environnement en prônant une exploitation raisonnée des ressources naturelles et animales, ainsi que l'absence d'utilisation d'engrais et pesticides chimiques, synthétiques ou génétiquement modifiés (OGM).



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) : Label national garantissant que toutes les différentes étapes d'élaboration du produit sont effectuées sur une même zone géographique et selon un savoir-faire propre à cette zone.



Appellation d'Origine Protégée (AOP) : Equivalent du label AOC, à une échelle européenne, pour une reconnaissance géographique et une protection de l'appellation à travers toute l'Union Européenne



Indication Géographique Protégée (IGP) : Désigne un produit dont les caractéristiques sont étroitement liées à une zone géographique locale, et où au moins une des étapes de production se déroule (production, transformation ou élaboration).



Fermes de Belledonne : Réseau d'agriculteurs du massif de Belledonne liés par une charte garantissant la pratique de la vente directe à la ferme qui encourage de ce fait les échanges et la rencontre entre les producteurs et les consommateurs.



Bienvenue à la Ferme : Marque nationale de vente directe de produits fermiers et de tourisme à la ferme.



Marque Parc : Marque développée par le Ministère de l'Environnement, qui prône une agriculture respectueuse d'une charte centrée sur la dimension environnementale, territoriale et humaine du mode de production agricole.



ISHERE : La marque des produits agricoles et agroalimentaires de l'Isère. Elle garantit la provenance géographique du produit transformé et de ses ingrédients agricoles et la juste rémunération des producteurs.



Accueil Paysan : Charte à l'échelle internationale mettant en avant la pratique d'un accueil du consommateur au sein de la ferme (hébergement, restauration, pédagogie).



Label Rouge : Signe officiel de la qualité d'un produit alimentaire. Il est attribué par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) selon un cahier des charges bien défini.



Marque certifiant l'agriculture biodynamique, forme d'agriculture biologique plus exigeante, notamment sur le respect du vivant sous toutes ses formes, l'autonomie, la biodiversité.



MANGER LOCAL ET DE SAISON C'EST...



+ de qualité et de saveurs

Profiter de la fraîcheur des produits encore gorgés de vitamines et minéraux et en particulier ceux produit en Bio (sans OGM, ni engrais ni pesticides de synthèse).

48 C'est le nombre d'exploitations en bio dans le Grésivaudan soit 12%.



Mieux pour la planète

Moins d'emballage, de conditionnement, de transport... Le circuit court permet de réduire de manière significative la pollution et les dépenses énergétiques.

1/3 Un tiers des transports sont dédiés aux produits agricoles et agro-alimentaires (source ADEME).



Soutenir l'économie locale

Le producteur qui vend en circuits courts maîtrise son prix de vente. Cela concourt à une juste rémunération de son travail. Pour le territoire, c'est un moyen d'être plus autonome et résilient.

2500 C'est le nombre d'emplois dans la filière agro-alimentaire sur le Grésivaudan.



Bon pour mon porte-monnaie

En privilégiant la vente directe et les magasins de producteurs, on peut acheter des produits en vrac (moins de frais de logistique et d'emballage) et éviter les plats préparés coûteux.

On peut aussi remplacer la viande par les associations céréales-légumineuses très bon marché.





Le GRÉSIVAUDAN
communauté de communes

Retrouvez la carte Manger local sur
www.le-gresivaudan.fr/manger-local

