



>> A Voiron, onze exploitants se sont associés pour vendre leurs produits aux particuliers.

- Dix points de vente collectifs en Isère**
- La halte fermière, Voiron. 04 76 06 25 53.
  - La ferme des saveurs, Voreppe. 04 76 50 68 76.
  - Le bouquet paysan, Apprieu. 04 76 32 46 72.
  - Le panier enchanté, Vienne. 04 74 31 71 07.
  - Le mussi, Le Péage-de-Roussillon. 04 74 86 75 51.
  - La ferme courtoise, Cour-et-Buis. 04 74 59 21 41.
  - La ronde des fermes, Estrablin. 04 74 57 63 21.
  - La halle paysanne, Bourgoin-Jallieu. 04 74 93 21 50.
  - Saveurs paysannes, Crémieu. 04 74 90 88 23.
  - La gamme paysanne, La Frette. 04 74 54 65 25.

# Ces agriculteurs isérois qui ouvrent boutique

Deux nouveaux points de vente collectifs ont ouvert récemment en Isère, à Voiron et Apprieu. Ces magasins de producteurs garantissent l'origine et la qualité des produits et séduisent de plus en plus les consommateurs isérois. Exemple à La halte fermière à Voiron.

**A**u rayon légumes, les potimarrons viennent de faire leur apparition aux côtés des carottes, des blettes, de l'oseille, des concombres, des haricots beurre et d'une grande variété de salades fraîchement coupées. On trouve là toute une gamme de produits du terroir. Les fruits viennent de Charnècle, la viande de porc et la charcuterie de Gières, les poulets de Saint-Geoire-en-Valdaine, la viande bovine de Tullins, celle de daim de Mont-Saint-Martin, les fromages de Saint-Julien-de-Ratz et de Chara-

vines. Il y a également des escargots de Moirans, des noix et de l'huile de noix de Voiron, du miel de Saint-Nicolas-de-Macherin, du pain, des œufs... La Halte fermière a ouvert en juin dernier à Voiron, inaugurée par André vallini, président du Conseil général. Les onze exploitants agricoles qui se sont associés ont investi 100 000 euros dans leur magasin. « Nous avons bénéficié d'aides, dont une subvention de 16 800 euros du Conseil général », souligne Sylvie Budillon-Rabatel, nucicultrice à Voiron et gérante du point de vente.

On compte déjà dix points de vente collectifs en Isère. Tous reposent sur le même concept. Les produits vendus sont cultivés, élevés et transformés par des agriculteurs locaux, ce qui garantit leur qualité et leur traçabilité. « En outre, les agriculteurs, présents à tour de rôle pour animer le magasin, sont capables d'apporter aux clients toutes les informations qu'ils souhaitent », précise Sylvie Budillon-Rabatel. Ces points de vente séduisent les consommateurs. En trois mois d'activité, La halte fermière a enregistré

3 400 passages en caisse, pour un « panier » moyen de 17 euros. « J'habite Voiron et je viens ici chaque semaine pour acheter mes fruits, mes légumes et parfois ma viande, dont j'aime connaître l'origine. J'apprécie la qualité des produits et le contact avec les agriculteurs, qui expliquent leur métier et répondent à mes questions », témoigne une cliente. Les agriculteurs trouvent eux aussi de nombreux avantages à cette formule. « Grâce au point de vente, j'ai diversifié ma clientèle et je vends ma viande au détail quotidiennement », explique Jean-Paul Reymond, éleveur à Tullins et associé du magasin, qui commercialisait jusqu'à présent sa production à l'exploitation. Jean-Xavier Verrière, producteur d'escargots, espère quant à lui désaisonnaliser ses ventes en fidélisant une clientèle locale. Dans ce concert de louanges, sûr que la formule a de l'avenir. Un onzième point de vente devrait d'ailleurs ouvrir prochainement dans le Grésivaudan. ■

>> **Question à**



**Christian Nucci,**  
vice-président du Conseil général chargé de l'agriculture  
« Des vitrines de la production locale »

■ **Pourquoi soutenez-vous le développement des points de vente collectifs ?**  
Ces magasins de proximité s'inscrivent dans une démarche de

qualité qui peut ouvrir de nouveaux marchés aux agriculteurs isérois, car les consommateurs recherchent aujourd'hui des produits plus sains et plus nutritifs. En ce sens, ils peuvent donc contribuer à la pérennité des

exploitations. Ces vitrines de la production locale présentent aussi de nombreux avantages pratiques. Plus accessibles que la vente à la ferme grâce à des horaires mieux adaptés, plus confortables que les marchés soumis aux aléas climatiques, ils permettent également de mutualiser les investissements et les savoir-faire.

Marion Frison