

LA TRIBUNE d'Isère Attractivité

#6
FÉVRIER 2023

Christophe Suszylo

Vice-président du
Département de l'Isère
en charge du tourisme
et de l'attractivité,
Président d'Isère Attractivité

L'Isère a du goût

La gastronomie iséroise est riche de ses talents. Restaurateurs, maîtres restaurateurs, chefs étoilés, vignerons, producteurs du terroir lui donnent un goût savoureux et portent haut et fort ses couleurs.

Depuis plusieurs années, le Département et Isère Attractivité se sont engagés pour sa promotion.

Quelques actions concrètes. La marque « Nos produits ISHERE » créée en 2017 identifie et valorise les productions locales et la juste rémunération des producteurs. Portée par le Pôle Agroalimentaire de l'Isère, elle a pour vocation à être facilement accessible aux habitants du territoire. La dernière Foire de Grenoble à Alpexpo a permis de voir combien elle était appréciée des isérois. Au-delà des circuits classiques de distribution, ses produits se retrouvent également à la boutique ISHERE ORIGINAL à The Village Outlet (Villefontaine). Ce magasin les met en valeur aux côtés d'autres A.O.P, I.G.P et produits emblématiques isérois. Une très belle vitrine pour tous ces produits, qui touchent isérois, lyonnais et visiteurs français ou étrangers de The Village. En 2022, Le Département de l'Isère et Isère Attractivité se sont engagés dans un projet ambitieux : la création d'une recette emblématique pour l'Isère, créée par des Isérois, simple, à base de produits locaux. Le projet associe des chefs isérois renommés et des élèves de l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme Lesdiguières. Rendez-vous le 21 février pour découvrir le résultat.

En attendant, la parole est donnée aux acteurs isérois de notre belle gastronomie...

METTRE EN LUMIÈRE LES PRODUITS ET LES PRODUCTEURS ISÉROIS ET LEUR SAVOIR-FAIRE



PASCAL DENOLLY

Président du Pôle agroalimentaire de l'Isère
Président du Pôle agroalimentaire de l'Isère et vice-président de la Chambre d'agriculture de l'Isère, Pascal Denolly est également agriculteur, dans le secteur de Beaurepaire.

“ *Servir les agriculteurs, en les valorisant et en se préoccupant des réalités auxquelles ils font face* ”

Les consommateurs ont plus que jamais besoin d'avoir des éléments de visibilité pour se repérer, notamment lorsqu'ils choisissent de consommer des produits locaux. C'est pour cette raison que la marque Nos produits ISHERE a été créée, pour apporter cette visibilité aux consommateurs, grâce à un logo apposé sur l'emballage des produits. Mais la marque a également pour objectif de réorienter la production en l'appuyant sur des critères de qualité, qui sont le local, l'éthique et le responsable.

L'alimentation doit répondre à trois critères : être saine, être nourrissante et être bonne. Ces critères constituent la base de la marque Nos produits ISHERE, qui valorise aujourd'hui le travail de 150 producteurs isérois et propose près de 1460 références, distribuées à travers le département. Être référencé par la marque permet aux producteurs de mettre en avant leurs efforts, au service d'une alimentation de qualité.

Le Pôle agroalimentaire de l'Isère, qui a été créé en 2018, mais qui se déploie véritablement depuis 2 ans, a notamment pour objectif d'accompagner le développement de la marque. Cela passe par un travail de promotion, pour faire connaître cette démarche, en étant présent lors de grands événements, comme la Foire de Grenoble ou le Marché de Noël, et au travers de campagnes de communication. Mais cet accompagnement passe également, très concrètement, par une mise en relation des producteurs isérois avec les réseaux de distribution du territoire, avec lesquels il leur serait difficile de travailler en temps normal. C'est la tâche des commerciaux du pôle qui assurent le référencement et le suivi des commandes. Nous avons ainsi créé un logiciel, qui permet aux distributeurs de consulter l'ensemble des offres-produits proposés au sein de la marque et de passer commande en une seule fois. Ce logiciel permet de donner de la visibilité aux producteurs et, pour le distributeur, d'avoir accès en une seule commande à un large panel de produits, plutôt que de passer commande en direct auprès de chaque producteur. Les commerciaux du Pôle agroalimentaire sont ensuite chargés de transmettre ces commandes aux producteurs.

Ce type de service est une vraie plus-value pour certains producteurs qui ne sont pas outillés pour répondre au fonctionnement de certains réseaux, comme la grande distribution. On pourrait définir cette démarche comme une plate-forme de produits locaux de l'Isère. La seule raison d'être du Pôle agroalimentaire est de servir les agriculteurs, en leur permettant d'augmenter leurs marges et donc la valorisation de leur travail. C'est notre mission et notre objectif.

L'Isère en action

Fondé en 2018 par le Département de l'Isère et la Chambre d'agriculture, et soutenu par les principales collectivités du territoire, le Pôle agroalimentaire de l'Isère crée du lien entre les producteurs du territoire et les réseaux de distribution et accompagne le développement de la marque Nos produits ISHERE.

VALORISER LA PRODUCTION ET TROUVER DE NOUVEAUX DÉBOUCHÉS, GRÂCE À LA MARQUE NOS PRODUITS IS HERE



CHRISTIAN ET LAURE MATHIEU

Exploitants du GAEC des Ferrières, à L'Albenc
Installés dans leur ferme familiale depuis cinq générations, les Mathieu produisent des noix de Grenoble en AOP, sur 50 hectares. Laure, la fille de Christian et Chantal, est désormais associée à l'exploitation, dont les produits sont référencés depuis deux ans dans la marque Nos produits ISHERE.

“ *Nous avons aujourd'hui la chance d'être installés dans un département qui soutient ses producteurs* ”

Nous sommes producteurs de noix de Grenoble, un des symboles de notre territoire. Nous produisons des noix sur 50 hectares et en transformons une partie, en proposant des cerneaux salés et grillés, au paprika, au curry ou au piment d'Espelette et de l'huile de noix. L'idée n'est pas de faire de la production de masse, mais de s'inscrire dans une démarche de qualité, avec la volonté de vivre correctement de notre métier. La marque Nos produits IS HERE est un vrai plus pour nous accompagner dans cette voie. Pour être labellisés, les produits doivent respecter un cahier des charges, qui appuie justement sur la qualité et le fait de percevoir une juste rémunération pour notre travail. Le cahier des charges garantit aussi que les produits transformés soient fabriqués avec une majorité d'ingrédients provenant de l'Isère, ce qui offre une transparence aux consommateurs.

La marque constitue une vraie vitrine pour nos produits et leur apporte une visibilité que nous ne pourrions pas avoir sans elle. Nous profitons d'actions de communication menées par le Pôle Agroalimentaire de l'Isère, le Département et Isère Attractivité, par exemple une présence sur différents événements, comme le marché de Noël de Grenoble, sur lesquels il nous serait impossible de tenir un stand en notre nom. Ces événements nous permettent d'avoir un retour direct des clients, ce qui est très appréciable, mais également d'échanger avec un réseau de producteurs, qui sont également labellisés, sur les bonnes pratiques, ce qui est très enrichissant. Chacun dispose d'un savoir-faire, qu'il est intéressant de partager. Cette mise en relation nous a notamment permis de commencer à travailler avec des pâtisseries iséroises, également labellisées, à qui nous vendons aujourd'hui nos cerneaux de noix. Nous avons aujourd'hui la chance d'être installés dans un département qui soutient ses producteurs. L'année 2022 a été

assez morose, avec une baisse globale de la consommation de noix. Nous faisons également face à une concurrence toujours plus forte de pays producteurs, comme les Etats-Unis, le Chili ou la Chine, qui ne respectent pas un cahier des charges aussi strict que le nôtre et proposent des prix plus bas. Dans ce contexte, le soutien et l'appui de la marque Nos produits ISHERE sont primordiaux pour nous, pour mettre nos produits et nos savoir-faire en avant

L'Isère en action

La marque Nos produits ISHERE, pilotée par le Pôle Agroalimentaire de l'Isère, donne de la visibilité aux producteurs du territoire, en structurant un réseau dynamique désormais reconnu par les consommateurs. Isère Attractivité participe à cette démarche en en faisant la promotion.



biscuits, confitures, miels et produits à base de noix que nous proposons déjà. C'est également ce qui nous a permis de créer une "formule midi", entre 11h30 et 14h, avec ces plats cuisinés, qui fonctionne très bien. En décembre dernier, nous avons lancé des colis de Noël, à destination des collectivités et des entreprises, qui ont été une très belle réussite.

Le nombre de produits disponibles à la boutique, a pu également s'élargir grâce au Pôle agroalimentaire de l'Isère (porté par le Département et la Chambre d'Agriculture de l'Isère, ndlr), qui a mené un travail remarquable pour rassembler les producteurs et assurer des livraisons groupées à la boutique. Cette organisation, a permis à tous les acteurs de la chaîne de gagner du temps et d'élargir le nombre de producteurs qui travaillent avec nous. La promotion et la communication qui sont assurées par Isère Attractivité, autour de la boutique, nous apportent également une belle visibilité pour nous faire connaître.

La clientèle que nous touchons aujourd'hui est à la fois locale et touristique. La clientèle locale apprécie de trouver au même endroit tous ces produits locaux, dont certains ne sont pas en vente ailleurs. Pendant les vacances et les fêtes, nous accueillons une clientèle de passage, venue de Paris et même de l'étranger – la Suisse est d'ailleurs très bien représentée parmi nos clients –, qui rapporte dans ses bagages des produits isérois. La boutique renforce le lien d'appartenance au territoire pour les Isérois. Elle permet une belle découverte de nos produits et de nos savoir-faire pour les clients de passage, en se reconnectant à l'essentiel.

Pour cette année, les projets seront nombreux. Nous venons de lancer, en janvier 2023, des box thématiques, vendues sur notre site et composées de différents produits du territoire. La première a été imaginée sur le thème "Janvier Détox", avec des jus et des thés et nous devrions lancer une box chocolat, en lien avec la Saint-Valentin, en février.

L'Isère en action

En inaugurant en décembre 2021, la boutique ISHERE ORIGINAL, au sein du village de marques The Village de Villefontaine, Isère Attractivité cherche à valoriser et à promouvoir les produits et les producteurs du territoire.

METTRE EN VALEUR LES PRODUITS ISÉROIS, AU SEIN DE LA BOUTIQUE IS HERE ORIGINAL



MATHIEU CHABRY

Gérant de la boutique IS HERE ORIGINAL
Diplômé de Grenoble Ecole de Management, Mathieu Chabry gère la boutique IS HERE Original depuis son ouverture et s'efforce de mettre en valeur les richesses de la gastronomie iséroise, auprès des clients réguliers et des touristes de passage.

« La boutique renforce le lien d'appartenance au territoire pour les Isérois »

Nous avons ouvert la boutique IS HERE ORIGINAL il y a un peu plus d'un an et le bilan de cette première année est très positif. Le nombre de références que nous proposons au sein de la boutique est passé de 300 à un peu plus de 600 et près de 45 producteurs isérois sont désormais représentés. La gamme de produits s'est notamment élargie grâce à notre nouvelle banque de froid, qui permet de proposer des charcuteries, du fromage, des plats cuisinés et des boissons fraîches, en plus des vins, chocolats,



La boutique ISHERE ORIGINAL

VALORISER LA GASTRONOMIE ISÉROISE EN CRÉANT UNE RECETTE EMBLÉMATIQUE DU TERRITOIRE



THOMAS LANGLOIS

Chargé de développement à Isère Attractivité

Au sein de l'agence Isère Attractivité, Thomas Langlois développe des projets qui mettent en valeur différentes

facettes du département, dans les domaines du tourisme ou de la gastronomie.

“ Un plat convivial et simple, que les Isérois pourront s'approprier facilement, avec des ingrédients du territoire, ”

La gastronomie constitue un élément fort de notoriété pour un territoire. Quand on séjourne quelque part, les produits locaux sont une façon de découvrir une région et ce sont souvent eux que l'on glisse dans nos bagages au moment de repartir, pour en conserver un souvenir. Ils sont liés à l'imaginaire qu'on garde d'un lieu.

En Isère, nous avons fait le constat qu'il n'existait pas de plat emblématique, identifié au département. Le gratin dauphinois, n'est pas typiquement isérois, tout comme la fondue ou la tartiflette, qui sont des plats montagnards, et non directement liés à l'Isère. Certains élus ont fait part de cette situation à Isère Attractivité, qui s'est emparé du sujet au printemps 2022, en réfléchissant à la façon dont il serait possible de créer une recette emblématique de l'Isère. La démarche s'est faite en plusieurs étapes. En juillet 2022, nous avons lancé un questionnaire auprès des Isérois et des professionnels des métiers de bouche, pour connaître leur intérêt concernant cette démarche et quels seraient les produits qu'ils souhaiteraient mettre en valeur. Le retour a été très positif. Un comité d'experts a ensuite été constitué, avec, notamment, des chefs étoilés isérois et des maîtres-restaurateurs, pour définir un cahier des charges autour de cette recette et certains critères, comme la cuisson et les ingrédients. Les étudiants du lycée hôtelier Lesdiguières de Grenoble, partenaire du projet depuis le début, ont également travaillé sur ce cahier des charges. Ce qui est alors ressorti était le fait de proposer un plat convivial et simple, que les Isérois pourront s'approprier facilement, avec des ingrédients du territoire, comme la pomme de terre, le saint-marcellin et la noix de Grenoble.

Une vingtaine de recettes a été proposée autour de ce cahier des charges, par les chefs associés à la démarche et les élèves du lycée Lesdiguières. A partir de ces propositions, le comité d'experts a sélectionné quatre recettes. Quatre brigades, composées d'un chef et de plusieurs élèves, ont travaillé ces recettes. Cela a permis de profiter de la jeunesse des chefs de demain et de leurs nouvelles idées. L'étape finale s'est déroulée le 10 janvier dernier, avec le concours que nous avons organisé au lycée Lesdiguières. Un jury, composé de personnalités du territoire, comme le champion de natation David Smétanine, ou le chef Stéphane Froidevaux, a dégusté les quatre propositions, avant de sélectionner La Recette de l'Isère, qui sera dévoilée le 21 février prochain. L'objectif dans les prochains mois sera de faire connaître cette recette partout en Isère, pour que les restaurateurs et isérois se l'approprient.

L'Isère en action

Au travers de la recette emblématique, créée en association avec des chefs isérois et les élèves du lycée Lesdiguières, Isère Attractivité a souhaité mettre en lumière la gastronomie iséroise et en faire un facteur de renforcement du sentiment d'appartenance au territoire.



UNE FILIÈRE PLEINE D'AVENIR ET DE PROMESSES

Lycée Lesdiguières



OUARDA LA TORRE,

Proviseure du lycée de l'hôtellerie et du tourisme Lesdiguières de Grenoble

Arrivée à la tête du lycée hôtelier Lesdiguières à la rentrée 2022, Ouarda La Torre pilote cet établissement qui accueille des élèves du CAP au BTS, sur trois sites : l'hôtel Lesdiguières, le site Beaumarchais et le Clos d'or.

“ L'accueil du concours MOF a permis une vraie reconnaissance du lycée et de son savoir-faire ”

Depuis mon arrivée au sein de l'établissement, je suis ébahie par les élèves, qui ont choisi une voie difficile et qui sont très méritants. Je suis également très admirative de l'équipe enseignante, car cet engagement des élèves est le résultat de la qualité de leur accompagnement. Tous ont été particulièrement mobilisés, aux côtés des équipes techniques et administratives du lycée, à l'automne dernier, avec l'organisation du concours du Meilleur Ouvrier de France (catégorie cuisine, NDLR).

Accueillir un tel évènement représente quelque chose d'exceptionnel pour le lycée et en particulier pour les élèves, qui touchent du doigt leur rêve en voyant travailler les candidats et en observant le regard du jury, qui était présidé par Alain Ducasse. Le projet avait été initié par Erick Besse, mon prédécesseur, qui avait mené tout le travail en amont. L'accueil du concours MOF a permis une vraie reconnaissance du lycée et de son savoir-faire. Cet évènement n'aurait pas pu être organisé sans l'appui des collectivités, et notamment du département, de nos partenaires privés et de Philippe Girardon, chef du domaine de Clairfontaine et président des MOF de l'Isère, qui nous a apporté ses précieux conseils.

Nous avons également été très heureux d'être associés à l'élaboration de la recette emblématique de l'Isère, en partenariat avec Isère Attractivité. Il s'agit d'un projet original, qui a permis aux élèves de travailler avec la chimie des ingrédients du territoire et de se mettre en situation de réflexion, pour élaborer une recette, aux côtés des chefs associés à la démarche. Cette expérience très enrichissante a débouché sur des échanges, au-delà de l'organisation du concours, qui a été accueilli par le lycée en janvier 2023 afin de sélectionner la recette emblématique du département. Certains élèves ont ainsi pu trouver des stages chez les chefs avec lesquels ils avaient travaillé pour élaborer les différentes recettes présentées au concours.

Nous nous tournons aujourd'hui vers de nouveaux projets, à commencer par l'ouverture de la brasserie d'application, qui devrait entrer en fonction en mars ou en avril prochain, au sein de l'hôtel Lesdiguières.

Les formules brasserie se développent beaucoup aujourd'hui et ce tout nouveau concept, qui complètera le restaurant gastronomique d'application qui existe déjà, sera très utile dans la formation des élèves et permettra de proposer un nouveau lieu ouvert au public.

L'Isère en action

En associant les élèves du lycée hôtelier Lesdiguières à la création de la recette emblématique du département, Isère Attractivité a cherché à créer des synergies sur le territoire, en mettant en lumière cet établissement d'excellence.

SOUTENIR ET VALORISER LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE EN ISÈRE



DANIÈLE CHAVANT

Présidente de l'Union des métiers et industries de l'hôtellerie (UMIH) de l'Isère

Propriétaire de l'hôtel et restaurant gastronomique Chavant, situés à Bresson, Danièle Chavant est présidente de l'UMIH depuis 2018.

« Nos objectifs sont de redonner plaisir et fierté à cette profession souvent malmenée et instaurer une dynamique dans la filière »

La situation actuelle de l'hôtellerie-restauration génère une grande inquiétude chez les professionnels. Nos métiers avaient déjà été affaiblis par la crise du Covid-19. Elle avait contraint nos établissements à fermer leurs portes pendant 7 mois consécutifs. Depuis quelques mois, l'explosion des coûts de l'énergie pèse également très lourd dans le bilan de nombreux professionnels et laisse penser que certains auront du mal à passer ce cap.

Dans ce contexte, la mission de l'UMIH 38, qui compte 800 adhérents en Isère, sur 4500 établissements, est très importante. Le syndicat est d'ailleurs l'un des plus dynamiques de France. Nos objectifs sont de redonner plaisir et fierté à cette profession souvent malmenée et d'instaurer une dynamique dans la filière. C'est ce que nous avons essayé de faire en relançant les courses de garçon de café ou en recréant les diplômes de la courtoisie, qui sont remis aux élèves de certains lycées des métiers de l'hôtellerie. Nous sommes également présents sur le forum professionnel et nous nous sommes associés à Pôle Emploi, sur le projet du Bus de l'Emploi, qui a pour but de faire entrer en relation candidats et employeurs, sur des territoires qui avaient besoin de cette visibilité.

Il existe également une belle dynamique autour du titre de maître-restaurateur, qui a été créé en 2007 par l'Etat, pour valoriser les établissements engagés dans une démarche de qualité. Avec l'appui du département, l'UMIH 38 en assure le fonctionnement en Isère et nous constatons que ce label jouit d'une belle visibilité chez nos clients. Ils identifient désormais bien que ce titre est synonyme de produits frais, locaux et travaillés "maison". Ce succès s'est confirmé lors de la Foire de Grenoble, où nous avons mis en place un restaurant éphémère, qui accueillait chaque jour un maître-restaurateur isérois différent et qui a été très bien reçu par les visiteurs. Malgré les difficultés qui sont celles de nos professions, nous observons au

travers de ces initiatives le fait que ces métiers restent des métiers passion, que l'on aime et que l'on continue à faire jusqu'au bout. »

L'Isère en action

Acteurs essentiels de l'activité touristique et de la gastronomie en Isère, les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration sont soutenus par le département, au travers, notamment, du titre de maître-restaurateur, qui permet de valoriser les établissements engagés dans une démarche de qualité.



La table des Maîtres Restaurateurs sur le village des Isérois à la Foire de Grenoble

Directrice de la publication : Emilie Carpentier

Rédaction : Sandy Plas

Conception - graphisme : Isère Attractivité

FÉVRIER 2023

ISÈRE ATTRACTIVITÉ

44 quai de France

CS 10047

38024 Grenoble cedex

info@isere-attractivite.com - www.alpes-isere.com

Photos : Agence texto - Pierre Jayer - Michel Battaglia - UMIH 38