

## THIERRY BLANCHET

Producteur laitier à La Murette

Thierry Blanchet, agriculteur à La Murette, au des États généraux d'alimentation et de culture est clair : « Il faut trouver comment se répartir les marges. On vend un fromage marcellin 2,50 euros grande surface, le prix ne baisse pas. On ne peut pas faire des céréales et de la viande. » L'exploitant qui propose aussi des ateliers éducatifs de sa ferme estime que chacun se



**Pour Thierry Blanchet, la loi doit être améliorée.** Photo Le DL/M.T.

renvoie la balle et que la seule solution passe par une nouvelle législation. « La loi Sapin 2 doit être améliorée. »

## LAURENT PASQUIER

Cofondateur de la marque "C'est qui le patron"

"C'est qui le patron", c'est la marque des consommateurs. Et son cofondateur, Laurent Pasquier, était présent hier aux États généraux pour présenter le concept et échanger avec les acteurs du territoire. Le principe de la marque : demander au consommateur son avis sur la qualité souhaitée d'un produit et combien il est prêt à payer. Une consultation publique a donc été lancée via Internet en 2016. Les consommateurs ont pu élaborer un cahier de charges comprenant l'origine du lait, la rémunération du producteur, l'alimentation des animaux, le type d'emballage, etc. En a découlé la com-



**Laurent Pasquier a cofondé, avec Nicolas Chabanne, la marque des consommateurs.**

Photo Le DL/M.T.

mmercialisation d'une brique de lait équitable qui s'est vendue à 18 millions d'unités en 10 mois.

Hier, Laurent Pasquier a également formulé une proposition intéressante pour l'avenir de l'alimentation : « La grande distribution a

déconnecté les consommateurs des producteurs. Aujourd'hui, il faudrait introduire un enseignement agricole dans la filière générale, afin que chacun ait un minimum de connaissances et puisse acheter correctement. »

## BASTIEN PONCET

Président des jeunes agriculteurs de l'Isère - La Bâtie-Montgascon

Producteur de viande à La Bâtie-Montgascon, Sébastien Poncet est président des Jeunes agriculteurs de l'Isère : « Ce qu'on veut de ces États généraux, c'est qu'ils donnent des idées qui permettent de gérer correctement les producteurs. On espère que ces ateliers ne vont pas qu'un constat mais vont déboucher sur des solutions concrètes. Seulement, cela doit passer par une loi qui oblige à augmenter les marges et qui valorise les produits. Cette année, l'Isère



**Sébastien Poncet espère que ces ateliers vont déboucher sur des solutions concrètes.**

compte une centaine d'installations de jeunes agriculteurs : « Cela diminue pour

le lait, la viande mais on arrive encore à trouver des jeunes qui y croient. En revanche, la moitié de ces installations sont hors cadre familial, c'est-à-dire que ce ne sont pas des transmissions, et ça, c'est nouveau. Mais c'est sûr que si on n'arrive pas à sécuriser les prix et à fournir aux agriculteurs une rémunération, il y aura de moins en moins d'installations. » C'est donc bien de l'avenir du métier d'agriculteur et de l'agriculture en général dont il est question pour les professionnels du secteur.

## FABRICE YVOREL

Transformateur de viande à Hières-sur-Amby

Fabrice Yvorel est directeur commercial de la maison Carrel à Hières-sur-Amby, spécialisée dans la transformation de viande de boucherie. Pour lui, les États généraux doivent donner des outils aux producteurs afin qu'ils répondent à la demande : « Dans ce département, nous avons la chance d'avoir de la qualité. Notre métier c'est de fournir la portion juste. On a créé une offre et comme les gens se sont rendu compte que les produits étaient bons, la demande a suivi. Maintenant, la production doit être capable de suivre. Pour cela, il



**Pour Fabrice Yvorel, « dans ce département, nous avons la chance d'avoir de la qualité. »**

LeDL/M.T.

faut aussi s'engager à l'acheter. C'est ce que nous faisons, quand les exploitants produisent 200 porcs, ils savent qu'ils seront vendus. »

## JOCELYN ANUS

Directeur de Carrefour Saint-Egrève



**Pour Jocelyn Anus, « les gens veulent manger local. »** Le DL/M.T.

Seul représentant de la grande distribution hier, Jocelyn Anus était attendu au tournant par de nombreux participants. « C'est très schématique de dire que notre unique objectif est de nous faire le plus de marges possible, a expliqué le directeur de Carrefour St-Egrève.

Il ne faut pas oublier que nous avons aussi des coûts, notamment le personnel. » Pour ce patron, « les mentalités changent, les gens veulent manger local et c'est ce que nous mettons en place. On travaille avec 250 producteurs locaux mais notre difficulté c'est d'en trouver, on est obligé d'aller dans les départements voisins. Il faut davantage développer les relations entre producteurs et distributeurs. Pour autant il faut être conscient qu'en fonction des zones géographiques, le pouvoir d'achat n'est pas le même et donc le consommateur n'est pas prêt à mettre le même prix partout. »

## RENAUD RAFFIER

Boulangier à Heyrieux

Renaud Raffier est président délégué de la Fédération des syndicats de la boulangerie et de la boulangerie-pâtisserie de l'Isère : « Le pain est la principale alimentation des Français alors forcément les États généraux nous intéressent. Le prix de la baguette n'a pas augmenté depuis dix ans et la concurrence est féroce notamment avec les grandes chaînes qui mettent une très grosse pression sur les prix. Ce que nous souhaitons, c'est avoir des blés du terroir, des variétés anciennes de blé car aujourd'hui



**Selon Renaud Raffier, la concurrence est féroce notamment avec les grandes chaînes.** Photo Le DL/M.T.

on est prisonnier d'un système où le meunier choisit les blés et les mélange et où nous n'avons plus qu'à les travailler. »