

SAINT-MARTIN-EN-HAUT AGRICULTURE

La Marque le Lyonnais monts et coteaux met les produits locaux à l'honneur

L'association de promotion la Marque le Lyonnais des monts et coteaux existe depuis 2007. Elle compte aujourd'hui 120 adhérents.

Regroupant les 78 communes du territoire du syndicat intercommunal des monts du Lyonnais (Simoly) et du syndicat de l'Ouest lyonnais (SOL), l'association la Marque le Lyonnais monts et coteaux existe depuis 2007. Elle a pour objectif de promouvoir le produit local. Forte de ces 120 adhérents qui produisent, transforment ou distribuent les produits locaux, elle est dans l'air du temps. Il s'agit de sauvegarder les savoir-faire artisanaux, et d'identifier un territoire. Fiers de leur terroir et de ses richesses, les acteurs du monde agricole, ceux de l'artisanat et du commerce se sont mis en réseau.

Mise en place d'une charte de qualité

Ses neuf ans d'existence n'ont pas entamé le dynamisme de l'association, qui cherche par tous les moyens à promouvoir les produits du terroir, en se



■ Édition 2015 du cocktail des chefs. Photo d'archives Odile MARTINIÈRE-REYNARD

plaçant dans les lieux touristiques (campings, village vacances, maison de pays, etc.).

Placé idéalement entre Lyon et Saint-Étienne, avec de nombreux producteurs de qualité dans des domaines très variés, le territoire détient une richesse qui n'est plus à prouver. Allant de la charcuterie, aux produits laitiers en passant par les fruits, les papilles n'ont qu'à bien se tenir. Restaurants, trai-

teurs et chambres d'hôtes peuvent également adhérer à la marque.

Il faut respecter une charte de qualité pour pouvoir obtenir le label de la marque collective. Un cahier des charges par filière a été élaboré, ce qui garantit une production artisanale sur des exploitations familiales. Deux événements importants sont organisés par l'association.

► Le cocktail des chefs, qui rencontre un succès grandissant, chaque année, depuis sa création⁽¹⁾.

► Et, en fin d'année, le portail des professionnels qui permet de se rencontrer les producteurs et les vendeurs pour faciliter la vente et la diffusion des produits.

Si l'année 2015 a été difficile pour le monde agricole à cause de la sécheresse et des gros

chaleurs, l'année 2016 sera pour certains encore plus dramatique à la suite des violents orages de grêle qui ont ravagé des secteurs producteurs de fruits, légumes ou céréales.

NOTE ⁽¹⁾ Mercredi 21 septembre, à Vourles. Réservation obligatoire au 06.48.39.56.84.

Siège de l'association en mairie de Saint-Martin-en-Haut. Tél. 04.78.48.57.66 ou marquecollective@le-lyonnais.org

Le Chalet des Verchères, adhère à la Marque le Lyonnais monts et coteaux

Monique et Didier Bouteille ont pris possession de la ferme familiale. Si pour Didier cela allait de soi de prendre la suite de ses parents, il n'en allait pas de même pour Monique, qui habitait la Loire et ne connaissait pas le milieu agricole. Après des études de comptabilité, elle s'est investie dans la ferme et souhaiterait encore développer, à terme, une table d'hôtes. Installés près du site de Rochefort, ils vendent leur production laitière sous forme de yaourts et de fromages, ainsi que quelques volailles œufs et fruits légumes. Ils vendent au chalet des Verchères, les vendredis après-midi, et proposent des goûters et des jus de fruits. Ils vendent également leurs produits en circuit court, à Lyon, quartier des Terreaux à La Ruche qui dit oui. Les



■ Le chalet des Verchères. Photo Odile MARTINIÈRE-REYNARD

clients passent commande sur Internet et sont livrés en direct. Cela permet de rencontrer les adhérents et de partager les savoir-faire.

On les retrouve aussi sur trois marchés par semaine : le mardi à Andrezieux, le

vendredi à Veauche et le samedi à Saint-Symphorien-sur-Coise.

Enfin, ils sont présents jusqu'à fin août à la Maison de pays de Saint-Martin.

CONTACT Tél. 04.78.48.67.25. chaletsdesvercheres@orange.fr

« Maintenir l'emploi et limiter les impacts sur l'environnement »

Daniel Lardellier, coprésident de la marque le Lyonnais

« L'origine de la Marque a été portée par les élus qui ont souhaité maintenir l'emploi sur le secteur, mais aussi limiter les impacts sur l'environnement en maintenant une agriculture de proximité. C'est aussi maintenir la biodiversité et surtout renforcer l'identité d'un territoire. La Région, le Département, et les sept Communautés de communes des monts et coteaux nous financent. Pour ma part, j'exploite, avec mon associé, une ferme de cinquante vaches, le Groupement agricole d'exploitation en commun (Gaec) des 2-Chênes. Nous transformons 10% de notre production en fromage que nous revendons sur le marché quai Saint-Antoine, à Lyon. Nous fournissons aussi des restaurants et des cantines. »



■ Photo O. MARTINIÈRE-REYNARD