

Abattoir intercommunal

**Consommez
local !**

**Abattoir
de l'Oisans**



Jean-Rémy OUGIER ■

*Vice-président chargé de
l'animation des politiques de
l'agriculture, dont l'abattoir,
du pastoralisme territorial,
de la stratégie forestière sud Isère*



Je suis très heureux de pouvoir signer un éditorial dans la première brochure entièrement dédiée aux éleveurs utilisateurs de l'abattoir intercommunal de l'Oisans. Depuis des décennies, cet outil a subi de nombreux aménagements et a su s'adapter aux évolutions et méthodes de travail des éleveurs locaux.

Quand la Communauté de communes a pris cette compétence, l'abattoir de proximité s'est très vite professionnalisé et adapté aux réglementations en matière d'hygiène, d'abattage et de découpe. Nous étions déjà inscrits dans une démarche volontariste de « circuit court » visant à promouvoir la viande de l'Oisans, à la rendre encore plus accessible aux consommateurs du territoire tout en valorisant la production locale.

2

L'abattoir répond aujourd'hui aux critères spécifiques de l'agriculture raisonnée, au bien-être animal (principalement agneau, chèvre, porc, vache et bison) et au principe du zéro pesticide...

La Communauté de communes a obtenu l'agrément agriculture bio et réfléchit à la mise en place de nouvelles prestations en direction des éleveurs et des particuliers. Enfin, pour répondre aux préoccupations environnementales bas carbone, la collectivité a programmé un audit énergétique afin de mieux isoler le bâtiment et de réaliser des économies d'énergie.

J'estime que le moment était venu d'éditer une brochure commune aux utilisateurs de l'abattoir, pour valoriser la diversité des productions de viandes locales, fédérer davantage la filière agricole autour d'un dispositif collectif et faire connaître cet outil spécifique, dont peu de territoires peuvent se prévaloir. ■



Édito

Coralie Argentier ■
Gestionnaire de l'abattoir

Situé au cœur du Bourg-d'Oisans, l'abattoir Intercommunal de l'Oisans est géré en régie par la Communauté de communes de l'Oisans, depuis le 1^{er} juillet 2019. C'est l'un des plus petits abattoirs d'Europe !

Le volume annuel représente 75 tonnes pour une majorité d'ovins et de porcins abattus. Depuis la gestion en régie directe, en 2019, l'activité commerciale de l'abattoir a augmenté de 25% (2020-2021). Le phénomène s'est même amplifié en 2022. Cet abattoir public est principalement utilisé par les éleveurs de l'Oisans, notamment durant la période de l'automne pour écouler les agneaux et les veaux lors des descentes d'alpages après avoir passé tout l'été à pâturer en zone de haute montagne.

C'est une chance pour le territoire de posséder cet outil pour favoriser les « circuits courts » et rendre plus accessible la production de viande locale. Les animaux élevés en Oisans peuvent être abattus sur place dans le respect du bien-être animal et les règles d'hygiène. Cela permet de réduire les transports et donc de limiter les émissions carbone et surtout de réduire le stress animal.

La brochure que vous tenez entre vos mains a été réalisée sur la base du volontariat de douze éleveurs utilisateurs de l'abattoir afin de mettre leurs productions en avant et permettre aux habitants de l'Oisans et aux visiteurs de passage de consommer plus local et découvrir les différentes ressources du territoire de l'Oisans. ■



La Ferme des bisons de l'Oisans



Rochetaillée - Le Bourg-d'Oisans

Didier est connu comme le bison blanc ! Cet ingénieur agricole (Agrosup) ne se sépare jamais de son chapeau en cuir, sa marque de fabrique. Il exerce d'abord dans le domaine de l'alimentation animale puis comme chef de vente.

Sa famille tient sa « base » foncière en Oisans. Didier reconnaît avoir souvent fait le « paysan le dimanche ». Ces alpages environnants et ces vastes montagnes surplombant ces immenses vallées l'ont toujours impressionné et inspiré.

Du bovin, il passe au bison parce qu'il s'agit d'une race rustique capable de s'adapter au climat de l'Oisans.

Et puis, l'ambiance western et le côté nature sauvage du bison ne sont pas pour lui déplaire. Il ouvre volontiers son exploitation à la visite pour découvrir ses brebis, ses bisons mais aussi ses lamas (un bon répulsif contre les loups !). ■



Contact

06 74 91 23 18
coucou333@wanadoo.fr



Type de production



Point de vente et conditionnement

- A la ferme et Foire de l'avent (Allemond)
- Saucisson / terrine (bisons)
- Vente de bisons au détail
- Colis d'agneaux (entier ou 1/2)

4

Bergerie de La Lignarre

La Pallud - Ornon

Implantée à Ornon, La Bergerie de la Lignarre est une institution en Isère ! Emilie et Jimmy fabriquent des fromages de grande qualité, dont le lait provient de leurs 70 brebis. Partisans des circuits-courts, ils privilégient la vente de proximité, dans leur magasin à La Pallud. Le meilleur moyen pour garder le lien avec leur clientèle. ■



Contact

06 20 85 18 15
06 15 25 36 85
bergeriedelalignarre@laposte.net



Type de production



Point de vente et conditionnement

- Magasin à la Pallud
- Marché de Bourg-d'Oisans (samedi matin)
- Vente d'agneaux au détail
- Colis d'agneaux (14 kg et 18 kg)

Les délices de la ferme



Valbonnais

Didier a repris l'exploitation familiale en 1998. Rejoint en 2020 par Angélique, le duo se spécialise dans le multi-élevage.

C'est dans un esprit familial et traditionnel que Didier et Angélique élèvent leurs vaches (allaitantes), cochons, chèvres, moutons, lapins et poules ! C'est sa rencontre avec Didier qui conforte Angélique dans son désir de devenir agricultrice. ■

Contact

04 76 30 15 64
06 88 18 54 61



Type de production



Point de vente et conditionnement

- Livraison à domicile sur commande
- Colis de veaux et boeuf (4 kg ou 8 kg)
- Colis de porcs plein air (12 kg)
- Colis d'agneaux

5

Jordan Gouillard

La Paute – Le Bourg-d'Oisans

L'exploitation familiale ne date pas d'hier...

Ce sont 6 générations qui se sont succédé à la Paute. Titulaire d'un bac Pro conduite et gestion d'entreprise agricole (CGEA), Jordan grandit dans cette ambiance agricole. Son objectif : pérenniser cette activité qu'il chérit.

Son obsession : proposer de la viande de qualité à ses clients. Son admiration : l'Aubrac, belle et rustique à la fois ! ■



Contact

06 86 69 92 10
jordan.gouillard38@orange.fr

Type de production



Point de vente et conditionnement

- Livraison à domicile
- Colis de veaux et boeuf

Où retrouver ces douze *éleveurs ?

GRENOBLE



La Ferme d'Oriol

6



La Ferme des Bisons de l'Oisans - p.4



Bergerie de la Lignarre - p.4



Les Délices de la Ferme - p.5



Jordan Guillard - p.5



La P'tite Ferme Qu'On Aymes - p.8



Laurent BOS - p.8



GAEC du Taillefer - p.9



La Bergerie du Pays - p.9



GAEC du Touret - p.10



Jean-Jacques SIONNET - p.10



Bergerie la Pastorale - p.11



La Ferme d'Oriol - p.11

LA MURE



Bergerie la Pastorale



Les Délices de la Ferme

Allemond

La Ferme
de l'Ois

Laurent

Oulles

Jord

Ornon

GAEC du Taillefer

Le Bourg
d'Oisans

GAEC du Touret



*Un grand merci aux douze éleveurs qui ont accepté d'être présents dans cette première édition, à retrouver sur notre site ccoisans.fr



La Bergerie du Pays

des Bisons

Bos Alpe d'Huez

Jean Guillard

La P'tite Ferme
Qu'On Aymes

Jean-Jacques SIONNET

Les Deux Alpes

Vénosc

Saint-Christophe-en-Oisans

La P'tite Ferme qu'on Aymes

Les Aymes-Mizoën

Habitants de Mizoën depuis plus de 25 ans, Francine et Pierre se sont installés éleveurs en 2021. Ils cumulent 20 années d'expérience dans l'univers ovin. En reprenant un bâtiment et des parcelles agricoles, ils ont réalisé leur rêve « s'ancrer sur le territoire » et offrir des produits de qualité. Amoureux de nature, ils participent ainsi à la revitalisation des terres agricoles. ■



Contact

06 81 49 50 39

laptitefermequonaymes@gmail.com

Type de production



Point de vente et conditionnement

- Livraison au Bourg-d'Oisans et au Freney, Mizoën, Les Deux Alpes ou plus loin sur réservation
- Colis d'agneaux
- Pâtés, saucissons et chorizos de brebis

8

Laurent Bos

Les Sables - Le Bourg-d'Oisans

Spécialisé dans la mécanique, plusieurs années en tant que salarié à la SATA, Laurent a baigné dans l'agriculture depuis sa plus tendre enfance. Il reprend l'exploitation familiale et choisit les charolaises, « race rustique au bon caractère » qui paissent de mi-mai à mi-octobre sur les alpages de Oulles.

Le contact avec la nature, les animaux c'est son choix.

Il se souvient encore de ses 2 premières vaches « un pur bonheur ».

Avec Marina, son épouse, il propose des visites de son exploitation aux gens de passage, amis et fidèles clients ! ■



Contact

06 66 23 07 78

06 66 55 13 24

marina.hery1@orange.fr

Type de production



Point de vente et conditionnement

- Colis de veaux Charolais (8kg)
- Steaks hachés

Gaec du Taillefer

La Pallud - Ornon

Cette entreprise familiale propose une large variété de produits locaux depuis 1979. Comme d'autres producteurs attentifs au bon développement de leur cheptel, ils s'attachent à élever des animaux adaptés à la configuration du relief. ■



Contact

salvi.guillaume@gmail.com

Type de production



Point de vente et conditionnement

- La Combe Gourmande, Bergerie de la Lignarre
- Saucisse, merguez, saucisson
- Colis d'agneaux, de porcs, de veaux et de boeuf à la demande

9

La Bergerie du Pays

La Condamine - Vaujany

Timothée Orand installe sa « bergerie » à Vaujany en 2009. Eleveur mais également berger l'été, il produit une laine Mérinos et une viande d'alpage de très grande qualité. La laine et la viande d'agneaux et de porcs sont disponibles à Vaujany (boutique Le Cairn). ■



Contact

06 73 72 39 21
bergeriedupays@yahoo.com

Type de production



Point de vente et conditionnement

- Boutique Le Cairn (Vaujany)
- Colis de porcs en plein air (5-6 kg ou 15 kg)
- Colis d'agneaux (entier ou 1/2)

Gaëc du Touret

Le Perier

C'est en 2010 que Flavien reprend le flambeau de son grand père dans l'exploitation familiale. Il partage sa passion au côté de Mariette et élèvent ensemble leurs brebis dans la bonne herbe du Parc des Ecrins. Un métier de terrain qui leurs tiens à cœur et pour lequel ils accordent une importance toute particulière à élever une espèce ovine adaptée au relief et à la ressource en herbe. ■



Contact

06 72 11 35 45
fbauchon@orange.fr



Type de production



Point de vente et conditionnement

- Intermarché de La Mure
- Boucherie du Breuil (La Mure)
- Colis d'agneaux (entier ou 1/2)

10

Jean-Jacques Sionnet

Les Terrasses - La Grave

Jean-Jacques a grandi au beau milieu du troupeau de son père éleveur de brebis. Son BTS maintenance industrielle en poche ne l'éloigne pas pour autant de cet univers agricole familial. Il reprend sans hésitation l'exploitation familiale en 2001. Sa proximité avec le troupeau est inscrite dans son ADN. Il aime le contact avec la nature, la variété de ses missions et observer ses brebis évoluer dans un cadre remarquable. ■



Contact

06 77 46 48 93
sionnet.jjs@orange.fr

Type de production



Point de vente et conditionnement

- Livraison à domicile
- Colis d'agneaux (entier ou 1/2)
- Saucisses/merguez
- Viande d'agneaux au détail

Bergerie la Pastorale

Saint-Laurent-en-Beaumont

Installés dans un petit village au sud de l'Isère, Mathias et Aline gardent leur troupeau à « portée de jumelles », pour mieux les suivre tout au long de l'année. Tous deux travaillent au rythme des saisons, avec l'aide de Gitane, une ânesse et Reflex leur Patou.

Bergers depuis 2006, ils s'occupent de leur cheptel (450 en alpages mais 120 dans leur cheptel) dans une démarche extensive et responsable. ■



Type de production



Point de vente et conditionnement

- Colis d'agneaux (7 kg)

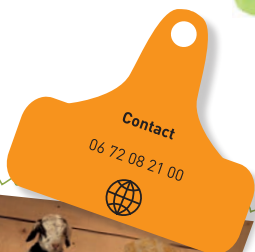
11

La Ferme d'Oriol

Domaine du Rocher Saint-Loup - Vif

Suite à une reconversion professionnelle il y a plus de 15 ans, Stéphane Veyrat, titulaire d'un doctorat en géomorphologie, reprend une ferme. Cette exploitation est située sur un domaine de 50 hectares, isolée dans les montagnes. En plus d'un élevage de chevaux américains, il propose de l'accueil en yourte et de la restauration en

ferme-auberge. Ce dernier mixe les races caprines Alpines, Rove et Girgentana adaptées au territoire. Stéphane reconnaît exercer un « métier passion » sur un territoire grandiose. » ■



Type de production



Point de vente et conditionnement

- Domaine du Rocher Saint-Loup Oriol
- Repas à la Ferme-Auberge
- Viande de caprins (sur réservation)

Contact

abattoir@ccoisans.fr

Communauté de communes
de l'Oisans

1 bis rue Humbert BP 50
38520 Le Bourg-d'Oisans

ccoisans.fr



L'EUROPE S'ENGAGE
en région
Auvergne-Rhône-Alpes
avec le FEADER

