



Goûtez l'info

n° 62

SEPAG du 23 au 25 juin 2015 à Valence

La CCI de la Drôme, en partenariat avec la CCI de l'Ardèche, organise la 1^{ère} édition du salon SEPAG (Salon des Equipements et des Process Agroalimentaires) qui se tiendra au parc des expositions de Valence du mardi 23 au jeudi 25 juin 2015. Ce salon professionnel présentera plus de 80 exposants et attend 3000 visiteurs. L'inauguration aura lieu le mardi 23 juin à 17 h en présence d'adhérents Goûtez l'Ardèche® et la marque sera présente sur un stand durant les 3 jours. Attention, pour visiter le salon, n'oubliez pas de demander votre badge directement sur le site du salon : <http://www.salon-sepag.fr>.



Renseignements : Mélanie Héritier - mheritier@ardechegoout.fr

Inauguration de la Caverne

Le 10 avril dernier, a eu lieu l'inauguration de la Caverne du Pont d'Arc, en présence de François Hollande, président de la République. Ardèche le goût a été sollicité pour organiser un espace regroupant des producteurs afin de présenter les produits de la marque Goûtez l'Ardèche® qui seront servis dans le restaurant.

Cette ouverture est l'aboutissement de 2 années de travail avec nos partenaires sur l'approvisionnement local du restaurant de la Caverne du pont d'Arc afin que les produits locaux soient mis à l'honneur. L'objectif final est ambitieux : un approvisionnement local à 75%.

Renseignements : Virgile Petin - vpetin@ardechegoout.fr

Pluie de médailles pour les produits Goûtez l'Ardèche®

Le Concours Général Agricole a, une nouvelle fois, récompensé l'Ardèche avec 85 médailles.



Parmi les produits médaillés, 4 adhérents Goûtez l'Ardèche® ont été récompensés.

Pour leurs vins IGP Ardèche :

- le Domaine de Vigier à Lagorce,
- la Cave de Valvignères, la Cave des Vignerons sud Ardèche.

Pour son vin rouge Côtes du Vivarais :

- le Domaine de Vigier à Lagorce.

Pour son saucisson sec « le Padgel »:

- la Charcuterie Puzzi à Lanarce .

Pas moins de 14 médailles leur ont été attribuées en reconnaissance de la qualité gustative de leur production. Nous les félicitons pour ces récompenses bien méritées.

Renseignements : Sandra Teyssier - steyssier@ardechegoout.fr



Le nouvel annuaire de l'agroalimentaire ardéchois

Après le site internet Ardèche le goût (www.ardechegoout.fr) et ses sites dédiés Goûtez l'Ardèche® (www.goutezlardeche.fr), les étapes savoureuses Ardèche® (www.lesetapessavoureuses.fr) et Ardèche le goût, espace professionnel (www.ardechegoout.fr/pro), c'est au tour du Portail de l'agroalimentaire ardéchois de faire peau neuve. Courant juin, il deviendra l'annuaire professionnel de l'agroalimentaire ardéchois.

Si vous aviez une fiche présentant votre entreprise sur l'ancienne version, nous avons procédé à sa migration vers notre nouvel outil, pensez à la vérifier et à nous adresser les modifications ou compléments d'information que vous souhaiteriez voir apparaître, nous effectuerons les modifications. Si vous n'aviez pas encore de fiche, connectez-vous sur l'espace pro afin de la remplir au plus vite : <http://pro.ardechegoout.fr/adherer-a-lannuaire-des-professionnels/>.

Cet outil sera désormais ouvert à de nouvelles entreprises agroalimentaires : restaurateurs, musées/sites gourmands, événements/manifestations.

Renseignements : Mélanie Héritier - mheritier@ardechegoout.fr

Les Etapes Savoureuses - Ardèche

5 adhérents Goûtez l'Ardèche® sont devenus Etapes savoureuses Ardèche® ce dernier trimestre et portent ainsi à 30 le nombre d'adhérents Goûtez l'Ardèche® également labellisés Etapes savoureuses Ardèche®. Vous souhaitez à votre tour rejoindre cette démarche, contactez-nous sans attendre ou candidatez sur :

<http://pro.ardechegoout.fr/adherer-a-la-marque-les-etapes-savoureuses/>

Renseignements : Mélanie Héritier - mheritier@ardechegoout.fr

Tour de France 2015

Le dimanche 19 juillet, le Tour de France nous fera l'honneur de passer en Ardèche. L'occasion pour l'association d'être présente et de mettre en avant la marque Goûtez l'Ardèche®.



Le Conseil général a sélectionné deux sites où seront mis en place des animations, de la dégustation de produits, ainsi qu'un buffet préparé par des chefs agréés Goûtez l'Ardèche®.

Vous êtes intéressés pour participer à cette fête nationale ? N'hésitez pas à nous contacter nous serons heureux de vous compter parmi nos participants !

Renseignements : Stéphanie Dallard - contact@ardechegoout.fr



Bulletin d'information des adhérents à la marque collective Goûtez l'Ardèche®
N° 62 - 2^{er} trimestre 2015

De ferme en ferme édition 2015

Les 25 et 26 avril derniers, de nombreux adhérents Goûtez l'Ardèche® participaient à de Ferme en Ferme :

Le GAEC de la Chèvre Blanche à Satilleu (Chèvres), La Cauprovine à Rochessauve (fromages de chèvre et charcuteries), L'Hôtel restaurant Beauséjour au Béage (restaurant), Auberge de Chanaleilles à Chassagnes Haut (restaurant), Domaine de Bournet à Gropspierres, Lou Mouli d'Oli à Bourg-Saint-Andéol (huile), Le Domaine Notre Dame de Cousignac (vins), Domaine Alain Dumarcher à Gras (vins), Escargots des Restanques à Saint-Remèze, Le Domaine du Bréchon à Gras (vins).

L'occasion aux producteurs de faire découvrir leur métier en alliant visite de l'exploitation et dégustation. Belle fréquentation cette année, nombreuses sont les familles qui ont profité de ce week-end pour remonter aux sources du goût !

Renseignements : Virgile Petin - vpetin@ardechelegout.fr

Goûtez l'Ardèche sur les ondes !

Le 20 mai dernier, l'association a participé à une émission de radio sur Autoroute Info. L'occasion pour nous de mettre en avant les produits Goûtez l'Ardèche®, Les Étapes savoureuses Ardèche® ainsi que le restaurant de la Caverne du Pont d'Arc. [Pour écouter cette interview cliquez ici](#) ou rendez-vous sur <http://www.goutezlardeche.fr>

Renseignements : Virgile Petin - vpetin@ardechelegout.fr

LES BREVES

• Le Miam Miam 2015, demandez-nous le !!!

Tout nouveau, tout beau, édité à 25 000 exemplaires, il vous attend dans nos locaux. Nous pouvons aussi vous les déposer à la Chambre de Commerce et d'Industrie à Aubenas, Annonay ou Privas ou à la Chambre des Métiers et de l'Artisanat à Guilherand-Granges. Alors n'attendez plus pour les commander, par mail ou par téléphone !



Vous pouvez également le télécharger sur :
<http://ardechelegout.fr/miam-miam/>

Renseignements : Virgile Petin - vpetin@ardechelegout.fr

• Réglementation INCO : Le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 entrera en vigueur dès le 1^{er} juillet 2015. Il prévoit l'obligation d'informer sur la présence d'allergènes dans les denrées non préemballées. L'indication des allergènes (14 produits ou substances, par exemple, céréales contenant du gluten) doit être effectuée sous forme écrite de façon lisible et visible des lieux où sont admis le public.

Renseignements : Sandra Teyssier - steyssier@ardechelegout.fr

• Bienvenue à Raphaël dans le foyer de Jeanne et David Pasquier, ce petit garçon est né le 27 avril dernier et se porte à merveille. Nous souhaitons tous nos vœux de bonheur aux heureux parents.

• Nous avons appris avec tristesse le décès de M. Christian Gamet chef du restaurant Le relais de Sully survenu le 03 avril dernier. Nous renouvelons nos sincères condoléances à son épouse ainsi qu'à ses proches.

Nouveaux produits, nouveaux adhérents.

La cave des vignerons du sud Ardèche propose désormais quatre nouveaux vins IGP Ardèche agréés Goûtez l'Ardèche® : Vin IGP Ardèche rosé Nuances de rosé (moelleux), Vin IGP Ardèche rosé Nuances de gris, Vin IGP Ardèche rosé Gris de cabernet, Vin IGP Ardèche rosé Gris de Grenache, Vin IGP Ardèche blanc Cuvée des bateliers.

Claude Dumarcher – Clos de l'Abbé Dubois à St Remèze, devient adhérent à l'association et vient d'obtenir un avis favorable de jury de Goûtez l'Ardèche pour ses vins IGP Ardèche : blanc doux viognier - Cloédoux, blanc chardonnay et rouge merlot.

La cave Coopérative de Valvignères vient de faire agréer un nouveau vin IGP Ardèche merlot.

La boulangerie pâtisserie « Le Pain d'Antan » à Lamastre vient, quant à lui, de recevoir l'agrément Goûtez l'Ardèche® pour ses biscuits les Galets de la Daronne-framboise.

Le restaurant « le Kriskan » à Beaulieu vient également d'obtenir l'agrément Goûtez l'Ardèche®.

Ces nouvelles adhésions portent à 28 le nombre de restaurants et à 87 le nombre de producteurs sélectionnés par la marque collective Goûtez l'Ardèche®.

Renseignements : Sandra Teyssier - steyssier@ardechelegout.fr

Agenda

Manifestations :

- Fête du fin gras, le 7 juin à Saint Martial
- Salon SEPAG du 23 au 25 juin à Valence
- Tour de France le 19 juillet à Beauchastel et au Col de l'Escrinet
- Marché de la Myrtille sauvage 8 août à Mézilhac, Association la Myrtille sauvage d'Ardèche 06 76 90 01 99
- Aubenas, Vin dans la ville le 14 août 2015
- Triathlon des Gorges du 21 et 23 août à Saint Martin d'Ardèche
- Les Abeillades, les 12 et 13 septembre à Vals les Bains
- Assemblée générale, le 22 septembre 2015 à Privas

Centre du développement agroalimentaire - Ardèche le goût
av. de l'Europe Unie - BP 321 - 07003 Privas Cedex

Tél : 04 75 20 28 08 - Fax : 04 75 64 29 42
contact@ardechelegout.fr - www.goutezlardeche.fr - www.ardechelegout.fr/pro
www.ardeche-agroalimentaire.fr

Directeur de publication : Raymond LAFFONT - Rédactrice en chef : Marie-Pierre HILAIRE

Goûtez l'Ardèche® est une marque collective gérée par le Centre du développement agroalimentaire, créé par les Chambres consulaires du département (la Chambre d'agriculture de l'Ardèche, la Chambre de commerce et d'industrie territoriale de l'Ardèche, la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ardèche) et soutenu par le Département de l'Ardèche, la Région Rhône-Alpes, l'Etat et l'Europe.



Document imprimé sur papier recyclé



Bulletin d'information des adhérents à la
marque collective Goûtez l'Ardèche®
N° 62 - 2^{er} trimestre 2015