

PANORAMA MEDIAS



PANORAMA MEDIAS



PANORAMA MEDIAS

Du 1^{er} avril 2015 au 31 mars 2016

TOTAL MEDIAS : 344

PRESSE ÉCRITE

TOTAL : 133

- Presse locale : 132
- Presse régionale : 1

RADIO

TOTAL : 14

Chérie FM :

24-sept-15 : Interview de Marie-Pierre sur Ardèche le goût et ses marques Goûtez l'Ardèche® Les étapes savoureuses Ardèche® et le car Foud'Ardèche

France bleu Drôme Ardèche :

26-juil-15 : Émission sur la volaille + interview de Raymond Laffont + Goûtez l'Ardèche®
05-déc-15 : Annonce au journal de 8h, de la venue du car à Festivin - Vivier

Fréquence 7 :

01-juin-15 : Diffusion reportage autour de la filière bois
03-juin-15 : 11h30 : Diffusion reportage autour de la filière lait
05-juin-15 : 13h : Diffusion de l'émission bilan Ardurables

MTI :

12-oct-15 : Interview de Sandra Teyssier sur les actions de Goûtez l'Ardèche® pendant la semaine du goût

Radio des Boutières :

19-déc-15 : Interview de Marie-Pierre pour la présentation du car Foud'Ardèche et pour l'annonce du car au Super U du Cheylard

Radio France Inter :

09-déc-15 : Interview de Sylvain Petit sur l'entreprise ES Vinaigrerie

RCF :

04-juin-15 : 11h40 et 19h15 : Diffusion reportage autour de la filière lait
07-juin-15 : 11h : Diffusion de l'émission bilan Ardurables
21-sept-15 : Interview de Sandra Teyssier sur les actions d'Ardèche le goût pendant la semaine de la gastronomie
24-sept-15 : Interview de Marie-Pierre sur le fonctionnement d'Ardèche le goût et des ses marque étapes savoureuses Ardèche® Goûtez l'Ardèche® et sur le car Foud'Ardèche
05-déc-15 : Interview de Marie-Pierre pour la présentation du car Foud'Ardèche

WEB

TOTAL : 9

21-avril-15 : entreprendre.ardeche.fr / Dépliant Miam Miam
12-mai-15 : hebdo-ardeche.fr / Tourisme : la CCI mène de nombreuses actions
30-juin-15 : hebdo-ardeche.fr / Nouvelle saison pour la violine de Borée
19-juil-15 : hebdo-ardeche.fr / La grande fête du Tour de France, de passage
10-sept-15 : planete-ardechoise.com / L'Ardèche s'invite au menu du 21 au 27 septembre 2015 sur la communauté de communes des Gorges de l'Ardèche
30-nov-15 : ledauphine.com / Meyras | Goûtez l'Ardèche® chez Frédéric Laforêt, chef du restaurant « Retour aux sources »
11-déc-15 : entreprendre.ardeche.fr / Le car Foud'Ardèche : découvrez l'Ardèche du goût !
21-déc-15 : hebdo-ardeche.fr / L'aventure commence pour le car Foud'Ardèche
01-mars-16 : e-tribune.fr / Complètement Foud'Ardèche

COMMUNICATION DIFFUSÉE PAR ARDÈCHE LE GOÛT

TOTAL : 188

Site : Actualités mises en ligne sur les sites d'Ardèche le goût, les étapes savoureuses Ardèche® et de Goûtez l'Ardèche® : 105

Twitter : Actualités mises en ligne sur les événements d'Ardèche le goût : 68 tweets

Mailings : Actualités sur l'agroalimentaire ardéchois, et sollicitations pour divers actions, 12 mails envoyés pour 1104 destinataires

Goûtez l'info : Parution de 3 numéros à destination des adhérents de la marque Goûtez l'Ardèche®



Les restaurateurs participant et les organisateurs de l'opération « L'Ardèche s'invite au menu » du 14 au 19 avril.

ARDECHE LE GOUT /

Une semaine dédiée aux produits ardéchois sur les tables des Gorges de l'Ardèche

Des produits locaux, les amateurs de bonne chère pourront en trouver dans les restaurants du secteur de Vallon-Pont-d'Arc, du 14 au 19 avril prochains, dans le cadre de l'opération « L'Ardèche s'invite au menu »¹. A quelques jours de l'ouverture de la Caverne du Pont d'Arc, Ardèche le goût a en effet souhaité mettre en valeur le travail réalisé autour de l'approvisionnement local. C'est que l'événement patrimonial a des répercussions jusqu'en cuisine : depuis deux ans, le restaurant de la Caverne du Pont d'Arc et nombre de partenaires élaborent un réseau de

distribution voué à mettre sur la table les produits de l'Ardèche à hauteur de 75 %. Mais la logistique mis en place pourra également bénéficier aux autres établissements du territoire qui souhaitent profiter de cette dynamique et mettre à l'honneur les produits locaux. -

Six restaurants participeront à l'opération du 14 au 19 avril : L'Auberge du Pont d'Arc, Le Clos charmant, Le Domaine des dames et Le Clos des bruyères à Vallon-Pont-d'Arc, Les Terrasses de l'Ardèche à Ruoms et le café-restaurant des Tilleuls à Lagorce. La restauration collective du secteur participe également à l'évé-

nement en proposant des menus locaux : Le Creps de Vallon-Pont-d'Arc, Le Mât au Viel-Audon et la base départementale de Salavas. Une gamme de produits ardéchois leur a été adressée afin qu'ils puissent s'approvisionner facilement soit en direct, soit via des grossistes et concocter de bons menus du cru ! ■

✓ Plus d'informations sur www.ardechelegout.fr

¹ En partenariat avec la chambre d'agriculture, la chambre de commerce, la chambre de métiers et Agribio Ardèche. Et avec le financement du conseil départemental et du Pays Ardèche méridional.



Le lait et la châtaigne à la loupe



Dans le cadre de la 5e édition des Ardurables, les élèves de la Classe 3e Préparatoire aux formations professionnelles 1 au lycée Froment professionnel, ont suivi avec beaucoup d'intérêt des animations et des rencontres pour « *une connaissance des entreprises du territoire et des métiers à travers deux filières choisies : le lait et la châtaigne.* »

Un projet initié par La Maison de l'Emploi et de la Formation de l'Ardèche Méridionale avec l'appui du Pays, de la région Rhône Alpes, du Conseil Général et suivi par les professeurs, Mmes Comte, Adamski, Ruzniecki et M. Gat.

Au mois de mars, tout d'abord, deux groupes ont découvert les entreprises, les produits, les métiers les uns par rapport au lait avec Mme Teyssier (lait) d'Ardèche le goût et les autres pour la châtaigne avec M. Chifflet du PNR.

Des connaissances qui se sont

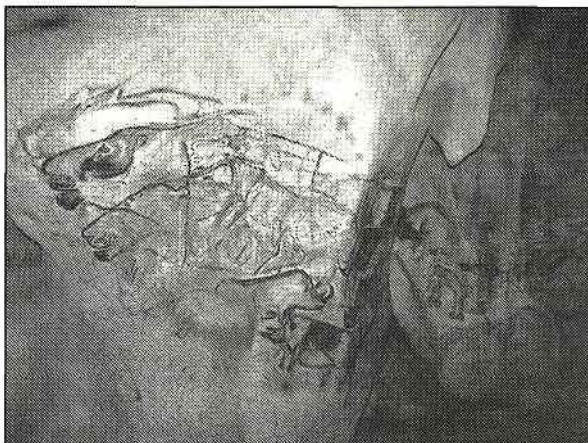
approfondies avec des visites dans différentes entreprises. Pour la filière châtaignes chez M. Vernol castéiculteur à St-Etienne de Boulogne et à la confiserie de La Souche. Pour la filière lait à Terra Cabra à Planzolles et aux Des Glaces de l'Ardèche (Morand) puis laiterie Carrier. Les élèves y ont réalisé un reportage complet de la filière lait, alliant enregistrements sonores, prises de notes et photos encadrés pour l'élaboration des portraits d'entreprises par Léa Grange. Mardi 7 avril, a eu lieu un atelier de montage au CDI. Après les explications du logiciel par Léa Grange, les lycéens ont écouté les pistes de son en vue de trier, supprimer, garder... Sélectionner les endroits intéressants pour réaliser un montage en vue d'émissions de radio qui seront diffusées sur les radios partenaires Fréquence 7 et RCF et le blog des Ardurables.

Initiative

DES MENUS AU GOÛT DE LA CAVERNE

Le Centre du développement agroalimentaire Ardèche le goût accompagne Sodexo Sports et Loisirs, gestionnaire du restaurant de la Caverne du Pont d'Arc, pour faciliter le lien avec le territoire et faire en sorte que les produits locaux soient mis à l'honneur au sein de ce restaurant. L'objectif final est ambitieux, puisqu'un approvisionnement local à 75 % est visé. Dans le cadre de ce travail, une logistique se met en place sur le secteur de Vallon afin de livrer le restaurant de la Caverne. Les professionnels de la restauration du secteur de Vallon pourront ainsi bénéficier de l'organisation mise en place pour se faire livrer en produits locaux. Pour faire passer ce message, il est proposé aux professionnels de mettre en place un menu local début avril, en lien avec l'ouverture de la Caverne du Pont d'Arc prévue le 25 avril prochain. Cette opération sera un bel exemple d'effet de levier de la Caverne du Pont d'Arc en lien avec le développement local.

Les partenaires d'Ardèche le goût sur cette opération : la Chambre d'agriculture, la CCI, la Chambre des métiers et de l'artisanat et Agribio Ardèche. Cette action est financée par le Conseil général de l'Ardèche et le Pays Ardèche méridionale.





VALLON-PONT-D'ARC

L'Ardèche s'invite au menu

Durant la semaine du 14 au 19 avril, dans le cadre de l'ouverture prochaine de la Caverne du pont d'Arc à Vallon-Pont-d'Arc, des restaurateurs participent à l'opération L'Ardèche s'invite au menu ». À l'invitation d'Ardèche le goût qui coordonne cet événement avec la Chambre d'agriculture, la Chambre de commerce et d'Industrie et la Communauté de communes des Gorges de l'Ardèche, les restaurateurs participants confectionnent leurs menus en mettant en avant les produits ardéchois : l'Auberge du Pont d'Arc à Vallon-Pont-d'Arc ; le café restaurant « Les Tilleuls » à Lagorce ; le restaurant « Le Clos Charmant » à Vallon-Pont-d'Arc ; Les Terrasses de l'Ardèche à Ruoms ; Le Domaine des Dames à Vallon-Pont-d'Arc et Le Clos des Bruyères à Vallon-Pont-d'Arc. La restauration collective du secteur participe également à l'événement en proposant des menus locaux au sein du Creps de Vallon-Pont-d'Arc, le Mât au Viel Audon et la base départementale de Salavas.



Vallon Les produits ardéchois mis en avant

Toute la semaine, l'approvisionnement local est favorisé pour la restauration publique ou privée.



■ **Ardèche le goût, la chambre d'agriculture, la CCI et la communauté coordonnent l'événement.**

Le 25 avril, la Caverne du Pont d'Arc - Ardèche ouvre ses portes. En lien avec cet événement, Ardèche le goût organise une opération mettant en avant le travail réalisé depuis deux ans avec ses 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, puisqu'un approvisionnement local à 75% est visé. Dans le cadre de ce travail, une logistique structurée s'est mise en place sur le secteur de Vallon afin de livrer le restaurant de la Caverne. Les professionnels de la restauration du secteur de Vallon peuvent ainsi dès aujourd'hui bénéficier de l'organisation mise en place pour se faire livrer en produits locaux. Pour faire passer ce message, il est organisé une semaine thématique autour de l'approvisionnement local en mettant l'accent sur les produits de l'Ardèche jusqu'au 19 avril chez les

restaurateurs volontaires participants à l'événement.

La restauration collective du secteur participe également à l'événement en proposant des menus locaux au sein du Creps de Vallon-Pont-d'Arc, du Mât au Viel Audon, et la base départementale de Salavas. Une offre de produits ardéchois a été adressée aux restaurateurs. Ils peuvent ainsi s'approvisionner facilement auprès de fournisseurs ardéchois, soit en direct, soit via des grossistes proposant une gamme de produits locaux. Ardèche le goût coordonne cet événement avec la chambre d'agriculture, la chambre de commerce et d'industrie, la communauté de communes des Gorges de l'Ardèche.

● **Bibliothèque municipale**

Lecture pour les enfants par les bénévoles "Le printemps, l'éveil de la nature", samedi 18 avril, à la bibliothèque, à 10h30, les enfants de moins de 7 ans doivent être accompagnés.

Miam Miam !

Fort de son succès grandissant depuis 2010, Ardèche le goût réédite la brochure "Miam Miam" pour l'année 2015.

Plus claire et plus lisible, avec notamment une carte de l'Ardèche pour faciliter la localisation géographique, cette édition 2015 est aussi plus complète. Chaque année, les bonnes adresses de marchés, de magasins, de restaurants et de manifestations jouant la carte du « manger local et de saison » sont de plus en plus nombreuses. Alors, laissez vous guider et savourez le meilleur du terroir ardéchois! Un condensé de bonnes adresses



Miam Miam, c'est un concentré de bons "tuyaux" qui vous emmèneront aux quatre coins du département pour vous faire tester les restaurants où l'on mange local et de qualité, vous faire découvrir les boutiques paysannes et les magasins de producteurs, les boutiques proposant des produits Goûtez l'Ardèche® et des produits locaux, vous emmener déguster des glaces artisanales labellisées Goûtez l'Ardèche®..



retrouvez également les lieux de restauration entrant dans une démarche qualité et valorisant les productions locales :

- les restaurants sélectionnés par la marque Goûtez l'Ardèche®,
- les restaurants sélectionnés par la marque Les étapes savoureuses Ardèche®
- les Bistrots de Pays®,
- les établissements agréés marque Accueil du Parc,
- les restaurants Logis de France,
- les fermes auberges de Bienvenue à la ferme®,
- les restaurants étoilés et les restaurants où officie un Maître restaurateur
- les chefs Toqués d'Ardèche

Pays : France
Périodicité : récurrent
Edition : Privas et sa région

Infos sur la publication

Les statistiques rapportées peuvent présenter un décalage par rapport à ce qui est affiché sur les publications



A la conquête de l'Ardèche

Publié par Myrtille Assenat (?) · 22 avril, 10:18 ·

J'aime la Page

Envie de profiter de toutes les saveurs ardéchoises ?
Solution simple, rapide et gratuite pour vous renseigner sur les découvertes gustatives et gastronomiques ardéchoises, la brochure « Miam Miam » en téléchargement ici :
<http://ardechelegout.fr/miam-miam/>



6 720 personnes atteintes

Mettre en avant

6 720 Personnes atteintes

158 Mentions J'aime, commentaires et partages

114 Mentions J'aime	98 Sur la publication	16 Sur les partages
4 Commentaires	3 Sur la publication	1 Sur les partages
40 Partages	40 Sur la publication	0 Sur les partages

748 Clics sur la publication

578 Photo Views	60 Link Clicks	110 Other Clicks
---------------------------	--------------------------	----------------------------

COMMENTAIRES NÉGATIFS

8 Masquer la publication	0 Masquer toutes les publications
0 Signaler comme indésirable	0 Je n'aime plus la Page

DÉVELOPPEMENT / Avant même la découverte de la grotte, l'Ardèche, méridionale principalement, était une « marque » touristique attractive. Un statut qui devrait être largement conforté et amplifié par la Caverne.

Une chance pour l'Ardèche

La route qui mène au plateau du Razal n'est pas très large mais les élus ne craignent pas l'afflux de véhicules. « L'Ardèche reçoit déjà 2,5 millions de visiteurs par an. Deux-tiers des visiteurs de la Caverne seront déjà sur place. Ce sera 4 % de trafic en plus, ça ne se verra pas », assure Hervé Saulignac. En matière d'hébergements, le président du conseil départemental regrette de n'avoir pu attirer de nouveaux acteurs. « Nous avons un déficit d'environ 250 lits en 3 étoiles, estime-t-il, et nous sommes un peu justes en hébergements de groupes malgré des travaux à Vogué et bientôt à Salavas. »

Mais les bonnes nouvelles sont plus nombreuses que les inquiétudes. « Nous sommes connus pour notre offre nature. Désormais, nous serons aussi une destination culturelle », se réjouit le président du Département. Le profil des visiteurs sera sûrement différent, avec un pouvoir d'achat supérieur.

Au restaurant de la caverne, on mangera ardéchois

Le site du Razal n'a pas été choisi par hasard. Il offre un panorama merveilleux, comme une invitation aux touristes à poursuivre leur escapade. Un espace a été prévu pour promouvoir



Pascal Terrasse, président du Syndicat mixte de la Caverne s'est félicité de l'aboutissement de ce chantier auquel ont participé pas moins de 35 entreprises. La société Kléber-Rossillon assurera l'exploitation du site.

l'Ardèche dans son ensemble, avec la volonté de convaincre les excursionnistes de revenir dans le département. Côté restaurant, 500 couverts par jour attendus en pleine saison, l'Ardèche sera aussi à l'honneur. « Pour être en accord avec le prestige du site, nous ne pouvions que proposer une restauration de qualité. Nous avons mis en lien les professionnels de l'agriculture avec le gestionnaire. » Concrètement, c'est à « Ardèche le goût »¹ qu'a été confiée la mission de se rapprocher de Sodexo et sa filière prestige dès 2011. Objectif visé, mais qui sera difficile à atteindre : assurer un approvisionnement à 75 % local, c'est-à-dire ardéchois et à

défait, rhônalpin. La Sodexo attend qualité des produits mais aussi du service. Elle a lancé un appel d'offres en privilégiant les offres organisées, la disponibilité, les produits sous démarche de qualité. Sur 50 candidatures, une vingtaine a été retenue. Et pour profiter de cet élan, « Ardèche le goût » entend maintenant convaincre les autres restaurateurs du secteur de s'approvisionner local et de proposer des menus ardéchois. C'est aussi ça, l'effet Chauvet...

¹ « Ardèche le goût » est une association qui a pour mission de promouvoir la gastronomie et l'agroalimentaire ardéchois. Elle a été fondée par les trois chambres consulaires.



la caverne du Pont-d'Arc

PATRIMOINE / Découverte il y a 20 ans, la grotte Chauvet - classée patrimoine mondial par l'Unesco - non accessible au public pour des raisons évidentes de conservation, a désormais sa réplique, tout proche de l'authentique. Inaugurée par le président de la République, la Caverne du Pont-d'Arc ouvre ses portes au public samedi 25 avril après 30 mois de travaux.

Une réplique pour l'humanité



La grotte originale, classée au patrimoine mondiale de l'humanité par l'Unesco en juin 2014, compte 1 000 dessins dont 425 figures animales tirées de 14 espèces.

Il y a 36 000 ans, avant les réseaux sociaux, les hommes laissaient déjà des messages sur un mur. La grotte ornée découverte à Vallon-Pont-d'Arc le 18 décembre 1994 par trois spéléologues amateurs ⁽¹⁾ avait créé un véritable séisme dans le monde de l'art pariétal. Au point que Jean Clottes, préhistorien appelé par le ministère de la Culture pour authentifier les œuvres, entre Noël et le jour de l'An, avait cru d'abord à une affabulation. « *On m'annonçait une dizaine de représentations de rhinocéros, or on en connaissait que 20 dans le monde entier.* » Mais il dut se rendre à l'évidence. La grotte Chauvet est unique pour ses dessins. « *Ces hommes avaient inventé la peinture, l'autoportrait et la bande dessinée en quelque sorte* », affirmait François Hollande le jour de l'inauguration. Elle l'est aussi pour l'âge de ceux-ci. Il s'agit tout simplement de la plus ancienne représentation artistique humaine, deux fois plus vieille que les peintures de Lascaux.

350 000 visiteurs par an attendus

Mais ce message de la nuit des temps aurait bien pu ne jamais être partagé avec le public. Avant le projet actuel, deux autres ont échoué. « *Mauvais choix de terrain, d'équipes, manque de financement* », explique Pascal Terrasse, député et actuel président du syndicat

mixte, véhicule juridique fondé par la Région Rhône-Alpes et le Département pour monter le projet. En 2008, les acteurs locaux sont en effet repartis de zéro. Le budget évalué alors à 47 millions d'euros atteint finalement 55. « *On ne l'a pas explosé, contrairement à d'autres grands projets culturels...* », se félicite l'élu.

Dans quelques jours, la Caverne va devenir un site touristique majeur. Pas moins de 350 000 visiteurs sont attendus par an, 4 000 par jour en haute saison. En plus des 70 emplois directs créés, les retombées économiques seront significatives, de 60 ou 70 millions d'euros par an, selon Pascal Terrasse. Joli coup de pouce au PIB ardéchois !

L'aurignacien, notre ancêtre pas si lointain

Si la véritable grotte s'étend sur environ 7 500 m² au sol, la réplique n'en atteint qu'à peu près la moitié mais reste la plus importante du genre au monde. Toutes les plus belles figures, à l'échelle 1, mais aussi les concrétions géologiques spectaculaires et les ossements d'animaux ont été reproduits. Les reliefs des parois sont restitués au millimètre jusqu'aux coups de griffes laissés par les ours. Un souci du détail qui force l'admiration et laisse imaginer l'exploit technique, pour ne pas dire technologique, qui a été nécessaire pour arriver à un tel résultat.

Chaque étape a été validée par un comité scientifique pour s'assurer de ne pas trahir la réalité historique. La température, l'hydrométrie, l'obscurité et les odeurs, tout a été fait pour se rapprocher des conditions d'une véritable grotte, y compris le silence, obtenu au prix de gros efforts d'isolation sur la ventilation. La caverne est volontairement restée vierge d'explications afin de laisser place à l'émotion. Pour com-



Vingt-sept panneaux de peintures ont été reproduits à l'identique dans la réplique, ainsi que 450 vestiges osseux.



La Caverne de Pont-d'Arc, ouvre ses portes au public ce samedi 25 avril.

prendre, il faut se rendre dans la galerie de l'aurignacien, du nom de l'homme qui vivait à cette époque. Première surprise, il est très proche, à 90 %, de l'homme du XXI^{ème} siècle. La muséographie, très interactive, invite à comprendre son environnement : le climat, les animaux qu'il côtoyait. On apprend aussi pourquoi cette caverne est restée si longtemps cachée et quelles étaient les techniques des artistes et leurs conditions de « travail ». Le 25 avril, un public très international est attendu sur le plateau du Razat. Pour tous ceux qui ne pourront se déplacer en Ardèche, une réplique virtuelle, « Chauvet 3 », est en projet.

« Aujourd'hui, ce bébé nous échappe, nous le livrons au monde. Car la grotte n'appartient ni à l'Ardèche, ni à la France mais à l'humanité », conclut Hervé Saulignac. ■

D. B.

(1) : J.-M. Chauvet, C. Hillaire, E. Brunel

Info pratiques

Prix d'entrée 13 euros (demi-tarif pour les enfants 10-17 ans)

Ouverture : tous les jours (jusqu'à 20h30 en juillet-août)

Tél. : 04 75 94 39 40

www.cavernedupontdarc.fr

DÉVELOPPEMENT / Avant même la découverte de la grotte, l'Ardèche, méridionale principalement, était une « marque » touristique attractive. Un statut qui devrait être largement conforté et amplifié par la Caverne.

Une chance pour l'Ardèche

La route qui mène au plateau du Razal n'est pas très large mais les élus ne craignent pas l'afflux de véhicules. « L'Ardèche reçoit déjà 2,5 millions de visiteurs par an. Deux-tiers des visiteurs de la Caverne seront déjà sur place. Ce sera 4 % de trafic en plus, ça ne se verra pas », assure Hervé Saulignac. En matière d'hébergements, le président du conseil départemental regrette de n'avoir pu attirer de nouveaux acteurs. « Nous avons un déficit d'environ 250 lits en 3 étoiles, estime-t-il, et nous sommes un peu justes en hébergements de groupes malgré des travaux à Vogüé et bientôt à Salavas. »

Mais les bonnes nouvelles sont plus nombreuses que les inquiétudes. « Nous sommes connus pour notre offre nature. Désormais, nous serons aussi une destination culturelle », se réjouit le président du Département. Le profil des visiteurs sera sûrement différent, avec un pouvoir d'achat supérieur.

Au restaurant de la caverne, on mangera ardéchois

Le site du Razal n'a pas été choisi par hasard. Il offre un panorama merveilleux, comme une invitation aux touristes à poursuivre leur escapade. Un



Pascal Terrasse, président du Syndicat mixte de la Caverne du Pont-d'Arc s'est félicité de l'aboutissement de ce chantier gigantesque auquel ont participé pas moins de 35 entreprises.

espace a été prévu pour promouvoir l'Ardèche dans son ensemble, avec la volonté de convaincre les excursionnistes de revenir dans le département. Côté restaurant, 500 couverts par jour attendus en pleine saison, l'Ardèche sera aussi à l'honneur. « Pour être en accord avec la qualité du site, nous ne pouvions que proposer une restauration de qualité. Nous avons mis en lien les professionnels de l'agriculture avec le gestionnaire. » Concrètement, c'est à « *Ardèche le goût* »⁽¹⁾ qu'a été confiée la mission de se rapprocher de Sodexo et sa filiale prestige dès 2011. Objectif visé, mais qui sera difficile à atteindre : assurer un approvisionnement à 75 % local, c'est-à-dire ardéchois et à dé-

faut, rhônalpin. La Sodexo attend qualité des produits mais aussi du service. Elle a lancé un appel d'offres en privilégiant les offres organisées, la disponibilité, les produits sous démarche de qualité. Sur 50 candidatures, une vingtaine a été retenue. Et pour profiter de cet élan, « *Ardèche le goût* » entend maintenant convaincre les autres restaurateurs du secteur de s'approvisionner local et de proposer des menus ardéchois. C'est aussi ça, l'effet Chauvet... ■

(1) : « *Ardèche le goût* » est une association qui a pour mission de promouvoir la gastronomie et l'agroalimentaire ardéchois. Elle a été fondée par les trois chambres consulaires.

Patrimoine

CAVERNE DU PONT-D'ARC / Découverte il y a 20 ans, la grotte Chauvet - classée patrimoine mondial par l'Unesco - non accessible au public pour des raisons évidentes de conservation, a désormais sa réplique, tout proche de l'authentique. Inaugurée par le président de la République, la Caverne du Pont-d'Arc ouvre ses portes au public samedi 25 avril après 30 mois de travaux.

Une réplique pour l'humanité



La grotte originale, classée au patrimoine mondiale de l'humanité par l'Unesco en juin 2014, compte 1 000 dessins dont 425 figures animales tirées de 14 espèces.

3 6 000 ans avant les réseaux sociaux, les hommes laissaient déjà des messages sur un mur. La grotte ornée découverte à Vallon-Pont-d'Arc le 18 décembre 1994 par trois spéléologues amateurs ⁽¹⁾ avait créé un véritable séisme dans le monde de l'art pariétal. Au point que Jean Clottes, préhistorien appelé par le ministère de la Culture pour authentifier les œuvres, entre Noël et le jour de l'An, avait cru d'abord à une affabulation. « On m'annonçait une dizaine de représentations de rhinocéros, or on en connaissait que 20 dans le monde entier. » Mais il dut se rendre à l'évidence. La grotte Chauvet est unique pour ses dessins. « Ces hommes avaient inventé la peinture, l'autoportrait et la bande dessinée en quelque sorte », affirmait François Hollande le jour de l'inauguration. Elle l'est aussi pour l'âge de ceux-ci. Il s'agit tout simplement de la plus ancienne représentation artistique humaine, deux fois plus vieille que les peintures de Lascaux.

350 000 visiteurs par an attendus

Mais ce message de la nuit des temps aurait bien pu ne jamais être partagé avec le public. Avant le projet actuel, deux autres ont échoué. « Mauvais choix de terrain, d'équipes, manque de financement », explique Pascal Terrasse, député et actuel président du Syndicat

mixte, véhicule juridique fondé par la Région Rhône-Alpes et le Département pour monter le projet. En 2008, les acteurs locaux sont en effet repartis de zéro. Le budget évalué alors à 47 millions d'euros atteint finalement 55. « On ne l'a pas explosé, contrairement à d'autres grands projets culturels... », se félicite l'élu.

Dans quelques jours, la Caverne va devenir un site touristique majeur. Pas moins de 350 000 visiteurs sont attendus par an, 4 000 par jour en haute saison. En plus des 70 emplois directs créés, les retombées économiques seront significatives, de 60 ou 70 millions d'euros par an, selon Pascal Terrasse. Joli coup de pouce au PIB ardéchois !

L'aurignacien, notre ancêtre pas si lointain

Si la véritable grotte s'étend sur environ 7 500 m² au sol, la réplique n'en atteint qu'à peu près la moitié mais reste la plus importante du genre au monde. Toutes les plus belles figures, à l'échelle 1, mais aussi les concrétions géologiques spectaculaires et les ossements d'animaux ont été reproduits. Les reliefs des parois sont restitués au millimètre jusqu'aux coups de griffes laissés par les ours. Un souci du détail qui force l'admiration et laisse imaginer l'exploit technique, pour ne pas dire technologique, qui a été nécessaire pour arriver à un tel résultat.

Chaque étape a été validée par un comité scientifique pour s'assurer de ne pas trahir la réalité historique. La température, l'hydrométrie, l'obscurité et les odeurs, tout a été fait pour se rapprocher des conditions d'une véritable grotte, y compris le silence, obtenu au prix de gros efforts d'isolation sur la ventilation. La caverne est volontairement restée vierge d'explications afin de laisser place à l'émotion. Pour com-



prendre, il faut se rendre dans la galerie de l'aurignacien, du nom de l'homme qui vivait à cette époque. Première surprise, il est très proche, à 90 %, de l'homme du XXI^{ème} siècle. La muséographie, très interactive, invite à comprendre son environnement : le climat, les animaux qu'il côtoyait. On apprend aussi pourquoi cette caverne est restée si longtemps cachée et quelles étaient les techniques des artistes et leurs conditions de « travail ». Le 25 avril, un public très international est attendu sur le plateau du Razal. Pour tous ceux qui ne pourront se déplacer en Ardèche, une réplique virtuelle, « Chauvet 3 », est en projet.

« Aujourd'hui, ce bébé nous échappe, nous le livrons au monde. Car la grotte n'appartient ni à l'Ardèche, ni à la France mais à l'humanité », conclut Hervé Saulignac. ■

DB

(1) : J.-M. Chauvet, C. Hillaire, E. Brunel

Info pratiques ✓

Prix d'entrée 13 euros (demi-tarif pour les enfants 10-17 ans)
Ouverture : tous les jours (jusqu'à 20h30 en juillet-août)
Tél. : 04 75 94 39 40
www.cavernedupontdarc.fr



Vingt-sept panneaux de peintures ont été reproduits à l'identique dans la réplique, ainsi que 450 vestiges osseux.

DÉVELOPPEMENT / Avant même la découverte de la grotte, l'Ardèche, méridionale principalement, était une « marque » touristique attractive. Un statut qui devrait être largement conforté et amplifié par la Caverne.

Une chance pour l'Ardèche

La route qui mène au plateau du Razal n'est pas très large mais les élus ne craignent pas l'afflux de véhicules. « L'Ardèche reçoit déjà 2,5 millions de visiteurs par an. Deux-tiers des visiteurs de la Caverne seront déjà sur place. Ce sera 4 % de trafic en plus, ça ne se verra pas », assure Hervé Saulignac. En matière d'hébergements, le président du conseil départemental regrette de n'avoir pu attirer de nouveaux acteurs. « Nous avons un déficit d'environ 250 lits en 3 étoiles, estime-t-il, et nous sommes un peu justes en hébergements de groupes malgré des travaux à Vogüé et bientôt à Salavas. »

Mais les bonnes nouvelles sont plus nombreuses que les inquiétudes. « Nous sommes connus pour notre offre nature. Désormais, nous serons aussi une destination culturelle », se réjouit le président du Département. Le profil des visiteurs sera sûrement différent, avec un pouvoir d'achat supérieur.

Au restaurant de la caverne, on mangera ardéchois

Le site du Razal n'a pas été choisi par hasard. Il offre un panorama merveilleux, comme une invitation aux touristes à poursuivre leur escapade. Un



Pascal Terrasse, président du Syndicat mixte de la Caverne du Pont-d'Arc s'est félicité de l'aboutissement de ce chantier gigantesque auquel ont participé pas moins de 35 entreprises.

espace a été prévu pour promouvoir l'Ardèche dans son ensemble, avec la volonté de convaincre les excursionnistes de revenir dans le département. Côté restaurant, 500 couverts par jour attendus en pleine saison, l'Ardèche sera aussi à l'honneur. « Pour être en accord avec la qualité du site, nous ne pouvions que proposer une restauration de qualité. Nous avons mis en lien les professionnels de l'agriculture avec le gestionnaire. » Concrètement, c'est à « Ardèche le goût »⁽¹⁾ qu'a été confiée la mission de se rapprocher de Sodexo et sa filière prestige dès 2011. Objectif visé, mais qui sera difficile à atteindre : assurer un approvisionnement à 75 % local, c'est-à-dire ardéchois et à

défaut, rhônalpin. La Sodexo attend qualité des produits mais aussi du service. Elle a lancé un appel d'offres en privilégiant les offres organisées, la disponibilité, les produits sous démarche de qualité. Sur 50 candidatures, une vingtaine a été retenue. Et pour profiter de cet élan, « Ardèche le goût » entend maintenant convaincre les autres restaurateurs du secteur de s'approvisionner local et de proposer des menus ardéchois. C'est aussi ça, l'effet Chauvet... ■

(1) : « Ardèche le goût » est une association qui a pour mission de promouvoir la gastronomie et l'agroalimentaire ardéchois. Elle a été fondée par les trois chambres consulaires.



Beaulieu

Le marchand de glace

Nouveau dans la plaine de Jalès, "Le marchand de glace", Manu, tourne avec son triporteur et ses glaces maison, du terroir, labellisées "Goûter l'Ardèche". Il a été accueilli par le maire du village de Beaulieu sur la place du marché. Le marchand de glaces tournera sur les sites touristiques et sera présent lors des manifestations locales.



Le marchand de glace accueilli par le maire sur la place du village.



> PRATIQUE

Retrouvez les producteurs de bières ardéchoises sur www.ardeche-agroalimentaire.fr, mot clé : « **bière** ».

Marché artisanal de la bière fin juillet à Vals-les-Bains. Recette extraite du magazine « Ardèche le goût, destinations gourmandes au fil des saisons » en vente dans les kiosques du réseau Dauphiné Libéré.

Page réalisée avec le Centre du développement agroalimentaire « **Ardèche le goût** » plus d'infos sur www.ardechelegout.fr



Bienvenue à Manu Marchand de glaces itinérant



Nouveau dans la plaine de Jalès, le marchand de glace Manu va tourner tout l'été avec son triporteur et ses glaces maison du terroir, labellisés "Goûtez l'Ardèche", sur les sites touristiques et lors des manifestations locales.

RENCONTRE AVEC LES OFFICES DE TOURISME

La CCI de l'Ardèche a réuni dernièrement une vingtaine de représentants d'offices de tourisme et d'intercommunalités pour leur présenter la diversité des actions de la CCI en matière de tourisme et réfléchir ensemble à de nouveaux partenariats.

Les services proposés aux professionnels par la CCI sont nombreux : conseil individuel, accompagnement vers des démarches qualité, montage de dossiers d'aides, appui pour l'intégration à des réseaux qualité (Goûtez l'Ardèche, Bistrots de Pays et Séjours de Charme), E-tourisme, transmission d'entreprises... autant de services vitaux pour le développement des entreprises touristiques de notre département.

La CCI édite également chaque année une carte touristique, un guide des hébergements et un guide des marchés de l'Ardèche. Les portails www.ardeche-tourisme.com et www.ardeche-tv.fr contribue aussi très largement à la promotion des entreprises touristiques de l'Ardèche. Enfin, la CCI est présente sur le Salon du tourisme de Liège et sur le Salon des Séniors à Paris.

De nouvelles pistes de travail ont été évoquées : co-construction d'un plan de promotion départemental, mutualisation des outils de promotion, mise en place d'interventions de la CCI sur les territoires, création de formations à destination des offices de tourisme... Les participants ont prévu de se revoir à l'automne.





AIIRFNAS

Tourisme: la CCI mène de nombreuses actions

La Chambre de commerce et d'industrie de l'Ardèche a réuni dernièrement une vingtaine de représentants d'offices de tourisme et d'intercommunalités pour leur présenter la diversité des actions de la CCI en matière de tourisme et réfléchir ensemble à de nouveaux partenariats

Les services proposés aux professionnels par la CCI sont nombreux : conseil individuel, accompagnement vers des démarches qualité, montage de dossiers d'aides, appui pour l'intégration à des réseaux qualité (Goûtez l'Ardèche, Bistrots de Pays et Séjours de Charme), e-tourisme, transmission d'entreprises autant de

services vitaux pour le développement des entreprises touristiques du département

La CCI édite également chaque année une carte touristique, un guide des hébergements et un guide des marchés de l'Ardèche. Les portails www.ardeche-tourisme.com et www.ardeche-tv.fr contribuent aussi très largement à la promotion des entreprises touristiques de l'Ardèche. Enfin, la CCI est présente sur le Salon du tourisme de Liège et sur le Salon des seniors à Paris.

De nouvelles pistes de travail ont été évoquées : coconstruction d'un plan de promotion départemental, mutualisation des outils



Les participants à la réunion de la CCI.

de promotion, mise en place d'interventions de la CCI sur les territoires, création de formations à

destination des offices de tourisme. Les participants ont prévu de se revoir à l'automne.

Patrimoine

CAVERNE DU PONT-D'ARC / Découverte il y a 20 ans, la grotte Chauvet - classée patrimoine mondial par l'Unesco - non accessible au public pour des raisons évidentes de conservation, a désormais sa réplique, tout proche de l'authentique. Inaugurée par le président de la République, la Caverne du Pont-d'Arc ouvre ses portes au public samedi 25 avril après 30 mois de travaux.

Une réplique pour l'humanité



La **grotte originale**, classée au patrimoine mondiale de l'humanité par l'Unesco en juin 2014, compte 1000 dessins dont 425 figures animales tirées de 14 espèces.

3 6 000 ans avant les réseaux sociaux, les hommes laissaient déjà des messages sur un mur. La grotte ornée découverte à Vallon-Pont-d'Arc le 18 décembre 1994 par trois spéléologues amateurs ⁽¹⁾ avait créé un véritable séisme dans le monde de l'art pariétal. Au point que Jean Clottes, préhistorien appelé par le ministère de la Culture pour authentifier les œuvres, entre Noël et le jour de l'An, avait cru d'abord à une affabulation. « On m'annonçait une dizaine de représentations de rhinocéros, or on en connaissait que 20 dans le monde entier. » Mais il dut se rendre à l'évidence. La grotte Chauvet est unique pour ses dessins. « Ces hommes avaient inventé la peinture, l'autoportrait et la bande dessinée en quelque sorte », affirmait François Hollande le jour de l'inauguration. Elle l'est aussi pour l'âge de ceux-ci. Il s'agit tout simplement de la plus ancienne représentation artistique humaine, deux fois plus vieille que les peintures de Lascaux.

350 000 visiteurs par an attendus

Mais ce message de la nuit des temps aurait bien pu ne jamais être partagé avec le public. Avant le projet actuel, deux autres ont échoué. « Mauvais choix de terrain, d'équipes, manque de financement », explique Pascal Terrasse, député et actuel président du Syndicat

mixte, véhicule juridique fondé par la Région Rhône-Alpes et le Département pour monter le projet. En 2008, les acteurs locaux sont en effet repartis de zéro. Le budget évalué alors à 47 millions d'euros atteint finalement 55. « On ne l'a pas explosé, contrairement à d'autres grands projets culturels... », se félicite l'élu.

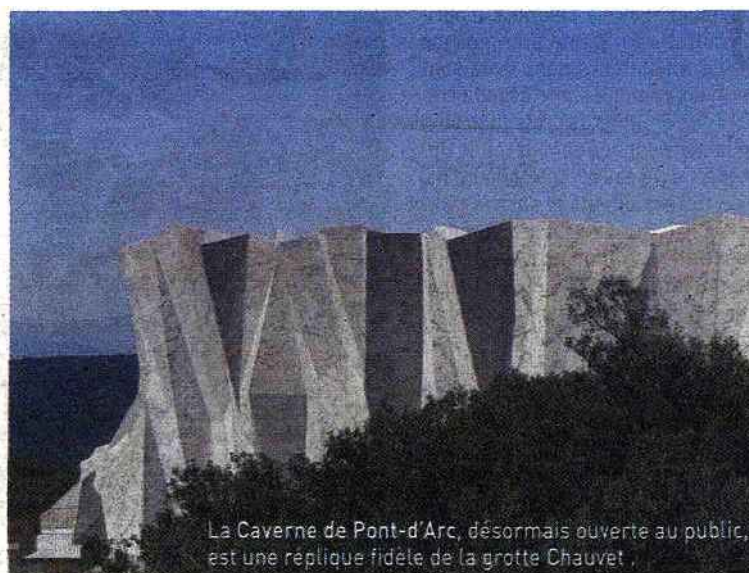
Dans quelques jours, la Caverne va devenir un site touristique majeur. Pas moins de 350 000 visiteurs sont attendus par an, 4000 par jour en haute saison. En plus des 70 emplois directs créés, les retombées économiques seront significatives, de 60 ou 70 millions d'euros par an, selon Pascal Terrasse. Joli coup de pouce au PIB ardéchois !

L'aurignacien, notre ancêtre pas si lointain

Si la véritable grotte s'étend sur environ 7500 m² au sol, la réplique n'en atteint qu'à peu près la moitié mais reste la plus importante du genre au monde. Toutes les plus belles figures, à l'échelle 1, mais aussi les concrétions géologiques spectaculaires et les ossements d'animaux ont été reproduits. Les reliefs des parois sont restitués au millimètre jusqu'aux coups de griffes laissés par les ours. Un souci du détail qui force l'admiration et laisse imaginer l'exploit technique, pour ne pas dire technologique, qui a été nécessaire pour arriver à un tel résultat.



Vingt-sept panneaux de peintures ont été reproduits à l'identique dans la réplique, ainsi que 450 vestiges osseux.



La Caverne de Pont-d'Arc, désormais ouverte au public, est une réplique fidèle de la grotte Chauvet.

Chaque étape a été validée par un comité scientifique pour s'assurer de ne pas trahir la réalité historique. La température, l'hydrométrie, l'obscurité et les odeurs, tout a été fait pour se rapprocher des conditions d'une véritable grotte, y compris le silence, obtenu au prix de gros efforts d'isolation sur la ventilation. La caverne est volontairement restée vierge d'explications afin de laisser place à l'émotion. Pour comprendre, il faut se rendre dans la galerie de l'aurignacien, du nom de l'homme qui vivait à cette époque. Première surprise, il est très proche, à 90 %, de l'homme du XXI^e siècle. La muséographie, très interactive, invite à comprendre son environnement : le climat, les animaux qu'il côtoyait. On apprend aussi pourquoi cette caverne est restée si longtemps cachée et quelles étaient les techniques des artistes et leurs conditions de « travail ». Le 25 avril, un public très international est attendu sur le plateau du Razal. Pour tous ceux qui ne pourront se déplacer en Ardèche, une réplique virtuelle, « Chauvet 3 », est en projet.

« Aujourd'hui, ce bébé nous échappe, nous le livrons au monde. Car la grotte n'appartient ni à l'Ardèche, ni à la France mais à l'humanité », conclut Hervé Sauvalignac. ■

D.B.

(1) : J-M Chauvet, C. Hillaire, E. Brunel

Info pratiques ✓

Prix d'entrée 13 euros (demi-tarif pour les enfants 10-17 ans)
Ouverture : tous les jours (jusqu'à 20h30 en juillet-août)
Tél. : 04 75 94 39 40
www.cavernedupontdarc.fr

DÉVELOPPEMENT / Avant même la découverte de la grotte, l'Ardèche, méridionale principalement, était une « marque » touristique attractive. Un statut qui devrait être largement conforté et amplifié par la Caverne.

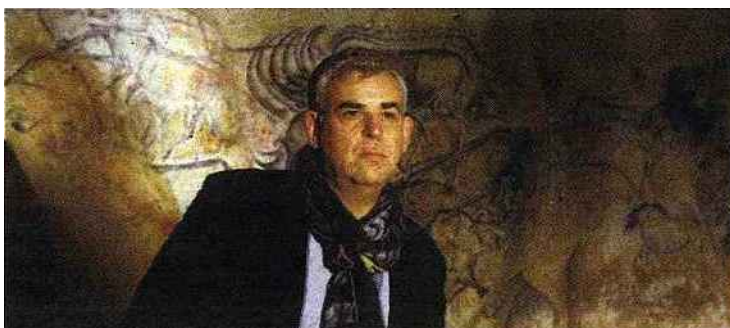
Une chance pour l'Ardèche

La route qui mène au plateau du Razal n'est pas très large mais les élus ne craignent pas l'afflux de véhicules. « L'Ardèche reçoit déjà 2,5 millions de visiteurs par an. Deux-tiers des visiteurs de la Caverne seront déjà sur place. Ce sera 4 % de trafic en plus, ça ne se verra pas », assure Hervé Saullignac. En matière d'hébergements, le président du conseil départemental regrette de n'avoir pu attirer de nouveaux acteurs. « Nous avons un déficit d'environ 250 lits en 3 étoiles, estime-t-il, et nous sommes un peu justes en hébergements de groupes malgré des travaux à Vogüé et bientôt à Salavas. »

Mais les bonnes nouvelles sont plus nombreuses que les inquiétudes. « Nous sommes connus pour notre offre nature. Désormais, nous serons aussi une destination culturelle », se réjouit le président du Département. Le profil des visiteurs sera sûrement différent, avec un pouvoir d'achat supérieur.

Au restaurant de la caverne, on mangera ardéchois

Le site du Razal n'a pas été choisi par hasard. Il offre un panorama merveilleux, comme une invitation aux touristes à poursuivre leur escapade. Un



Pascal Terrasse, président du Syndicat mixte de la Caverne du Pont-d'Arc s'est félicité de l'aboutissement de ce chantier gigantesque auquel ont participé pas moins de 35 entreprises.

espace a été prévu pour promouvoir l'Ardèche dans son ensemble, avec la volonté de convaincre les excursionnistes de revenir dans le département. Côté restaurant, 500 couverts par jour attendus en pleine saison, l'Ardèche sera aussi à l'honneur. « Pour être en accord avec la qualité du site, nous ne pouvions que proposer une restauration de qualité. Nous avons mis en lien les professionnels de l'agriculture avec le gestionnaire. » Concrètement, c'est à « *Ardèche le goût* »⁽¹⁾ qu'a été confiée la mission de se rapprocher de Sodexo et sa filière prestige dès 2011. Objectif visé, mais qui sera difficile à atteindre : assurer un approvisionnement à 75 % local, c'est-à-dire ardéchois et à

défait, rhônalpin. La Sodexo attend qualité des produits mais aussi du service. Elle a lancé un appel d'offres en privilégiant les offres organisées, la disponibilité, les produits sous démarche de qualité. Sur 50 candidatures, une vingtaine a été retenue. Et pour profiter de cet élan, « *Ardèche le goût* » entend maintenant convaincre les autres restaurateurs du secteur de s'approvisionner local et de proposer des menus ardéchois. C'est aussi ça, l'effet Chauvet... ■

(1) : « *Ardèche le goût* » est une association qui a pour mission de promouvoir la gastronomie et l'agroalimentaire ardéchois. Elle a été fondée par les trois chambres consulaires.

Pays : France
Périodicité : Ponctuel

Infos sur la publication

Les statistiques rapportées peuvent présenter un décalage par rapport à ce qui est affiché sur les publications



A la conquête de l'Ardèche

Publié par Myrtille Assenat [?] · 22 avril, 10:18 ·

J'aime la Page

Envie de profiter de toutes les saveurs ardéchoises ?
Solution simple, rapide et gratuite pour vous renseigner sur les découvertes gustatives et gastronomiques ardéchoises, la brochure « Miam Miam » en téléchargement ici :
<http://ardechelegout.fr/miam-miam/>



6 720 personnes atteintes

Mettre en avant

6 720 Personnes atteintes

158 Mentions J'aime, commentaires et partages

114 Mentions J'aime	98 Sur la publication	16 Sur les partages
-------------------------------	---------------------------------	-------------------------------

4 Commentaires	3 Sur la publication	1 Sur les partages
--------------------------	--------------------------------	------------------------------

40 Partages	40 Sur la publication	0 Sur les partages
-----------------------	---------------------------------	------------------------------

748 Clics sur la publication

578 Photo Views	60 Link Clicks	110 Other Clicks
---------------------------	--------------------------	----------------------------

COMMENTAIRES NÉGATIFS

8 Masquer la publication	0 Masquer toutes les publications
0 Signaler comme indésirable	0 Je n'aime plus la Page

Infos sur la publication

Les statistiques rapportées peuvent présenter un décalage par rapport à ce qui est affiché sur les publications



A la conquête de l'Ardèche

J'aime la Page

Publié par Myrtille Assenat [?] · 14 mai, 10:10 ·
Modifié [?] ·

Vous manquez d'idées pour régaler vos amis ou votre famille pour ce week-end de l'Ascension ?
RDV sur le site de Goutez l'Ardèche pour découvrir de nouvelles recettes à base de produits Ardéchois !
<http://www.goutezlardeche.fr/recettes/>



24 632 personnes atteintes

Mettre en avant

24 632 Personnes atteintes

1 040 Mentions J'aime, commentaires et partages

771 Mentions J'aime	629 Sur la publication	142 Sur les partages
-------------------------------	----------------------------------	--------------------------------

38 Commentaires	14 Sur la publication	24 Sur les partages
---------------------------	---------------------------------	-------------------------------

231 Partages	227 Sur la publication	4 Sur les partages
------------------------	----------------------------------	------------------------------

1 385 Clics sur la publication

418 Affichages de photos	289 Clics sur des liens	678 Autres clics
------------------------------------	-----------------------------------	----------------------------

COMMENTAIRES NÉGATIFS

11 Masquer la publication	7 Masquer toutes les publications
0 Signaler comme indésirable	0 Je n'aime plus la Page

Tourisme : la CCI mène de nombreuses actions



Les participants à la réunion de la CCI.



La Chambre de commerce et d'industrie de l'Ardèche a réuni dernièrement une vingtaine de représentants d'offices de tourisme et d'intercommunalités pour leur présenter la diversité des actions de la CCI en matière de tourisme et réfléchir ensemble à de nouveaux partenariats.

Les services proposés aux professionnels par la CCI sont nombreux : conseil individuel, accompagnement vers des démarches qualité, montage de dossiers d'aides, appui pour l'intégration à des réseaux qualité (Goûtez l'Ardèche, Bistrots de Pays et Séjours de Charme), e-tourisme, transmission d'entreprises... autant de services vitaux pour le développement des entreprises touristiques du département.

La CCI édite également chaque année une carte touristique, un guide des hébergements et un guide des marchés de l'Ardèche. Les portails www.ardeche-tourisme.com et www.ardeche-tv.fr contribuent aussi très largement à la promotion des entreprises touristiques de l'Ardèche. Enfin, la CCI est présente sur le Salon du tourisme de Liège et sur le Salon des seniors à Paris.

De nouvelles pistes de travail ont été évoquées : co-construction d'un plan de promotion départemental, mutualisation des outils de promotion, mise en place d'interventions de la CCI sur les territoires, création de formations à destination des offices de tourisme... Les participants ont prévu de se revoir à l'automne.



« EELV est le seul groupe politique au contact des citoyens »

Conseiller régional ardechois depuis 2010, Olivier Keller sera candidat Europe Ecologie les Verts (EELV) en décembre prochain. Il revient sur son mandat et sur les enjeux de cette élection régionale pour les écologistes.

Vous avez été élu à la Région en 2010 et vous avez été président de la commission agriculture du conseil régional. Quel bilan tirez-vous de 5 années de mandat ?

EELV a été le seul groupe politique qui a été au contact des citoyens pour leur dire ce qui est fait. Nous avons systématiquement fait un état des lieux de nos actions, de ce qu'on a pu obtenir ou non en étant dans le groupe majoritaire. On aurait pu avancer plus sur certains dossiers et il reste des points d'achoppement, comme la ligne Lyon-Turin ou le nucléaire mais on a aussi obtenu des choses très intéressantes comme imposer l'éco-conditionnalité comme préalable à chaque projet.

Vous vous êtes particulièrement intéressés aux questions agricoles, avez-vous l'impression d'avoir été entendu à la Région ?

Au départ, il s'agissait d'un mandat de 4 ans, c'est très court. Il fallait démarrer vite pour impulser et orienter la politique agricole. Il fallait aussi privilégier des politiques d'adaptation plutôt que vouloir tout renverser. Le résultat, ce sont des actions pas forcément visibles mais importantes dans le fond.

Par exemple ?

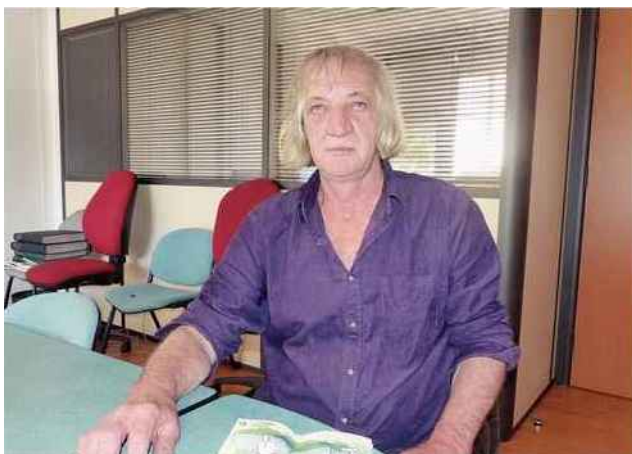
D'abord nous avons pu réaffirmer Rhône-Alpes comme un territoire sans OGM. Sur la politique foncière, il y a eu des choses très intéressantes pour le forestier et l'agriculture. Sur la forêt, on s'oriente vers une politique de partenariat entre investisseurs et décideurs locaux. En Ardeche, la Région est notamment à l'origine de deux contrats régionaux d'objectif de filière (crof, c'est un accompagnement technique et financier) sur le caprin et le lait, il y a aussi 2 Pida (programme intégré de développement agricole, développement d'une filière ou d'un produit sur un marché) avec la châtaigne et le Fin Gras du Mezenc. Il y a enfin des accompagnements spécifiques avec « goutez l'Ardeche » ou la ferme expérimentale du Pradel.

Avez-vous des regrets ?

Sur l'agriculture bio, on aurait dû aller plus loin. Mais nos partenaires politiques ne souhaitaient pas se fâcher avec le syndicalisme agricole majoritaire et lui a donné des délégations sur certains sujets comme le bio. Il y a quand même une tendance à systématiquement privilégier la croissance, ce qui n'est pas toujours compatible avec nos types d'exploitation.

Pourquoi les actions de la Région sont si peu connues des Ardéchois ?

Il y a un déficit de communication, les gens ne savent pas qui financent quoi. Ils pensent que le Parc naturel régional des Monts d'Ar-



Elu en 2010, Olivier Keller brigue un nouveau mandat de conseiller régional en décembre prochain.

deche, c'est l'Etat alors que c'est la Région. Idem avec les CDDRA (Contrat de Développement Durable Rhône-Alpes, il y en a 3 en Ardeche, Pays de l'Ardeche verte, Ardeche méridionale et Valence Drôme Ardeche Centre, ndlr) qui financent de nombreuses actions sans que ça se sache.

La fusion des régions Rhône-Alpes et Auvergne, vous en pensez quoi ?

C'est un mariage sympathique, sans doute dicté par quelques intérêts. Nous n'y sommes pas opposés car cela va permettre d'avoir une Région très forte au niveau européen. Il sera possible de peser économiquement sur les questions agricoles et environnementales par exemple. Sur l'agriculture, il y a une bonne carte à jouer car l'Auvergne a des zones agricoles très riches.

Pourquoi EELV a choisi de ne pas

faire liste commune avec le PS lors des élections régionales de décembre alors que vous êtes dans le même groupe de la majorité ?

Au niveau régional, notre groupe est une force de propositions importante. Or on a observé qu'il y avait une tendance à la présidentialisation de la Région. Il est devenu très dur de co-construire, il y a des intentions mais elles ne sont pas menées au bout. On a essayé de composer ça. Connaissant le mode électoral, on pense qu'il est plus intéressant de partir seul au premier tour puis ensuite de négocier un contrat de mandature pour le second tour. C'est comme cela que l'on pourra affirmer nos orientations politiques.

**PROPOS RECUEILLIS
PAR NICOLAS LEMONNIER**

Agroalimentaire

LE PER RÉUNI À PLANZOLLES

Les membres du comité d'évaluation du Pôle d'excellence rurale (P.E.R.) "renforcer et valoriser l'excellence alimentaire ardéchoise par l'organisation, la communication, l'innovation et le partenariat touristique" se sont réunis à Planzolles pour finaliser la procédure d'évaluation de cette démarche. Ardèche le goût assure la coordination de ce dispositif.

Rappelons que le PER réunit sept porteurs de projets ardéchois : l'Hôpital Elisée Charra de Lamastre, Ardèche le goût, la communauté de communes Beaume-Drobie, le comité interprofessionnel de la Châtaigne d'Ardèche, les Abattoirs d'Aubenas, l'association des producteurs fermiers de la filière affineur de l'Ardèche Méridionale et l'UVICA-Vignerons Ardéchois.

Le PER a permis de générer plus d'un million d'euros de subventions provenant de l'Etat, de la Région Rhône-Alpes et du Département de l'Ardèche pour la réalisation de huit projets :

- création d'un lieu de découverte des vins, Néovinum, à Ruoms
 - rénovation du Musée de la Châtaigneraie à Joyeuse
 - création d'un espace muséal valorisant la filière caprine, Terra Cabra à Planzolles et d'un atelier relais de fromagerie mobile
 - création du car de l'agroalimentaire ardéchois et d'itinéraires gourmands : Les étapes savoureuses Ardèche®
 - création d'un atelier de transformation de châtaignes sèches à Rocles
 - modernisation des abattoirs d'Aubenas
 - adaptation de la cuisine de l'hôpital aux exigences de l'approvisionnement local à Lamastre
 - étude innovation châtaigne d'Ardèche AOP fraîche
- Plusieurs projets sont finalisés et les derniers devront l'être d'ici juin 2016.

PRIVAS

Chez Lulu

Localement vôtre

«Chez moi, il n'y a rien à cacher! La provenance des produits est affichée, la cuisine est ouverte. Et à part des glaces, vous ne trouverez rien dans le congélateur». Avec sa verve, Philippe Albert, le chef et patron du restaurant Chez Lulu, le crie haut et fort: chez lui tout est local et de saison.



Une cuisine avec des produits locaux et de saison, c'est ainsi Chez Lulu.L.P.

Pourtant, la passion pour la cuisine lui est venue tardivement. «J'ai fait 100 métiers dans ma vie, lâche-t-il l'œil rieur. Mais maintenant qu'on a des enfants, il faut se poser un peu.» La cuisine l'attirait, alors il est parti à Paris suivre une formation intensive chez Alain Ducasse, l'un des grands chefs de la gastronomie française. Et avec sa femme, Chloé, au service, ils se sont lancés. Ils ont racheté les locaux, fait des travaux pour que le restaurant leur

ressemble. «C'est un mélange de moderne et d'ancien. On a beaucoup chiné en brocante pour faire la décoration», explique la pétillante serveuse. Le restaurant, ouvert à l'été 2011, a l'allure d'un bistrot familial chaleureux. Le couple y entretient une ambiance détendue. On rigole souvent au sein de la clientèle d'habitues. On se tutoie même parfois.

«On veut rester dans la simplicité, tout en mettant en avant de bons produits», explique le cuisinier. Chez lui, pas de chichi dans les recettes, pas de carte papier, seulement une dizaine de plats présentés sur une ardoise. Tout est fait pour préserver le goût d'un produit soigneusement choisi. Philippe y passe du temps: «Mes fournisseurs, je les connais. Je vais les voir, je sais exactement comment ils travaillent. Ils n'ont pas forcément le label bio mais ils respectent tous l'environnement.» Dans ce restaurant labellisé Goûter l'Ardèche, on trouve essentiellement des produits du département. Parfois de Provence, mais jamais plus loin. Quitte à se priver parfois, Philippe suit les saisons et renouvelle sa carte en fonction de l'arrivée des produits ardéchois. «On a un terroir dingue! C'est ce qui m'a motivé à me lancer en restauration, je voulais transmettre cette richesse», explique cet Ardéchois de naissance et de cœur. Une philosophie qu'il compare avec l'une de ses anciennes passions: «La cuisine pour moi, c'est comme le rugby. Il y a un esprit de partage, d'équipe et de remise en question permanente».

Chez Lulu, 4 place du Foiral, Privas. www.restaurant-ardeche-privas.net Tél. 0475646380.

Leïla PIAZZA

EXCELLENCE AGROALIMENTAIRE ARDECHOISE / Le comité d'évaluation du PER s'est réuni

Les membres du comité d'évaluation du Pôle d'excellence rurale (PER) « renforcer et valoriser l'excellence alimentaire ardéchoise par l'organisation, la communication, l'innovation et le partenariat touristique » se sont réunis à Planzolles pour finaliser la procédure d'évaluation de cette démarche. Ardèche le goût assure la coordination de ce dispositif. Rappelons que le PER réunit sept porteurs de projets ardéchois : l'Hôpital Elisée Charra de Lamastre, Ardèche le goût, la communauté de communes Beaume-Drobie, le comité interprofessionnel de la Châtaigne d'Ardèche, les Abattoirs d'Aubenas, l'association des producteurs fermiers de la filière affineur de l'Ardèche Méridionale et l'UVICA-Vignerons Ardéchois. Le PER a permis de générer plus d'un million d'euros de subventions provenant de l'Etat, de la Région Rhône-Alpes et du Département de l'Ardèche pour la réali-

sation de huit projets :

- création d'un lieu de découverte des vins, Néovinum, à Ruoms
 - rénovation du musée de la châtaigneraie à Joyeuse
 - création d'un espace muséal valorisant la filière caprine, Terra Cabra à Planzolles et d'un atelier relais de fromagerie mobile
 - création du car de l'agroalimentaire ardéchois et d'itinéraires gourmands : Les étapes savoureuses Ardèche®
 - création d'un atelier de transformation de châtaignes sèches à Rocles
 - modernisation des abattoirs d'Aubenas
 - adaptation de la cuisine de l'hôpital aux exigences de l'approvisionnement local à Lamastre
 - étude innovation châtaigne d'Ardèche AOP fraîche.
- Plusieurs de ces projets sont finalisés et les derniers devront l'être d'ici juin 2016. ■

E26

saint-sauveur-de-montagutL'entreprise de fabrication de glaces artisanales, qui a inauguré son extension, s'est imposée dans le haut de gamme

Terre Adélice, une "success story" familiale

leur petite entreprise ne connaît pas la crise. Xavier et Bertrand Rousselle peuvent reprendre fièrement le refrain de Bashung à leur compte. Les fondateurs et gérants de Terre Adélice sont à l'origine d'une success story comme on n'en fait plus. L'extension de l'entreprise a été inaugurée, samedi, à Saint-Sauveur-de-Montagut, dans la vallée de l'Eyrieux (lire ci-dessous).



Terre Adélice a fait visiter son entreprise, samedi, lors de l'inauguration de son extension. Photo Le DL/Stéphane MARC

De leur petit atelier à la Grange de Vors, à Saint-Étienne-de-Serre, aux restaurants des bateaux-mouches à Paris, le glacier est parvenu à s'imposer dans le haut de gamme. Sans pour autant renier ses racines ardéchoises. Bien au contraire, Terre Adélice en a fait sa marque de fabrique. Labellisées "Goûtez l'Ardèche", les glaces des frères Rousselle s'invitent à de très bonnes tables.



Les visiteurs ont pu goûter la glace "made in Ardèche".

Il faut dire que la société développe sa gamme en fonction des exigences des plus grands chefs. On compte ainsi plus de 150 parfums! Des classiques, fraise ou vanille, aux plus surprenants, comme la cardamome ou le coquelicot, en passant par des saveurs du terroir. On peut, par exemple, déguster des glaces à la châtaigne, mais aussi au fromage de chèvre ou encore à la Clairette de Die et au Saint-Péray.

Meilleur glacier de France selon le site Trip Advisor

Aujourd'hui, la réputation des frères ardéchois dépasse largement les frontières du département. En créant son salon glacier, dans le vieux Lyon il y a 5ans, l'entreprise s'est dotée d'une jolie vitrine. En 2013, le site Trip Advisor, qui classe les établissements selon les avis des internautes, a hissé Terre Adélice en première place de son classement des meilleurs glaciers de France.

Une renommée due, selon Xavier Rousselle, à la seule qualité du produit: «Tout vient de la façon dont on traite le fruit au départ. On travaille avec les produits du territoire et on essaye de massacrer le fruit le moins possible. À aucun moment, on ne le cuit et on met un pourcentage maximal dans la composition, en n'incorporant pas trop d'air. Résultat: notre produit est coloré et a du goût.»

Alors qu'ils travaillaient en duo il y a 20ans, ils sont aujourd'hui à la tête d'une vingtaine de salariés. La production et le chiffre d'affaires sont en constante progression mais la direction souhaite maîtriser son développement. «Nous avons émis l'ambition d'être un acteur qui compte», rappelle Bertrand Rousselle.

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 223785
Edition : Montélimar et Drôme Provençale

Pari réussi pour les frères ardéchois. Ils espèrent aujourd'hui développer leurs salons glaciers, en ouvrant notamment une boutique à Saint-Sauveur-de-Montagut.

Côté coulisses, on prépare aussi la relève. Mais dans la famille Rousselle, on la sait déjà assurée.

Emilie COUDRAIS



Philippe Costet, vice-président à la Chambre d'agriculture

« L'Ardèche ne produisait que 90 % de son quota »

Éleveur de vaches à Arlobosc et vice-président de la Chambre d'agriculture de l'Ardèche, Philippe Costet donne la tendance de la production de lait en Nord-Ardèche.

Qu'est-ce que représente une exploitation moyenne en Nord-Ardèche ?

En moyenne, une exploitation basique compte une trentaine de vaches, qui peuvent produire dans les 200.000 litres de lait par an.

Vous-même producteur, que pensez-vous de la suppression des quotas laitiers ?

Je suis éleveur depuis 1981, et les quotas ont été instaurés en 83-84. Le paradoxe, en Ardèche, c'est que l'on ne produisait pas notre quota. On produisait 90 % du quota environ qui était de 70 millions de litres par an. Il y avait énormément de disparités entre les productions. La sortie du système de quotas ne m'effraie pas. Cela libérera le marché. Chez nous, les quotas étaient fixés en moyenne à 160.000 litres par an alors que la production men-

suelle moyenne est de 13.000 à 14.000 litres.

Comment expliquez-vous cette sous-production ?

Chaque exploitant a des raisons qui lui sont propres de produire moins que son quota. Cela peut venir de raisons climatiques, de la main-d'œuvre...

Avec la sortie des quotas, il y aura une nouvelle structuration des producteurs. Des organisations de producteurs vont se former, et cela permettra une forme d'encadrement de la production. Cela permettra de gérer les conditions de rémunération du litre de lait.

Est-ce que les revenus sont dépendants de la taille de l'exploitation ?

Non. Dans les années 80, il y avait plus de 2.000 producteurs.

Ils sortaient à peine 30.000 litres chacun. Aujourd'hui, cela ferait 10.000 euros de chiffre d'affaires. Le problème est aussi économique. On ne vit plus avec 20 vaches.



Philippe Costet a 35 vaches, et produit 220.000 litres de lait dans le Gaec La Roche des vents à Arlobosc.

Comment s'organise la production laitière sur l'Ardèche ?

Sur tout le département, on doit avoir dans les 370 producteurs de lait. La production de lait s'effectue essentiellement sur le nord du département.

Elle se divise sur deux secteurs. L'un dont fait partie le bassin d'Annonay, qui part de la vallée de l'Eyrieux jusqu'à la Loire.

L'autre, est un secteur de montagne, et englobe Saint-Agrève, Coucouron. Ces territoires n'ont pas la même topologie, les mêmes contraintes de production. Mais la production de lait pèse économiquement parlant sur le Nord-Ardèche. Elle est très présente.

Y a-t-il des spécificités à ce secteur géographique ?

Sur le plateau, on a des exploitations traditionnelles avec de l'herbe. Sur le bassin, on a du maïs, des céréales, ce qui permet d'avoir des réserves en ensilage pour l'hiver.

Cela permet d'être plus indépendant pour l'alimentation des troupeaux. C'est plus productif qu'une prairie naturelle. Une prairie d'ensilage représente quatre fois la valeur d'une prairie naturelle.

De fait, chez nous on peut avoir moins de surface et plus d'animaux. Ici, on a en moyenne une vache à l'hectare. Sur le plateau c'est 0.5 vache.

Est-ce que le secteur géographique permet de valoriser le lait grâce à sa provenance géographique montagnaise ?

La Chambre d'agriculture mène une réflexion autour d'un programme régional de valorisation du lait produit sur le territoire. Surtout sur les élevages de montagne, qui connaissent le plus de difficultés liées à la topographie.

Une forme de marque telle « Goûter l'Ardèche » pourrait servir à cela. D'ici à la fin de l'année un contrat régional d'objectif pour la filière lait, sera signé.

07A

Lanarce

Laurent Wauquiez visite les salaisons

Le but de la visite de Laurent Wauquiez jeudi à Lanarce en tant que président de l'Association nationale des élus de la montagne (Anem), était de mobiliser les élus montagnards.



Laurent Wauquiez a visité les salaisons Puzzi (en haut) et Coudène (en bas.)

La visite débutait par l'entreprise artisanale Puzzi. L'entreprise a débuté en 1976 avec un premier laboratoire de boucherie-charcuterie, puis l'ouverture d'un magasin de vente en 1986 et un nouvel atelier en 1996. En 2007, avec l'arrivée du fils Aurélien dans l'entreprise, il est projeté une extension qui n'a pas vu le jour faute d'obtenir les aides européennes. La singularité est l'adhésion à la marque collective «Goûtez l'Ardèche» et à la commercialisation de la viande bovine "Fleur d'Aubrac" et "Fin Gras de Mézenc".



devant l'entreprise Coudène

Des fonds européens difficiles à obtenir

Laurent Wauquiez souligne que les fonds européens sont trop compliqués à obtenir. Une dégustation était offerte après la visite de l'atelier.

Une visite était programmée également à l'entreprise artisanale Coudène, et ce qui est commun sur les petites communes, celle-ci est aussi transmise de père en fils, ils en sont à la 5e génération! L'entreprise a été encouragée par Laurent Wauquiez et les élus présents, très admiratifs de méthodes de pointe utilisées qui font l'aboutissement de produits remarquables et savoureux.

La situation des deux boucheries-charcuteries joue un rôle essentiel, en bordure de la RN 102 qui relie le Puy à Aubenas. Bernard Jacquemin, maire de Lanarce exprime sa satisfaction de recevoir l'ANEM. «Au-delà des couleurs politiques, il y a la couleur Montagne» dit-il. Jacques Genest, sénateur de l'Ardèche qualifie l'ANEM de symbolique, c'est un gage sérieux vis-à-vis des pouvoirs publics. Afin de réduire le double handicap de rural et de Montagne, il faut être solidaires.

Patrick Coudène, maire du Roux, président de la communauté de communes des Sources de la Loire,

remercie: «c'est important ce que fait l'association pour nous, pour la montagne. La loi Montagne votée en 1985 défend les enjeux économiques et sociaux». Pour Bernadette Roche, conseillère départementale de l'Ardèche nouvellement élue «on est convaincu qu'il y a des richesses sur ce territoire magnifique et l'on doit travailler pour faire valoir notre richesse.»

Pour Laurent Wauquiez, «il faut être vigilant sur l'évolution de la représentation territoriale» et l'association permet cela. Une petite commune va demander plus d'attention qu'une grande. Il souligne qu'il faut défendre la possibilité de garder des communautés de communes à taille humaine, d'autre part la baisse des dotations n'est pas juste. L'installation du haut débit, la présence de médecins et la fermeture des écoles en zone rurale sont également des inquiétudes fréquentes pour les maires. Laurent Wauquiez a invité les élus au congrès de l'ANEM qui se déroulera au Puy-en-Velay, les 15 et 16 octobre.

Monique GOURGEON



LAMASTRE Sur les pas du routard (suite)

La cuisine créative de la mère tranquille

Juste à l'écart du centre-ville, à la sortie du pont de la route de Nozières, le Routard recommande (pour la deuxième année) une étape gourmande, où une carte élaborée côtoie le menu du jour, le tout mitonné par Julien, Elodie assurant l'accueil et le service. Deux jeunes gens d'expérience (près de 15 années de pratique dans divers établissements) et non dénués d'originalité et d'humour, à preuve le nouveau nom du lieu «La mère tranquille» un intitulé propre à faire travailler l'imagination et bien plus intrigant que le précédent «La bonne auberge».

Chaque midi du mardi au samedi Julien vous propose deux plats du jour au choix, un poisson ou une viande choisis selon les saisons, ou une formule avec dessert. L'on retiendra la formule «midi express» frisant les 20€ avec entrée, viande ou poisson du jour et un café gourmand. Pour les amateurs de découverte, côté carte les



Julien et Elodie vous accueillent au restaurant de «La mère tranquille».

spécialités ardéchoises et productions locales sont bien présentes, avec une pointe d'originalité le burger de viande charolaise servi dans un pain artisanal lamastrois, mérite le détour, comme le foie gras maison cuit au torchon, sans oublier la crème brûlée maison à la badiane. Quant au menu gastronomique «Epicure» au prix tendu de 30 €, nous laissons aux

gourmets (et à tous) la joie de le découvrir.

En salle ou en terrasse l'établissement labellisé «Goutez l'Ardèche» du mardi au dimanche attend le voyageur (avec ou sans sac à dos) comme l'autochtone, Élodie et Julien sauront vous présenter un bel aspect de la gastronomie locale... Attention ! Il est prudent de réserver.

D27

Clévacances ardècheVallon-Pont-d'Arc

Un référencement internet de qualité

vallon-pont-d'arc.L'assemblée générale de Clévacances Ardèche s'est tenue mardi dernier à la Caverne du Pont d'Arc.



Les participants à la réunion ont visité la Caverne du Pont d'Arc.

Devant 58 adhérents et en présence de Jean Boyer, directeur de Clévacances France, Gil Breysse directeur de l'ADT, Thierry Boutemy chef du service tourisme du conseil départemental, Jérôme Dalverny conseiller départemental au tourisme, Claude Charmasson conseiller municipal à Saint-Remèze, Fabrice Amat représentant d'Assurinco, Marie-Pierre Hilaire directrice d'Ardèche le goût, le bureau a souligné que

2014 a été une année charnière pour l'association qui, après plusieurs années difficiles, affiche une bonne santé financière permettant de reprendre des activités constructives auprès des adhérents. L'assemblée générale a validé les bilans moral et d'activités, les comptes 2014 ainsi que l'ensemble des prévisionnels 2015.

A suivi la présentation de l'évolution de Clévacances, des nouveaux services proposés aux adhérents et de la qualité actuelle de son référencement Internet. Il a été annoncé le prochain recrutement d'un responsable d'agence pour promouvoir la qualité et le réseau Clévacances. Et pour finir une présentation d'Ardèche le Goût.

L'assemblée a été clôturée par la prise de paroles des représentants de l'ADT et du conseil départemental qui ont apporté leur soutien financier et moral à Clévacances. Ils ont rappelé l'importance de la qualité des hébergements et ont exposé rapidement la mise en place du plan quinquennal de développement touristique.

L'assemblée générale terminée, les participants se sont retrouvés au restaurant "la Terrasse" et ont poursuivi la journée par la visite de la Caverne, visite offerte par Clévacances Ardèche à ses adhérents.

**BORÉE**

Nouvelle saison pour la Violine de Borée

Les producteurs de la Violine de Borée ont profité du beau temps des premiers jours de juin pour réaliser leur semence de violines. Ce jour-là, les producteurs étaient tous présents avec Jérémy, Bernard, Roland, Yves et Laurent accompagnés de Georges Murillon, le président de l'association.

Pomme de terre à chair violette

Cette ancienne variété traditionnelle du plateau ardéchois est une pomme de terre à chair violette, due à la présence d'un pigment violacé, l'anthocyanine. La récolte demande 130 à 150 jours car la violine de Borée n'est pas une



Avec sa chair violette, la violine de Borée est une pomme de terre facilement reconnaissable.



Les agriculteurs de Borée ont mis en terre les semences de violine. Il n'y a plus qu'à patienter quelques semaines avant de pouvoir la déguster.

pomme de terre précoce mais elle se conserve assez bien, de 7 à 8 mois. De forme plutôt ronde et à la peau noire, la Violine de Borée conserve sa couleur à la cuisson.

Une crème réputée chez les gastronomes

La production de la Violine de Borée permet de la transformer en crème de Violine de Borée, une crème au goût subtil de châtaigne qui est labellisée « Goutez l'Ardèche ».

Son onctuosité et sa couleur originale lui ont permis d'être adoptée par quelques grands chefs de cuisine locale.

Cette crème de Violine peut

être consommée dans les mets salés : certains chefs cuisiniers réalisent une sauce servie avec les gibiers, d'autres proposent dans leurs menus une noix de Violine de Borée sur du foie gras et ses dérivés.

Par ailleurs, la crème de Violine s'harmonise parfaitement avec certains fromages tels que chèvre frais, chaud, brebis, Cantal, Roquefort... voire même en dessert avec du fromage blanc sur un lit de crème de Violine de Borée.

SOUAD SAOUDI (CLP)

Mail de l'association des producteurs de la Violine de Borée :

violinedeboree@gmail.com

Vallon - Pont - d'Arc

TOURISME / Le président du Syndicat mixte de La Caverne du Pont d'Arc, Pascal Terrasse, et le directeur du site, Antoine Deudon, ont dressé un premier bilan deux mois après l'ouverture au public.

Déjà 120 000 visiteurs à la caverne

« **C'**est une double date anniversaire : l'ouverture de la réplique de la grotte Chauvet, il y a deux mois, avec 2 000 visiteurs par jour accueillis et le classement patrimoine mondial de l'Unesco de la grotte il y a un an », se réjouit Pascal Terrasse, président du Syndicat mixte de La Caverne. Antoine Deudon, directeur d'exploitation du site, voit plusieurs raisons à cette forte affluence : « une politique tarifaire adaptée, un effort de communication exceptionnel et une couverture médiatique internationale. » 90 % des visiteurs sont français dont 45 % proviennent de Rhône-Alpes et 26 nationalités sont représentées (45 % d'Allemands parmi les étrangers). 11 000 scolaires ont franchi les portes de la Caverne qui est « un excellent outil pédagogique pour des visites et ateliers. »

Pour le président du Conseil départemental, Hervé Saulignac : « les Ardéchois ont adopté la Caverne. Ils en font un élément de fierté. Cela permet de lancer des dynamiques sur l'ensemble du territoire. » Pour ce qui est des retombées, « une enquête va être lancée en 2016 » mais ce qui intéresse le président, au-delà des retombées directes, c'est « l'impact de la Caverne sur l'image de l'Ardèche. »

Victime de son succès

La forte affluence des ces premiers mois a aussi son revers. Des manquements ont été pointés : visites trop rapides, groupes trop nombreux et trop proches les uns des autres. Le directeur d'exploitation en est conscient : « on se doit de tirer les leçons et améliorer les conditions de visite. 80 salariés sont présents sur le site, ce chiffre passera à 100 en juillet et août. » Compte tenu des différentes remarques du public et des élus, un réajustement a été opéré. La taille des groupes a été réduite de 30 personnes à 25. Le cadencement a été ajusté avec deux visites en-



levées par heure. « Le guide donne les clés de lecture mais laisse un temps de contemplation pour s'approprier le lieu. Le confort de visite est primordial. » Désormais, la durée de visite est de 55 minutes.

Laurent Ughetto, président de l'Agence départementale du tourisme (ADT) note que « les acteurs du tourisme doivent travailler avec La Caverne. Ceux qui l'avaient intégrée dans leur programme s'en portent mieux. Les hôtels enregistrent une hausse de fréquentation de 30 à 40 %, même pour les établissements plus éloignés (Les Vans, Largentière). Le périmètre d'influence est plus large que prévu. »

Le terroir ardéchois valorisé

Ce site est un lieu de vie. Le visiteur y passe en moyenne trois heures et l'espace restauration démarre fort puisque 18 000 repas ont été servis depuis l'ouverture. « Toute la panoplie du terroir ardéchois est présentée » précise Antoine Deudon. Cette partie restauration est gérée par Sodexo Sports et Loisirs dont l'objectif est d'atteindre « 75 % d'approvisionnement local. » Thomas Rotharmel, nouveau responsable de la restauration, confirme : « nous travaillons beaucoup sur la signalétique : truite ardéchoise, fruits

rouges ardéchois. » 300 repas sont servis chaque jour sachant que la capacité du restaurant est de 500 repas. Grâce au travail d'accompagnement en amont par Ardèche le goût, les produits ardéchois sont nombreux : viandes ; charcuterie ; produits laitiers ; glaces et sorbets, jus de fruits, vins, bières. La SCIC D'Ardèche & de Saison gère l'approvisionnement en fruits et légumes. « En ce moment des fraises, des tomates sont livrées à la Caverne. Elles sont collectées chez le producteur le matin et livrées avant midi. Puis viendront les autres fruits et légumes d'été. Pour réduire l'impact environnemental, les producteurs les plus proches des clients sont privilégiés. Mais il est possible de s'éloigner de la zone pour satisfaire le client. DADS a mis au point un catalogue riche en références. C'est ainsi que nous avons fait à La Caverne une proposition en viande de bœuf bio, en volaille et en porc. », explique Sophie Trintignac, conseillère en production fermière. Les agriculteurs ardéchois, en matière d'approvisionnement, de communication et d'accessibilité de leurs produits, ont désormais avec un site hors du commun, un véritable défi à relever. ■

Cécile Chanteperrix

Nouvelle saison pour la Violine de Borée



Avec sa chair violette, la violine de Borée est une pomme de terre facilement reconnaissable.

Les producteurs de la Violine de Borée ont profité du beau temps des premiers jours de juin pour réaliser leur semence de violines. Ce jour-là, les producteurs étaient tous présents avec Jérémy, Bernard, Roland, Yves et Laurent accompagnés de Georges Murillon, le président de l'association.

Pomme de terre à chair violette

Cette ancienne variété traditionnelle du plateau ardéchois est une pomme de terre à chair violette, due à la présence d'un pigment violacé, l'anthocyanine. La récolte demande 130 à 150 jours car la violine de Borée n'est pas une pomme de terre précoce mais elle se conserve assez bien, de 7 à 8 mois. De forme plutôt ronde et à la peau noire, la Violine de Borée conserve sa couleur à la cuisson.

Une crème réputée chez les gastronomes

La production de la Violine de Borée permet de la transformer en crème de Violine de Borée, une crème au goût subtil de châtaigne qui est labellisée "Goûtez l'Ardèche".

Son onctuosité et sa couleur originale lui ont permis d'être adoptée par quelques grands chefs de cuisine locale.

Cette crème de Violine peut être consommée dans les mets salés : certains chefs cuisiniers réalisent une sauce servie avec les gibiers, d'autres proposent dans leurs menus une noix de Violine de Borée sur du foie gras et ses dérivés.

Par ailleurs, la crème de Violine s'harmonise parfaitement avec certains fromages tels que chèvre frais, chaud, brebis, Cantal, Roquefort... voire même en dessert avec du fromage blanc sur un lit de crème de Violine de Borée.

Souad Saoudi (CLP)

Mail de l'association des producteurs de la Violine de Borée : violinedeboree@gmail.com

07C

économie Une convention a été signée entre **Ardèche le goût, le triathlon des gorges et la Caisse d'épargne**

Des produits d'Ardèche pour les triathlètes

La prochaine édition du Triathlon des gorges de l'Ardèche, du 21 au 23 août, sera placée sous le signe des produits Ardèche le goût.



Sabine Damiens, d'Ardèche Sport Attitude, Philippe Marchal, membre du directoire de la Caisse d'épargne Loire Drôme Ardèche, et Raymond Laffont, président d'Ardèche le goût, ont signé une convention portant, notamment, sur la valorisation des produits ardéchois à l'occasion du prochain triathlon des gorges.

En effet, une convention a été signée, mardi après-midi dans les locaux de la CCI de l'Ardèche, entre Philippe Marchal, membre du directoire de la Caisse d'épargne Loire Drôme Ardèche, Raymond Laffont, président d'Ardèche le goût, et Sabine Damiens, d'Ardèche Sport Attitude, organisateur du Triathlon des gorges. Ainsi, à l'issue du triathlon, des produits estampillés Ardèche le goût seront offerts aux six premiers gagnants de la distance L. Une tombola gratuite permettra également aux visiteurs

de gagner des paniers gourmands à base de produits ardéchois. «Notre but est de valoriser des produits locaux de qualité», souligne Raymond Laffont. Des ateliers pédagogiques sur le goût seront également organisés pendant le triathlon. Sans oublier le repas du dimanche qui sera, lui aussi, composé de produits ardéchois.

Le partenariat entre la Caisse d'épargne et Ardèche le goût porte également sur une opération intitulée "étapes savoureuses". Un car circulera pour promouvoir les produits Ardèche le goût auprès des scolaires, touristes et habitants.

Partenariat

LA CELDA SIGNE AVEC ARDÈCHE LE GOÛT

La Caisse d'Epargne Loire Drôme Ardèche et Ardèche le Goût signaient une convention de partenariat le mercredi 1er juillet dernier.

Le partenariat s'articule autour de 3 axes. Un certain nombre d'actions d'accompagnement seront déployées auprès des adhérents d'Ardèche le Goût, que ce soit par le biais de contacts directs sur des besoins spécifiques ou sous forme d'interventions lors de petits déjeuners à thème, notamment sur des sujets forts, tels que "Le financement, l'investissement, l'accompagnement à l'international". Ces préoccupations sont communes à l'ensemble des acteurs de l'agro-alimentaire. 2e axe : La CELDA est partenaire de l'action le Car "Etapas Savoureuses", qui va permettre à l'association de promouvoir ses produits sur son territoire et surtout d'aller à la rencontre de différents publics, touristes, habitants, scolaires, avec un aspect pédagogique. Enfin, La Caisse d'Epargne LDA, a proposé à l'Association de se rassembler autour d'un événement fédérateur pour les deux marques, via son partenariat sur l'événement triathlon des gorges de l'Ardèche 2015. Ainsi, des actions sont envisagées autour de cette manifestation et notamment une communication conjointe sur certains produits alimentaires de la marque "Goûtez l'Ardèche".



Vallon-Pont-d'Arc

RÉCOMPENSE / Vendredi 10 juillet, dans les locaux de l'espace de restitution de la Caverne du Pont-d'arc, les lauréats du concours parisien ont été honorés.

Les médaillés du concours général agricole récompensés



Quatre-vingt-cinq médailles en viticulture, trois en section « produits », trois prix, enfin, pour les animaux. Lors du concours général agricole 2015, dans le cadre du Salon international de l'agriculture, la moisson ardéchoise s'est révélée fructueuse. Quarante-et-un concurrents étaient inscrits pour la section « vin » et avaient présenté 298 échantillons, dont 160 ont été sélectionnés pour Paris ; 13 l'ont été pour les « produits ». C'est sept de plus que l'an passé. « Nous n'avons pas su expliquer au public le principe de ce concours, qui croit qu'il y a beaucoup de médailles par ce que c'est facile. Or, c'est comme aux Jeux olympiques : il y en a beaucoup car il y a de nombreuses disciplines », a expliqué Jean-Luc Flaugère, président des chambres d'agriculture régionale et départementale, avant d'annoncer le palmarès, vendredi après-midi, dans l'enceinte de l'espace de restitution de la Caverne du Pont d'arc.

Une réussite des professionnels et du territoire

Au-delà des agriculteurs ou établissements récompensés, la réussite marque le territoire dans sa globalité car l'organisation de la pré-sélection met en mouvement de nombreux acteurs dans le département et la région. Depuis 2010, la chambre d'agriculture régionale coordonne l'organisation générale des pré-sélections, tandis que celle d'Ardèche la met en œuvre, en réalisant notamment les prélèvements de vins et de produits dans le nord du département. Le syndicat de défense des vins de pays des coteaux de l'Ardèche et le centre de développement agroalimentaire sont très présents, respectivement sur les sections viticole et « produits » du concours. La Direction départementale des territoires garantit l'impartialité de la compétition et son bon déroulement. Enfin, le lycée agricole d'Aubenas mobilise du personnel et des locaux pour effectuer la pré-sélection et en préserver l'ano-

nymat. « Ce palmarès est le couronnement de la qualité des produits. Une médaille agricole, c'est la modernité et c'est ce qui fait que l'Ardèche vit », a estimé Laurent Ughetto, conseiller départemental délégué à l'agriculture.

Pour Olivier Boura, représentant le président de la cave coopérative des Vignerons réunis des coteaux de Jales, Ludovic Chalvet, « un produit médaillé dope les ventes au caveau et donne une bonne image de la cave ». L'établissement coopératif a raflé six médailles, « mais nous sommes l'une des plus grosses d'Ardèche. Nous produisons environ 50 000 hectolitres par an, dont 1 000 sont destinés au caveau qui permet de mieux valoriser les vins médaillés ». Olivier Boura rappelle qu'il s'agit du fruit d'un travail collectif, réalisé notamment avec le concours de Gérard Moussière, directeur œnologue de la cave coopérative : « il y a un effort particulier sur la sélection des terroirs puis un apport maîtrisé pour aboutir aux produits dont nous avons besoin ». ■

Les lauréats

Vins

EARL Domaine Courbis, Châteaubourg
Robert Stéphane, Saint-Péray
Gaec du Lautaret, Châteaubourg
Jean-Luc Dorthe, Saint-Marcel-d'Ardèche
EARL Archambault, Saint-Martin-d'Ardèche
EARL G Herberigs, Bourg-Saint-Andéol

Domaine Nicolas Croze, Saint-Martin-d'Ardèche
SCA Cellier des Gorges de l'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche
Domaine Vigne, Lagorce
EARL Dupré et fils, Lagorce
Clos de l'Abbé Dubois, Saint-Remèze
Cave coopérative les vignerons des Cruzières, Saint-Sauveur-de-Cruzières
Cave coopérative d'Alba, Alba-la-Romaine
Cave coopérative de Valvignières
Les vignerons réunis des coteaux de Jales, Beaulieu
Jérôme Mazel, Pradons
SCA Les vignerons de Montfleury, Mirabel
Cave des vignerons Sud Ardèche, Ruoms
SCA Les vignerons de Vogüé
SCA Les vignerons des Gorges de l'Ardèche, Ruoms
Domaine Vigne, Lagorce
Société coopérative vinicole la Cévénole, Rosières.
Cave coopérative de Labla-

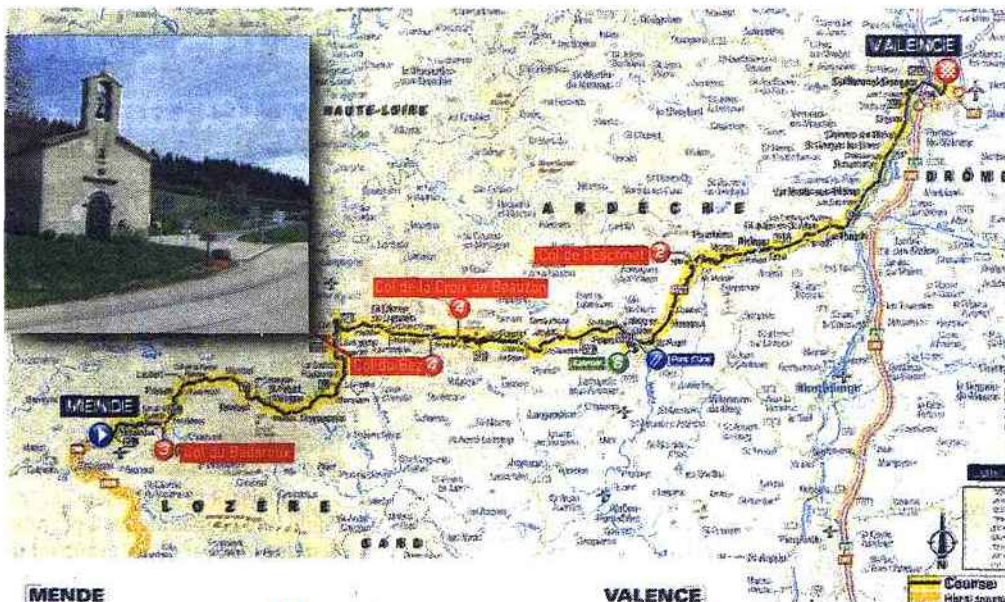
chère
Charcuteries
Teyssier Salaisons, Saint-Agrève.
Noël Puzzi SARL, Lanarce.
Concours animaux
Farandole du Gaec Benoît à Saint-Etienne-de-Lugdarès.
Fidèle du Gaec des Abattus à Nozières.
Raieta de la Farge, Roselyne Girard, Antraigues. ■

Le palmarès complet sur notre site www.avenir-agricole-ardeche.fr

ÉVÈNEMENT /

Le peloton revient en Ardèche, trois ans après son dernier passage, le dimanche 19 juillet dans la cadre de la 15^e étape reliant Mende (Lozère) à Valence (Drôme).

Le Tour de France de retour en Ardèche



Faites nous  parvenir vos photos !

Qu'elles soient drôles, originales ou esthétiques, n'hésitez pas à nous faire parvenir vos photos de l'événement, avant mardi 21 juillet à 12 h. Les clichés sélectionnés seront publiés dans nos pages le 23 juillet.

redaction@avenir-ardeche.fr

Les concurrents du Tour de France ne feront pas escale en Ardèche cette année, mais ils traverseront le département d'ouest en est sur 130 km, empruntant les cols du Bez, de la Croix de Bauzon puis celui de l'Escrinet, principales difficultés du jour. Placée entre les Pyrénées et les Alpes, cette étape « sera réservée aux baroudeurs » avait estimé Bernard Thévenet - venu en reconnaissance au printemps dernier à l'invitation du conseil départemental - mais elle pourrait se terminer par un sprint massif à Valence selon les spécialistes.

De l'Ardèche dans l'air

Le passage de Froome, Contador et autres forcats de la route est bien plus qu'une simple épreuve sportive, c'est une remarquable opportunité de valoriser le territoire et ses hommes, d'accueillir des milliers de personnes sur les bords de route, le tout, sous les yeux de millions de téléspectateurs. Pour cet événement d'envergure internationale, le Département de l'Ardèche a donc mobilisé ses partenaires : Ardèche Tourisme, Ardèche le goût, l'Arche des Métiers, La Cascade, le syndicat mixte de la montagne ardéchoise ainsi que toutes les municipalités traversées pour faire du passage de l'étape une journée inoubliable et animée. Ce programme a été regroupé sous l'appellation « Il y a de l'Ardèche dans l'air ». Les manifestations démarrent dès la ligne de départ à Mende une unité mobile mise à disposition par l'assemblée des départements de France, assurera plusieurs activités en présence de l'ADT et du syndicat des producteurs de Châtas à Jaujac, à 11 h 30, en partenariat avec la Cascade et le PNR, des spectacles de cirque seront donnés sur la place du village. Au Pouzin de 11 h 30 à 17 h,

en partenariat avec l'ADT et son concept « Ardéchois Jones », Ardèche le goût proposera une activité « explorateur de goût » avec des dégustations d'eaux minérales (Sources du Pestrin, Vals, Reine des Basaltes) et de fruits fournis par Norbert Bertrand ainsi que des tests d'odeurs de produits ardéchois. Enfin, le pont mistral qui enjambe le Rhône sera décoré à l'effigie de la Drôme et de l'Ardèche par les deux conseils départementaux. En plus de ces lieux phares, les communes traversées auront à cœur de pavoiser leurs rues et d'accueillir dans les meilleures conditions les spectateurs.

Un gros travail de sécurité

Derrière l'aspect festif de la course, le passage du Tour est également un vrai défi à relever au niveau organisationnel. Les hommes et le matériel du Département seront présents pour installer les protections (bottes de paille) et les guidages nécessaires. En amont, ils auront balisé le parcours et préparé la route pour le confort à la fois des cyclistes et des spectateurs (fauchage, balayage, pose de signalisations d'information, mise en place de sacs poubelles). Ils seront sur le qui-vive le Jour J pour intervenir en cas de nécessité. Ils seront enfin chargés de démonter tous les panneaux spécifiques du Tour et les différentes protections après le passage de l'étape. Au total une quarantaine d'agents repartis en 18 équipes seront mobilisés. Le Département rappelle au public les consignes de sécurité basiques lors du passage de l'étape mais aussi de la caravane publicitaire (ne pas courir à côté des coureurs, surveillance des enfants, animaux en laisse, ne pas stationner sur les accotements ou trottoirs bordant les axes empruntés par l'épreuve) pour que cette journée reste une belle fête à la gloire de l'Ardèche et du vélo.

Fermetures de routes

Sections de route		Horaires	
		Fermeture	Réouverture
R19 (limite Lozère)	RD 19 Prades Giratoire RD 19 / RN 102	11h30	17h00
RN 102 Prades Giratoire RN 102/RD 19	RN 102 Aubenas Giratoire RN 102/RD 578B	12h30	18h00
RD 578B Aubenas (Pont d'Aubenas) - Giratoire RD 578B/RN 102	RD 218B St-Privat Giratoire RD 278B/RD 104/RD 259	12h30	17h30
RD 104 St-Privat Giratoire RD 104/ RD 278B/RD 259	RD 104 Veyras	12h30	18h00
RD 104 Veyras	RD 104 Le Pouzin Giratoire RD 104 / RD 86	13h00	18h30
RD 86 Le Pouzin Giratoire RD 86/ RD 104	Guilherand-Granges Giratoire RD 96 / Avenue Sadi Carnot VC (accès Pont des Lômes)	13h30	19h00
Guilherand-Granges Giratoire RD 96/ Avenue Sadi Carnot VC (accès Pont des Lômes)	Guilherand-Granges Giratoire Avenue Sadi Carnot / RD 533 Pont Mistral	13h00	19h00



CONCOURS / La FDSEA ardéchoise participera au concours « Les agriculteurs aiment le Tour » organisé par la FNSEA et le Tour de France. Elle relayera aussi le message syndical fort : son opposition au loup, prédateur des troupeaux.

Le coq, la châtaigne... et le loup

Cette année, le concours « Les agriculteurs aiment le Tour » aura pour thème le coq, en référence aux revendications syndicales des derniers mois « produire français pour manger français ». Les agriculteurs de la FDSEA et les JA des cantons de Thueyts, du Teil et de Valton-Pont-d'Arc, en collaboration avec le comité interprofessionnel de la châtaigne d'Ardèche (Cica) vont concevoir un visuel représentant un coq, une châtaigne et le message suivant « Ardèche, Terre de châtaignes ». Cette fresque impressionnante (70 mètres sur 50 mètres) sera fil-



mée par les hélicoptères de France télévision à 15 h 39. La paille, le bois, l'herbe et un tonneau de vin seront utilisés pour matérialiser ce dessin au sol, tandis que les agriculteurs animeront cette fresque. En partenariat avec la mairie de Vesseaux, la FDSEA organisera en parallèle son traditionnel « Tour des Saveurs » avec dégustation de produits ardéchois (fruits, fromages, vin, produits à base

de châtaignes). Mini-ferme, animations, buvette-snack ardéchois devant la mairie de Vesseaux de 10 h à 18 h. Dans un autre registre, les agriculteurs profiteront de l'événement pour réaffirmer leur message de fermeté quant à la présence du loup dans les montagnes à travers un dessin sur une grande bâche qui suit les coureurs dans tous les départements concernés par la présence du loup. ■



ACTUALITES

La grande fête du Tour de France de passage

Le monde entier aura les yeux rivés sur l'Ardèche dimanche 19 juillet lors de la 15^e étape du Tour de France qui traversera le département. Le passage des coureurs de la Grande boucle sera l'occasion d'une multitude d'animations dans quasiment chaque village traversé. 100 000 spectateurs sont attendus sur les bords des routes et, en attendant la caravane publicitaire puis les cyclistes, ils auront de quoi patienter ! aperçu non exhaustif

Des animations en pagaille

À Jaujac, le cirque aérien de la Cascade jouera les prolongations en proposant son spectacle « pignon sur rue » avec un monocycliste sur trampoline et un cycliste funambule. Le comité des fêtes se chargera aussi de mettre l'ambiance.

Saint-Julien-en-Saint-Alban mettra les petits plats dans les



grands pour ce rendez-vous, avec dès 10h, une opération « Tous en vélos », des démonstrations de

VT par Nathan Charra, champion Rhône-Alpes, des dégustations, un marché, du troc et une scène..

Rompon ne sera pas en reste avec un concours de boules le matin, la construction d'un vélo géant, un atelier foulles avec l'association Paléodécouverte et un bal après le passage des coureurs.

Enfin, au Pouzin, l'Agence de développement touristique, avec la commune, la communauté d'agglomération, l'Arche des métiers et l'Ardèche le goût va chauffer à blanc le public ! Au programme : opération autour « d'Ardéchois Jones », découverte de vélos rigolos, dégustation de produits ardéchois, initiation aux sciences.

Attention aux routes fermées !

La contrepartie du passage du Tour de France, c'est évidemment la fermeture des routes pendant

une longue partie de la journée, dimanche 19 juillet. Il est donc très important de bien prendre ses précautions ! Voici les horaires de fermeture :

RD 19 venant de Lozère jusqu'à Prades : 11 h30 à 17 h

RN 102 de Prades à Aubenas : 12 h30 à 18 h

RD 578b à Aubenas, RD 218b à Saint-Privat et la RD 104 de Saint-Privat à Veyras (col de l'Escrinet) : de 12 h30 à 18 h

RD 104 de Veyras au Pouzin : de 13 h à 18 h30

RD 86 du Pouzin à Guilherand-Granges : 13 h30 à 19 h.

Des consignes de sécurité à respecter

Elles ont beau être répétées et martelées, elles sont souvent oubliées, les consignes de sécurité sont pourtant essentielles ! La première d'entre elles, c'est de rester sur le côté de la route. La caravane distribue ses gadgets des deux côtés, pas la peine de se précipiter pour en ramasser un sur la chaussée et risquer de se faire écraser ! Même si la route est fermée à la circulation, de nombreuses voitures suiveuses accréditées l'empruntent, il ne faut donc pas traverser. Il faut surveiller avec vigilance les enfants qui n'ont pas toujours conscience du danger. Les animaux doivent être fermement tenus en laisse et le mieux est encore de ne pas les amener. Pas d'inquiétude, ils ne vous en voudront pas de ne pas avoir vu passer le maillot jaune ! Dans les cols, ne pas courir à côté des coureurs et ne pas leur donner à boire ou à manger, leurs équipes s'en chargent très bien ! Enfin, il pourrait faire très chaud dimanche 19 juillet, bien penser à s'hydrater abondamment !

NICOLAS LEMONNIER



Le passage du Tour de France est très attendu en Ardèche. Pour la course mais également pour la fameuse caravane publicitaire et son lot de gadgets !

ENTREPRISE / Créée il y a presque vingt ans, la brasserie *Bourganel* est l'une des plus anciennes et l'une des plus grandes des 73 brasseries que compte aujourd'hui la région Rhône-Alpes.

Une bière aux fruits de l'Ardèche



Erick Souche, brasseur à la brasserie Bourganel à Vals-les-Bains (Ardèche).

L'Ardèche est un terroir historique pour l'eau et le vin. Depuis plusieurs années, elle voit aussi se développer la production de bière dans des brasseries de taille parfois modeste. Christian Bourganel, passionné de bière et d'Ardèche, fut l'un des pionniers. Il crée en 1997 les bières aux fruits d'Ardèche : myrtille et châtaigne. Installée à Vals-les-Bains, en 2000, l'entreprise propose également à la clientèle locale la bière blonde ardéchoise. Viendront ensuite la bière au nougat et celle au miel de châtaignier. Le succès est au rendez-vous, les récompenses sont là (médaille d'or, trophée de l'innovation) et l'entreprise ne va cesser de se développer. Ainsi en février 2006, la salle de brassage accueille d'autres cuves de fermentation et de garde pour passer la capacité de production de 2 000 à 4 000 hl par an.

De l'eau et des fruits d'ici

Pour faire de la bière il faut de l'eau. Le choix de l'implantation à Vals-les-Bains n'est donc pas anodin. L'eau y est pure et très équilibrée. « Elle n'est pas dure, pas calcaire et très propice à la fabrication de la bière », explique Erick Souche, brasseur du site. L'orge n'est pas local mais « est cultivé en France sans OGM et malté en Belgique car il n'y a pas de malterie adaptée à nos volumes⁽¹⁾ en Drôme Ardèche », souligne le brasseur qui se réjouit d'un projet « de culture d'orge et de houblon au niveau régional. » Car il y a une réelle volonté des dirigeants de la brasserie Bourganel de privilégier l'approvisionnement local d'abord. « Les châtaignes sont ardéchoises de même que les myrtilles sauvages, le miel de châtaignier. Le nougat vient de Montélimar et la verveine du Velay. Nous sommes labellisés "Goûtez l'Ardèche" ». Et cela va plus loin puisque, « les étiquettes de bouteilles sont fabriquées localement, de même que tout ce qui concerne le car-

tonnage et le bois des divers coffrets de présentation de la boisson. »

Aujourd'hui l'entreprise compte neuf salariés. La production de 1 000 hl en 2000 est passée à 3 500 hl en 2014. « Elle se décompose comme suit : 60 % en bière pression commercialisée en Ardèche et Drôme essentiellement et aussi lors d'événements particuliers comme le Salon de l'agriculture et 40 % en bouteilles qui sont expédiées dans presque tous les départements français au niveau des grossistes, caves à vin, à bière et dans les grandes surfaces. Les bières spéciales (myrtille, marron, miel) sont exportées en Belgique, en Allemagne, aux États-Unis, au Brésil et nous venons d'envoyer des échantillons en Chine », expose Erick Souche. L'entreprise possède aussi sur place, une boutique qui accueille plus de 4 000 visiteurs du 15 février au 15 novembre. Le consommateur d'abord « surpris et curieux apprécie cette bière au goût agréable sans adjonction de sucre. »

Une bière pour la Caverne

Cette entreprise, bien ancrée et impliquée dans la vie du département, a su se démarquer en créant des bières nouvelles (la bière au nougat est la seule fabriquée au monde et les bières aux fruits emblématiques de l'Ardèche sont les plus vendues). Pour autant, le responsable du site ne s'endort pas sur ses lauriers. « Notre projet est d'atteindre les 4 000 voire 4 500 hl et nous sommes toujours en train d'améliorer nos produits. Ainsi en avril nous avons commercialisé une nouvelle bière blonde de fermentation haute, non filtrée, la Paléo, en liaison avec l'ouverture de La Caverne du Pont-d'Arc. Les premiers retours sont excellents, plus de 6000 l sont en fabrication. »

Cécile Chanteperrix

(1) : ils consomment 60 t de malt par an.

07C

La saga “Ardéchois Jones” au Pouzin

De 11h30 à 17heures, place Maréchal-Leclerc, de nombreuses animations sont prévues au Pouzin lors de l'étape Mende-Valence du Tour de France. Une opération autour de “vélos rigolos” au programme. Les spectateurs pourront aussi découvrir la saga “Ardéchois Jones”. De son côté, le centre agroalimentaire Ardèche le goût proposera dégustations et ateliers autour de l'eau et des saveurs de l'Ardèche.

L'Arche des métiers présentera “Aventure science”, avec découverte interactive de diverses propriétés physiques par le biais d'expériences ludiques. Afin de ne rien manquer de la course, l'étape sera retransmise sur écran géant.

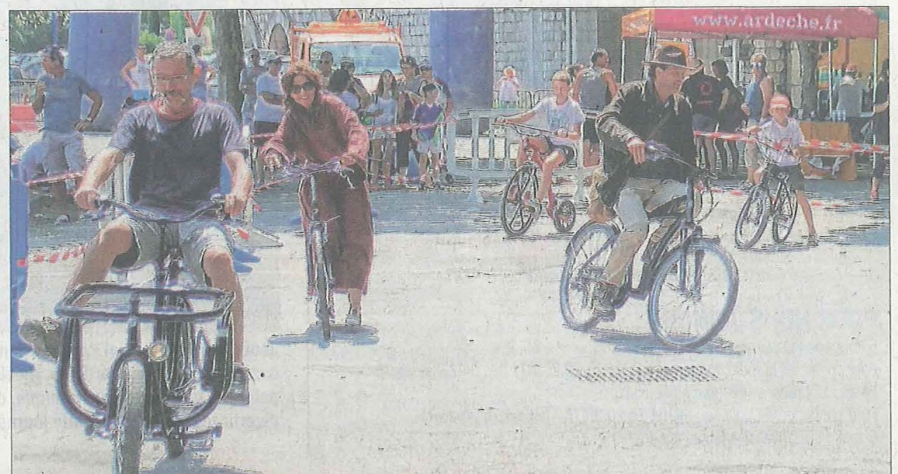


La saga, qui fait la promotion de l'Ardèche, sera projetée. Archives Le DL

Pays : France
Périodicité : Quotidien
Edition : Privas et sa région

LE POUZIN

Dégustations et défis scientifiques pour vivre le Tour autrement



Des défis scientifiques ont été proposés par l'Arche des métiers. Des tours en vélo atypiques étaient également proposés par l'association Planète vélo animation.

Le public était au rendez-vous, hier, pour voir passer les coureurs du Tour. Alors, pour les faire patienter, dès 11 heures, plusieurs animations étaient installées sur la place du Maréchal-Leclerc.

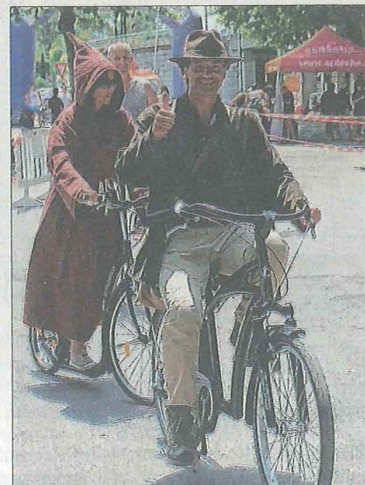
L'association lyonnaise Planète vélo animation proposait aux amoureux du deux-roues d'essayer quelques vélos atypiques : tandem, bipporteur ou grand-bi ont fait le bonheur des petits et des grands. Sous

la chaleur écrasante, le stand d'Ardèche tourisme a eu du succès : brumisateurs et éventails étaient distribués gratuitement. Et pour ceux qui avaient une petite soif, Ardèche proposait de découvrir les

eaux minérales (et fraîches !) de l'Ardèche. Les produits locaux étaient également mis à l'honneur avec une dégustation d'abricots et un atelier invitait les participants à retrouver les odeurs des produits ar-

déchois. Enfin, quelques défis scientifiques, mis en place par l'Arche des métiers, ont permis à tous de patienter jusqu'à l'arrivée de la caravane et des coureurs.

Lucie BELLON



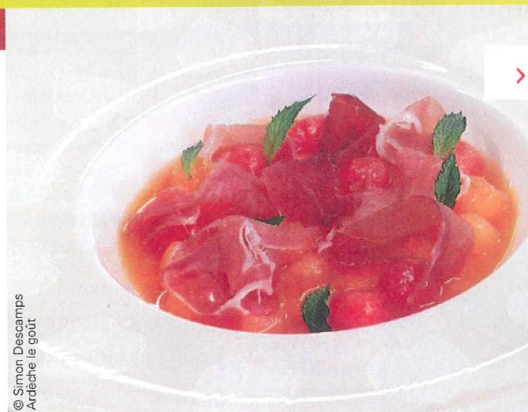
Sur le stand de l'Ardèche le goût, les produits ardéchois étaient mis à l'honneur : abricots et eaux minérales ont eu beaucoup de succès. Et pour promouvoir un peu plus le territoire, Ardéchois Jones (au centre) était présent, accompagné des moines qui apparaissent dans la vidéo "Ardéchois Jones et le mystère de l'abbaye", proposée par Ardèche tourisme.

C'EST BEAU, C'EST BON

JAMBON SEC DE L'ARDÈCHE IGP.

Un jambon de montagne aux saveurs inégalées, son goût et son odeur s'affirment grâce à un long affinage.

> LA RECETTE DE...



© Simon Descamps
Ardèche le goût



Ludovic Sinz
Domaine de Rilhac
à Saint-Agrève,
Tél. 04 75 30 20 20

Un restaurant sélectionné par la marque collective Goûtez l'Ardèche* et Les étapes savoureuses - Ardèche*.

INGRÉDIENTS
POUR 6 PERSONNES
1 melon de 800 g

1 tranche de pastèque
de 400 g environ

2 cuillères à soupe
de miel toutes fleurs

le jus d'un citron

12 petites feuilles de menthe
glaciale ou poivrée

6 tranches de jambon sec
de l'Ardèche IGP
coupées très fines

SOUPE GLACÉE DE MELON ET PASTÈQUE AU MIEL ET JAMBON SEC DE L'ARDÈCHE IGP

Couper le melon en deux et récupérer les pépins dans une casserole.

Détailler en petites boules le melon avec une cuillère à pomme parisienne. Faire de même avec la pastèque et réserver au frais.

Racler le reste de la chair du melon et de la pastèque et le mettre dans la casserole avec les pépins.

Ajouter le miel et le jus de citron.

Porter à ébullition puis retirer du feu.

Ajouter six feuilles de menthe et laisser infuser 5 min. Passer le jus en pressant bien dans une passoire. Mettre le jus sur les boules de melon et de pastèque. Laisser au frais 3 h.

Répartir les fruits et le jus dans six assiettes creuses.

Disposer dessus les tranches de jambon coupées en lanières.

Décorer avec les feuilles de menthe.

> LE RESTAURANT

Après avoir fréquenté les cuisines des plus grands (Loiseau, Robuchon, Ducasse), Ludovic Sinz est revenu au pays il y a vingt ans. Avec son épouse Florence, ils ont transformé une vieille auberge en hôtel de charme. Le panorama du Domaine de Rilhac ne doit pourtant pas faire oublier ce qu'il y a dans l'assiette. Une cuisine simple dont l'art consiste à faire oublier la technique pour sublimer les saveurs du terroir.

L'indication géographique protégée (IGP) garantit depuis 2009 une protection de la dénomination « jambon de l'Ardèche » sur tout le territoire de l'Union européenne. La zone de production doit être située en zone de montagne. Issu d'une cuisse de porc, avec os, ce jambon est paré en arrondi, puis frotté à la main aux sel sec, poivre et épices, mis au repos puis maturé et affiné entre 7 et 14 mois, voire plus. Durant l'affinage, le jambon est enduit d'un mélange de saindoux, d'épices et de farine de châtaigne de l'Ardèche. À ce jour, seules les entreprises Guèze et Teyssier sont habilitées à produire du jambon sous IGP (132 tonnes ont été produites en 2014).



© Philippe Tournier
Ardèche le goût

> PRATIQUE

Retrouvez les producteurs de jambon de l'Ardèche IGP sur www.ardèche-agroalimentaire.fr.

Recette extraite du magazine *Ardèche le goût, destinations gourmandes au fil des saisons* en vente dans les kiosques du réseau Dauphiné libéré.

Page réalisée avec le Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût », plus d'infos sur www.ardèchelegout.fr.

Annonay
34°
ARCHIVES

SPORT

• Dimanche 19 juillet 2015 à 9h22

La grande fête du Tour de France de passage



Le passage du Tour de France est très attendu en Ardèche. Pour la course mais également pour la fameuse caravane publicitaire et son



lot de gadgets !

Le monde entier aura les yeux rivés sur l'Ardèche dimanche 19 juillet lors de la 15^e étape du Tour de France qui traversera le département. Le passage des coureurs de la Grande boucle sera l'occasion d'une multitude d'animations dans quasiment chaque village traversé. 100 000 spectateurs sont attendus sur les bords des routes et, en attendant la caravane publicitaire puis les cyclistes, ils auront de quoi patienter ! aperçu non exhaustif.

Des animations en pagaille

À Jaujac, le cirque aérien de la Cascade jouera les prolongations en proposant son spectacle « pignon sur rue » avec un monocycliste sur trampoline et un cycliste funambule. Le comité des fêtes se chargera aussi de mettre l'ambiance.

Saint-Julien-en-Saint-Alban mettra les petits plats dans les grands pour ce rendez-vous, avec dès 10 h, une opération « Tous en vélos », des démonstrations de VTT par Nathan Charra, champion Rhône-Alpes, des dégustations, un marché, du troc et une scène...

Rompon ne sera pas en reste avec un concours de boules le matin, la construction d'un vélo géant, un atelier fouilles avec l'association Paléodécouverte et un bal après le passage des coureurs.

Enfin, au Pouzin, l'Agence de développement touristique, avec la commune, la communauté d'agglomération, l'Arche des métiers et Ardèche le goût va chauffer à blanc le public ! Au programme : opération autour « d'Ardéchois Jones », découverte de vélos rigolos, dégustation de produits ardéchois, initiation aux sciences...

Attention aux routes fermées !

La contrepartie du passage du Tour de France, c'est évidemment la fermeture des routes pendant une longue partie de la journée, dimanche 19 juillet. Il est donc très important de bien prendre ses précautions ! Voici les horaires de fermeture :

RD 19 venant de Lozère jusqu'à Prades : 11 h 30 à 17 h.

RN 102 de Prades à Aubenas : 12 h 30 à 18 h.

RD 578b à Aubenas, RD 218b à Saint-Privat et la RD 104 de Saint-Privat à Veyras (col de l'Escrinet) : de 12 h 30 à 18 h.

RD 104 de Veyras au Pouzin : de 13 h à 18 h 30.

RD 86 du Pouzin à Guilherand-Granges : 13 h 30 à 19 h.

Des consignes de sécurité à respecter

Elles ont beau être répétées et martelées, elles sont souvent oubliées, les consignes de sécurité sont pourtant essentielles ! La première d'entre elles, c'est de rester sur le côté de la route. La caravane distribue ses gadgets des deux côtés, pas la peine de se précipiter pour en ramasser un sur la chaussée et risquer de se faire écraser ! Même si la route est fermée à la circulation, de nombreuses voitures suiveuses accréditées l'empruntent, il ne faut donc pas traverser. Il faut surveiller avec vigilance les enfants qui n'ont pas toujours conscience du danger. Les animaux doivent être fermement tenus en laisse et le mieux est encore de ne pas les amener. Pas d'inquiétude, ils ne vous en voudront pas de ne pas avoir vu passer le maillot jaune ! Dans les cols, ne pas courir à côté des coureurs et ne pas leur donner à boire ou à manger, leurs équipes s'en chargent très bien ! Enfin, il pourrait faire très chaud dimanche 19 juillet, bien penser à s'hydrater abondamment !

Tour de France

ANIMATION / Le 19 juillet, au cours de l'étape reliant Mende (Lozère) à Valence (Drôme), la grande boucle est passé par l'Ardèche. Le public était là, les agriculteurs aussi !

En Ardèche, le Tour de France a de la saveur

130 kilomètres à vélo sur les routes d'Ardèche, du col du Bez à celui de l'Escrinet, en passant par la Croix de Bauzon. Pour accueillir les cyclistes avec toute la ferveur dont seul le public du Tour de France est capable, les agriculteurs ardéchois ont déployé énergie, motivation et créativité.

La FDSEA, les Jeunes agriculteurs et le comité interprofessionnel châtaigne d'Ardèche se sont associés, signant ainsi leur quatrième participation au concours « Les agriculteurs aiment le Tour », organisé par la FNSEA et le Tour de France. Le coq ardéchois, et sa panse bien dodue en forme de châtaigne, était l'un des douze gallinacés « dessinés » pour l'occasion à travers la France et en Belgique. Dans son champ de Vesseaux, il s'est animé aux alentours de 15h40 pour être filmé puis diffusé par France 2. Un sacré coup de projecteur donné au territoire et à ses agriculteurs ! Jérôme Volle, président de la FDSEA a fait part « du pincement de fierté d'être Ardéchois, quelle que soit notre production ». Et



Interfel était également présente. L'animatrice de l'interprofession a permis aux enfants de peindre **une grande fresque sur le thème... des fruits et légumes**, évidemment !



Le coq-châtaigne a été filmé par France 2, puis diffusé sur la chaîne, démontrant aux millions de téléspectateurs les fruits d'un travail collectif et les richesses de l'Ardèche. Seule déception pour les syndicats : la banderole qui suit le Tour dans tous les départements concernés par la présence du loup et destinée à sensibiliser l'opinion n'a pas été filmée.

d'ajouter : « ce visuel, à lui seul, montre, comme dans bon nombre de projets de la vie privée, professionnelle, syndicale ou associative, l'intérêt de partenariats et du travail en commun ».

La journée était également pleine d'animations proposées à Vesseaux par les agriculteurs, en partenariat avec la commune et les différentes filières, la FDSEA poursuivant en effet son traditionnel Tour des saveurs. Au menu : dégustations de fruits, légumes et viandes d'Ardèche, mini-ferme, buvette et restauration 100 % locales. Le public – touristes et locaux – s'est montré réceptif dès l'ouverture des stands à 10 heures et jusqu'à la fin d'après-midi, Bernard Hinault a honoré les organisateurs et agriculteurs de sa visite, juste avant le passage des coureurs.



Le coq qui concourt pour « Les agriculteurs aiment le Tour » sera jugé d'une part par la FNSEA et le Tour, et d'autre part, par les internautes via la page Facebook de la FNSEA. Il a nécessité deux jours d'installation, 120 ballots de paille, 1 tonneau, 100 bûches d'un mètre et du bois déchiqueté pour recouvrir la châtaigne de près de 200 m².



L'ancien coureur cycliste et dernier vainqueur du Tour français, Bernard Hinault, s'est arrêté pour goûter l'Ardèche, avec Christian Tricard, d'ASO. Une belle reconnaissance pour les produits du cru.



En plus des dégustations (fromages et glaces au lait de chèvre par Aurélie Braesch, produits à base de châtaignes par Julien Gleizal, fruits et produits transformés par la famille Breysse) la buvette et la restauration proposaient 100 % de produits locaux.



A Vessex, Tour de France et Tour des saveurs ont fait bon ménage. L'animation a été continue dans le village, grâce notamment à la mini-ferme apportée par des éleveurs. Les stands, eux, ont bénéficié de la présence d'un public nombreux, amateur de vélo et d'événements populaires



Au Pouzin, Ardèche le goût, structure de promotion des produits ardéchois, proposait également des animations et dégustations d'eaux minérales locales.



Pays : France
Périodicité : normal
Edition : national

Infos sur la publication

Les statistiques rapportées peuvent présenter un décalage par rapport à ce qui est affiché sur les publications



A la conquête de l'Ardèche

Publié par Myrtille Assenat - 23 juillet, 11:05 ·

J'aime la Page

Connaissez-vous « Les Étapes Savoureuses d'Ardèche® » ?

Il s'agit d'une invitation à découvrir l'ensemble du territoire à travers ses productions emblématiques et d'aller à la rencontre de ceux qui font ses richesses !

www.lesetapessavoureuses.fr



12 348 personnes atteintes

Mettre en avant

J'aime · Commenter · Partager · 172 6 49

12 348 Personnes atteintes

247 Mentions J'aime, commentaires et partages

186 Mentions J'aime	172 Sur la publication	14 Sur les partages
-------------------------------	----------------------------------	-------------------------------

10 Commentaires	9 Sur la publication	1 Sur les partages
---------------------------	--------------------------------	------------------------------

51 Partages	49 Sur la publication	2 Sur les partages
-----------------------	---------------------------------	------------------------------

934 Clics sur la publication

490 Affichages de photos	119 Clics sur des liens	325 Autres clics
------------------------------------	-----------------------------------	----------------------------

COMMENTAIRES NÉGATIFS

60 Masquer la publication	5 Masquer toutes les publications
0 Signaler comme indésirable	0 Je n'aime plus la Page

Pays : France
 Périodicité : récurrent
 Edition : Privas et sa région

Infos sur la publication

Les statistiques rapportées peuvent présenter un décalage par rapport à ce qui est affiché sur les publications



A la conquête de l'Ardèche

Publié par Myrtille Assenat (P) · 23 juillet, 11:05 ·

J'aime la Page

Connaissez-vous « Les Étapes Savoureuses d'Ardèche® » ?

Il s'agit d'une invitation à découvrir l'ensemble du territoire à travers ses productions emblématiques et d'aller à la rencontre de ceux qui font ses richesses !

www.lesetapessavoureuses.fr



12 348 personnes atteintes

Mettre en avant

J'aime · Commenter · Partager · 172 6 49

12 348 Personnes atteintes

247 Mentions J'aime, commentaires et partages

186 Mentions J'aime	172 Sur la publication	14 Sur les partages
10 Commentaires	9 Sur la publication	1 Sur les partages
51 Partages	49 Sur la publication	2 Sur les partages

934 Clics sur la publication

490 Affichages de photos	119 Clics sur des liens	325 Autres clics
------------------------------------	-----------------------------------	----------------------------

COMMENTAIRES NÉGATIFS

60 Masquer la publication	5 Masquer toutes les publications
0 Signaler comme indésirable	0 Je n'aime plus la Page



MIAM MIAM, LE GUIDE ÉPICURIEN

Envie de déguster une bonne glace, de flâner sur un marché de producteurs, de (faire) découvrir les étapes savoureuses de l'Ardèche... Procurez-vous le *guide Miam Miam 2015* édité par Ardèche le goût, en collaboration avec le Département. Véritable carnet de route des produits locaux, producteurs, restaurants, marchés, boutiques, le guide *Miam Miam* est disponible dans les offices de tourisme et sur ardechelegout.fr.

07C

**consommationLe point de vue des restaurateurs
sur ce label, dont les conditions sont plus strictes****Fait maison: « Il ne faut pas tricher avec les clients »**

Il y a quelques mois, le label "fait maison" a fait peu de bruit. Il faut dire que sa version initiale était vivement critiquée. En effet, le label pouvait être apposé sur la vitrine d'un commerce si les plats servis étaient élaborés en cuisine à partir de produits bruts. Ceux-ci incluaient donc les produits industriels précuits ou surgelés. Aujourd'hui, pour être estampillé "fait maison", le plat devra être entièrement cuisiné sur place et à partir de produits crus. Mais malgré des conditions d'obtention plus strictes, les restaurateurs ne sont pas pour autant conquis par ce troisième label. «S'il y a un label, il faut qu'il y ait des contrôles derrière», estime Philippe Albert, le chef de Chez Lulu. «Chez nous, tout est fait sur place. On a le label Goûtez l'Ardèche, c'est tout. On ne cache rien, la cuisine est ouverte, la liste des producteurs est affichée. Ce label, ça part d'une bonne initiative mais il faut que ce soit fait correctement», ajoute le restaurateur.



Pour la plupart des restaurateurs, comme Jean-Marc Bezin, le label fait maison n'est pas nécessaire. Pour la majorité des cuisiniers, la qualité des produits est censée parler d'elle-même. Photo Le DL/E.C



Depuis le mois de mai, les conditions d'obtention du label fait maison sont plus strictes. Photo archives Le DL

Le son de cloche est quasiment le même cours de l'Esplanade, au restaurant le Saint-Louis. «Je ne mets aucun label sur ma vitrine. C'est dans l'assiette que ça se voit. Et puis, j'ai que des habitués ici. Il y a deux ou trois bricoles qui ne sont pas du coin comme les ravioles mais si les gens me le demandent, je le dis franchement. La plupart de mes produits sont frais et locaux», affirme le gérant, Jean-Marc Bezin. Et de poursuivre : «Il ne faut pas tricher avec le client. Le plus important, c'est d'expliquer ce que l'on fait. Ici, on fait l'effort de raccourcir les circuits. À part pour appâter le touriste, je ne sais pas si ce label peut servir. Il y en a tellement que tout le monde s'y perd. Le seul que je trouve vraiment bien, c'est celui de Bistrot de pays. On n'est jamais déçus.»

«Tout dépend ce qu'on met dans ce label»

Pour le chef cuisinier, Patrick Paniello, «un label, on y met ce qu'on veut, ça ne veut rien dire. Dans l'assiette, on voit d'où ça vient. Quand on voit arriver une carotte fluo, pas besoin d'un label pour savoir que c'est du surgelé. Si c'est bon, le client reviendra.»

«C'est du vent», tranche Florian Descours, à La Boria. Le chef s'explique : «Je ne travaille qu'avec des produits locaux. Quand je vois qu'au McDo, on vend de la viande soit disant locale... Ici, on est en cours de labellisation maître restaurateur. » Pas contre un label en soi, le chef critique surtout les contours de ce dernier. «Dans l'absolu, un label, c'est une très bonne idée mais tout dépend de ce qu'on y met.» Dans tous les cas, le consommateur restera seul juge.

Emilie COUDRAIS



Le numéro des vacances

Michel Morand : 30 ans d'histoire

Depuis plus de 30 ans Michel Morand fabrique des glaces, depuis plus de 30 ans, ses produits tant salés que sucrés ravissent les papilles des Ardéchois mais aussi celles des amateurs de tout le grand sud-est de la France. Actuellement avec une équipe de 8 personnes, l'entreprise produit annuellement 150 000 litres de glace. Chaque année des produits nouveaux font leur apparition dans la liste des très nombreux parfums proposés.

Cette année, on peut citer par exemple la glace Amaréna à la cerise confite ou la glace vanille à la noisette confite. Si, bien évidemment, on peut se procurer ses produits, sur la zone de production de Chamboulas, du lundi au vendredi tout au long de l'année, et même 7 jours sur 7 en été, la marque «Michel Morand artisan-glacier» est présente aussi dans les grandes surfaces de la région. L'autre solution pour découvrir les produits, c'est de venir au «Chat noir» un après-midi ou un soir d'été. Certes, ce sera sans doute pour déguster une glace sucrée mais cela donnera peut-être envie de tester les excellents produits salés qui font aussi la réputation de l'entreprise.

Un peu d'histoire

L'aventure débute en 1982, avec la création de «Les glaces de l'Ardèche» à Pont-de-Labeaume. 10 ans plus tard l'entre-



Le glacier emploie actuellement 8 personnes.

prise s'installe dans les locaux de la laiterie Carrier à Vals-les-Bains. En 2006 nouveau déménagement, cette fois pour la zone de Chamboulas, sur la commune d'Ucel. En 2010, l'entreprise est labellisée «Goûtez l'Ardèche». Cette même année a lieu l'ouverture de «Chat noir», glacier attenant aux locaux de production et depuis chaque année au retour des beaux jours l'établissement fait le bonheur des amateurs de coupes glacées aux saveurs ardéchoises et exotiques.

Et si l'on se faisait plaisir...

Mille-feuille betterave mozzarella et son sorbet avocat

Recette facile, pour 4 personnes, seulement 10 mn de préparation.

Ingédients: 2 betteraves cuites, 2 boules de mozzarella et un sorbet avocat.

Couper en tranches régulières la betterave et la mozzarella. Tailler les tranches en cylindres avec un emporte-pièce ou un verre. Dans l'assiette, superposer les tranches de betterave et de mozzarella. Terminer votre pyramide par une boule de sorbet.

C'est joli à regarder, c'est frais, c'est excellent...

LES PERFORMANCES DU WEEK-END

Le car de l'agroalimentaire

Le centre du développement agroalimentaire Ardèche le goût est une association qui s'adresse aux professionnels de l'agroalimentaire souhaitant développer des actions collectives, innover ou encore se distinguer par un signe officiel de qualité tel que la marque "Goûtez l'Ardèche®" qui sélectionne les meilleurs produits ardéchois ou la marque "Les étapes savoureuses®" qui qualifie des lieux de visite gourmands (producteurs, transformateurs, restaurants, musées et manifestations). Dans le cadre de leur partenariat, la Caisse d'épargne Loire Drôme-Ardèche et Ardèche le goût souhaitent développer un outil ludique et innovant: le car de l'agroalimentaire ardéchois qui sillonnera les routes du département, dès l'automne 2015, afin de promouvoir les produits locaux ardéchois en allant directement à la rencontre des habitants, des touristes et des enfants dans un but pédagogique.P.F.

www.ardechelegout.fr/ww.goutezlardeche.fr/www.lesetapessavoureuses.fr/www.caisse-epargne.fr

partenariatArdèche le goût et Caisse d'épargne

L'Ardèchese déguste aussi

En plus d'un partenariat signé le 30 juin dernier dans le but notamment de valoriser le territoire ardéchois et ses productions de qualité, la Caisse d'épargne Loire Drôme-Ardèche (Celda) et l'association Ardèche le goût ont un autre point commun: le Triathlon des Gorges.



Le 30 juin dernier, un partenariat était signé entre la Celda et l'association Ardèche le goût, en présence d'Ardèche Sport Attitude.Photo DR

En effet, la Caisse d'épargne LDA soutient ardemment l'épreuve depuis 2013, ce qui conforte un peu plus son implication en faveur de l'économie ardéchoise. Et le centre du développement agroalimentaire Ardèche le goût s'est fortement investi pour l'édition 2015, aux côtés des organisateurs, concernant notamment la réalisation du repas d'après-course et ce, afin de proposer aux triathlètes des produits locaux de qualité.

Grâce à la Caisse d'épargne LDA, des produits estampillés "Goûtez l'Ardèche®" seront remis aux vainqueurs du triathlon distance L et une tombola permettra aux spectateurs de tenter de gagner des paniers garnis de produits ardéchois évidemment!

P.F.

terroirUn événement au service du département

Ardéchois et fier de l'être

Respecter la nature et l'environnement



Les Gorges de l'Ardèche ont été classées "réserve naturelle nationale" en 1980.Photo T.S.

Tri des déchets, vaisselle consignée et recyclable, mise en place de navettes, incitation au covoiturageLe Triathlon des Gorges s'inscrit dans une véritable démarche de développement durable. En étroite collaboration avec le Syndicat de gestion des Gorges de l'Ardèche, l'organisation veille à réduire l'impact de l'épreuve sur la réserve naturelle mais aussi à sensibiliser les concurrents et

leurs accompagnateurs sur la nécessité de préserver ce magnifique écrin naturel.

Promouvoir les entreprises et les produits locaux

Parce que l'Ardèche offre d'exquises saveurs et fabrique des produits naturels issus de son terroir, plusieurs partenariats ont été conclus avec des entreprises locales. Les concurrents pourront ainsi profiter de nombreux produits "made in Ardèche": cosmétiques Melvita, yaourts de la laiterie Carrier, eau minérale de Vals, crème de marron Clément Faugier, charcuteries Guèze, bière Bourganel, vin des Vignerons ardéchoisLe repas d'après-course, qui sera proposé aux participants du parcours distance L à l'issue de l'épreuve, a ainsi été élaboré en partenariat avec l'association Ardèche le goût (cf. article en page 7).Pour les sportifs ardéchois

Vous êtes ardéchois? Vous souhaitez participer au Triathlon des Gorges distance L et vous n'avez pas de licence? Les organisateurs, qui ont à cœur de faire découvrir cette discipline à la population locale, offrent la moitié du coût du pass-compétition aux participants remplissant ces critères. Cette somme correspond au prix de la licence journée dont l'organisateur doit s'acquitter auprès de la Fédération française de triathlon.

P.F.

Saint-Lager-Bressac



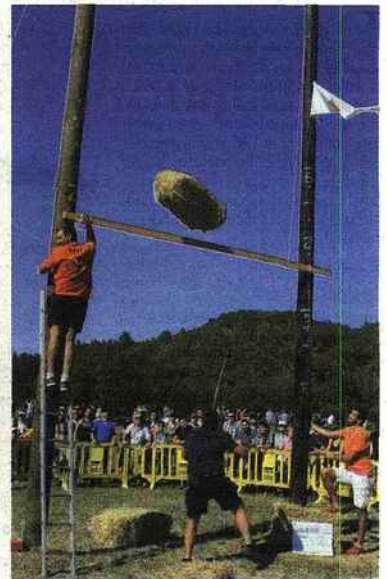
▲ La messe du laboureur a été célébrée par le père Jean-Marie Messié, de la paroisse Saint-François d'Ouvèze-Payre. La table, du banquet comme des négociations, était au cœur de son prêche. Ponctué par les chants d'une poignée de fidèles, sous la houlette de Mado Begnis, la messe a pris fin sur les mots d'un agriculteur : « Seigneur, regarde avec tendresse tous ces gens qui osent faire le choix de ce métier [...] Ces paysans sont les jardiniers de la terre ».



Des adolescents aux retraités, les tireurs se pressaient au stand de ball-trap. Le concours avait commencé le samedi et il s'est poursuivi tard dimanche. A 17 h, les organisateurs, qui cette année ont prêté main forte au JA, annonçaient avoir vendu 125 planches au total. Cette affluence particulière a sans doute contribué au succès de la fête de l'agriculture.



▲ Dès le matin, les cuisiniers ont travaillé afin de mitonner la gardianne de taureau qui composait le plat principal du menu proposé au public. Succès au rendez-vous puisque 500 repas ont été vendus sous le chapiteau.



▲ De nombreux concurrents se sont succédé pour saisir la fourche et tenter de passer les 3 mètres, puis les 3,50 m au lancer de ballots de paille. C'est Clément Coing qui a remporté cette compétition amicale. Sa balle de paille a passé la barre des 4,20 mètres.



▲ La fête de l'agriculture constitue un terrain de jeux idéal pour les jeunes enfants. Dans l'allée-marché du terroir, ils peuvent caresser les chèvres, les moutons, un âne et s'approcher d'une basse-cour. Ateliers découverte, circuit pour tracteurs à pédales, jeux gonflables, maquillage... leur étaient aussi destinés.



▲ Tondeur de mars à juin et matelassier le reste de l'année, Julien Valade, salarié coopérateur d'Ardelaine depuis 20 ans a expliqué aux curieux les principes de la méthode néo-zélandaise, une tonte libre permettant d'enlever la laine en un seul morceau en tournant l'animal une fois assis sur lui-même. En une minute, les brebis se retrouvent allégées de leur toison d'un kilo de laine.



▲ Morceaux choisis des interventions politiques.

Vincent Vallet : « Les tables rondes ne servent à rien, ne nous donnez pas des morceaux de solutions, mais des prix rémunérateurs pour nos produits ».

Jérôme Volle : « Interpellons la société française, il faut manger français ! » ; « on a besoin du développement des économies locales, on a donc besoin des agriculteurs » « Nous voulons pouvoir dire à nos enfants que nous avons choisi le bon métier ».

Jean-Luc Flaugère : « Il est facile de parler gestion de l'eau quand on a le verre plein » ; « Mes propos ne sont pas diffamatoires envers les élus, mais il faut préférer le bon sens aux beaux discours »



▲ Durant la matinée, Pierre-Louis Soula du haut de sa calèche élégante parlait à ses deux juments Mérens, de vraies sœurs nées en Ardèche. Il effectuera de multiples promenades durant l'après-midi à plus ou moins vive allure.



▲ La tombola de la fête consistait à deviner le poids d'un veau limousin de deux mois tétant encore sa mère, tous deux étant exposés au regard aiguisé du public. En fin de journée, le poids du veau a été révélé : 126,2 kg. Un panier gourmand préparé par « Goûtez l'Ardèche » et offert par le Crédit agricole est venu récompenser le vainqueur. Les deux animaux font partie de l'élevage de Valentin Robin, installé depuis avril 2014, qui compte 31 mères et deux taureaux.

ENTREPRISE / Créée il y a presque vingt ans, la brasserie *Bourganel* est l'une des plus anciennes et l'une des plus grandes des 73 brasseries que compte aujourd'hui la région Rhône-Alpes.

Une bière aux fruits de l'Ardèche



Erick Souche, brasseur à la brasserie *Bourganel* à Vals-les-Bains (Ardèche).

L'Ardèche est un terroir historique pour l'eau et le vin. Depuis plusieurs années, elle voit aussi se développer la production de bière dans des brasseries de taille parfois modeste. Christian Bourganel, passionné de bière et d'Ardèche, fut l'un des pionniers. Il crée en 1997 les bières aux fruits d'Ardèche : myrtille et châtaigne. Installée à Vals-les-Bains, en 2000, l'entreprise propose également à la clientèle locale la bière blonde ardéchoise. Viendront ensuite la bière au nougat et celle au miel de châtaignier. Le succès est au rendez-vous, les récompenses sont là (médaille d'or, trophée de l'innovation) et l'entreprise ne va cesser de se développer. Ainsi en février 2006, la salle de brassage accueille d'autres cuves de fermentation et de garde pour passer la capacité de production de 2 000 à 4 000 hectolitres par an.

De l'eau et des fruits d'ici

Pour faire de la bière il faut de l'eau. Le choix de l'implantation à Vals-les-Bains n'est donc pas anodin. L'eau y est pure et très équilibrée. « Elle n'est pas dure, pas calcaire et très propice à la fabrication de la bière », explique Erick Souche, brasseur du site. L'orge n'est pas local mais « est cultivé en France sans OGM et malté en Belgique car il n'y a pas de malterie adaptée à nos volumes⁽¹⁾ en Drôme Ardèche », souligne le brasseur qui se réjouit d'un projet « de culture d'orge et de houblon au niveau régional. » Car il y a une réelle volonté des dirigeants de la brasserie Bourganel de privilégier l'approvisionnement local d'abord. « Les châtaignes sont ardéchoises de même que les myrtilles sauvages, le miel de châtaignier. Le nougat vient de Montélimar et la verveine du Velay. Nous sommes labellisés "Goûtez l'Ardèche" ». Et cela va plus loin puisque, « les étiquettes de bouteilles sont fabriquées localement, de même

que tout ce qui concerne le cartonnage et le bois des divers coffrets de présentation de la boisson. » Aujourd'hui l'entreprise compte neuf salariés. La production de 1 000 hl en 2000 est passée à 3 500 hl en 2014. « Elle se décompose comme suit : 60 % en bière pression commercialisée en Ardèche et Drôme essentiellement et aussi lors d'événements particuliers comme le Salon de l'agriculture et 40 % en bouteilles qui sont expédiées dans presque tous les départements français au niveau des grossistes, caves à vin, à bière et dans les grandes surfaces. Les bières spéciales (myrtille, marron, miel) sont exportées en Belgique, en Allemagne, aux États-Unis, au Brésil et nous venons d'envoyer des échantillons en Chine », expose Erick Souche. L'entreprise possède aussi sur place, une boutique qui accueille plus de 4 000 visiteurs du 15 février au 15 novembre. Le consommateur d'abord « surpris et curieux apprécie cette bière au goût agréable sans adjonction de sucre. »

Une bière pour la Caverne

Cette entreprise, bien ancrée et impliquée dans la vie du département, a su se démarquer en créant des bières nouvelles (la bière au nougat est la seule fabriquée au monde et les bières aux fruits emblématiques de l'Ardèche sont les plus vendues). Pour autant, le responsable du site ne s'endort pas sur ses lauriers « Notre projet est d'atteindre les 4 000 voire 4 500 hl et nous sommes toujours en train d'améliorer nos produits. Ainsi en avril nous avons commercialisé une nouvelle bière blonde de fermentation haute, non filtrée, la Paléo, en liaison avec l'ouverture de La Caverne du Pont-d'Arc. Les premiers retours sont excellents, plus de 6 000 litres sont en fabrication. »

Cécile Chanteperrix

(1) : ils consomment 60 tonnes de malt par an.

Saint-Marcel-d'Ardèche

EXPÉRIENCE / Neuf vigneron – des indépendants et la cave coopérative – se sont lancés avec la commune de Saint-Marcel-d'Ardèche dans une aventure inédite en côtes-du-rhône. Ils ont descendu dans la grotte du village 1 200 bouteilles et 36 hl en barriques afin de tester les bienfaits de cette cave idéale sur le vieillissement de leurs vins.

La cave idéale des vignerons de Saint-Marcel

En ce mois d'août, poussés par la chaleur brûlante du Bas Vivarais vers la fraîcheur de la grotte de Saint-Marcel d'Ardèche, des centaines de touristes découvrent chaque jour les beautés sculptées par une rivière fossile et les empreintes du temps dans le calcaire Urgonien. Leur descente vers le silence leur réserve également une surprise. A un virage du circuit habituel, ils aperçoivent des barriques empilées de côte-du-rhône village et, plus loin à l'écart, trois caisses métalliques scellées abritant 1 200 bouteilles de vin. Ces côtes-du-rhône, côtes-du-rhône villages et IGP Ardèche reposent depuis le mois de mai à 45 mètres sous roche à une température constante de 14°C avec un taux d'humidité de 86 %. Une cave naturelle dont rêveraient tous les vignerons.

Il a fallu être ingénieux pour descendre tonneaux et bouteilles. Un tracteur pour amorcer le transport épique de la cave, avec un palan, des cordes, faire rouler les barriques à la main... une partie de plaisir aussi pour ces vignerons natifs de Saint-Marcel-d'Ardèche, porteurs du projet. Et puis également, une cascade de dossiers à remplir pour les douanes notamment. Complexité administrative pour chaque domaine qui stocke ainsi du vin dans un lieu étranger, la grotte devenant une sorte de réserve de taxes pour l'État.

L'expérience inédite a été accompagnée par la maison de négoce Ogier avec laquelle est associé l'un des vignerons, Raphaël Pommier, du domaine de Notre-Dame de Cousignac, et remarquée par Inter Rhône. L'espace de vieillissement souterrain a été inauguré le 4 juillet par le secrétaire d'État au Commerce extérieur et à la promotion du tourisme, Matthias Fekl. Une notoriété naissante et prometteuse.

Un écrin

Neuf vignobles se sont engagés dans cette aventure mués par la curiosité. « La grotte doit nous apporter une bonne vinification supposée, mais nous voulons tester l'évolution de nos vins ; nous avons déjà vérifié au préalable comment se comportaient les bouchons et le bois des ton-



Les bouteilles reposent à 45 mètres sous roche et à température constante, 14°C. Des conditions idéales.

neaux. Ces conditions souterraines imposent une autre technicité », explique Raphaël Pommier, qui le premier a lancé cette idée dont l'évidence a conquis les autres vignerons.

Le conseil d'un géologue-œnologue leur laisse penser que leurs produits évolueront plus lentement sous terre, les échanges gazeux étant atténués. « Le travail du vin sera plus interne. Ici le bois ne craque pas, le vin est au calme... Avant tout, il n'y a pas de changements de pression, le vin est protégé des pollutions, à l'abri des ondes électromagnétiques ; il se trouve comme en un écrin », souligne Raphaël Pommier. Des conditions idéales tout à fait séduisantes pour ces vignerons perfectionnistes et dont six d'entre eux élaborent des vins bio.

Outre cette expérience d'ordre œnologique, le projet de vieillissement dans la grotte a constitué une action symbolique pour les vignerons de la commune. « C'est la première fois où l'on a fait quelque chose tous ensemble » insiste Elisabeth Saladin du domaine éponyme. « Les familles de Saint-Marcel sont liées à LEUR grotte, et c'est étonnant de nous fédérer sur ce site où nous avons tous une histoire qui nous relie à lui... »

Ils descendent toujours dans la grotte avec grand plaisir et peuvent y parler des heures de ces roches qui se retrouvent également au-dessus dans leurs champs. C'est là qu'ils imaginent la poursuite de leur aventure. « Nous devrions

venir y déguster le produit de notre récolte 2015... et dans quelques mois nous goûterons également les vins que nous avons entreposés dans les galeries », esquisse Claude Allègre, adhérent du Cellier des Gorges – la cave coopérative partie prenante du projet. Quant à Raphaël Pommier, il songe déjà à l'événement qu'ils organiseront autour d'une dégustation à l'aveugle de ces vins vieillissants en grotte comparés à ceux qu'ils auront élevés dans leurs domaines respectifs.

Un patrimoine commun

Cet enthousiasme s'accompagne chez les vignerons de la conviction d'agir sur un patrimoine commun et de contribuer à sa valorisation. Des motivations qui n'ont pas eu de mal à convaincre le conseil municipal de Saint-Marcel-d'Ardèche. Dans ce bourg de 2 400 habitants, la vigne qui couvre 800 ha représente une activité essentielle et séculaire, tandis que la grotte et ses célèbres gours est gérée par la commune. « La grotte qui se trouve à 6 km du village est ouverte au public depuis 1989, la collectivité a investi pour améliorer peu à peu son attrait pour les visiteurs, mais l'équilibre financier n'est pas aisé à tenir. Il nous fallait trouver une deuxième vie à cette grotte... ce projet de vieillissement est le bienvenu ; il permettra de faire d'autres propositions aux touristes qui ne vont pas jusqu'au village », explique le maire, Michel Bouchon.

Les élus en charge de la gestion de la grotte, Jacques Giraud et Jean-Luc Martin, ont veillé également à la rédaction d'une convention liant les domaines et la municipalité. Des premiers aménagements ont transformé les bureaux de l'entrée de la grotte en boutique présentant les vins des neuf domaines. Dès l'an prochain, les 120 premières bouteilles vieillies in situ identifiées par un logo propre à Saint-Marcel seront également vendues en ce lieu. Les élus et vignerons continuent à échafauder des projets. L'espace commercial et l'entrée de la grotte devront être rénovés. « Nous nous sommes engagés avant tout dans une aventure humaine et si nos projets commerciaux sont encore flous, nous souhaitons avant tout que l'on parle du village et des vignes. Ces efforts doivent profiter à la grotte qui nous accueille », rappelle Elisabeth Saladin. « Cette grotte comme notre terroir est un patrimoine commun que l'on partage », conclut Raphaël Pommier.

Cette dynamique ne pouvait que conduire les porteurs de ce projet de vieillissement en grotte à souhaiter devenir une nouvelle halte parmi les Étapes savoureuses d'Ardèche, une démarche collective portée par l'association Ardèche le goût. « Nous estimons pouvoir répondre aux divers critères requis pour obtenir cette reconnaissance » espère Raphaël Pommier. ■

TOURISME / La présence du vin dans la grotte aiguise la curiosité des visiteurs et suscite leur envie de déguster.

Allier spéléo et œnologie

Cet été, il n'est pas encore aisé aux vignerons de s'organiser pour répondre à la demande. Il leur est arrivé de réaliser quelques dégustations dans cette ambiance remarquable pour sa neutralité avec des clients professionnels. Ils sont en train de parfaire la formation d'une personne qui « apprend » chaque domaine afin de pouvoir assumer les dégustations commentées dans les galeries dès le mois de septembre, deux jours chaque semaine et sur réservation. A l'écart du cheminement des visites de la grotte, imaginez... Après une visite du lieu, vous ressentez pleinement le calme des profondeurs, vous notez

l'ouverture de vos muqueuses due à l'humidité, l'absence de toute pollution, le temps qui se distend... Vous sortez le verre de sa pochette accrochée à votre cou. La dégustation de trois vins peut commencer, avec la complicité du calcaire, les mots du maître de cérémonie, à la lueur d'une bougie, au cœur de la roche mère qui fait le terroir de Saint-Marcel et de ses vins. Pour emmener l'amateur plus loin encore sont prévues des visites alliant spéléologie et œnologie. De plus longues excursions dans les galeries avec un guide, dégustation à l'aveugle avec un spécialiste apportant des bouteilles de divers domaines.



Une personne sera formée pour assurer les dégustations commentées.

« Le paysage souterrain, les concrétions donnent les clés de notre terroir, elles permettent d'entrer dans le sol où poussent nos vignes, nous pouvons ensuite parler de météo, des cépages », souligne le viticulteur, Claude Allègre. « Nous souhaitons proposer un moment magique et de recueillement, ainsi qu'une expérience sensorielle », affirme

Raphaël Pommier. Les vignerons insistent sur l'entrée en puissance des arômes moins volatiles dans le nez grâce à la fraîcheur ambiante. « Le premier nez dure plus longtemps ; quant au troisième, il faut prendre le temps de l'identifier, c'est plus compliqué qu'en surface ». ■

L.G



:: Du 25 au 27 septembre ::

L'ARDÈCHE FÊTE LA GASTRONOMIE



Cette année, l'Ardèche s'est inscrite au programme national de la 5^e édition de la Fête de la Gastronomie du 25 au 27 septembre, portée par les ministères de l'économie, de l'agriculture et du commerce. La marraine, Anne-Sophie Pic, dont les origines sont ardéchoises, porte avec fierté la thématique « audace et créativité » de cet événement national. Les Logis de France Ardèche, les Toqués d'Ardèche, Ardèche le goût et l'Agence de développement touristique vous invitent à faire la fête à la santé des produits d'excellence ardéchois et des chefs qui les magnifient. Au programme, des menus découverte « Fête de la Gastronomie » dans les restaurants Goûtez l'Ardèche, « L'Ardèche s'invite au menu » dans

les restaurants des environs de La Caverne du Pont d'Arc qui proposent un menu à base de produits de saison et locaux, un menu acheté – un menu offert le 25 septembre dans les restaurants Logis de France Ardèche, des animations chez les Toqués (atelier macarons pour les femmes au Panoramic, halte mycologique chez Jean-François Chanéac) Un panier d'excellence sera à gagner par tirage au sort dans tous les restaurants ardéchois participant à l'événement. Enfin, des week-ends à thème sont organisés dans toute l'Ardèche pour encore mieux profiter de cette fête. ●

+ d'infos : www.ardeche-automne.com,
sur la page Facebook À la conquête de l'Ardèche et sur www.fete-gastronomie.fr

« L'ARDECHE S'INVITE AU MENU » du 21 au 27 septembre 2015 sur le territoire de la communauté de communes des Gorges de L'Ardèche.

Du 25 au 27 septembre, des événements auront lieu partout en France à l'occasion de la fête de la Gastronomie.

En lien avec cette fête, Ardèche le goût organise avec ses partenaires une opération mettant en avant les restaurants qui valorisent les produits ardéchois dans leurs menus.

Cette action est l'aboutissement d'un travail réalisé depuis 2 ans sur l'approvisionnement local du secteur de Vallon Pont d'Arc afin que les produits locaux soient mis à l'honneur dans le restaurant de la Caverne du Pont d'Arc.

Dans le cadre de ce projet, une logistique structurée s'est mise en place. L'ensemble des professionnels de la restauration du secteur de Vallon peuvent aujourd'hui en bénéficier pour s'approvisionner facilement auprès de fournisseurs ardéchois, soit en direct, soit via des grossistes proposant une gamme de produits locaux.

Du 21 au 27 septembre, découvrez les restaurants qui cuisinent les produits ardéchois :

- « Auberge du Pont d'Arc » à Vallon-Pont-d'Arc.
- Bistrot Cayou à Vallon Pont d'Arc.
- Restaurant « Le Clos Charmant » à Vallon-Pont-d'Arc.
- Café Restaurant "Les Tilleuls" à Lagorce .
- « Les Terrasses de l'Ardèche » à Ruoms.

La restauration collective du secteur participe également à l'événement en proposant des menus locaux au sein des établissements suivants :

- Le Creps de Vallon Pont d'Arc.
- Le Mat à Balazuc.
- La base départementale de Salavas.
- Les restaurants scolaires de Vallon Pont d'Arc.
- L'hôpital de Vallon Pont d'Arc.

+D'Infos / Renseignements :

Plus d'informations sur les événements ardéchois sur l'espace départemental lié à la Fête de la gastronomie www.ardèche-automne.com

Ardèche le goût coordonne cet événement avec la Chambre d'agriculture, la Chambre de Commerce et d'Industrie et la Communauté de communes des Gorges de l'Ardèche.

Cette action est financée par la Région Rhône Alpes via le GPRA, le Pays Ardèche méridionale et par le Conseil départemental de l'Ardèche.



E27

ardèche Conduit par Ardèche le Goût, il devrait être en service à la fin de l'année

Foud'Ardèche: un bus pour promouvoir les produits locaux

Un bus pas comme les autres devrait sillonner les routes de l'Ardèche dès la fin de l'année. À son bord: des saveurs ardéchoises. Conduit par Ardèche le Goût, centre de développement agroalimentaire, il permettra d'ici la fin de l'année de promouvoir les produits locaux dans les écoles et à l'occasion de différentes manifestations. «En Ardèche, nous avons dix AOC, des labels rouges, du vin Nous voulions faire une exposition itinérante, puis nous avons eu une idée plus originale», explique Marie-Pierre Hilaire, directrice d'Ardèche le Goût. Quoi de plus naturel pour mettre en avant le savoir-faire local que d'utiliser un bus construit à Annonay Son nom? Le Foud'Ardèche. Le mot anglais "food" à la sauce ardéchoise. «Le bus pourra accueillir jusqu'à 24 élèves par session, soit trois groupes de huit, répartis sur trois pôles d'activités», détaille Raymond Laffont, président d'Ardèche le Goût.

Le premier atelier se trouvera dans les soutes du bus aménagées en marché des senteurs. Les deux autres étapes seront installées à l'intérieur du véhicule. «Sur des tablettes tactiles, les enfants devront jouer aux 1000 kilomètres de saveurs, sur le principe des 1000 bornes pour découvrir des métiers de l'agroalimentaire: boulanger, éleveur caprin, castanéiculteur » Dernière étape: une salle de cinéma installée à l'arrière du bus. Le film projeté mettra en scène une abeille parcourant le département. Pour superviser toutes les animations: un jeune en emploi d'avenir a été formé. Il sera également le conducteur du bus. Le budget du Foud'Ardèche, hors fonctionnement est de 100000 euros. «Nous avons des subventions du Département et de l'État et la participation de nos partenaires. Les écoles ou les manifestations devront participer également», commente Marie-Pierre Hilaire. Hier, le président d'Ardèche le Goût et Jean-Pierre Gaillard, président de la caisse régionale du Crédit agricole ont signé une convention de trois ans. «Valoriser les produits pour faire vivre les paysans. C'est exactement ce qu'il faut faire», insiste Jean-Pierre Gaillard. Le bus ardéchois est sur la bonne voie.

Laure FUMAS



Raymond Laffont, président d'Ardèche le Goût, et Jean-Pierre Gaillard, président de la caisse régionale du Crédit agricole, ont signé une convention de partenariat hier.

«Valoriser les produits pour faire vivre les paysans»



L'Ardèche s'invite au menu sur le territoire des Gorges de l'Ardèche

Du 21 au 27 septembre, des événements auront lieu partout en France à l'occasion de la Fête de la gastronomie.

En lien avec cette fête, Ardèche le goût organise avec ses partenaires une opération mettant en avant les restaurants qui valorisent les produits ardéchois. Cette action est l'aboutissement d'un travail réalisé depuis deux ans sur l'approvisionnement local du secteur de Vallon-Pont-d'Arc afin que

les produits locaux soient mis à l'honneur dans le restaurant de la Caverne du pont d'Arc.

Dans le cadre de ce projet, une logistique structurée s'est mise en place. L'ensemble des professionnels de la restauration du secteur de Vallon peuvent aujourd'hui en bénéficier pour s'approvisionner facilement auprès de fournisseurs ardéchois, soit en direct, soit via des grossistes proposant une gamme de produits locaux.

ARDÈCHE LE GOÛT / « L'Ardèche s'invite au menu » du 21 au 27 septembre 2015 sur le territoire de la communauté de communes des Gorges de L'Ardèche.

L'approvisionnement local mis en valeur

Du 25 au 27 septembre, des événements auront lieu partout en France à l'occasion de la Fête de la Gastronomie. En lien avec cette fête et après une première édition en avril dernier, Ardèche le goût organise, avec ses partenaires¹, l'opération « L'Ardèche s'invite au menu » valorisant les restaurants qui proposent des produits ardéchois dans leurs menus.

Cette mise en avant de l'approvisionnement local fait suite au travail réalisé depuis deux ans sur le secteur de Vallon-Pont-d'Arc afin que les produits locaux soient mis à l'honneur dans le restaurant de la Caverne du Pont-d'Arc. Dans le cadre de ce projet, une logistique structurée s'est mise en place. L'ensemble des professionnels de la restauration du secteur de Vallon peuvent aujourd'hui en bénéficier et s'approvisionner facilement auprès de fournisseurs ardéchois, soit en direct, soit via des grossistes proposant une gamme de produits locaux.

Pour cette édition d'automne, cinq restaurants ont répondu présent à l'appel d'Ardèche le goût du 21 au 27 septembre : l'Auberge du Pont-d'Arc, le Bistrot Cayou, le restaurant Le Clos Charmant à Vallon-Pont-d'Arc, le Café Restaurant Les Tilleuls à Lagorce et Les Terrasses de l'Ardèche à Ruoms.

La restauration collective du secteur participe également à l'évènement en proposant des menus locaux au sein des établissements suivants : le Mat à Balazuc, la base départementale de Salavas, le Creps, les restaurants scolaires et l'hôpital de Vallon-Pont-d'Arc.

✓ **Plus d'informations sur les événements ardéchois sur l'espace départemental lié à la Fête de la Gastronomie sur www.ardeche-automme.com**

¹ **Ardèche le goût** coordonne cet événement avec la Chambre d'agriculture, la Chambre de Commerce et d'Industrie et la Communauté de communes des Gorges de l'Ardèche. Cette action est financée par la Région Rhône Alpes via le GPRA, le Pays Ardèche méridionale et par le Conseil départemental de l'Ardèche.

Aubenas

VIE POLITIQUE / Vendredi, Sabine Buis, députée de la 3^e circonscription de l'Ardèche (sud-ouest du département), présentait à la presse sa feuille de route pour les mois à venir.

Sabine Buis fait sa rentrée



L'élue parlementaire a aussi évoqué **la bonne santé de l'école ardéchoise** avec « aucune classe fermée dans le département et deux ouvertures dans la circonscription ».

Les sujets n'ont pas manqué, vendredi lors de la conférence de presse de rentrée de Sabine Buis, députée PS de la 3^e circonscription de l'Ardèche. Au café La Source, à Aubenas, l'élue a passé en revue les thèmes qui fournissent l'agenda politique autant que l'actualité médiatique. Avec gravité parfois et n'hésitant pas à appeler à la vigilance.

Elle a ainsi évoqué la crise agricole – dont la mobilisation estivale soutenue a permis de franchir quelques étapes – et souligné la relative solidité de la ferme Ardèche. « *Je ne dis pas qu'il n'y a pas de difficultés, mais elles sont bien moindres qu'en Bretagne par exemple.* » Et de se réjouir : « *les agriculteurs et leurs partenaires (chambre d'agriculture, conseil départemental, D'Ardèche et de saison, Ardèche le goût...) ont intégré une autre manière de promouvoir la production agricole* ». Une particularité dont Sabine Buis souhaite s'assurer du maintien, voire essayer. « *Des enveloppes pour aider ponctuellement, pourquoi pas. Mais nous avons surtout besoin d'apprendre à voir les choses autrement, comme nous avons su le faire ici* », a-t-elle encore indiqué, appuyant cependant les mesures gouvernementales. « *La priorité est d'enrayer la baisse des prix !* »

Loi NOTRe : le service à la population

Et de l'agriculture aux ruralités il n'y a qu'un pas. Les territoires, les intercommunalités principalement, vont voir leur visage transformé par la loi NOTRe. En Ardèche, neuf communautés de communes seront obligées de fusionner¹. « *Cette loi a été votée en commission mixte paritaire, c'est donc une loi de consensus. Le mot d'ordre est : service à la population. Nous devons être vigilants à ce que les regroupements se fassent*

pour les habitants et non les élus », a tenu à souligner Sabine Buis. Elle s'est par ailleurs prononcée en faveur de la création d'une communauté d'agglomération autour d'Aubenas. « *La loi l'autorise désormais mais il revient aux élus locaux de mener cette réflexion et de trancher. Je ne m'imposerai pas mais je suivrai le sujet bien volontiers.* » Selon la députée, une communauté d'agglomération perçoit entre 9 et 13 euros de plus par habitant et par an qu'une communauté de communes.

Son engagement dans l'association Nouvelles ruralités traduit ce même intérêt. « *Il est nécessaire de bousculer le regard porté sur nos territoires ruraux, obtenir les moyens d'agir pour lutter contre l'inégalité des territoires* » et « *constituer une véritable politique publique en leur faveur* ».

Des signaux en directions des classes moyennes

Le projet de loi de finances 2016 préoccupe aussi l'élue : « *aujourd'hui je pense qu'il est temps de penser aux classes moyennes* », a-t-elle affirmé, au sujet des exonérations fiscales pour certains ménages annoncées ces derniers jours par le Président de la République. « *Il est temps d'envoyer des signaux.* » Parmi ceux-là, un projet d'amendement pour faire diminuer la charge des études pour les familles des classes moyennes. Des signaux à envoyer de la même façon aux collectivités dont les compétences augmentent. Pour Sabine Buis, la péréquation reste un levier central à condition d'en revoir les critères pour une meilleure redistribution. —

T.R.

¹ Vinobre, Barre Coiron, Rhône Helvie, Pays de Saint-Félicien, VivaRhône, Entre Loire et Allier, Cévennes et Montagne ardéchoises, Sources de la Loire, Pays de Vernoux.

Ardèche

PARTENARIAT / Une semaine avant de tenir son assemblée générale, le centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût » et le crédit agricole Sud Rhône-Alpes ont signé une convention pour la création d'un car qui va sillonner le département pour la promotion des produits locaux.

Tous " Foud'Ardèche " !

Un car fabriqué en Ardèche¹ qui sillonne le département à la rencontre de ses habitants, afin de leur faire découvrir les produits phares du cru : le projet a été entériné lundi, par la signature d'une convention entre Ardèche le goût, organisme de promotion de l'agroalimentaire départemental porteur de cette initiative inédite, et le Crédit agricole Sud Rhône-Alpes. « *Notre engagement aux côtés des agriculteurs mais aussi de ceux qui valorisent les productions et professionnels locaux n'est pas nouveau* », a souligné Jean-Pierre Gaillard, président de la caisse Sud Rhône-Alpes de la banque. « *Au vu de l'actualité, ce type de démarche est nécessaire, mais en Ardèche, c'est un état d'esprit* », a-t-il poursuivi, enjoignant les Ardéchois à adopter ce bus du goût. « *Ce car sera une bonne illustration des projets collectifs menés dans le département par des agriculteurs, restaurateurs ou commerçants, une dynamique que tend à promouvoir Ardèche le goût* », a ajouté Raymond Laffont, son président.

Le car « *Foud'Ardèche, fou des produits ardéchois !* » parcourra ainsi ses premiers kilomètres dès le mois de décembre. Il sera doté de trois ateliers différents : une place de marché pour tester ses sens dans la soute et dans l'habitacle une salle de restaurant ludique, ainsi qu'un espace de projection. L'objectif est d'intervenir dans le plus d'écoles possibles, et dans nombre d'événements locaux, voire régionaux.

Une assemblée générale placée sous l'innovation

Une semaine tout juste avant l'assemblée générale du centre du développe-



Raymond Laffont, président d'« Ardèche le goût » et Jean-Pierre Gaillard, président CA Sud Rhône-Alpes.

ment agroalimentaire « *Ardèche le goût* » qui aura lieu le 22 septembre à partir de 16h à la CCI de l'Ardèche à Privas, cette signature introduit le thème qui y sera développé : innovation, circuits de proximité et lien avec le tourisme, vecteurs de développement pour la filière alimentaire ardéchoise (voir programme ci-contre). Ce sera l'occasion de découvrir le témoignage de la société MSBC qui élabore des produits laitiers aux saveurs aromatiques et florales validés par le « *living lab* »² qui s'appuie sur des tests directement auprès du consommateur. Mais aussi faire un point sur le fonctionnement du restaurant de la Caverne du Pont-d'Arc-Ardèche qui, pour rappel, avait un objectif d'approvisionnement local à 70 %. Enfin, le Département présentera ses objectifs de travail en terme de tourisme et plus particulièrement d'agritourisme. ■

T.R. et C.D.

¹ Les premiers cars ont été créés en Nord-Ardèche, à Vernosc. Le car utilisé pour le projet « Foud'Ardèche, fou des produits ardéchois ! » est bel et bien ardéchois.

² Atelier de co-création à destination des TPE et PME pour tester de nouveaux produits en impliquant, dès leur conception, les utilisateurs finaux pour mieux correspondre à leurs attentes.

Assemblée générale ✓ le 22 septembre

Elle aura lieu à partir de 16h à la CCI de l'Ardèche, zone du Lac à Privas.
15h45 : accueil des participants,
16h00 : présentation des rapports d'activité et d'orientations,
16h45 : développement du thème de l'assemblée générale « *Innovation, circuits de proximité et lien avec le tourisme, vecteurs de développement pour la filière alimentaire ardéchoise* ». Plusieurs présentations se succéderont à savoir une présentation du « *living lab* » agroalimentaire, un premier retour sur La Terrasse, le restaurant de la Caverne du Pont-d'Arc-Ardèche et une présentation de la nouvelle stratégie tourisme du Département « *Tourisme Horizon 2020* ».
Clôture des débats autour d'une dégustation de produits Jardin Poétique® et Goutez l'Ardèche®. ■

07A

gorges de l'ardèche

Les bons plats locaux s'invitent au menu

On va manger local du 21 au 27 septembre. Et bien manger même. Après une première en avril, Ardèche le Goût organise l'opération "L'Ardèche s'invite au menu" dans le cadre de la fête de la gastronomie. Cinq établissements vont participer et proposer un menu ardéchois avec des produits locaux. «Les gens sont demandeurs», constate Serge Vincent des Tilleuls à Lagorce. Pour sa part, Arnaud Tendil du Cayou à Vallon-Pont-d'Arc rappelle que «Vallon-Pont-d'Arc est une porte d'entrée de l'Ardèche avec la Caverne du Pont d'Arc.» D'où l'intérêt de proposer de la bonne cuisine locale, de favoriser les circuits courts. «Les touristes ont de la curiosité pour nos produits comme le chatus où les eaux. Certains viennent que trois jours, donc ils veulent s'imprégner au maximum.»

en terme d'approvisionnement grâce à "d'Ardèche et de saison", la relation entre producteur et restaurateurs s'en trouve améliorée. Ce qui permet aujourd'hui de valoriser les produits locaux. A l'heure où les touristes commencent à quitter la région, les locaux peuvent aussi profiter d'actions comme le rappelle Betty Lafon, directrice de l'office de tourisme de Vallon-Pont-d'Arc: «Plus on fait d'actions, mieux c'est. Les locaux peuvent devenir des touristes à leur tour en ces occasions-là.»

A plus long terme, l'opération a son importance. Lionel Signorini chargé du développement économique à la communauté de communes des Gorges de l'Ardèche y voit un intérêt: «Cela met en évidence l'économie et l'agriculture, les circuits courts. Cela peut créer une dynamique sur la restauration collective, on va s'y intéresser pour les centre de loisirs, les crèches »

Stéphane BLANC



Cette opération se déroulera à l'Auberge du Pont d'Arc, au bistrot Cayou et au Clos charmant à Vallon, aux Tilleuls à Lagorce et aux Terrasses de l'Ardèche à Ruoms. Mais aussi dans les restaurants scolaires, au Creps et à l'hôpital de Vallon, au Mat à Balazuc et à la base départementale de Salavas.

Avec la CCI de l'Ardèche et la Chambre d'Agriculture, Ardèche le Goût a profité du travail effectué dans le territoire en vue de l'ouverture de la Caverne. Notamment

Agroalimentaire

LE GROUPE CRÉDIT AGRICOLE (PRIVAS) DEVIENT PARTENAIRE D'ARDÈCHE LE GOÛT

Respectivement président d'Ardèche le goût et du Crédit agricole Sud Rhône-Alpes, Raymond Laffont et Jean-Pierre Gaillard ont signé, ce lundi, une convention de partenariat exemplaire qui vient souligner l'alliance entre des projets d'envergure, des services de qualité et des produits locaux d'exception. Cette convention concerne 2 axes : le soutien à des projets annuels de communication en lien avec les entreprises agroalimentaires ardéchoises pour le 1er et pour le 2nd, l'appui à un projet qui verra le jour début décembre 2015. Ce dernier vise à contribuer à l'éducation alimentaire des jeunes et à valoriser le patrimoine alimentaire ardéchois en présentant les savoir-faire des professionnels, les métiers de l'alimentaire, la diversité et la qualité des produits locaux en lien avec la saisonnalité et le territoire. L'intérêt de ce projet baptisé "le car Fou d'Ardèche" réside dans sa finalité puisqu'il s'agit aller à la rencontre des scolaires, mais également du grand public et des professionnels sur les différentes manifestations en Ardèche, en Région ou sur les principaux salons nationaux. Il se distingue également dans sa mise en œuvre puisque l'exposition se fait dans un car qui se déplace pour aller vers son public, invitation à la découverte et au voyage. Pour y remédier, le Car Fou d'Ardèche - qui sera disponible dès début décembre - proposera une prestation d'animation via une structure mobile - un car contenant des ateliers ludiques - et un animateur.



Infos sur la publication

Les statistiques rapportées peuvent présenter un décalage par rapport à ce qui est affiché sur les publications



A la conquête de l'Ardèche

Publié par Myrtille Assenat (?) · 15 septembre, 09:35 ·

J'aime la Page

C'est la saison de la jolie Violine de Borée, cette pomme de terre unique et rigolote, que vous ne trouverez qu'ici !

Pour en profiter pleinement, voici une idée de recette :



Tartare de pétoncle aux châtaignes accompagné de Violine de Borée - Goutez l'Ardèche

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES • noix de pétoncles : 0.3 kg • châtaignes grillées (pourettes) : 0.1 kg • violine de borée : 0.4 kg • jambon cru : 4 tranches...

GOUTEZLARDECHE.FR

28 602 personnes atteintes

Mettre en avant

J'aime · Commenter · Partager · 409 14 201



28 602 Personnes atteintes

863 Mentions J'aime, commentaires et partages

589 Mentions J'aime	409 Sur la publication	180 Sur les partages
-------------------------------	----------------------------------	--------------------------------

71 Commentaires	18 Sur la publication	53 Sur les partages
---------------------------	---------------------------------	-------------------------------

203 Partages	201 Sur la publication	2 Sur les partages
------------------------	----------------------------------	------------------------------

808 Clics sur la publication

0 Affichages de photos	244 Clics sur des liens	564 Autres clics
----------------------------------	-----------------------------------	----------------------------

COMMENTAIRES NÉGATIFS

23 Masquer la publication	6 Masquer toutes les publications
0 Signaler comme indésirable	0 Je n'aime plus la Page

E27

ardècheEn assemblée générale

Ardèche le Goût n'rate pas son virage 2.0

Le centre de développement agroalimentaire Ardèche le Goût grandit d'année en année. 157 adhérents et un réseau de plus de 300 entreprises: les chiffres avaient de quoi ravir les membres du bureau et le public présents, ce mardi après-midi, chemin de Saint-Clair, à Privas, pour l'assemblée générale.



Une soixantaine de personnes ont assisté à l'assemblée générale d'Ardèche le Goût. Photo Le DL/M.La.

Et pour développer son activité, le centre agroalimentaire s'appuie sur de nombreux moyens de communication. Et notamment le magazine "Ardèche le Goût: destinations gourmandes au fil des saisons" qui s'est vendu à plus de 10000 exemplaires. Le centre de développement a également participé à la réalisation de la première page du magazine départemental "Reliefs", intitulée "C'est beau, c'est bon".

Un magazine distribué à 143000 exemplaires. Ardèche le Goût n'a pas non plus voulu «rater le virage numérique», comme ils l'indiquaient durant la réunion.

5000 visiteurs par mois sur les trois sites internet

D'abord avec ces trois sites internet: Ardèche le Goût, Goûtez l'Ardèche et Étapes savoureuses. Ce sont environ 5000 visiteurs par mois, sur des pages en versions française et anglaise. Les connexions ont même doublé pour le nouveau site de Goûtez l'Ardèche: 7000 visiteurs depuis janvier, dont 75 % de nouveaux utilisateurs.

Ardèche le Goût sait qu'il faut également se plier aux nouvelles utilisations d'internet, notamment sur smartphones. Ainsi une application Étapes savoureuses a été créée. Elle permet de trouver, par un système de géolocalisation, les étapes à proximité.

07C

assemblée générale Ardèche le Goût fait le bilan

Mardi après-midi, le centre de développement agroalimentaire Ardèche le Goût a tenu son assemblée générale dans les locaux de la CCI, chemin de Saint-Clair, à Privas. L'occasion pour l'équipe dirigeante, emmenée par le président, Raymond Laffont, de rappeler les actions mises en place tout au long de l'année. Et notamment les opérations de communication pour promouvoir les partenaires, et par eux le terroir du département. Le magazine "Ardèche le Goût: destination gourmande" s'est ainsi vendu à 10200 exemplaires. (Plus d'informations en page 7).



07A**localeexpressBidon**

Fête de la gastronomie à la Farigoule

Le samedi 26 septembre, l'auberge La Farigoule participe à la 5^e Fête de la gastronomie, qui dure du 25 au 27 septembre, et dont la marraine est Anne-Sophie Pic. Le thème en est "créativité et audace". L'Agence de développement touristique de l'Ardèche organise un jeu concours le samedi 26 septembre, en partenariat avec Ardèche le Goût dont la Farigoule est membre, Bienvenue à la ferme, les Logis d'Ardèche, les Toqués d'Ardèche, 2000 Vins d'Ardèche, et les 28 restaurateurs volontaires. Ce jeu concours récompensera les clients qui dîneront à leurs tables. Une invitation à faire la fête, à découvrir les produits d'excellence ardéchois et les chefs qui les magnifient.



Sud Ardèche

Les produits ardéchois aux petits soins



Serge Vincent, restaurant Les tilleuls, Cédric Raguét, chargé tourisme à la CCI, Betty Lafon de l'office du tourisme de Vallon Pont d'arc, Arnaud Tendil, restaurant Le bistrot Cayou, Lionel Signorini, chargé de développement à la communauté de communes des Gorges de l'Ardèche et Sandra Teyssier, chargée de projet pour Ardèche le goût.

Ardèche le goût, Ardèche Frais, D'Ardèche et de saisons : les produits ardéchois sont l'objet de toutes les attentions. Pour mettre l'accent sur le travail accompli depuis deux ans sur l'approvisionnement local du secteur de Vallon-Pont-d'Arc, Ardèche le goût invite l'Ardèche au menu sur le territoire de la communauté de communes des Gorges de l'Ardèche jusqu'au 27 septembre.

Cinq restaurants cuisineront un menu ardechois avec des produits ardechois : l'auberge du pont d'Arc, le bistrot Cayou, le restaurant le Clos Charmant, a Vallon-Pont-d'Arc, le café-restaurant Les Tilleuls a Lagorce et les Terrasses de l'Ardeche a Ruoms. La restauration collective du secteur participe également a l'événement en proposant des menus locaux au sein des établissements suivants : le Creps, les restaurants scolaires et l'hôpital de Vallon-Pont-d'Arc, ainsi que le Mat a Balazuc et la base départementale de Salavas. Cette initiative est portée par Ardeche le goût, la chambre de commerce et d'industrie, la Chambre d'agriculture et la communauté de communes des gorges de l'Ardeche. « Cette initiative a vu le jour suite a un travail qui a été mené depuis plusieurs années sur le secteur en vue de l'ouverture de la caverne du pont d'Arc. Nous avons travaillé sur des solutions logistiques qui permettent aux restaurateurs de s'approvisionner facilement, restauration collective et restaurants

traditionnels. L'objectif est vraiment de mettre en avant les produits ardechois dans les menus. Le goût est promu au sein de l'association Goûter l'Ardeche. Certains établissements sont allés plus loin en proposant tout au long de l'année des menus avec des produits ardechois. La marque Goûtez l'Ardeche a plus de 20 ans d'existence avec 33 restaurateurs et plus de 400 produits », explique Sandra Teyssier, chargée de projet pour Ardeche le goût.

Ardeche le goût, la signature du centre du développement agroalimentaire est une association qui a été créée en 2009 pour mener des projets collectifs sur le terrain d'action, le département de l'Ardeche. « Sur le territoire d'Antraigues, il y a eu une semaine savoureuse au pays d'Antraigues avec le même objectif et cette expérience a été une base de travail. Le tourisme du goût existe avec notamment les étapes savoureuses, lieux de rencontres entre des producteurs, des restaurateurs qui vous invitent à découvrir leur savoir-faire », rappelle Sandra Teyssier. Serge Vincent, propriétaire et responsable culinaire du restaurant Les tilleuls a Lagorce, participe a cette manifestation pour la deuxième édition. Nous proposons un ou plusieurs menus, essentiellement cuisinés avec des produits de l'Ardeche. Je vais approfondir mes menus avec des produits d'automne. Nous avons une liste de fournisseurs. Je pense qu'il y aura sûrement de la volaille, de l'agneau, de l'escargot, des champignons, et la période commence, on va se régaler avec le gibier, explique le restaurateur sud ardechois.

Des marques qui mettent en avant les produits ardéchois

Plusieurs sites sont à consulter pour s'informer et connaître les partenaires de toutes ces actions. Ardechelegout.fr fait découvrir les richesses savoureuses de l'Ardeche. Plusieurs rubriques sont proposées. Le Miam Miam, une brochure éditée par Ardeche le goût en collaboration avec le Département de l'Ardeche, répertorie les richesses agroalimentaires ardechoises. On le trouve dans les offices de tourisme et les commerces. C'est un véritable carnet de route des productions locales de qualité, à découvrir à travers les producteurs, les restaurants, les marchés ou les boutiques.

Les étapes savoureuses sont également un moyen de communication important. Il en existe déjà une cinquantaine en Ardeche. Ce sont de véritables guides touristiques des saveurs qui permettent de passer un moment inoubliable à la découverte des richesses gustatives ardechoises. (Énotourisme, agrotourisme ou gastronomie) sont à l'honneur et il y a la possibilité de glaner quelques recettes de cuisine, de déguster des spécialités et aussi de ramener des produits du terroir.

Goûtez l'Ardeche, elle, est une marque collective née il y a plus de 20 ans sous l'impulsion de la Chambre d'agriculture, de la Chambre des métiers et de l'artisanat, de la Chambre de commerce et d'industrie et du Conseil général de l'Ardeche. Gérée par un Conseil d'administration composé de 25 professionnels représentant les principales filières alimentaires ardechoises et la

restauration, cette démarche fédère agriculteurs, artisans, industriels, restaurateurs et distributeurs. Cette démarche qualitative Goûtez l'Ardeche représente aujourd'hui plus de 150 entreprises utilisatrices, près de 400 produits et 300 points de vente. D'Ardeche et de Saison est un projet engagé par la Chambre d'agriculture avec une démarche innovante, la création d'une Société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) pour organiser la distribution des produits locaux. Le but est de permettre aux Ardechois et à tous les consommateurs de se procurer des produits d'origine ardechois de qualité issus du terroir local, tout en permettant aux producteurs de vivre dignement du fruit de leur travail. Cette structure permet aussi de proposer des solutions de distribution des produits agricoles et agroalimentaires, au service des producteurs

ardechois, des entreprises et des établissements en recherche de produits locaux et de fournisseurs de proximité. Le projet est guidé par 4 valeurs emblématiques : authenticité, excellence, respect et solidarité.

Partenaires essentiels, Ardeche frais et Sofabo sont les distributeurs de la gamme de produits sélectionnés par la marque collective Goûtez l'Ardeche. Ardeche Frais assure la mise sur le marché d'environ 2000 références de produits frais (beurre, œuf, fromage, charcuteries, produits secs, épicerie, emballage, boissons) et de produits surgelés dont une gamme de 100 produits sélectionnés par Goûtez l'Ardeche. Sofabo assure pour sa part la distribution des vins et bières de l'Ardeche et une gamme de 50 boissons sélectionnées par Goûtez l'Ardeche.

BETTINA MESCLON (CLP)

L'Ardeche s'invite au menu

Consommer ardechois est une plus-value pour les consommateurs, les producteurs et les territoires. « L'Ardeche s'invite au menu » du 21 au 27 septembre se greffe sur la fête de la gastronomie qui a lieu partout en France. Elle est financée par la Région Rhône Alpes, via le GPRA, le Pays Ardeche méridionale et par le Conseil départemental. Parmi les projets concernant le territoire, il y a le car food Ardeche qui ira dans les écoles, collèges et lycées à la rencontre des jeunes avec les produits ardechois.

Le coworking, un nouveau mode de travail

Depuis quelques années, on assiste à l'émergence de nouvelles formes d'organisation du travail. La création de nouveaux espaces à mi-chemin entre le bureau et le domicile apparaissent, réponds aux besoins d'un nombre croissants de travailleurs. Le Pays de l'Ardèche méridionale organise des Cowork'heures.

Les espaces de coworking ou espaces de travail partagés offrent aux indépendants de nouvelles perspectives travailler dans un lieu commun pour des coûts plus adaptés, mais surtout, se constituer un nouvel entourage professionnel et partager des projets. En effet, ces nouveaux espaces permettent de travailler dans des conditions agréables et plus adaptées que lorsque l'on travaille de chez soi, offrant même la possibilité d'accueillir ses clients. Par ailleurs, les entrepreneurs sont souvent plus isolés que les

salariés. L'espace de coworking permet ainsi de rencontrer de nouveaux collègues de travail et d'échanger au-delà de sa situation professionnelle. Ces espaces permettent également de mutualiser des compétences, répondre collectivement à un projet que l'on n'aurait pu honorer seul, solliciter l'avis d'autres professionnels, encourager l'apprentissage et le partage en travaillant aux côtés de gens qui ont d'autres compétences. Ne en milieu citadin, ce modèle se développe aujourd'hui à la campagne. Ces nouveaux modes de coopérations apparaissent comme une chance pour les territoires ruraux et l'Ardèche méridionale n'échappe pas à ce mouvement. La commune de Saint-Etienne-de-Boulogne a vu naître, au début de l'année 2014, un premier espace de travail collaboratif « Le Preau » qui accueille 6 travailleurs solos. Une première pour une commune de moins de 400 habitants ! C'est la façon dont a été conçu ce projet qui en fait son originalité et son succès. Ce sont les futurs usagers qui se sont regroupés et ont imaginé leur futur espace. La collectivité les a

alors accompagnés dans leur démarche en réalisant l'investissement.

Le Pays de l'Ardèche méridionale impliqué

Acteur majeur du développement économique, à l'image des pépinières d'entreprises et des dispositifs en faveur des entrepreneurs locaux qu'il met en œuvre, le Pays de l'Ardèche méridionale a souhaité accompagner ces nouvelles formes d'organisation du travail. Le territoire, naturellement attractif, accueille nombre de personnes dotées de compétences et de savoir-faire divers, ayant pour dénominateur commun des projets professionnels fortement liés à la notion de qualité de vie. Dans l'optique de favoriser la création et la confortation de ces nouvelles activités disséminées sur le territoire, le Pays s'est engagé aux côtés de ces travailleurs indépendants pour les accompagner dans la création de collectifs locaux et dans la recherche de lieux de travail communs. Cette initiative a été baptisée *La Trame - Coworking en*



Tous les mois, la Trame organise des rencontres, les « Cowork'heures » en différents lieux de l'Ardeche meridionale.

Ardeche meridionale », grâce a un financement du Fonds europeens de developpement regional (Feder) et a l'aide de la Region Rhône-Alpes (Cddra Ardeche meridionale) Tous les mois, la Trame organise des rencontres, les « Cowork'heures » en différents lieux de l'Ardeche meridionale. Durant le premier semestre 2015, des Cowork'heures ont ete organisees a Joyeuse, Lussas, Aubenas et Thueyts. Ces rencontres se deroulent en debut de soiree, dans un esprit convivial, en presence d'une dizaine de participants independants, travailleurs solos, freelances peuvent ainsi echanger, elargir leurs reseaux et reflechir a de nouveaux modes de travail.

Debutant par un temps d'echange autour de la notion de coworking, les participants elaborent, par petits groupes, un projet d'espace de travail partage pouvant repondre a leurs besoins. La soiree se clôture autour d'un apertif au cours duquel se poursuivent les echanges, favorisant les retours d'experience de chacun. La participation a ces soirees est gratuite, avec une inscription sur le site internet de La Trame (www.latrame07.fr). Une seance de Cowork'heures a ete organisee a Largentiere le 15 septembre. La Trame se déplacera successivement a Saint-Etienne-de-Lugdars en octobre, aux Vans en novembre et a Lalevade en decembre.



Fête de la gastronomie à la Farigoule

Samedi 26 septembre, l'auberge La Farigoule, participe à la 5e « Fête de la Gastronomie », qui dure du 25 au 27 septembre, et dont la marraine est Anne-Sophie Pic. Le thème en est « créativité et audace ». Jeu concours le samedi 26, en partenariat avec Ardèche le Goût dont la Farigoule est membre, Bienvenue à la ferme, les Logis d'Ardèche, les Toqués d'Ardèche, 2 000 Vins d'Ardèche, et les 28 restaurateurs volontaires. Ce jeu concours récompensera les clients qui dîneront à leurs tables. Une invitation à faire la fête, à découvrir les produits d'excellence ardéchois et les chefs qui les magnifient.



La 5^e édition de la Fête de la gastronomie ce week-end

Vendredi 25, samedi 26 et dimanche 27 septembre, seront trois journées consacrées autour de la 5^e édition de la Fête de la Gastronomie.

La marraine, Anne Sophie Pic, dont les origines sont ardéchoises, porte avec fierté la thématique « Créativité et Audace » de cet événement national. En

Les participants

À Privas au bistro-restaurant Chez Lulu, à Charmes-sur-Rhône au Carré D'Aléthius, Auberge Les Murets, située à Chandolas et à proximité du Lac d'Issarlès, l'Auberge Chanéac, à Sagnas-et-Goudoulet, ainsi que dans tous les restaurants portant le label « Goutez l'Ardèche ».



La fête de la gastronomie fera une halte en Ardèche, ce week-end.

plus des différentes initiatives départementales, l'Agence de développement touristique de l'Ardèche organise un jeu

concours ce samedi 26 septembre, en partenariat avec Ardèche le Goût, Bienvenue à la ferme, les Logis d'Ardèche, les Toqués

d'Ardèche, 2000 Vins d'Ardèche, le Parc naturel régional des Monts d'Ardèche et les 28 restaurateurs volontaires. Ce jeu concours récompensera les clients qui dîneront à leurs tables. Une invitation à faire la fête, à découvrir les produits d'excellence ardéchois et les chefs qui les magnifient. Les lots à gagner sont un panier gourmand samedi 26 au soir par tirage au sort dans tous les restaurants ardéchois participants à l'événement, ainsi qu'un second tirage au sort à l'issue de la Fête de la gastronomie organisé le 8 octobre par l'Agence de développement touristique avec en cadeau un week-end sur le thème des Castagnades, offert par le Parc naturel régional des Monts d'Ardèche.

Agroalimentaire

Ardèche le Goût mise sur le tourisme

ARDECHE - *Privas*

Le centre de développement agroalimentaire Ardèche le Goût tenait son assemblée générale le 22 septembre dernier dans les locaux de la CCI. Retour sur les actions mises en place et les projets à venir, au nombre desquels figurent le restaurant de la Caverne du Pont d'Arc-Ardèche - La Terrasse - et la nouvelle stratégie du département : "Tourisme Horizon 2020".



De g. à d. Raphaël Pommier, vice-président, Valérie Malavielle, Conseillère régionale, Raymond Laffont, président, Stéphane Teyssier, vice-président et Philippe Costet, trésorier.

Le centre du développement agroalimentaire "Ardèche le Goût" est une association qui a pour mission de promouvoir la gastronomie et l'agroalimentaire ardéchois. Elle compte à ce jour 157 adhérents et un réseau de plus de 300 entreprises, 400 000 euros de budget et 58 000 euros de cotisations d'entreprises et de redevance sur CA (+330 % en 5 ans).

Sa vocation est également d'aider au développement des entreprises agroalimentaires ardéchoises, sur plusieurs thématiques : commercialisation, export, communication, innovation, emploi et formation, approvisionnement local, qualité...

Le Centre a été fondé par la Chambre d'Agriculture de l'Ardèche, la Chambre de Commerce et d'Industrie territoriale de l'Ardèche et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Ardèche et est financé par le Conseil départemental de l'Ardèche, la région Rhône-Alpes, l'Etat et l'Europe. Son Conseil d'administration est composé de 21 professionnels représentant les différentes filières alimentaires.

Les actions phares

Côté circuit court et lien avec le tourisme, le centre du développement agroalimentaire accompagne Sodexo, l'exploitant

du restaurant de la Caverne La Terrasse, pour proposer une part prépondérante de produits locaux.

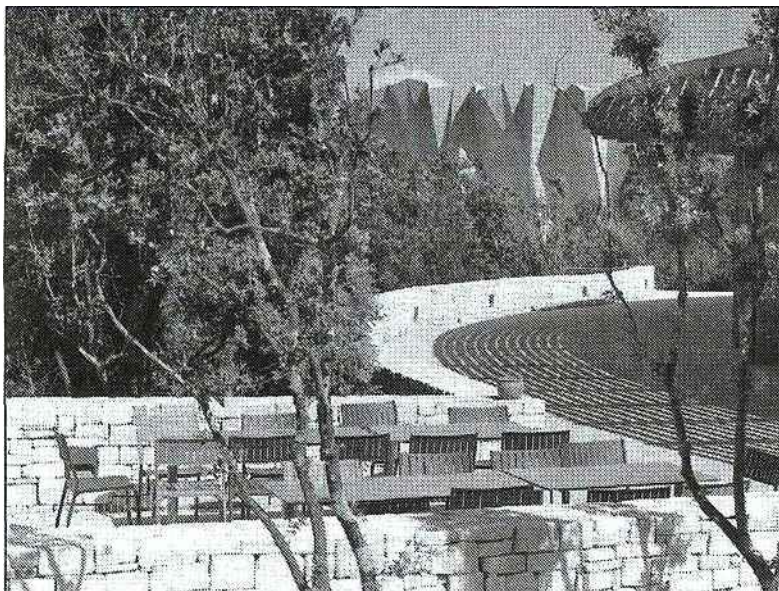
Ardèche le Goût a également coordonné plus de 150m² d'espace regroupant 11 entreprises ardéchoises au Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation (SIRHA) 2015.

Les perspectives

La nouvelle stratégie tourisme du département "Tourisme Horizon 2020" confirme quant à elle l'intérêt des démarches qualité et l'innovation au service de l'attractivité touristique de la destination Ardèche.

Le nouveau site internet de la marque Goûtez l'Ardèche* a été mis en place en janvier 2015 (www.goutezlardeche.fr). Cette nouvelle version a pour vocation de valoriser la marque et ses adhérents.

Autre initiative qui sera mise en place en décembre 2015 : Le Car Foud'Ardèche. Ce car agroalimentaire, véritable outil ludique et pédagogique, sillonnera le territoire pour faire découvrir les produits locaux, la filière et les métiers. Il ira dans les écoles, les entreprises et sera présent sur les manifestations.



Ardèche le Goût accompagne Sodexo (gestionnaire du restaurant de la Caverne Pont d'Arc) depuis mi-2013 pour atteindre 75 % de produits ardéchois au sein du restaurant.

Ardèche le goût

L'agroalimentaire ardéchois se porte bien



LE CENTRE DE DÉVELOPPEMENT AGROALIMENTAIRE ARDÈCHE LE GOÛT a tenu son assemblée générale le 22 septembre dernier. L'occasion pour tous les acteurs de l'agroalimentaire présents de découvrir une activité foisonnante malgré quelques incertitudes sur l'avenir de la structure. P.2&3

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE / Le centre de développement agroalimentaire (CDA) ardéchois, Ardèche le goût, tenait mardi 22 septembre sa réunion statutaire annuelle, à la chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Privas.

Recentrer ses missions pour préparer l'avenir

Les acteurs de l'agroalimentaire ardéchois étaient tous présents, mardi 22 septembre à la CCI de Privas. Quelque 150 personnes venues pour rappeler leur attachement à l'Ardèche comme terre de goût, dont le développement de l'image et des compétences comme moteur économique constitue la principale mission du CDA.

L'exercice présenté aux adhérents (le centre en compte aujourd'hui 157) montre une structure en évolution, tant au niveau de sa notoriété auprès des professionnels que des initiatives mises en place, et aux finances satisfaisantes bien que fragiles. Le total des produits d'exploitation de la structure se chiffre à 387 395 euros (+ 6,68 % par rapport à 2013-2014) et les charges, à 417 802 euros (+ 5,35 %). Si le résultat de l'exercice s'avère négatif (- 8 552 euros), il demeure contenu malgré le non-versement de 20 000 euros de subventions au titre du Feader (aides européennes).

Goûtez l'Ardèche® en progression constante

La marque collective historique, Goûtez l'Ardèche®, premier pôle du CDA, conti-

nue de progresser. Entre avril 2014 et mars 2015, elle a enregistré vingt nouvelles adhésions, dont six nouveaux restaurants, portant leur nombre à 122. Les artisans représentent 53 % des 186 entreprises utilisant la marque (certains adhérents sont en effet des groupements d'entreprises), suivi des agriculteurs à hauteur de 21 %. Les restaurateurs représentent 18 %. En 2014, 130 échantillons ont été dégustés par 9 jurys et 76 nouvelles références sélectionnées.

La marque, dont le principe est de proposer aux professionnels une démarche de reconnaissance et aux consommateurs des produits locaux de qualité, génère 4 millions d'euros de chiffre d'affaires (+ 1 million en cinq ans). Et depuis janvier 2015, quatre points de vente ont été agréés. « Cette progression est le résultat du travail de simplification de la démarche d'agrément, très rigoureuse, ces dernières années. C'est aussi le fruit des partenariats menés avec d'autres structures d'agrément comme les Logis pour mettre en place des passerelles », détaille, en marge de l'assemblée générale, Raymond Laffont, le président d'Ardèche le goût.



Déjà 53 étapes savoureuses

Ardèche le goût, c'est aussi un pôle « projets collectifs ». Sa vocation est d'accompagner les entreprises hors-marque dans leur développement et démarches innovantes, notamment autour de l'approvisionnement local. Il a, par exemple, épaulé Sodexo sports et loisirs, le prestataire retenu pour le restaurant de la caverne du Pont-d'Arc Ardèche, La Terrasse (lire ci-dessous). Une démarche de relocalisation également sollicitée par d'autres restaurateurs du secteur de Vallon-Pont-d'Arc, aboutissant à la mise en place de l'événement « L'Ardèche s'invite au menu », déclinaison des « Semaines savoureuses » organisées dans le Pays d'Antraigues.

Sous l'égide du pôle « projets collectifs » ont aussi été instaurées, en 2014, les



A la tribune, **Raphaël Pommier**, vice-président du CDA, **Valérie Malavieille**, conseillère régionale, **Raymond Laffont**, président du CDA, **Laurent Ughetto**, vice-président du conseil départemental, **Stéphane Teyssier**, vice-président du CDA et **Philippe Costet**, élu à la chambre d'agriculture.



Représentants des chambres consulaires, des collectivités, des branches professionnelles ont assisté à l'assemblée générale d'Ardèche le goût.

Étapes savoureuses®. L'objectif : identifier des points de visites « savoureux » que le grand public peut découvrir sous forme de circuit. A ce jour, 53 étapes sont déjà signalées et repérables, y compris via son smartphone (lire ci-dessous). « *Les Étapes savoureuses®* viennent répondre à un besoin de structuration de la filière agritouristique. Nous avons compilé les démarches sous label existantes afin d'orienter les visiteurs vers d'autres sites que celui où ils se trouvent et ainsi, découvrir toute l'Ardèche », reprend Raymond Laffont.

Cette année, le pôle a aussi accompagné une réflexion en Centre Ardèche et Ardèche verte. « Ce sont des secteurs où nous devons progresser en logistique. Nous avons donc essayé d'apporter aux restaurateurs de ces territoires des clés pour recourir plus facilement aux produits locaux, parfois méconnus au sein même du département », explique encore le président.

Enfin, cerise sur le gâteau, le car « Foud'Ardèche », projet phare du CDA attendu pour la fin de l'année, a été présenté aux adhérents non sans fierté. Le

véhicule, aménagé dans le nord du département bénéficie du soutien de nombreux partenaires¹. Il a été pensé comme une véritable salle d'exposition itinérante sur l'agroalimentaire ardéchois. De quoi porter l'image de cette filière, 28 % du poids économique du département, bien au-delà des frontières de l'Ardèche. Une nécessité à l'heure où le centre doit recentrer ses missions et où la cartographie des territoires et de leurs compétences ne cesse d'évoluer. « Nous restons déterminés. Le CDA est un outil de qualité et de développement en Ardèche », a tenu à rappeler, pour conclure, Laurent Ughetto, vice-président du conseil départemental (principal financeur de la structure) en charge du développement économique, de l'emploi et de l'agriculture. ■

T.R.

¹ Les partenaires : conseil départemental de l'Ardèche, Etat (pôle d'excellence rural et programme national pour l'alimentation), Région Rhône-Alpes, Caisse d'épargne et de prévoyance Loire-Drôme-Ardèche, Crédit agricole Sud Rhône-Alpes, des représentants des filières agroalimentaires et des chambres consulaires qui œuvrent à ce projet depuis trois ans, l'inspection de l'académie et l'Arche des métiers, pour le volet pédagogique.

RESTAURATION / Le restaurant de la caverne a vendu en six mois, quelque 51 000 repas au self et 45 000 tickets au comptoir de restauration rapide.

Caverne du Pont-d'Arc : bilan d'étape pour Sodexo

Cahier des charges produits, réseau, appel à candidatures Sodexo sports et loisirs, le gestionnaire du restaurant de la caverne du Pont-d'Arc Ardeche, a bénéficié de l'appui logistique d'Ardeche le goût. Et a dressé, mardi, un premier bilan d'activité « *L'objectif était 75 % d'approvisionnement local* », a rappelé Marie Colleter, responsable référencement au sein de la société « *Il concerne d'abord l'Ardeche, puis les départements limitrophes et au maximum la région Rhône-Alpes* », poursuit-elle.

Dans les faits, les différentes catégories de produits connaissent des disparités. Si l'eau, les vins ou encore les charcuteries atteignent cette proportion, des progrès restent à faire sur le bœuf, issu de l'élevage français, et le porc (local à hauteur de 34 %, dont 100 % Ardeche), mais éga-



A La Terrasse, le restaurant de la caverne, Sodexo vise 75 % d'approvisionnement local. Des progrès restent à faire.

lement les fruits et légumes. Pour se fournir, Sodexo a fait appel à des structures ardechoises telles que la SCIC D'Ardeche et de saison (31 % des achats de fruits et légumes frais) et Ardeche frais (beurre, œuf, fromage principalement). La responsable s'estime satisfaite malgré quelques ajustements à faire « *Les distributeurs locaux se sont montrés*

très réactifs ». Au total 3 200 picodons, 2 550 l de glaces (Terre Adélice et Morand), 5 t de frites de Lemps ou encore 10 000 bouteilles de 50 cl de Vals ont été vendus au self ou au comptoir « *La signalétique et l'identification des produits et des producteurs est l'un de nos gros chantiers à venir* », a précisé Marie Colleter. ■

T.R.

6 nouveaux restaurants estampillés "Goûtez l'Ardèche"

Portant à 29 le nombre de restaurants porteurs du logo Goûtez l'Ardèche, 6 nouveaux restaurants ont obtenu leur agrément depuis le début de l'année 2015 : Carré d'Alethius, Au Levant, La Table de Nany, La Boria, Le Kriskart, Le Petit Resto.



"Nous proposons des produits frais et 100% locaux. Ce label nous correspond donc parfaitement !" affirme le chef Florian Descours.



Ardèche le Goût en assemblée générale

Lancement décembre 2015

Mardi 22 septembre à la CCI a eu lieu l'assemblée générale d'Ardèche le Goût, en présence de son président Laurent Laffond, de ses vice-présidents Raphaël Pommier et Stéphane Teyssier, de Philippe Costet son trésorier Valérie Malavieille conseillère régionale et de Laurent Ughetto.

Le label s'agrandit avec 33 restaurateurs agréés Goûtez l'Ardèche et 6 nouveaux restaurants sélectionnés dans tout le département, plus 20 nouveaux adhérents et 74 produits labellisés entre avril 2014 et mars 2015.

La marque Étapes Savoureuses d'Ardèche compte à présent 23 restaurants, 4 sites ou musées, une manifestation, les Castagnades, et 4 entreprises en cours de traitement. Des bornes interactives sont sur le point de fonctionner à l'entrée du restaurant de la Caverne du Pont D'arc, dont les premiers retours sont excellents : 400 000 visiteurs depuis avril et 50 344 repas délivrés, soit 325 par jour, servis façon « self » original et amélioré, composés de menus dont les produits pro-



L'Ardèche, ça se mange !

viennent entre 10 et 100 % d'approvisionnement local, c'est-à-dire d'Ardèche et des départements limitrophes en région Rhône-Alpes. 100 % sont atteints pour les glaces, l'eau, la bière, le porc et la volaille.

Pour les autres aliments, l'objectif de 75 % d'approvisionnement local est atteint presque partout à l'exception de la viande de bœuf.

Un car itinérant

Mais la grande nouveauté de l'année est la mise en circulation en décembre 2015 du car foud'Ardèche. Outil ludique et innovant, il sillonnera les routes ardéchoises pour valoriser les produits locaux, la

filière et ses métiers.

Véritable support de découverte itinérant, il ira dans les écoles de la maternelle au supérieur, les entreprises et sera présent sur les manifestations. Trois pôles seront à découvrir : la « place du marché » valorisera les produits, la « salle de restaurant » proposera un jeu interactif permettant de découvrir les métiers de boulanger, castanéiculteur, éleveur caprin, restaurateur et salaisonnier, et la « salle de cinéma » présentera un film mettant en avant la saisonnalité et les paysages. L'objectif du car est de 50 000 visiteurs sur 3 ans. Contactez Ardèche le Goût pour qu'il vous rende visite !

BIDON Fête de la gastronomie à la Farigoule



L'auberge La Farigoule a participé comme une trentaine de restaurateurs ardéchois à la cinquième « Fête de la gastronomie », qui s'est déroulée du 25 au 27 septembre, avec Anne-Sophie Pic comme marraine, sur le thème « créativité et audace ». En partenariat avec entre autres Ardèche le Goût et l'ADT, un jeu concours était organisé le samedi 26 pour ré-

compenser les clients en découvrant les produits d'excellence ardéchois. À la Farigoule, la gagnante du tirage au sort est Sandra Engel, une jeune femme d'origine Bolivienne venue chez des amis à St-Marcel-d'Ardèche. Elle travaille dans un établissement hôtelier de luxe au Cap Ferrat sur la Côte d'Azur.

07B

Lamastre

Bienvenue à la ferme du châtaignier

Samedi 26 et dimanche 27 septembre a lieu la deuxième édition des portes ouvertes de l'association Bienvenue à la ferme. Treize fermes réparties sur le département ont participé à cet événement. À Lamastre, à la Ferme du châtaignier, Martine, Aurélien et Michel Grange, président de l'association, ont reçu un grand nombre de visiteurs qui ont pu découvrir la châtaigneraie, l'atelier de transformation et le magasin de vente.



À gauche, Annie-Françoise Crouzet, maître sommelier, Martine et Michel Grange ont régalié les convives. À droite, La châtaigneraie a été expliquée aux visiteurs par Aurélien.



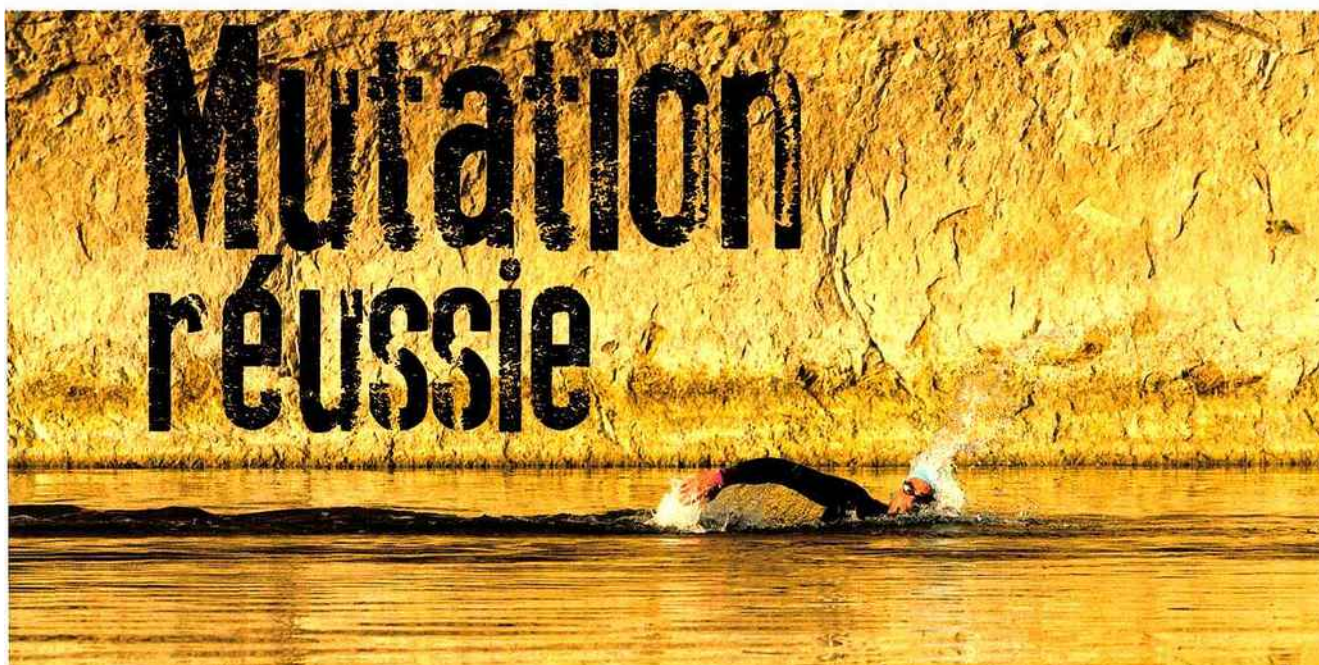
La châtaigneraie expliquée aux visiteurs par Aurélien

Le repas du dimanche midi a réuni une cinquantaine de convives qui ont largement apprécié l'excellent menu. Un repas durant lequel Annie-Françoise Crouzet, maître sommelier, a distillé des conseils sur les accords mets-vin, les plats servis servant de support pour les vins de Pascal Jamet, vigneron à Sarras. On notait aussi au repas la présence de Marie-Pierre Hilaire, directrice d'Ardèche le goût et Goûtez l'Ardèche, qui a particulièrement apprécié le cadre champêtre de ces lieux qu'il faut découvrir.



TRIATHLON DES GORGES DE L'ARDÈCHE

Olivier Berraud Eric Morelle



Le triathlon des Gorges de l'Ardèche a fait peau neuve le 23 août dernier en ajoutant une épreuve L à son programme. 1 250 participants ont répondu à l'invitation des organisateurs. L'épreuve a été remportée par ses favoris, Sylvain Sudrie et Camille Donat. Outre un témoignage, Triathlete s'est intéressé aux à-côtés de l'épreuve.

LE TÉMOIGNAGE D'UN ATHLÈTE DU GARD

MATHIEU MASBERNARD

« Je suis infirmier en service de réanimation au Centre Hospitalier d'Alès. J'habite dans un charmant petit village gaulois (sourire) au pied des Cévennes appelé Le Pradel. Je pratique le triathlon depuis 1 an au sein du Club Cévennes endurance. Auparavant je pratiquais essentiellement le trail. Je me suis initié au triathlon par le biais du Sprint d'Ardèche en 2014. J'avais trouvé cette course très bien organisée et chaleureuse. Elle m'a donné l'envie de pratiquer le triple effort.

J'ai fait ce L j'ai choisi ce L car je voulais m'initier sur l'effort long. Je n'ai pas été déçu, loin sans faut ! Je remercie tout simplement mon père de m'avoir motivé et accompagné pour rejoindre ce beau village ardéchois. Le parcours vélo était tout simplement magnifique, difficile de le qualifier autrement : avoir en toile de fond à plusieurs reprises le Mont Ventoux pendant l'effort, ça ferait presque oublier que l'on est en train de pédaler... Le revêtement était excellent (côté Gard comme côté Ardèche, je ne veux pas me mettre à dos les voisins ardéchois...), un parcours exigeant où l'on pouvait malgré tout s'exotiser. Je dirais que la partie Gard était piègeuse car l'on pouvait rouler vite, en force, mais y laisser beaucoup d'énergie en prenant le risque de coincer par la suite dans les gorges ou bien plus tard à pied. Je n'ai jamais pris autant de plaisir à rouler lors d'une course. Il fallait bien gérer le vélo pour pouvoir apprécier le parcours à pied. D'ailleurs, je définirais ce 3^e effort 'd'aérien' pour un triathlon ! Il était magnifique et difficile, mais le fait d'être encouragé tout le long faisait oublier la difficulté ! On a pu apprécier la montée pour rejoindre Aiguèze après le ponton, la montée (aller/retour avant de traverser le pont pour rejoindre Saint Martin d'Ardèche) ainsi que la côte au cœur du village de Saint Martin d'Ardèche. Je suis très satisfait

de cette première expérience sur le long. Il s'agit de ma plus belle course de l'année. Je termine 69^e en 4h42min55s. C'est une course qui mérite d'être connue. Je tiens à remercier Hervé Faure et tous les bénévoles. Sans vous, nous ne pourrions pas vivre toutes ces émotions. »

FOCUS SUR LES DEUX GROUPES DE BÉNÉVOLES

L'organisation du triathlon des gorges repose comme beaucoup d'épreuve sur un noyau de bénévoles assez atypique : près de 30 % d'entre eux sont originaires du Nord de la France. Ils ont répondu dès la première édition à l'appel de Bruno Damiens, 40 % sont originaires de la Ardèche, de la Drôme ou du Gard et 30 % sont des familles de triathlètes qui participent à l'épreuve. 2 familles se consacrent sans compter au Triathlon des Gorges : la Demosqui Family (originaire de Saint-Martin d'Ardèche, 4 personnes) et la Morelle Family (originaire du Nord, 5 personnes, 100 % de chacune des familles est mobilisée pour le triathlon depuis la création du Triathlon des Gorges. Malgré leur jeune âge, 5 enfants s'impliquent énormément :

- **Robin Morelle** : 15 ans. Toujours prêt à rendre service et très polyvalent
- **Eliot Morelle** : 13 ans. Dans la lignée de Robin, cette année, il a été le coursier de la direction de course en trottinette ou à vélo.
- **César Morelle** : 10 ans. Avec lui, aucun triathlète ne passera la zone de fin de course sans rendre sa puce (un vrai pitbull...)
- **Nicolas Demosqui** : 13 ans. Il passe son





L'AVIS DE L'ORGANISATEUR

Le cru 2015 : Un bon cru avec plus de 1250 participants sur la 4 jours d'épreuves. Départ et arrivée en un lieu unique semble une aubaine pour tout le monde : triathlètes, spectateurs et bénévoles. Le passage à 5 reprises des concurrents sur la zone départ-arrivée est apprécié. Un super accueil des communes et du département du Gard. Le distance L est sur de bons rails avec deux originalités qui ont marqué les esprits et les jambes : le franchissement de l'Ardèche par le pont de canoë et la montée caladée vers Aiguèze (classé plus beau village de France).

L'édition 2016 : Nous proposerons un programme encore plus étoffé avec la reconduite du L, le retour du M en nocturne (très demandé), le maintien des S, XS, et des épreuves jeunes. Bref, de quoi proposer aux triathlètes un déplacement club. Pour le L, une nouveauté pourrait être proposée pour la natation avec un parcours unique en son genre. Les pourparlers sont en cours avec le Syndicat de Gestion de la Réserve Naturelle des Gorges de l'Ardèche. Dates envisagées : du mercredi 24 au samedi 27 Août 2016.

Mon coup de gueule : Je salue les initiatives de la F.F.TRI, qui fait beaucoup pour faciliter l'accès au plus grand nombre (prix des licences journalières, simplification des procédures administratives). Malheureusement, certaines ligues, dont Rhône-

Alpes, semblent très frieuses à celles-ci et maintiennent des tarifs de licence journalières inadaptées (en particulier pour le distance M pour lequel un néophyte doit déboursier 42 €) et certaines procédures qui ne facilitent pas la tâche des organisateurs bénévoles. ■

temps sur son kayak, que ce soit sur la prépré du parcours ou sur l'encadrement de la natation

• **Mathilde :** 11 ans. Très efficace à la boutique, au retrait des dossards et aux récompenses.

FOCUS SUR LE REPAS D'APRÈS-COURSE AVEC LES SPÉCIALITÉS LOCALES

Un partenariat a été mis en place avec l'association *Ardèche le Goût* et la Caisse d'épargne qui a permis au triathlète du distance L de pouvoir déguster un repas d'après course dont l'ensemble des denrées étaient issus de la production locale. Particularité : recyclage compost des déchets à 99% (seul le pot de yaourt n'était pas compostable).

EN BREF

TRIATHLON DES GORGES DE L'ARDECHE

Lieu : Saint-Martin d'Ardèche (Ardèche)

Date : 21 au 23 août

- Les podiums du L -

HOMMES

1. Sylvain Sudrie (Guidel)	3h42'57
2. Gwenaël Ouillière	3h49'00
3. Hervé Faure (Privas)	3h50'03

FEMMES

1. Camille Donat (TCG 79 Parthenay)	4h19'44
2. Noémie Montmagnon (Tricastin)	4h50'36
3. Marlène Cothenet (Rillieux)	4h59'20



Des Castagnades corsées

De mi-octobre à mi-novembre, le cœur du parc naturel régional des Monts d'Ardèche bat au rythme des Castagnades. Un rendez-vous autour du trésor d'automne qu'est la châtaigne.

Pour cette 16^e édition qui a débuté hier à Saint-André-Lachamp, la Corse est l'invitée d'honneur. Le fil rouge musical est assuré par le groupe L'Alba, qui fera retentir ses polyphonies de villages en vallées : « Nous sommes un collectif d'artistes et nous proposons une musique ouverte, qui prend racine dans la tradition des chants sacrés et profanes. » Des informations sur le parc naturel de Corse seront également disponibles lors de chaque Castagnade.

Des animations et une nouveauté

Au cœur des villages, les Castagnades d'automne réunissent les castanéiculteurs, artisans, artistes, restaurateurs, professionnels de l'accueil touristique et plus largement l'ensemble des habitants. Ils se retrouvent pour faire vivre l'automne dans les Monts d'Ardèche et accueillir les visiteurs. Et chaque année, les organisateurs imaginent de nouvelles animations autour du fruit, de sa culture, de sa gastronomie mais aussi autour du bois de châtaignier et ses usages. Parmi les animations, on retrouve la 5^e édition du lancer de bogues à Meyras, la réalisation d'une recette en direct par le chef Jean-François Chanéac à Désaignes, le concours d'épluchage de châtaignes à Joannas... Autour de chaque villa-



Lors des Castagnades, la châtaigne est à l'honneur. Photo archives Le DL

ge accueillant les Castagnades, des randonnées pour découvrir les paysages aux couleurs automnales à pied, en VTT, à cheval. Des "étapes savoureuses" sont également proposées par les restaurateurs locaux.

Côté nouveauté, le 10 octobre, lors du trail des Pélous au départ de Lachapelle-sous-Aubenas, les coureurs passeront dans les châtaigneraies du Vinobre jusqu'à Lentillères.

Jusqu'à la mi-novembre, ces rendez-vous appréciés par le public mettent en avant la châtaigne d'Ardèche, fraîche ou transformée, et qui bénéficie de l'appellation d'origine protégée.

Séverine MIZERA



Le groupe corse L'Alba est le fil rouge musical de cette 16^e édition des Castagnades.

LES DATES

LACHAPPELLE-SOUS-AUBENAS

10 et 11 octobre.
Rens. 04 75 35 46 11.

MEYRAS

10 et 11 octobre.
Rens. 04 75 36 46 26.

JOYEUSE

17 et 18 octobre.
Rens. 04 75 89 80 92.

PRIVAS

17 et 18 octobre.
Rens. 04 75 64 06 44.

DÉSAINES

18 octobre.
Rens. 04 75 06 61 49.

SAINT-LAURENT-LES-BAINS

Du 22 au 24 octobre.
Rens. 04 66 46 69 94.

ANTRAIQUES-SUR-VOLANE

24 et 25 octobre.
Rens. 04 75 38 74 37.

CHALENCON

25 octobre.
Rens. 04 75 58 119 72.

VESSEAU

31 octobre et 1^{er} novembre.
Rens. 04 75 93 40 15.

JOANNAS

7 et 8 novembre.
Rens. 04 75 89 33 30.

FÊTE ASSOCIÉE

Celle de Saint-Pierreville/Gluiras les 31 octobre et 1^{er} novembre.
Rens. 04 75 66 64 33.

POUR EN SAVOIR PLUS

www.castagnades.fr

■ *le fil de l'actu...*

Ardèche

TOURISME / Suite à un premier schéma 2008-2014, le Département a décidé de poser les fondements d'une nouvelle stratégie de développement touristique pour les années 2015-2020.

Renforcer l'agritourisme en Ardèche

Depuis l'avènement du tourisme, la destination « Ardèche » s'est progressivement imposée, en France et en Europe, grâce à des sites naturels préservés, à la pratique de loisirs de pleine nature et à une certaine authenticité. La force de cette marque a installé le département sur le podium français des destinations rurales avec chaque année plus de 16 millions de nuitées touristiques, 500 millions d'euros de chiffre d'affaires et 5 000 emplois induits. Le tourisme se positionne ainsi aujourd'hui comme l'un des piliers de l'économie ardéchoise, au profit de l'ensemble du territoire. Fort de ce constat, le conseil départemental de l'Ardèche avait défini, déjà en 2008, une première stratégie en matière de développement touristique qui s'est

terminée en 2014 et qui a notamment permis l'accompagnement financier d'hébergements touristiques. La famille Berneau à Lagorce a pu bénéficier de ce soutien financier. Oléiculteur depuis 1997 avec 15 ha d'oliviers, Jean-Noël Berneau a développé l'accueil agritouristique depuis déjà dix ans avec des gîtes dans sa maison au cœur du domaine. Sa production d'olives croissant, le producteur souhaitait construire un moulin à huile. Pour renforcer l'accueil au public, il projette également dès 2005 la construction de chambres d'hôtes et d'un espace détente dans le même bâtiment. Pour ce projet ambitieux, Jean-Noël a recouru à des matériaux nobles et écologiques si bien qu'il devrait obtenir le label éco hébergement. Pour l'aider dans son projet d'hébergement, le



Département l'a subventionné à hauteur de 3 000 euros par chambre d'hôte soit un total de 9 000 euros reçus (équivalent à 30 % des dépenses éligibles). « Je remplissais les conditions d'attributions notamment l'obligation d'être sous un label. Ce sera chose faite avec la labellisation Gîtes de France que nous devrions obtenir courant 2016 », explique Jean-Noël Berneau. Après plusieurs années d'auto-construction pour une grande partie, les chambres d'hôtes devraient ouvrir en décembre 2015. Un projet familial puisque Jean, son fils, a repris l'exploitation oléicole avec sa mère Geneviève. « Notre volonté est de faire vivre aux hôtes un séjour authentique en plein cœur de la production oléicole puisque les chambres sont dans le même bâtiment que le moulin à huile qui est entouré d'oliviers en terrasse. Une expérience unique immergée dans l'oliveraie », conclut le producteur.

Agritourisme, un atout pour l'Ardèche

Suite à ce premier opus et au vu du contexte marqué notamment par la réforme territoriale, par la reconfiguration des intercommunalités, et par l'entrée en phase opérationnelle de projets structurants voués à jouer le rôle de véritables catalyseurs pour le développement de l'attractivité touristique de l'Ardèche (1), le conseil départemental a souhaité poser les fondements d'une nouvelle stratégie de développement touristique pour les années 2015 à 2020. Le 25 juin dernier, une nouvelle stratégie intitulée « Ardèche tourisme Horizon 2020 », a ainsi été adoptée. Le bilan du premier schéma départemental a montré une faiblesse sur l'offre agritouristique mal connue des visiteurs du département. De multiples interventions dans ce domaine méritent en effet davantage de visibilité et d'articulation entre elles (2). Les acteurs et professionnels du tourisme, mais aussi de l'agriculture, ont par ailleurs fait part de leur point de vue sur le sujet : selon eux, l'agritourisme peut se développer bien davantage encore, sur le fondement de produits de qualité (signes d'identification de la qualité et de l'origine, **marque territoriale « Goûtez l'Ardèche »**), « Bienvenue à la ferme », marque du réseau

des chambres d'agriculture, valorisation de la saisonnalité des productions, de filières spécifiques et identitaires pour certains territoires (castanéiculture, viticulture, etc.), d'événementiels et de produits touristiques créateurs d'itinérance (labels « Vignobles et découverte »...). Territoire authentique et singulier où l'on mange « bien et bon », l'Ardèche dispose en effet de tous les atouts pour s'affirmer en tant que destination agritouristique, dont l'offre doit être plus lisible qu'elle ne l'est actuellement à travers la multiplicité des initiatives et des acteurs qui la portent. ■

Conseil départemental de l'Ardèche et C.D.

1. Caverne du Pont-d'Arc-Ardèche.
2. Par exemple les événements du réseau Bienvenue à la ferme, les Castagnades ou encore l'offre œnotouristique...



Les **Castagnades** du Vinobre

Un large partenariat ✓

De nombreux partenaires sont d'ores et déjà mobilisés : la Région, Rhône-Alpes Tourisme, le Département et l'Agence de développement touristique de l'Ardèche, la chambre d'agriculture, **le centre du développement agroalimentaire « Ardèche le Goût »**, des fédérations départementales (du tourisme rural, et des CIVAM), des structures porteuses de labels en hébergements et de signes d'identification de la qualité et de l'origine en termes de produits, des gestionnaires de sites agritouristiques, des collectivités comme le PNR des Monts d'Ardèche par exemple, et bien sûr des agriculteurs. Depuis le mois de juin dernier, la chambre d'agriculture a œuvré à l'organisation des premières réunions territorialisées qui ont pu porter leurs fruits notamment en termes de mise en réseau des acteurs du territoire, condition indispensable à une meilleure communication sur l'offre agritouristique. ■

RENCONTRE / Jérôme Dalverny, conseiller départemental délégué au tourisme nous répond sur les ambitions du Département pour le développement touristique.

« Avoir un flux touristique toute l'année »

Après un premier schéma 2008-2014, un second plan stratégique pour le développement touristique en Ardèche a été signé avant l'été, pourquoi un tel investissement du Département pour ce secteur ?

Jérôme Dalverny : « Le tourisme en Ardèche est une économie à ne pas négliger. Ce sont 2,5 millions de touristes par an soit 1 % du tourisme national et 4 % du tourisme rural ce qui représente, si on lisse ce nombre sur l'année, l'équivalent de 30 000 habitants permanents supplémentaires en Ardèche. Les retombées économiques pour notre département sont également importantes puisqu'elles représentent entre 9 et 10 % du PIB ardéchois. C'est pour ces raisons que le Département a souhaité mettre en place une stratégie ambitieuse sur plusieurs années afin de renforcer la marque « Ardèche » et renouveler l'image du territoire autour de cinq axes : redéfinir une stratégie marketing offensive en direction des différents marchés, intensifier l'ensemble des démarches qualité vers l'excellence et l'innovation, installer une identité commune fondée sur le concept de « l'accueil à l'ardéchoise », rendre la destination Ardèche durablement accessible au plus grand nombre et mobiliser les acteurs du tourisme autour d'une stratégie cohérente et partagée. Ce sont au global pas moins de 18 objectifs opéra-

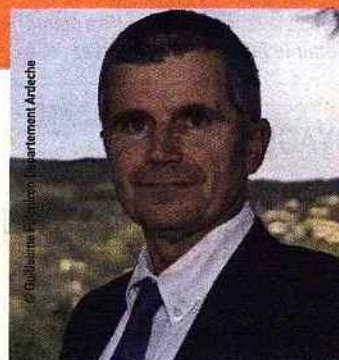
tionnels et 42 actions identifiées pour mettre en œuvre ses perspectives. »

Comment avez-vous construit cette nouvelle stratégie départementale « Ardèche tourisme Horizon 2020 » ?

J.D. : « Cette nouvelle stratégie est issue d'une concertation importante qui a eu lieu tout au long de l'année 2014 avec la mise en place de réunions de territoire. Pour chacune d'entre elles, tous les acteurs économiques étaient présents que se soit les acteurs du tourisme comme l'ADT et les professionnels du secteur, les représentants du milieu sportif mais aussi du milieu agricole largement consultés. Un vrai travail de prospection a été fait pour aboutir aux cinq perspectives que j'ai citées plus haut. »

Quels en sont les principaux objectifs ?

J.D. : « Les deux grands enjeux de cette stratégie est d'avoir un flux touristique sur l'ensemble du département et toute l'année. Un travail important est donc à mener sur le hors saison et l'homogénéisation de l'offre touristique sur l'ensemble du territoire. Aujourd'hui, la fréquentation se concentre sur le sud du département et de manière intense sur les mois d'été. Cette année, la Caverne du Pont-d'Arc-Ardèche a « boosté »



Jérôme Dalverny

le flux touristique. Notre ambition est bien sûr de se servir de cet outil comme locomotive du tourisme ardéchois mais aussi œuvrer pour que les touristes puissent découvrir les autres facettes de l'Ardèche. L'agritourisme, avec la multiplicité des productions, des événements dédiés et des hébergements au sein même des exploitations agricoles contribue à la fréquentation touristique mais elle manque de lisibilité. Sa structuration constitue un véritable enjeu pour l'avenir.

Nous souhaitons également que l'Ardèche devienne la première destination « vélo » avec le renforcement des voies vertes et voies douces, la Dolce Via, la fréquentation qui s'accroît d'année en année pour l'Ardéchoise et le passage du Tour de France qui a amené beaucoup de visiteurs en Ardèche en 2015. » ■

Propos recueillis par C. Diebolt



LE FAIT DE LA SEMAINE

Avec Fou d'Ardèche, les Ardéchois vont se mettre à table !

C'est décidément la mode du bus en Ardèche ! Après le bibliobus et Mobil'sport qui sillonnent déjà le département, l'association « Ardèche le goût » va lancer début décembre son propre véhicule. « Fou d'Ardèche », ou « Food Ardèche » à l'anglaise, ira à la rencontre des habitants pour faire découvrir saveurs locales et les métiers qui y sont liés.

Envie de découvrir la saveur des produits ardéchois ? Bien-tôt il n'y aura même plus besoin de se déplacer, il suffira d'attendre un passage du car Fou d'Ardèche. En réflexion depuis près de 3 ans, le véhicule devrait être officiellement lancé avant la fin de l'année par l'association « Ardèche le goût », centre du développement agroalimentaire. « Il est né d'une volonté de faire connaître notre terroir et nos savoir-faire », présente Stéphane Teyssier, vice-président d'Ardèche le goût, en charge du pôle projets collectifs. Ce n'est pas seulement un endroit, itinérant, où l'on pourra goûter des produits, l'objectif est plutôt de sensibiliser aux métiers de l'agroalimentaire. » Comme le fait remarquer Marie-Pierre Hilaire, la directrice de l'association, « il permettra de conjuguer deux grandes réussites : les bus avec Ivcco et notre gastronomie locale ! »

Des cibles bien identifiées

La cible, ce sont d'abord les scolaires du département. « Des élèves de primaire aux collégiens, précise Marie-Pierre Hilaire. On sait qu'avec les temps d'activités périscolaires (TAP), les écoles sont demandeuses d'animations pour occuper les enfants, c'est exactement ce qu'on propose avec ce bus qui pourra accueillir des groupes d'une douzaine d'élèves. » Stéphane Teyssier complète : « Le message que l'on diffusera sera en complément de celui de l'Éducation nationale qui dit mangez équilibré. Nous on dira : « pensez aussi à manger local et de qualité ! »

Le car sera aussi grand ouvert pour les collégiens. « C'est à ce moment qu'on s'interroge sur ce que l'on veut faire plus tard, sur le métier que l'on souhaite apprendre. C'est donc le bon moment pour leur montrer ce que l'agro-

alimentaire propose », poursuit Stéphane Teyssier, qui dirige également les Salaisons Teyssier à Saint-Agrève. Enfin, le bus aura vocation à représenter l'Ardèche sur de grande animation dans le département mais surtout en dehors. « Mon rêve, c'est de pouvoir l'amener au salon de l'agriculture à Paris ! Je ne sais pas si ce sera réalisable mais en tout cas, ce car sera l'ambassadeur du goût ardéchois avec ce que cela implique : produits locaux, savoir-faire, et métiers. » Les cibles, bien identifiées, permettront aussi au car d'être de service toute l'année. « En période scolaire, on sera plus dans les écoles et pendant les vacances, on sillonnera les grands rendez-vous », prévoit Marie-Pierre Hilaire.

Trois pôles qui sollicitent les 5 sens

Alors, que trouve-t-on dans ce fameux car Fou d'Ardèche ? Suivez-le guide avec Stéphane Teyssier. « Il y aura trois pôles distincts. Le premier représentera une place de marché et on y découvrira, grâce aux 5 sens, des produits agroalimentaires. Le deuxième, sous la forme d'une salle de restaurant, proposera, grâce à un jeu sur tablette, d'aller à la rencontre de 4 métiers de l'agroalimentaire : castanéiculteur, boulanger, salaisonnier et éleveur caprin. Enfin, dans le dernier espace, il y aura la projection d'un film. On suivra une petite fille préparant un repas avec sa grand-mère, et pour ce faire, on explorera les paysages ardéchois à la découverte des terroirs et des savoir-faire. » Pour animer la structure,



Le premier pôle représentera une place de marché et permettra de découvrir des produits agroalimentaires ardéchois.



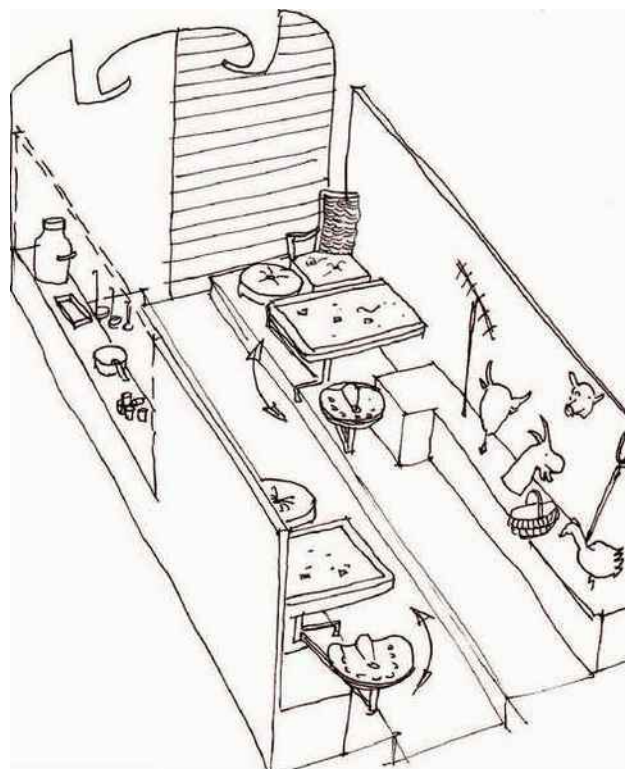
Le car Food Ardèche est en cours de réalisation dans l'usine Iveco d'Annonay. Son design n'est pas encore définitif.

une personne a été embauchée en contrat jeune.

50 000 visiteurs espérés sur 3 ans

Le contenu du car « a été réfléchi avec l'ensemble des membres d'Ardèche le goût, assure Stéphane Teyssier. C'est une réflexion collective. » Il faut dire que l'association compte beaucoup dessus. « On sait que l'avenir va être compliqué, que les pouvoirs publics ne pourront pas nous subventionner à hauteur de ce qu'elles ont pu le faire jusqu' alors, a expliqué lors de l'assemblée générale de l'association, mardi 22 septembre, le président Raymond Laffont. Nous devons capitaliser sur nos réalisations à l'image de ce car « Fou d'Ardèche ». On doit le faire vivre et l'animer pendant au moins 3 ans, en essayant de toucher le plus de monde possible. L'objectif que nous nous sommes fixé est de 50 000 visiteurs ». Il n'y plus qu'à mettre le contact car les Ardéchois ne demandent qu'à découvrir ce bus !

NICOLAS LEMONNIER



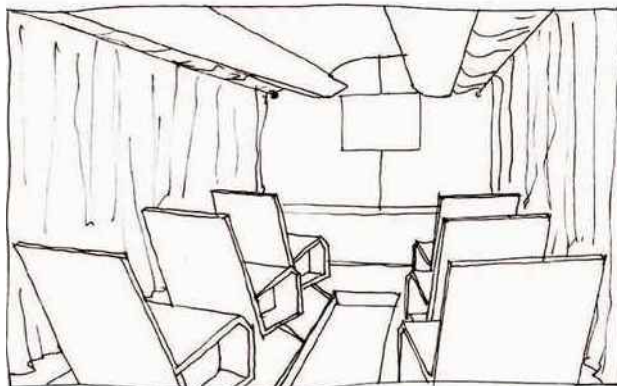
Dans le deuxième pôle, qui prendra la forme d'une salle de restaurant, un jeu sur tablette proposera de découvrir 4 métiers de l'agroalimentaire.

« Fou d'Ardèche » ou « Food Ardèche » ?

Si le concept du bus a été adopté rapidement par l'association Ardèche le goût, il n'en a pas été de même pour le nom. « C'est vrai que ça a donné lieu à beaucoup de débat, sourit Raphael Pommier, vice-président de l'association en charge du pôle « marque collective ». Entre « Fou d'Ardèche » et « Food Ardèche », on a finalement décidé... de ne pas choisir ! L'anglais permet d'avoir une modernité autour de la marque Ardèche car il y a souvent une vision un peu passéiste autour de la rusticité et de l'authenticité qu'on voulait gommer sans pour autant complètement l'occulter. Il ne faut pas oublier notre cible, les élèves et les collégiens, pour qui l'anglais est devenu une habitude de langage. Il ne faut pas avoir peur de cette « novlangue » qui permet de titiller un peu le consommateur ! »

100 000 euros de budget

Pour réaliser ce bus, le budget a trouvé avoisine les 100 000 euros. Une somme conséquente d'où la nécessité de trouver de nombreux partenaires. « Nous sommes bien soutenus puisque le Département, l'État (via un pôle d'excellence rural et le programme national pour l'alimentation), la Région (via le Grand projet Rhône-Alpes) mais aussi des partenaires privés la Caisse d'épargne et le Crédit Agricole y participent d'une manière ou d'une autre, explique Marie-Pierre Hilaire, la directrice d'Ardèche le goût. L'inspection académique de l'Ardèche et l'Arche des métiers sont également partie prenante du projet sur les volets pédagogiques. » « Nous cherchons encore d'autres partenaires, précise le vice-président, Stéphane Teyssier. L'idéal serait de trouver une entreprise pour la maintenance du bus et une autre pour l'assurance. » Avis aux amateurs !



Le troisième pôle ne sera ni plus ni moins qu'une petite salle de projection.

Ardèche le goût promeut l'agroalimentaire ardéchois

L'association « Ardèche le goût » est un centre de développement alimentaire qui compte 157 adhérents dans tout le département. Fondée par les trois chambres consulaires de l'Ardèche (Chambre d'agriculture, Chambre de commerce et d'industrie et chambre des métiers et de l'artisanat) et financé par le Conseil départemental de l'Ardèche, la région Rhône-Alpes, l'État et l'Europe, elle accompagne les entreprises de l'agroalimentaire dans leur développement.

Une logique économique

« Nous sommes dans une logique purement économique, précise la directrice, Marie-Pierre Hilaire. Nous sommes porteurs de projets qui permettent d'augmenter les chiffres d'affaires de nos adhérents et de trouver de nouveaux marchés. » Ardèche le goût est à l'origine de nombreuses actions sur le territoire. La plus connue est sans doute « les étapes savoureuses », une

sélection de restaurants, producteurs, musées ou entreprises qui ouvrent leur porte aux touristes. Une application pour smartphone (téléphone dernière génération) a même vu le jour pour retrouver ces étapes, ce qu'elles proposent et comment y accéder.

Récemment, Ardèche le goût a accompagné l'entreprise Sodexo pour l'approvisionnement local de son restaurant La Terrasse à la Caverne du pont d'Arc-Ardèche.



L'association Ardèche le goût est présidée par Raymond Laffont (au centre) avec pour vice-présidents, Stéphane Teyssier (2^e en partant de la droite) et Raphael Pommier (tout à gauche).



La Semaine du Goût au Lycée Olivier de Serres Une "première mise en bouche"

Dans le cadre d'un projet "Coup de pouce" avec le PNR des Monts d'Ardèche, et d'un projet inter-établissement avec le Lycée hôtelier de Largentière, soutenu par le Conseil Régional, le lycée Olivier de Serres propose une "Première mise en bouche" de ce projet pour la Semaine du Goût jusqu'au 16 octobre.

Au CDI, une exposition présentant les travaux de design culinaire mis à l'honneur lors de l'inauguration de la Caverne de Vallon-Pont-d'Arc par les élèves du Lycée Hôtelier de Largentière. Au réfectoire, une exposition sur le goût et les 5 sens, mise à disposition par Ardèche le goût, partenaire et intervenant régulier et

l'élaboration par les élèves de 2nde SAPAT (Services aux Personnes et au Territoire) de sets de table, illustrant un produit du terroir cuisiné par l'équipe des cuisines du Lycée Olivier de Serres.

Au menu des déjeuners de cette semaine : caillette, bombine de fin gras du Mézenc, picodon, myrtille et son fromage blanc et tarte à la châtaigne.

Les élèves pourront déguster quelques douceurs élaborées par les élèves de 2nde SAPAT en restauration et assister à la projection de documentaires, l'occasion de s'interroger sur les types d'alimentation... D'autres manifestations sont à venir...

07A

Goût Au lycée Olivier-de-Serres

Première mise en bouche

Dans le cadre d'un projet "Coup de pouce" avec le PNR des Monts d'Ardèche et d'un projet interétablissements avec le lycée hôtelier de Largentière, soutenu par le conseil régional, le lycée Olivier-de-Serres a proposé une « première mise en bouche » pour la Semaine du goût, du 12 au 16 octobre. Diverses actions ont été menées. Une exposition présentant les travaux de design culinaire mis à l'honneur lors de l'inauguration de la Caverne du Pont d'Arc par les élèves du lycée hôtelier de Largentière était visible au CDI. Une autre était installée au réfectoire sur le goût et les cinq sens. Elle était mise à disposition par Ardèche le goût, partenaire et intervenant régulier. Les élèves de seconde Sapat (Services aux personnes et au territoire) ont élaboré des sets de table illustrant un produit du terroir cuisiné par l'équipe des cuisines du lycée Olivier-de-Serres.

Au menu des déjeuners de cette semaine on pouvait relever : caillette, bombine de fin gras du Mezenc, picodon, myrtille et son fromage blanc, et tarte à la châtaigne. Mercredi, les élèves ont pu déguster dès 17 heures quelques douceurs élaborées par les élèves de seconde Sapat en restauration et assister à la projection de documentaires. L'occasion de s'interroger sur les types d'alimentation. D'autres manifestations suivront.



Quatre élèves de Sapat auteurs du goûter du mercredi.

le fil de l'actu...

Plateau ardéchois

GASTRONOMIE / Du 19 au 25 octobre, l'office de tourisme intercommunal des Sources de la Loire organise le Festival de la gastronomie, afin de mettre le territoire et ses spécialités à l'honneur.

La montagne ardéchoise fait le pari des papilles

Les sources de la Loire se préparent à faire bonne chère. Du 19 au 25 octobre, les villages du secteur accueilleront le Festival de la gastronomie. « Au début de l'année, au titre de contractualisations entre le Département et les communautés de communes, plusieurs enveloppes ont été attribuées, dont une pour les événements hors-saison. Ensuite, tout s'est enchaîné : le projet, les acteurs locaux et surtout de jeunes professionnels qui s'accrochent à leur pays à travers les signes de qualité », raconte, enthousiaste, Séverine Alix, en charge du développement touristique à l'office de tourisme intercommunal des Sources de la Loire, pilote de l'opération¹.

Des agriculteurs et restaurateurs impliqués

Durant une semaine – pour montrer que le territoire ne vit pas que le week-end et en saison, des activités de plein air seront proposées aux familles autour de plusieurs sites, ainsi que des ateliers de découverte et des interventions pédagogiques sur la truite d'Ardèche, la myrtille ou l'apiculture.

Il sera aussi possible de visiter quatre élevages du secteur. « Sur le plateau, il faut savoir faire avec ce que l'on a. On peut y faire de la qualité et la valoriser », explique Sébastien Bourdely, éleveur bovin Fin gras du Mézenc et ovins² à Usclades-et-Rieutord. Et Michel Mialon, éleveur bovin lait à Saint-Cirgues, d'ajouter : « il est important de rappeler le lien entre gastronomie et producteurs, ils sont à la base de la consommation. De telles manifestations permettent de montrer aux consommateurs des produits répertoriés et d'autres façons de travailler ». À l'autre bout de la chaîne : les restaurateurs. « Le plateau accueille une part de tourisme liée à la gastronomie. Certains visiteurs viennent de 100 km à la ronde quatre à cinq fois par an pour s'approvisionner en fromages et charcuteries. Ils font aussi vivre le plateau car les seuls locaux ne suffisent plus », constate Nicolas Vernet, propriétaire de l'hôtel-restaurant le Beauséjour au Béage, vice-président de l'office de tourisme et élu en charge du tourisme à la communauté de communes. « Les restaurants sont invités à mettre en valeur les circuits courts



Les agriculteurs, mais également les restaurateurs sont impliqués dans la manifestation. **Mathieu Méjean, chef à la ferme-auberge de la Besse et président de la confrérie de la maöche**, accueillera les gourmands pour une recette et un goûter.

dans leur menu », indique-t-il. Des rencontres avec des cuisiniers, dont le Toqué d'Ardèche Jean-François Chanéac, agrémenteront par ailleurs la programmation.

Renaissance pour la fête de la maöche

Évidemment, la maöche, l'une des fiertés du plateau, est inscrite au menu du forum gourmand, qui se tiendra les 24 et 25 octobre en clôture de l'événement. Le samedi lui sera consacré, avec concours et dégustation par un jury. Une renaissance pour la fête de la maöche³ mais aussi la confrérie éponyme. Mathieu Méjean, le jeune chef de la ferme-auberge de la Besse à Usclades-et-Rieutord, en a été élu président. « Pour le moment, nous ne sommes que cinq mais cela nous permet d'apprendre à mieux nous connaître et à porter un projet collectif, de faire parler du territoire et de ses restaurateurs », explique le jeune homme. Si la toute jeune confrérie laissera de côté le folklore, elle entend bien conserver l'esprit qui a présidé jusqu'ici : « la gastronomie ! » Et le respect de la recette

originelle : choux (si possible du plateau), farce de porc, sel et poivre dans une panse de porc. L'actuel président et son prédécesseur, Louis Schellino, seront tous deux présents pour la remise des prix. L'Uvica-Vignerons ardéchois, partenaire, apportera ses vins primeurs pour le repas et une dégustation, comme un trait d'union entre montagne et Ardèche méridionale.

Le lait de montagne sera célébré le lendemain, dimanche, toute la journée de 8h30 à 18h. ■

Tiphaine Ruppert

✓ Programme complet sur www.ardeche-sources-loire.com et inscription au concours de maöche ouvert à tous auprès de l'office de tourisme. Tél. 04 75 38 89 78.

¹ Le festival bénéficie du soutien financier de la communauté de communes des Sources de la Loire et du conseil départemental de l'Ardèche et de plusieurs partenariats, notamment avec le PNR des Monts d'Ardèche et Ardèche le goût.

² Sébastien Bourdely commercialise ses agneaux sous le label Agneaux de l'Adret.

³ La fête de la maöche a été organisée à Coucouron pendant onze ans, avant d'être mise en sommeil en 2013.

07A**Sainte-Eulalie**

Les animations du festival

Le rendez-vous est donné jeudi à Sainte-Eulalie pour les animations du Festival de la gastronomie en montagne ardéchoise porté par la communauté de communes des sources de la Loire et coordonné par l'office de tourisme.



De nombreuses animations dont une sur le thème de la truite.

Dans la matinée : rencontre avec des producteurs au marché et stand "Bar Saveurs des violettes" par le comité d'animations.

Dès 9 heures : atelier odeur saveurs toucher goût, animation Goûtez l'Ardèche, Plateforme de Services.

A 10 heures : il est proposé une rencontre avec un restaurateur Serge Mouyon autour de la "Truite, reine des rivières d'Ardèche", possibilité de réserver le repas midi au 0475388009.

A 14h : départ pour un circuit énigmes Randoland dans et autour du village. Cette animation est libre, réserver les fiches circuit 0475388978.

A 16h visite jardin botanique de l'hort de Clastre avec Fabien Landry suivie aux alentours de 16h30 d'un goûter à la bibliothèque avec produits de la ferme.



ARDECHE

Festival de la Gastronomie en Montagne Ardéchoise

La communauté de communes des Sources de la Loire organise avec l'office de tourisme et de nombreux partenaires un Festival de la Gastronomie de la Montagne Ardéchoise du 19 au 25 octobre, avec des animations dans les villages du 19 au 23 octobre et un forum gourmand les 24 et 25 octobre. Des navettes pourront s'organiser grâce au prêt de minibus d'Ardèche Espace Montagne (places à réserver à partir de 3 personnes au 04 75 38 89 78).

PROGRAMME

Mercredi 21 octobre : 10 h, animation espace sport orientation partenaire ADDSNA, Fanny Roche en course d'orientation. Repas sorti du sac ou à réserver au Bistrot de pays Le Pub du Volcan au 04 75 38 00 48. 14 h, animation site du Pal ADDSNA, Fanny Roche (biathlon). 16 h, rencontre avec un restaurateur Mathieu Méjean autour d'une recette et goûter 3 €. 18 h, visite ferme Sébastien Bourdely (participation libre).

Jeudi 22 octobre : Dans la matinée, rencontre et échange possible avec des producteurs au marché de Sainte-Eulalie et stand Bar Saveurs des violettes par le comité d'animations. Dès 9 h, atelier odeur saveurs toucher goût, animation Goûtez l'Ardèche plateforme de services. 10 h, Serge Mouyon (Logis de



pêche) présentera la truite, reine des eaux d'Ardèche. 14 h, circuit randoland Sainte-Eulalie, animation libre, fiche circuit sur réservation. 16 h, visite jardin botanique de l'hort de Clastre avec Fabien Landry. 16 h 30, goûter gourmand à la bibliothèque avec produits de la ferme.

Vendredi 23 octobre : 9 h, circuit randoland Le Roux village, animation libre. 11 h, encas des abeilles aux portes des Châtaigniers, rencontre avec Yohan Coudène, apiculteur (participation libre). 14 h, atelier soupes (comité des fêtes Saint-Cirgues, la Montagnarde, les Espélis d'Amoundaou), salle socio-

culturelle. 16 h 30, randoland Mazan-l'Abbaye village, animation libre. 17 h, point Presse Mazan-l'Abbaye. 18 h, présentation des étapes savoureuses de goûtez Ardèche à Mazan-l'Abbaye. 19 h, échange de recette de soupes. 20 h, buvette et assiette campagne. 20 h 30 "La Soupe aux cailloux" selon une version d'Elodie Blanc.

WEEK-END FORUM GOURMAND

Samedi 24 octobre à La Palisse, Cros-de-Géorand. 9 h 15-10 h, circuit automoto-rétro du cochon au départ de la Palisse. Départ 10 h. 30 € par adulte et 25 € par enfant.

Dimanche 25 octobre : A

Mazan-l'Abbaye 8 h 15-9 h, accueil café. Départ 9 h. 15 € par adulte et 10€ par enfant. A partir de 9 h, marché des producteurs. A partir de 10 h, départ libre, circuit randoland Béage village, 2 €. 11 h, la myrtille sur le plan culinaire, phytothérapie, devenir de la cueillette et des usages. Présentation de la myrtille d'Ardèche avec Liliane Nicolas (Cahier du Mézenc). 12 h, démonstration d'omelette aux champignons. De 14 h à 14 h 45, accueil des professionnels et amateurs du concours de maôche (froide). De 15 h à 16 h : passage du jury présentation des maôches. 15 h 30-16 h 30, atelier culinaire pour enfant proposé par Maureen Brun. 16 h 30-17 h 30 Bar à eaux. 15 h-19 h, dégustation de vins Ardéchois. 17 h 30-19 h, dégustation des maôches du concours numérotées. 19 h, clôture du marché et de la dégustation des vins. 18 h 30-19 h, environ intermède musical de la Batucada Pagelada de l'Ecole de Musique départementale. 19 h-20 h, remise des prix professionnels et amateurs. 20 h, service repas. 20 h-22 h, assiettes bistrots au son de l'accordéon. 22 h-23 h 30, fanfare Sakazic.

Parmi d'autres animations...

07A

Le Béage**Forum gourmand : Maôche qui peut !**

La communauté de communes des Sources de la Loire organise avec l'office de tourisme et de nombreux partenaires, un festival de la Gastronomie de la Montagne Ardéchoise jusqu'au 25 octobre, avec un forum gourmand aujourd'hui et demain sur les thèmes principaux de la maôche et du lait. Aujourd'hui, la confrérie de la Maôche a l'honneur d'offrir une heure de sommeil en plus. Des expositions seront proposées par les relais bibliothèque, le Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche, le relais BDP Le Béage, le relais BDP de Sainte-Eulalie. Une exposition sur le goût destinée aux plus jeunes (7 panneaux), et exposition Goût et couleur (7 panneaux) prêtées par Ardèche le Goût sera également au programme.

Au programme :

Aujourd'hui dès 9 heures, ce sera le Marché des producteurs. À partir de 10 heures : départ libre, circuit randoland (5,6 km soit 2h30/3heures avec énigmes). À 11 heures : présentation de la myrtille d'Ardèche avec Liliane Nicolas (cahier du Mézenc). À 12 heures : démonstration d'omelette aux champignons. De 14 heures à 14h45 : accueil des professionnels et amateurs du concours de maôche. De 15 heures à 16 heures : passage du jury et présentation des maôches. De 15 heures à 19 heures : dégustation de vins Ardéchois. De 17h30 à 19 heures : dégustation des maôches du concours numérotées. (Présentation de la spécialité par Céline Vernet et Marcel Roussel). De 19 heures à 20 heures : remise des prix professionnels et amateurs en présence d'élus et partenaires. Puis, de 20 heures à 22 heures, ce sera Assiettes bistrots au son de l'accordéon avec la fanfare Sakazic.



La "Maôche attitude" se cultive ce week-end au Béage.

Il y aura une exposition des créations des enfants des écoles et du centre de loisirs estival sur des expressions avec les mots "lait" et "chou" et leurs recettes préférées.

GRANDS PROJETS

L'AGROALIMENTAIRE se lance sur les routes ardéchoises avec le car Foud'Ardèche

Dès le mois de décembre, le car de l'agroalimentaire ardéchois « Foud'Ardèche », outil ludique et innovant, sillonnera les routes ardéchoises pour valoriser les produits locaux, la filière et ses métiers. Véritable support de découverte itinérant, il ira dans les écoles et les entreprises et sera présent sur les manifestations en Ardèche et en dehors du département.

Dans ce car, trois pôles à découvrir : une place de marché pour réaliser la chasse aux 7 merveilles de l'Ardèche (avec la découverte de produits agroalimentaires ardéchois de tous les coins des cinq sens), l'atelier des métiers pour voyager sur la route des savoir-faire en Ardèche (avec la valorisation des métiers sous la forme d'un jeu interactif) et, enfin, le voyage virtuel pour découvrir l'Ardèche au gré des saisons et des productions (avec une immersion dans l'environnement productif ardéchois grâce à un film documentaire). Cette action prévoit plusieurs ressources agroalimentaires Ardèche : le pôle est soutenu par les Chambres consulaires de l'Ardèche et de nombreux autres partenaires : le Département, l'Etat (via un Pôles métropolitain et le Programme national pour l'alimentation), la Région Rhône-Alpes (via le Grand Projet Rhône-Alpes), Mutualité Sociale MOA, la Caisse d'Épargne et de Financement Local Rhône-Ardèche, le Créateur agricole Sud Rhône-Alpes et l'Arche des métiers.

[EN SAVOIR + : www.arche-rela.gout.fr/]



LE PORT DU POUZIN Un nouvel équipement pour la vallée du Rhône

Premier équipement de ce type en Ardèche, le port du Pouzin devrait être mis en service dès la fin de l'année. Pour sa situation géographique, au carrefour des trois grandes régions Rhône-Alpes, Provence-Alpes-Côte d'Azur et Occitanie-Pyrénées, ce nouvel équipement porte de nombreux enjeux de développement pour l'ensemble de la Vallée du Rhône.

Ce site à vocation fluviale s'inscrit pleinement dans la démarche de l'intermodalité qui allie la route, le fer et le fluvial. La présence d'unités de production photovoltaïque, éolienne et hydroélectrique offre un cadre propice à l'accueil et aux énergies renouvelables. Des aménagements de plans d'eau, en site de baignades, de loisirs de rive et le passage du vélo route Via Rhona, en lien avec la projet de voie verte Le Pouzin Fluvial, en font aussi un site de loisirs. Enfin, la requalification urbaine et l'organisation des espaces répondent à un véritable souci d'intégration avec l'habitat existant et les activités existantes. Le maître fluvial du port devrait atteindre à moyen terme jusqu'à 200 k tonnes.

[EN SAVOIR + : impdotation2016.com/]



Sécurité privée des biens et des personnes depuis 1985



ALARME



TELESURVEILLANCE



ASSISTANCE

04 75 01 02 07

04, Grande Rue - Anagnin - RP 123 - 26203 MONTEILIMAR cedex
commercial@sas26.fr - www.sas26.fr



ARDECHE

LE BEAGE

Forum gourmand du festival de la Gastronomie en Montagne Ardéchoise



Le forum gourmand du festival de la Gastronomie en montagne ardéchoise avait pour thématiques centrales de la maöche et du lait et était porté par la communauté de communes des sources de la Loire et coordonné par l'office de tourisme du Pays des sources de la Loire avec le soutien du Département et de la mairie du Béage.

Dès le matin ouvrait le marché et ses expositions. Sur place ce sont 19 exposants, en sus des associations des Amis du Mézenc, du réseau des sites thématiques Mézenc sources de la Loire, les Espéli d'Amoundaou et Gerzenc qui se sont relayés ce week-end. Ils ont tous contribué au bon accueil des lieux.

Les expositions : Le cochon et les légumes dans tous leurs états en partenariat avec le relais BDP du Béage, la saga épices et La vigne et le vin avec le relais BDP de Sainte-Eulalie, la myrtille et photos de Pierrick Bourgault en partenariat avec le Parc naturel régional des Monts d'Ardèche, Goût et couleurs prêtés par Ardèche le goût, les créations des écoles sur le thème du chou et du lait, les photos Yves François, Frédérique Gramayze et vidéo de René Souilhol, Expo pommes de terre Gerzenc.

La présentation de la myrtille par Liliane Nicolas et les initiations aux accords mets et vins proposé par l'association Patrimoine et culture Désaignes animée par Alain d'An-

gelo ont eu du succès. Le public a manifesté un vif intérêt au concours et dégustations de maöches, de vins, de châtaignes et de fromages mais aussi aux ateliers de fabrication de savons au lait de chèvres par Fanny Montoya (l'ferme du Savoyard), très pédagogique dans ses explications, de tommes de vache par François Jouffre (ferme de Pré de Mazan) et de fromages de chèvre par Cathy Usala (Ferme des rancs). De la fougue, de la passion, et du métier... on aime quand nos fermiers se rencontrent et se racontent... La ferme de la Louvöche et la famille Coquart ou la ferme du GAEC de l'Alliance se sont d'ailleurs tout naturellement proposés pour ouvrir leurs fermes le matin et l'après-midi.

L'atelier culinaire pour enfants était animé par Maurcen Brun aidée de son papa et son grand frère (Bistrot de Pays le Pub du Volcan) le dimanche, avec le fondant aux châtaignes, a eu autant de succès que celui de la veille (tiramisu et fondant châtaignes). Maurcen est arrivée 7^e de la finale régionale du concours national du meilleur apprenti cuisinier de France 2015 (seulement deux sélectionnés pour représenter l'Ardèche).

Ils se sont connus en relançant la confrérie de la maöche, ils formaient un ingénieux duo de cuisiniers, et sont d'excellents chefs d'orchestre quand ils sont réunis autour du piano de cuisine : Céline Vernet et

Mathieu Méjean animaient un atelier cuisine pour adultes et son crumble aux châtaignes assorti de riz au lait.

Tout comme la veille à midi et le soir, une nouvelle démonstration d'omelettes aux champignons par Patrick Ceyte (restaurant pizzeria Central Bar) a savoureusement clôturé le festival de la gastronomie. Un verre à effigie de la manifesta-

tion a permis de profiter du bar à lait (lait de ferme), boisson chaude et de faire une halte au bar à eau.

L'ensemble du festival fut un hymne à la bonne cuisine, qui doit avant tout se partager. L'événement n'aurait pu voir le jour sans l'implication des bénévoles, écoles, restaurateurs, agriculteurs, collectivités et entreprises partenaires.



LACHAPELLE- GRAILLOUSE

Quand le cimetière m'était conté...



*Deux boules en pierre encadrent le portail,
rappelant celles de l'église.*

Pour la Toussaint, les visites sont nombreuses au cimetière. En effet, le travail ne manque pas : enlever les feuilles mortes, nettoyer le marbre ou le ciment, jeter les fleurs séchées ou délavées. Si la nature se dépouille, les tombes, elles, prennent un nouvel éclat, aux tons de chrysanthèmes et de bruyères.

En entrant dans le "vieux" cimetière, prenez le temps d'observer le portail. Ce dernier fut placé en 1913, comme l'indique la date sculptée dans le fer. Une plaque récapitule les noms des personnalités qui ont participé à sa création : le maire Hilaire, l'architecte Bonhomme, les entreprises Malartre pour la maçonnerie et Hébrard de Coucouron pour la serrurerie. A l'origine, d'après l'abbé Bethé, le cimetière était situé devant l'église sur les côtés Sud et Est. C'est le curé Vidil de Chabannes qui l'aurait fait déplacer à l'endroit actuel entre 1849 et 1876.

Quant au "nouveau cimetière", les travaux, réalisés par l'entreprise Redon de Boissandroux, débutèrent au cours de l'été 1982, et furent terminés en septembre 1983.

Commémoration

La cérémonie commémorative du 11 novembre aura lieu le dimanche 8 novembre, après la messe de 11 heures, devant le monument aux morts. La population est ensuite invitée à prendre l'apéritif, offert par la municipalité, à l'auberge de la Reine des Prés.



MAZAN-L'ABBAYE

Étapes savoureuses



Au bar à soupes.

Une projection des photos des animations de la semaine a été proposée par trois fois, vendredi soir à Mazan, au fur et à mesure que le public des animations arrivait. Nicolas Verdet et Jean-François Chanéac, membres de Goûtez l'Ardèche, ont fait la présentation des étapes savoureuses. Ce sont des adresses agricoles, alimentaires et culinaires de l'Ardèche sélectionnées pour la qualité des produits et leur accueil. "Les étapes savoureuses Ardèche®" est une marque collective déposée qui permet de découvrir les richesses agricoles, alimentaires et culinaires de l'Ardèche, de découvrir l'histoire, le patrimoine et la culture de l'Ardèche en partageant des moments rares avec le producteur fermier, l'artisan ou l'entreprise de transformation, un peu comme dans l'esprit de la semaine du festival de la gastronomie.

Au fil des saisons, Les

étapes savoureuses identifient et compilent l'offre de qualité existante sur l'ensemble du territoire ardéchois. Elles répertorient des lieux à visiter garantissant des produits ardéchois et un accueil de qualité, et des lieux de restauration valorisant les produits locaux et de saison. L'objectif est de proposer aux visiteurs des bons plans hors des sentiers battus pour vivre et savourer des vacances délicieuses et découvrir l'Ardèche de l'intérieur, notamment à la clientèle de la Caverne du Pont-d'Arc.

La salle polyvalente était presque trop petite en deuxième partie de soirée pour accueillir toute les personnes rassemblées pour le bar à soupes : une véritable farandole d'odeurs de poireaux, pommes de terre, choux, raves, orge perlée, carottes, violines de borée (et même foie gras), châtaignes, potirons, épices s'échappaient des marmittes des

soupes de l'association Soleil d'automne, Association sport et loisirs d'Usclades-et-Rieutord, Les Espéris d'Amoudaou, comité des fêtes de Saint-Cirgues-en-Montagne, La Montagnarde, Fraternité des neiges... La présentation des soupes a été faite en français et en patois. Elodie Blanc a conté quelques histoires (dont "Hansel et Gretel" version classique et version moderne), puis quelques refrains ont été entonnés en patois.

Une belle veillée d'échanges en toute simplicité, qui clôturait la semaine d'activités Nature saveur et terroir du festival de la gastronomie en montagne ardéchoise portées par la communauté de communes des Sources de la Loire et coordonnées par l'office de tourisme du Pays des sources de la Loire avec le soutien du Département.

ISSARLES

Soupe aux Choux

Le Couvige issarlois organise pour la deuxième fois la soupe aux choux à Issarlès le samedi 7 novembre à 19 h à la salle polyvalente d'Issarlès. Participation : 14 € adultes, gratuit pour les enfants. Réservation avant le 3 novembre. Contacter le 04 66 46 28 09 ou le 06 07 27 58 83. Vous êtes attendus nombreux.

AGROALIMENTAIRE / La marque collective Goûtez l'Ardèche a élargi son panel d'agrément, toujours selon un cahier des charges bien précis.

Des commerces au goût d'Ardèche

En plus des produits, producteurs, artisans, restaurateurs, la marque collective Goûtez l'Ardèche agréé désormais les points de vente tels les épiceries fines, les magasins de producteurs, les boutiques de sites touristiques, mais aussi les supérettes et certaines grandes surfaces.

« Nous nous sommes aperçus que l'on avait besoin de garantir aux consommateurs un panel de points de vente suffisamment large où se procurer les produits Goûtez l'Ardèche. Nous avons une sélection au-

tour des produits, mais il est aussi important d'en avoir une autour de leur diffusion », indique Sandra Teyssier, chargée de projet pour la marque.

Si certaines références figuraient déjà dans les pages du guide de la marque, le « Miam-Miam », elles n'avaient pas encore contractualisé avec elle. C'est chose faite pour quatre structures. Ainsi, la ferme de la source de la Loire au mont Gerbier de Jonc, le musée



La marque collective a prévu la mise en place de visites de contrôle, afin de garantir le respect de son cahier des charges.

Alphonse-Daudet à Saint-Alban-Auriolles, le magasin Super U au Cheylard et le caveau Le grand jardin à Vallon-Pont-d'Arc ont rejoint le giron de la vitrine de l'agroalimentaire ardéchois. Mais pour bénéficier de la promotion qui accompagne ce partenariat, il leur faut répondre à plusieurs critères : pour les points de ventes, proposer plus de 20 références Goûtez l'Ardèche, issues de diverses familles de produits et prove-

nant d'au moins trois fournisseurs ; les grandes surfaces, elles, sont contraintes à un minimum de cent références. En outre, tous ces commerces doivent être ouverts au moins six mois par an.

La marque s'engage à épauler les entreprises dans la recherche de fournisseurs, ainsi que dans leurs actions de promotion et de communication. Une journée d'animations dans les points de vente adhérents, avec des dégustations,

est en préparation et devrait avoir lieu cet été. D'ici là, le réseau a tout le temps de s'étoffer. Pour candidater, il faut adresser à Goûtez l'Ardèche un dossier détaillé de sa proposition commerciale. La chambre de commerce et d'industrie de l'Ardèche peut accompagner les démarches d'agrément¹. ■

T.R.

¹ Contacter Patricia Loro à la CCI.



LE BÉAGE

La fête de la gastronomie de la montagne ardéchoise !

Samedi 24 et dimanche 25 octobre, le forum gourmand du festival de la Gastronomie en montagne Ardéchoise avait pour thématiques centrales de la maôche et du lait et était porté par la communauté de communes des sources de la Loire avec le soutien de la mairie du Béage.

Apprendre en découvrant

Samedi 24 octobre, dès le matin ouvrait le marché et ses expositions. Sur place ce sont 19 exposants, en plus des associations des Amis du Mézenc, du réseau des sites thématiques Mézenc Sources de la Loire, les Espéli d'Amoundaou et Gerzenc qui se sont relayés ce week-end. Plusieurs expositions étaient à découvrir comme le cochon et les légumes dans tous leurs états en partenariat avec le relais BDP du

Béage, la saga des épices et La vigne et le vin avec le relais BDP de Sainte-Eulalie, la myrtille et photos de Pierrick Bourgault en partenariat avec le Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche, Goût et couleurs prêtée par Ardèche le Goût, les créations des écoles sur le thème du chou et du lait, les photos Yves François, Frédérique Gramayze et vidéo de René Souilhol.

Des fermiers disponibles

La présentation de la myrtille par Liliane Nicolas et les initiations aux accords mets et vins proposé par l'Association Patrimoine et Culture Désaignes animée par Alain d'Angelo ont eu du succès. Le public a manifesté un vif intérêt au concours et dégustations de maôches, de vins, de châtaignes et de fromages mais aussi aux ateliers de fabrication de savons



Les visiteurs se sont pressés pour découvrir la gastronomie de la montagne ardéchoise.

au lait de chèvres par Fanny Montoya (Ferme du Savoyard), très pédagogique dans ses explications, de tommes de vache par François Jouffre (ferme de Pré de Mazan) et de fromages de chèvre par Cathy Usala (Ferme des rancs). De la fougue, de la passion, et du métier... On aime quand les fermiers se rencontrent et se racontent ! La ferme de la Louvèche et la famille Coquart ou la ferme du GAEC de l'Alliance se sont d'ailleurs tout naturellement proposés pour ouvrir leurs fermes le matin et l'après-midi.

Des ateliers pour tous

Ils se sont connus en relançant la confrérie de la maôche, ils formaient un ingénieux duo de cuisiniers, et sont d'excellents chefs d'orchestre quand ils sont réunis autour du piano de cuisine : Céline Vernet et Mathieu Méjean animaient un atelier cuisine pour

adultes avec un crumble aux châtaignes assorti de riz au lait. Du côté des enfants, l'atelier culinaire du dimanche était animé par Maureen Brun aidée de son papa et de son grand frère (Bistrot de Pays le Pub du Volcan) avec le fondant aux châtaignes et il a eu autant de succès que celui de la veille (Tiramisu et fondant châtaignes). Maureen est arrivée 7^e de la finale régionale du concours national du meilleur apprenti cuisinier de France 2015.

Tout comme la veille à midi et le soir, une nouvelle démonstration d'omelettes aux champignons par Patrick Ceyte (restaurant pizzeria Central Bar) a savoureusement clôturé le festival de la gastronomie. L'ensemble du festival a été un hymne à la bonne cuisine, qui doit avant tout se partager. L'événement n'aurait pu voir le jour sans l'implication des bénévoles, écoles, restaurateurs, agriculteurs, collectivités et entreprises partenaires.



Les enfants aussi ont pu profiter d'ateliers de cuisine.



Au Super U Le Cheylard, Goûter l'Ardèche !

Plus qu'une grande surface avec tout le panel de produits destinés à la consommation que l'on sait, super U le Cheylard, mise depuis de nombreuses années, sur le terroir local, gage de produits de qualité à travers un grand réseau de producteurs et d'artisans locaux. Ce sont en effet près de 400 produits ardéchois, tels que nougats, biscuits, miel, confiserie, confiture, charcuterie, volaille, porc fermier,

truite, raviole, pâte et tout récemment, une nouvelle gamme de cosmétique au lait de chèvre, tous estampillés « made in Ardèche », qui remplissent allègrement les caddies des nombreux clients qui n'hésitent plus à plébisciter ce bon goût de terroir.

Première grande surface

Un pari dûment récompensé

puisque vendredi 23 octobre, Goûter l'Ardèche, marque collective née il y a plus de 20 ans et dont une des démarches est de fédérer les agriculteurs, les artisans, les industriels, les restaurateurs et les distributeurs, vient d'agréer de son appellation le magasin Super U le Cheylard.

Une appellation et une vraie référence qualité pour Christian Ramos, son gérant, puisqu'aujourd'hui, seulement 4 points de

vente sont agréés Goûter l'Ardèche : la Ferme de la Source de la Loire au Mont Gerbier de Joncs, le Musée Alphonse Daudet à Saint-Alban-Auriolles, le Caveau le Grand Jardin à Vallon-Pont-d'Arc et maintenant, Super U le Cheylard, toute première grande surface à se voir dotée de cette appellation terroir !

SYLVIANE TARI (CLP)



:: Agroalimentaire... itinérant ::

LE CAR FOU D'ARDÈCHE



Dès le mois de décembre, le car de l'agroalimentaire ardéchois « Foud'Ardèche » sillonnera les routes ardéchoises et au-delà pour valoriser les produits locaux, la filière et ses métiers. Support de découverte itinérant, il ira dans les écoles, les entreprises, sera présent sur les manifestations en Ardèche et à l'extérieur du département. Dans ce car, trois pôles coexistent : une place de marché pour réaliser la chasse aux merveilles de l'Ardèche (découverte de produits agroalimentaires de qualité, autour des cinq sens), une salle de restaurant pour voyager sur la route des

savoir-faire en Ardèche (valorisation des métiers avec un jeu interactif) et une salle de cinéma pour un voyage au fil des saisons.

Cette action est soutenue par de nombreux partenaires : le Département, l'État (via un pôle d'excellence rurale et le programme national pour l'alimentation), la Région Rhône-Alpes (via le Grand projet Rhône-Alpes), la Caisse d'épargne et de prévoyance Loire Drôme Ardèche, le Crédit agricole Sud Rhône-Alpes et Mutualia Santé MCV. ●

+ d'infos : sur www.ardechelegout.fr



C'EST BEAU, C'EST BON

LES PRODUITS ARDÉCHOIS SONT À LA FÊTE

Savourez les fêtes autour d'un repas ardéchois.
En Ardèche, les idées culinaires ne manquent pas !

INGRÉDIENTS
POUR 4 PERSONNES

- 500 g de lotte
- 150 g d'amandes entières d'Ardèche
- 150 g de beurre Areilladou
- 30 g de jaunes d'œufs
- 50 g de chapelure blonde
- sel
- poivre



> LA RECETTE DE...



Richard Rocle,
Auberge de Montfleury
07170 Saint-Germain
Tél. 04 75 94 74 13

Un restaurant sélectionné
par la marque collective
Goûtez l'Ardèche®

TOURNEDOS DE LOTTE EN CROÛTE D'AMANDES DE L'ARDÈCHE

- Préparer le beurre d'amande : torréfier les amandes et les réduire en une fine chapelure.
- Refroidir et mélanger avec le reste des ingrédients.
- Étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé.
- Réserver au frais puis détailler quatre cercles de la taille du médaillon de lotte.
- Façonner les médaillons. Étaler une feuille de film alimentaire, y déposer le tronçon de lotte et le rouler.
- Fermer les extrémités puis ficeler comme un rôti.
- Cuire en vapeur à 98 °C pendant 6 min. Laisser reposer 2-3 min. Démailloter et tailler quatre médaillons.

> AUBERGE DE MONTFLEURY

Les nombreux voyages et expériences culinaires de Richard Rocle l'ont imprégné en profondeur. Il y a huit ans, il s'installe avec Angèle à Saint-Germain, pour redonner vie à une ancienne auberge. En tant que maître restaurateur et digne président de l'association des Toqués d'Ardèche, Richard Rocle sait comment magnifier chaque produit du terroir, qu'il choisit lui-même car il veut pouvoir « toucher, sentir ». Son menu Goûtez l'Ardèche® et ses plats sont de véritables œuvres d'art, mises en scène avec un soin infini.

Pendant les fêtes, pensez à savourer des produits ardéchois : escargots, velouté à la châtaigne, truite fumée, volaille fermière, agneau, veau ou bœuf d'Ardèche agrémentés de cèpes, girolles ou de truffes. En accompagnement, proposez des cardons ou des pommes de terre originales (Violine de Borée, Truffole). Les fromages ardéchois vous permettront de faire un délicieux plateau. Terminez le repas par une assiette de gourmandises : bûche glacée, Pisadou, nougat, pâte de fruits, bugnes, pains d'épices, biscuits, marrons glacés et chocolats... Pour les boissons, n'oubliez pas les eaux minérales ardéchoises, les vins de l'Ardèche, Viognier, Chatus, Côtes-du-Vivaraïs, Saint-Joseph, Cornas, Côtes-du-Rhône, Condrieu ou Saint-Péray pétillant et de délicieux jus de fruits !

> PRATIQUE

Les producteurs fermiers, les entreprises, les artisans des métiers de bouche, les restaurateurs et les traiteurs foisonnent d'idées pour mettre en éveil vos papilles, pensez à les visiter. Et pour vos cadeaux, offrez des coffrets et paniers gourmands à base de produits ardéchois. Régalez-vous !

Page réalisée avec le Centre du développement agroalimentaire
« Ardèche le goût », sur www.ardechelegout.fr.

Saint-Fortunat-sur-Eyrieux

Les saveurs du terroir mises à l'honneur avec la soirée Délices d'automne

Une ambiance de fête et de gourmandise régnait à l'occasion de la huitième édition de la soirée des Délices d'automne, vendredi soir, à la salle des Aymards, avec un nouvel invité de marque, le chef étoilé Olivier Samin. Le public a répondu très nombreux à l'invitation de la municipalité et de l'association Ardèche le goût.



Franck Daumas l'animateur de la soirée avec Nicolas Loppin sommelier du Carré d'Aléthius.

Des recettes inédites confectionnées sous les yeux des participants



Olivier Samin et une partie de sa brigade ont proposé une belle explication culinaire.

Aux commandes de l'opération, Olivier Samin, chef du Carré d'Aléthius, à Charmes-sur-Rhône, accompagné de son sommelier et de toute sa brigade, a proposé un voyage magique au cœur des saveurs des produits du terroir. Le public a pu suivre, étape par étape, la confection d'une recette savoureuse et inédite d'un pain perdu d'escargots et sa purée de pommes de terre ail et persil, sans oublier des recettes sucrées autour de la châtaigne avec notamment l'inspiration d'un vacherin texture châtaigne/lichti, Au fil de la confection des recettes présentées, et pour compléter la découverte de ces produits et révéler leurs saveurs et arômes insoupçonnés, Nicolas Loppin, sommelier a proposé une initiation aux accords mets et vins.

Pays : France
Périodicité : Quotidien
Edition : Privas et sa région



Olivier Samin lors de ses créations culinaires.

Ardèche le goût a remis les fiches recettes, pour que le plaisir se poursuive jusqu'à la maison.



Le public a pu écouter le chef, Olivier Samin (ci-dessus) et le sommelier Nicolas Loppin (en haut à gauche).

La soirée s'est poursuivie autour d'un buffet des saveurs où se mélangeaient parfums, couleurs, saveurs et sens. Le public a pu déguster et échanger avec le chef et son équipe, qui ont continué de partager leur passion autour de mets exceptionnels.



Une recette réalisée avec les produits du terroir dont la châtaigne.

Au final, cette soirée Délices d'automne a connu un franc succès. Au vu de la satisfaction des participants, il ne fait aucun doute qu'une 9^e édition se profile, avec encore des nouveautés et notamment une prolongation de l'action sur le week-end, avec des animations et des ateliers ludiques autour du goût pour les enfants.

Gérard DESSUS



SAINT-FORTUNAT-SUR-EYRIEUX

Véritable plébiscite pour la soirée Délices d'automne

Une ambiance de fête et de gourmandise régnait à l'occasion de la huitième édition de la soirée « Délices d'automne », vendredi soir dernier à la salle des Aymards avec un nouvel invité de marque le chef étoilé Olivier Samin.

En effet, cet événement est aujourd'hui devenu une animation incontournable en Centre Ardèche sur la gastronomie, la mise à l'honneur des produits ardéchois et notamment lorsqu'ils sont travaillés par les plus grands professionnels. Une nouvelle fois, le public ne s'y est pas trompé en répondant très nombreux à l'invitation conjuguée de la municipalité et de l'association « Ardèche le goût » pour une soirée parfaitement orchestrée et plébiscitée de tous.

Un chef étoilé partage sa passion

Aux commandes de l'opération, un véritable professionnel en la personne d'Olivier Samin, restaurateur réputé et gastronome du « Carré d'Aléthius », à Charmes-sur-Rhône, accompagné de son sommelier et de toute sa brigade. Ils ont proposé un voyage magique au cœur des saveurs des produits du terroir. Le public a pu suivre étape par



Le public avait répondu présent pour cette nouvelle édition des Délices d'automne.

étape, la confection d'une recette savoureuse et inédite : un pain perdu d'escargots et sa purée de pomme de terre ail et persil, sans oublier des recettes sucrées autour de la châtaigne, avec notamment l'inspiration d'un vacherin texture châtaigne - lichi, une première pour l'occasion et un régal.

Le public l'a vu, Olivier Samin privilégie les produits locaux et le commerce local ; son esprit inventif et créatif lui permet de réaliser une cuisine visuelle et parfumée au gré des produits de saison. C'est vrai que son travail est un régal pour les yeux et les papilles et que dire du dressage des plats, une façon aussi de mettre les produits à l'honneur pour

mieux les sublimer. Un vrai régal pour les yeux et le palais !

Sublimer la dégustation

Au fil de la confection des recettes présentées, et pour compléter la découverte de ces produits et révéler leurs saveurs et arômes insoupçonnés, Nicolas Loppin, sommelier a proposé une initiation aux accords mets et vins. Une véritable révélation pour beaucoup qui a montré que le choix d'un vin en lien avec le plat concerné permet de sublimer la dégustation !

« Ardèche le goût », partenaire de l'opération, a remis les fiches recettes présentées par nos gas-

tronomes pour que le plaisir se poursuive jusqu'à la maison. Tous ensemble, et dans la gaieté et la bonne humeur, ils ont invité le public à concocter cette belle recette et aussi à la déguster.

La soirée s'est poursuivie autour d'un buffet des saveurs où se mélangeaient parfums, couleurs, saveurs et sens. Le public a pu déguster, échanger dans la convivialité avec le chef et son équipe qui ont continué de partager leur passion autour de mets exceptionnels.

Au final, cette soirée « Délices d'automne », a connu un franc succès et au vu de la satisfaction des participants, il ne fait aucun doute qu'une 9^e édition se profile avec encore des nouveautés.



Une CCI tournée vers l'avenir malgré des budgets réduits

La Chambre de commerce et d'industrie de l'Ardeche a tenu son assemblee generale en presence du prefet, Alain Trolle, et du president du Conseil departemental, Herve Saulignac

La seance a debute par un rappel de la situation financiere La CCI vient de redonner a l'Etat 2,7 millions d'€ de restrictions budgetaires, precedant une nouvelle baisse des ressources fiscales de 500 000 € en 2016, soit une baisse de 36 % entre 2013 et 2016, qui place la CCI au niveau de recettes fiscales de 1991 Cependant, le rapport parlementaire sur le financement et les missions des CCI propose de ne pas operer de nouveaux prelevements sur leurs fonds de roulement, un exemple a suivre par le gouvernement et l'Assemblee lors de l'examen du projet de loi de finance 2016

Des actions en faveur des entreprises...

Concernant la mission de revivification Ingano, en moins d'un

an, la CCI a monte 42 dossiers d'entreprises nord Ardeche et Drôme et a defendu pres de 2 500 000 € de projets d'investissements dans les TPE-PME Trois entreprises sont ou vont être certifiees Iso 9 100 dans le Plan Performance PME Par son action « Tourisme Qualite Rhône-Alpes », 30 entreprises du departement ont accede a la marque « Qualite Tourisme » La CCI Ardeche sera l'invitee d'honneur du salon de Liege du tourisme « vert, bleu, soleil » en fevrier prochain La CCI soutient des evenements sportifs et culturels majeurs comme Equiblues, Festiv'Aluna, le marathon des Gorges, l'Ardechoise et le rallye de l'Ardeche

... et de la formation

Le 5 novembre dernier a ete inauguree la nouvelle plateforme de formation a la conduite d'engins de chantier a Vals-les-Bains, etendant la gamme de formation a tous les Caces a l'habilitation electronique et a la securite des per-



Le bureau au complet autour du président de la Chambre consulaire ardéchois, Jean-Paul Poulet.

sonnes Les partenariats se developpent pour l'Entreprise d'entraînement pedagogique de Thueyts Le CFA de Lanas est l'un des meilleurs de France avec un taux de reussite de 86 % cette annee Il va signer une convention triennale avec « Ardeche le goût » pour être present dans le bus Foud'Ardeche Enfin, il accueille du 23 au 27 novembre le concours du meilleur jeune boulanger de France La CCI de l'Ardeche va realiser l'etude socio-economique du Scot Ardeche meridionale, et vient de livrer 2 expertises Fisac Et parmi les projets 2016

le forum de la creation-transmission d'entreprises aura lieu les 20 et 25 novembre a Annonay et Aubenas, avec consultations gratuites de professionnels, conferences et tables rondes Le 3 decembre a Annonay, la soiree des Coups de Cœur de l'Economie Vox Auvergne Rhône-Alpes, avec la CCI de region et la CGPME Le retour de l'operation « a 2 pas », une enquête des flux de la consommation des menages en Ardeche sur deux ans, et le 1^{er} forum de l'alternance a Aubenas, sans compter l'aide aux entreprises a passer la cap du numerique



Le mag

5 ET 6 DÉCEMBRE 2015 A VIVIERS

Salon des vins de l'Ardèche

Les 5 et 6 décembre, Viviers accueillera la nouvelle édition du Salon des vins d'Ardèche Festivin au Grand Séminaire, organisée par l'Office de Tourisme Du Rhône Aux Gorges de l'Ardèche, en partenariat avec l'Association 2000 Vins d'Ardèche.

À la carte, la découverte des vins d'Ardèche : IGP Ardèche, AOP Côtes du Rhône et AOP Côtes du Vivarais avec une vingtaine de vigneronnes venus verser la passion de leur territoire, de leurs terroirs et de leur métier dans les verres des visiteurs.

Organisé pour la quatrième année consécutive, il se tiendra au grand séminaire à Viviers. Ce rassemblement attire les amateurs de millésimes et de produits de qualité. Tout au long du week-end, conseils œnologiques, animations musicales et dégustations figurent au menu du millier de gourmets attendus.

Parce que le vin est aussi plaisir de l'esprit, des dégustations commentées et ludiques, seront animées par le sommelier André Reboul, accompagné par la troupe « Fantaisies Oeno-



Le week-end du 5 et 6 décembre prochain, les vins du terroir ardéchois seront mis à l'honneur !

lyriques ».

L'accordéoniste Vincent Tronc animera également le salon.

En avant première, le bus Foud'Ardèche fera escale devant le salon durant tout le week-end. Cette exposition itinérante sur l'agroalimentaire ardéchois permettra aux visiteurs d'être transportés au cœur des productions ardéchoises à travers un parcours ludique, pédagogique et riche en émotions, en petits groupes, à travers 3 ateliers à parcourir en autonomie.

Deux journées pour découvrir, flâner, savourer mais surtout partager et s'informer.

Rendez-vous samedi 5 décembre de 10h30 à 19h30 et dimanche 6 décembre de 10h00 à 18h00 pour Festivin.
Tarif : 5€ (gratuit pour les moins de 18 ans)
Renseignement : Office de Tourisme Du Rhône Aux Gorges de l'Ardèche :
04 75 54 54 20 ou contact@rhone-gorges-ardeche.com

Meyras | “Goûtez l'Ardèche” chez Frédéric Laforêt, chef au Retour aux sources

Avant de partir pour faire la saison aux sports d'hiver, Frédéric Laforêt, chef au “Retour aux sources” à Meyras (Sud-Ardèche), a reçu une belle reconnaissance pour son travail : le label “Goûtez l'Ardèche”. « C'est une vraie récompense. D'autant plus qu'avec 16/20, je suis le coup de cœur du jury », confie-t-il, tout sourire. Fin gras, légumes achetés auprès des maraîchers locaux, charcuteries maison, viande du plateau... Il aime travailler avec des produits frais issus du terroir local. Cette récompense est aussi un atout pour la cité thermale qui a également le label Village de caractères. « Il met en avant des produits locaux de qualité », souligne le maire Gérard Bruchet.

07A

meyras

Le travail du chef Frédéric Laforêt récompensé par le label “Goûtez l'Ardèche”

Trente nouvelles entreprises viennent d'être labellisées “Goûtez l'Ardèche”. Parmi eux, Frédéric Laforêt, chef au Retour aux sources. «Après une visite incognito du jury, j'ai reçu un coup de téléphone pour m'annoncer que j'étais le coup de cœur de l'année. C'est une vraie récompense», confie le restaurateur. Depuis 9 ans, il profite du «bon vivre en Ardèche». En 2011, cet «enfant de la terre», fils et petit-fils d'agriculteur, reprend le Retour aux sources.



Frédéric Laforêt aime travailler les produits locaux. Hier, il y a notamment fait une émulsion de cèpes.

Dans sa cuisine, Frédéric Laforêt travaille avec plus de 80% de produits ardéchois. «Ce label est aussi un cahier des charges, un guide», précise-t-il. «Ce label permet de mettre en valeur les produits de la marque Goûtez l'Ardèche, les appellations d'origine protégée, les indications géographiques protégées mais aussi les eaux du parc naturel des Monts d'Ardèche», détaille Jérôme Dalverny.

«Des produits d'exception»

Entre les légumes des maraîchers des environs, le marché chaque mardi et vendredi, les viandes bovines de la montagne dont le fin gras, les fromages, le terroir ardéchois est à l'honneur sur sa table : «La nature fournit des produits d'exception». De l'apéritif au digestif, en passant par les desserts, tout est fait maison. «En plus de mettre en avant les produits locaux de qualité, il a un bon contact avec l'humain et c'est très important dans un restaurant», s'enthousiasme Gérard Bruchet, maire. Le label “Goûtez l'Ardèche” permet à l'établissement d'être identifié aussi bien pour les touristes que pour les locaux.

Séverine MIZERA

E07

meyras “Goûtez l'Ardèche” chez Frédéric Laforêt, chef au Retour aux sources

Avant de partir pour faire la saison aux sports d'hiver, Frédéric Laforêt, chef au “Retour aux sources” à Meyras (Sud-Ardèche), a reçu une belle reconnaissance pour son travail : le label “Goûtez l'Ardèche”. « C'est une vraie récompense. D'autant plus qu'avec 16/20, je suis le coup de cœur du jury », confie-t-il, tout sourire. Fin gras, légumes achetés auprès des maraîchers locaux, charcuteries maison, viande du plateau, aime travailler avec des produits frais issus du terroir local. Cette récompense est aussi un atout pour la cité thermale qui a également le label Village de caractères. « Il met en avant des produits locaux de qualité », souligne le maire Gérard Bruchet.



07A

du Rhône aux gorges de l'ardèche

Le salon Festivin organisé ce week-end au Grand séminaire de Viviers

Les vins ardéchois seront à l'honneur ce week-end, dans le Grand séminaire de Viviers. La nouvelle édition de Festivin aura lieu samedi 5 et dimanche 6 décembre. Elle est organisée par l'office de tourisme intercommunal du Rhône aux gorges de l'Ardèche, en partenariat avec l'association 2000 vins d'Ardèche.



Une trentaine de vigneronns seront présents lors cette nouvelle édition de Festivin. Photo Archives Le DL

Une trentaine de vigneronns, « venus verser la passion de leur territoire, de leurs terroirs et de leur métier dans les verres des visiteurs », seront présents.

«Un univers pétillant et décalé »

Des dégustations, « commentées et ludiques », seront animées par le sommelier André Reboul. Il sera accompagné par la troupe Fantaisies Oenolyriques. Ces artistes emmèneront le public dans un « univers pétillant et décalé autour de l'évocation du vin ». Des notes de musique virevolteront entre les verres, avec l'accordéoniste Vincent Tronc.

En avant-première, le bus Food'Ardèche fera escale lors de ce salon. Les visiteurs pourront découvrir cette exposition itinérante sur l'agroalimentaire ardéchois.

Le salon ouvert samedi 5 décembre de 10h30 à 19h30 et dimanche 6 décembre de 10 heures à 18 heures. Il a lieu au Grand séminaire de Viviers. Tarif : 5 (gratuit pour les moins de 18 ans). Renseignements au 0475545420 ou contact@rhone-gorges-ardeche.com

De la truffe, aux fruits rouges, l'Ardèche, un univers de saveurs !



ardechelegout.fr

ardèche
LE DEPARTEMENT

ardèche
LE GOÛT

ardèche
TOURISME

Si l'Ardèche se promène naturellement dans notre inconscient, agissant sur notre mémoire comme une marque à l'aura positive, il n'y a pas qu'une seule Ardèche.

Terre de nature préservée, sauvage et rurale, l'Ardèche, fille du Vivarais, est faite de différences. Autant qu'il y a de vallées, de montagnes ou de plateaux.

Mais, du nord au sud de Limony à Saint-Sauveur-de-Cruzières, et d'est en ouest de Guilherand-Granges à l'Esperon, les gens de ce pays sont d'abord tous Ardéchois et fiers de l'être. Bien sûr, entre Annonay l'industrielle et Aubenas la commerçante, on se regarde un peu en coin, avec Privas qui leur a volé la préfecture autrefois qui sert de frontières, mais cela ne quitte pas les chemins de l'anecdote.

De la route des sucres aux sources de la Loire, en passant par le plateau de Saint-Agrève ou dans son long mariage avec la vallée du Rhône, l'Ardèche, toute contrastée qu'elle soit, reste toujours séduisante. Terre d'eau, avec les rivières Ardèche, Loire, Chassezac, Eyrieux, Doux, Baume, Cance ou Drobie, elle souffre parfois de la sécheresse.

C'est aussi un pays du « bien manger » où la charcuterie, le sanglier et le champignon ont leur place aux côtés de la crêpe de pommes de terre ou la châtaigne. La châtaigne, symbole de cette Ardèche pleine de ressources naturelles qui, de Vals-les-Bains à Ruoms, vous enchanteront. Sans oublier Antraigues au pays de Ferrat et du Rallye Monte Carlo pour la terre des souvenirs et puis son Pont-d'Arc, sa Caverne, ses villages perchés... Quelle est belle notre Ardèche !

Le Pont-d'Arc, symbole de l'Ardèche pour une multitude de touristes, c'est une curiosité naturelle qui a valeur de monument. Et dessous coule une rivière...



Ardèche, au milieu coulent des rivières



Le village de Balazuc perché sur sa falaise, en surplomb de l'Ardèche, l'ancienne place forte des Seigneurs de Balazuc a gardé de nombreuses traces de son passé médiéval. Superbe
© Adt 07



La Caverne du Pont-d'Arc, nouvelle attraction de l'Ardèche, une reconstitution incroyable de la Grotte Chauvet

Lou Pissadou, une pâtisserie ardéchoise à la châtaigne
© Ardèche le Goût RRC nouvelle R



RENCONTRE

Hervé Jardin, le courtier de la capitale

Montségur-sur-Lauzon, dans la Drôme, est la capitale régionale de la truffe. La preuve ? Ce titre honorifique s'affiche crânement sur le fronton de l'ancienne mairie... Pour toujours ! Et ici, on n'en est pas peu fier.

• PAR NICOLAS MEHIEL •

« Certes, depuis les années 80, Richerenches nous a largement dépassé en volume de transactions. Mais nous étions et nous resterons la capitale officielle de la truffe. »

C'est un connaisseur qui nous parle. C'est Hervé Jardin, le plus gros courtier du village. Il a hérité cette activité de sa mère, Maryse, qui a écumé les marchés alentour durant plusieurs décennies.

D'ailleurs elle complète le propos : « Ici, le marché a lieu le jeudi. A Richerenches, c'est le samedi, jour plus favorable, surtout depuis l'essor qu'a pris le tourisme dans la région. Et puis, ils ont su communiquer ce que nous n'avons pas su (ou pas voulu ?) faire, par discrétion, surtout à la demande de nombreux producteurs. »

Il est vrai que cette "discrétion" qui confine parfois au secret, c'est l'apanage du commerce de la

Une partie de la belle cueillette du matin.



melanosporum, la star des truffes. Sur les marchés, les transactions s'effectuent encore aujourd'hui intégralement en espèces. Une pratique que les agriculteurs, qui étaient autrefois les principaux vendeurs, ont instaurée pour que personne ne connaisse la hauteur de ce revenu de complément souvent très substantiel... et qui permet accessoirement d'échapper au fisc.

4 000 kilos sur le marché

Du coup quand s'ouvre le "ban de la truffe", premier marché de gros de l'année, à Carpentras, puis le lendemain à Richerenches, les courtiers arrivent les poches gonflées de billets de banque, sous la protection de la gendarmerie, pour que les transactions soient sécurisées.

Prenons l'exemple du marché réservé aux professionnels à Richerenches où s'échangent les plus grosses quantités. Rue de la Rabasse (ndlr.- Truffé en provençal), la bien nommée, une trentaine de courtiers attendent les producteurs pour négocier le prix du jour en fonction de la maturité, de la quantité ou de la qualité des truffes. Mais on descend rarement au-dessous de 100 euros au kilo, et l'on monte parfois beaucoup... beaucoup plus haut. La demande est tellement forte. Surtout à partir de fin décembre quand les truffes sont bien mûres. Sans parler du marché de détail voisin où les prix doublent... au moins. Dans l'année, ce seront quelque 4 000 kilos qui transiteront par ce marché de gros. On imagine aisément les sommes colossales qui changeront de mains.

Hervé Jardin, pour sa part, achète bon an mal an, environ 800 kilos de mélanosporum. Mais il ne se contente pas de ces acquisitions du samedi. Il fréquente tous les petits marchés de Chamaret, Grignan, Montbrison, Valréas, Taulignan et bien sûr Montségur qui s'échelonnent tous les jours de la semaine de novembre à mars. Il revendra tout ça à



Maryse et Hervé Jardin devant l'ancienne mairie qui affiche fièrement sa condition de capitale.

grande quantité de leur récolte, et souvent vers la France sous l'appellation trompeuse de "truffe européenne". « Du coup, il y a souvent confusion, précise Hervé Jardin. Il nous faudrait mettre en avant notre terroir qui produit une truffe autrement plus parfumée, de qualité bien supérieure. La solution serait peut-être d'obtenir une appellation d'origine protégée (AOP) qui nous valoriserait. » Ce sera le nouveau combat indispensable des trufficulteurs locaux.

En attendant, Maryse, la maman qui a pris sa retraite, toujours bon pied bon œil, empoigne la laisse de son chien, son piochon et un profond panier d'osier pour continuer à chercher cette mélanosporum qui constitue toujours l'intérêt essentiel de sa vie. En cavant (ndlr.- creusant) dans sa seule propriété, le matin de notre visite, elle avait copieusement remplie une cagette de ces diamants noirs.

Serait-ce l'annonce d'une saison exceptionnelle ? On croise les doigts.



Le chien gratte, son maître pioche... et la truffe apparaît.

quelques restaurateurs du coin, mais surtout à des grossistes de la France entière, lesquels redistribueront vers l'industrie alimentaire et se chargeront de la conserve.

Obtenir une AOP

Le problème aujourd'hui, c'est la concurrence croissante de la production étrangère. En Espagne, pour ne citer qu'elle, d'immenses propriétés, souvent subventionnées par l'Etat, exportent une

La SUZIENNE
Vignerons depuis 1926

Une Histoire à Partager

Vins des Côtes du Rhône
Côtes du Rhône Villages, Grignan-les-Adhémar

Caveau ouvert

tous les jours

DÉGUSTATION VENTE

Caveau La Suzienne - 26790 Suze-la-Rousse
Tél. 04 75 04 48 38 - www.lasuzienne.com
contactcaveau@lasuzienne.com

« Les aliments sombres comme le café, le chocolat, les truffes, sont souvent associés à des notions comme l'enthousiasme et le luxe. Ces substances sombres et étranges doivent être très anciennes et chargées de sens. »

Margareth Visser

EXISTE-T-IL UN INSTINCT TRUFFIER ?

La littérature sur la truffe l'affirme, Claudine Bayle le confirme : «tous les chiens peuvent être truffiers, mais aucun chien ne naît avec l'instinct truffier.» Selon elle, les qualités recherchées chez un chien truffier sont l'envie, la constance, la concentration, l'endurance, la précision, la puissance de frappe (sa capacité à gratter le sol), son écoute... Son choix s'est porté sur le berger australien. «Les races bergères sont proches de l'homme, dévouées à leur maître, conçues pour accepter le dressage. Le berger australien possède des aptitudes au travail que j'essaie de marier au mieux dans le choix des géniteurs de mon élevage» indique-t-elle.

Dernier conseil dans le choix de son chien : attention à l'instinct de chasse de certaines races. Si celui-ci est trop développé, l'animal sera tenté de suivre les traces d'un gibier plutôt que de se concentrer sur la recherche de truffes.

«J'aime les chiens qui ont du bouillon, qui ont la passion, qui durant l'apprentissage font dépenser une énergie folle au conducteur pour arriver à canaliser la leur. Une fois réglé, il devient le coéquipier rêvé, l'ami, le complice» s'enthousiasme Claudine Bayle.



« Le vin est la partie intellectuelle d'un repas. Les viandes et les légumes n'en sont que la partie matérielle. »

Alexandre Dumas

REPÈRES

> Les bergers australiens
De La Lauze Aux Micoucouliers
 Mme Claudine Bayle,
 dresseur de chiens truffiers
 355 chemin de la Lauze
 26800 Montoisson
 Tél. 04 75 84 14 88
 Mobile : 06 79 04 20 45
 labayle26@wanadoo.fr

Situation géographique :

Dans le département de la Drôme (26), à 10 mn de la sortie Valence Sud A7, à 15 mn de la sortie Loriol A7.



séjour de rêve

HÔTEL DE DIGOINE À BOURG-SAINT-ANDÉOL

5, quai Madier de Montjau 07700 Bourg-Saint-Andéol • Tél. 04 75 54 61 07 • Renseignements sur www.digoine.com

Un étrange voyage dans la soie au 19e

A Bourg Saint-Andéol, porte d'entrée vers l'Ardèche du Pont-d'Arc et de la grotte Chauvet, deux trésors de l'humanité, se cache un lieu improbable, qui a plus du relais châteaux que du relais de diligence, un hôtel particulier du 18e siècle ayant appartenu à un officier du roi Louis XV puis à un négociant en soie du nom de Mathieu Giraud, un inconnu de l'histoire, mais à la vie incroyable.

Rénové par Olivier et Alix Dutreil, il accueille aujourd'hui ses hôtes pour des séjours de charme, des réceptions et des séminaires. Ses grands salons baroques, ses chambres racontent toute une histoire par une décoration surprenante et son bain turc ou encore son spa, transportent le visiteur hors du temps sur les routes de la soie. Etrange option en vérité que ce choix de raconter par la décoration le périple en Chine d'un négociant. Pourtant, dans ce cocon du passé, c'est bien un séjour élégant autant qu'insolite qui vous transportera de bonheur.

La décoration de l'hôtel de Digoine n'évoque rien d'autre, un peu plus peut-être, que le carnet de voyage de Mathieu Giraud. Au 19e siècle, alors que les vers à soie sont décimés par une maladie, la pébrine, causée par un champignon, la microsporidie nosema bombycis, cet homme décide de partir acheter de nouvelles souches en Chine. De Beaucaire à Xi'an. Il emprunte alors les routes de la soie pour des aventures romanesques et c'est ce que raconte chaque recoin, chaque chambre de cette demeure d'hôtes.

Olivier Dutreil, le propriétaire, ingénieur agronome de formation, agent immobilier aujourd'hui, voyageur au long cours, passionné et intarissable sur le lieu, est littéralement tombé amoureux du lieu en rentrant d'un voyage. En découvrant des



cocons de soie dans le grenier de la maison, il décide de raconter au fil des chambres le voyage de Mathieu Giraud et c'est là que commence votre voyage. Carnaval à Venise, J'embarque sur le Marco Polo, Nuit kirghize, Cocons de Xi'an... chaque étape de ce voyage d'un autre temps est dans la décoration des chambres.

REPÈRES

> **Spa, piscine, hammam** : L'hôtel possède un espace de détente tout aussi baroque, composé d'une piscine intérieure chauffée de 8 x 4 mètres avec nage à contre-courant, d'un hammam et d'un spa. Des massages bien-être aux huiles essentielles peuvent également être réalisés sur réservation et selon les options avec des suppléments.

> **La truffe au rendez-vous** : pour découvrir la truffe sous toutes ses formes, l'hôtel Digoine propose des séjours à thème autour de la truffe melanosporum. Des week-ends de découverte y sont organisés de décembre à mi-mars.

LA FORMULE

Programme (samedi uniquement). 9h30 : visite de la Maison de la Truffe à Saint-Paul-Trois-Châteaux (Drôme). 11 h : visite du marché aux truffes de Richerenches. 12h30 : déjeuner libre. 14h30 : le "rabassier" vous expliquera les secrets du "cavage". Démonstration de travail du chien. 16h30 : approche sensorielle, olfactive et gustative de la truffe à partir de lamelles de truffe. 18 h : dégustation de vins du Tricastin. 20h30 : dîner aux truffes dans la cuisine d'un autre temps de l'Hôtel de Digoine.

Prix : Journée découverte de la truffe : 25 €. Dîner truffe : 31€. Chambre : 99 ou 109 €. Petit-déjeuner : 11 €. Prix susceptible d'évoluer, renseignez-vous.



LE VIVARAIS

Vals-les-Bains est un des hauts-lieux de l'Ardèche touristique. Un endroit qui, à bien des égards, mérite l'attention qui lui est portée par les touristes mais aussi et surtout par les Ardéchois.

Dans cette ville de thermes et de casino, il y a désormais un chef étoilé. Une récompense venue tardivement pour ce chef plein de ressources. Les inspecteurs du Guide Michelin l'ont jugé ainsi : «*La table d'un vrai artisan, scrupuleux dans le choix de ses produits (fournisseurs locaux), rigoureux et élégant dans l'exécution de ses recettes... et entier dans son envie de satisfaire les clients. Stéphane Polly a hissé son restaurant parmi les meilleurs du département; tout le terroir ardéchois est gagnant !*»

C'est une cuisine de terroir avec des mets qui varient selon les saisons, des recettes créatives où la truffe a toute sa place quand la saison est de mise. C'est une recommandation pour gourmets curieux. Dans l'élégante salle du restaurant ou en terrasse aux beaux jours, vous verrez que l'Ardèche est une source d'inspiration inépuisable pour le chef.

Hôtel 3 étoiles Ardèche Hôtel Helvie - Restaurant Le Vivarais
5, rue Claude Expilly - 07600 Vals-les-Bains
Tél. 04 75 94 65 85 - Fax : 04 75 37 47 63
courriel@hotel-helvie.com - www.hotel-helvie.com
GPS : 44.65558129999999 / 4.36713980000018



DOMAINE DE MONTINE

Dans la famille Monteillet à Grignan au Domaine de Montine, on a eu privilégié la polyculture et l'élevage. Mais aujourd'hui, ce sont les vignes, les lavandes et les truffes qui sont maîtres ! Même si le commerce du «diamant noir» ne rapporte plus que 2 % des ressources (6 ha en truffiers), pour ce domaine viticole phare de Grignan qui produit des vins de Grignan-les-Adhémar et Côtes-du-Rhône, c'est une tradition. Les truffes accompagnent la dégustation du vin et elles sont présentes partout, fraîches en saison, conservées ensuite et souvent le stock est vide début novembre. Évidemment la récolte est de loin bien moins importante que dans les années 40-50, quand la grand-mère Marie-Louise pouvait espérer apporter au marché, chaque mardi du 15 novembre au 10 mars, une quantité considérable de truffes. A cette époque le rôti du dimanche était entouré par des truffes à la place des pommes de terre ! C'était avant l'essor de la construction, de l'arrachage des truffiers et la grande baisse générale de la production dans la région.



Sans chien, pas de truffes, ou beaucoup moins !

Comme les générations se suivent à Montine, les familles de chiens aussi. Ils sont partout au domaine, bien soignés, aimés, même ceux qui n'ont jamais truffé ont leur panier au bureau... Il y en a même un appelé «Truffe» à la naissance qui s'avérait prometteur mais qui n'a jamais trouvé une truffe de sa vie... En revanche sur les cinq canidés aujourd'hui, il y a Fifi, mère modèle, qui vient d'avoir des petits dont «Toupie» qui semble avoir un excellent odorat, mais là encore il faut attendre.



Des signes favorables pour la saison 2015-2016

La saison passée n'a pas été très abondante pour les truffes, petite récolte à Montine. Cette année, Jean-Luc Monteillet va savoir si les signes favorables observés cet été sont justifiés. La saison va démarrer et les marchés vont embaumer, un par jour en moyenne sur le Pays de Grignan et l'Enclave des Papes, le plus médiatisé étant celui de Richerenches. Les dégustations vont reprendre pour les vins en accord avec les truffes. Les repas organisés par le domaine sont très prisés et la sublime tourte de Marie-Laure, recette spéciale de la maison, devrait pouvoir être largement parfumée pour le plus grand plaisir des clients. Pour les autres recettes : brouillade aux truffes, Saint-Jacques à la truffe, écrasée de pommes de terre, etc. il vaut mieux les contacter.

Hameau de la Grande Tuilière, 26230 Grignan
Tél. 04 75 46 54 21 - www.domaine-de-montine.com
GPS : 44.418355 / 4.93419300000005

« Si vous n'êtes pas capables d'un peu de sorcellerie, ce n'est pas la peine de vous mêler de cuisine... »

Colette

LOU RABASSO

La truffe ne serait-elle pas la plus merveilleuse des saveurs ? Découvrez des produits d'exception.

L'apéritif Lou Rabasso apporte à la fois l'arôme unique et le goût sauvage de la truffe du terroir à vos plats. Il peut être dégusté avec du foie gras, des terrines, des fromages persillés (Brie, Roquefort, etc.). On peut aussi faire un excellent granité à proposer au milieu du repas.

En cuisine, vous pouvez l'utiliser avec parcimonie dans les soupes (potiron, châtaigne, champignons ou légumes). Il peut être utilisé pour déglacer le foie gras, les Saint-Jacques, viandes et amplifier le goût des sauces. À l'infini sur la plancha. Il parfumerait vos plats comme les pâtes, risotto, fondue savoyarde, les terrines et foie gras ou encore l'omelette avec un goût similaire à celui de la truffe. On peut aussi faire un carpaccio de viandes ou de poissons.

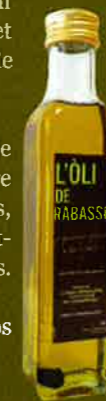
En dessert, dans le tiramisu à la place du café (c'est divin !). Mousse ou gâteau au chocolat, crème anglaise, crème brûlée, tarte aux pommes, en coulis sur glace (vanille, marron, chocolat, etc.).

En cocktail, il prend une toute autre dimension lorsqu'on le mélange à du Champagne, blanc pétillant, Crémant ou St-Péray brut. À la place d'une crème de cassis ou de framboise, dosé de la même façon, vous dégusterez alors un inoubliable apéritif truffé. Où le parfum de la truffe pétille à travers les bulles. Il peut aussi être mélangé avec un Porto ou Martini blanc.



Le vinaigre balsamique aromatisé à la truffe est idéal pour déglacer une poêlée de légumes, pour l'assaisonnement foie, magret et coquillages et aussi en réduction sur les fraises, glace vanille ou chantilly.

L'huile truffée «Oli de Rabasse» huile d'olive de Provence, truffe, arôme truffe noire est excellente pour vos salades, pâtes, plats, sauces, carpaccio de radis noir, de viande, St-Jacques ou saumon et macération de fromages.



Autres spécialités pour accompagner vos apéritifs, sauces, pâtes, pommes de terre, viandes, etc.

- Secret du berger éclat de truffes
- Olivade noire saveur truffe
- Moutarde bio saveur truffe, poivre et huile d'olive
- Crème de champignons éclats de truffe et parmesan

Lou Rabasso aiguëra vos papilles. Si l'entreprise est à Grignan, les produits sont en vente dans toutes les épiceries fines, cavistes et restaurants.

Lou Rabasso 1130, route de Valréas - 26230 Grignan
Tél. 04 75 46 94 60 / 06 15 20 50 94 - mail : lourabasso@orange.fr
www.lourabasso.fr - GPS : 44.383724 / 4.989187000000015

« Chaque nation aime sa cuisine. Elle la considère comme la meilleure de toutes. Chacune a raison, car elle ne peut s'en passer. »

Edouard de Pomiane



UNIVERSITE DU VIN

Week-ends dégustation

Formule cadeau et groupes d'amis : composez votre week-end entre amis ou un moment détente entre collaborateurs. Week-end d'initiation à la dégustation des vins. La Dégustation, moment de plaisir et outil de travail, permet à l'amateur de comprendre les goûts, de connaître les qualités des vins, d'évaluer leurs caractéristiques : les apprécier, et savoir en parler. Durant les deux journées de cours, les stagiaires comprennent et reconnaissent les caractères essentiels qui constituent la qualité des vins. Les principales techniques de dégustation sont exposées pour découvrir, apprécier, commenter les différents types de vins et leurs caractères organoleptiques.

- Horaire des cours : 9h à 18h
- Dates : 30 et 31 janvier 2016 / 19 et 20 mars 2016 / 21 et 22 mai 2016 / 4 et 5 juin 2016 / 16 et 17 juillet 2016
- Tarifs : 365€ pour une personne, 700€/couple

Week-end de perfectionnement à la dégustation des vins

Après le premier niveau, ces deux jours de stage permettent de découvrir les vins particuliers, champagne, moelleux et vins doux naturels ; les cépages et les assemblages ; les crus de France...

Objectif de la formation : les amateurs œnophiles recherchent des explications claires et précises pour exploiter leurs connaissances personnelles, sur les vins et leur sensibilité. Ils acquièrent une assurance et une ouverture grâce à la méthodologie de dégustation très accessible qu'enseignent nos intervenants œnologues ou sommeliers à travers un panel varié de stages organisés tout au long de l'année.

- Dates : 12 et 13 mars 2016
- Tarifs : 365€ pour une personne, 700€/couple.

Université du Vin - Le Château -26790 Suze-la-Rousse
Tél. 4 75 97 21 34 - Fax 04 75 98 24 20.
Site : www.universite-du-vin.com
Courriel : universite.du.vin@wanadoo.fr
GPS : 44.290112 / 4.837277999999969



Ris de veau aux truffes avec écrasé de pommes de terre

Pour 4 personnes



- 1 ris de veau
- 30 cl de vin blanc sec
- 30 cl de madère
- 30 cl de fond de volaille
- 25 cl de fond de veau
- 6 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 40 g de truffe
- 100 g de beurre
- 50 g de farine
- 1 carotte, 2 échalotes, 1 bouquet garni
- 1/2 citron
- 1 jaune d'œuf
- sel et poivre du moulin

Faire dégorger les ris de veaux pendant 1 h. Les blanchir pendant 5 mn à l'eau bouillante, les rafraîchir. Oter les membranes et déchets éventuels. Dans une sauteuse, dans 30 g de beurre, faire suer les échalotes et les rondelles de carotte. Faire braiser le ris de veau sur toutes ses faces. Saler et poivrer. Déglacer au Saint-Véran, ajouter le madère, le fond de volaille, le fond de veau. Faire cuire à petit frémissement l'ensemble pendant 35 min. Préparer un roux très blond avec 50 g de beurre et 50 g de farine, mouiller avec la cuisson du ris de veau et laisser mijoter à petit frémissement pour obtenir une sauce onctueuse. Ajouter la crème fraîche et donner un léger bouillon pour obtenir une sauce brillante. Dans une assiette, dresser un dôme de purée nature, disposer les morceaux de ris de veau en couronne, napper de sauce. Ajouter des lamelles de truffes et décorer avec un brin de ciboulette.

“ Il n'y a pas d'amour plus sincère que celui de la bonne chère. ”

Bernard Shaw

Salade d'asperges blanches et pommes à la truffe

Pour 4 personnes



- 1 pomme verte croquante
- des asperges blanches pas trop grosses
- 1 truffe de 50 g
- huile d'olive
- vinaigre balsamique
- sel de Camargue
- poivre du moulin
- 1 demi citron

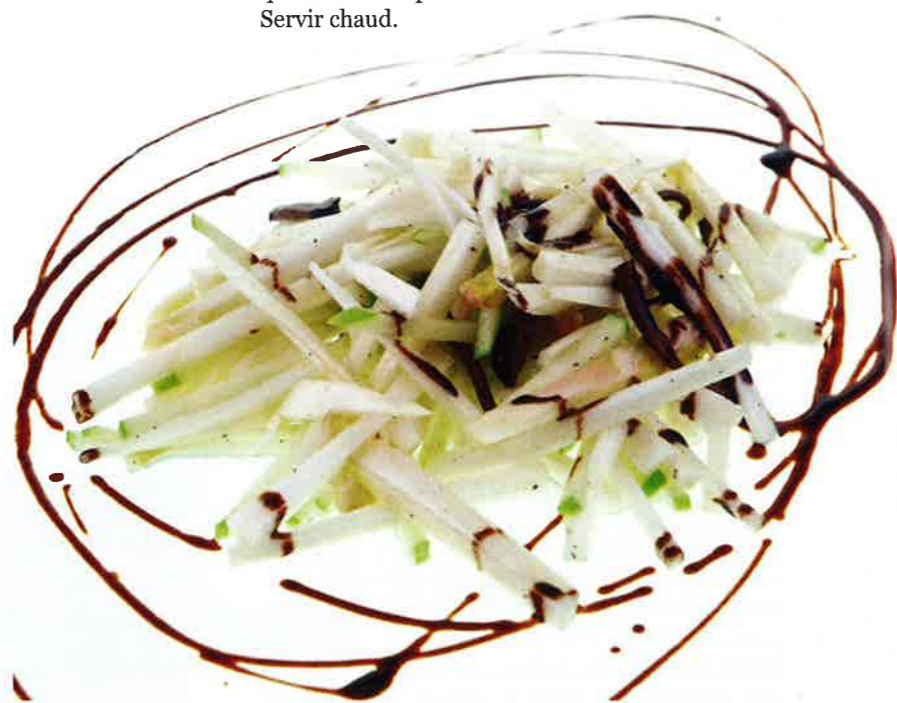
Couper votre truffe en fines lamelles à la mandoline ou mieux en bâtonnets. Les mettre à tremper dans l'huile pour la sauce.

Couper les pommes, en deux, enlever le trognon, et coupez en petits bâtonnets. Sans enlever la peau pour laisser de la couleur. Réserver.

Prenez les asperges blanches ; bien les éplucher à l'économe, les couper là aussi en petits bâtonnets, les mettre dans de l'eau salée à ébullition. Ne pas les faire trop cuire, juste de quoi les attendrir, elles doivent rester croquantes. Réserver.

Préparer le mélange pomme-asperge, presser légèrement votre demi-citron, versez le vinaigre balsamique en faible quantité. Salez et poivrez, ajouter l'huile avec les truffes sur la préparation et le bouquet de basilic pour relever la couleur.

Servir chaud.



Recettes de chefs

5 chefs vous font partager leurs recettes festives



Terrine de foie gras maison et rillettes de canard

Ingrédients

- 1 foie gras
- 15 g de sel
- 15 g de sucre
- Poivre du moulin
- Porto et Cognac
- Rillettes de canard

Dénervé le foie gras (sorti à température ambiante 3 heures avant de le travailler).

Assaisonner (pour 1 kg de foie) avec 15 g de sel, 15 gr de sucre et 5 gr de poivre du moulin, 4 cuillères à soupe de Porto et 2 cuillères à soupe de Cognac. Laisser mariner 6 heures au frais.

Cuire le foie gras au four vapeur (ou à l'étage d'un couscoussier) à 70°C jusqu'à obtenir une température de 52°C au cœur du foie gras.

Après cuisson, le débarrasser du gras fondu superflu et le poser délicatement sur un grand moule de terrine et alterner des couches entre foie gras et rillettes de canard, presser.

Laisser reposer au réfrigérateur plus de 24 heures.

Cyril Jamet - Restaurant Le Tournesol

44 avenue Maréchal Foch - 07300 Tournon-sur-Rhône
Tél. 04 75 07 08 26 - www.letournesol.net

Cuisses de pintade confites à l'huile d'olive de Nyons

Ingrédients

- 8 cuisses de pintade
- 200 g de gros sel
- 50 cl d'huile d'olive de Nyons
- 1 branche de thym
- 2 feuilles de laurier
- 3 gousses d'ail



Recette à préparer au moins 24h à l'avance

Flamber les cuisses de pintade sur la flamme du gaz ou au chalumeau pour enlever les plumes restantes. Saler les cuisses généreusement au gros sel, et laisser reposer 24h au frais.

Après 24h, rincer les cuisses pour enlever le sel, et faire dégorger 30 minutes sous un filet d'eau courante froide, puis les égoutter et les sécher avec un linge. Disposer les cuisses dans une cocotte, verser de l'huile d'olive de Nyons à hauteur, placer sur le gaz, et dès la première ébullition, mettre la cocotte dans un four à 100°C pendant 4 heures.

Après cuisson, garder les cuisses dans l'huile d'olive, plusieurs jours au réfrigérateur.

Au moment de servir, placer les cuisses sur une plaque dans un four vif à 180°C pendant 10 minutes. La couleur de chaque cuisse doit être dorée et la peau croustillante.

Servir aussitôt, accompagné de légumes grillés et d'huile de persil.

Paul Roussel - Restaurant La Charrette Bleue

Route de Gap, à 10 mn de Nyons - 26110 Condorcet
Tél. 04 75 27 72 33





Tourte de bœuf compoté d'oignons et olives de Nyons



Ingrédients pour 4 personnes

- Pour le bourguignon :
600 g de bœuf bourguignon, 150 olives de Nyons,
6 oignons, 1 carotte, bouquet garni.
- Pour la pâte brisée
500 g de farine, 250 g de beurre,
1 pincée de sel, 2 œufs.

Mariner les morceaux de bœuf à bourguignon avec un oignon piqué, une carotte coupée en rondelles et un bouquet garni. Mouiller à hauteur de vin rouge et laisser mariner une nuit.

Préparer la pâte brisée.

Émincer 5 oignons, les faire revenir sans coloration jusqu'à transparence puis ajouter des olives de Nyons hachées grossièrement.

Egoutter les morceaux de viande et réserver la marinade.

Mettre en cuisson le bourguignon, bien colorer la viande puis singer.

Déglacer avec la marinade et laisser cuire 2 heures à petite ébullition.

Passer le jus au chinois, émietter le bourguignon et réduire le vin de cuisson au 2/3 pour finir la sauce et rectifier l'assaisonnement.

Étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur puis découper 8 cercles de 12 cm de diamètre. Foncer 4 moules à tourte, déposer une couche d'oignons et olives, puis l'émincé de bœuf. Sur le dessus, faire une rosace de pommes de terre, assaisonner puis refermer la tourte. Faire cuire 45 mn à 190 °C.

Evelyne Niort - Restaurant Au Délice de Provence

6, la Placette - 84600 valréas
Tél. 04 90 28 16 91 - www.audelicedeprovence.com

Volaille de Bresse à la crème truffée

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 volaille de Bresse
ou volaille fermière
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 1/2 litre de crème fleurette
- 1 clou de girofle
- 1 carotte, 1 oignon, 1 bouquet garni
- sel et poivre
- 30 g de truffe par personne
- 1 verre de vin blanc



Faire un court-bouillon avec tous les ingrédients. Laisser cuire pendant une demi-heure. Réduire le feu, plonger la volaille dans le court-bouillon et laisser cuire environ une demi-heure.

Faire un roux blond avec beurre, farine et bouillon de cuisson. Ajouter la crème et 20 g de râpée de truffes.

Découper la volaille, napper avec la sauce truffée et ajouter dessus des lamelles de truffes.

Pour la garniture :

une purée de pommes de terre avec une râpée de truffe ou riz Basmati.

Gilles Bouet - Restaurant Le Prieuré

26130 Saint-Marcel-lès-Sauzet
Tél. 04 75 46 78 68 - www.restaurant-le-prieure.com



Photos © Séverine Baur

Tartare de truite pistou à l'ail des ours et huile d'olive

Ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de
truite fumée
- 200 g de filets
de truite fraîche
- Huile d'olive
de l'Ardèche
- 1 échalote
- 1 citron pressé
- pistou à l'ail
des ours
- 16 pointes d'asperges vertes
- persil, ciboulette
- sel



Hacher finement en cubes 100 g de truite fumée et la chair de la truite crue. Ajouter le jus de citron, ciseler l'échalote, le persil et la ciboulette. Monter le tout à l'huile d'olive et mouler à l'emporte-pièce en pavés.

Cuire les asperges 3 mn à l'eau bouillante.

Tailler de fines tranches dans le filet de truite fumée restant à rouler avec les asperges bien serrées. Tailler en biseau les rouleaux.

Décorer de ciboulette, de salade et d'ail des ours. Servir frais.

Jean-Luc Charmasson & Benoît Bouchet Traiteur Au Fin Gourmet

Quartier Bévennes - 07120 Ruoms
Tél. 04 75 93 99 40 - www.traiteurardeche.com

Le Pavillon de l'Etang

La truffe chez un maître-restaurateur



Depuis toujours, la truffe est un secret jalousement gardé qui fait le charme de la Drôme Provençale et qui n'a pas fini d'alimenter les discussions autour de la table pour le plus grand bonheur de tous.

Le Pavillon de l'Etang, situé à quelques encablures au sud de Montélimar, est une belle maison que l'on découvre au bas d'un virage sur la route nationale 7 après avoir pris le chemin de l'Etang sur la commune de Châteauneuf-du-Rhône. Au milieu de la campagne, au calme, on y découvre le restaurant créé en 1989 par Margaret et Gérard Coissieux. Ces deux professionnels de la restauration ont une expérience de 43 ans qu'ils distillent avec bonheur dans leurs plats. Voilà ce que dit Gérard Coissieux quand il parle de sa cuisine associée à la truffe :

« Au restaurant, la cuisine à base de truffe s'est imposée naturellement par la richesse du patrimoine et la situation géographique. La clientèle régionale connaît bien le produit et nous incite à valoriser cet élément naturel. Il faut savoir associer la truffe et des produits qui ne sont pas forcément destinés à ce mariage. Le poisson en fait partie, car si elle n'est pas trop iodée la chair va sublimer ses saveurs associées à la truffe et former un mariage Terre-Mer audacieux. Nous illustrons ce mariage à travers :

- un Tournedos de Lotte Rossini
- un Pavé de Bar en écailles de Truffes
- un Millefeuille de Turbot Truffé.

La justesse des cuissons est l'élément le plus délicat à maîtriser. La truffe aime les températures douces qui vont dégager les arômes. Trop de chaleur ou une cuisson excessive vont neutraliser toutes les saveurs. Il faut être patient pour attendre que la truffe arrive à maturité, chaque saison en fonction des conditions météo des mois précédents va apporter son lot de truffes, chaque année sera différente et il est



bien difficile et présomptueux d'anticiper des prévisions de repas truffes.»

Du bon sens et du savoir-faire, une bonne raison de venir déguster la truffe au Pavillon.

Ouvert du mardi au dimanche : 12h-13h30 / 19h30-21h

Chemin de l'Etang - 26780 Châteauneuf-du-Rhône
Tél. 04 75 90 76 82 - www.lepavillondeletang.fr

« On naît gourmand. Le vrai gourmet est celui qui se délecte d'une tartine de beurre comme d'un homard grillé, si le beurre est fin et le pain bien pétri. »

Colette

RENCONTRE AVEC UN **RABASSIER ARDÉCHOIS**

Laurent, 40 ans, la truffe chevillée au cœur

• PAR PAULINE FRISON •



Il faut entre 8 et 12 ans pour qu'un arbre truffier entre en production. Le terrain et le mode cultural jouent beaucoup dans le délai.



Qui a dit qu'en Ardèche, il n'y a pas de truffe ?



Pour ce chêne de 8 ans, c'est une grande première : Bandit vient de signaler en bordure du brûlé la présence d'une truffe.

Petit, Laurent adorait se promener dans la nature, observer, s'imprégner des odeurs, de la flore. En autodidacte, il a appris les noms des arbres, des oiseaux. Et puis un jour, il a aperçu une mouche pas comme les autres. Une mouche à truffe. Il en parle à sa grand-mère, issue d'une famille de trufficulteurs qui lui dit «*va voir*». Laurent y retourne et trouve sa première truffe. Il a alors 14-15 ans.

Aujourd'hui à 40 ans, tout son univers tourne autour de la truffe. Celle au pied de ses chênes tout autour de sa maison. Mais aussi celle qu'il cherche et apprend à chercher aux autres. Celle pour laquelle il dresse les chiens truffiers. Celle toujours pour laquelle il crée des plants de chênes mycorhызés. Celle enfin qu'il vend comme courtier sur le marché de Ruoms, «en face du café Arnaud», dont il ne se lasse pas de parler, pour que la région se souvienne que l'Ardèche aussi est une terre de truffes. «*La passion s'est ancrée au fil des années*» explique-t-il. Pour devenir au fil des ans, son métier, et bien plus. «*Moi ce que j'aimerais voir, c'est une synergie se créer autour de la truffe en Ardèche. Ça a déjà un peu commencé, avec le marché, les formations que le syndicat propose avec la Chambre d'agriculture, les subventions accordées depuis cette année pour planter des plants micorhызés, le nombre de personnes qui s'intéressent au sujet et demandent des conseils pour planter ou pour caver, mais il faut que ça se développe encore plus !*» Lui aussi évoque l'aspect paysager : «*Imaginez si toutes les fausses (terrasses) abandonnées étaient transformées en truffières, propres et bien entretenues ! On retrouverait nos si beaux paysages ardéchois*». Quand on vous disait que l'avenir de l'Ardèche passerait par la truffe !

Contact : 06 09 71 75 83.



Une fois localisée, le chien entaille la terre pour signaler la présence du champignon. Puis recule sur l'ordre de son maître.



Etre trufficulteur, ce n'est pas que ramasser, c'est aussi savoir planter, surveiller, nettoyer, faire des choix...



Pas de race particulière pour un bon chien truffier.

Tout est une question d'éducation, d'instinct. Laurent dresse également les chiens à l'exercice.

Grignan-les-Adhémar, terre de truffes

Épicentre de la Vallée du Rhône, l'appellation Grignan-les-Adhémar se niche sur une terre opulente que parsèment les collines. Ici, dans cette contrée bénie des dieux, à l'art de vivre patiné par le temps, les vins empruntent l'élégance du Nord et le charnu des fruits mûrs du Sud.

Entre élégance et équilibre

Dans ce pays qui porte le farniente et la gourmandise en bandoulière, la nature a bien travaillé. Du sous-sol nourricier, le calcaire prodigue son élégance, l'argile sa richesse. Le climat, d'inspiration méditerranéenne, accorde des hivers doux, tempérés et ventés. Il concède des étés chauds, secs et lumineux que compensent les nuits fraîches à point. Les hommes ont l'exigence de ceux qui ont la garde d'un trésor. Leurs vins sont à leur image : sincères et fins à la fois.

Pays de la truffe

Quand la vigne s'endort et que le vin s'élève doucement, c'est la truffe qui, l'hiver venu, anime les conversations. Proposez ainsi de découvrir un terroir qu'ils connaissent bien en alliant deux produits nés pour s'accorder : le vin et la truffe. Et pour ceux que cette dernière fascine, ne manquez pas d'assister au cavage pour dénicher et déterrer le trésor qui peuple les sous-bois de l'appellation.

Accords parfaits

Ravioles de Romans aux truffes, brouillade aux truffes, loup grillé ou filet mignon de veau avec une sauce à la truffe... Les blancs de Grignan-les-Adhémar s'accordent à la perfection avec ce champignon capricieux. Ils aiment la brillance et se montrent fins, frais et harmonieux, dévoilant des notes minérales et de miel. Les rouges, quant à eux, apprécieront un plat truffé à base de viande. Et pourquoi pas une sauce à la truffe !

www.grignan-adhemar-vin.fr



l'harmonie est dans sa nature

Grignan-les-Adhémar
VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

“ En France, nous avons trois cents sauces et trois religions. En Angleterre, ils ont trois sauces mais trois cents religions.”

Talleyrand

Pays : France
 Périodicité : Quotidien Edition :
 Privas et sa région

Infos sur la publication

Les statistiques rapportées peuvent présenter un décalage par rapport à ce qui est affiché sur les publications



A la conquête de l'Ardèche a ajouté 2 nouvelles photos.

Publié par Nathalie Sisteron [?] · 4 décembre, 14:41 ·

Première sortie du Foud'Ardèche demain à Festivin à Viviers
 Dans ce car fabriqué en Ardèche pour valoriser les produits locaux, la filière et ses métiers, 3 ateliers à disposition : la chasse aux 7 merveilles de l'Ardèche, l'atelier des métiers et le voyage virtuel au gré des saisons et des productions. Bienvenue au pays des saveurs
www.ardechelegout.fr



18 813 personnes atteintes

Booster la publication

J'aime · Commenter · Partager · 283 4 84

18 813 Personnes atteintes

440 Mentions J'aime, commentaires et partages

346	283	63
Mentions J'aime	Sur la publication	Sur les partages

10	5	5
Commentaires	Sur la publication	Sur les partages

84	84	0
Partages	Sur la publication	Sur les partages

854 Clics sur la publication

164	60	630
Affichages de photos	Clics sur des liens	Autres clics

COMMENTAIRES NÉGATIFS

11 Masquer la publication	2 Masquer toutes les publications
0 Signaler comme indésirable	0 Je n'aime plus la Page

Infos sur la publication

Les statistiques rapportées peuvent présenter un décalage par rapport à ce qui est affiché sur les publications



A la conquête de l'Ardèche a ajouté 2 nouvelles photos.

Publié par Nathalie Sisteron l'71 - 4 décembre, 14:41

Première sortie du Foud'Ardèche demain à Festivin à Viviers
Dans ce car fabriqué en Ardèche pour valoriser les produits locaux, la filière et ses métiers, 3 ateliers à disposition : la chasse aux 7 merveilles de l'Ardèche, l'atelier des métiers et le voyage virtuel au gré des saisons et des productions. Bienvenue au pays des saveurs
www.ardchelegout.fr



18 813 personnes atteintes

Booster la publication

J'aime · Commenter · Partager · 283 4 84

18 813 Personnes atteintes

440 Mentions J'aime, commentaires et partages

346 Mentions J'aime	283 Sur la publication	63 Sur les partages
-------------------------------	----------------------------------	-------------------------------

10 Commentaires	5 Sur la publication	5 Sur les partages
---------------------------	--------------------------------	------------------------------

84 Partages	84 Sur la publication	0 Sur les partages
-----------------------	---------------------------------	------------------------------

854 Clics sur la publication

164 Affichages de photos	60 Clics sur des liens	630 Autres clics
------------------------------------	----------------------------------	----------------------------

COMMENTAIRES NÉGATIFS

11 Masquer la publication	2 Masquer toutes les publications
0 Signaler comme indésirable	0 Je n'aime plus la Page

pratique

À noter

AGROALIMENTAIRE /

Le véhicule mis en place par Ardèche le goût est désormais accessible au public.

Car " Foud'Ardèche " : en avant les escales gourmandes !



Hervé Saulignac, accompagné du président d'Ardèche le goût **Raymond Laffont**, de la directrice du CDA **Marie-Pierre Hilaire** et du chauffeur-animateur du car **Virgile Petin**, s'est essayé aux différentes activités proposées.

C'est y est, il roule ! Les clés du car du Centre Départemental Agroalimentaire (CDA) Ardèche le goût ont symboliquement été remises vendredi. Stationné au pôle des Mines, le car « Foud'Ardèche » a ouvert ses portes aux représentants du Conseil départemental, l'un des principaux financeurs du CDA, et notamment à son président Hervé Saulignac. Une avant-première, car l'inauguration officielle de cet espace itinérant d'exposition et d'initiation au goût, en présence de l'ensemble des partenaires du projet, n'aura lieu qu'en février prochain.

Après 3 ans de réflexion et de travail, le car fabriqué dans le bassin annonéen, a dévoilé ses différents ateliers de découverte. L'avant du véhicule a été transformé en salle de cinéma, un film sur les productions ardéchoises y est projeté aux spectateurs ; l'arrière, aménagé en petite salle de restaurant, propose au public de jouer par équipe autour de tables numériques interactives autour des métiers et saveurs du département. Enfin, sortie des routes, la place du marché invite à réveiller ses 5 sens afin de résoudre une énigme gourmande. « C'est la première fois que nous travaillons sur un car, il a fallu changer les contraintes, surtout liées à l'espace, en atouts. La dimension pédagogique était également intéressante », a indiqué Sylvaine Driay, de l'agence Basalte, basée à Saint-Étienne-Fontbellon, qui a scénographié le

véhicule¹. Pour Stéphane Duplan, modèleur de couleurs et d'espaces à Genestelle, dont le travail consiste à mettre en image les idées de la scénographe, l'enjeu était de « trouver une simplicité et une efficacité, afin de fournir aux enfants les fondations d'une culture patrimoniale, territoriale et culinaire dont ils puissent être fiers ». Tout en garantissant la fonctionnalité de l'environnement à l'animateur du car. « C'était très enthousiasmant », a-t-il ajouté. L'univers numérique, principalement le jeu sur tables tactiles collaboratives, est le fruit du travail de Guillaume Darcourt, de la société Fleur de papier. Ce projet était différent des autres déjà menés par l'entreprise². « Nous travaillons régulièrement sur les arts et des métiers plutôt techniques. Pour ce projet, derrière les métiers plus "concrets", nous avons filmé des gens, des mains, des gestes. On explique autre chose. On explique l'Ardèche. Tout dans ce car est Ardèche ! », a détaillé le jeune homme.

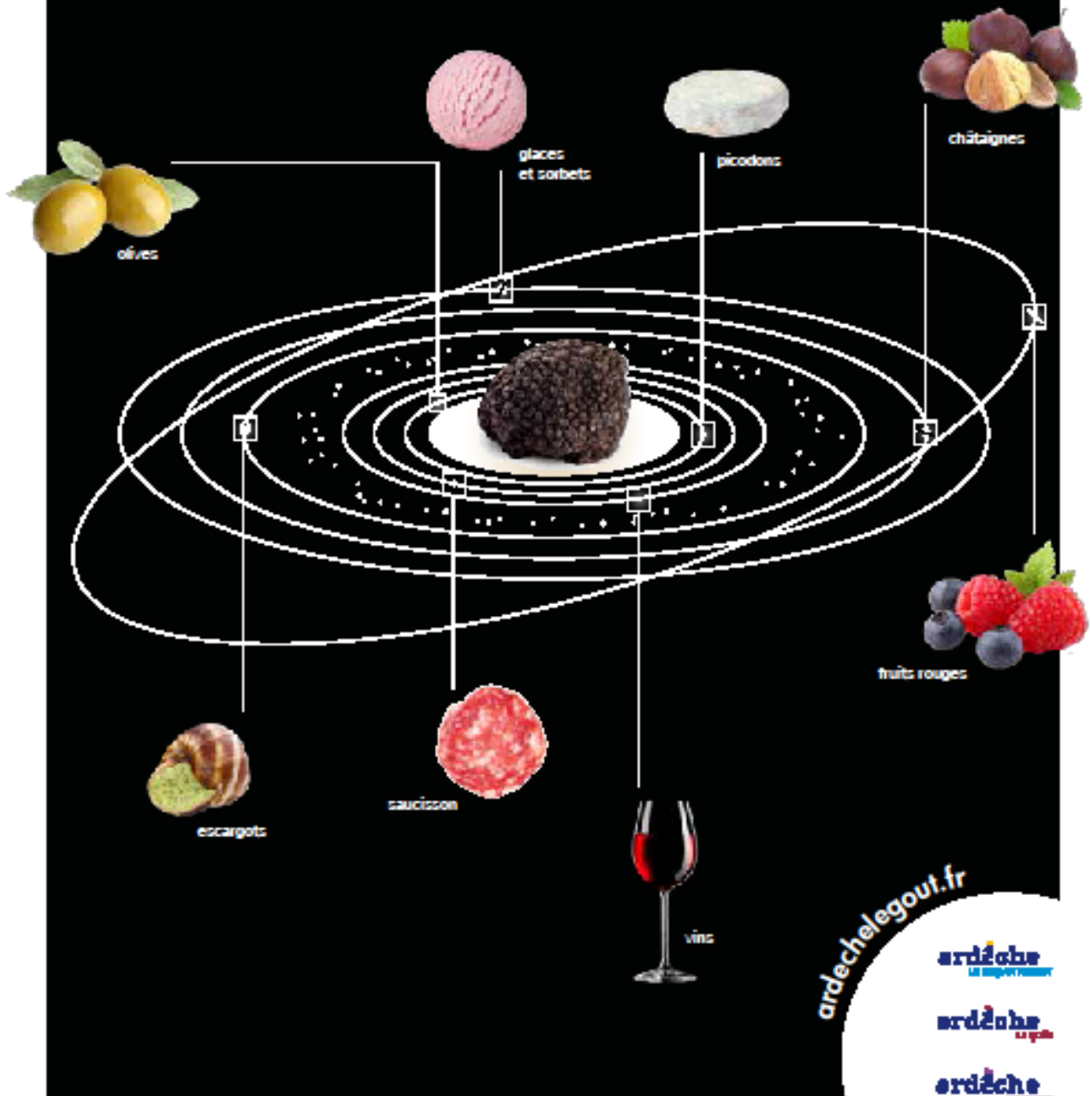
Le car va désormais sillonner les routes du département. Un voyage qu'il a commencé sur les chapeau de roues : pour le premier week-end de décembre, il a mis le cap sur Viviers et le Festivin. ■

T.R.

¹ L'agence Basalte est aussi intervenue sur la Maison du Fin gras du Mézenc et travaille sur le projet d'espace éno- logique de la grotte de Saint-Marcel-d'Ardèche.

² Fleur de papier a également travaillé pour la Cité des sciences ou encore le Musée de l'Homme.

De la truffe, aux fruits rouges, l'Ardèche, un univers de saveurs !



Le car Foud'Ardèche: découvrez l'Ardèche du goût!

L'agroalimentaire fait partie de l'ADN de l'Ardèche. Salaisons, châtaigne, fromages, vignoble... autant de productions qui ont fait la renommée de l'agroalimentaire du département. Depuis longtemps la filière "agro" mène des actions de valorisation à travers le Centre du développement agroalimentaire "Ardèche le goût": marque collective Goûtez l'Ardèche, les étapes savoureuses, brochure Miam Miam... Dernière initiative en date: le car Foud'Ardèche. Bienvenue à bord!



Une invitation à la découverte et au voyage
Le car Foud'Ardèche vise un double objectif:

Contribuer à l'éducation alimentaire des jeunes

Valoriser le patrimoine alimentaire ardéchois

Pour cela quoi de mieux que de faire connaître **les savoir-faire des professionnels, les métiers de l'alimentaire, la diversité et la qualité des produits locaux** en lien avec la saisonnalité et le territoire. Originalité de l'opération: plutôt que de faire déplacer les jeunes et leurs parents, c'est **la filière qui vient à leur rencontre**, dans un car fabriqué... en Ardèche!

Un parcours ludique et pédagogique

Le visiteur est immergé au cœur des productions ardéchoises à travers un parcours **ludique, pédagogique et riche en émotions**, à travers 3 ateliers à parcourir en petits groupes.

La place de marché - Chasse aux 7 merveilles de l'Ardèche : découverte sensitive de produits agroalimentaires ardéchois

L'atelier des métiers - Voyage sur la route des savoir-faire : valorisation ludique et interactive des métiers

Le voyage virtuel - Découverte de l'Ardèche au gré des saisons et des productions : immersion visuelle dans l'environnement productif ardéchois

Si vous aussi êtes fou d'Ardèche, montez à bord du car. Nous vous souhaitons un excellent voyage au pays des saveurs!

En savoir plus...



entreprendre.ardeche.fr

Pays : France

Dynamisme : 4

[Visualiser l'article](#)

Les partenaires du car Foud'Ardèche : le Département de l'Ardèche, l'Etat (Programme National pour l'Alimentation et Pôle d'Excellence Rurale), la Région Rhône-Alpes (Grand projet Rhône-Alpes), Mutualia Santé MCV, la Caisse d'Epargne et de prévoyance Loire Drôme Ardèche, le Crédit agricole Sud Rhône-Alpes, L'Arche des métiers, le Centre de formation des apprentis de Lanas, le lycée hôtelier de Largentière, la Chambre d'agriculture, la Chambre de commerce et d'industrie et la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ardèche.



Hommes

MÉTIER
EXPERIENCE, FORMATION

Talents gourmands " Chez nous, la viande est locale "

Mickael Mignotte, boucher traiteur à Lamastre en Ardèche a été sacré Talents Gourmands dans la catégorie artisans. Rencontre.



La caillette ardéchoise.

Paris Match, Le Point...

La boucherie a même eu les honneurs de *Paris Match* (rubrique gastronomie), des trophées PME de BFM TV / RMC et de Le Point. Le 24 juillet 2014, un hors série de l'hebdomadaire sur l'Ardèche gourmande voyait son adresse citée par un Ardéchois d'adoption : Yves Lecoq.

Les Talents gourmands

Les Talents gourmands sont une initiative du Crédit agricole, qui veut valoriser les agriculteurs, les artisans et les restaurateurs qui défendent un terroir de qualité et leurs produits. 2015 constitue la seconde édition du concours avec, dans le jury, des personnalités comme Michel Troigros, George Blanc et Christopher Coutanceau. Le concours est divisé par zones comme Sud Rhône-Alpes (Ardèche, Drôme et Isère), Loire et Haute-Loire, Centre Est (Ain, Rhône et Saône et Loire) et Savoies.

L'histoire entre Michael Mignotte et les Talents gourmands commence en 2014 avec un mail du Crédit agricole. L'idée d'un concours lui plaît et voilà comment il se retrouve au milieu d'une cinquantaine de personnes, puis parmi les trois finalistes. Sauf que les trois finalistes sont des artisans et non pas forcément des bouchers. Dans le jury, des personnalités locales de renom, dont surtout Michel Chabran, célèbre restaurateur étoilé de Pont-de-l'Isère (Drôme).

Boucher à Lamastre (Ardèche), Michael décide de participer et de présenter trois plats : une caillette ardéchoise, du foie gras (avec une cuisson particulière) et un tartare de bœuf. Et voilà comment on remporte un concours ! Une satisfaction personnelle pour Michael, le plaisir de voir que Michel Chabran a apprécié la noblesse de son travail et, côté pub, un article dans le journal local. Précisons que la pièce de bœuf présentée vient d'une bête élevée à Saint-Jean-Roure, en Ardèche. Et c'est justement là que se situe toute la spécificité de notre boucher : le local.

Son histoire

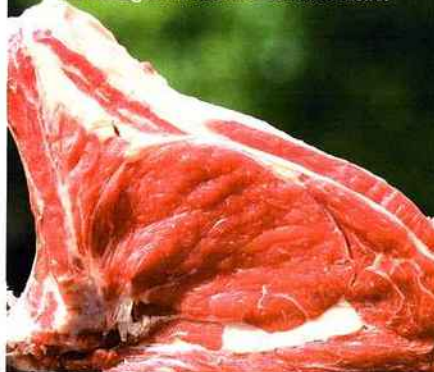
Pour mieux le comprendre, faisons un petit retour en arrière. Si Michael a aujourd'hui 36 ans, il est en fait installé depuis 16 ans. Après un bac STI à Aubenas (Ardèche), il reprend l'affaire de son père. Celui-ci était boucher aux Ollières, en centre Ardèche, et possédait une autre boucherie, non loin de là, à Saint-Sauveur-de-Montagut. Un peu plus tard viendra s'ajouter l'adresse de Lamastre (place Seignobos), le tout ayant pris le nom de boucherie de l'Eyrieux. Et voilà comment en tant que co-gérant, on se retrouve à la tête d'une petite entreprise d'une vingtaine de personnes, dont sept sur le site de Lamastre.



Ici, la viande est locale

Le slogan s'affiche dès la porte d'entrée de la boucherie. Une boucherie comme on les aime, avec une forte dominante de rouge, lumineuse, un petit côté rétro très sympa, au moins autant que l'accueil. « *La charcuterie est locale, souligne Michael, et les éleveurs sont dans un rayon de 50 kilomètres, ce qui signifie pas mal de virages en Ardèche ! mais qui veut dire que tout vient d'Ardèche ou de la Haute-Loire toute proche.* » Michael ne se contente pas de réceptionner la viande, il va aussi la voir. Soucieux d'établir de très bonnes relations de confiance avec les éleveurs, il n'hésite pas à se déplacer pour choisir les bêtes sur

La viande de la boucherie Mignotte provient des élevages d'Ardèche et de Haute-Loire.



“ Je ne voyais pas mon métier autrement que dans la qualité. ”

Michael Mignotte, boucher.



Michael Mignotte, boucher traiteur à Lamastre en Ardèche, entouré de son équipe de salariés et apprentis.

place. « On regarde l'âge, dit-il, mais aussi l'alimentation (pas d'ensilage) et l'aspect général. Alors oui, c'est un peu plus cher mais je ne voyais pas mon métier autrement que dans la qualité », souligne-t-il avant d'ajouter que le bien-être des animaux est pour lui primordial. Petit message au passage : il apprécie visiblement que les éleveurs ne regardent pas à la dépense au moment d'acheter un taureau de qualité. La sélection fera le reste.

La confiance, c'est l'essentiel

Pour ce qui est du produit fini, il y a forcément le tour de main de l'équipe. Un savoir-faire qu'il transmet au

travers de la formation des apprentis et se retrouve dans ses recettes (le magasin développe peu à peu sa partie traiteur), et bien sûr dans la préparation de la charcuterie. La confiance du client, « l'essentiel », souligne-t-il encore, fait le reste. Sur ce point, il est intraitable : « les gens sont très intéressés par notre façon de travailler. Ils en ont marre de manger de la merde ! (sic) et de toute façon, on est moins chers » que la grande surface locale.

Alors justement, comment voit-il l'avenir du métier ? « Je le vois bon », « il y aura toujours du travail pour les bons bouchers ».

● HERVÉ BARRUHET

Livré à domicile en un clic

C'est l'histoire d'une mamie de 72 ans qui voulait se rappeler le bon goût des produits ardéchois mangés pendant ses vacances, il y a 20 ans ! Sauf que notre mamie est aussi une mamie internet. Sur un célèbre moteur de recherche, elle tape « caillette Ardèche » et voilà comment en quelques clics, elle tombe sur boucherie-eyrieux.com. Quelques jours plus tard, un livreur UPS lui apporte le goût de ses vacances ardéchoises.

« Le site internet est un vrai plus », admet Michael. Car le « made in Ardèche », ça marche. Le département a la chance d'avoir une excellente image en terme de produits du terroir. Le site permet de tout commander : viandes, charcuteries et mêmes colis (Goûtez l'Ardèche) où l'on pourra par exemple retrouver du fromage local. La livraison, avec respect de la chaîne du froid garanti, sera assurée en 24 ou 48 heures selon l'heure de la commande. « Pour l'instant, reconnaît Michael Mignotte, la part du chiffre d'affaires via le site internet est assez faible, mais elle se développe fortement car la demande est réelle. » Le plus du site ? Il propose de nombreuses recettes. ●

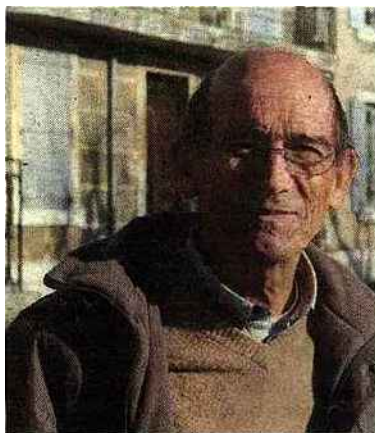


Ruoms

TRUFFICULTURE / En 2011, le Syndicat des trufficulteurs d'Ardèche a remis au goût du jour le rendez-vous entre professionnels. Objectifs : lui rendre un peu de sa notoriété d'antan et permettre à la filière de reprendre racine.

Le marché de gros de la truffe s'installe pour l'hiver

10 heures Avenue de la gare, à Ruoms, le policier municipal donne son coup de sifflet. Voilà ouvert le marché de gros de la truffe noire. Depuis 4 ans, la scène est devenue rituelle. Tous les vendredis, de fin novembre à début mars, les trufficulteurs du secteur se retrouvent pour vendre aux courtiers leur production. Mais sur ce marché, encadré par un arrêté municipal et officiellement lancé cette année le 27 novembre, point d'étals et de commerçants gouailleurs. La truffe conserve la part de mystère qui sied aux denrées de luxe. Pour les deux courtiers présents, la discrétion dans les négociations, qui s'opèrent à l'écart, est de rigueur.



Serge Barruel, président du Syndicat des trufficulteurs.

Présents ce matin-là, une poignée d'adhérents au Syndicat des trufficulteurs d'Ardèche, organisateur du marché, observe et discute des tendances. Selon les courtiers, plus les prix de gros et au détail sont proches, meilleur s'annonce le produit. Serge Barruel, le président du syndicat, tente de connaître les tarifs pratiqués à Carpentras, l'un des principaux marchés en France, car les cours fluctuent. Par exemple, vendredi 4 décembre, le prix de gros s'élevait à 500 euros/kilo et à 650 euros/kilo pour la vente au détail. En une semaine, le prix de gros est passé à 750 euros/kilo, et au détail, les truffes se vendent désormais à 800 euros/kilo minimum. « Entre la demande à cause des fêtes et le manque de volume, les prix ne cessent d'augmenter », commente-t-il.

Pallier la régression de la truffe sauvage

En effet, la saison peine à démarrer. « Pour l'instant je n'ai rien pu ramasser, ni dans mes plantations ni en sauvage », indique Daniel Tendil de Lagorce, dont les truffières sont pourtant âgées d'une douzaine d'années. « Certains arrivent à trouver 2 kilos, d'autres seulement 2 truffes. Ceux qui ont un peu griffonné et arrosé s'en sortent mieux », constate Laurent, l'un des courtiers, passionné par le champignon. La canicule de cet été peut partiellement expliquer la situation, « meilleure dans les endroits où il y a eu des orages », confirme Serge Bar-



La melanosporum fait timidement son apparition sur le marché, mais les producteurs restent confiants.

ruel La douceur des 15 derniers jours n'y est pas étrangère non plus en cette période, la truffe n'a plus besoin de pluie mais de froid. S'il espère que le champignon se déclarera bientôt, le président et producteur ne semble pas très inquiet car la truffe noire atteint son apogée en janvier et février. Et cette année promet quelques festins. « Aujourd'hui, je n'en ai apporté qu'une seule, mais elle sentait de façon incroyable », se rejouit-il. Son intensité est l'une des marques de re-

connaissance de la truffe ardéchoise. « Chez nous, la truffe n'est pas très grosse à cause du sol argilo-calcaire, on l'appelle même la cabosse ! Mais elle est très parfumée », précise Laurent, le négociant. Au-delà des aléas climatiques saisonniers, le travail du syndicat se heurte à la raréfaction du champignon à l'état sauvage. « La présence du sanglier et surtout l'arrêt du pastoralisme ont favorisé la fermeture de milieux propices à son développement », reprend le courtier. Pour contrer ce phénomène, le syndicat propose d'ailleurs aux agriculteurs de planter des truffières, comme source de diversification. Car le secteur a l'histoire pour lui : au XIX^e siècle, l'Ardèche fournissait 30 tonnes des 145 produites en Rhône-Alpes (1 tonne sur les 12,6 produites en l'an 2000) et jusque dans les années 60, Ruoms est restée une place forte du commerce de la truffe. « J'en ramassais des pleins sacs et les revendais aux négociants. Ils étaient au moins 7 ou 8 ! » affirme Michel, un ancien qui « truffait à la sauvage ».

Fort de ce passé, le syndicat a également décidé de compléter les marchés de gros par de la vente au détail. Ainsi, tous les vendredis à 11h, après les tractations entre professionnels, les particuliers peuvent venir acheter des truffes auprès des courtiers en attendant l'une des manifestations phare de l'année : le marché de la truffe d'hiver, ce dimanche. ■

Prochains rendez-vous

Ce dimanche 20 décembre, le Syndicat des trufficulteurs d'Ardèche organise donc son marché de la truffe d'hiver, la tuber melanosporum. Il aura lieu avenue de la gare à Ruoms. Les truffes seront triées dès 8h30 et les prix fixés par le syndicat, « une façon de garantir un revenu correct aux producteurs et un bon rapport qualité/prix aux clients », déclare Serge Barruel. Des démonstrations de cavage (recherche de truffes) avec un chien truffier auront également lieu, ainsi que des dégustations.

Pour la première fois, un repas 100 % truffe sera organisé à l'occasion de la Saint-Valentin. Au menu du traiteur La Fine fourchette (certifié Goûtez l'Ardèche), entre autres, suprême de pintade à la truffe brumale (dont les arômes supportent mieux la cuisson). Toutes les truffes seront fournies par les producteurs ardéchois. La manifestation aura lieu à la salle des fêtes de Ruoms. Les inscriptions seront ouvertes au grand public tout début janvier 2016. ■

 Renseignements au 04 75 35 20 17.

T.R.

07B**Le Cheylard**

Un car itinérant pour promouvoir l'Ardèche

L'association Ardèche le goût a mis en place le car Foud'Ardèche. C'est un véhicule itinérant qui se déplace dans tout le département pour faire découvrir le patrimoine agroalimentaire ardéchois. Cette fin de semaine, le car s'installe sur la place Saléon-Terras, à partir de demain et accueillera les élèves des écoles primaires publique et privée pour leur proposer des ateliers. Ainsi que sur le parking de Super U, samedi, pour le grand public cette fois-ci. L'Arche des métiers est un partenaire dans cette opération soutenant Ardèche le goût dans l'organisation des animations.



Le car Foud'Ardèche s'installe.



Les Boutières

La première sortie du car Foud'Ardèche se fera au Cheylard !

Mis en place par l'association Ardèche le goût, le car Foud'Ardèche est un véhicule itinérant dont l'objectif est de faire découvrir toute la richesse du patrimoine agroalimentaire ardéchois. Ce véhicule ludique et innovant se déplace dans tout le département pour aller à la rencontre du public pour présenter les produits locaux, les métiers et savoir-faire des professionnels, la saisonnalité et les paysages façonnés par cette filière majeure de l'économie ardéchoise.

Une sortie test

L'Arche des Métiers est l'un des partenaires associés à ce grand projet. Ardèche le goût s'appuie notamment sur l'expérience et l'expertise de L'Arche des Métiers pour les actions scolaires. L'Arche accompagne Ardèche le goût dans

l'organisation des animations et la création des outils pédagogiques adaptés aux différents niveaux scolaires : du cycle 2 au lycée. Dans ce cadre, une première opération test est mise en place avec les écoles primaires du Cheylard vendredi 18 décembre.

Pour les scolaires le vendredi...

Vendredi 18 décembre, 5 classes de primaires des écoles privée et publique du Cheylard seront accueillies dans le car. Les 120 élèves se rendront sur la place Saléon-Terras où stationnera le véhicule toute la journée, de 8h30 à 16h. Ils expérimenteront, classe après classe, les animations de valorisation de la filière agroalimentaire du car Foud'Ardèche. Ce dernier propose une animation de 50 minutes qui se compose de



Avec sa décoration, le car Foud'Ardèche est facilement repérable !

3 ateliers thématiques. La classe divisée en 3 groupes de 8 enfants environ participera ainsi à la place du marché, une chasse aux 7 merveilles de l'Ardèche : découverte des produits phares du département en trouvant des indices grâce aux 5 sens. L'atelier des métiers, la route des savoir-faire en

Ardèche permettra à l'aide de tables tactiles et d'un jeu interactif de découvrir les métiers de l'agroalimentaire avec des épreuves et des kilomètres à réaliser pour gagner des galons. Enfin le voyage virtuel, l'Ardèche au gré des saisons et des productions, propose une balade avec le personnage

principal du film d'animation et immersion dans les paysages productifs ardéchois au fil des saisons. À l'issue, les enseignants feront leur retour sur l'animation en vue de proposer l'animation la plus pertinente pour les écoles et l'apprentissage des savoirs...

... et le grand public le samedi !

Le lendemain, samedi 19 décembre, le car Foud'Ardèche sera présent au Super U du Cheylard, point de vente adhérent à la marque Goûtez l'Ardèche. Cette occasion donnera la possibilité à tous ceux qui le souhaitent de réaliser un voyage ludique et gustatif au cœur des saveurs et des savoir-faire ardéchois. Rendez-vous, zone de La Palisse, sur le parking de Super U, de 11h à 18h. L'entrée est gratuite.



L'aventure commence pour le bus Foud'Ardeche

Mardi 1er décembre est une date importante pour le bus des saveurs d'Ardeche le goût, Foud'Ardeche qui est enfin sorti de son hangar du pôle des Mines à Privas. Le président du conseil départemental, Hervé Saulignac et quelques heureux élus ont eu droit à une petite visite privée en avant-première. Destiné d'abord aux écoles, le bus contient comme prévu 3 ateliers, deux en intérieur et un extérieur. Chaque activité est conçue pour 8 élèves et dure 10 minutes, avant rotation sur l'activité suivante pour que 24 élèves de primaire, soit en moyenne une classe passe sur les 3 ateliers en 30 à 40 minutes, en accord avec les possibilités pédagogiques de l'Éducation nationale. Dehors est installé le petit marché, une succession de caisses en bois renfermant des trésors pour les enfants, avec un but du jeu : découvrir en 3 coups, soit 3 indices sensoriels chacun, les 7 merveilles locales du marché. Chaque enfant reçoit en début de jeu une fiche d'énigmes des 7 merveilles classées par couleurs

à résoudre dans l'ordre dans les caisses en bois suivant les mêmes couleurs. Puis, il repart avec une fiche-réponse détaillant l'historique des merveilles ainsi qu'un petit volet explicatif des différentes appellations et législations des produits. Le second atelier à l'intérieur du bus concerne la découverte des métiers. Sur 2 tables de 4 places, recouvertes d'une tablette tactile géante, les élèves partent pour un tour des saveurs sur le modèle du jeu des 1 000 bornes, dans un bus qui sillonne les routes ardéchoises en faisant 5 escales chez 5 artisans. Un jeu tactile de 10 minutes, de questions et découvertes du métier, est prévu par escale, avec 1 000 points maximum à gagner par jeu. Ce jeu est suivi d'un petit film sur le métier au quotidien. Ainsi, sont découverts le castanéiculteur, l'éleveur caprin, le salaisonier, le boulanger et le restaurateur. A l'avant du bus, séparé par une porte coulissante se trouve, le cinéma, de 16 places (nombre minimum prévu en cas de déplacement du bus à l'extérieur ou en sortie, au salon de l'agriculture par exemple). Ce dernier propose un film de 10 minutes sur la découverte des paysages : une petite fille se transforme en abeille et va visiter les paysages ardéchois transformés au fil des 4 saisons par les agriculteurs. Vergers, maraîchages, vignes, ruches et même truffières sont détaillés au travers d'images superbes prises par des drones ou à la caméra, qui ont nécessité plus d'un an de tournage. Le film pourrait avoir de multiples utilités hors de l'école comme outil de promotion du territoire.



Le bus des saveurs de l'Ardeche, 100 % ardéchois, est sorti du hangar.



Bus des saveurs Foud'Ardèche

Le voilà enfin !

Mardi 1er décembre, le bus des saveurs d'Ardèche le goût, Foud'Ardèche, est enfin sorti de son hangar au pôle des Mines.

Destiné d'abord aux écoles, le bus contient 3 ateliers, 2 intérieurs et un extérieur. Chaque activité est conçue pour 8 élèves et dure 10 minutes, avant rotation sur l'activité suivante pour que 24 élèves de primaire passe sur les 3 ateliers en 30 à 40 minutes.

Le bus est 100 % ardéchois, fabriqué à Annonay avec un menuisier de Genestelle et des partenaires locaux et drômois. Sa première sortie était à Viviers pour le festival, et sa première sortie scolaire au Cheylard. Le calendrier se remplit régulièrement et les écoles, ardéchoises pour le moment, intéressées, peuvent « réserver » le bus sur le planning accessible sur le site d'Ardèche le goût.

Le car foud' c'est tout d'abord un petit marché, une succession de caisses en bois renfermant des trésors pour

les enfants, avec un but du jeu : découvrir en 3 coups, soit 3 indices sensoriels chacune, les 7 merveilles locales du marché.

Le second atelier à l'intérieur du bus est l'atelier découverte des métiers. Sur 2 tables recouverte d'une tablette

tactile géante, les élèves partent pour un tour des saveurs sur le modèle du jeu des 1 000 bornes, dans un bus qui sillonne les routes ardéchoises en faisant 5 escales chez 5 artisans. Un jeu tactile de 10 minutes, de questions et découverte du métier, est prévu par escale, avec 1 000 points maximum à gagner par jeu avec un beau blason, suivi d'un petit film sur le métier au quotidien : ainsi sont découverts le castanéiculteur, l'éleveur caprin, le salaisonnier, le boulanger et le restaurateur.

Enfin à l'avant du bus, sépa-



Le bus flambant neuf.

ré par une porte coulissante se trouve le cinéma, de 16 places, qui propose un film de 10 minutes sur la découverte des paysages : une petite fille se transforme en abeille et va visiter les paysages ardéchois transformés au fil des 4 saisons par les agriculteurs : vergers, maraîchages, vignes, ruches et même truffières sont détaillés au travers d'images superbes qui ont nécessité plus d'un an de tournage. Le film pourrait avoir de multiples utilités hors de l'école comme outil de promotion de notre territoire.



« Tout le lait de montagne  ne peut être transformé en tomme! »

Au cours des ateliers et des séminaires sur la Stratégie agricole et alimentaire, il a beaucoup été question des circuits courts. Tout en reconnaissant l'intérêt de ce mode de commercialisation, Pascal Denolly, président de la FDSEA, recommande de ne pas se focaliser sur ce seul segment. Pour lui, pourtant maraîcher vendant une partie de sa production en direct, il faut être plus ambitieux pour défendre le revenu des exploitations. *« Ne circonscrivons pas notre action à la seule proximité, préconise-t-il. Ayons le courage de bâtir des process permettant de soutenir l'ensemble de nos capacités productives. »* Et le président du syndicat majoritaire de lancer : *« Goûtez L'Ardèche doit nous inspirer. On est pas les Savoie, on n'a pas de beaufort ni de reblochon, ni de croix blanche. Nous avons deux ou trois appellations, mais elles ne peuvent pas tout traiter. Associons la filière agro-alimentaire à notre réflexion. Il n'y a pas de grand méchant : parler avec Danone ou Sodial, ce n'est pas une insanité. Dans les six territoires, il y a des montagnes : tout le lait qui y est produit ne peut pas être transformé en tomme ! »* ■

MB

Pays : France
 Périodicité :
 Edition : Privas et sa région

Infos sur la publication

Les statistiques rapportées peuvent présenter un décalage par rapport à ce qui est affiché sur les publications



A la conquête de l'Ardèche a ajouté 2 nouvelles photos.

Publié par Cécile Broc (71) · 18 décembre, 11:13 ·

[Le Car Foud'Ardèche]

RDV demain au Cheylard (zone de la Palisse) pour découvrir ce car Fou ! Au programme 3 ateliers : La place de marché, l'atelier des métiers et le voyage virtuel de quoi égayer vos courses de fêtes de fin d'année. Plus d'info <http://ardechelegout.fr/le-car-foudardeche-au-super-u-du-c.../>



12 399 personnes atteintes

Booster la publication

J'aime · Commenter · Partager · 163 2 32

12 399 Personnes atteintes

220 Mentions J'aime, commentaires et partages

183 Mentions J'aime	163 Sur la publication	20 Sur les partages
-------------------------------	----------------------------------	-------------------------------

4 Commentaires	4 Sur la publication	0 Sur les partages
--------------------------	--------------------------------	------------------------------

33 Partages	32 Sur la publication	1 Sur les partages
-----------------------	---------------------------------	------------------------------

369 Clics sur la publication

80 Affichages de photos	34 Clics sur des liens	255 Autres clics
-----------------------------------	----------------------------------	----------------------------

COMMENTAIRES NÉGATIFS

7 Masquer la publication	3 Masquer toutes les publications
0 Signaler comme indésirable	0 Je n'aime plus la Page

Pays : France
 Périodicité : Quotidien Edition :
 Privas et sa région

Infos sur la publication

Les statistiques rapportées peuvent présenter un décalage par rapport à ce qui est affiché sur les publications

 **A la conquête de l'Ardèche** a ajouté 2 nouvelles photos à l'album **Goûtez l'Ardèche® pour vos repas de fête !**
 Publié par Myrtille Assenat [?] · 18 décembre, 15:32 ·

Pour les fêtes, savourez des produits Ardéchois sélectionnés par la marque « Goûtez l'Ardèche® ».
 Voici, tout au long du mois, des idées à dévorer !



9857 personnes atteintes

[Booster la publication](#)

J'aime · Commenter · Partager ·  988  44  395

28 524 Personnes atteintes

1581 Mentions J'aime, commentaires et partages

1115 Mentions J'aime	988 Sur la publication	127 Sur les partages
--------------------------------	----------------------------------	--------------------------------

71 Commentaires	56 Sur la publication	15 Sur les partages
---------------------------	---------------------------------	-------------------------------

395 Partages	395 Sur la publication	0 Sur les partages
------------------------	----------------------------------	------------------------------

4529 Clics sur la publication

2541 Affichages de photos	6 Clics sur des liens	1982 Autres clics
-------------------------------------	---------------------------------	-----------------------------

COMMENTAIRES NÉGATIFS

57 Masquer la publication	10 Masquer toutes les publications
0 Signaler comme indésirable	0 Je n'aime plus la Page

07B**Le Cheylard**

Les scolaires sont montés à bord du car “Foud’Ardèche”

Hier matin, les animateurs ont accueilli cinq classes de primaire des écoles privées et publiques du Cheylard. Les 120 élèves se sont rendus successivement sur la place Saléon-Terras où stationne le car “Foud’Ardèche”. Ils ont expérimenté, classe après classe, les animations de valorisation de la filière agroalimentaire du car Foud’Ardèche avec trois ateliers thématiques : “La place du marché”, avec une chasse aux sept merveilles de l’Ardèche, la découverte des produits phares du département en trouvant des indices grâce aux 5 sens (odorat, goût, toucher, vue et ouïe). “L’atelier des métiers”, avec la route des savoir-faire en Ardèche : à l’aide de tables tactiles, un jeu interactif permet de découvrir les métiers de l’agroalimentaire avec des épreuves et des kilomètres à réaliser pour gagner des galons. Et “le voyage virtuel” avec l’Ardèche, au gré des saisons et des productions : balade avec le personnage principal du film d’animation et immersion dans les paysages productifs ardéchois au fil des saisons.



Les classes se sont succédé toute la matinée et dans l'après-midi. Les classes se sont succédées toute la matinée et dans l'après-midi.

07B**localexpressLe Cheylard :**

À la découverte des produits ardéchois

Umis en place par l'association Ardèche le goût, le car "Foud'Ardèche" est un véhicule itinérant dont l'objectif est de faire découvrir toute la richesse du patrimoine agroalimentaire ardéchois. Ce véhicule ludique et innovant se déplace dans tout le département pour aller à la rencontre du public pour présenter les produits locaux, les métiers et savoir-faire des professionnels, la saisonnalité et les paysages façonnés par cette filière majeure de l'économie ardéchoise. Hier matin le car était stationné au parking de Super U, point de vente adhérent à la marque Goûtez l'Ardèche. L'occasion de réaliser un voyage ludique et gustatif au cœur des saveurs et des savoir-faire ardéchois.



Pour le plaisir du plus grand nombre, cette visite était l'occasion de faire meilleure connaissance avec les bons produits ardéchois.

L'aventure commence pour le bus Foud'Ardèche



Le Food'Ardèche est le bus des saveurs de l'Ardèche, 100 % ardéchois, est sorti du hangar.

Mardi 1er décembre est une date importante pour le bus des saveurs d'Ardèche le goût, Foud'Ardèche qui est enfin sorti de son hangar du pôle des Mines à Privas. Le président du conseil départemental, Hervé Saulignac et quelques heureux élus ont eu droit à une petite visite privée en avant-première. Destiné d'abord aux écoles, le bus contient comme prévu 3 ateliers, deux en intérieur et un extérieur. Chaque activité est conçue pour 8 élèves et dure 10 minutes, avant rotation sur l'activité suivante pour que 24 élèves de primaire, soit en moyenne une classe passe sur les 3 ateliers en 30 à 40 minutes, en accord avec les possibilités pédagogiques de l'Éducation nationale. Dehors est installé le petit marché, une succession de caisses en bois renfermant des trésors pour les enfants, avec un but du jeu : découvrir en 3 coups, soit 3 indices sensoriels chacun, les 7 merveilles locales du marché. Chaque enfant reçoit en début de jeu une fiche d'énigmes des 7 merveilles classées par couleurs à résoudre dans l'ordre dans les caisses en bois suivant les mêmes couleurs. Puis, il repart avec une fiche-réponse détaillant l'historique des merveilles ainsi qu'un petit volet explicatif des différentes appellations et législations des produits. Le second atelier à l'intérieur du bus concerne la découverte des métiers. Sur 2 tables de 4 places, recouvertes d'une tablette tactile géante, les élèves partent pour un tour des saveurs sur le modèle du jeu des 1 000 bornes, dans un bus qui sillonne les routes ardéchoises en faisant 5 escales chez 5 artisans. Un jeu tactile de 10 minutes, de questions et découvertes du métier, est prévu par escale, avec 1 000 points maximum à gagner par jeu. Ce jeu est suivi d'un petit film sur le métier au quotidien. Ainsi, sont découverts le castanéiculteur, l'éleveur caprin, le salaisonnier, le boulanger et le restaurateur. A l'avant du bus, séparé par une porte coulissante se trouve, le cinéma, de 16 places (nombre minimum prévu en cas de déplacement du bus à l'extérieur ou en sortie, au salon de l'agriculture par exemple). Ce dernier propose un film de 10 minutes sur la découverte des paysages : une petite fille se transforme en abeille et va visiter les paysages ardéchois transformés au fil des 4 saisons par les agriculteurs. Vergers, maraîchages, vignes, ruches et même truffières sont détaillés au travers d'images superbes prises par des drones ou à la caméra, qui ont nécessité plus d'un an de tournage. Le film pourrait avoir de multiples utilités hors de l'école comme outil de promotion du territoire.



LE CHEYLARD

Une première bien suivie pour le car Foud'Ardèche

Débutant son itinéraire ardéchois par le Cheylard, le car foud'Ardèche a stationné toute la journée du vendredi 18 décembre sur la place Saléon-Terras. Ce véhicule, imaginé par l'association « Ardèche le goût » veut faire découvrir au public et aux scolaires tout l'univers de l'agroalimentaire ardéchois, avec de nombreux partenaires, dont l'Arche des Métiers.

120 élèves de 5 classes

Le vendredi était consacré aux scolaires, et ce sont 120 élèves de 5 classes de primaires de toutes les écoles du Cheylard, divisés en petits groupes de 8, qui ont ainsi pu partir à la chasse aux 7 merveilles de l'Ardèche, les produits phares du département. Au programme de cette journée très ludique et instructive, la découverte grâce à des jeux, dans des caisses mystères, avec les 5 sens, de ces fameux pro-



Un groupe de l'école privée après les ateliers.

duits que sont la châtaigne, le picodon, les volailles, le vin (les AOP), le bœuf (fin gras du Mézenc), les eaux minérales et les salaisons.

Au total trois ateliers où chaque groupe d'enfants passait tour-à-tour, dont un film d'animation, l'Ardèche au gré des saisons, puis des

jeux sur table tactile, pour, par exemple, apprendre à façonner la baguette ardéchoise. Un retour sur cette première animation en Ardèche sera fait avec les enseignants qui donneront leur avis sur l'animation la plus pertinente pour les écoles.

Le lendemain samedi, le car s'est rendu sur le parking de Super-U, partenaire de la marque Goûtez l'Ardèche, et cette fois, c'est le grand public qui a pu le découvrir.

JEAN-PAUL FONTANEL (CLP)

Pays : France
 Périodicité : Quotidien OJD : 223785
 Edition : Privas et sa région

Infos sur la publication

Les statistiques rapportées peuvent présenter un décalage par rapport à ce qui est affiché sur les publications

 **A la conquête de l'Ardèche** a ajouté 2 nouvelles photos à l'album **Goûtez l'Ardèche® pour vos repas de fête !**
 Publié par Myrtille Assenat [P] · 28 décembre 2015, 11:09 ·

Pour les fêtes, savourez des produits Ardéchois sélectionnés par la marque « Goûtez l'Ardèche® ».
 Voici, tout au long du mois, des idées à dévorer !



12 969 personnes atteintes

[Booster la publication](#)

J'aime · Commenter · Partager ·  1288  69  526

35 932 Personnes atteintes

2520 Mentions J'aime, commentaires et partages

1834 Mentions J'aime	1288 Sur la publication	546 Sur les partages
--------------------------------	-----------------------------------	--------------------------------

134 Commentaires	88 Sur la publication	46 Sur les partages
----------------------------	---------------------------------	-------------------------------

552 Partages	526 Sur la publication	26 Sur les partages
------------------------	----------------------------------	-------------------------------

6371 Clics sur la publication

3688 Affichages de photos	13 Clics sur des liens	2670 Autres clics
-------------------------------------	----------------------------------	-----------------------------

COMMENTAIRES NÉGATIFS

105 Masquer la publication	16 Masquer toutes les publications
-----------------------------------	---

0 Signaler comme indésirable	0 Je n'aime plus la Page
-------------------------------------	---------------------------------



C'EST BEAU, C'EST BON

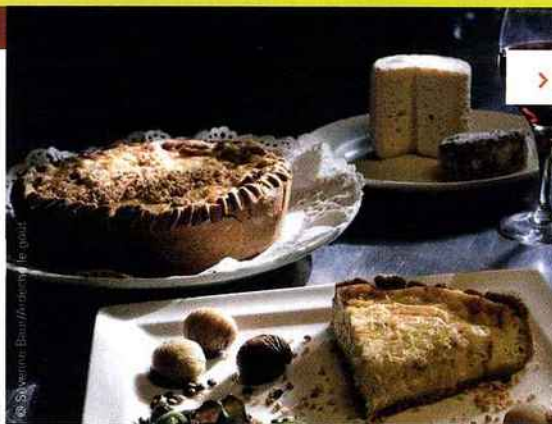
LE TEMPS DES LÉGUMES D'HIVER

L'Ardèche, une multitude de couleurs et de saveurs même en hiver.

INGRÉDIENTS
POUR 6 PERSONNES

- Pour la pâte brisée :**
- 85 g de farine de châtaigne
 - 165 g de farine de blé
 - 1 œuf
 - 100 g de beurre ramolli

- Pour l'appareil :**
- 150 g de blancs de poireaux
 - 25 cl de crème fraîche
 - 25 cl de lait
 - 4 œufs
 - 100 g de fromage de chèvre frais aux herbes
 - 100 g de fourme de vache coupée en dés
 - 20 g de beurre
- Sel, poivre et noix de muscade



> LA RECETTE DE...



Hervé Ayroulet
Le Provençal
07160 Le Cheylard
Tél. 04 75 29 02 08

Un restaurant sélectionné par la marque collective Goûtez l'Ardèche

TOURTE AUX POIREAUX ET AU FROMAGE

Mélanger les ingrédients de la pâte brisée.
Laisser reposer au frais.
Faire suer les blancs de poireaux en morceaux, ajouter la crème et laisser compoter.
Étaler la pâte brisée dans un moule beurré et cuire à blanc 10 min.

Mélanger les œufs entiers, le sel, le poivre et la noix de muscade.
Ajouter le fromage frais, le lait et les poireaux. Disposer les dés de fourme au fond du plat, verser l'appareil et enfourner à 200 °C durant 30 à 40 min selon l'épaisseur de la pâte.

> RESTAURANT LE PROVENÇAL

La cuisine est une passion dans laquelle Hervé Ayroulet est tombé tout petit. Avec sa femme Jocelyne, il a cumulé les expériences en famille et aussi dans des restaurants de Savoie. Puis ils sont revenus au pays. Dans sa cuisine, de bons produits Goûtez l'Ardèche®, des fruits et légumes de la vallée de l'Eyrieux et un sacré savoir-faire. « J'aime la cuisine traditionnelle, les plats qui mijotent sur le coin du fourneau. » Terrines, pâtés, confitures : tout est fait maison.

C'est la saison pour agrémenter vos repas de betteraves, cardons, carottes, céleris, lentilles, oignons, pommes de terre, radis noirs, salsifis, topinambours...

Profitez encore des courges, poireaux et des choux. Prenez le temps de flâner sur les marchés pour vous laisser tenter par quelques fruits : pommes, poires et kiwis.

N'oubliez pas le jambon cru, le saucisson, la caillette ou bien la maôche. C'est aussi la pleine saison pour l'agneau, le bœuf, le lapin et le chapon.

Au mois de janvier, la truffe, reine de l'hiver, pointe son nez !

En associant proximité et saisonnalité, vous ferez de vos repas une réussite !



> PRATIQUE

Fête de la Truffe le 14 février à Ruoms : marché de détail, repas découverte de la truffe ardéchoise et démonstration de recherche de truffes.



Emportez les Étapes savoureuses-Ardèche® dans votre poche grâce à l'application mobile. Découvrez les producteurs et les entreprises, les fêtes et les marchés, les musées gourmands et les restaurants de qualité proches de vous.
Page réalisée avec le Centre du développement agroalimentaire
« Ardèche le goût », sur www.ardechelegout.fr.

Pays : France
Périodicité : récurrent

Infos sur la publication

Les statistiques rapportées peuvent présenter un décalage par rapport à ce qui est affiché sur les publications



A la conquête de l'Ardèche

Publié par Myrtille Assenat [?] · 15 février, 09:06 ·

La saison du Fin Gras a débuté il y a quelques jours !
On vous propose une recette de ravioles pour le faire découvrir à vos amis :



Ravioles au Bœuf Fin Gras du Mézenc AOP - Goutez l'Ardèche

INGRÉDIENTS pour 8 personnes : 1 kg de pot au feu de Bœuf fin gras du Mézenc AOP (jarret, collier, basse côte...) 2 carottes 1 poignée de gros sel, poivre en...

GOUTEZLARDECHE.FR

30 799 personnes atteintes

[Booster la publication](#)

385 10 commentaires 171 partages

J'aime Commenter Partager

30 799 Personnes atteintes

740 Mentions J'aime, commentaires et partages

524 Mentions J'aime	385 Sur la publication	139 Sur les partages
-------------------------------	----------------------------------	--------------------------------

41 Commentaires	11 Sur la publication	30 Sur les partages
---------------------------	---------------------------------	-------------------------------

175 Partages	171 Sur la publication	4 Sur les partages
------------------------	----------------------------------	------------------------------

850 Clics sur la publication

2 Affichages de photos	350 Clics sur des liens	498 Autres clics
----------------------------------	-----------------------------------	----------------------------

COMMENTAIRES NÉGATIFS

45 Masquer la publication	7 Masquer toutes les publications
----------------------------------	--

0 Signaler comme indésirable	0 Je n'aime plus la Page
-------------------------------------	---------------------------------

Infos sur la publication

Les statistiques rapportées peuvent présenter un décalage par rapport à ce qui est affiché sur les publications



A la conquête de l'Ardèche

Publié par Myrtille Assenat (?) · 15 février, 09:06 ·

La saison du Fin Gras a débuté il y a quelques jours !
On vous propose une recette de ravioles pour le faire découvrir à vos amis :



Ravioles au Bœuf Fin Gras du Mézenc AOP - Goutez l'Ardèche

INGRÉDIENTS pour 8 personnes : 1 kg de pot au feu de Bœuf fin gras du Mézenc AOP (jarret, collier, basse côte...) 2 carottes 1 poignée de gros sel, poivre en...

GOUTEZLARDECHE.FR

30 799 personnes atteintes

Booster la publication

385 10 commentaires 171 partages

J'aime Commenter Partager

30 799 Personnes atteintes

740 Mentions J'aime, commentaires et partages

524 Mentions J'aime	385 Sur la publication	139 Sur les partages
-------------------------------	----------------------------------	--------------------------------

41 Commentaires	11 Sur la publication	30 Sur les partages
---------------------------	---------------------------------	-------------------------------

175 Partages	171 Sur la publication	4 Sur les partages
------------------------	----------------------------------	------------------------------

850 Clics sur la publication

2 Affichages de photos	350 Clics sur des liens	498 Autres clics
----------------------------------	-----------------------------------	----------------------------

COMMENTAIRES NÉGATIFS

45 Masquer la publication	7 Masquer toutes les publications
----------------------------------	--

0 Signaler comme indésirable	0 Je n'aime plus la Page
-------------------------------------	---------------------------------

07C

Valvignères**Le nouveau caveau de la coopérative a été inauguré**

Ils en rêvaient depuis vingt ans. Et ce vendredi, en fin d'après-midi, la soixantaine de coopérateurs qui composent le socle de la coopérative a inauguré, avec fierté, un caveau flambant neuf. Une belle réalisation de 341000,00 HT parfaitement adaptée à la mise en valeur de leurs produits. Outre déguster les cépages de son choix, le client pourra flâner le long des rayonnages où les bouteilles sont exposées dans des vitrines. Le caveau est géré suivant la méthode du self-service et les cartons ou les bouteilles individuelles sont disponibles pour être pris sur un chariot de courses. Des produits locaux sont disponibles, principalement des produits de la marque collective "Goûtez l'Ardèche".



Les coopérateurs, réunis devant l'entrée du caveau, ont assisté au discours et, ensuite, tout le monde a eu le droit à une visite de la cave.

La cave produit en moyenne 25000 hl de vin par an



L'entrée du caveau à la tombée de la nuit

La cave coopérative de Valvignères existe depuis 1952 et produit en moyenne 25000 hl de vin par an. «Jusqu'à 32000 hl les bonnes années », précise Jérôme Volle, président de la cave, dans son discours inaugural. Il rend hommage à ceux qui ont mis en œuvre cet outil coopératif qui a permis aux vignerons de continuer à vivre de leur métier. Il remercie également les entrepreneurs locaux et en particulier leur flexibilité face aux difficultés rencontrées (sol de fondations et nécessité de s'adapter aux normes en constante évolution). La construction, commencée en novembre 2014, a ainsi pris un retard important, mais dans sa conclusion il se félicitera de l'outil qui permettra d'améliorer le contact avec les consommateurs.



Le caveau sera en self service

Jacques Lebrat, maire de Valvignères, sourire aux lèvres, semble heureux d'inaugurer, enfin, le bâtiment pour lequel il a signé depuis son investiture trois permis de construire. Plus sérieusement, il se réjouit de la présence sur la commune de la cave et des jeunes qui l'animent aujourd'hui car il s'agit là d'un excellent exercice de démocratie.

Enfin toutes les personnes présentes ont pu visiter le caveau, la zone de stockage et la salle de réunion qui font partie de l'ensemble, avant d'être convié par le président, Jérôme Volle, à un vin d'honneur où les meilleures cuvées en vente du caveau ont été appréciées par les convives.

PRIVAS**Manger local, c'est possible**

Ce jour-là, sur le marché de Privas, beaucoup de consommateurs l'avouent : acheter local devient un leitmotiv. Et ce pour différentes raisons. Écologiques et politiques pour Marie-Christine Saubin, qui explique : « Il n'y a pas de raison d'acheter des produits transportés alors qu'on trouve les mêmes sur place. Et puis je veux que les petits producteurs continuent à vivre de leur travail ». Ou des raisons nutritives pour Jean Souche, venu de Coux faire son marché : « Ça ne traîne pas, c'est plus frais ». « On pense que c'est plus cher qu'en grande surface mais en fait ce n'est pas vrai », explique de son côté Michèle Hetzel, qui fait la majorité de ses courses chez les commerçants privadois.

*Jean DELMARTY*

D'autres ont plus de mal à s'y retrouver et avouent ne pas toujours savoir d'où viennent les produits qu'ils achètent. Pourtant, il existe des façons d'y voir plus clair : discuter avec son vendeur, bien sûr. Mais aussi se fier à des labels. Depuis 1994, il existe en effet une marque territoriale garantissant la provenance et la qualité des produits : Goûtez l'Ardèche. « L'Ardèche est un département précurseur en la matière car on y est assez identitaires », explique Marie-Pierre Hilaire, directrice de la structure Ardèche le goût qui gère la marque, et affiche plus de 400 produits labellisés. Le cahier des charges mise sur des critères phares : « Le goût, la qualité de fabrication, le lieu de transformation et l'origine des matières premières. Il faut que la matière principale soit ardéchoise ». Sur le site goutezlardeche.fr,

le consommateur peut ainsi repérer tous les producteurs labellisés autour de chez lui, ainsi que des points de vente. « Il y a même des grandes surfaces labellisées, explique Marie-Pierre Hilaire. Pour cela, elles doivent proposer plus de 100 produits Goûtez l'Ardèche. »

Autre solution : acheter directement chez son producteur. En effet, de nombreux agriculteurs ont fait le choix de la vente directe. « C'est lié à l'histoire et à la géographie de l'Ardèche. On a une culture de la petite production fermière et de la vente en direct », explique Sophie Trintignac, conseillère en production fermière à la Chambre d'Agriculture. Si beaucoup vendent chez eux, d'autres préfèrent les marchés. Certains cumulent les deux, comme Emilie Bourret, productrice de fromages de chèvre à Pranles : « On vend toute notre production en direct. C'est plus simple, il n'y a pas d'intermédiaires qui font augmenter le prix. Et puis, on a le contact avec la clientèle, c'est important pour nous ». Au final, « 50 % des jeunes agriculteurs qui s'installent en Ardèche ont un projet de vente directe », relève Lucia Latré, animatrice en production fermière à la chambre d'agriculture.

Dans cette dynamique, certains ont choisi de se regrouper. C'est ainsi que sont nés les magasins de producteurs comme l'Échoppe paysanne, créée en 2000 à Privas. 18 producteurs ardéchois participent à l'aventure. « La règle du jeu c'est qu'on tient le magasin à tour de rôle, deux à trois fois par mois », explique Patrick Lafaye de Micheaux, producteur à Flaviac. Pour sa collègue, Alcine Voiron, qui tient la permanence avec lui ce jour-là, il n'y a pas eu de doute : « Pour moi, c'était une évidence. Ça permet d'avoir des collègues et des rapports avec nos clients. Et pour eux, c'est une offre exceptionnelle, avec dans un même endroit, toute une gamme de produits paysans de qualité ». Il existe 14 magasins de producteurs de ce type en Ardèche, dont un à Saint-Sauveur-de-Montagut, ouvert en 2013.

Alors que les paniers de fruits et légumes se répandent en France, l'Ardèche, elle, semble boudier ce mode de distribution. Il existe tout de même quelques initiatives comme le Terreau, à Cruas, exploitation bio employant des salariés en insertion sociale et professionnelle et distribuant des paniers chaque semaine dans des dépôts à Privas, Chomérac, Cruas, Le Pouzin

Dossier réalisé par Leïla PIAZZA



C'EST BEAU, C'EST BON

PRENEZ LE TEMPS DE DÉCOUVRIR L'ESCARGOT DE L'ARDÈCHE

Entre deux giboulées printanières,
initiez-vous à l'héliciculture et ses secrets.

© Stéphanie Bouffard/Le goût



ESCARGOTS DE L'ARDÈCHE AUX GIROLLES, FAÇON AUBERGE

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- une centaine d'escargots court-bouillonnés en bocaux
- 4 échalotes moyennes
- 8 cl d'huile d'olive
- 800 g de girolles fraîches ou congelées entières
- 8 cl de pastis
- 1 l de crème liquide
- sel / poivre / thym
- fenouil en grain et fenouil frais
- baies roses
- crème de balsamique

> UNE RECETTE DE...

© Sylvain Baudouin/Le goût



**Huguette
CHARMASSON**

Auberge du Pont d'Arc
07150 Vallon-Pont-d'Arc
Tél. 04 75 88 01 57

> AUBERGE DU PONT D'ARC

Huguette et Yves sont passionnés de cuisine. Autodidactes, enfants de paysans, ils puisent leurs inspirations culinaires dans la terre et les parfums du sud Ardèche où ils sont nés. « L'hiver, nous aimons cueillir nos olives et faire notre huile » qui relève des assiettes ensoleillées, servies dans leur auberge située face au Pont d'Arc. Leurs spécialités Goûtez l'Ardèche® rendent hommage au terroir ardéchois. www.ardèche-restaurant.com

- > Faire suer les échalotes ciselées à la poêle dans de l'huile d'olive.
- > Ajouter les escargots tout en remuant. Flamber au pastis.
- > Dans une poêle à part, saisir à feu vif les girolles, assaisonner de sel et de poivre.
- > Ajouter les girolles à la préparation.
- > Arroser de crème liquide tout en remuant.
- > Ajuster l'assaisonnement : sel, poivre, thym, fenouil en grains.
- > Faire réduire la crème pour obtenir une sauce onctueuse.
- > Servir très chaud, décorer de baies roses, de fenouil frais et de crème de balsamique.

« L'escargot pond au niveau du cou, est nocturne, hermaphrodite, sourd et ne voit pas à plus d'un millimètre ! » raconte Valérie Delabre, hélicultrice à Saint-Remèze. Lors de ses visites guidées, on découvre tout sur l'élevage et la vie de cet étonnant gastéropode : les œufs, les naissains et les parcs extérieurs où les adultes sont

élevés selon leur cycle naturel. Ouverte toute l'année, une boutique documentée de panneaux propose de nombreux produits à base d'escargots et complète de façon gourmande cette visite passionnante. Visite d'avril à fin septembre. Un lieu de visite sélectionné par Les étapes savoureuses Ardèche®.

> PRATIQUE

Retrouvez d'autres lieux de visite sur www.lesetapessavoureuses.fr ou en téléchargeant l'application Les étapes savoureuses Ardèche®.

Page réalisée avec le Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût », Recette extraite du magazine « Ardèche le goût, destinations gourmandes au fil des saisons ».

* d'infos sur www.ardèchelegoût.fr

Complètement Foud'Ardèche !

Le car Foud'Ardèche est inauguré mercredi 2 mars à l'Hôtel du Département à Privas. Mais il sillonne l'Ardèche depuis décembre 2015. C'est une vraie vitrine des produits locaux, mais aussi des métiers qui y sont liés, ce car de l'agroalimentaire peut aller dans les écoles, les entreprises, sur les manifestations... C'est un bon outil novateur et ludique.

Le Département de l'Ardèche, l'Etat et de nombreux partenaires soutiennent ce concept inédit. Ce projet est labellisé Programme National pour l'Alimentation et Pôle d'Excellence Rurale. L'Inspection de l'académie et L'Arche des Métiers participent sur les volets pédagogiques. Le car Foud'Ardèche bénéficie également d'une aide de l'ex-Région Rhône-Alpes (Grand projet Rhône-Alpes) et de partenaires comme Mutualia Alliance Santé, la Caisse d'Épargne et de prévoyance Loire Drôme Ardèche, le Crédit agricole Sud Rhône-Alpes, Impressions Fombon, le CFA Lanas André Fargier, le lycée hôtelier La Ségalière à Largentière, le lycée hôtelier Marie Rivier à Bourg-Saint-Andéol, la chambre d'agriculture, la Chambre de commerce et d'industrie et la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ardèche.

Ardèche

SESSION DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE /
Face à la crise du lait, la Chambre d'agriculture
essaie de trouver des solutions à long terme.

Vers un lait ardéchois ?

Au moment du point presse du début d'après-midi à l'issue de la session de la Chambre d'agriculture du 24 février dernier, Philippe Costet et Benoît Claret se sont répartis les rôles : « monsieur bonnes nouvelles » d'un côté, « monsieur mauvaises nouvelles » de l'autre.

Comme devait le souligner Philippe Costet, si la situation pour les caprins ne fut pas toujours aussi bonne, on goûte aujourd'hui notre plaisir avec une demande en lait de chèvre qui reste forte, un prix orienté à la hausse et même des opportunités pour l'installation de nouveaux ateliers. Même s'ils paient aujourd'hui un certain manque de vision il y a quelques années devait insister Philippe Costet, les transformateurs en Picodon Drôme-Ardèche sont aujourd'hui en recherche de lait de chèvre. Toujours au chapitre des bonnes nouvelles, la liste contient aussi les ovins viande avec une consommation orientée à la hausse, des cours maintenus à un bon niveau, une viande d'agneau de l'Ardèche recher-

chée par les opérateurs de la filière aval et, enfin, une réflexion engagée afin d'envisager une reconnaissance sous signe de qualité. La troisième bonne nouvelle nous vient du secteur volaille, qui semble ne pas avoir été perturbé par l'épisode de grippe aviaire tandis que là aussi, la qualité locale est recherchée.

L'herbe de nos montagnes

Cette fois, Benoît Claret n'avait pas le beau rôle. Entre des stocks de poudre de lait toujours plus importants, l'embargo russe, le ralentissement de la demande chinoise et, surtout, des prix de l'ordre de 28 centimes le litre [27 en février] alors que le seuil de rentabilité est entre 34 et 35 centimes.

Mais lors du point presse, il fut surtout question de la volonté de la Chambre de préparer l'avenir. Jean-Luc Flaugère veut en effet s'engager vers une valorisation de la filière lait. Cette volonté pourrait prendre plusieurs chemins : celui d'un fromage ardéchois, du développement déjà entamé du lait bio ou de la valori-



sation du lait ardéchois. L'idée serait de prendre un chemin analogue à celui emprunté naguère par l'Appellation d'Origine Protégée Picodon, et qui permet d'augmenter le prix du litre de lait de chèvre d'environ 70 centimes. « *Il faut mettre en avant le lait ardéchois* » a déclaré





Jean-Luc Flaugère dénonce les lectures différentes de la loi NOTRe par les Départements.

Benoit Claret, et donc trouver une solution pérenne face à la crise du prix du lait. L'élu évoque un travail mené en commun avec la Chambre régionale afin de voir ce qu'amène l'herbe de nos montagnes ardéchoises. Ce travail prendra plusieurs années selon Jean-Luc Flaugère, mais « la question mérite d'être creusée »

Les interprétations de la loi NOTRe

« Sommes-nous tous dans la même République ? » C'est par ces mots, devant le préfet, que Jean-Luc Flaugère a conclu une partie de son discours consacrée à la loi NOTRe. Le président voulait par là dénoncer une interprétation différente d'un département à l'autre du texte. Cette loi prévoit en effet un transfert de la com-

pétence économique des Conseils départementaux vers les Conseils régionaux. Sauf que si des solutions ont été trouvées avec le Conseil départemental de l'Ardèche, pour l'année 2016, sur les budgets tourisme et social, rien n'est résolu pour les actions du Centre de Développement Agroalimentaire, le fonctionnement de la SCIC d'Ardèche et de Saison ou encore AgriBioArdèche. « La situation est plus que préoccupante pour ces structures » insiste Jean-Luc Flaugère. Il en est de même pour la politique de soutien à l'installation du Département et les aides pour les créateurs d'entreprises tandis que les jeunes agriculteurs ont reçu une lettre de ce même Département, indiquant qu'ils ne bénéficieront plus de son aide. ■



Le préfet Alain Triolle a indiqué qu'il **se battra contre la décision d'anticiper de 2 ans l'interdiction du diméthoate** après avoir affirmé qu' « *On ne peut pas laisser le consommateur français manger des fruits qui ont été traités au diméthoate (ndlr : dans différents pays de l'Union Européenne) et interdire à l'exploitant agricole (français) de traiter au diméthoate* » sans lui fournir d'alternative.

Concernant l'établissement de la carte des cours d'eau, la ministre de l'environnement Ségolène Royal prendra contact avec l'Onema (Office National de l'Eau et des Milieux Aquatiques) afin que ne soient pas dressés des procès-verbaux en dehors de la cartographie.

Le sanglier : Alain Triolle rappelle qu'il a engagé un bras de fer avec la fédération de chasse afin de faire baisser la population de sangliers. Après avoir rappelé qu'il a dissous l'ACCA de Félines, « *partout, je prendrai mes responsabilités* ».

Infos sur la publication

Les statistiques rapportées peuvent présenter un décalage par rapport à ce qui est affiché sur les publications



A la conquête de l'Ardèche

Publié par Myrtille Assenat [?] · 4 mars, 14:51 ·

Au cœur de la Vallée du Rhône méridionale est née la gamme Terres des Amoureuses, fruit d'une grande créativité et d'un travail minutieux à la recherche de l'excellence et de l'innovation.

www.goutezlardeche.fr/2016/03/02/le-chateau-des-amoureuses/



27 923 personnes atteintes

Booster la publication

550

11 commentaires · 180 partages

J'aime · Commenter · Partager

27 923 Personnes atteintes

984 Réactions, commentaires et partages

718 J'aime	521 Sur la publication	197 Sur les partages
----------------------	----------------------------------	--------------------------------

39 J'adore	28 Sur la publication	11 Sur les partages
----------------------	---------------------------------	-------------------------------

1 Haha	1 Sur la publication	0 Sur les partages
------------------	--------------------------------	------------------------------

39 Commentaires	12 Sur la publication	27 Sur les partages
---------------------------	---------------------------------	-------------------------------

188 Partages	180 Sur la publication	8 Sur les partages
------------------------	----------------------------------	------------------------------

1421 Clics sur la publication

510 Affichages de photos	189 Clics sur des liens	722 Autres clics
------------------------------------	-----------------------------------	----------------------------

COMMENTAIRES NÉGATIFS

22 Masquer la publication	10 Masquer toutes les publications
0 Signaler comme indésirable	0 Je n'aime plus la Page

ardècheIl parcourt les routes du département en proposant plusieurs ateliers pédagogiques et interactifs

Un car totalement “food” pour promouvoir les spécialités ardéchoises

Son objectif est de vous rendre fou. Fou de l'Ardèche et de ses spécialités. Le Département a fêté mercredi l'arrivée de son meilleur VRP. Un as en la matière, qui, en un tour de roue, vous donne envie de déguster : châtaignes, picodon et vins ardéchois. Le carfoud'Ardèche n'a pas été recruté par l'association “Ardèche le goût”, mais plutôt créé sur mesure.



Inauguré mercredi, le car foud'Ardèche va sillonner les routes pour promouvoir les produits ardéchois. Photo Le DL/L.F.

Qui de mieux placé qu'un Ardéchois pour faire la promotion des produits du département ? Le car a été conçu à Annonay par Iribus. Le scénographe est aussi Ardéchois et des entreprises locales ont aussi été choisies pour la décoration, le graphisme et la réalisation des ateliers du car



Dans le bus, un atelier propose aux enfants un parcours découverte sur un écran tactile pour apprendre différents métiers de l'agroalimentaire en s'amusant. Photo Le DL/Vincent RIGAUD

Bientôt dans les écoles et un jour au Salon de l'agriculture

A l'intérieur, deux ateliers pour goûter l'Ardèche. Un film de 10 minutes, un voyage virtuel pour découvrir l'Ardèche au gré des saisons et des productions et l'atelier des métiers. Sur un écran tactile les visiteurs découvrent en jouant différents métiers de l'agroalimentaire ardéchois : castanéiculteur, éleveur caprin, boulanger, restaurateur« Ce sont des métiers qui recrutent », explique Marie-Pierre Hilaire, directrice d'Ardèche le goût. L'association initiée par la chambre d'agriculture, la chambre de commerce et d'industrie et la chambre de métiers et de l'artisanat, a pour objectif de promouvoir les spécialités ardéchoises et pourquoi pas, de faire naître des vocations. Les soutes du car renferment aussi un atelier que Virgile, le chauffeur et animateur du carfoud'Ardèche, installe à l'extérieur. À travers des indices, le public est amené à reconnaître “les sept merveilles ardéchoises”.

« Le car foud'Ardèche a été conçu pour un public jeune : du CE1 au collège. Mais lorsque nous avons fait des tests, nous nous sommes rendu compte que cela marchait très bien avec les lycéens et leurs parents. C'est une activité tout public. »

Activité qui est amenée à se déplacer dans les écoles mais aussi sur les événements ponctuels, contre une participation financière. « Nous serons présents à Bourg-Saint-Andéol pour le Tour de France par exemple. »

Le car n'a pas vocation à rester que sur les routes ardéchoises. « Il va aller dans la Drôme c'est certain et pourquoi pas faire une halte sur une aire d'autoroute pendant l'été. Il pourrait également se rendre au salon des métiers de bouche à Lyon et même au Salon de l'agriculture à Paris l'année prochaine », envisage Marie-Pierre Hilaire.

Le car a été conçu pour avoir une durée de vie de trois ans. Son coût : 100000 euros. Le projet entre dans le cadre du

pôle d'excellence rurale. Il a été subventionné par l'État, le Département, la Région et a également le soutien de partenaires privés.

Le véhicule d'occasion va vivre sa nouvelle vie sur les routes ardéchoises. Elles font aussi partie des spécialités du département.

Laure FUMAS

E26

Virgile, chauffeur et animateur

Il est le seul élément du car foud'Ardèche qui ne soit pas 100 % ardéchois !



À 25 ans, le jeune homme a été engagé en emploi d'avenir par l'association "Ardèche le goût". Photo Le DL/L.F.

Virgile Pétin, 25 ans, est le chauffeur et animateur du véhicule. Boulanger d'origine alsacienne, il a engagé une reconversion professionnelle à son arrivée en Ardèche. « Je voulais rester dans l'agroalimentaire mais j'étais attiré par l'animation. » Le poste qu'il occupe aujourd'hui, lui convient parfaitement. Il y a trois ans, il a été engagé en emploi d'avenir par l'association "Ardèche le goût" pour travailler sur le projet car foud'Ardèche. Il a été formé au métier d'animateur et a passé son permis "transport en commun".

Désormais, il est sur les routes pour promouvoir comme un vrai Ardéchois les produits de son département d'adoption.

DRÔME-ARDÈCHE

Promouvoir la ViaRhôna
"En roue libre"

» Hermitage-Tournonais communauté de communes et Porte de DrômArdèche ont souhaité communiquer sur la ViaRhôna et les territoires alentours, en lançant l'opération "En roue libre". Il s'agit pour les deux intercommunalités de promouvoir le nord Drôme et le nord Ardèche, via un carnet de route qui recense les itinéraires, lieux et sites à visiter. Afin de devenir une destination privilégiée notamment pour les habitants de l'agglomération lyonnaise.

ARDÈCHE-DRÔME

L'interdiction de toutes exploitations du gaz
de schiste sera inscrite dans le code minier

» La ministre de l'Écologie, Ségolène Royal (PS), a été interrogée par la députée iséroise Michèle Bonneton (EELV) sur le gaz de schiste, mercredi à l'Assemblée nationale lors des questions au gouvernement. Rappelant la grande manifestation à Barjac de dimanche dernier, la parlementaire a demandé à la ministre si toutes exploitations des ressources de gaz et huiles de schiste allaient être interdites quelle que soit la technique utilisée. Ségolène Royal a annoncé que cette interdiction sera inscrite dans le code minier « avant la fin du deuxième semestre ». Elle a mis en avant la loi sur la transition énergétique et la volonté du gouvernement de se tourner vers les énergies « renouvelables ».

CEFA
Ecole Forêt Bois Environnement

Portes ouvertes
Samedi 12 mars 2016
de 9h à 17h

Enseignement
général
Forêt
Environnement
Bâtiment
Commerce
Bois
Charpente

103, av. de Rochechaure
26200
MONTÉLIMAR
04 75 01 34 94

FORMATION

www.cefafa.org

712802700

VOTRE RÉGION

ARDÈCHE | Il parcourt les routes du département en proposant plusieurs ateliers pédagogiques et interactifs

Un car totalement "food" pour promouvoir
les spécialités ardéchoises

Son objectif est de vous rendre fou. Fou de l'Ardèche et de ses spécialités. Le Département a fêté mercredi l'arrivée de son meilleur VRP. Un as en la matière, qui, en un tour de roue, vous donne envie de déguster : châtaignes, picodon et vins ardéchois. Le car foud'Ardèche n'a pas été recruté par l'association "Ardèche le goût", mais plutôt créé sur mesure.

Qui de mieux placé qu'un Ardéchois pour faire la promotion des produits du département ? Le car a été conçu à Annonay par Iribus. Le scénographe est aussi Ardéchois et des entreprises locales ont aussi été choisies pour la décoration, le graphisme et la réalisation des ateliers du car...

Bientôt dans les écoles
et un jour
au Salon de l'agriculture

À l'intérieur, deux ateliers pour goûter l'Ardèche. Un film de 10 minutes, un voyage virtuel pour découvrir l'Ardèche au gré des saisons et des productions et l'atelier des métiers. Sur un écran tactile les visiteurs découvrent en jouant différents métiers de l'agroalimentaire ardéchois : castanéiculteur, éleveur caprin, boulanger, restaurateur... « Ce sont des métiers qui recrutent », explique Marie-Pierre Hilaire, directrice d'Ardèche le goût. L'association initiée par la chambre d'agriculture, la chambre de commerce et d'industrie et la chambre de métiers et de l'artisanat, a pour objectif de promouvoir les spécialités ardéchoises et pourquoi pas, de faire naître des voca-



Inauguré mercredi, le car foud'Ardèche va silloner les routes pour promouvoir les produits ardéchois. Photo Le D.L.F.

tions. Les soutes du car renferment aussi un atelier que Virgile, le chauffeur et animateur du car foud'Ardèche, installe à l'extérieur. À travers des indices, le public est amené à reconnaître "les sept merveilles ardéchoises".

« Le car foud'Ardèche a été conçu pour un public jeune : du CE1 au collège. Mais lorsque nous avons fait des tests, nous nous sommes rendu compte que cela marchait très bien avec les lycéens et leurs parents. C'est une activité tout public. »

Activité qui est amenée à

se déplacer dans les écoles mais aussi sur les événements ponctuels, contre une participation financière. « Nous serons présents à Bourg-Saint-Andéol pour le Tour de France par exemple. »

Le car n'a pas vocation à rester que sur les routes ardéchoises. « Il va aller dans la Drôme c'est certain et pourquoi pas faire une halte sur une aire d'autoroute pendant l'été. Il pourrait également se rendre au salon des métiers de bouche à Lyon et même au Salon de l'agriculture à Paris l'année

prochaine », envisage Marie-Pierre Hilaire.

Le car a été conçu pour avoir une durée de vie de trois ans. Son coût : 100 000 euros. Le projet entre dans le cadre du pôle d'excellence rurale. Il a été subventionné par l'État, le Département, la Région et a également le soutien de partenaires privés.

Le véhicule d'occasion va vivre sa nouvelle vie sur les routes ardéchoises. Elles font aussi partie des spécialités du département.

Laure FUMAS



Dans le bus, un atelier propose aux enfants un parcours découverte sur un écran tactile pour apprendre différents métiers de l'agroalimentaire en s'amusant.

Photo Le D.L.Vincent RIGAUD

L'INFO EN +

L'AGROALIMENTAIRE :
1^{er} SECTEUR D'EMPLOIS

La filière agroalimentaire en Ardèche est le premier secteur d'emplois : 4 713 exploitations agricoles avec 8 300 emplois, plus de 4 000 entreprises représentant 13 000 emplois inscrits au registre du commerce et 1 000 entreprises artisanales comptant 2 000 salariés.

L'ARDÈCHE TERRE
AGRICOLE

128 501 hectares, c'est la surface agricole de l'Ardèche, soit environ un quart du territoire.

LES SIGNES DE QUALITÉ

La qualité des productions ardéchoises est certifiée à travers :

7 AOC vins : Cornas, Saint-Joseph, Saint-Péray, Condrieu, Côtes-du-Vivaraire, Côtes-du-Rhône et Côtes-du-Rhône villages.

3 AOP produits : picodon, châtaignes d'Ardèche et bœuf Fin gras du Mézenc.

6 labels rouges : poulets, chapons, pintades, dinde, agneau de l'Arde et veau du Velay.

4 IGP vins : Ardèche, collines rhodaniennes, Méditerranée et comtés rhodaniens.

Dénomination montagne : pomme de terre du Gerbier de Jonc, cerises, abricots et produits laitiers.

AGRICULTURE BIO

L'Ardèche est au 9^e rang national en surface agricole utile cultivée. 2^e de la région Rhône-Alpes avec 577 producteurs, 80 entreprises de transformation et 28 distributeurs bio.

GUILHERAND-GRANGES

SALON DE

LA DÉCORATION

ET DE

L'AGENCEMENT

AGORA

4 > 6 MARS

OUVERT

VENDREDI

14H-18H30

SAMEDI &

DIMANCHE

10H-19H

ENTRÉE : 2€

ORGANISATION

COMITÉ

MUNICIPAL

DES FÊTES

07 83 07 25 80

Virgile, chauffeur et animateur



À 25 ans, le jeune homme a été engagé en emploi d'avenir par l'association "Ardèche le goût". Photo Le D.L.F.

Il est le seul élément du car foud'Ardèche qui ne soit pas 100 % ardéchois !

Virgile Pétin, 25 ans, est le chauffeur et animateur du véhicule. Boulanger d'origine alsacienne, il a engagé une reconversion professionnelle à son arrivée en Ardèche. « Je voulais rester dans l'agroalimentaire mais j'étais attiré par l'animation. » Le poste qu'il occupe aujourd'hui, lui con-

vient parfaitement. Il y a trois ans, il a été engagé en emploi d'avenir par l'association "Ardèche le goût" pour travailler sur le projet car foud'Ardèche. Il a été formé au métier d'animateur et a passé son permis "transport en commun".

Désormais, il est sur les routes pour promouvoir comme un vrai Ardéchois les produits de son département d'adoption.

« L'objectif est d'accueillir entre 10 000 et 50 000 visiteurs en trois ans »

« L'objectif est d'accueillir entre 10 000 et 50 000 personnes en trois ans », a lancé, mercredi soir, Raymond Laffont, président d'Ardèche le goût, lors de l'inauguration du car foud'Ardèche devant l'hôtel du Département à Privas. En décembre, lors de la phase de test, « il a déjà accueilli plus de 500 personnes. »

Le président, comme la directrice de la structure, Marie-Pierre Hilaire, se sont dits fiers d'avoir comme partenaires des établissements d'enseignement professionnel comme le CFA de Lanas, le lycée hôtelier de Bourg-Saint-Andéol et le lycée hôtelier La Ségalière à Largentière. Autant d'ambassadeurs du savoir-faire made in Ardèche.



En décembre, des enfants du Cheylard ont été les premiers à découvrir le car. Photo Ardèche le goût



E36

ardècheIl parcourt les routes du département en proposant plusieurs ateliers pédagogiques et interactifs

en ardècheUn car totalement food pour promouvoir les spécialités

Le Département de l'Ardèche a fêté mercredi l'arrivée de son meilleur VRP. Un as en la matière, qui, en un tour de roue, vous donne envie de déguster châtaignes, picodon et vins ardéchois. Le car Foud'Ardèche a été créé sur mesure par l'association Ardèche le goût. Il a été conçu à Annonay par Iribus. À l'intérieur, deux ateliers pour goûter l'Ardèche. Un film de 10minutes, un voyage virtuel pour découvrir l'Ardèche au gré des saisons et des productions, et l'atelier des métiers.



Inauguré mercredi, le car Foud'Ardèche va sillonner les routes pour promouvoir les produits ardéchois. Photo LeDL/L.F.

Son coût : 100000 euros. Le projet entre dans le cadre du pôle d'excellence rurale. Il a été subventionné par l'État, le Département, la Région et a été soutenu par des partenaires privés. Photo Le DL





Dans le bus, un atelier propose aux enfants un parcours découverte sur un écran tactile pour apprendre différents métiers de l'agroalimentaire en s'amusant. Photo LeDL/Vincent RIGAUD

Projet de territoire

Un car Foud' au goût de l'Ardèche

ARDÈCHE - *Privas*

Le Centre du Développement Agroalimentaire "Ardèche le Goût" lance son Car Foud'Ardèche dont la mission est de valoriser, de façon itinérante, les produits phares du département auprès de tous les publics avec en cible principale, les scolaires. Présenté officiellement mercredi 2 mars, le car sillonne déjà la campagne mais aussi les villes du département. Au travers d'un parcours ludique de trois ateliers, les visiteurs découvriront les produits et les métiers qui représentent l'excellence agroalimentaire ardéchoise.



Le Car Foud' est un service de proximité proposé aux acteurs locaux. Il fait étape, sur demande, dans les écoles et les collèges du département, mais il peut aussi participer aux manifestations organisées sur les territoires.

Au départ, le Centre de Développement Agroalimentaire Ardèche le Goût a eu l'idée de créer une exposition itinérante valorisant les produits phares de l'Ardèche ainsi que les métiers en lien avec ces produits. Ainsi naquit le Car Foud'Ardèche qui présente "les 7 merveilles" de l'Ardèche: la châtaigne, le Picodon, les vins, les eaux minérales gazeuses, les salaisons, le bœuf Fin gras du Mezenc et les volailles. Les visiteurs découvriront ces produits, les savoir faire et plus globalement le département au travers de 3 ateliers.

Une découverte pédagogique et ludique unique en son genre

Le premier atelier se situe à l'extérieur du car. Il présente les 7 produits ardéchois que le visiteur découvrira en usant de ses 5 sens (ouïe, vue, toucher, odorat, goût). Les ateliers 2 et 3 sont à l'intérieur. L'atelier des métiers invitera les visiteurs à jouer entre eux (par équipes de 4 personnes), en réalisant des épreuves, en atteignant des étapes, en parcourant des kilomètres qui leur permettront de "voyager sur la route des savoir faire en Ardèche", explique Raymond Laffont, président d'Ardèche le Goût. Enfin,

le dernier atelier propose une découverte virtuelle du département: le visiteur, bien calé dans son fauteuil d'autobus, regardera un petit film d'une dizaine de minutes montrant les 4 saisons ardéchoises.

"Les territoires doivent savoir innover pour avancer", indique Laurent Ughetto, président de l'Agence de Développement Touristique (ADT) de l'Ardèche, et partenaire de la première heure d'Ardèche le Goût. Le président soulignait ainsi la caractéristique inédite de ce projet labellisé Programme National pour l'Alimentation et Pôle d'Excellence Rurale.

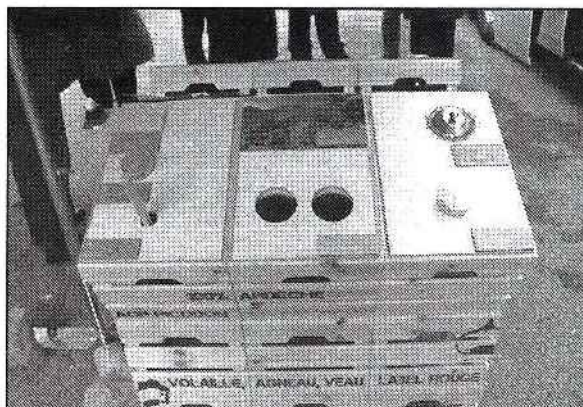
Le Car Foud' se déplace sur demande (établissements scolaires, marchés, événements pédagogiques, etc.) et peut accueillir jusqu'à 300 visiteurs par jour. Les prestations varient entre 400 € et 1 800 € selon la durée, le jour de la semaine et la fréquentation attendue. Ce projet de 100 000 euros est soutenu par un ensemble de partenaires publics et privés: le Département, l'Etat, la Région, mais aussi Mutualia Alliance Santé, la Caisse d'Epargne et de prévoyance de Loire Drôme Ardèche, le Crédit Agricole Sud Rhône Alpes, les Impressions Fombon.

Sont également impliqués les centres de formation des jeunes aux métiers de l'agroalimentaire: le CFA de Lanas, le Lycée hôtelier Marie Rivier, le lycée hôtelier La Ségalière. Cerise sur le gâteau: même le car est ardéchois puisqu'il sort des usines Iveco-Irisbus d'Annonay!



Raymond Laffont (à g.) et Laurent Ughetto.

Corinne Legros



A gauche, l'atelier interactif allant à la découverte des métiers à l'intérieur du car et à droite, l'atelier sensoriel allant à la découverte des produits à l'extérieur.

07C

Le Pouzin**Le premier salon des saveurs et de l'écrit mettra à l'honneur les produits ardéchois**

Le maire, Alain Martin, en présence de nombreux membres de l'équipe municipale du Pouzin, a reçu le Kiwanis club Rhône Vallées et son président Édouard Leveugle, à la présentation du premier salon ardéchois des saveurs et de l'écrit, au profit de l'enfance handicapée, qui se tiendra le samedi 16 avril, au gymnase Lily-Moins du Pouzin.



Le Kiwanis club Rhône Vallées et son président Edouard Leveugle ont présenté le programme du premier salon Ardéchois des saveurs et de l'écrit.

Entre 40 et 50 exposants accueilleront le public, de 10 à 18 heures, sur les stands tenus soit par des écrivains soit par des entreprises de produits gustatifs d'origine ardéchoise. Cette journée ayant un aspect caritatif, le prix d'entrée devrait être de l'ordre de 2 euros. Une tombola sera également organisée toutes les heures pour que le public puisse gagner des produits issus des exposants, écriture ou nourriture. Une exposition de vieilles voitures ravira les amoureux des carrosseries anciennes.

Un grand repas 100 % ardéchois

À la fin de la journée, un grand repas sera organisé (l'inscription doit se faire avant le 1er avril). Celui-ci sera uniquement composé de produits labellisés Goûtez l'Ardèche ou Ardèche le goût, préparé par Laurent Faucheux, chef de cuisine de l'entreprise Gamon traiteur, de Saint-Péray. En exemple : une terrine d'effiloché de bœuf labellisé fin gras du Mézenc, élevé en Ardèche et abattu à Yssingeaux, des caillettes et grattons de Saint-Péray, des salades et légumes d'Ardèche et de saison, des fromages de différents Gaec ardéchois, et finalement, un vacherin glacé à la crème de châtaigne.

Le prix du repas est fixé à 25 (eaux et pains compris) et pour les enfants, à 10 .

Infos sur la publication

Les statistiques rapportées peuvent présenter un décalage par rapport à ce qui est affiché sur les publications.



A la conquête de l'Ardèche

Publié par Myrtille Assenat (*) · 9 mars, 11:40 ·

M. Ayroulet, chef du Provençal au Cheylard, aime la cuisine traditionnelle, les plats qui mijotent sur le coin du fourneau. Il vous propose sa recette de tourte au fromage de chèvre frais aux herbes et fourme de pays.



Tourte au poireau et au fromage - Goutez l'Ardèche

INGRÉDIENTS pour 6 personnes : Pour la pâte brisée : 85 g de farine de châtaigne 165 g de farine de blé 1 œuf 100 g de beurre ramolli Pour l'appareil : 150 g de blanc de poireaux 25 cl de crème fraîche 25 cl de lait 4 œufs 100 g de fromage...

GOUTEZLARDECHE.FR

33 898 personnes atteintes

Booster la publication

513

16 commentaires 240 partages

J'aime Commenter Partager

33 898 Personnes atteintes

1024 Réactions, commentaires et partages

669 J'aime 475 Sur la publication 194 Sur les partages

47 J'adore 37 Sur la publication 10 Sur les partages

1 Wouah 1 Sur la publication 0 Sur les partages

64 Commentaires 24 Sur la publication 40 Sur les partages

245 Partages 240 Sur la publication 5 Sur les partages

1469 Clics sur la publication

1 Affichages de photos 585 Clics sur des liens 883 Autres clics

COMMENTAIRES NÉGATIFS

37 Masquer la publication 6 Masquer toutes les publications

0 Signaler comme indésirable 0 Je n'aime plus la Page



Faits divers - Société

Éducation alimentaire

Un car pour valoriser les produits

« Valoriser l'ensemble des acteurs agroalimentaires ardéchois, en lien avec le tourisme », telle est la vocation du car Foud'Ardèche appelé à sillonner les routes du département...

► Dans cet outil promotionnel, tout se veut ardéchois à commencer par le véhicule, un irisbus fabriqué à Annonay. Opérationnel depuis quelques semaines, il a officiellement été lancé début mars dans la cour de l'Hôtel du Département à Privas.

Une

reconnaissance du fait que ce car contribue à l'éducation alimentaire

Un pôle d'excellence rurale a été attribué en août 2011 à huit porteurs de projets ardéchois coordonnés par le centre de développement agroalimentaire ardéchois, Ardèche le goût. L'initiative vise à renforcer et valoriser l'excellence agroali-



Un car, fabriqué à Annonay, prêt à sillonner les routes pour promouvoir l'économie agroalimentaire ardéchoise.

mentaire par l'organisation, la communication, l'innovation et le partenariat touristique. Dans ce cadre, divers sites ont été aménagés et 15 emplois ont été créés. Le dernier en date est celui du chauffeur-animateur du car Foud'Ardèche ! 56 étapes savoureuses sont également réparties sur tout le

territoire et sont signalées à travers un carnet de route « Miam miam » listant également les marchés, les produits locaux en vente directe ou via un réseau de commerçants ainsi que des musées à dominante agroalimentaire.

Mais pourquoi un car pour promotionner les produits du terroir ? Ray-

mond Laffont, président du centre de développement agroalimentaire précise : « Devant les contraintes de déplacement et de stockage d'une exposition itinérante, une séance de travail a fait émerger l'idée, un peu folle mais tellement évidente pour l'Ardèche, de réaliser ce projet dans un car, puis-

que le car est originaire de Vanosc et qu'Iveco est basé à Annonay. C'est ainsi que tout a débuté ! » Le projet a pu être finalisé à travers une labellisation et un financement Programme national pour l'alimentation en 2015. « C'est une reconnaissance du fait que ce car contribue à l'éducation alimentaire de la jeunesse, à l'ancrage

territorial et à la mise en valeur du patrimoine alimentaire », indique encore Raymond Laffont. Dans le car Foud'Ardèche, le visiteur est transporté au cœur des productions ardéchoises à travers un parcours ludique et pédagogique.

Chasse aux 7 merveilles de l'Ardèche

Il se veut créateur d'émotions à travers trois ateliers. Une chasse aux 7 merveilles de l'Ardèche, installée sur une place de marché par exemple, permet de découvrir les produits du terroir ardéchois de qualité en mobilisant les cinq sens : la vue, le toucher, l'odorat, l'ouïe et le goût. A l'intérieur, l'atelier des métiers permet de voyager sur la route des savoir-faire et de découvrir les métiers à travers un jeu interactif par le biais d'étapes, d'épreuves et de kilomètres à réaliser. Enfin, un voyage virtuel, sur grand écran vidéo, permet une immersion dans l'environnement productif de l'Ardèche au gré des saisons et des productions.

JEAN-PASCAL ALVÉRY

ARDÈCHE LE GOÛT / Alors qu'il sillonne déjà les routes d'Ardèche depuis décembre dernier, le car Foud'Ardèche a été inauguré le 2 mars dernier au Conseil départemental.

Tous Foud'Ardèche



Un vrai moment de détente. C'est ce qu'ont vécu tous ceux qui étaient présents ce soir-là. Disposés avantageusement dans des caisses, le tout sous un parasol aux allures de marche estival, des jeux permettaient aux visiteurs du jour de découvrir nos produits ardéchois en faisant appel à leurs cinq sens. Plonger les mains à l'aveugle pour mieux découvrir la sensation de l'eau puis du piquant, sentir un parfum au goût de volaille grillée, goûter du bout de la langue, telles étaient quelques unes des activités proposées dans le cadre de « la chasse aux 7 merveilles de l'Ardèche » (châtaigne, picodon, vins, eaux minérales gazeuses, salaisons, bœuf fin gras et volailles). Alors que les uns replongeaient un instant en enfance et s'essayaient donc aux devinettes, les autres pouvaient découvrir la qualité des installations dans le car.

Un premier atelier y permet, à travers un écran tactile, de « voyager sur les routes du savoir-faire », tandis qu'à l'avant du car, une véritable petite salle de cinéma propose de s'immerger dans l'Ardèche au gré des saisons et des productions.

Mercredi soir, les visiteurs étaient les partenaires du projet (voir encadré), mais le public visé est surtout celui des jeunes lors de visites scolaires, mais aussi le grand public lors d'événements ponctuels. Aux côtés de Philippe Marchin (Caisse d'Épargne), Gilbert Gaspar (Mutualia), Isabelle Massebeuf (conseillère régionale), Philippe Costet (Crédit Agricole), Jean-Luc Flaugère (Chambre d'agriculture de l'Ardèche), Fabienne Munoz (Chambre des métiers de l'Ardèche), Sabine Buis (députée) et de Laurent Ughetto (conseiller départemental), Raymond Laffont (président du Centre de Déve-



Les enfants peuvent découvrir les produits ardéchois.

loppement Agroalimentaire) est revenu sur les 5 années de gestation du projet. Tout a en effet commencé en 2011 avec l'attribution du label pôle d'excellence rurale à huit projets ardéchois coordonnés par l'Ardèche. Un des volets fut donc la mise en place d'un support itinérant, ainsi est née l'idée du car. Le temps de trouver un véhicule d'occasion (de marque Iveco), de faire les aménagements pour un budget de 100 000 € et de trouver un chauffeur-animateur, Virgil Petin, et l'affaire était lancée. D'une manifestation (comme par exemple le lendemain à Aubenas aux Rencontres du tourisme) à l'intervention dans un lycée ou une école, le car fait donc découvrir un département plein de richesses. Mais comme devait le souligner Raymond Laffont, ce car ne vit que grâce à l'implication de tous. Si vous souhaitez vous renseigner sur les conditions de réservation, rendez-vous sur le site ardechelegout.fr

Les partenaires :

- La Région Auvergne-Rhône-Alpes (Grand projet Rhône-Alpes),
- Mutualia Alliance Santé,
- la Caisse d'Épargne et de prévoyance Loire-Drôme-Ardèche,
- le Crédit Agricole Sud Rhône-Alpes,
- Impressions Fombon,
- le CFA Lanas Andre Fargier,
- le lycée hôtelier La Ségalière à Largentière,
- le lycée hôtelier Marie-Rivier à Bourg-Saint-Andeol,
- la Chambre d'agriculture,
- la Chambre de commerce et d'industrie,
- Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ardèche ■



Ils ont dit ✓

Philippe Costet (Crédit Agricole) :
« C'est un projet pédagogique, ludique et audacieux. Il faut faire comprendre que le métier d'agriculteur est d'abord de nourrir les gens, que les produits ont un prix et un coût ».

Laurent Ughetto (conseiller départemental) :
« C'est un outil innovant et ambitieux, un lien entre les Hommes et la terre, la culture et le savoir-faire ».

Isabelle Massebeuf (conseillère régionale) :
a insisté sur la nécessité d'avoir plus de produits locaux dans les assiettes scolaires.

Sabine Buis (députée) :
a évoqué le bon sens : « Plutôt que de manger des produits dont on ignore l'origine, il faut qu'on se régale en se faisant plaisir ».



Le car Foud'Ardèche inauguré

Le Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût » a inauguré le car Foud'Ardèche mercredi 2 mars, à l'Hôtel du Conseil départemental à Privas. Raymond Laffont, président d'Ardèche le goût a dévoilé le car Foud'Ardèche, aux personnes présentes, en compagnie des partenaires principaux : Laurent Ughetto, vice-président du Conseil départemental de l'Ardèche, hôte et partenaire principal, Gilbert Gaspar, directeur de Mutualia Alliance Santé, Philippe Marchal, membre du directoire de la Caisse d'Épargne Loire Drôme Ardèche et Philippe Costet du Crédit Agricole Sud Rhône-Alpes. Isabelle Massebeuf, conseillère régionale ainsi que Sabine Buis, députée étaient également présentes. Ce projet est une initiative d'Ardèche le goût, association créée par les Chambres consulaires du département, qui a pour vocation de valoriser les productions agroalimentaires et la gastronomie ardéchoises. Ardèche le goût gère également deux marques collectives : Goûtez l'Ardèche et les Étapes savoureuses Ardèche. Le car de l'agroalimentaire ardéchois Foud'Ardèche, outil ludique et innovant, sillonne les routes ardéchoises pour valoriser les produits locaux, la filière et ses métiers. Véritable support de découverte itinérant, il va dans les écoles, les entreprises, sur les manifestations... Ce projet permet aux visiteurs d'être transportés au cœur des productions ardéchoises à travers un parcours ludique, pédagogique et riche en émotions, en petits groupes, à travers 3 ateliers à parcourir en autonomie. La place de marché, permet de réaliser la chasse aux 7 merveilles de l'Ardèche (découverte de produits agroalimentaires ardéchois de qualité, autour des 5 sens). L'atelier des métiers, invite à voyager sur la route des savoir-faire en Ardèche (valorisation des métiers avec un jeu interactif par le biais d'étapes, d'épreuves et de km à réaliser). Le voyage virtuel permet de découvrir l'Ardèche au gré des saisons et des productions (immersion dans l'environnement productif ardéchois grâce à un film). Le car Foud'Ardèche est un projet local, et la valorisation de l'agroalimentaire ardéchois se fait dans un car fabriqué à Annonay, avec l'aide du scénographe Basalte basé à Saint-Étienne-de-Fontbellon. L'aménagement intérieur a été réalisé par Iséobus à Saint-Rambert-d'Albon.



Ardèche le goût a inauguré le car Foud'Ardèche à l'Hôtel du Département à Privas.

Photo Ardeche le goût



Ardèche actu

DANS LE VISEUR



Virgile Petin Le jeune homme est le chauffeur du car Foud'Ardèche, pour la promotion de la filière agroalimentaire ardéchoise. Virgile Petin a été recruté comme emploi d'avenir par le centre du développement agro-alimentaire «Ardèche le goût». Dans ce cadre, il a passé son permis transport en commun et suivi une formation à l'animation pour aller à la rencontre des scolaires et du grand public avec son car.



Joyeuse

La Brasserie récompensée



Patrick et Annie Copetti, les exploitants de la brasserie de l'Ardèche méridionale implantée sur la zone commerciale des Vernades ont reçu la médaille d'argent général agricole de Paris, dans la catégorie bière au miel pour leur bière ambrée au miel de châtaignier. Belle

réussite pour cette entreprise également labellisée "goûtez l'Ardèche". La brasserie ne s'arrête pas en si bon chemin et continue d'innover avec la création d'une bière vieillie 9 mois en fût de chêne et brassée avec du malt 100 % ardéchois en séries limitées.

Ardèche actu

Promotion de l'agroalimentaire ardéchois

Un car aux couleurs des produits locaux

Depuis quelques semaines, un car très particulier circule sur les routes d'Ardèche. Il ne prend pas de voyageurs, mais il transporte un contenu un peu spécial : un parcours ludique et pédagogique sur l'agroalimentaire en Ardèche. Objectif : pouvoir se déplacer sur les nombreuses manifestations, en Ardèche et ailleurs, pour promouvoir les produits du département et aller à la rencontre des scolaires sur le thème de l'éducation alimentaire.

C'est ce car, baptisé « Foud'Ardèche » qu'ont inauguré la semaine dernière les responsables d'Ardèche le goût (à l'initiative du projet) et du Département avec l'ensemble des partenaires techniques et financiers.

À l'intérieur du car, on trouve un espace « atelier des métiers », un espace « voyage virtuel » avec un grand écran où l'on visionne des films confortablement installé dans des fauteuils de bus. En extérieur, un espace « place du mar-



Depuis sa mise en circulation début décembre, le car a parcouru plus de 1 000 km à la rencontre des consommateurs.

ché » est déployé pour découvrir les 7 merveilles agroalimentaires de l'Ardèche.

Le coût du projet est de 100 000 euros, financé par l'État, le Département, et la Région à travers le Grand projet Rhône-Alpes. Sans oublier des partenaires privés : le Crédit Agricole, la Caisse d'Épargne, Mutualia, les impressions Fombon.

Depuis sa mise en circulation début décembre pour le salon Festivin, le car Foud'Ardèche a parcouru quelque 1000 km et accueilli plus de 500 personnes. Déjà les responsables caressent l'espoir pour 2017 d'un voyage à Lyon pour la prochaine édition du Sirah (salon mondial de l'hôtellerie et de la restauration).

Infos sur la publication

Les statistiques rapportées peuvent présenter un décalage par rapport à ce qui est affiché sur les publications



A la conquête de l'Ardèche

Publié par Cécile Broc [?] · 15 mars, 10:12 ·

Dans un peu plus de 10 jours ce sera le week-end de Pâques, une bonne occasion pour déguster des chocolats... surtout s'ils sont fabriqués par des artisans ardéchois.

Alors découvrez le fondanlithique (en hommage à la Grotte Chauvet) et les folies de l'Ardèche du chocolatier Pierre Chauvet !

<http://goutezlardeche.ardechelegout.fr/.../nouveaux-produits.../>



14 639 personnes atteintes

Booster la publication

241

8 commentaires · 60 partages

J'aime

Commenter

Partager

14 639 Personnes atteintes

361 Réactions, commentaires et partages

279

J'aime

234

Sur la publication

45

Sur les partages

6

J'adore

6

Sur la publication

0

Sur les partages

1

Haha

1

Sur la publication

0

Sur les partages

14

Commentaires

9

Sur la publication

5

Sur les partages

61

Partages

60

Sur la publication

1

Sur les partages

728 Clics sur la publication

260

Affichages de photos

78

Clics sur des liens

390

Autres clics

COMMENTAIRES NÉGATIFS

13 Masquer la publication

4 Masquer toutes les publications

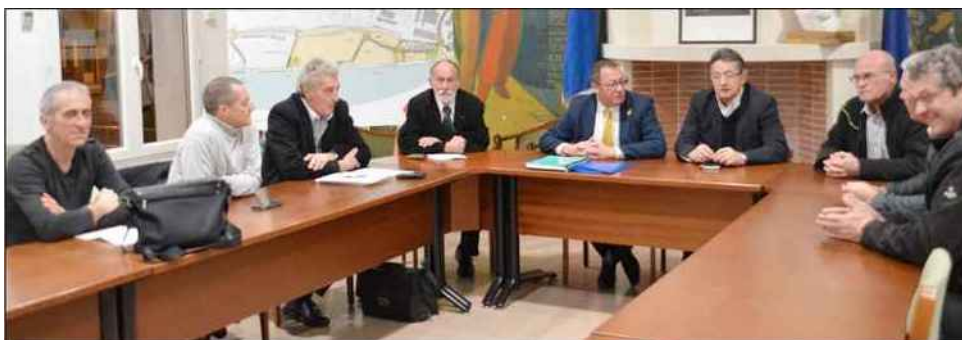
0 Signaler comme indésirable

0 Je n'aime plus la Page



Le bassin de Privas

Le Kiwanis club Rhône Vallées au profit de l'enfance handicapée **Premier salon des Saveurs et de l'Écrit**



Les Kiwanis ont présenté à l'équipe municipale le 1^{er} salon Ardéchois des Saveurs et de l'Écrit.

Le Kiwanis club Rhône Vallées, son président Édouard Leveugle et plusieurs de ses adhérents ont été reçus par le maire du Pouzin, Alain Martin, en présence de nombreux conseillers. Ils sont venus présenter le 1^{er} salon Ardéchois des Saveurs et de l'Écrit, au profit de l'enfance handicapée. L'événement se tiendra le samedi 16 avril, au gymnase Lily Moins du Pouzin.

Entre 40 et 50 exposants ac-

cueilleront, de 10 h à 18 h, le public sur les stands tenus soit par des écrivains soit par des entreprises de produits gustatifs et uniquement d'origine Ardéchoise. Cette journée ayant un aspect caritatif le prix d'entrée sera de 2 €. Une tombola sera tirée au sort à toute heure pour que le public puisse gagner des produits issus de ces exposants, écriture ou nourriture. Pour les amoureux des carrosseries anciennes ils

pourront admirer l'exposition de vieilles voitures. À la fin de cette journée, il sera organisé un grand repas dont l'inscription doit se faire avant le 1^{er} avril, uniquement composé de produits labellisés "Goûtez l'Ardèche" ou "Ardèche le Goût" préparé par Laurent Fauchoux, chef de cuisine de chez Gamon, traiteur à Saint Péray. Le prix du repas est fixé à 25 €, hors vins et pour les enfants à 10 €.

07C

semaine de l'industrie Une opération pour sensibiliser le corps enseignant**Le car "Fou d'Ardèche" fait un arrêt à la CCI**

C'est l'une des nouveautés présentées cette année lors de la semaine de l'industrie. Mardi, dans le cadre de la 6^e édition de cet événement national organisé du 14 au 20 mars, le car itinérant "Fou d'Ardèche" (prononcez "food Ardèche") a fait un arrêt à la Chambre de commerce et d'industrie de Privas pour deux sessions axées sur la découverte des filières agro-alimentaires.

Prévu initialement pour accueillir les scolaires, de la primaire au lycée (lire notre édition du 4 mars 2016), le car visait, cette fois-ci, les professeurs. Une invitation a été envoyée à tous les collèges et lycées du bassin de Privas. L'objectif ? Sensibiliser le corps enseignant à cet outil qui permet, à travers des ateliers, de valoriser le savoir-faire ardéchois ainsi que les métiers de la production et de la transformation alimentaire.



Dans le cadre de la semaine de l'industrie, le car "Fou d'Ardèche" était présent devant la Chambre de commerce et d'industrie, mardi. L'objectif de l'opération était de sensibiliser les enseignants à cet outil qui permet, à travers des ateliers, de valoriser le savoir-faire ardéchois ainsi que les métiers de la production et de la transformation alimentaire. Sur le thème cette année de " l'industrie du futur ", en ce deuxième jour de semaine de l'industrie le car fou s'est chargé de présenter l'industrie agro-alimentaire. Une industrie qui ne cesse de se réinventer pour fournir un produit alimentaire de qualité et un grand pourvoyeur d'emplois, qui souffre cependant de quelques clichés auprès des jeunes générations. Le car à lui-même été conçue par des entreprises et des matériaux de l'artisanat ardéchois.

Amener la qualité à portée de roue du public

Cette initiative est issue d'un partenariat avec les trois chambres consulaires (la Chambre d'agriculture, la Chambre de commerce et d'industrie et la Chambre de métiers et de l'artisanat), le conseil départemental et l'association Ardèche le goût.

Depuis 2009, cette dernière s'était déjà distinguée en mettant en place un label qualité pour les produits ardéchois, le label : "goûtez l'Ardèche". Non dénuée d'ingéniosité pour faire connaître le patrimoine local, l'association promet, avec le car, d'amener la qualité à portée de roue du public. L'association était également présente hier pour une rencontre entre chefs d'entreprise et demandeurs d'emploi organisée à la CCI de Privas.

Le car sera présent à la fête de la cave coopérative de Valvignères, le samedi 26 mars.

Plus de renseignements sur la semaine de l'industrie avec la CCI (Tél. 0475880707) et sur le car Fou d'Ardèche au 0475202808.

E27

la Semaine de l'industrie

Mardi, pour la Semaine de l'industrie, le car itinérant Fou d'Ardèche a fait un arrêt à la CCI de Privas. La visite, initialement prévue pour les scolaires, a finalement ciblé les professeurs. L'objectif? Les sensibiliser à cet outil qui permet de valoriser les produits et le savoir-faire ardéchois. Photo Le DL/M.-C.L.



07A

Vals-les-Bains

Le car Foud'Ardèche: des kilomètres de saveurs

Lundi après-midi, à l'imprimerie Fombon, Bruno Fombon et ses enfants ont accueilli les représentants de l'association Ardèche le Goût, Raymond Laffont, président, Christian Bourganel, administrateur et Marie-Pierre Hilaire, directrice pour signer une convention de partenariat dans la création du car Foud'Ardèche, le car de l'agroalimentaire ardéchois, outil ludique et innovant, qui va sillonner les routes ardéchoises pour valoriser les produits locaux, la filière et ses métiers.



Ardèche Le Goût et les impressions Fombon ont signé un partenariat pour participer à ce projet.

Découverte itinérante

Un véritable support de découverte itinérant: il va dans les écoles, les entreprises, sur les manifestations dans et hors du département pour communiquer.

En son sein, trois ateliers sont à parcourir: la place de marché pour réaliser la chasse aux sept merveilles de l'Ardèche, la découverte de produits agroalimentaires ardéchois de qualité, les métiers pour voyager sur la route des savoir-faire en Ardèche et un voyage virtuel avec un film pour découvrir l'Ardèche au gré des saisons & des productions. Dix minutes par atelier pour huit enfants, une classe toutes les heures peut découvrir ce car qui va avaler des kilomètres de saveurs durant trois ans. Des partenaires publics évidemment ont contribué à la genèse de ce projet mais aussi privé comme ici avec les impressions Fombon qui soutiennent l'opération par les supports d'impression de communication comme le carnet de route «Miam Miam», répertoire restaurant du car. Comme l'a souligné Raymond Laffont, le but est d'offrir un outil d'étude pour les scolaires qui pourront y travailler en amont et en aval

L'objectif de ce car est d'accueillir 10000 à 50000 visiteurs en parcourant les écoles et les manifestations en Ardèche et à l'extérieur du département pour un projet s'élevant à 100000.

ELECTRICITÉ GÉNÉRALE
 Entreprise
GIAVARINI GILLES
 Le Village - 07580 St-Pons
 Tél./Fax 04 75 36 73 10
 Portable: 06 62 90 85 50
AUTOMATISME DE PORTAIL



Group' sicoit
 Vente et réparation matériel agricole
 Neuf et occasion
 Pièces détachées
NEW HOLLAND
 AGRICULTURE
 ZA Daudel 26000
 PIERRELATTE
 04 26 56 07 00

Groupama Toujours là pour moi.



FAURE motoculture moderne
 Vente et réparation matériel agricole
 04 75 46 60 63 - Fax 04 75 46 60 21
 mail allan@fauremm.fr
 26780 ALLAN



Boulangerie Chanéz
 07400 VALVIGNÈRES
 Tél. 04 75 52 77 06




Emmanuel Cassé
 Yami Bois
 contact@vamibois.fr
 http://www.vamibois.fr



TRAVAUX PUBLICS
 MATERIELS AGRICOLES ET VINICOLES
S.E.D.E.C SARL (Ets COMTE)
 07400 VALVIGNÈRES
 04 75 52 63 41 - Fax 04 75 52 50 00

CA
CRÉDIT AGRICOLE



Natura'pro
 Coopérative
 Gamm vert
 Le goût du jardinier
 Coopérative Agricole
 Alba - 04 75 52 42 97
 V. de Berg - 05 75 94 81 41



VIGNERONS ARDECHOIS
 La passion des hommes attachés à leur terre
 Tél. 04 74 39 98 00 - Fax 04 75 39 69 48



MAÇONNERIE GÉNÉRALE
Sarl Franck RIFFARD
 Saint-Alban - 07220 VIVIERS
 Tél./Fax 04 75 52 79 97
 Email: franck.riffard@wanadoo.fr

CAVE
 DE VALVIGNÈRES

DU SAMEDI 26 AU LUNDI 28 MARS 2016

Un Vignoble
 en Fête



Avec la Cuvée des Vendanges d'octobre 2015

Lancement des nouvelles Cuvées
 Viognier 2015 médaille d'argent C.G.A.
 Chardonnay 2015
 Les Terroirs de Valvignères 2015
 médaille d'argent C.G.A.
 Le Noir et Blanc 2014

DÉMONSTRATION ENDIURO EXTREME SUR LES 3 JOURS

Samedi 26 mars

LE CAR FOOD' ARDÈCHE

VOUS PROPOSE DE DÉCOUVRIR LE PATRIMOINE ALIMENTAIRE ET CULINAIRE ARDÈCHOIS




Drôme-Ardèche

SYNDICAT DU PICODON AOP / Le 24 mars dernier, les adhérents du syndicat se sont retrouvés à La Voulte. L'étiquetage et le projet de « souchothèque » ou encore le nouveau cahier des charges ont été au centre des débats.

Problèmes d'étiquetage et “ souchothèque ”

C'est par un hommage que le président Philippe Bénézech a lancé la réunion, tout simplement en citant la longue liste des fromages belges.



Le premier point à l'ordre du jour portait sur le rapport avec l'Inao à propos du projet de modification du cahier des charges. Ce projet a passé toutes les étapes juridiques, tandis que la date d'échéance concernant le passage au lait cru pour tous est prévue au 31 décembre prochain. Alors que la validation au niveau européen est espérée en fin d'année, un arrêté a été publié au Journal Officiel de la République Française (JORF) le 26 février dernier. Pour mémoire, ce nouveau cahier des charges prévoit 100 % de fourrages et céréales provenant de la zone, 30 % des surfaces affectées aux chèvres en multi-espèces et 12 espèces de fourrages en tout, l'obligation du lait cru (dérogation jusqu'en fin 2016 pour Eurial et Fromagerie du Vivarais), la possibilité de faire du Picodon Lavé en dehors de la méthode de Dieulefit et des explications sur l'étiquetage et sur l'emballage.

En fin de réunion, les adhérents ont évoqué l'augmentation des cotisations en



2016 de 1,5 % (voir encadré), mais aussi la cotisation de 8 € pour la mutualisation des services du technicien fromager. Au passage, le président est revenu sur les non adhérents au syndicat qui utilisent le mot Picodon hors appellation. Une étude a été effectuée en 2015 et il s'agira de limiter l'usurpation, tout en convaincant de nouveaux fermiers du bénéfice qu'ils auraient à adhérer. Enfin, après une évocation des fêtes de 2015 et celles prévues pour 2016, les personnes présentes ont pu voir les films du webdoc (sur la chèvre, les hommes, la fabrication, le syndicat et les animations) dont l'un des buts est de moderniser l'image du Picodon, mais aussi une



La question de l'étiquetage a été longuement évoquée.

présentation d'Ardèche le goût.

Un problème de poids

Mais une bonne partie des débats a porté sur deux thèmes bien distincts : le projet de « souchothèque » (voir interview ci-contre) et l'étiquetage. Gilles Orand (service de protection économique et sécurité du consommateur) et David Lionnet (Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations) ont évoqué tout d'abord un détail, celui de la couleur du logo sur l'étiquette, puis un point beaucoup plus important : le poids affiché. Un Picodon, selon le cahier des charges, a un poids de 60 grammes. Tout le problème est qu'au moment de la vente, le produit a perdu de son poids... L'idée aurait pu être d'indiquer sur l'étiquette une mention du style « au moment de l'emballage » ou « produit sujet à dessiccation », phrases qui viendraient alourdir de petites étiquettes déjà bien pleines a fait remarquer un des adhérents. Mais la solution existe : puisque le cahier des charges spécifie bien 60 grammes à l'emballage, mais aussi que le produit est vendu à la pièce, il suffirait de supprimer la mention du poids. Telle est en tout cas la solution qui a été préconisée par le syndicat. ■

Cotisations ✓ **2016**

- 137 € de forfait + 1,93 € par chèvre pour les fermiers.
- 86,5 € de forfait + 1,93 € par chèvre pour les laitiers.
- 678 € de forfait pour les entreprises et les affineurs.
- 61 € la tonne établie sur la production N-1 avec un forfait minimum de 1,1 tonne.

Contrôle des conditions de production en 2015

- 53 contrôles en interne dont 20 visites de laitiers, 27 visites de fermiers et 6 visites de transformateurs et affineurs.
- Quelques non-conformités pour des problèmes mineurs de traçabilité.
- Habilitation de 4 opérateurs fermiers (dont 2 nouveaux) et 2 changements de collègue, 2 nouveaux opérateurs laitiers, 2 entreprises et 1 affineur. ■

INTERVIEW / Philippe Bénézech, président du syndicat du Syndicat du Picodon AOP, installé à Treschenu-Creyers (26) avec 150 chèvres.

Le lien au terroir



Philippe Bénézech veut protéger notre micro-flore et notre micro-faune.

Certaines entreprises de transformation se plaignent qu'elle n'ont pas assez de lait, que leur répondez-vous ?

Philippe Bénézech : « J'y mettrais d'abord un bémol : certaines entreprises ne transforment pas tout leur lait acheté en appellation. Néanmoins, sur un secteur porteur comme le signe de qualité, il faut installer. Malheureusement, on ne peut pas toujours répondre à la demande. Personnellement, je pourrais vendre deux fois ma production ! Le potentiel est là. Seulement voilà, la première difficulté est l'accès au foncier, même dans les arrières-pays, mais il y a de la place, c'est faisable. Il faut dire qu'on gagne bien notre vie et nous

avons un trésor, c'est de travailler sous signe de qualité. Nous avons aussi la stabilité avec un prix correct. »

Ne paie t-on pas le manque d'encouragement passé ?

P. B. : « Oui. Il y a eu une frilosité à tous les niveaux. »

Une bonne partie des débats a porté sur votre projet de « souchothèque ». En quoi consiste ce projet ?

P. B. : « C'est une collection de ferments de micro-faune et micro-flore spécifiques à la fabrication du Picodon. Il s'agit donc du petit lait qui peut être local en le gardant d'une année sur l'autre, ce qui va donner le levain, soit on utilise du ferment du commerce.

Nous allons faire un recensement. L'objectif est de faire encore plus de lien au terroir et de protéger une micro-flore et une micro-faune qui sont en voie d'abandon. Il y a de moins en moins d'agriculteurs, de moins en moins de gens qui travaillent avec des ferments endémiques et le risque est qu'ils disparaissent. »

Une partie de ce débat a porté sur l'importance que cette "souchothèque" soit réservée aux adhé-

rents. En quoi est-ce important ?

P. B. : « Je ne pense pas que beaucoup de collègues d'autres appellations soient intéressés par un détournement d'une souche drôme-ardéchoise. C'est surtout pour moi un vecteur pour faire adhérer les producteurs dans l'AOP. Par contre, il faut protéger notre souche d'une exportation extra-territoriale. »

Le processus va être long ?

P. B. : « Quatre ans pour fabriquer la collection entre les analyses et les essais. Après, nous aurons probablement quatre années supplémentaires pour la multiplier, la diffuser et la vendre. »

Quelle est la raison de cette modification du cahier des charges ?

P. B. : « Le but est de faire de plus en plus de lien au terroir, notamment via l'alimentation. Jusqu'à présent nous avons droit à 20% d'achat hors zone. De plus si l'éleveur est en mono-alimentation avec des chèvres qui ne sortent pas, on peut imaginer que si la luzerne est drômoise ou ardéchoise, vous pouvez très bien faire du Picodon à Dijon ! Il faut donc réaffirmer ce lien au terroir. Ce nouveau cahier des charges sera validé au premier semestre 2017. » ■

■ le fil de l'actu...

Ardèche

CONSEIL DÉPARTEMENTAL / En 2015, la loi NOTRe a redéfini les compétences des collectivités territoriales. C'est ainsi que l'économie, et donc l'agriculture, est partie au Conseil régional. Mais est-ce pour autant la fin de l'aide du Département à l'agriculture ardéchoise ?

Quelle politique agricole ?

Les 21 et 22 mars derniers, le Département de l'Ardèche a voté son budget (voir encadré). Un rapport portait sur l'agriculture et définit, au passage, ce que sera la politique agricole pour 2016.

Côté état des lieux, il y est rappelée toute l'importance de l'agriculture en Ardèche et son image très positive. Un programme d'aide avait d'ailleurs été voté le 13 octobre 2014. Ce programme de 12 millions d'euros, établi avec la Chambre d'agriculture et en concertation avec l'État et le Conseil régional, porte sur la période

2014-2020. Sauf que la loi NOTRe a aussi supprimé la close de compétence générale, ce qui signifie que la collectivité ne peut plus s'occuper que de ses compétences. De fait, la politique agricole du Département ne peut plus s'envisager qu'au seul titre des solidarités territoriales, le tout devant s'inscrire dans un cadre conventionnel préalablement défini avec la Région. Les deux collectivités sont donc condamnées à s'entendre. Enfin souligne le rapport, ces aides pourront désormais n'être accordées qu'à des organisations de producteurs ou des entreprises exerçant une activité de production, de commercialisation et de transformation de produits agricoles. Voilà qui réduit considérablement les possibilités.

2016 est donc une année de transition entre le Conseil départemental et le Conseil régional. Avec la Chambre d'agriculture, le Département veut donc convaincre la Région « de mettre en œuvre les moyens nécessaires à la poursuite de notre stratégie agricole 2014-2020 et à la pérennisation d'un certain nombre d'organismes agricoles indispensables à sa mise en œuvre ». Pour ce, des contacts ont aussi été pris avec les autres Départements d'Auvergne-Rhône-Alpes.

De nouvelles conventions

Dans son rapport, le Département de l'Ardèche veut mettre en place de multiples conventions. La première devra être transitoire, pour fixer « le cadre et les conditions d'intervention en matière de développement économique pour l'agriculture, la forêt et l'agroalimentaire ». De nouvelles conventions de partenariat annuelles devront aussi être passées avec : le Groupement de Défense Sanitaire du cheptel de l'Ardèche (GDS), la Chambre d'agriculture, le Service de remplacement, le syndicat d'élevage et de contrôle laitier (Ardèche Conseil Élevage), le Cen-

tre du Développement Agroalimentaire Ardèche le goût, Agri bio Ardèche, etc. Il faudra aussi, souligne le rapport, mettre en place de nouveaux dispositifs d'aide à l'investissement (modernisation des bâtiments d'élevage, prévention des risques climatiques etc.). D'autres points importants vont aussi devoir être abordés comme l'avenir des Pida (Programme Intégré de Développement Agricole), les Crof (Contrats Régionaux d'Objectifs Filières), l'agritourisme ou encore les circuits alimentaires de proximité.

Enfin, le Conseil départemental veut signer, avec la Chambre d'agriculture, une convention transitoire dans le cadre d'une enveloppe de 200 000 €. Cette convention portera, entre autres, sur la reconquête des marchés locaux et l'accompagnement des filières de qualité, le développement de l'agriculture biologique, l'emploi et l'attractivité des métiers de l'agriculture, la gestion des ressources naturelles et la modernisation des bâtiments d'élevage.

Pour Laurent Ughetto, conseiller départemental délégué au développement économique, à l'emploi et à l'agriculture, élu du canton de Vallon-Pont-d'Arc, « L'agriculture est un des piliers de l'activité économique de notre département. Elle représente un nombre d'emplois non négligeable, elle est porteuse d'image et joue un rôle majeur dans l'aménagement du territoire, l'entretien et la sauvegarde des territoires et elle est inscrite dans le développement touristique et économique de l'Ardèche. Le maintien de ce lien est lié à notre souhait et notre détermination de continuer à soutenir le développement agricole en se référant à la stratégie de développement agricole 2014-2020 dotée de 12 millions d'euros, mais aussi car la loi NOTRe nous confirme dans la compétence partagée avec la Région. Nous sommes également cosignataires du



Pour Laurent Ughetto, l'agriculture est un pilier de notre économie.

Plan de Développement Rural (PPDR) avec la Région et inscrits dans la démarche régionale qui doit permettre d'élaborer un schéma économique d'ici fin 2017. 2016 est une année de transition qui va nous permettre de financer et d'accompagner la plupart des dispositifs inscrits dans le schéma. C'est aussi l'année où nous devons redéfinir avec la Chambre d'agriculture et les organisations professionnelles agricoles la future politique de développement agricole des prochaines années.

« Volonté, contrat de confiance avec le monde agricole et innovation dans nos dispositifs d'intervention sont les piliers de nos orientations politiques en matière d'agriculture. »

De fait, l'Ardèche aurait pu invoquer la loi NOTRe pour se désolidariser de l'agriculture pour mieux renvoyer ses différents acteurs vers le Conseil régional. Tel n'est visiblement pas la volonté affichée pour les années à venir, même si 2016 s'annonce comme une année de transition et qu'un certain nombre de contractualisations restent encore à définir. ■

Hervé Barruhet

Le budget en chiffres

Budget prévisionnel 2016 : 409 millions d'euros

Politique sociale 192,1 millions (dont 101,7 millions pour l'aide aux personnes âgées et aux personnes handicapées, 26,8 millions pour l'enfance et la famille, 39,6 millions pour l'insertion socioprofessionnelle).

54 millions pour les routes (construction et entretien).

29,8 millions pour le fonctionnement du Conseil départemental.

24,8 millions pour le transport.

24,6 millions pour les collèges.

24 millions pour les remboursements d'emprunts.

21,4 millions pour l'aménagement du territoire et l'environnement.

17,9 millions pour le secours à population (dont 17 millions pour les pompiers).

12,4 millions pour la culture, le sport et la jeunesse.

7,8 millions pour le soutien aux entreprises, aux agriculteurs et le tourisme. ■

Quel avenir pour... ✓

- L'aide à l'installation : en 2015, le dispositif d'aide à l'installation des jeunes agriculteurs a mobilisé 216 478 € pour 31 projets. Un soutien de manière identique n'est plus possible en 2016. Néanmoins, le Département, la Région et la profession agricole explorent les pistes envisageables (y compris hors PDR) pour maintenir un accompagnement.

- L'aide au remplacement : le Département envisage de la reconduire par le biais de la compétence action sociale pour une enveloppe de 64 000 €.

- L'aide aux syndicats agricoles : dans le cadre de l'autorisation d'engagement, elle sera de 35 150 €.

- Le Centre de Développement Agroalimentaire : dans le cadre d'une convention annuelle, il est prévu une enveloppe de 60 000 € (elle s'ajoute aux 90 000 € prévus dans le cadre du budget tourisme).

- Le Plan pour la Compétitivité et l'Adaptation des Exploitations (Pcae) : les priorités d'intervention seront adaptées « au-delà des seules filières bovine, ovine et caprine ».

- Le GDS : dans le cadre de dispositions dites transitoires pour 2016 et de la participation aux organismes concourant au développement économique du territoire, il sera accordé une enveloppe de 300 000 €.

- L'aide à l'agriculture biologique : Une enveloppe de 30 000 € est prévue, dans le cadre d'une convention annuelle entre le Département, AgriBio Ardèche et la Chambre d'agriculture.

L'association Solidarité Paysans Drôme-Ardèche : au titre de la compétence action sociale, une enveloppe de 3 800 € sera maintenue. ■

QUESTIONS À / Jean-Luc Flaugère, président de la Chambre d'agriculture de l'Ardèche.

Une bonne nouvelle

La loi NOTRe est-elle satisfaisante ?

J.L.F. : « Qu'une loi vienne clarifier les différentes sources de financement, c'est plutôt une bonne chose. Le problème est qu'elle a été votée en août 2015, les textes promulgués en fin d'année avec une application pour début 2016 avec, au milieu, des élections régionales. Le calendrier a empêché les négociations. Voilà pourquoi il nous faut 2016 pour négocier. »

Ce transfert vers la Région est-il une bonne chose ?

J.L.F. : « Je suis plutôt un défenseur de la Région, mais le rassemblement de l'Auvergne et de Rhône-Alpes va prendre quelques années de mise en route. L'économie en général et l'économie agricole en particulier ne doivent pas être pénalisées par ce mariage. »

Le Département annonce une politique volontariste au moins pour 2016, c'est bien sûr une bonne nou-



Jean-Luc Flaugère veut profiter de 2016 pour négocier.

velle ?

J.L.F. : « C'est une très bonne nouvelle et la preuve que le Département reconnaît l'importance de l'agriculture et de l'agro-alimentaire en Ardèche. Nous avons voté à la Chambre d'agriculture, il y a plusieurs années, un programme sur l'agriculture que je suis allé présenter au Conseil départemental. Il y a été voté à l'unanimité, ce qui signifie que le thème agricole passe au-delà des clivages politiques. »

Le fait qu'il y ait deux pôles de décision ne complique-t-il pas les choses ?

J.L.F. : « J'ai porté il y a plusieurs années un Pida (Programme Intégré de Développement Agricole) sur la viticulture. Il rassemblait plusieurs sources de financement : l'Union européenne, l'État français, le Département et la Région etc... et nous y sommes arrivés. Un partenariat fort avec le Conseil régional. » ■

QUESTIONS À / Jérôme Volle, président de la FDSEA 07

Oui à la Région, mais avec le Département

Ne craignez-vous pas qu'avec ce passage à la Région, le centre de décision ne s'éloigne de l'Ardèche et que ça lui soit préjudiciable ?

Jérôme Volle : « Il y a plusieurs lieux de décision. La nouvelle Région Auvergne-Rhône-Alpes pourra, au sein des politiques structurelles agricoles, notamment économiques, apporter et ainsi aller déclencher une politique européenne renforcée. Ce changement peut donc être bon pour notre département, même si les décisions sont prises au niveau régional. La vision sera ainsi plus large.

Par contre, il faut au niveau départemental avoir un accompagnement spécifique car autant nous pouvons être au niveau régional sur de gros projets structurants et collectifs, autant les projets départementaux de moindre taille ne pourront pas être accompagnés au niveau régional.



Pour Jérôme Volle, il est bon qu'il y ait une politique rurale.

Nous avons donc besoin des deux. La difficulté est que la loi NOTRe, en voulant trop cliver les choses, enlève la possibilité d'accompagner certaines thématiques au niveau départemental. »

À charge pour la FDSEA de montrer nos spécificités ?

J. V. : « La première rencontre que nous avons eue avec Émilie Bonnivard (conseillère régionale en charge de l'agriculture) le 9 mars était sa première visite de terrain. Nous avons pu ainsi montrer nos besoins. »

Quels sont ces besoins ?

J. V. : « Nous pouvons par exemple avoir une vraie politique entre l'Agence de l'eau et le Conseil régional sur des politiques structurantes. Nos projets pour ce qui est, par exemple, de l'eau, sont des projets individuels qui ne rentrent pas dans la politique régio-

nale. Si jamais nous n'avons pas la possibilité de le faire au niveau régional, ne bloquons pas la possibilité de le faire au niveau départemental, voir intercommunal. Je parle là de l'eau mais c'est la même chose pour ce qui est des investissements dans les bâtiments agricoles, l'aménagement foncier, etc. »

La Région annonce un effort financier en direction des départements ruraux comme l'Ardèche (le Cantal et l'Allier), qu'en pensez-vous ?

J. V. : « Cette politique va dans le bon sens si on est vraiment dans une dynamique positive de développement économique. Ce sera difficile de différencier les territoires mais il est bon qu'il y ait une politique rurale. On a besoin que la Région soit présente dans tous les territoires, surtout les territoires ruraux comme l'Ardèche afin d'avoir une dynamique positive. L'agriculture fait partie du territoire et est une richesse pour notre économie. » ■



Le dossier

Économie



Acheter français

Un Montilien, un Teillois, 2 projets pour défendre la production locale

Ils misent sur le « Made in »

Le « Made in ». Une simple mode pour certains, une vraie conviction pour d'autres. Depuis quelques années, et avec la fameuse marinière d'Arnaud Montebourg, le Made in France a fait un retour remarqué. C'est d'ailleurs à cette période que le Montilien Thomas Landais (en photo ci-dessus) commence à s'intéresser au sujet.

Web designer de formation, il prend en marche le train du Made in France avec la volonté « d'offrir de la visibilité à ces entreprises qui souvent, par manque de moyens, n'ont pas d'outils de communication pour valoriser leur produit ». Il lance alors un système de box pour permettre à ces entreprises de communiquer auprès du grand public. Une réussite... Un peu trop d'ailleurs, si bien que la logistique devient complexe à gérer. L'idée est donc mise de côté.

Mais l'attache au Made in France, elle reste dans l'esprit de Thomas Landais « par conviction personnelle. A force de côtoyer ce milieu, j'ai découvert qu'il y avait plein d'entreprises qui méritent d'être mises en avant. »

Et c'est ainsi que naît dans son esprit le concept d'un webzine dédié à l'actualité du Made in France. En novembre dernier est ainsi lancé le site www.lesptitesboitesfrançaises.fr.

Sur ce dernier, des articles, des tests de produits, des sélections, des recettes de cuisine... Le tout sur des produits Made in France évidemment. Un site entièrement gratuit sur lequel Thomas Landais s'attache à vérifier l'honnêteté des entreprises qui sont présentées. « On ne prend pas de risques. Si une entreprise n'est pas transparente sur ses produits, nous n'en parlons pas ».

Mais si le jeune Montilien est attaché au Made in France, il ne verse pas dans l'intégrisme. « L'objectif est de démocratiser le Made in France, le mettre en avant. Pas de l'imposer. Ça ne sert à rien de dire on veut du 100 % Made in France. On veut montrer qu'il y a de belles réussites, de belles entre-

prises. Sur le webzine, on a de belles histoires », explique Thomas Landais.

Mais ce webzine, 100 % gratuit, n'est que le premier étage de la fusée. Le second va arriver dans les prochains jours avec... un centre commercial virtuel. Moyennant un loyer modeste, chaque entreprise qui dispose d'un site marchand où elle vend des produits Made in France, pourra intégrer ce centre commercial. L'internaute aura donc sur un seul site pléthore de boutiques, 400 à 500 à l'ouverture (le 1^{er} mois sera gratuit pour les entreprises NDLR), et pourra faire son marché dans l'univers du Made in France. Ce site, BMIF (les Boutiques du Made In France), devrait être actif d'ici 2 à 3 semaines.

Si Thomas Landais surfe sur la vague du Made in France, d'autres ont décidé de décliner le concept encore plus localement. Et sur ce créneau de l'attachement à un territoire, il y a une marque porteuse dans la région : l'Ardèche.

La « Christina Cordula » des produits ardéchois

Frédéric Biasin est un Ardéchois au cœur fidèle. Il est chauvin, ne s'en cache pas et est ultra-motivé. À 39 ans, il a décidé de se lancer dans un projet « made in Ardèche » : faire connaître les produits ardéchois grâce à des visuels dynamiques. « Le département a une vraie identité. Nous avons la chance d'avoir un terroir, un patrimoine, une authenticité ». Frédéric veut apporter une image plus dynamique du savoir-faire. « L'Ardèche est l'identité de mon projet ». À travers la création de la « marque » Made in 07 (sans vocation de label), le Teillois veut apporter une visibilité aux produits (produits de bouche), les valoriser à travers un étiquetage « punchy », son Ardéchoise « touch », une charte graphique un peu décalée, pour « rendre ça un peu fun, éclater les papilles et les yeux ». « C'est l'étiquette qui va faire que l'on va se rapprocher de la bouteille ».

Autre objectif de son « Made in 07 » ? Revendiquer une identité. « L'Ardèche est toute petite face au reste du monde. Il faut faire sortir ses savoirs ».

Comme il l'explique sur son site de financement participatif (voir notre page de droite), l'idée est de rassembler sous une même marque, la qualité des produits, le savoir-faire, l'art de vivre et l'état d'esprit ardéchois. Le créateur ne manque d'ailleurs pas d'humour « Il veut être la Christina Cordula des produits de bouche ma chérie ! » écrit-il sur son site ce financement participatif. Et « la métaphore » choisie est bien représentative de son concept. Il veut mettre en avant, habiller, rendre beau le déjà bon.

Frédéric Biasin se lance. Cette année sera pour lui une année test. Il va commencer avec l'étiquetage (visuel) sur 3 gammes : bières, vin et spécialités en conserve (terrines et caillettes) avec son logo. Mais son objectif est de développer le concept sur tous les produits qui peuvent se décliner en conserves (miel, confitures). « À chaque fois, nous créons un visuel pour une gamme entière ». C'est en visitant la boutique de la belle-iloise qu'il s'est dit que ça serait « marquant » de faire ça avec des produits ardéchois.

Le Teillois a déjà mis en place des partenariats avec des producteurs locaux. Les maquettes pour les étiquettes ont été réalisées. Et prochainement, on pourra les voir sur les bouteilles de bières du producteur Bourganet (blondes, blanches, brunes et ambrées). Quant à l'étiquetage des vins, des accords de principe ont été passés. Pour la bière et le vin, l'arrivée des produits étiquetés se fera en mai.

Le créateur reconnaît qu'il s'agit d'une démarche commerciale mais pour lui, la mise en avant de l'Ardèche est fondamentale. Frédéric Biasin s'est rapproché de l'ADT de l'Ardèche et a rencontré les interlocuteurs de Goutez l'Ardèche.

DRÔME-ARDÈCHE

Promouvoir la ViaRhôna
"En roue libre"

» Hermitage-Tournonais communauté de communes et Porte de DrômArdèche ont souhaité communiquer sur la ViaRhôna et les territoires alentours, en lançant l'opération "En roue libre". Il s'agit pour les deux intercommunalités de promouvoir le nord Drôme et le nord Ardèche, via un carnet de route qui recense les itinéraires, lieux et sites à visiter. Afin de devenir une destination privilégiée notamment pour les habitants de l'agglomération lyonnaise.

ARDÈCHE-DRÔME

L'interdiction de toutes exploitations du gaz
de schiste sera inscrite dans le code minier

» La ministre de l'Écologie, Ségolène Royal (PS), a été interrogée par la députée iséroise Michèle Bonneton (EELV) sur le gaz de schiste, mercredi à l'Assemblée nationale lors des questions au gouvernement. Rappelant la grande manifestation à Barjac de dimanche dernier, la parlementaire a demandé à la ministre si toutes exploitations des ressources de gaz et huiles de schiste allaient être interdites quelle que soit la technique utilisée. Ségolène Royal a annoncé que cette interdiction sera inscrite dans le code minier « avant la fin du deuxième semestre ». Elle a mis en avant la loi sur la transition énergétique et la volonté du gouvernement de se tourner vers les énergies « renouvelables ».

CEFA
Ecole Forêt Bois Environnement

Portes ouvertes
Samedi 12 mars 2016
de 9h à 17h

Enseignement
général
Forêt
Environnement
Bâtiment
Commerce
Bois
Charpente

103, av. de Rochechaure
26200
MONTÉLIMAR
04 75 01 34 94

FORMATION

www.cefafa.org

712802700

VOTRE RÉGION

ARDÈCHE | Il parcourt les routes du département en proposant plusieurs ateliers pédagogiques et interactifs

Un car totalement "food" pour promouvoir
les spécialités ardéchoises

Son objectif est de vous rendre fou. Fou de l'Ardèche et de ses spécialités. Le Département a fêté mercredi l'arrivée de son meilleur VRP. Un as en la matière, qui, en un tour de roue, vous donne envie de déguster : châtaignes, picodon et vins ardéchois. Le car foud'Ardèche n'a pas été recruté par l'association "Ardèche le goût", mais plutôt créé sur mesure.

Qui de mieux placé qu'un Ardéchois pour faire la promotion des produits du département ? Le car a été conçu à Annonay par Iribus. Le scénographe est aussi Ardéchois et des entreprises locales ont aussi été choisies pour la décoration, le graphisme et la réalisation des ateliers du car...

Bientôt dans les écoles
et un jour
au Salon de l'agriculture

À l'intérieur, deux ateliers pour goûter l'Ardèche. Un film de 10 minutes, un voyage virtuel pour découvrir l'Ardèche au gré des saisons et des productions et l'atelier des métiers. Sur un écran tactile les visiteurs découvrent en jouant différents métiers de l'agroalimentaire ardéchois : castanéiculteur, éleveur caprin, boulanger, restaurateur... « Ce sont des métiers qui recrutent », explique Marie-Pierre Hilaire, directrice d'Ardèche le goût. L'association initiée par la chambre d'agriculture, la chambre de commerce et d'industrie et la chambre de métiers et de l'artisanat, a pour objectif de promouvoir les spécialités ardéchoises et pourquoi pas, de faire naître des voca-



Inauguré mercredi, le car foud'Ardèche va sillonner les routes pour promouvoir les produits ardéchois. Photo Le D.L.F.

tions. Les soutes du car renferment aussi un atelier que Virgile, le chauffeur et animateur du car foud'Ardèche, installe à l'extérieur. À travers des indices, le public est amené à reconnaître "les sept merveilles ardéchoises".

« Le car foud'Ardèche a été conçu pour un public jeune : du CE1 au collège. Mais lorsque nous avons fait des tests, nous nous sommes rendu compte que cela marchait très bien avec les lycéens et leurs parents. C'est une activité tout public. »

Activité qui est amenée à

se déplacer dans les écoles mais aussi sur les événements ponctuels, contre une participation financière. « Nous serons présents à Bourg-Saint-Andéol pour le Tour de France par exemple. »

Le car n'a pas vocation à rester que sur les routes ardéchoises. « Il va aller dans la Drôme c'est certain et pourquoi pas faire une halte sur une aire d'autoroute pendant l'été. Il pourrait également se rendre au salon des métiers de bouche à Lyon et même au Salon de l'agriculture à Paris l'année

prochaine », envisage Marie-Pierre Hilaire.

Le car a été conçu pour avoir une durée de vie de trois ans. Son coût : 100 000 euros. Le projet entre dans le cadre du pôle d'excellence rurale. Il a été subventionné par l'État, le Département, la Région et a également le soutien de partenaires privés.

Le véhicule d'occasion va vivre sa nouvelle vie sur les routes ardéchoises. Elles font aussi partie des spécialités du département.

Laure FUMAS



Dans le bus, un atelier propose aux enfants un parcours découverte sur un écran tactile pour apprendre différents métiers de l'agroalimentaire en s'amusant.

Photo Le D.L.Vincent RIGAUD

L'INFO EN +

L'AGROALIMENTAIRE :
1^{er} SECTEUR D'EMPLOIS

La filière agroalimentaire en Ardèche est le premier secteur d'emplois : 4 713 exploitations agricoles avec 8 300 emplois, plus de 4 000 entreprises représentant 13 000 emplois inscrits au registre du commerce et 1 000 entreprises artisanales comptant 2 000 salariés.

L'ARDÈCHE TERRE
AGRICOLE

128 501 hectares, c'est la surface agricole de l'Ardèche, soit environ un quart du territoire.

LES SIGNES DE QUALITÉ

La qualité des productions ardéchoises est certifiée à travers :

7 AOC vins : Cornas, Saint-Joseph, Saint-Péray, Condrieu, Côtes-du-Vivaraire, Côtes-du-Rhône et Côtes-du-Rhône villages.

3 AOP produits : picodon, châtaignes d'Ardèche et bœuf Fin gras du Mézenc.

6 labels rouges : poulets, chapons, pintades, dinde, agneau de l'Ardet et veau du Velay.

4 IGP vins : Ardèche, collines rhodaniennes, Méditerranée et comtés rhodaniens.

Dénomination montagne : pomme de terre du Gerbier de Jonc, cerises, abricots et produits laitiers.

AGRICULTURE BIO

L'Ardèche est au 9^e rang national en surface agricole utile cultivée. 2^e de la région Rhône-Alpes avec 577 producteurs, 80 entreprises de transformation et 28 distributeurs bio.

GUILHERAND-GRANGES

SALON DE

LA DÉCORATION

ET DE

L'AGENCEMENT

AGORA

4 > 6 MARS

OUVERT

VENDREDI

14H-18H30

SAMEDI &

DIMANCHE

10H-19H

ENTRÉE : 2€

ORGANISATION

COMITÉ

MUNICIPAL

DES FÊTES

07 83 07 25 80

Virgile, chauffeur et animateur



À 25 ans, le jeune homme a été engagé en emploi d'avenir par l'association "Ardèche le goût". Photo Le D.L.F.

Il est le seul élément du car foud'Ardèche qui ne soit pas 100 % ardéchois !

Virgile Pétin, 25 ans, est le chauffeur et animateur du véhicule. Boulanger d'origine alsacienne, il a engagé une reconversion professionnelle à son arrivée en Ardèche. « Je voulais rester dans l'agroalimentaire mais j'étais attiré par l'animation. » Le poste qu'il occupe aujourd'hui, lui con-

vient parfaitement. Il y a trois ans, il a été engagé en emploi d'avenir par l'association "Ardèche le goût" pour travailler sur le projet car foud'Ardèche. Il a été formé au métier d'animateur et a passé son permis "transport en commun".

Désormais, il est sur les routes pour promouvoir comme un vrai Ardéchois les produits de son département d'adoption.

« L'objectif est d'accueillir entre 10 000 et 50 000 visiteurs en trois ans »

« L'objectif est d'accueillir entre 10 000 et 50 000 personnes en trois ans », a lancé, mercredi soir, Raymond Laffont, président d'Ardèche le goût, lors de l'inauguration du car foud'Ardèche devant l'hôtel du Département à Privas. En décembre, lors de la phase de test, « il a déjà accueilli plus de 500 personnes. »

Le président, comme la directrice de la structure, Marie-Pierre Hilaire, se sont dits fiers d'avoir comme partenaires des établissements d'enseignement professionnel comme le CFA de Lanas, le lycée hôtelier de Bourg-Saint-Andéol et le lycée hôtelier La Ségalière à Largentière. Autant d'ambassadeurs du savoir-faire made in Ardèche.



En décembre, des enfants du Cheylard ont été les premiers à découvrir le car. Photo Ardèche le goût

Le car Foud'Ardèche inauguré

Le Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût » a inauguré le car Foud'Ardèche mercredi 2 mars, à l'Hôtel du Conseil départemental à Privas. Raymond Laffont, président d'Ardèche le goût a dévoilé le car Foud'Ardèche, aux personnes présentes, en compagnie des partenaires principaux : Laurent Ughetto, vice-président du Conseil départemental de l'Ardèche, hôte et partenaire principal, Gilbert Gaspar, directeur de Mutualia Alliance Santé, Philippe Marchal, membre du directoire de la Caisse d'Épargne Loire Drôme Ardèche et Philippe Costet du Crédit Agricole Sud Rhône-Alpes. Isabelle Massebeuf, conseillère régionale ainsi que Sabine Buis, députée étaient également présentes. Ce projet est une initiative d'Ardèche le goût, association créée par les Chambres consulaires du département, qui a pour vocation de valoriser les productions agroalimentaires et la gastronomie ardéchoises. Ardèche le goût gère également deux marques collectives : Goûtez l'Ardèche et les Étapes savoureuses Ardèche. Le car de l'agroalimentaire ardéchois Foud'Ardèche, outil ludique et innovant, sillonne les routes ardéchoises pour valoriser les produits locaux, la filière et ses métiers. Véritable support de découverte itinérant, il va dans les écoles, les entreprises, sur les manifestations... Ce projet permet aux visiteurs d'être transportés au cœur des productions ardéchoises à travers un parcours ludique, pédagogique et riche en émotions, en petits groupes, à travers 3 ateliers à parcourir en autonomie. La place de marché, permet de réaliser la chasse aux 7 merveilles de l'Ardèche (découverte de produits agroalimentaires ardéchois de qualité, autour des 5 sens). L'atelier des métiers, invite à voyager sur la route des savoir-faire en Ardèche (valorisation des métiers avec un jeu interactif par le biais d'étapes, d'épreuves et de km à réaliser). Le voyage virtuel permet de découvrir l'Ardèche au gré des saisons et des productions (immersion dans l'environnement productif ardéchois grâce à un film). Le car Foud'Ardèche est un projet local, et la valorisation de l'agroalimentaire ardéchois se fait dans un car fabriqué à Annonay, avec l'aide du scénographe Basalte basé à Saint-Étienne-de-Fontbellon. L'aménagement intérieur a été réalisé par Iséobus à Saint-Rambert-d'Albon.



Ardèche le goût a inauguré le car Foud'Ardèche à l'Hôtel du Département à Privas.

Photo Ardèche le goût

Ardèche actu

DANS LE VISEUR



Virgile Petin Le jeune homme est le chauffeur du car Foud'Ardèche, pour la promotion de la filière agroalimentaire ardéchoise. Virgile Petin a été recruté comme emploi d'avenir par le centre du développement agro-alimentaire «Ardèche le goût». Dans ce cadre, il a passé son permis transport en commun et suivi une formation à l'animation pour aller à la rencontre des scolaires et du grand public avec son car.

Ardèche actu

Promotion de l'agroalimentaire ardéchois

Un car aux couleurs des produits locaux

Depuis quelques semaines, un car très particulier circule sur les routes d'Ardèche. Il ne prend pas de voyageurs, mais il transporte un contenu un peu spécial : un parcours ludique et pédagogique sur l'agroalimentaire en Ardèche. Objectif : pouvoir se déplacer sur les nombreuses manifestations, en Ardèche et ailleurs, pour promouvoir les produits du département et aller à la rencontre des scolaires sur le thème de l'éducation alimentaire.

C'est ce car, baptisé « Foud'Ardèche » qu'ont inauguré la semaine dernière les responsables d'Ardèche le goût (à l'initiative du projet) et du Département avec l'ensemble des partenaires techniques et financiers.

À l'intérieur du car, on trouve un espace « atelier des métiers », un espace « voyage virtuel » avec un grand écran où l'on visionne des films confortablement installé dans des fauteuils de bus. En extérieur, un espace « place du mar-



Depuis sa mise en circulation début décembre, le car a parcouru plus de 1 000 km à la rencontre des consommateurs.

ché » est déployé pour découvrir les 7 merveilles agroalimentaires de l'Ardèche.

Le coût du projet est de 100 000 euros, financé par l'État, le Département, et la Région à travers le Grand projet Rhône-Alpes. Sans oublier des partenaires privés : le Crédit Agricole, la Caisse d'Épargne, Mutualia, les impressions Fombon.

Depuis sa mise en circulation début décembre pour le salon Festivin, le car Foud'Ardèche a parcouru quelque 1000 km et accueilli plus de 500 personnes. Déjà les responsables caressent l'espoir pour 2017 d'un voyage à Lyon pour la prochaine édition du Sirah (salon mondial de l'hôtellerie et de la restauration).

S.Sa

ARDÈCHE LE GOÛT / Alors qu'il sillonne déjà les routes d'Ardèche depuis décembre dernier, le car Foud'Ardèche a été inauguré le 2 mars dernier au Conseil départemental.

Tous Foud'Ardèche



Le car sillonne les routes d'Ardèche depuis décembre dernier.

Un vrai moment de détente. C'est ce qu'ont vécu tous ceux qui étaient présents ce soir-là. Disposés avantageusement dans des caisses, le tout sous un parasol aux allures de marche estival, des jeux permettaient aux visiteurs du jour de découvrir nos produits ardéchois en faisant appel à leurs cinq sens. Plonger les mains à l'aveugle pour mieux découvrir la sensation de l'eau puis du piquant, sentir un parfum au goût de volaille grillée, goûter du bout de la langue, telles étaient quelques unes des activités proposées dans le cadre de « la chasse aux 7 merveilles de l'Ardèche » (châtaigne, picodon, vins, eaux minérales gazeuses, salaisons, bœuf fin gras et volailles). Alors que les uns replongeaient un instant en enfance et s'essayaient donc aux devinettes, les autres pouvaient découvrir la qualité des installations dans le car.

Un premier atelier y permet, à travers un écran tactile, de « voyager sur les routes du savoir-faire », tandis qu'à l'avant du car, une véritable petite salle de cinéma propose de s'immerger dans l'Ardèche au gré des saisons et des productions.

Mercredi soir, les visiteurs étaient les partenaires du projet (voir encadré), mais le public visé est surtout celui des jeunes lors de visites scolaires, mais aussi le grand public lors d'événements ponctuels. Aux côtés de Philippe Marchin (Caisse d'Épargne), Gilbert Gaspar (Mutualia), Isabelle Massebeuf (conseillère régionale), Philippe Costet (Crédit Agricole), Jean-Luc Flaugère (Chambre d'agriculture de l'Ardèche), Fabienne Munoz (Chambre des métiers de l'Ardèche), Sabine Buis (députée) et de Laurent Ughetto (conseiller départemental), Raymond Laffont (président du Centre de Déve-



Les enfants peuvent découvrir les produits ardéchois.

loppement Agroalimentaire) est revenu sur les 5 années de gestation du projet. Tout a en effet commencé en 2011 avec l'attribution du label pôle d'excellence rurale à huit projets ardéchois coordonnés par l'Ardèche. Un des volets fut donc la mise en place d'un support itinérant, ainsi est née l'idée du car. Le temps de trouver un véhicule d'occasion (de marque Iveco), de faire les aménagements pour un budget de 100 000 € et de trouver un chauffeur-animateur, Virgil Petin, et l'affaire était lancée. D'une manifestation (comme par exemple le lendemain à Aubenas aux Rencontres du tourisme) à l'intervention dans un lycée ou une école, le car fait donc découvrir un département plein de richesses. Mais comme devait le souligner Raymond Laffont, ce car ne vit que grâce à l'implication de tous. Si vous souhaitez vous renseigner sur les conditions de réservation, rendez-vous sur le site ardechelegout.fr

Les partenaires :

- La Région Auvergne-Rhône-Alpes (Grand projet Rhône-Alpes),
- Mutualia Alliance Santé,
- la Caisse d'Épargne et de prévoyance Loire-Drôme-Ardèche,
- le Crédit Agricole Sud Rhône-Alpes,
- Impressions Fombon,
- le CFA Lanas Andre Fargier,
- le lycée hôtelier La Ségalière à Largentière,
- le lycée hôtelier Marie-Rivier à Bourg-Saint-Andeol,
- la Chambre d'agriculture,
- la Chambre de commerce et d'industrie,
- Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ardèche ■



Un des deux ateliers à l'intérieur du car.

Ils ont dit ✓

Philippe Costet (Crédit Agricole) :
« C'est un projet pédagogique, ludique et audacieux. Il faut faire comprendre que le métier d'agriculteur est d'abord de nourrir les gens, que les produits ont un prix et un coût ».

Laurent Ughetto (conseiller départemental) :
« C'est un outil innovant et ambitieux, un lien entre les Hommes et la terre, la culture et le savoir-faire ».

Isabelle Massebeuf (conseillère régionale) :
a insisté sur la nécessité d'avoir plus de produits locaux dans les assiettes scolaires.

Sabine Buis (députée) :
a évoqué le bon sens : « Plutôt que de manger des produits dont on ignore l'origine, il faut qu'on se régale en se faisant plaisir ».

ardècheIl parcourt les routes du département en proposant plusieurs ateliers pédagogiques et interactifs

Un car totalement “food” pour promouvoir les spécialités ardéchoises

Son objectif est de vous rendre fou. Fou de l'Ardèche et de ses spécialités. Le Département a fêté mercredi l'arrivée de son meilleur VRP. Un as en la matière, qui, en un tour de roue, vous donne envie de déguster : châtaignes, picodon et vins ardéchois. Le carfoud'Ardèche n'a pas été recruté par l'association “Ardèche le goût”, mais plutôt créé sur mesure.



Inauguré mercredi, le car foud'Ardèche va sillonner les routes pour promouvoir les produits ardéchois. Photo Le DL/L.F.

Qui de mieux placé qu'un Ardéchois pour faire la promotion des produits du département ? Le car a été conçu à Annonay par Iribus. Le scénographe est aussi Ardéchois et des entreprises locales ont aussi été choisies pour la décoration, le graphisme et la réalisation des ateliers du car



Dans le bus, un atelier propose aux enfants un parcours découverte sur un écran tactile pour apprendre différents métiers de l'agroalimentaire en s'amusant. Photo Le DL/Vincent RIGAUD

Bientôt dans les écoles et un jour au Salon de l'agriculture

A l'intérieur, deux ateliers pour goûter l'Ardèche. Un film de 10 minutes, un voyage virtuel pour découvrir l'Ardèche au gré des saisons et des productions et l'atelier des métiers. Sur un écran tactile les visiteurs découvrent en jouant différents métiers de l'agroalimentaire ardéchois : castanéiculteur, éleveur caprin, boulanger, restaurateur. « Ce sont des métiers qui recrutent », explique Marie-Pierre Hilaire, directrice d'Ardèche le goût. L'association initiée par la chambre d'agriculture, la chambre de commerce et d'industrie et la chambre de métiers et de l'artisanat, a pour objectif de promouvoir les spécialités ardéchoises et pourquoi pas, de faire naître des vocations. Les soutes du car renferment aussi un atelier que Virgile, le chauffeur et animateur du carfoud'Ardèche, installe à l'extérieur. À travers des indices, le public est amené à reconnaître “les sept merveilles ardéchoises”.

« Le car foud'Ardèche a été conçu pour un public jeune : du CE1 au collège. Mais lorsque nous avons fait des tests, nous nous sommes rendu compte que cela marchait très bien avec les lycéens et leurs parents. C'est une activité tout public. »

Activité qui est amenée à se déplacer dans les écoles mais aussi sur les événements ponctuels, contre une participation financière. « Nous serons présents à Bourg-Saint-Andéol pour le Tour de France par exemple. »

Le car n'a pas vocation à rester que sur les routes ardéchoises. « Il va aller dans la Drôme c'est certain et pourquoi pas faire une halte sur une aire d'autoroute pendant l'été. Il pourrait également se rendre au salon des métiers de bouche à Lyon et même au Salon de l'agriculture à Paris l'année prochaine », envisage Marie-Pierre Hilaire.

Le car a été conçu pour avoir une durée de vie de trois ans. Son coût : 100000 euros. Le projet entre dans le cadre du

pôle d'excellence rurale. Il a été subventionné par l'Etat, le Département, la Région et a également le soutien de partenaires privés.

Le véhicule d'occasion va vivre sa nouvelle vie sur les routes ardéchoises. Elles font aussi partie des spécialités du département.

Laure FUMAS

Virgile, chauffeur et animateur

Il est le seul élément du car foud'Ardèche qui ne soit pas 100 % ardéchois !



À 25 ans, le jeune homme a été engagé en emploi d'avenir par l'association "Ardèche le goût". Photo Le DL/L.F.

Virgile Pétin, 25 ans, est le chauffeur et animateur du véhicule. Boulanger d'origine alsacienne, il a engagé une reconversion professionnelle à son arrivée en Ardèche. « Je voulais rester dans l'agroalimentaire mais j'étais attiré par l'animation. » Le poste qu'il occupe aujourd'hui, lui convient parfaitement. Il y a trois ans, il a été engagé en emploi d'avenir par l'association "Ardèche le goût" pour travailler sur le projet car foud'Ardèche. Il a été formé au métier d'animateur et a passé son permis "transport en commun".

Désormais, il est sur les routes pour promouvoir comme un vrai Ardéchois les produits de son département d'adoption.

**ardècheIl parcourt les routes du département en
proposant plusieurs ateliers pédagogiques et interactifs**

en ardècheUn car totalement food pour promouvoir les spécialités

Le Département de l'Ardèche a fêté mercredi l'arrivée de son meilleur VRP. Un as en la matière, qui, en un tour de roue, vous donne envie de déguster châtaignes, picodon et vins ardéchois. Le car Foud'Ardèche a été créé sur mesure par l'association Ardèche le goût. Il a été conçu à Annonay par Iribus. À l'intérieur, deux ateliers pour goûter l'Ardèche. Un film de 10minutes, un voyage virtuel pour découvrir l'Ardèche au gré des saisons et des productions, et l'atelier des métiers.



Inauguré mercredi, le car Foud'Ardèche va sillonner les routes pour promouvoir les produits ardéchois.Photo LeDL/L.F.

Son coût : 100000 euros. Le projet entre dans le cadre du pôle d'excellence rurale. Il a été subventionné par l'État, le Département, la Région et a été soutenu par des partenaires privés.Photo Le DL





Dans le bus, un atelier propose aux enfants un parcours découverte sur un écran tactile pour apprendre différents métiers de l'agroalimentaire en s'amusant. Photo LeDL/ Vincent RIGAUD

Faits divers - Société

Éducation alimentaire

Un car pour valoriser les produits

« Valoriser l'ensemble des acteurs agroalimentaires ardéchois, en lien avec le tourisme », telle est la vocation du car Foud'Ardèche appelé à sillonner les routes du département...

► Dans cet outil promotionnel, tout se veut ardéchois à commencer par le véhicule, un irisbus fabriqué à Annonay. Opérationnel depuis quelques semaines, il a officiellement été lancé début mars dans la cour de l'Hôtel du Département à Privas.

Une

reconnaissance du fait que ce car contribue à l'éducation alimentaire

Un pôle d'excellence rurale a été attribué en août 2011 à huit porteurs de projets ardéchois coordonnés par le centre de développement agroalimentaire ardéchois, Ardèche le goût. L'initiative vise à renforcer et valoriser l'excellence agroali-



Un car, fabriqué à Annonay, prêt à sillonner les routes pour promouvoir l'économie agroalimentaire ardéchoise.

mentaire par l'organisation, la communication, l'innovation et le partenariat touristique. Dans ce cadre, divers sites ont été aménagés et 15 emplois ont été créés. Le dernier en date est celui du chauffeur-animateur du car Foud'Ardèche ! 56 étapes savoureuses sont également réparties sur tout le

territoire et sont signalées à travers un carnet de route « Miam miam » listant également les marchés, les produits locaux en vente directe ou via un réseau de commerçants ainsi que des musées à dominante agroalimentaire.

Mais pourquoi un car pour promotionner les produits du terroir ? Ray-

mond Laffont, président du centre de développement agroalimentaire précise : « Devant les contraintes de déplacement et de stockage d'une exposition itinérante, une séance de travail a fait émerger l'idée, un peu folle mais tellement évidente pour l'Ardèche, de réaliser ce projet dans un car, puis-

que le car est originaire de Vanosc et qu'Iveco est basé à Annonay. C'est ainsi que tout a débuté ! » Le projet a pu être finalisé à travers une labellisation et un financement Programme national pour l'alimentation en 2015. « C'est une reconnaissance du fait que ce car contribue à l'éducation alimentaire de la jeunesse, à l'ancrage

territorial et à la mise en valeur du patrimoine alimentaire », indique encore Raymond Laffont. Dans le car Foud'Ardèche, le visiteur est transporté au cœur des productions ardéchoises à travers un parcours ludique et pédagogique.

Chasse aux 7 merveilles de l'Ardèche

Il se veut créateur d'émotions à travers trois ateliers. Une chasse aux 7 merveilles de l'Ardèche, installée sur une place de marché par exemple, permet de découvrir les produits du terroir ardéchois de qualité en mobilisant les cinq sens : la vue, le toucher, l'odorat, l'ouïe et le goût. A l'intérieur, l'atelier des métiers permet de voyager sur la route des savoir-faire et de découvrir les métiers à travers un jeu interactif par le biais d'étapes, d'épreuves et de kilomètres à réaliser. Enfin, un voyage virtuel, sur grand écran vidéo, permet une immersion dans l'environnement productif de l'Ardèche au gré des saisons et des productions.

JEAN-PASCAL ALVÉRY

Projet de territoire

Un car Foud' au goût de l'Ardèche

ARDÈCHE - *Privas*

Le Centre du Développement Agroalimentaire "Ardèche le Goût" lance son Car Foud'Ardèche dont la mission est de valoriser, de façon itinérante, les produits phares du département auprès de tous les publics avec en cible principale, les scolaires. Présenté officiellement mercredi 2 mars, le car sillonne déjà la campagne mais aussi les villes du département. Au travers d'un parcours ludique de trois ateliers, les visiteurs découvriront les produits et les métiers qui représentent l'excellence agroalimentaire ardéchoise.



Le Car Foud' est un service de proximité proposé aux acteurs locaux. Il fait étape, sur demande, dans les écoles et les collèges du département, mais il peut aussi participer aux manifestations organisées sur les territoires.

Au départ, le Centre de Développement Agroalimentaire Ardèche le Goût a eu l'idée de créer une exposition itinérante valorisant les produits phares de l'Ardèche ainsi que les métiers en lien avec ces produits. Ainsi naquit le Car Foud'Ardèche qui présente "les 7 merveilles" de l'Ardèche: la châtaigne, le Picodon, les vins, les eaux minérales gazeuses, les salaisons, le bœuf Fin gras du Mezenc et les volailles. Les visiteurs découvriront ces produits, les savoir faire et plus globalement le département au travers de 3 ateliers.

Une découverte pédagogique et ludique unique en son genre

Le premier atelier se situe à l'extérieur du car. Il présente les 7 produits ardéchois que le visiteur découvrira en usant de ses 5 sens (ouïe, vue, toucher, odorat, goût). Les ateliers 2 et 3 sont à l'intérieur. L'atelier des métiers invitera les visiteurs à jouer entre eux (par équipes de 4 personnes), en réalisant des épreuves, en atteignant des étapes, en parcourant des kilomètres qui leur permettront de "voyager sur la route des savoir faire en Ardèche", explique Raymond Laffont, président d'Ardèche le Goût. Enfin,

le dernier atelier propose une découverte virtuelle du département: le visiteur, bien calé dans son fauteuil d'autobus, regardera un petit film d'une dizaine de minutes montrant les 4 saisons ardéchoises.

"Les territoires doivent savoir innover pour avancer", indique Laurent Ughetto, président de l'Agence de Développement Touristique (ADT) de l'Ardèche, et partenaire de la première heure d'Ardèche le Goût. Le président soulignait ainsi la caractéristique inédite de ce projet labellisé Programme National pour l'Alimentation et Pôle d'Excellence Rurale.

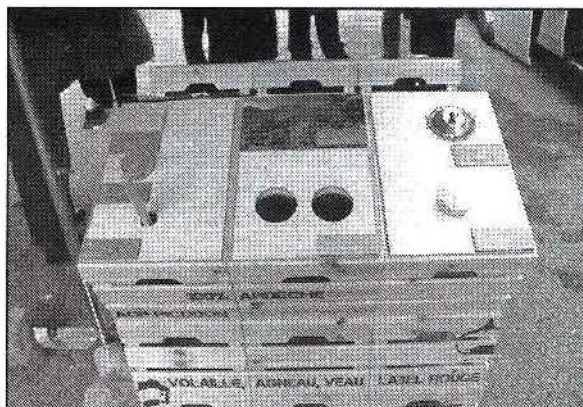
Le Car Foud' se déplace sur demande (établissements scolaires, marchés, événements pédagogiques, etc.) et peut accueillir jusqu'à 300 visiteurs par jour. Les prestations varient entre 400 € et 1 800 € selon la durée, le jour de la semaine et la fréquentation attendue. Ce projet de 100 000 euros est soutenu par un ensemble de partenaires publics et privés: le Département, l'Etat, la Région, mais aussi Mutualia Alliance Santé, la Caisse d'Epargne et de prévoyance de Loire Drôme Ardèche, le Crédit Agricole Sud Rhône Alpes, les Impressions Fombon.

Sont également impliqués les centres de formation des jeunes aux métiers de l'agroalimentaire: le CFA de Lanas, le Lycée hôtelier Marie Rivier, le lycée hôtelier La Ségalière. Cerise sur le gâteau: même le car est ardéchois puisqu'il sort des usines Iveco-Irisbus d'Annonay!



Raymond Laffont (à g.) et Laurent Ughetto.

Corinne Legros



A gauche, l'atelier interactif allant à la découverte des métiers à l'intérieur du car et à droite, l'atelier sensoriel allant à la découverte des produits à l'extérieur.

Complètement Foud'Ardèche !

Le car Foud'Ardèche est inauguré mercredi 2 mars à l'Hôtel du Département à Privas. Mais il sillonne l'Ardèche depuis décembre 2015. C'est une vraie vitrine des produits locaux, mais aussi des métiers qui y sont liés, ce car de l'agroalimentaire peut aller dans les écoles, les entreprises, sur les manifestations... C'est un bon outil novateur et ludique.

Le Département de l'Ardèche, l'Etat et de nombreux partenaires soutiennent ce concept inédit. Ce projet est labellisé Programme National pour l'Alimentation et Pôle d'Excellence Rurale. L'Inspection de l'académie et L'Arche des Métiers participent sur les volets pédagogiques. Le car Foud'Ardèche bénéficie également d'une aide de l'ex-Région Rhône-Alpes (Grand projet Rhône-Alpes) et de partenaires comme Mutualia Alliance Santé, la Caisse d'Épargne et de prévoyance Loire Drôme Ardèche, le Crédit agricole Sud Rhône-Alpes, Impressions Fombon, le CFA Lanas André Fargier, le lycée hôtelier La Ségalière à Largentière, le lycée hôtelier Marie Rivier à Bourg-Saint-Andéol, la chambre d'agriculture, la Chambre de commerce et d'industrie et la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ardèche.

Des Castagnades corsées

De mi-octobre à mi-novembre, le cœur du parc naturel régional des Monts d'Ardèche bat au rythme des Castagnades. Un rendez-vous autour du trésor d'automne qu'est la châtaigne.

Pour cette 16^e édition qui a débuté hier à Saint-André-Lachamp, la Corse est l'invitée d'honneur. Le fil rouge musical est assuré par le groupe L'Alba, qui fera retentir ses polyphonies de villages en vallées : « Nous sommes un collectif d'artistes et nous proposons une musique ouverte, qui prend racine dans la tradition des chants sacrés et profanes. » Des informations sur le parc naturel de Corse seront également disponibles lors de chaque Castagnade.

Des animations et une nouveauté

Au cœur des villages, les Castagnades d'automne réunissent les castanéiculteurs, artisans, artistes, restaurateurs, professionnels de l'accueil touristique et plus largement l'ensemble des habitants. Ils se retrouvent pour faire vivre l'automne dans les Monts d'Ardèche et accueillir les visiteurs. Et chaque année, les organisateurs imaginent de nouvelles animations autour du fruit, de sa culture, de sa gastronomie mais aussi autour du bois de châtaignier et ses usages. Parmi les animations, on retrouve la 5^e édition du lancer de bogues à Meyras, la réalisation d'une recette en direct par le chef Jean-François Chanéac à Désaignes, le concours d'épluchage de châtaignes à Joannas... Autour de chaque villa-



Lors des Castagnades, la châtaigne est à l'honneur. Photo archives Le DL

ge accueillant les Castagnades, des randonnées pour découvrir les paysages aux couleurs automnales à pied, en VTT, à cheval. Des "étapes savoureuses" sont également proposées par les restaurateurs locaux.

Côté nouveauté, le 10 octobre, lors du trail des Pélous au départ de Lachapelle-sous-Aubenas, les coureurs passeront dans les châtaigneraies du Vinobre jusqu'à Lentillères.

Jusqu'à la mi-novembre, ces rendez-vous appréciés par le public mettent en avant la châtaigne d'Ardèche, fraîche ou transformée, et qui bénéficie de l'appellation d'origine protégée.

Séverine MIZERA



Le groupe corse L'Alba est le fil rouge musical de cette 16^e édition des Castagnades.

LES DATES

LACHAPPELLE-SOUS-AUBENAS

10 et 11 octobre.
Rens. 04 75 35 46 11.

MEYRAS

10 et 11 octobre.
Rens. 04 75 36 46 26.

JOYEUSE

17 et 18 octobre.
Rens. 04 75 89 80 92.

PRIVAS

17 et 18 octobre.
Rens. 04 75 64 06 44.

DÉSAINES

18 octobre.
Rens. 04 75 06 61 49.

SAINT-LAURENT-LES-BAINS

Du 22 au 24 octobre.
Rens. 04 66 46 69 94.

ANTRAIQUES-SUR-VOLANE

24 et 25 octobre.
Rens. 04 75 38 74 37.

CHALENCON

25 octobre.
Rens. 04 75 58 119 72.

VESSEAU

31 octobre et 1^{er} novembre.
Rens. 04 75 93 40 15.

JOANNAS

7 et 8 novembre.
Rens. 04 75 89 33 30.

FÊTE ASSOCIÉE

Celle de Saint-Pierreville/Gluiras les
31 octobre et 1^{er} novembre.
Rens. 04 75 66 64 33.

POUR EN SAVOIR PLUS

www.castagnades.fr



Département l'a subventionné à hauteur de 3 000 euros par chambre d'hôte soit un total de 9 000 euros reçus (équivalent à 30 % des dépenses éligibles). « Je remplissais les conditions d'attributions notamment l'obligation d'être sous un label. Ce sera chose faite avec la labellisation Gîtes de France que nous devrions obtenir courant 2016 », explique Jean-Noël Berneau. Après plusieurs années d'auto-construction pour une grande partie, les chambres d'hôtes devraient ouvrir en décembre 2015. Un projet familial puisque Jean, son fils, a repris l'exploitation oléicole avec sa mère Geneviève. « Notre volonté est de faire vivre aux hôtes un séjour authentique en plein cœur de la production oléicole puisque les chambres sont dans le même bâtiment que le moulin à huile qui est entouré d'oliviers en terrasse. Une expérience unique immergée dans l'oliveraie », conclut le producteur.

Agritourisme, un atout pour l'Ardèche

Suite à ce premier opus et au vu du contexte marqué notamment par la réforme territoriale, par la reconfiguration des intercommunalités, et par l'entrée en phase opérationnelle de projets structurants voués à jouer le rôle de véritables catalyseurs pour le développement de l'attractivité touristique de l'Ardèche (1), le conseil départemental a souhaité poser les fondements d'une nouvelle stratégie de développement touristique pour les années 2015 à 2020. Le 25 juin dernier, une nouvelle stratégie intitulée « Ardèche tourisme Horizon 2020 », a ainsi été adoptée. Le bilan du premier schéma départemental a montré une faiblesse sur l'offre agritouristique mal connue des visiteurs du département. De multiples interventions dans ce domaine méritent en effet davantage de visibilité et d'articulation entre elles (2). Les acteurs et professionnels du tourisme, mais aussi de l'agriculture, ont par ailleurs fait part de leur point de vue sur le sujet : selon eux, l'agritourisme peut se développer bien davantage encore, sur le fondement de produits de qualité (signes d'identification de la qualité et de l'origine, marque territoriale « Goûtez l'Ardèche », « Bienvenue à la ferme », marque du réseau

des chambres d'agriculture, valorisation de la saisonnalité des productions), de filières spécifiques et identitaires pour certains territoires (castanéiculture, viticulture, etc.), d'événementiels et de produits touristiques créateurs d'itinérance (labels « Vignobles et découverte »...). Territoire authentique et singulier où l'on mange « bien et bon », l'Ardèche dispose en effet de tous les atouts pour s'affirmer en tant que destination agritouristique, dont l'offre doit être plus lisible qu'elle ne l'est actuellement à travers la multiplicité des initiatives et des acteurs qui la portent. ■

Conseil départemental de l'Ardèche et C.D.

1. Caverne du Pont-d'Arc-Ardèche.
2. Par exemple les événements du réseau Bienvenue à la ferme, les Castagnades ou encore l'offre œnotouristique...

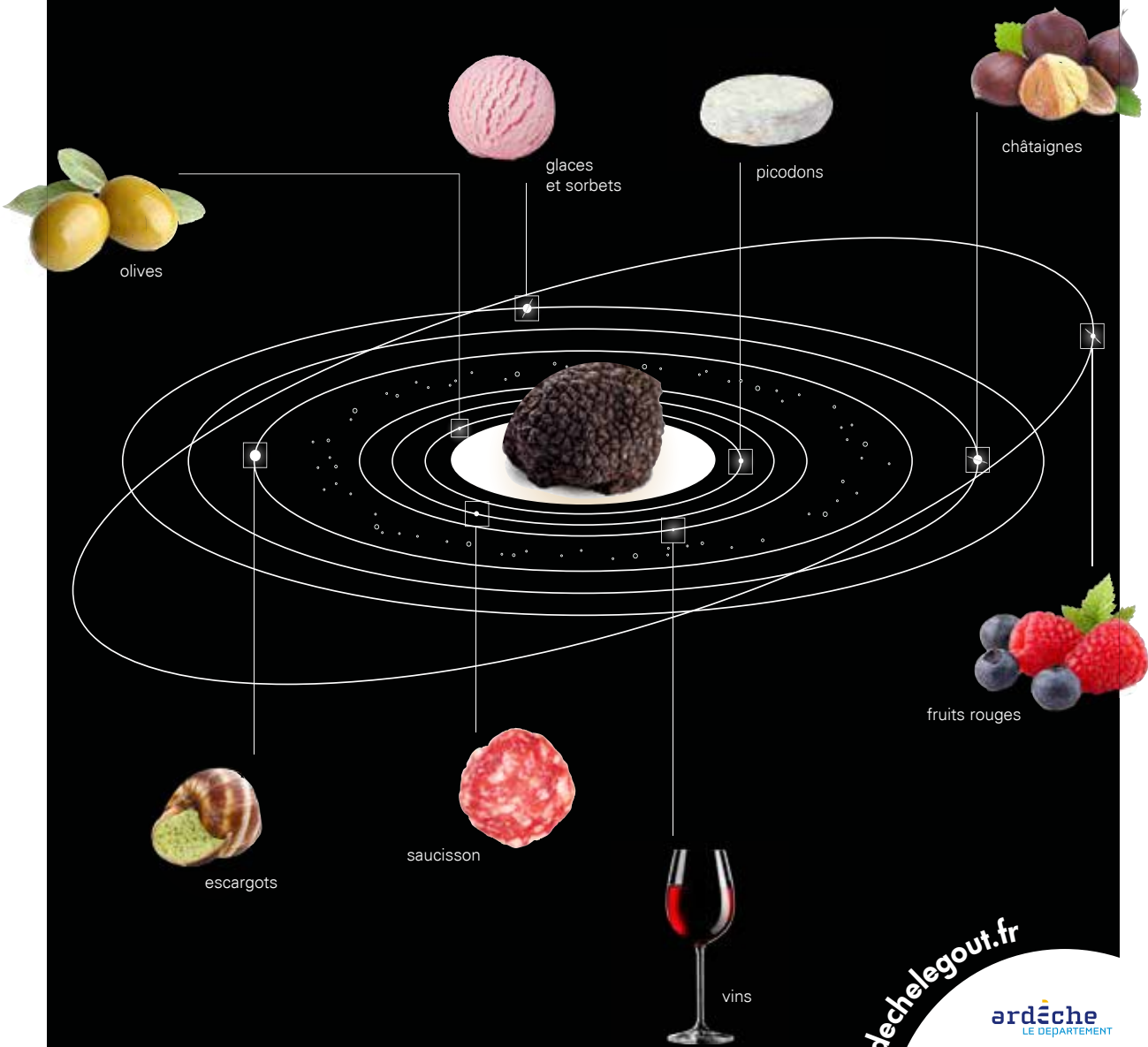


Les **Castagnades** du Vinobre

Un large partenariat ✓

De nombreux partenaires sont d'ores et déjà mobilisés : la Région, Rhône-Alpes Tourisme, le Département et l'Agence de développement touristique de l'Ardèche, la chambre d'agriculture, le centre du développement agroalimentaire « Ardèche le Goût », des fédérations départementales (du tourisme rural, et des CIVAM), des structures porteuses de labels en hébergements et de signes d'identification de la qualité et de l'origine en termes de produits, des gestionnaires de sites agritouristiques, des collectivités comme le PNR des Monts d'Ardèche par exemple, et bien sûr des agriculteurs. Depuis le mois de juin dernier, la chambre d'agriculture a œuvré à l'organisation des premières réunions territorialisées qui ont pu porter leurs fruits notamment en termes de mise en réseau des acteurs du territoire, condition indispensable à une meilleure communication sur l'offre agritouristique. ■

De la truffe, aux fruits rouges, l'Ardèche, un univers de saveurs !



ardechelegout.fr

ardèche
LE DEPARTEMENT

ardèche
LE GOÛT

ardèche
TOURISME

Le car Foud'Ardèche: découvrez l'Ardèche du goût!

L'agroalimentaire fait partie de l'ADN de l'Ardèche. Salaisons, châtaigne, fromages, vignoble... autant de productions qui ont fait la renommée de l'agroalimentaire du département. Depuis longtemps la filière "agro" mène des actions de valorisation à travers le Centre du développement agroalimentaire "Ardèche le goût": marque collective Goûtez l'Ardèche, les étapes savoureuses, brochure Miam Miam... Dernière initiative en date: le car Foud'Ardèche. Bienvenue à bord!



Une invitation à la découverte et au voyage
Le car Foud'Ardèche vise un double objectif:

Contribuer à l'éducation alimentaire des jeunes

Valoriser le patrimoine alimentaire ardéchois

Pour cela quoi de mieux que de faire connaître **les savoir-faire des professionnels, les métiers de l'alimentaire, la diversité et la qualité des produits locaux** en lien avec la saisonnalité et le territoire. Originalité de l'opération: plutôt que de faire déplacer les jeunes et leurs parents, c'est **la filière qui vient à leur rencontre**, dans un car fabriqué... en Ardèche!

Un parcours ludique et pédagogique

Le visiteur est immergé au cœur des productions ardéchoises à travers un parcours **ludique, pédagogique et riche en émotions**, à travers 3 ateliers à parcourir en petits groupes.

La place de marché - Chasse aux 7 merveilles de l'Ardèche : découverte sensitive de produits agroalimentaires ardéchois

L'atelier des métiers - Voyage sur la route des savoir-faire : valorisation ludique et interactive des métiers

Le voyage virtuel - Découverte de l'Ardèche au gré des saisons et des productions : immersion visuelle dans l'environnement productif ardéchois

Si vous aussi êtes fou d'Ardèche, montez à bord du car. Nous vous souhaitons un excellent voyage au pays des saveurs!

En savoir plus...



DRÔME-ARDÈCHE

Promouvoir la ViaRhôna
"En roue libre"

» Hermitage-Tournonais communauté de communes et Porte de DrômArdèche ont souhaité communiquer sur la ViaRhôna et les territoires alentours, en lançant l'opération "En roue libre". Il s'agit pour les deux intercommunalités de promouvoir le nord Drôme et le nord Ardèche, via un carnet de route qui recense les itinéraires, lieux et sites à visiter. Afin de devenir une destination privilégiée notamment pour les habitants de l'agglomération lyonnaise.

ARDÈCHE-DRÔME

L'interdiction de toutes exploitations du gaz
de schiste sera inscrite dans le code minier

» La ministre de l'Écologie, Ségolène Royal (PS), a été interrogée par la députée iséroise Michèle Bonneton (EELV) sur le gaz de schiste, mercredi à l'Assemblée nationale lors des questions au gouvernement. Rappelant la grande manifestation à Barjac de dimanche dernier, la parlementaire a demandé à la ministre si toutes exploitations des ressources de gaz et huiles de schiste allaient être interdites quelle que soit la technique utilisée. Ségolène Royal a annoncé que cette interdiction sera inscrite dans le code minier « avant la fin du deuxième semestre ». Elle a mis en avant la loi sur la transition énergétique et la volonté du gouvernement de se tourner vers les énergies « renouvelables ».

CEFA
Ecole Forêt Bois Environnement

Portes ouvertes
Samedi 12 mars 2016
de 9h à 17h

Enseignement
général
Forêt
Environnement
Bâtiment
Commerce
Bois
Charpente

103, av. de Rochemaure
26200
MONTÉLIMAR
04 75 01 34 94

www.cef26.org

712802700

VOTRE RÉGION

ARDÈCHE | Il parcourt les routes du département en proposant plusieurs ateliers pédagogiques et interactifs

Un car totalement "food" pour promouvoir
les spécialités ardéchoises

Son objectif est de vous rendre fou. Fou de l'Ardèche et de ses spécialités. Le Département a fêté mercredi l'arrivée de son meilleur VRP. Un as en la matière, qui, en un tour de roue, vous donne envie de déguster : châtaignes, picodon et vins ardéchois. Le car foud'Ardèche n'a pas été recruté par l'association "Ardèche le goût", mais plutôt créé sur mesure.

Qui de mieux placé qu'un Ardéchois pour faire la promotion des produits du département ? Le car a été conçu à Annonay par Iribus. Le scénographe est aussi Ardéchois et des entreprises locales ont aussi été choisies pour la décoration, le graphisme et la réalisation des ateliers du car...

Bientôt dans les écoles
et un jour
au Salon de l'agriculture

À l'intérieur, deux ateliers pour goûter l'Ardèche. Un film de 10 minutes, un voyage virtuel pour découvrir l'Ardèche au gré des saisons et des productions et l'atelier des métiers. Sur un écran tactile les visiteurs découvrent en jouant différents métiers de l'agroalimentaire ardéchois : castanéiculteur, éleveur caprin, boulanger, restaurateur... « Ce sont des métiers qui recrutent », explique Marie-Pierre Hilaire, directrice d'Ardèche le goût. L'association initiée par la chambre d'agriculture, la chambre de commerce et d'industrie et la chambre de métiers et de l'artisanat, a pour objectif de promouvoir les spécialités ardéchoises et pourquoi pas, de faire naître des voca-



Inauguré mercredi, le car foud'Ardèche va silloner les routes pour promouvoir les produits ardéchois. Photo Le D.L.F.

tions. Les soutes du car renferment aussi un atelier que Virgile, le chauffeur et animateur du car foud'Ardèche, installe à l'extérieur. À travers des indices, le public est amené à reconnaître "les sept merveilles ardéchoises".

« Le car foud'Ardèche a été conçu pour un public jeune : du CE1 au collège. Mais lorsque nous avons fait des tests, nous nous sommes rendu compte que cela marchait très bien avec les lycéens et leurs parents. C'est une activité tout public. »

Activité qui est amenée à

se déplacer dans les écoles mais aussi sur les événements ponctuels, contre une participation financière. « Nous serons présents à Bourg-Saint-Andéol pour le Tour de France par exemple. »

Le car n'a pas vocation à rester que sur les routes ardéchoises. « Il va aller dans la Drôme c'est certain et pourquoi pas faire une halte sur une aire d'autoroute pendant l'été. Il pourrait également se rendre au salon des métiers de bouche à Lyon et même au Salon de l'agriculture à Paris l'année

prochaine », envisage Marie-Pierre Hilaire.

Le car a été conçu pour avoir une durée de vie de trois ans. Son coût : 100 000 euros. Le projet entre dans le cadre du pôle d'excellence rurale. Il a été subventionné par l'État, le Département, la Région et a également le soutien de partenaires privés.

Le véhicule d'occasion va vivre sa nouvelle vie sur les routes ardéchoises. Elles font aussi partie des spécialités du département.

Laure FUMAS



Dans le bus, un atelier propose aux enfants un parcours découverte sur un écran tactile pour apprendre différents métiers de l'agroalimentaire en s'amusant.

Photo Le D.L.Vincent RIGAUD

L'INFO EN +

L'AGROALIMENTAIRE :
1^{er} SECTEUR D'EMPLOIS

La filière agroalimentaire en Ardèche est le premier secteur d'emplois : 4 713 exploitations agricoles avec 8 300 emplois, plus de 4 000 entreprises représentant 13 000 emplois inscrits au registre du commerce et 1 000 entreprises artisanales comptant 2 000 salariés.

L'ARDÈCHE TERRE
AGRICOLE

128 501 hectares, c'est la surface agricole de l'Ardèche, soit environ un quart du territoire.

LES SIGNES DE QUALITÉ

La qualité des productions ardéchoises est certifiée à travers :

7 AOC vins : Cornas, Saint-Joseph, Saint-Péray, Condrieu, Côtes-du-Vivaraire, Côtes-du-Rhône et Côtes-du-Rhône villages.

3 AOP produits : picodon, châtaignes d'Ardèche et bœuf Fin gras du Mézenc.

6 labels rouges : poulets, chapons, pintades, dindes, agneau de l'Arde et veau du Velay.

4 IGP vins : Ardèche, collines rhodaniennes, Méditerranée et comtés rhodaniens.

Dénomination montagne : pomme de terre du Gerbier de Jonc, cerises, abricots et produits laitiers.

AGRICULTURE BIO

L'Ardèche est au 9^e rang national en surface agricole utile cultivée. 2^e de la région Rhône-Alpes avec 577 producteurs, 80 entreprises de transformation et 28 distributeurs bio.

GUILHERAND-GRANGES

SALON DE

LA DÉCORATION

ET DE

L'AGENCEMENT

AGORA

4 > 6 MARS

OUVERT

VENDREDI

14H-18H30

SAMEDI &

DIMANCHE

10H-19H

ENTRÉE : 2€

ORGANISATION

COMITÉ

MUNICIPAL

DES FÊTES

07 83 07 25 80

Virgile, chauffeur et animateur



À 25 ans, le jeune homme a été engagé en emploi d'avenir par l'association "Ardèche le goût". Photo Le D.L.F.

Il est le seul élément du car foud'Ardèche qui ne soit pas 100 % ardéchois !

Virgile Pétin, 25 ans, est le chauffeur et animateur du véhicule. Boulanger d'origine alsacienne, il a engagé une reconversion professionnelle à son arrivée en Ardèche. « Je voulais rester dans l'agroalimentaire mais j'étais attiré par l'animation. » Le poste qu'il occupe aujourd'hui, lui con-

vient parfaitement. Il y a trois ans, il a été engagé en emploi d'avenir par l'association "Ardèche le goût" pour travailler sur le projet car foud'Ardèche. Il a été formé au métier d'animateur et a passé son permis "transport en commun".

Désormais, il est sur les routes pour promouvoir comme un vrai Ardéchois les produits de son département d'adoption.

« L'objectif est d'accueillir entre 10 000 et 50 000 visiteurs en trois ans »

« L'objectif est d'accueillir entre 10 000 et 50 000 personnes en trois ans », a lancé, mercredi soir, Raymond Laffont, président d'Ardèche le goût, lors de l'inauguration du car foud'Ardèche devant l'hôtel du Département à Privas. En décembre, lors de la phase de test, « il a déjà accueilli plus de 500 personnes. »

Le président, comme la directrice de la structure, Marie-Pierre Hilaire, se sont dits fiers d'avoir comme partenaires des établissements d'enseignement professionnel comme le CFA de Lanas, le lycée hôtelier de Bourg-Saint-Andéol et le lycée hôtelier La Ségalière à Largentière. Autant d'ambassadeurs du savoir-faire made in Ardèche.



En décembre, des enfants du Cheylard ont été les premiers à découvrir le car. Photo Ardèche le goût

DRÔME-ARDÈCHE

Promouvoir la ViaRhôna
"En roue libre"

» Hermitage-Tournonais communauté de communes et Porte de DrômArdèche ont souhaité communiquer sur la ViaRhôna et les territoires alentours, en lançant l'opération "En roue libre". Il s'agit pour les deux intercommunalités de promouvoir le nord Drôme et le nord Ardèche, via un carnet de route qui recense les itinéraires, lieux et sites à visiter. Afin de devenir une destination privilégiée notamment pour les habitants de l'agglomération lyonnaise.

ARDÈCHE-DRÔME

L'interdiction de toutes exploitations du gaz
de schiste sera inscrite dans le code minier

» La ministre de l'Écologie, Ségolène Royal (PS), a été interrogée par la députée iséroise Michèle Bonneton (EELV) sur le gaz de schiste, mercredi à l'Assemblée nationale lors des questions au gouvernement. Rappelant la grande manifestation à Barjac de dimanche dernier, la parlementaire a demandé à la ministre si toutes exploitations des ressources de gaz et huiles de schiste allaient être interdites quelle que soit la technique utilisée. Ségolène Royal a annoncé que cette interdiction sera inscrite dans le code minier « avant la fin du deuxième semestre ». Elle a mis en avant la loi sur la transition énergétique et la volonté du gouvernement de se tourner vers les énergies « renouvelables ».

CEFA
Ecole Forêt Bois Environnement

Portes ouvertes
Samedi 12 mars 2016
de 9h à 17h

Enseignement
général
Forêt
Environnement
Bâtiment
Commerce
Bois
Charpente

103, av. de Rochemaure
26200
MONTÉLIMAR
04 75 01 34 94

FORMATION

www.cefafa26.org

712802700

VOTRE RÉGION

ARDÈCHE | Il parcourt les routes du département en proposant plusieurs ateliers pédagogiques et interactifs

Un car totalement "food" pour promouvoir
les spécialités ardéchoises

Son objectif est de vous rendre fou. Fou de l'Ardèche et de ses spécialités. Le Département a fêté mercredi l'arrivée de son meilleur VRP. Un as en la matière, qui, en un tour de roue, vous donne envie de déguster : châtaignes, picodon et vins ardéchois. Le car foud'Ardèche n'a pas été recruté par l'association "Ardèche le goût", mais plutôt créé sur mesure.

Qui de mieux placé qu'un Ardéchois pour faire la promotion des produits du département ? Le car a été conçu à Annonay par Iribus. Le scénographe est aussi Ardéchois et des entreprises locales ont aussi été choisies pour la décoration, le graphisme et la réalisation des ateliers du car...

Bientôt dans les écoles
et un jour
au Salon de l'agriculture

À l'intérieur, deux ateliers pour goûter l'Ardèche. Un film de 10 minutes, un voyage virtuel pour découvrir l'Ardèche au gré des saisons et des productions et l'atelier des métiers. Sur un écran tactile les visiteurs découvrent en jouant différents métiers de l'agroalimentaire ardéchois : castanéiculteur, éleveur caprin, boulanger, restaurateur... « Ce sont des métiers qui recrutent », explique Marie-Pierre Hilaire, directrice d'Ardèche le goût. L'association initiée par la chambre d'agriculture, la chambre de commerce et d'industrie et la chambre de métiers et de l'artisanat, a pour objectif de promouvoir les spécialités ardéchoises et pourquoi pas, de faire naître des voca-



Inauguré mercredi, le car foud'Ardèche va silloner les routes pour promouvoir les produits ardéchois. Photo Le D.L.F.

tions. Les soutes du car renferment aussi un atelier que Virgile, le chauffeur et animateur du car foud'Ardèche, installe à l'extérieur. À travers des indices, le public est amené à reconnaître "les sept merveilles ardéchoises". « Le car foud'Ardèche a été conçu pour un public jeune : du CE1 au collège. Mais lorsque nous avons fait des tests, nous nous sommes rendu compte que cela marchait très bien avec les lycéens et leurs parents. C'est une activité tout public. »

Activité qui est amenée à

se déplacer dans les écoles mais aussi sur les événements ponctuels, contre une participation financière. « Nous serons présents à Bourg-Saint-Andéol pour le Tour de France par exemple. »

Le car n'a pas vocation à rester que sur les routes ardéchoises. « Il va aller dans la Drôme c'est certain et pourquoi pas faire une halte sur une aire d'autoroute pendant l'été. Il pourrait également se rendre au salon des métiers de bouche à Lyon et même au Salon de l'agriculture à Paris l'année

prochaine », envisage Marie-Pierre Hilaire.

Le car a été conçu pour avoir une durée de vie de trois ans. Son coût : 100 000 euros. Le projet entre dans le cadre du pôle d'excellence rurale. Il a été subventionné par l'État, le Département, la Région et a également le soutien de partenaires privés.

Le véhicule d'occasion va vivre sa nouvelle vie sur les routes ardéchoises. Elles font aussi partie des spécialités du département.

Laure FUMAS



Dans le bus, un atelier propose aux enfants un parcours découverte sur un écran tactile pour apprendre différents métiers de l'agroalimentaire en s'amusant.

Photo Le D.L.Vincent RIGAUD

L'INFO EN +

L'AGROALIMENTAIRE :
1^{er} SECTEUR D'EMPLOIS

La filière agroalimentaire en Ardèche est le premier secteur d'emplois : 4 713 exploitations agricoles avec 8 300 emplois, plus de 4 000 entreprises représentant 13 000 emplois inscrits au registre du commerce et 1 000 entreprises artisanales comptant 2 000 salariés.

L'ARDÈCHE TERRE
AGRICOLE

128 501 hectares, c'est la surface agricole de l'Ardèche, soit environ un quart du territoire.

LES SIGNES DE QUALITÉ

La qualité des productions ardéchoises est certifiée à travers :

7 AOC vins : Cornas, Saint-Joseph, Saint-Péray, Condrieu, Côtes-du-Vivaraire, Côtes-du-Rhône et Côtes-du-Rhône villages.

3 AOP produits : picodon, châtaignes d'Ardèche et bœuf Fin gras du Mézenc.

6 labels rouges : poulets, chapons, pintades, dindes, agneau de l'Arde et veau du Velay.

4 IGP vins : Ardèche, collines rhodaniennes, Méditerranée et comtés rhodaniens.

Dénomination montagne : pomme de terre du Gerbier de Jonc, cerises, abricots et produits laitiers.

AGRICULTURE BIO

L'Ardèche est au 9^e rang national en surface agricole utile cultivée. 2^e de la région Rhône-Alpes avec 577 producteurs, 80 entreprises de transformation et 28 distributeurs bio.

GUILHERAND-GRANGES

SALON DE

LA DÉCORATION

ET DE

L'AGENCEMENT

AGORA

4 > 6 MARS

OUVERT

VENDREDI

14H-18H30

SAMEDI &

DIMANCHE

10H-19H

ENTRÉE : 2€

ORGANISATION

COMITÉ

MUNICIPAL

DES FÊTES

07 83 07 25 80

Virgile, chauffeur et animateur



À 25 ans, le jeune homme a été engagé en emploi d'avenir par l'association "Ardèche le goût". Photo Le D.L.F.

Il est le seul élément du car foud'Ardèche qui ne soit pas 100 % ardéchois !

Virgile Pétin, 25 ans, est le chauffeur et animateur du véhicule. Boulanger d'origine alsacienne, il a engagé une reconversion professionnelle à son arrivée en Ardèche. « Je voulais rester dans l'agroalimentaire mais j'étais attiré par l'animation. » Le poste qu'il occupe aujourd'hui, lui con-

vient parfaitement. Il y a trois ans, il a été engagé en emploi d'avenir par l'association "Ardèche le goût" pour travailler sur le projet car foud'Ardèche. Il a été formé au métier d'animateur et a passé son permis "transport en commun".

Désormais, il est sur les routes pour promouvoir comme un vrai Ardéchois les produits de son département d'adoption.

« L'objectif est d'accueillir entre 10 000 et 50 000 visiteurs en trois ans »

« L'objectif est d'accueillir entre 10 000 et 50 000 personnes en trois ans », a lancé, mercredi soir, Raymond Laffont, président d'Ardèche le goût, lors de l'inauguration du car foud'Ardèche devant l'hôtel du Département à Privas. En décembre, lors de la phase de test, « il a déjà accueilli plus de 500 personnes. »

Le président, comme la directrice de la structure, Marie-Pierre Hilaire, se sont dits fiers d'avoir comme partenaires des établissements d'enseignement professionnel comme le CFA de Lanas, le lycée hôtelier de Bourg-Saint-Andéol et le lycée hôtelier La Ségalière à Largentière. Autant d'ambassadeurs du savoir-faire made in Ardèche.



En décembre, des enfants du Cheylard ont été les premiers à découvrir le car. Photo Ardèche le goût