

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 Rochevaure
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

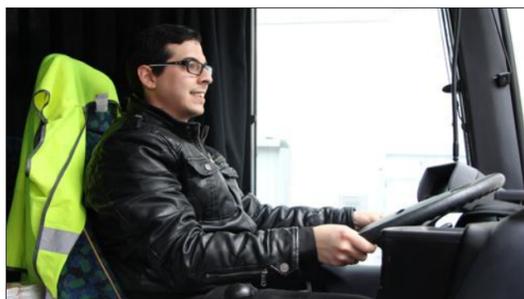
COMITÉ

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



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



→ RHÔNE-ALPES (ARDECHE)

Un car valorise les produits locaux

Depuis décembre 2015, un car dénommé « Foud'Ardèche » sillonne les routes ardéchoises. Équipé à l'intérieur d'une salle de projection et d'un espace interactif et à l'extérieur d'un atelier « place du marché », il valorise les produits locaux, la filière agroalimentaire et ses métiers. L'objectif : donner envie de déguster châtaignes et picodons, et de rencontrer les producteurs. Géré par le centre du développement agroalimentaire « Ar-dèche le goût », ce car a vocation à se déplacer dans les écoles, les entreprises et lors de différentes manifestations du département ou d'ailleurs.



ARDECHELEGOÛT



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



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 le goût. 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 ».

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 ■



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

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 commerces 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.

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.



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.

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.



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.

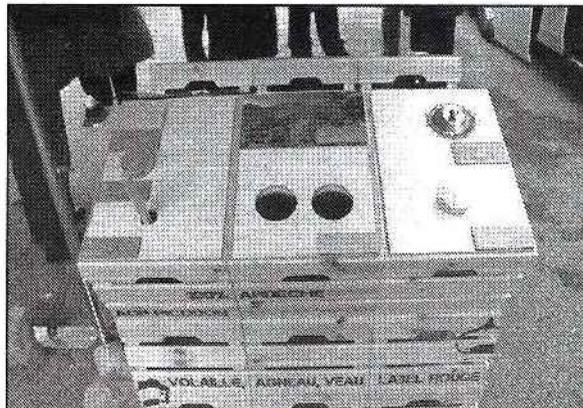
Le Car Foud' se déplace sur demande (établissements scolaires, marchés, événements pédagogiques, etc.) et peut accueillir jusqu'à 300 visiteurs par jour. Les prestations varient entre 400 € et 1 800 € selon la durée, le jour de la semaine et la fréquentation attendue. Ce projet de 100 000 euros est soutenu 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.

[Visualiser l'article](#)

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.



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 le goût. 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 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

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 6e 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 commerces 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.

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.



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 Chanez
 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 Gamm vert
 Coopérative 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



 **Tous en selle pour promouvoir l'Ardèche**



Partis de Soyons, de l'Hotel-restaurant le Cèdre de Soyons, l'un des 175 hébergelents labellisé «Accueil vélo», une petite équipe motivée constituée d'acteurs du tourisme rejoignait Lyon en empruntant l'itinéraire de la Viarhona en vélo à assistance électrique au fil du Rhône. Le Foud'Ardèche, le car d'ardèche le goût, partenaire de l'évènement se transformait pour l'occasion en point de ravitaillement de l'équipe ardéchoise et de lieux d'animation pour les curieux. L'objectif de cette balade en vélo , Promouvoir l'Ardèche en vélo dans le cadre d'une opération de communication «Emerveillés par l'Ardèche» qui se tenait ce week-end à Lyon.

Lions : le marché du terroir et de l'artisanat approche

Vals-les-Bains

LIONS : Le Marché du Terroir et de l'Artisanat approche

Jeudi soir, les membres du Lions Club Aubenas Bas Vivarais se sont réunis autour de leur président Jean-Louis Rogier, très investi dans l'organisation du marché du terroir et de l'Artisanat qui est programmé samedi 21 mai de 9 à 19 heures dans le parc du Casino. Pour cette 7e édition, le jour est revenu un samedi après quelques années organisé le dimanche. Vingt-cinq exposants ont déjà répondu favorablement avec des produits aussi divers que variés des produits du terroir issus de la châtaigne, miel, huile d'olive, salaisons, fromages, vins, foie gras, confiserie, pâtisserie, crêpes, nougats... des jeux de lins, miroirs, émaux, savons, plantes médicinales, livres pour enfants...

Le président des Lions, Jean-Louis Rogier, épaulé de Christian Bourganel et de Benoit Monticciolo, a réuni l'ensemble de ses bénévoles pour assurer l'accueil des exposants, du public et assurer le roulement à la buvette, aux repas... Un stand d'information sur le diabète avec l'association Agir pour le diabète et un dépistage dans l'après-midi de 14 à 18 heures sont proposés. Le car Foud'Ardèche, le car de l'agroalimentaire ardéchois, outil ludique et innovant, sera présent toute la journée, pour faire découvrir la place du marché, l'atelier des métiers, et

inviter le public à un voyage virtuel au gré des saisons et des productions ardéchoises.

Cette manifestation permet de soutenir les œuvres sociales, du Lions Club, en venant en aide aux plus démunis, les restos du cœur, les résidents en maison de retraite, d'aider la recherche.

Rens. auprès de Benoit Monticciolo 06 86 99 05 90 ou 06 85 79 73 46.





■ L'AGROALIMENTAIRE ARDÉCHOIS SUR LES ROUTES

Soyez Foud'Ardèche !

Depuis décembre 2015, un car sillonne les routes d'Ardèche sans prendre de voyageurs, mais il transporte une marchandise très spéciale qu'il dépose au gré des événements et des lieux (écoles, entreprises...) : l'agroalimentaire ardéchois, grâce à un partenariat public-privé (Département, Etat, Région, Caisse d'épargne, Mutuali, Crédit agricole, Fombon), bénéficie avec lui d'un outil de promotion original. A l'intérieur, salle de ciné et espace « atelier des métiers », et à l'extérieur une « place de marché » pour aller à la chasse aux merveilles de l'Ardèche. Sympa, comme tout. www.ardechelegout.fr

FETE DE LA SCIENCE

Une 25ème édition très prometteuse



La Fête de la Science 2016 est sur les rails avec déjà de nombreux porteurs de projets ayant inscrits un voire deux à trois projets pour participer à l'évènement. **Cette année, des rendez-vous sciences seront proposés pendant plus de 3 semaines : du vendredi 23 septembre au dimanche 16 octobre.**

Au programme de cette année : des portes ouvertes de sites au Moulinage de la Neuve ou à la Centrale EDF de Cruas – Meysse, des sorties de terrain, des expositions sur l'astronomie ou l'alimentation, des conférences autour de la biodiversité ou l'alimentation durable, des animations autour des énergies, des spectacles... Sans oublier le Car Foud'Ardèche d'Ardèche le goût qui va itinérer sur le département faisant halte notamment à Privas, Saint-Fortunat-sur-Eyrieux, Le Cheylard et Saint-Agrève.

Les porteurs de projets ont également été inspirés par les légumineuses, la thématique internationale de l'année avec des ateliers cuisine, des expositions ou même des rencontres avec des chefs cuisiniers pour découvrir de nouvelles recettes à base de légumineuses

Des hameaux des sciences sont également prévus pour cette année à Saint-Jean-de-Muzols, La-Voulte-sur-Rhône, Mars, Annonay et Coux et sans oublier **le Village des Sciences sur la commune du Teil les 8 et 9 octobre.**

ÉVÈNEMENT / Les bonnes volontés sont déjà à pied d'œuvre.

Tour de France et Tour des saveurs : les agriculteurs se préparent

Le 15 juillet prochain, le Tour de France passera à Vallon-Pont-d'Arc. L'occasion pour la FDSEA de l'Ardèche d'organiser une nouvelle édition de son animation grand public, le Tour des saveurs.

Lundi 23 mai au soir, les agriculteurs du secteur sud, actifs et retraités, se sont mobilisés en nombre pour commencer à préparer la manifestation, dont l'objectif est de promouvoir les produits locaux. Les férus de cyclisme en auront aussi pour leurs papilles !

En effet, lors de ce Tour des saveurs 2016, ils pourront déguster et acheter des produits du cru, découvrir les productions et les métiers de l'agriculture,

mais aussi profiter d'un snack et d'une buvette 100 % ardéchois. Le car **Foud'**Ardèche, mis en place depuis plusieurs mois par le Centre départemental de l'agroalimentaire, complétera le programme des animations.

Par ailleurs, la FDSEA représentera l'Ardèche dans le concours « Les agriculteurs aiment le Tour ». L'an passé, elle avait remporté le prix spécial. Cette fois, la compétition aura pour thème l'agriculteur, ses pratiques et ses produits. Il faut d'ores et déjà réfléchir au visuel.

Tous les bénévoles FDSEA et JA sont donc attendus pour la prochaine réunion de préparation le 15 juin prochain et pour le jour J à Vallon-Pont-d'Arc. ■



Montagne ardéchoise

THUEYTS Un parcours ludique et pédagogique

Cela fera un an en novembre que le car de l'agroalimentaire ardéchois « Foud'Ardèche », outil ludique et innovant, se promène sur les routes ardéchoises pour valoriser les produits locaux, la filière et ses métiers. Mercredi, il était devant l'école du Val d'Ardèche et les enfants ont pu découvrir l'éducation alimentaire des jeunes et la valeur du patrimoine alimentaire ardéchois. Les enfants ont été immergés au cœur des productions ardéchoises à travers un parcours riche en émotions, à travers 3 ateliers. La chasse aux 7 merveilles, c'est la découverte sensitive de produits agroalimentaires



ardéchois. La valorisation ludique et interactive des métiers.

Et l'immersion visuelle dans l'environnement productif ardéchois.

La Caisse d'épargne s'engage avec Ardèche le goût

Privas Pour promouvoir les produits du terroir ardéchois

Hugo CHARPENTIER

Vendredi, à la chambre de commerce et d'industrie de Privas, Philippe Marchal, du directoire de la Caisse d'épargne, et Raymond Laffont, président de l'association Ardèche le goût, ont ratifié une convention formalisant des engagements pour la valorisation du territoire. La Caisse d'épargne devient ainsi partenaire du Car fou d'Ardèche qui vise à promouvoir les produits du terroir ardéchois. La banque s'engage ainsi, avec l'association, à prendre part à plusieurs manifestations autour de la thématique « bien manger, bien bouger ». Le triathlon des gorges de l'Ardèche verra ainsi la présence du car, comme l'étape du Tour de France à Vallon-Pont-d'Arc et la fête de la gastronomie à Valence. L'association et la Caisse d'épargne mèneront aussi des actions de communication conjointes sur certains produits de la marque Ardèche le goût. Enfin, la banque proposera des actions auprès des adhérents d'Ardèche le goût pour les accompagner dans leurs projets.



PRIVAS La Caisse d'épargne s'engage avec Ardèche le goût



La convention, également signée par Bruno Damiens, membre organisateur du triathlon des Gorges, permettra notamment de mettre en place une action sur l'épreuve.

Vendredi, à la chambre de commerce et d'industrie de Privas, Philippe Marchal, du directoire de la Caisse d'épargne, et Raymond Laffont, président de l'association Ardèche le goût, ont ratifié une convention formalisant des engagements pour la valorisation du territoire. La Caisse d'épargne devient ainsi partenaire du Car fou d'Ardèche qui vise à promouvoir les produits du terroir ardéchois. La banque s'engage ainsi, avec l'association, à prendre part à plusieurs manifestations autour de la thématique « bien manger, bien bouger ». Le triathlon des gorges de l'Ardèche verra ainsi la présence du car, comme l'étape du Tour de France à Vallon-Pont-d'Arc et la fête de la gastronomie à Valence. L'association et la Caisse d'épargne mèneront aussi des actions de communication conjointes sur certains produits de la marque Ardèche le goût. Enfin, la banque proposera des actions auprès des adhérents d'Ardèche le goût pour les accompagner dans leurs projets.



Car Foud'Ardèche

Mardi 28 juin à partir de 9h00 en centre ville, étape du car de l'agroalimentaire ardéchois « Foud'Ardèche », outil ludique et innovant, qui valorise les produits locaux, la filière et ses métiers. 3 ateliers à parcourir en autonomie



Coup de pouce à l'agroalimentaire ardéchois

L'agroalimentaire mobilise en Ardèche de nombreux partenariats. Le dernier en date a été signé à Privas par Raymond Laffont, président d'Ardèche le goût et par Philippe Marchal, membre du directeur de la Caisse d'Épargne en charge du développement régional. Un partenariat en 3 axes : un soutien de la Caisse d'Épargne au car Foud'Ardèche, pour la promotion des produits du territoire ; des actions autour du « bien manger/bien bouger », notamment dans le cadre du passage du Tour de France à Vallon le 15 juillet ; des actions auprès des adhérents d'Ardèche le goût pour les aider à développer leurs projets.



Des cerises et des fraises à la récré

Vesseaux

Des cerises et des fraises à la récré

En 2020 y aura-t-il bien 40 % de productions locales fournissant les cantines scolaires, dont 20 % de bio?

En tout cas, dans le cadre d'un plan de sensibilisation du ministère de l'agriculture et relayé par l'éducation nationale, le directeur d'école et la municipalité de Vesseaux font de la pédagogie agricole et innovent en la matière.

«Le bien manger est une priorité et le faire comprendre aux enfants une nécessité» confie Max Tourvieille maire de Vesseaux.

Ainsi, pour la première année, des fruits frais locaux sont offerts aux enfants à la récré du mardi matin: ils se régaleront ainsi des fraises de Mickaël Huit et des cerises de Pierre-Yves Maret, producteurs au village.

Dominique Henon Hilaire explique que ces dégustations sont évidemment associées à un programme plus large de connaissance des produits agricoles, notamment lors du passage à l'école du car "Foud'Ardèche" il y a peu. En effet, depuis décembre 2015, 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...



CONVENTION

LA CELDA ET ARDÈCHE LE GOÛT AUTOUR DE LA VALORISATION DU TERRITOIRE

ARDÈCHE - **PRIVAS**

LA CAISSE D'ÉPARGNE LOIRE DRÔME ARDÈCHE (CELDA) ET ARDÈCHE LE GOÛT ONT SIGNÉ UNE CONVENTION DE PARTENARIAT VENDREDI 17 JUIN DANS LES LOCAUX DE LA CCI DE L'ARDÈCHE. ELLE FORMALISE AINSI DES ENGAGEMENTS RÉCIPROQUES EN FAVEUR DE LA VALORISATION DU TERRITOIRE, AUTOUR DU CAR FOU D'ARDÈCHE.

Autour du car Foud'Ardèche, c'est un nouveau partenariat "pour bien manger et bien bouger" qui a été signé entre la CELDA et Ardèche et le goût vendredi 17 juin.

Ce partenariat s'articule sur 3 axes : la CELDA est partenaire du car Foud'Ardèche. Inauguré en février 2016 ce car itinérant permet à l'association de promouvoir ses produits sur son territoire et d'aller à la rencontre des publics. 2^{ème} axe, une organisation de plusieurs événements fédérateurs pour les deux marques, autour de la thématique "Bien manger/Bien bouger" : le triathlon des gorges de l'Ardèche grâce à des animations pendant cet événement une communication conjointe sur certains produits alimentaires et une mise en place du car lors de différents événements, le Tour de France par exemple. Enfin, la CELDA proposera en accord avec Ardèche le Goût des actions d'accompagnement auprès de ses adhérents afin de pouvoir participer à leur développement et à leurs futurs projets.



Bruno Damiens, directeur du Triathlon des Gorges de l'Ardèche, Raymond Laffont, président d'Ardèche le goût et Philippe Marchal, membre du directoire de la CELDA.

En parallèle, Ardèche le Goût et la CELDA ont signé une convention avec Ardèche Sport Attitude, représentée par Bruno Damiens, sur les modalités de la 3^e année de leur par-

tenariat à l'occasion du triathlon des gorges de l'Ardèche qui se déroulera du 25 au 27 août 2016.

En bref

ARDÈCHE LE GOÛT / Nouveaux partenariats

Le 17 juin dernier, Ardèche le goût et la Caisse d'épargne ont signé une convention de partenariat.

Philippe Marchal (directoire de la Caisse d'épargne Loire Drôme Ardèche) d'un côté, Raymond Laffont (président d'Ardèche le goût) de l'autre, mais aussi Bruno Damiens (Triathlon des Gorges) ont signé dans les locaux de la Chambre de Commerce et d'Industrie deux conventions de partenariat. Les documents prévoient que le car Foud'Ardèche, géré par Ardèche le goût, sera présent dans le cadre du triathlon, du Tour de France à Vallon-Pont-d'Arc ou encore à la fête de la gastronomie à Valence. ■



Le triathlon, Goutez l'Ardèche et la Caisse d'épargne sont désormais partenaires.

En bref

ARDÈCHE LE GOÛT / Nouveaux partenariats

Le 17 juin dernier, Ardèche le goût et la Caisse d'épargne ont signé une convention de partenariat.

Philippe Marchal (directoire de la Caisse d'épargne Loire Drôme Ardèche) d'un côté, Raymond Laffont (président d'Ardèche le goût) de l'autre, mais aussi Bruno Damiens (Triathlon des Gorges) ont signé dans les locaux de la Chambre de Commerce et d'Industrie deux conventions de partenariat. Les documents prévoient que le car Foud'Ardèche, géré par Ardèche le goût, sera présent dans le cadre du triathlon, du Tour de France à Vallon-Pont-d'Arc ou encore à la fête de la gastronomie à Valence. ■



Le triathlon, Goutez l'Ardèche et la Caisse d'épargne sont désormais partenaires.

Escale gourmande pour le car Foud'Ardèche

Lamastre

Le car Foud'Ardèche pour une escale gourmande.

Mardi, le car Foud'Ardèche a fait escale sur le marché. Les passants et visiteurs étaient invités à découvrir les productions ardéchoises. Un parcours ludique et pédagogique dont ont profité aussi les écoliers des écoles primaires publique et privée, l'après-midi étant réservée aux scolaires. Une manière originale de faire connaître l'agroalimentaire de notre département, de valoriser des produits de qualité, d'exercer le goût des jeunes générations à une alimentation diversifiée... Les enfants appréciant le côté ludique du programme avec des ateliers à la découverte de la richesse de l'Ardèche, à travers ses produits, ses savoir-faire au gré des saisons.



Ardèche

TOUR DE FRANCE / De nombreux stands vont prendre place au rond-point de la route des Gorges, à Vallon-Pont-d'Arc. Il s'agira de présenter nos produits, l'Ardèche et, au passage, le métier d'agriculteur.

Les agriculteurs aiment le Tour

Comme en 2009, 2010, 2012 et 2015, la FDSEA¹ de l'Ardèche participera au concours « Les agriculteurs aiment le Tour », organisé par la FNSEA et ASO (Amaury Sport Organisation, société organisatrice du Tour de France).

Cette fois, le tracteur à la remorque chargée de nos produits (voir illustration ci-dessous) prendra donc la direction du rond-point des Gorges à Vallon-Pont-d'Arc où il ne manquera pas d'être filmé par les caméras de France Télévisions entre deux coureurs du contre-la-montre qui reliera Bourg-Saint-Andéol à la caverne du Pont d'Arc. L'ouvrage d'une cinquantaine de mètres au total, représentera donc une agricultrice sur son tracteur avec quelques produits locaux sur le plateau de la remorque. Alors que 120 ballots de paille serviront à écrire « Ardèche, à l'origine du goût » Il te mot

Ardèche le goût sur tous les fronts

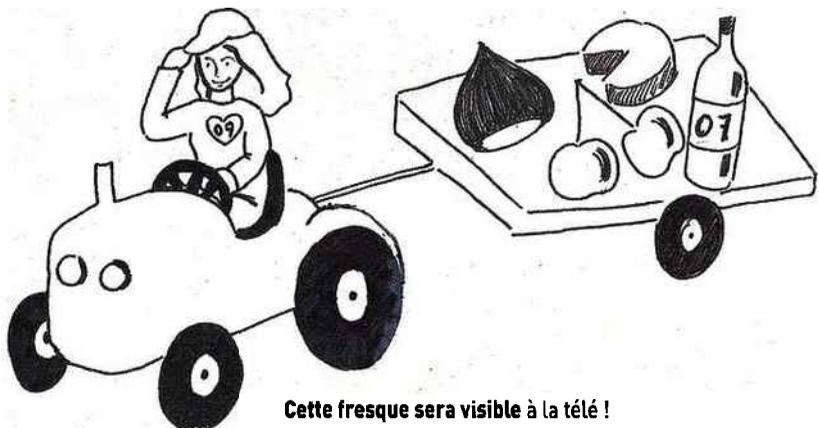
Alors que le car Foud'Ardèche sera donc présent au rond-point de la route des Gorges, Ardèche le goût sera aussi présent à Bourg-Saint-Andéol près de la ligne d'arrivée. À Bourg-Saint-Andéol, tout près de la ligne de départ, un stand Goûtez l'Ardèche rassemblera le Comité Interprofessionnel de la Châtaigne d'Ardèche, les Vins de pays et les Bistrots de pays.

À la Caverne du Pont d'Arc, un buffet sera proposé par les cuisiniers Privadois Florian Descours (La Borial) et Philippe Albert (Chez Lulu). ■

origine faisant référence à la Caverne du Pont d'Arc), les dessins (cerises, bouteille, châtaigne, fromage) seront faits de marc de raisin, bûches de bois, paille, canoés ou encore panneaux de bois. Les roues seront formées pas les bénévoles eux-mêmes et simuleront le mouvement. Sur place, un véritable petit village va prendre place pour présenter notre département. L'Association des Départements de France et donc le Conseil départemental auront leur stand, en collaboration avec l'Agence Départementale du Tourisme. Tous les autres stands s'adonneront aux plaisirs des papilles. Ce sera le cas avec les vins et l'huile d'olive du Sud-Ardèche. Aux côtés de la nougaterie locale, les amateurs pourront découvrir le Picodon ou bien encore les produits à base de châtaignes. Des glaces et pâtisseries seront également proposées, tout comme des fruits et légumes de saison. Enfin, les charcuteries ardéchoises seront également mises en avant. Bien sûr, il sera aussi possible de trouver de la petite restau-



ration et un buvette 100 % ardéchoise, agrémentée notamment par la bière locale. Pour les petits et les grands, un stand sera dédié aux animations avec des jeux d'adresse ou plus ludiques pour deviner des produits agricoles. Enfin, la boucle sera bouclée avec la présence du car Foud'Ardèche avec ses animations qui sont autant d'occasions de découvrir les produits ardéchois en



Cette fresque sera visible à la télé !



Les agriculteurs ardéchois vous attendent au rond-point de la route des Gorges.

s'amusant, mais aussi l'Ardèche. Pour l'occasion, le car proposera un jeu à gratter. On le voit donc, la FDSEA, les JA et le Département vont tout faire pour accueillir au mieux les amateurs du Tour de France et présenter ce qui fait l'excellence de l'Ardèche. ■

H.B.

¹ Plus particulièrement les cantons de Vallon-Pont-d'Arc, Les Vans, Aubenas, Le Teil et Bourg-Saint-Andéol.

Le tour des saveurs d'Ardèche s'invite sur le Tour de France !

Vallon Pont d'Arc
« Rond-point des gorges »
(carrefour D290-D390)
VENDREDI 15 JUILLET
de 9H A 18H

- Dégustation et vente de produits locaux
- Nombreux jeux et animations
- Fresque agricole géante
- Car Foud'Ardèche



Buvette et snack 100% ardéchois



Votez pour l'Ardèche

À l'issue du Tour, la FNSEA et ASO éliront le meilleur dessin du concours « Les agriculteurs alimentent le Tour ». Il sera possible de soutenir la fresque ardéchoise sur la page Facebook de la FNSEA dès le soir de l'étape du 15 juillet. En 2015, le coq de la FDSEA 07 avait obtenu le prix spécial du jury pour l'originalité de la mise en valeur de la châtaigne ardéchoise.

L'appel aux bénévoles

Tous les paysans bénévoles seront les bienvenus pour la mise en place de la fresque le 14 juillet et pour l'animation des stands et de la fresque le 15 juillet. N'hésitez pas à contacter la FDSEA au 04 75 64 60 62.

L'Ardèche s'invite au menu du Tour

Depuis quelques jours et jusqu'au 17 juillet, 18 restaurants des communautés de communes des Gorges de l'Ardèche et du Rhône aux Gorges se sont mis à l'heure ardéchoise. À l'occasion du contre-la-montre le 15 juillet prochain entre Bourg-Saint-Andéol et la caverne du Pont d'arc, ils proposent tous des menus à base de produits locaux. L'opération est coordonnée par Ardèche le goût, en partenariat avec la Chambre d'agriculture, la CCI et les offices de tourisme des secteurs concernés. Certains restaurants sont identifiés « Étape savoureuse » ou labellisés « Goûtez l'Ardèche ».



L'ARDECHE S'INVITE AU MENU
Des restaurateurs et producteurs
veulent inviter à manger local
DU 4 AU 17
JUILLET 2016

LES RESTAURANTS PARTICIPANTS

Palace de Torgnot 04 75 00 31 00	Le Clos 04 75 00 31 00	Le Clos des Oliviers 04 75 00 31 00	Le Clos 04 75 00 31 00	Le Clos 04 75 00 31 00	Le Clos 04 75 00 31 00
Le Clos 04 75 00 31 00	Le Clos 04 75 00 31 00	Le Clos 04 75 00 31 00	Le Clos 04 75 00 31 00	Le Clos 04 75 00 31 00	Le Clos 04 75 00 31 00
Le Clos 04 75 00 31 00	Le Clos 04 75 00 31 00	Le Clos 04 75 00 31 00	Le Clos 04 75 00 31 00	Le Clos 04 75 00 31 00	Le Clos 04 75 00 31 00
Le Clos 04 75 00 31 00	Le Clos 04 75 00 31 00	Le Clos 04 75 00 31 00	Le Clos 04 75 00 31 00	Le Clos 04 75 00 31 00	Le Clos 04 75 00 31 00

Partenaires : ardèche, edantone, GO9
Financiers : ardèche

 Plus d'information sur www.lesetapessavoureuses.fr



ANIMATIONS

EN ATTENDANT LE TOUR ...

Visites guidées du centre historique de Bourg-Saint-Andéol, en format « contre-la-montre ».

A 10 h ou 16 h 30 selon les jours. Renseignements au 04 75 54 54 20

DU 4 AU 17 JUILLET

l'Ardèche s'invite au menu du Tour de France dans 18 restaurants du secteur sud Ardèche avec un menu élaboré à partir de produits ardéchois.

Pour en savoir plus : www.ardechelegout.fr

LE 15 JUILLET

A Bourg-Saint-Andéol

- Village des producteurs toute la journée dans le parc du Château Pradelle
- Animations TDF autour du village départ
- Village « Carrefour » au stade Thuram toute la journée

A Saint-Remèze

- Marché des producteurs
- Écran géant dans le centre du village

A Vallon Pont d'Arc

- Écran géant devant la mairie, toute la journée
- Espace saveurs de Goûtez l'Ardèche® FDSEA 07 avec le Car Foud'Ardèche, espace de l'association des Départements de France toute la journée à proximité du rond point de la D290
- le Big Band départemental de l'Ardèche devant la mairie de 19 h à 20 h
- Bal populaire animé par l'orchestre Androgyne à 21 h 30 place du Verger



SAINT-FORTUNAT-SUR-EYRIEUX

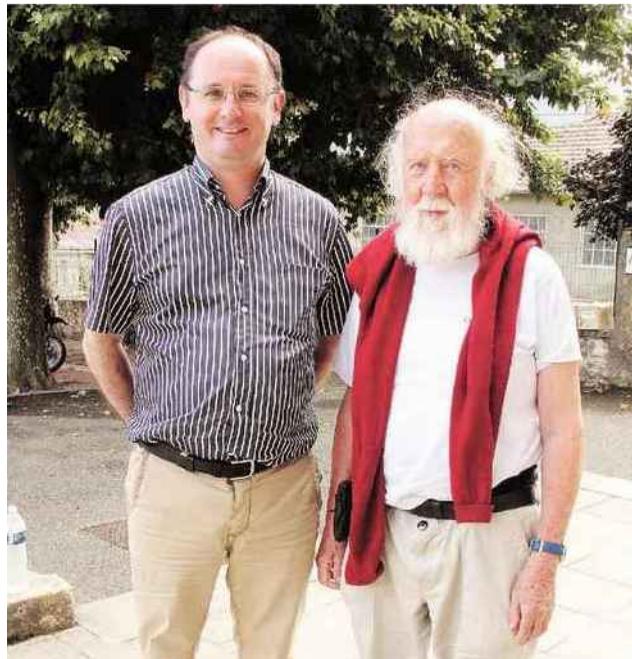
Hubert Reeves en visite sur la commune

Dans le cadre de son passage en Ardèche le week-end dernier (avec notamment des visites de l'observatoire qui porte son nom sur la commune de Mars et de la caverne du Pont D'Arc, où il a lancé le Bestiaire étoilé organisé en partenariat avec l'Arche des Métiers, centre de culture scientifique de l'Ardèche), Hubert Reeves, astrophysicien de renommée internationale, a profité de l'occasion pour rencontrer le maire et les élus de la commune pour parler science, astronomie et culture

À cette occasion, ils ont pu évoquer les projets culturels de la commune et notamment les actions menées dans le cadre de la fête de la science

Animation étoilée l'été prochain

Hubert Reeves a pu constater que la commune s'était engagée depuis fort longtemps dans cette fête de la science, qui se veut fête de toutes les sciences accessible à tous, et il a décidé de lui apporter



Le maire de la commune Christian Féroussier a reçu Hubert Reeves à la mairie lors de son passage dans le département.

son soutien cette année. Outre le programme déjà ambitieux de la commune autour de l'alimen-

tation lors de la fête de la science en octobre prochain avec le partenariat « Ardèche le goût », il a

assuré le maire de son aide pour l'organisation d'une nocturne étoilée sur le village l'été prochain et l'organisation d'un cycle de conférences avec des personnalités de renom autour de cette thématique dès cet automne

Sensible à l'esprit d'innovation et d'entrepreneuriat du territoire ardéchois et particulièrement à la dynamique interculturelle impulsée par la commune dans le cadre de sa programmation annuelle qu'il a jugée éclectique et dynamique, il a voulu leur apporter son soutien. Ce partenariat a pour but de continuer à favoriser la politique événementielle et surtout permettre l'échange, la rencontre avec des professionnels et bien sûr de permettre en débat différents sujets d'actualités qui interpellent les citoyens et ce tout au long de l'année.

Ce petit temps d'échange sur la commune a été l'occasion pour Hubert Reeves de mesurer l'implication des acteurs locaux, qui s'efforcent de faire vivre aussi la culture et la science en proximité

Le Triathlon des gorges de retour

Saint-Martin-d'Ardèche

Le triathlon des Gorges de l'Ardèche revient en 2016 pour sa cinquième édition

Après des mois de préparation, l'équipe d'Ardèche Sport Attitude et ses partenaires sont à l'ouvrage pour accueillir les sportifs et leur public à la porte des gorges, du 25 au 27 août. Le programme 2016 est copieux: en préliminaires, des "animathlons" ont lieu les 23 et 24 août à Saint-Remèze pour les 6 à 12 ans ou à Pont-Saint-Esprit, des ateliers ludiques à la découverte des enchaînements vélo-course à pied.

Jeudi 25, c'est le triathlon distance S et courses enfants; vendredi 26, distance XS; dimanche 27, la fameuse distance L avec départ nage à Saint-Martin, grande boucle à vélo vers la Cèze puis dans les gorges de l'Ardèche, et course à pied en double boucle via le pont de bateaux sous Aiguèze. Au village expo, l'autocar pédagogique et ludique Fou d'Ardèche sera installé sur le Sablas, lieu de toutes les arrivées. Le côté "développement durable" est particulièrement souligné: poubelles de tri, gobelets consignés, tri des déchets.

Près de 1500 compétiteurs sont attendus, dont 20 % de concurrentes, un record, aux côtés de champions du monde comme Bertrand Billard ou Sylvain Sudrie; Belges, Espagnols, Allemands ou Australiens font aussi le déplacement. Certains demandent déjà la température de l'eau de l'Ardèche. Pour les organisateurs autour de Bruno et Sabine Damiens, une fois logistique et détail des ravitaillements bien en place, et pour les triathlètes de tous âges, l'événement approche à grands pas.

Côté logistique toujours, pendant le week-end, près de 300 bénévoles sont déjà inscrits sur les sites de transition entre les trois disciplines et sur circuits.

> Un autre article sur le Triathlon à lire page 5. > Pour vivre les courses de l'intérieur et partager la table des engagés, dont des champions aux palmarès nationaux et internationaux, signaler sa disponibilité et choisir son emplacement: triathlondesgorges.com.



Premier salon gourmand ce week-end

Saint-Vallier

1e salon de la gastronomie de la Drôme

Initié par Jean-Frédéric Haro, chef des deux restaurants "L'ambigu" de Loriol et de Saint-Vallier, pour la première fois, un salon de la gastronomie destiné aux professionnels comme au grand public, est organisé dans la Drôme. Il réunira, dimanche et lundi, une trentaine d'exposants autour de nombreuses animations.

Pendant ces deux jours, professionnels et visiteurs pourront parcourir les allées de ce salon en plein air, où les exposants feront découvrir leurs activités et leurs productions, matériel de cuisine, vin, foie gras, charcuteries, ravioles...

Des ateliers pour sensibiliser les plus jeunes

Le centre de formation des apprentis de Livron réalisera également plusieurs démonstrations. Dimanche, le salon sera complété par un marché de producteurs locaux et le car Foud'Ardèche accueillera les enfants et leurs familles pour un parcours ludique et gourmand avec des ateliers pédagogiques. Dimanche à 17h30, une course de garçons de café sera organisée sur la ViaRhôna.

Le salon se déroulera à l'espace loisirs et restauration de Saint-Vallier (entre le camping municipal et le centre aquatique Bleu Rive). Dimanche de 14 à 19 heures et lundi de 10 à 18 heures.

Des mini-croisières seront proposées sur le Rhône, entre Saint-Vallier et Andancette, par les canotiers du Rhône (www.canotiersboatnbike.com). Embarquez avec votre vélo à Saint-Vallier ou à Andancette et revenez par la ViaRhôna. Départs de Saint-Vallier à 14 heures, 16 heures et 18 heures. Départs d'Andancette à 15 heures, 17 heures et 19 heures. Tarif: aller simple 8 € pour adultes, 6 € pour enfants de moins de 12 ans. Possibilité de louer des vélos à tarif préférentiel au départ de Saint-Vallier, auprès de Cycle in city (www.cycleincity.fr).

Ce salon bénéficie entre autres du soutien de la mairie de Saint-Vallier, de la communauté de communes Porte de DrômArdèche, de l'office de tourisme, d'Ardèche le Goût, du CFA de Livron, des gîtes de France, Umih de la Drôme.

L'entrée au salon est gratuite. Restauration et buvette pendant les deux jours. Dimanche de 14 à 19 heures et lundi de 10 à 18 heures.

Premier salon gourmand ce week-end

Saint-Vallier

1e salon de la gastronomie de la Drôme

Initié par Jean-Frédéric Haro, chef des deux restaurants "L'ambigu" de Loriol et de Saint-Vallier, pour la première fois, un salon de la gastronomie destiné aux professionnels comme au grand public, est organisé dans la Drôme. Il réunira dimanche 11 septembre et lundi 12 septembre, une trentaine d'exposants autour de nombreuses animations.

Pendant ces deux jours, professionnels et visiteurs pourront parcourir les allées de ce salon en plein air, où une trentaine d'exposants seront présents pour faire découvrir leurs activités et leurs productions, matériel de cuisine bien sûr, vin, foie gras, charcuteries, ravioles.

Des ateliers pédagogiques pour les plus jeunes

Le centre de formation des apprentis de Livron réalisera également plusieurs démonstrations. Dimanche, le salon sera complété par un marché de producteurs locaux et le car Foud' Ardèche accueillera les enfants et leurs familles pour un parcours ludique et gourmand avec des ateliers pédagogiques. Dimanche à 17h30, une course de garçons de café sera organisée sur la ViaRhôna.

Le salon se déroulera à l'espace loisirs et restauration de Saint-Vallier (entre le camping municipal et le centre aquatique Bleu Rive). Dimanche de 14 heures à 19 heures et lundi de 10 heures à 18 heures.

Des mini-croisières seront proposées sur le Rhône, entre Saint-Vallier et Andancette, par les canotiers du Rhône (www.canotiersboatnbike.com). Embarquez avec votre vélo à Saint-Vallier ou à Andancette et revenez par la ViaRhôna.

Départs de Saint-Vallier à 14 heures, 16 heures et 18 heures. Départs d'Andancette à 15 heures, 17 heures et 19 heures. Tarif, aller simple 8 € pour adultes, 6 € pour enfants de moins de 12 ans. Possibilité de louer des vélos à tarif préférentiel au départ de Saint-Vallier, auprès de cycle in City (www.cycleincity.fr).

Ce salon bénéficie du soutien de la mairie de Saint-Vallier, de la communauté de communes Porte de DrômArdèche, de l'office de tourisme Porte de DrômArdèche, d'Ardèche le Goût, du CFA de Livron, des gîtes de France, Umin de la Drôme, et d'autres...

L'entrée au salon est gratuite. Restauration et buvette pendant les deux jours.





La fête de la science prend ses aises en Ardèche

L'Ardèche s'apprête à vivre sa 11^e fête de la science, du 23 septembre au 16 octobre. Un événement qui prend de l'ampleur année après année sous la coordination de l'Arche des métiers du Cheylard.

Plus de 200 rendez-vous dans 56 communes du département ! En Ardèche, la fête de la science a pris une ampleur considérable, tant et si bien que l'Arche des Métiers, qui coordonne au niveau départemental l'événement, a choisi de l'organiser sur trois semaines « Au niveau national, elle se déroule du 8 au 16 octobre, précise Morgane Vigne, de l'Arche des Métiers. Mais, en Ardèche, nous avons tellement de porteurs de projets qu'on ne voulait pas qu'il se fasse concurrence entre eux. D'où ce choix de faire débiter la fête de la science dès le 23 septembre. » Sur les 51 porteurs de projets (associations, mairies, communautés de communes...) de plus en plus se trouvent dans le sud du département, jusqu'alors moins concernés « Cette année Balazuc, Saint-Laurent-les-Bains et Saint-Etienne-de-Lugdarès nous rejoignent ! » Preuve que, grâce à la

coordination de l'Arche des Métiers, la fête de la science a trouvé son public en Ardèche

Les légumineuses, un thème pas si farfelu

Le thème de 2016, les légumineuses, pouvait pourtant paraître plutôt austère « Lorsque j'ai vu que c'était l'année internationale des légumineuses, je me suis un peu inquiétée, reconnaît Morgane Vigne. Car ce n'est vraiment pas un thème facile d'accès... Heureusement, le thème a été étendu à « l'alimentation pour tous ». Mais beaucoup de porteurs de projets ont réussi à s'approprier le thème des légumineuses, à le rendre plus pêchu. Ils ont travaillé sur son origine, la manière de le cuisiner... Les légumineuses seront abordées sous plein d'angles différents. D'assez restrictifs, ils en ont fait un sujet vaste et intéressant ! » Ainsi la commune de Saint-Jean-de-Muzols remontera le temps en retraçant l'histoire des légumineuses, le centre socioculturel du Pouzin racontera comment elles ont bouleversé notre alimentation, le Muséal à Alba-la-Romaine proposera des ateliers pour les déguster, au Grand site de l'Aven d'Orgnac on cuisinera comme nos ancêtres préhistoriques. Enfin, à Saint-Cirgues-en-Montagne, on s'intéressera à la



Un peu partout en Ardèche, il y aura des animations autour de la science pendant 3 semaines.



L'Arche des Métiers, au Cheylard, assure la coordination de la fête de la science en Ardèche depuis 11 ans.

reine des légumineuses, la lentille !
« Les légumineuses sont la base de l'alimentation mondiale, ce n'est certainement pas un choix anodin qu'elles soient au centre de cette fête de la science », estime Jacques Chabal, le président de l'Arche des Métiers

Éclectisme et découvertes

De toute manière, ce rendez-vous annuel est volontairement multithématique. Outre les légumineuses et l'alimentation pour tous, de nombreux autres sujets ayant trait à la science seront proposées en fonction des sites et des particularités des porteurs de projets. Visite de la centrale de Cruas ou du moulinage de la Neuve à Marcols-les-Eaux, exposition mycologique à la ferme de Bourlatier ou à Montpezat, archéologie à Soyons, salon du goût au Cheylard, spectacle mêlant sciences, art et imagination à La Voulte, journée de découverte du rocher de Brion à Jaunac. La liste des rendez-vous originaux est

Apprendre en s'amusant c'est l'objectif de la fête de la science qui donne la part belle à l'expérimentation.

longue ! Et il convient d'y ajouter les nombreuses conférences qui auront lieu un peu partout qui trouveront certainement une résonance brûlante dans l'actualité à l'image de celle sur le réchauffement climatique à Saint-Apollinaire-de-Rias ou de celle sur la COP 21 à Touloud.

Avec autant de rendez-vous répartis un peu partout sur le territoire ardéchois, l'objectif de « rendre accessible au plus grand nombre la culture scientifique en mêlant convivialité, proximité et gratuité » devrait une nouvelle fois être atteint.

NICOLAS LEMONNIER

Retrouvez tout le programme détaillé de la Fête de la science 2016 sur le site : www.fetedelascience-aura.com puis dans la page consacrée à l'Ardèche.

Le « Labo 43/07 », entre science et lecture

Pour la deuxième année, le réseau de bibliothèque entre Ardèche et Haute-Loire, Pays lecture du plateau du Vivarais Lignon organise son opération « Labo 43/07 : par ici la science ». Le principe ? Des expositions, des rencontres, des ateliers et des projections qui mêlent systématiquement science et imaginaire pour un regard forcément un peu décalé sur les sciences. Un événement au cœur de l'événement qui marque le rapprochement entre le territoire de Val'Eyrieux et le Haut-Lignon.



Les scolaires, cible prioritaire de la fête de la science



Comme au collège des Deux Vallées au Cheylard, les scolaires ont déjà commencé à s'approprier le thème des légumineuses.

Ils ont droit à un programme rien que pour eux ! Les scolaires ardéchois sont le cœur de cible de la fête de la science. « *Apprendre en s'amusant, c'est le leitmotiv de la fête de la science. Cela colle parfaitement avec l'approche de l'Éducation nationale* », estime Christian Féroussier, le directeur de l'Arche des Métiers. Un partenariat a même été noué depuis plusieurs années avec la direction de services départementaux de l'Éducation nationale en Ardèche. « *La science, sous toutes ses formes, tient une place essentielle dans les programmes scolaires*, explique Katia Ambrosini, inspectrice de l'Éducation nationale qui pilote un groupe « science » en Ardèche avec une dizaine d'autres enseignants. *Il y a trois raisons à cela. D'abord, la science permet, dès le plus jeune âge de sensibiliser au monde extérieur, de faire comprendre le monde qui entoure les élèves. Ensuite, elle permet d'acquérir des compétences pluridisciplinaires. Lorsque vous faites des sciences, vous faites du français, des maths, de la physique, de l'histoire... Enfin, la démarche d'investigation propre aux sciences permet de développer des compétences morales et civiques. L'écoute de l'autre et le droit à l'erreur par exemple. En science, on émet une hypothèse, vraie ou fausse, que l'on vérifie ensuite.* »

Le programme de la fête de la science pour les élèves ardéchois de tout âge est donc peut-être plus complet que celui du grand public. « *Leçon de son* » à Annonay, atelier « *apprenti ingénieur* » un peu partout en centre-Ardèche, découverte du goût avec le *car* Fou d'Ardèche, animation « *du jardin à la cuisine* » dans de nombreuses écoles primaires, découverte de la centrale de Cruas pour les collégiens et lycéens... À chaque fois, les élèves auront l'occasion de manipuler, tester, innover... Bref, expérimenter par eux-mêmes et apprendre par la même occasion !

« Une carte postale de saveurs » avec Ardèche le goût

ardèche Assemblée générale de l'association mardi à Privas

Marie DEROUBAIX

« L'Ardèche, ce n'est pas seulement une carte postale de paysages. C'est aussi une carte postale de saveurs, avec de nombreux acteurs économiques et écologiques », a souligné Jérôme Dalverny, conseiller départemental délégué au tourisme, lors de l'assemblée générale d'Ardèche le goût, mardi, à Privas. Cette assemblée fut l'occasion pour l'association de revenir sur l'année 2015-2016, avec une forte augmentation du nombre d'adhérents. Elle rassemble aujourd'hui 163 membres et un réseau de plus de 300 entreprises agroalimentaires. Parmi ses actions phares, le car Foud'Ardèche a attiré 6500 visiteurs en l'espace de 9 mois. Pour la période 2016-2017, le car continuera à sillonner la France pour promouvoir le patrimoine gastronomique ardéchois.

L'application "Les étapes savoureuses", avec 62 étapes proposées, fait également partie des grands axes d'orientation.

La question des financements abordée

Malgré un bilan positif, Laurent Ughetto, 1er vice-président du conseil départemental et président de l'agence de développement touristique de l'Ardèche (ADT), a regretté que le Département « n'ait plus les budgets pour se substituer à la Région depuis la loi NOTRe. Nous avons besoin de dotations pour se développer. J'espère qu'Isabelle Massebeuf va donner de bonnes nouvelles. » La conseillère régionale a alors pris la parole pour lui répondre: « C'est une histoire qui doit s'écrire à quatre mains. La responsabilité est commune et je l'assume aussi volontiers. »





GASTRONOMIE « Une carte postale de saveurs » avec Ardèche le goût



Lors de son assemblée générale, Ardèche le goût a également concrétisé ses partenariats avec l'Arche des métiers et le lycée professionnel de Largentière par la signature de conventions.

Visuels indisponibles

Diaporama: GASTRONOMIE « Une carte postale de saveurs » avec Ardèche le goût :<http://www.ledauphine.com/ardeche/2016/09/28/une-carte-postale-de-saveurs-avec-ardeche-le-gout>

« L'Ardèche, ce n'est pas seulement une carte postale de paysages. C'est aussi une carte postale de saveurs, avec de nombreux acteurs économiques et écologiques », a souligné Jérôme Dalverny, conseiller départemental délégué au tourisme, lors de l'assemblée générale d'Ardèche le goût, mardi, à Privas.

Cette assemblée fut l'occasion pour l'association de revenir sur l'année 2015-2016, avec une forte augmentation du nombre d'adhérents. Elle rassemble aujourd'hui 163 membres et un réseau de plus de 300 entreprises agroalimentaires. Parmi ses actions phares, le car Foud'Ardèche a attiré 6 500 visiteurs en l'espace de 9 mois. Pour la période 2016-2017, le car continuera à sillonner la France pour promouvoir le patrimoine gastronomique ardéchois.

L'application "Les étapes savoureuses", avec 62 étapes proposées, fait également partie des grands axes d'orientation.

La question des financements abordée

Malgré un bilan positif, Laurent Ughetto, 1er vice-président du conseil départemental et président de l'agence de développement touristique de l'Ardèche (ADT), a regretté que le Département « n'ait plus les budgets pour se substituer à la Région depuis la loi NOTRe. Nous avons besoin de dotations pour se développer. J'espère qu'Isabelle Massebeuf va donner de bonnes nouvelles. » La conseillère régionale a alors pris la parole pour lui répondre : « C'est une histoire qui doit s'écrire à quatre mains. La responsabilité est commune et je l'assume aussi volontiers. »

ACTEURS ÉCONOMIQUES



AGROALIMENTAIRE

ARDÈCHE LE GOÛT, TOUJOURS EN MOUVEMENT

ARDÈCHE - *Privas*

LE CENTRE DU DÉVELOPPEMENT AGROALIMENTAIRE "ARDÈCHE LE GOÛT" TENAIT SON ASSEMBLÉE GÉNÉRALE LE MARDI 27 SEPTEMBRE DANS LES LOCAUX DE LA CCI. AU PROGRAMME, VISITE DU CAR FOUD'ARDÈCHE, RAPPORT D'ACTIVITÉ, ORIENTATIONS ET CONCLUSION AVEC UNE MISE EN EXERGUE DU PÔLE D'EXCELLENCE RURALE QUI DRESSE UN BILAN PLUS QUE SATISFAISANT.

Mardi 27 septembre, le centre du développement agroalimentaire "Ardèche le Goût" tenait son assemblée générale. À cette occasion, l'association, qui a pour mission de promouvoir la gastronomie et l'agroalimentaire ardéchois, a fait le bilan des nombreuses actions de l'année écoulée, placée sous le signe du dynamisme.

Ardèche le Goût réalise toujours autant d'actions à destination de la filière agroalimentaire ardéchoise et des entreprises du secteur; Cette dynamique se concrétise par une hausse du nombre d'adhérents de plus de 108 % en 5 ans, malgré un budget en baisse de 70 000 euros.

Des actions importantes réalisées en 1 an

Le car Foud'Ardèche lancé en janvier 2016 fait déjà le plein. Avec plus de 60 sorties, ce concept innovant, itinérant, pédagogique de valorisation de la filière agroalimentaire ardéchoise comptabilise déjà plus de

6500 visiteurs, dont 1515 scolaires, 4985 grand public et 400 visiteurs professionnels. Le car Foud'Ardèche a parcouru plus de 5000 km en Ardèche et a véhiculé l'image du territoire dans la France entière, en passant par Valence, Lyon, Grenoble et plus récemment à Paris. Rappelons que le car Foud'Ardèche est un service de proximité proposé aux acteurs locaux. Il permet aux visiteurs d'être immergés 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.

Autres actions importantes, l'application pour smartphones développée pour valoriser les 62 étapes savoureuses Ardèche. Elle permet d'identifier les étapes à proximité et de s'y rendre, grâce à sa fonction GPS et la marque Goûtez l'Ardèche qui sélectionne dorénavant les points de vente valorisant les produits locaux et l'arrivée d'un nouveau grossiste devenu partenaire:

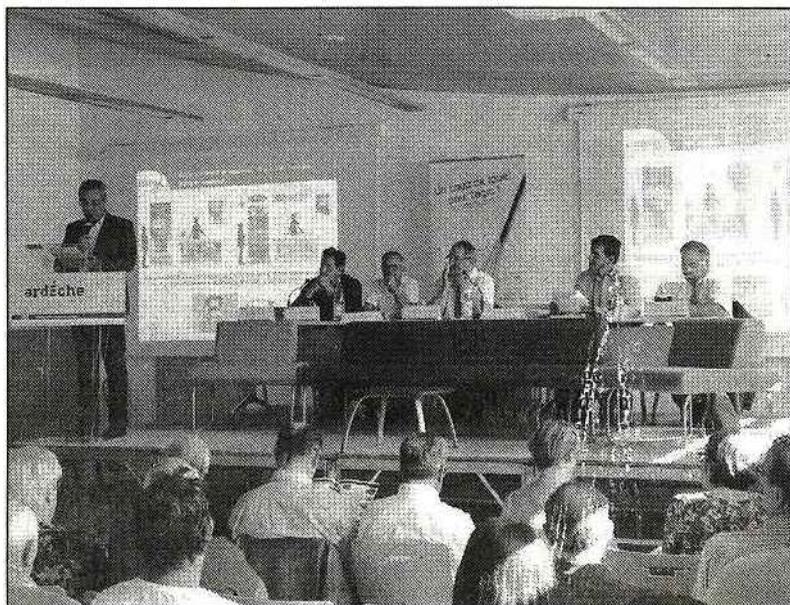


D'Ardèche et de saison.

Enfin, l'année écoulée a été marquée par le lancement du Club "Foud'Ardèche". Ouvert au grand public, ce club donne la possibilité de s'engager en faveur de l'économie locale, du bien manger et défendre les produits de qualité. En parallèle, ce club donne accès à des privilèges permettant de découvrir les entreprises agroalimentaires ardéchoises (visites privées, cours de cuisine, remises, cadeaux...) sous un angle insolite.

L'assemblée générale a aussi permis de dresser un bilan plus que satisfaisant du Pôle d'excellence rurale, coordonné par Ardèche le goût. Au total, ce sont 14 emplois qui ont été créés grâce à ce projet collectif.

Ardèche le goût à également concrétisé ses partenariats avec l'Arche des métiers, CCSTI de l'Ardèche et le Lycée hôtelier professionnel de Largentière par la signature de conventions. Ces deux structures s'engagent aux côtés d'Ardèche le goût dans la valorisation des produits ardéchois et l'éducation du goût, notamment par le biais du car Foud'Ardèche.



Le président du conseil d'administration, Raymond Laffont, les vice-présidents Raphaël Pommier et Stéphane Teyssier et les membres du conseil d'administration lors du rapport d'activité



ÉTABLES

Foud'Ardèche, la science ardéchoise

Dans le cadre de la fête de la Science, les élèves de l'école Chabanel et leurs parents ont pu participer aux ateliers pédagogiques proposés par le car Foud'Ardèche.

Ce projet a permis aux visiteurs d'être transportés au cœur des productions ardéchoises à travers un parcours ludique, pédagogique et riche en émotions à travers trois ateliers à parcourir en autonomie : la place de marché, pour réaliser la chasse aux 7



Les élèves vous invitent à leur fête de la science lundi 17 octobre à la salle communale d'Étables.

merveilles de l'Ardèche (découverte de produits agroalimentaires ardéchois de qualité, autour des cinq sens), l'atelier des métiers, pour voyager sur la route des savoir-faire en Ardèche (valorisation des métiers avec un jeu interactif par le biais d'étales), le voyage virtuel pour découvrir l'Ardèche au gré des saisons et des productions (immersion dans l'environnement productif ardéchois grâce à un film).

PRIVAS Présentation du programme de « Privas fête le goût » **Du 10 au 23 octobre, la ville capitale du goût**



Michel Valla a réuni les partenaires de cette première édition de « Privas fête le goût ».

Il en rêvait, il l'a fait. Michel Valla, maire de Privas, n'était pas peu fier de présenter lundi la première édition de « Privas fête le goût » du 10 au 23 octobre. « *C'est un coup d'essai, et bien sûr, il ne faut pas imaginer qu'on va réunir des dizaines de milliers de personnes la première année* » explique le maire. Pour mener à bien le projet, Michel Valla et ses adjoints, se sont entourés des partenaires essentiels sur la question du goût : l'association Ardèche le Goût, la chambre d'agriculture, la chambre de commerce et d'industrie, les restaurateurs « les Toqués d'Ardèche », la confrérie de la châtaigne, l'association des commerçants « Privas cœur de ville » et bien sûr les restaurateurs...

Les animations commenceront le 10 octobre dans les écoles, avec la distribution de fruits à la récréation. Une opération menée en partenariat avec le Secours Populaire. Le jeudi 13 et le vendredi

14 octobre, le car Foud'Ardèche sera présent à Privas pour présenter son exposition itinérante. Trois ateliers sont à découvrir : la place du marché pour réaliser la chasse aux 7 merveilles d'Ardèche ; l'atelier des savoir-faire ; le voyage virtuel pour découvrir l'Ardèche au gré des saisons et des productions.

Le vendredi 14 à 18h30, une conférence sur la châtaigne est proposée à la maison des associations sur le thème nouveaux usages, nouvelles méthodes (entrée libre).

Le samedi 15 octobre, de 10h à 13h et de 14h à 17h, place du Jeu de Ballon, on parlera science et goût, toujours avec le car Foud'Ardèche et des ateliers d'expérimentation (les sens en chimie, l'atelier sensoriel et chromatique). De 16h à 18h, la chocolaterie Patouillard propose une visite gratuite de ses ateliers zone du lac (inscription au 04 75 64 77 38).

Autre grand moment du samedi 15 octobre : le cham-

pionnat du monde de la crêpe ardéchoise, organisé par le Kiwanis club, place du Jeu de Ballon. Sous l'œil du jury, il faudra concocter la meilleure crêpe ardéchoise (pommes de terre, huile, sel et poivre fournis, apporter le reste des ingrédients et son matériel). Le soir, repas à l'espace Ouvèze, crêpe au menu bien sûr. Les bénéfices seront reversés par le Kiwanis club au profit de familles dont un enfant est atteint de maladie rare.

À noter du lundi 10 au dimanche 16 octobre, 7 restaurateurs ardéchois proposeront des menus à base de produits locaux.

Et bien sûr, du 21 au 23 octobre, la grande fête annuelle « Châtaigne et saveurs d'automne » clôturera cette édition de « Privas fête le goût ». Tout le programme de cette fête de la châtaigne à retrouver dans une prochaine édition.

S.Sa



Le car Foud'ardeche sur la place de la mairie

Le car Foud'Ardeche a fait une halte sur la place de la mairie, devant l'école Jean-Baptiste Chabanel. L'occasion, dans le cadre de la fête de la science, pour les élèves et leurs parents de participer aux ateliers pédagogiques proposés. Les petits et grands visiteurs ont ainsi été transportés au cœur des productions ardéchoises, à travers un parcours ludique, pédagogique et riche en émotions. Ils ont parcouru, en petits groupes et en autonomie, trois ateliers : la place du marché pour partir à la chasse des sept merveilles de l'Ardèche pour la découverte de produits agroalimentaires ardéchois de qualité, autour des cinq sens ; l'atelier des métiers, pour voyager sur la route des savoir-faire en Ardèche ; la valorisation des métiers avec un jeu interactif par le biais d'étapes, d'épreuves et de km à réaliser ; le voyage virtuel, pour découvrir l'Ardèche au gré des saisons et des productions ; l'immersion dans l'environnement



Une partie des élèves devant le bus Foud'Ardeche.

productif ardéchois grâce à un film. Ils pourront ainsi mettre en pratique leurs découvertes lors de

« leur » fête de la science qui aura lieu le lundi 17 octobre de 10h à 12h et de 14h à 16h30 à la

salle communale d'Etables, où vous êtes tous cordialement invités.

Tous Foud'Ardèche avec le bus agro-alimentaire

Saint-Fortunat-sur-Eyrieux

Le car Foud'Ardèche sera mercredi dans la commune

Mercredi après-midi, le bus de l'agro-alimentaire viendra se garer devant la mairie. Ce car, qui sillonne les routes du département pour valoriser les produits locaux, la filière et ses métiers proposera au public, à travers trois ateliers, de découvrir tout ce que l'Ardèche a à offrir.



le fil de l'actu...

Privas

ÉVÈNEMENT / Pour la première fois, la ville de Privas consacre une semaine entière et une programmation chargée à la Semaine du goût. Le point sur les animations qui se succéderont jusqu'au 23 octobre.

Privas, capitale du goût et des saveurs



Lundi, lors de la présentation de la manifestation, le maire s'était entouré de tous les partenaires de « Privas fête le goût ».

La Semaine du goût était l'occasion à saisir ! De façon inédite, c'est ce qu'a fait la Municipalité privadoise avec « Privas fête le goût », « une fête qui profitera à tous : producteurs, transformateurs, consommateurs, chefs et autres métiers de bouche », a affirmé Michel Valla, maire de Privas, lundi lors de la présentation de la programmation. Celle-ci se veut copieuse comme un banquet des grands jours et ambitieuse comme un petit plat de Toqué... Mais toujours dans le partage. Les partenariats sont en effet nombreux¹, confortant les ponts entre les filières et les savoir-faire.

La manifestation se déroulera en deux temps, du 10 au 16 octobre avec « Ô goût d'Ardèche » et du 21 au 23 avec « Châtaignes et saveurs d'automne ». « C'est un coup d'essai, mais l'initiative de Valence autour des gastronomies drômoise et ardéchoise² montre bien que nos traditions culinaires sont porteuses. Il nous fallait donc la capacité d'en réunir les différents acteurs autour d'un événement particulier », a poursuivi Michel Valla, sans cacher sa volonté d'ériger, au moins durant une semaine, Privas en capitale du goût et des saveurs.

Le 1^{er} mondial de la crrique ardéchoise

Premier partenariat : Ardèche le goût proposera son opération « L'Ardèche s'invite au menu » du 10 au 16 octobre. Sept restaurateurs, dont trois sélectionnés Goutez l'Ardèche, se prêteront au jeu et proposeront des menus à base de produits locaux. Le car Foud'Ardèche sera aussi mis à la disposition des écoles primaires, puis du grand public samedi 15 octobre, place du Jeu de ballon. Ce jour-là se tiendra également un évènement

majeur : le championnat du monde de crrique ardéchoise, en partenariat avec les Kiwanis Privas Rhône vallées. Chacun peut participer à condition de s'inscrire. Les pommes de terres, l'huile et la plaque de cuisson sont fournis par les organisateurs ; le reste est à apporter individuellement.

De son côté, le Secours populaire portera l'opération « Un fruit pour la récré ». Deux fois dans la semaine, les écoliers, l'un des publics phares, auront le droit à un fruit frais offert. Une opération que la Ville pourrait reconduire et élargir à l'avenir.

Conférences, expositions, visites comme à la chocolaterie Patouillard (zone du Lac), repas musical compléteront ce programme fourni.

Fous de châtaigne

Mais pas de répit pour les passionnés et les gourmands. Dès le 21 octobre, les agapes reprendront avec 3 jours consacrés à la châtaigne. C'est tout naturellement que la Ville a choisi de s'appuyer sur « une institution ardéchoise », les Castagnades (lire aussi en page 3). Une nouvelle fois, la tournée automnale s'arrêtera dans la ville préfecture. En avant-première, jeudi 20, le restaurant La Bergerie à Chabanet accueillera un repas mis en musique par Yves Paganelli. La traditionnelle soirée de marquage des châtaignes aura lieu vendredi 21 à l'espace Ouvèze à 18 h.

Samedi 22, les festivités commenceront dès 10 h avec une dégustation de gamay primeur et de châtaignes grillées. Différentes animations et ateliers ponctueront la journée. Le temps pour les visiteurs de rejoindre le marché des castanéiculteurs à 14 h et d'assister à 15h30 à l'ouverture du concours de crème

de marrons. Et les organisateurs comptent sur l'expertise du public ! La confrérie de la châtaigne justement, défilera à 17h30 jusqu'à la chapelle des Récollets pour l'intronisation des nouveaux membres. La journée se clôturera à 19h, par la grande rôtie de châtaignes.

Dimanche 23, toute la journée, le Tour des saveurs de la FDSEA, également partenaire de « Privas fête le goût », sera aussi de la partie avec son marché de producteurs locaux, son repas 100% ardéchois, ainsi que la mini-ferme toujours appréciée. L'occasion pour le public de discuter avec des agriculteurs et pour ces derniers de présenter leur métier et leur passion.

À 14h30, les Toqués d'Ardèche feront, eux aussi, la démonstration de leur savoir-faire avec la préparation en direct puis la vente de « Toqués box » à emporter. « Nous saluons la volonté de mettre en avant notre patrimoine culinaire et de rappeler que Privas est une cité du goût. L'Ardèche est un grenier à ciel ouvert, ce genre de manifestation ne peut aller que dans le bon sens », a déclaré Richard Rocle, président des Toqués d'Ardèche.

Et Michel Valla de prévenir : « Si l'on parvient à fédérer, nous aurons déjà réussi notre pari ! » ■

T.R.

✓ Renseignements auprès de la mairie de Privas. Tél. 04 75 64 06 44.

¹ Les partenaires : Chambre d'agriculture, Conseil départemental, Ardèche tourisme, Ardèche le goût et la marque Goutez l'Ardèche, Région Auvergne-Rhône-Alpes Ardèche le goût, Cca, FDSEA, CCI, PNR des Monts d'Ardèche, Les Vins d'Ardèche, les Toqués d'Ardèche, Confrérie de la châtaigne, Clément Faugier, Mat'al, association des artisans et commerçant Privas cœur de ville, le Sept, les Kiwanis, Club des randonneurs privadois, Comité des fêtes de Privas.

² Fête de la gastronomie les 24 et 25 septembre derniers.

Ardèche

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE / Le Centre de



développement agroalimentaire tenait, mardi 27 septembre, son rendez-vous statutaire annuel. Les locaux de la Chambre de commerce et d'industrie de Privas ont accueilli quelques 110 adhérents et partenaires.

Ardèche le goût : l'agroalimentaire dynamique

L'assemblée générale du Centre de développement agroalimentaire a réuni, mardi 27 septembre, 110 partenaires et adhérents. Année après année, le nombre de ces derniers ne cesse d'augmenter (+ 108 % en 5 ans). Preuve du dynamisme de la structure, dont le président, Raymond Laffont, n'a pas manqué de rappeler qu'elle avait, cette année, fonctionné avec 70 000 € en moins, conséquence de la loi NOTRe.

Former, accompagner, promouvoir...

Les différents projets collectifs menés au cours de l'exercice 2015-2016 ont ainsi été égrainés par Stéphane Teysier. Le vice-président en charge de ce pôle a plus particulièrement insisté sur la mise en place, l'an passé avec les partenaires consulaires, d'un module de formation à l'accueil, nécessaire pour intégrer la démarche Étapes savoureuses. Cette action sera renouvelée en 2017 et même enrichie, puisque la formation se déroulera sur deux journées au lieu d'une.

Il a aussi été mentionné la participation d'Ardèche Le Goût (ALG) à l'élaboration d'un programme interactif de découverte et de promotion des métiers de l'agroalimentaire², dans le cadre du groupe agroalimentaire Drôme-Ardèche-Centre. Il sera proposé aux conseillers d'orientation de l'Éducation nationale, mais aussi, par exemple, aux agents Pôle emploi dans leurs accompagnements.

L'opération « L'Ardèche s'invite au menu » a également été évoquée. Ces semaines thématiques organisées pour la première fois en avril et septembre 2015 à l'occasion de l'ouverture de la caverne du Pont d'arc, en collaboration avec des restaurateurs locaux, une collectivité territoriale et les organismes consulaires, a depuis essaimé. La prochaine opération de mise en valeur du patrimoine gustatif ardéchois à travers de menus spécifiques aura lieu à Privas du 10 au 16 octobre (voir en page suivante).

Développer des synergies

Le bilan du Pôle d'Excellence Rurale (PER) était toutefois au cœur de la réunion statutaire. Ce programme collectif, coordonné par ALG, a pris fin le 31 août dernier. Il avait pour objectif le renforcement et la valorisation de l'agroalimentaire ardéchois. Huit actions, dont six ont abouti, ont reçu un financement de l'État pour l'amélioration de leur outils, pour une enveloppe globale d'1 million d'euros (sur 2,8 millions d'euros au total).

Le PER a permis à l'abattoir d'Aubenas de moderniser sa chaîne ovins, mais aussi la légumerie des cuisines de l'hôpital de Lamastre. Le musée de la chèvre et du picodon Terra cabra à Planzolles et Néovinum à Ruoms ont, eux, pu voir le jour. La cuma Envie de châtaigne a pu investir dans un atelier de transformation de ses châtaignes petit calibre en farine, qu'elle vend à l'entreprise

Ekibio à un meilleur prix. Enfin, le Comité Interprofessionnel de la Châtaigne d'Ardèche (Cica) a pu travailler sur la recherche de nouveaux produits à base de châtaigne fraîche, afin de redynamiser un marché à la baisse³. Le car Foud'Ardèche [lire encadré valorisé], les Étapes savoureuses (62 étapes sélectionnées), la refonte des supports numériques (dont la mise en place d'une application mobile pour les Étapes savoureuses) et la publication de deux magazines sont, quant à eux, à mettre au crédit du Centre.

Augmentation du chiffre d'affaires, des débouchés et du public touché, création de 14 équivalents temps plein directs, valorisation des productions locales, synergie entre les actions, etc. : après 5 ans de travail, les porteurs de projets, réunis en table ronde lors de l'assemblée générale, ont pu témoigner de l'intérêt du PER. « *Ce n'était finalement qu'un début, une graine plantée. Il faut continuer à fédérer, à travailler ensemble. Tout cela reste à écrire* », a estimé Raphaël Pommier, vice-président également délégué à la marque Goûtez l'Ardèche.

Toujours en progression, cette dernière a gagné 12 adhérents en 2015 et en compte donc désormais 129 (+ 6%) ; 8 de-

mandes sont en cours d'instruction , 28 nouveaux produits ont été sélectionnés et 7 nouveaux points de vente, agréés. Le chiffre d'affaires réalisé sous la marque a atteint 4,3 millions d'euros.

« À chacun ses responsabilités »

C'est donc un bilan d'activités positif qu'a salué Laurent Ughetto, vice-président du Conseil départemental en charge, notamment, du développement économique. Avant de pousser un nouveau « coup de gueule » et d'interpeller Isabelle Massebeuf, conseillère régionale présente à la tribune « *Ce que demande l'Ardèche le goût, c'est une inscription dans la durée et de faire connaître l'Ardèche au-delà de ses frontières et, donc, une garantie de budget. Le Département a largement aidé depuis 20 ans mais il ne lui est plus possible de substituer en permanence à la puissance régionale. Chacun doit prendre ses responsabilités !* » La loi NOTRe implique depuis l'an dernier la re-répartition de la distribution des financements aux associations, la compétence économique incombant désormais à la Région. Et Isabelle Massebeuf de retorquer « *Vos inquiétudes sont légitimes et je voudrais rassurer les membres du bureau. La fin des contrats de développement durable Rhône-Alpes ne signifie pas celle des financements régionaux. Je ne prendrai pas d'engagement à cette tribune, mais rappellerai la volonté de vous accompagner comme nous le faisons depuis 2013 avec 120 000 € d'aides versés au total. Mais l'histoire doit s'écrire à quatre mains avec le Département* ». Pour le prochain exercice, ALG « *capitalisera sur ses réalisations* », a indiqué Raymond Laffont, en développant, entre autres, les événements en lien avec les Étapes savoureuses, Goûtez l'Ardèche et autres démarches de qualité portées par les territoires. Le Centre est également partie prenante de différentes réflexions menées avec différents partenaires, comme une cité du goût et des saveurs, ou encore une campus des métiers et des qualifications au lycée hôtelier de Largentière. ■

Tiphaine Ruppert

¹ Ce module de 2 jours s'adresse surtout aux artisans et à tout public souhaitant accueillir du public dans son entreprise pour faire découvrir ses produits, son savoir-faire

² www.decouverteagroalimentaire0726.fr

³ Deux concepts de châtaignes pré-entamées et conditionnées, soit en plateau prêt à rôtir soit en boîte à chauffer au micro-onde, que le Cica tient à disposition des entreprises, ont ainsi été envisagés

En bref

Rapport comptable

Faire autant avec moins, c'était l'objectif d'ALG dont le budget s'élève à 331 000 € contre 334 000 € lors de l'exercice précédent. En 2015-2016, les subventions ont baissé de 8,2% mais représentent toujours 73% des recettes du centre (dont 69% versées par le Département) et sont utilisées à 53% pour l'appui aux entreprises.

Bilan pour Sodexo

Le prestataire retenu pour l'exploitation du restaurant de la Caverne du Pont d'arc a dressé un nouveau bilan. La Terrasse a capté 16% des 900 000 visiteurs du site, auxquels elle s'était engagée à proposer 75% (du chiffre d'affaires achat) de produits locaux (en fait Rhône-Alpes). Avec les fruits et légumes, ce chiffre atteint 64% ; 74,6% sans cette catégorie d'aliments. Des progrès restent surtout à faire en approvisionnement en jus de fruits et viande de bœuf locaux.

Conventions signées

L'assemblée générale a été l'occasion de signer des conventions de partenariat avec l'Arche des métiers au Cheylard et le lycée professionnel hôtelier de Largentière.

Buffet

Il a été réalisé par les chefs des restaurants Au Levant et le Carré d'Aléthius. Le Domaine de Serre, nouvel adhérent, a fourni la viande de veau et la pâtisserie Pierre Chauvet, fait déguster son fondant lithique chocolat-châtaigne. La nougaterie du Pont d'arc avait également mis à disposition des produits et les vins étaient tous issus de la sélection Goûtez l'Ardèche. ■

PROMOTION /

Le car Foud'Ardèche a été mis en service en décembre 2015.

Plus de 5 000 km parcourus

Depuis son lancement en décembre 2015 dans le cadre du PER [lire plus haut], le car Foud'Ardèche s'est imposé comme outil ludique et fédérateur de promotion de l'agroalimentaire ardéchois. Le car a réalisé 60 sorties, dont 10 écoles ; d'autres, en lien avec des manifestations emblématiques et les acteurs du territoire (Festivin, fête de la cave de Valvignères, Tour de France, Triathlon des gorges...). Plus de 7 000 visiteurs l'ont ainsi déjà visité, dont 1 515 scolaires, 400 visiteurs professionnels et pas loin de 5 000 autres personnes, en grande partie des Ardéchois mais pas seulement. Si les habitants du département (le Conseil départemental est le principal financeur) doivent se l'approprier, il a également vocation à

emprunter d'autres routes.

La FNSEA invite le car à Paris

Le 23 septembre dernier, le car s'est par exemple déplacé à Paris, à l'occasion de la Fête de la gastronomie organisée par la FNSEA. Une façon pour le syndicat et pour Ardèche le goût de rappeler que l'agroalimentaire ne peut compter sans l'agriculture ! Au programme de cette journée sur le thème des cuisines populaires, des dégustations de produits du département et la visite du car pour près de 150 personnes, mais aussi des animations culinaires organisées par la FNSEA et les Banques alimentaires (préparation d'un apéritif et animation d'un café avec la blogueuse culinaire Virginie Goin). Le

déjeuner-conférence, consacré à la cuisine et à la solidarité, a par ailleurs réuni de nombreux convives (salariés et invités du syndicat, clients du restaurant d'entreprises...). Présente, la FDSEA de l'Ardèche a pu leur présenter l'intérêt de cet outil.

Dans la foulée, direction Valence qui fêtait, elle aussi, la gastronomie les 24 et 25 septembre. Le patrimoine culinaire ardéchois était encore de la partie à travers la présence du car, d'adhérents et, entre autres, de l'organisation de démonstrations-dégustations avec des chefs sélectionnés **Goûtez l'Ardèche.** ■ **T.R.**

✓ **Prochaines dates pour le car :**
Village des sciences au Tell, en partenariat avec l'Arche des métiers, les 8 et 9 octobre et Semaine du goût à Privas, de 13 au 15 octobre.

FESTIVITÉS / Les 17^e castagnades ont démarré le 2 octobre et dureront jusqu'au 12 novembre.

Castagnades 2016, c'est parti !

Tisser des liens, c'est par ces mots que la présidente du Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche, Lorraine Chenot, a expliqué la tenue du point presse des Castagnades à la Caverne du Pont d'arc. Le 30 septembre dernier, elle avait réuni autour d'elle Laurent Ughetto, conseiller départemental à l'agriculture, Alain Tardieu, président de la confrérie de la châtaigne, Isabelle Massebeuf, conseillère régionale et vice-présidente du PNR, Michel Chabert, président du Cica, Raphaël Pommier, vice-président d'Ardèche le goût en charge de la marque **Goûtez** l'Ardèche et enfin Fabrice Tareau, directeur de la Caverne. En effet, soulignaient conjointement Lorraine Chenot et Fabrice Tareau, la Caverne et un événement tel que les Castagnades ont vocation à travailler ensemble, nombre de touristes sont demandeurs pour plusieurs activités. Au titre des nouveautés 2016, on notera que les joutes gastronomiques (lors de chaque castagnade), porteront sur la crème et la confiture de châtaignes.

Rendez-vous à Mercuer et Jaujac

Les 8 et 9 octobre, Le Vinobre vous convie à Mercuer pour la 9^e édition



Lorraine Chenot a présenté les castagnades à la Caverne du Pont d'arc.

de sa fête de la châtaigne. Au programme de nombreuses animations, dont le retour du Trail des Pélous (le 8 octobre à partir de 13h), qui sera l'occasion de découvrir la châtaigneraie de Lentillères.

Le 8 octobre : 10 h marché de produits locaux, rôtie de châtaignes, visites guidées des faysses, déambulations en échasses de la Compagnie et Parapluie ; à 20h, repas ardéchois (réservation au 04 75 35 43 78) ; à 21h, concert « Les années 70 ».

Le 9 octobre : 9 h réception des crèmes et confitures de châtaignes ; 9h30 balade contée ; de 10 h à 18 h, marché de produits locaux, rôtie de châtaignes ; 12h30 plateau ardéchois

(réservation au 04 75 35 43 78) ; 15 h spectacle de la compagnie L'Art Sème.

Le 9 octobre, Castagnade de Jaujac. Au programme : 8h30 randonnées pédestres ; à partir de 10 h, marché de producteurs et artisans, démonstration d'élagage, expositions ; 12 h repas châtaignes (inscription au 04 75 93 22 28) ; 14 h théâtre dans le village, jeux, réception des crèmes et confitures de châtaignes ; 15 h conférence sur la biodiversité des châtaignes ; 16 h spectacle « Au bord de l'eau » ; 17 h résultats des concours. ■

H.B.

✓ Plus d'infos : www.castagnades.fr

Des actions pour les scolaires

Du 10 au 14 octobre et en partenariat avec le Secours populaire, tous les élèves des écoles maternelles et élémentaires de Privas recevront un fruit, deux fois dans la semaine. Jeudi 13 et vendredi 14 octobre, le car Foud'Ardèche leur sera réservé. Les élèves de CM2 découvriront son exposition itinérante et ces différents ateliers: la place de marché, pour faire la chasse aux 7 merveilles de l'Ardèche autour des 5 sens; l'atelier des métiers, pour découvrir les savoir-faire ardéchois et le voyage virtuel, pour parcourir l'Ardèche et son environnement au gré des saisons. Le car Foud'Ardèche sera aussi présent samedi 15 octobre, de 10 à 13 heures et de 14 à 17 heures, sur la place du Jeu-de-Ballon, pour le tout public.





Ardèche le Goût séduit de plus en plus

L'assemblée générale d'Ardèche le Goût s'est déroulée dans les locaux de la CCI à Privas en présence de nombreux professionnels du tourisme et du goût. Les professionnels des différentes filières ont pris la parole pour présenter leurs activités respectives et dresser leurs bilans de l'année.

Le centre de développement agroalimentaire Ardèche le Goût compte désormais 163 adhérents dans un réseau de plus de 300 entreprises pour un budget de 330 000 €, dont 12 nouveaux cette année. 89 adhérents Goûtez l'Ardèche, 22 adhérents des Étapes Savoureuses, soit une augmentation de 108 % en 5 ans.

Au sein du pôle « projets collectifs », l'accent a été mis sur l'approvisionnement local. Les semaines « L'Ardèche s'invite au menu » ont été organisées pour rapprocher restaurateurs et producteurs locaux. Du 10 au 16 octobre a lieu la semaine « L'Ardèche s'invite au menu » lors de la semaine du goût.

Côté activités, le nombre de marques a engendré une nécessité de s'associer pour une mutualisation des moyens. 450 000 personnes sont touchées par les actions de promotion et de communication de la structure, à travers les éditions comme Miam

Miam. Le car Foud'Ardèche a fait un véritable carton depuis son lancement. En un an, avec 5 000 km parcourus, 6 500 visiteurs dont 11 515 scolaires ont été approchés. Au compteur, 60 sorties dont 10 écoles et 28 manifestations d'envergure. Ce car pas comme les autres est le meilleur ambassadeur du goût ardéchois partout en France et jusqu'à Paris. L'adhésion au club Foud'Ardèche pour le grand public permet de partager des valeurs, soutenir l'économie et emploi locaux, manger mieux, devenir un consommateur responsable et défendre les produits de qualité.

Changement de président

Dans le bilan du pôle d'excellence rurale, on note une valorisation des circuits courts, un choix de produits bio, de qualité, locaux et de saison. Les actions ont porté sur la création d'une application smartphone qui géolocalise en un clic les 62 Étapes savoureuses, 2 magazines et 4 sites internet.

Le président, Raymond Laffont, a présenté le rapport d'orientation, la préparation de la nouvelle édition du Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation, le concept de pique-nique Goûtez l'Ardèche; le suivi



Raymond Laffont avec Laurent Ughetto, Raphael Pommier, Jérôme Dalverny, Isabelle Massebeuf et Philippe Costet.

du projet de la Cité de la gastronomie à Valence, la création de pages Facebook « Goûtez l'Ardèche » et « Étapes savoureuse », la mise en place d'une « Cité du goût et des saveurs » en Ardèche, la création des Promenades savoureuses.

Laurent Ughetto, représentant le Conseil départemental, a assuré que l'aide du Département était maintenue l'an prochain pour le volet Tourisme. « Le Département ne peut plus se substituer à la Région, beaucoup plus puissante. Il faut que la Région prenne ses responsabilités et que les discours fassent place à des actes ». À quoi Isabelle Massebeuf, conseillère régionale, a répondu : « la fin des CDDRA ne signifie pas la fin des financements régionaux. Les

inquiétudes sont légitimes en cette pénurie de financements, mais deux dossiers d'Ardèche le Goût ont déjà reçu une réponse favorable de la Région, et deux autres sont parmi ses priorités. Je tends la main à Laurent Ughetto pour lui dire que Région et Département doivent travailler ensemble dans une responsabilité commune ». Des propos qui se sont voulus rassurants.

Raymond Laffont a conclu sur son départ imminent de la présidence d'Ardèche le Goût : « J'avais promis l'an dernier qu'un car Foud'Ardèche opérationnel serait devant la porte cette année, c'est chose faite, je peux partir heureux ! ».

SANDRINE CROZIER (CLP)



L'Ardèche, terre d'expérimentation agricole, à l'honneur au Pradel

L'Académie des Sciences des lettres et des arts de l'Ardèche en partenariat avec le Conseil départemental de l'Ardèche, l'EPLFA (Établissement public local d'enseignement et de formation agricole au lycée agricole d'Aubenas), l'Institut Olivier de Serres, le Cermosem, antenne de l'université de Grenoble-Alpes et MATP, organise vendredi 21 octobre à partir de 9h au Pradel, à Mirabel, avec le soutien de la Caisse régionale du Crédit Agricole, La Chambre d'agriculture de l'Ar-

dèche, *Goûtez l'Ardèche* et Les Vignerons ardéchois, la troisième édition du Forum recherche et territoire intitulée « L'Ardèche, terre d'expérimentation agricole »

L'ambition est de faire connaître au grand public le travail de recherche qui se fait sur le territoire ardéchois et ceux qui le portent au quotidien. *« La faible représentation des universités en Ardèche, corollaire de l'absence de grande ville, ne signifie pas pour autant immobilité et absence d'innovation. L'archéologie et l'histoire de cette*

terre ardéchoise en témoignent au fil des millénaires et des siècles » avance Joelle Dupraz, présidente de l'ASL.

L'agriculture et ses chercheurs et ou praticiens seront donc à l'ordre du jour et à l'honneur. Vingt – deux intervenants issus de l'université, du monde agricole et du monde de l'entreprise se réuniront pour aborder ce vaste sujet de l'expérimentation agricole sur le territoire, aux origines, puis aujourd'hui et de la nature des recherches pour l'agriculture de

demain. Chaque groupe d'interventions ou tables rondes organisées autour d'un thème fera l'objet d'un échange avec la salle. Cette journée s'annonce riche d'échanges grâce à la diversité des sujets et des intervenants mais aussi par la présence d'un public attendu nombreux. L'entrée est gratuite, et l'inscription nécessaire pour le repas de midi.

Tout le programme et contacts sur <http://www.academie-07.fr>



Ardèche le Goût séduit de plus en plus

L'assemblée générale d'Ardèche le Goût s'est déroulée dans les locaux de la CCI à Privas en présence de nombreux professionnels du tourisme et du goût. Les professionnels des différentes filières ont pris la parole pour présenter leurs activités respectives et dresser leurs bilans de l'année.

Le centre de développement agroalimentaire Ardèche le Goût compte désormais 163 adhérents dans un réseau de plus de 300 entreprises pour un budget de 330 000 €, dont 12 nouveaux cette année. 89 adhérents Goûtez l'Ardèche, 22 adhérents des Étapes Savoureuses, soit une augmentation de 108 % en 5 ans.

Au sein du pôle « projets collectifs », l'accent a été mis sur l'approvisionnement local. Les semaines « L'Ardèche s'invite au menu » ont été organisées pour rapprocher restaurateurs et producteurs locaux. Du 10 au 16 octobre a lieu la semaine « L'Ardèche s'invite au menu » lors de la semaine du goût.

Côté activités, le nombre de marques a engendré une nécessité de s'associer pour une mutualisation des moyens. 450 000 personnes sont touchées par les actions de promotion et de communication de la structure, à travers les éditions comme Miam.

Le car Foud'Ardèche a fait un véritable carton depuis son lancement. En un an, avec 5 000 km parcourus, 6 500 visiteurs dont 11 515 scolaires ont été approchés. Au compteur, 60 sorties dont 10 écoles et 28 manifestations d'envergure. Ce car pas comme les autres est le meilleur ambassadeur du goût ardéchois partout en France et jusqu'à Paris. L'adhésion au club Foud'Ardèche pour le grand public permet de partager des valeurs, soutenir l'économie et emploi locaux, manger mieux, devenir un consommateur responsable et défendre les produits de qualité.

Changement de président

Dans le bilan du pôle d'excellence rurale, on note une valorisation des circuits courts, un choix de produits bio, de qualité, locaux et de saison. Les actions ont porté sur la création d'une application smartphone qui géolocalise en un clic les 62 Étapes savoureuses, 2 magazines et 4 sites internet.

Le président, Raymond Laffont, a présenté le rapport d'orientation, la préparation de la nouvelle édition du Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation, le concept de pique-nique Goûtez l'Ardèche ; le suivi



Raymond Laffont avec Laurent Ughetto, Raphael Pommier, Jérôme Dalverny, Isabelle Massebeuf et Philippe Costet.

du projet de la Cité de la gastronomie à Valence, la création de pages Facebook « Goûtez l'Ardèche » et « Étapes savoureuse », la mise en place d'une « Cité du goût et des saveurs » en Ardèche, la création des Promenades savoureuses.

Laurent Ughetto, représentant le Conseil départemental, a assuré que l'aide du Département était maintenue l'an prochain pour le volet Tourisme. « Le Département ne peut plus se substituer à la Région, beaucoup plus puissante. Il faut que la Région prenne ses responsabilités et que les discours fassent place à des actes ». À quoi Isabelle Massebeuf, conseillère régionale, a répondu : « la fin des CDDRA ne signifie pas la fin des financements régionaux. Les

inquiétudes sont légitimes en cette pénurie de financements, mais deux dossiers d'Ardèche le Goût ont déjà reçu une réponse favorable de la Région, et deux autres sont parmi ses priorités. Je tends la main à Laurent Ughetto pour lui dire que Région et Département doivent travailler ensemble dans une responsabilité commune ». Des propos qui se sont voulus rassurants.

Raymond Laffont a conclu sur son départ imminent de la présidence d'Ardèche le Goût : « J'avais promis l'an dernier qu'un car Foud'Ardèche opérationnel serait devant la porte cette année, c'est chose faite, je peux partir heureux ! ».

SANDRINE CROZIER (CLP)



L'Ardèche, terre d'expérimentation agricole, à l'honneur au Pradel

L'Académie des Sciences des lettres et des arts de l'Ardèche en partenariat avec le Conseil départemental de l'Ardèche, l'EPLFEA (Établissement public local d'enseignement et de formation agricole au lycée agricole d'Aubenas), l'Institut Olivier de Serres, le Cermosem, antenne de l'université de Grenoble-Alpes et MATP, organise vendredi 21 octobre à partir de 9 h au Pradel, à Mirabel, avec le soutien de la Caisse régionale du Crédit Agricole, La Chambre d'agriculture de l'Ar-

dèche, Goûtez l'Ardèche et Les Vignerons ardéchois, la troisième édition du Forum recherche et territoire intitulée « L'Ardèche, terre d'expérimentation agricole »

L'ambition est de faire connaître au grand public le travail de recherche qui se fait sur le territoire ardéchois et ceux qui le portent au quotidien « *La faible représentation des universités en Ardèche, corollaire de l'absence de grande ville, ne signifie pas pour autant immobilité et absence d'innovation. L'archéologie et l'histoire de cette*

terre ardéchoise en témoignent au fil des millénaires et des siècles » avance Joelle Dupraz, présidente de l'ASL

L'agriculture et ses chercheurs et ou praticiens seront donc à l'ordre du jour et à l'honneur. Vingt – deux intervenants issus de l'université, du monde agricole et du monde de l'entreprise se réuniront pour aborder ce vaste sujet de l'expérimentation agricole sur le territoire, aux origines, puis aujourd'hui et de la nature des recherches pour l'agriculture de

demain. Chaque groupe d'interventions ou tables rondes organisées autour d'un thème fera l'objet d'un échange avec la salle. Cette journée s'annonce riche d'échanges grâce à la diversité des sujets et des intervenants mais aussi par la présence d'un public attendu nombreux. L'entrée est gratuite, et l'inscription nécessaire pour le repas de midi.

Tout le programme et contacts sur <http://www.academie-07.fr>



Les Boutières

SAINT-AGRÈVE

Le car « Foud'Ardèche » de passage



L'objectif du car, qui se balade partout en Ardèche, est de valoriser le patrimoine alimentaire et culinaire ardéchois.

Mardi 11 octobre, les élèves de l'école primaire et les élèves de 6^e et 5^e ont pu découvrir le car Fou d'Ardèche. Un véritable voyage au cœur des productions ardéchoises à travers un parcours ludique, et pédagogique. En petits groupes, ils ont profité des 3 ateliers : « La place de marché », pour réaliser « La chasse aux 7 merveilles de l'Ardèche », « L'atelier des métiers », pour voyager sur « La route des savoir-faire en Ardèche » et « le voyage virtuel », pour découvrir « L'Ardèche au gré des saisons et des productions ».

Cette initiative, en lien avec les programmes de sciences, a pour objectif d'améliorer les connaissances sur les produits ardéchois (diversité, démarches qualité, saisonnalité, éveil sensoriel...), d'informer sur l'utilisation des produits (modes de transformation, de consommation...), de transmettre aux jeunes générations le goût d'une alimentation de qualité. Une expérience enrichissante pour les élèves.



PRIVAS Une grande animation qui a démarré le 10 octobre et se poursuit jusqu'au 23 octobre

Privas a fêté le goût samedi

Du 10 au 23 octobre, la ville de Privas fête le goût. Ce week-end, ce sera le tour de « Châtaigne et saveurs d'automne », mais déjà le 15 octobre de nombreuses animations se sont déroulées au cœur de la ville.

Il y en avait pour tous les goûts samedi place du jeu de Ballon. Le car Foud'Ardeche proposé par Ardeche le goût a permis aux petits et grands de découvrir la gastronomie ardéchoise et plus particulièrement ses « 7 merveilles ».

À 16h, place à la bonne hu-

meur et au savoir-faire avec le tout premier championnat du monde de crique Ardéchoise organisé par le Kiwanis club Privas Rhône-vallée avec la ville de Privas. Une belle épreuve, avec 10 participants. Chacun a pu tenter de cuisiner « la meilleure crique Ardéchoise du monde ».



On s'affaire dans la cuisine en plein air organisée pour ce championnat du monde.



Le car Foud'Ardeche proposait une belle immersion dans l'univers du goût.



Édouard Leveugle, président du Kiwanis club Rhône Vallée et 2 participantes au championnat du monde de crique Ardéchoise.



Les 3 vainqueurs (sur 10 participants) du premier championnat du monde de crique Ardéchoise : 1^{er} Georges Badiou; 2^e Annick Reynaud; 3^e Sylvie Leulier.



Ateliers sensoriels et chromatiques avec l'Arche des métiers.



Découverte des 7 merveilles d'Ardéche.



Les scolaires dans le car Foud'Ardeche lors des animations du vendredi.

Privas

DÉCOUVERTE / Le car Foud'Ardèche faisait partie des nombreuses animations programmées dans la ville préfecture pour la Semaine du goût. Jeudi 13 octobre, les CM2 de l'école Rosa-Parks l'ont visité et nous les avons suivis.

Car Foud'Ardèche : les écoliers font marcher leurs papilles

Il est 8h30, jeudi matin, sur le parking de l'espace Ouvèze. Avec ses couleurs vives, on repère de loin le car Foud'Ardèche, déjà en pleine installation pour recevoir la première classe de la journée. La mission pour Virgile Petin, conducteur-animateur de ce lieu d'exposition itinérant, qui a déjà plus de 5 000 km au compteur : trouver de l'électricité pour faire fonctionner les équipements, dont la salle de cinéma. Il faut ensuite installer le « marché », l'un des ateliers proposés aux écoliers. À 9 h tapante, toute une ribambelle de parapluies et de capuches se profile en haut du parking.

L'objectif de cette heure de visite est de leur faire découvrir les produits emblématiques de l'agroalimentaire ardéchois. Pour cette tranche d'âge, et en pleine Semaine du goût, l'accent est surtout mis sur l'aspect sensoriel, les cinq sens figurant au programme de sciences. Mais le car est un support adapté à différents publics : « On pensait, au départ, que cela conviendrait mieux aux plus jeunes, mais l'on s'aperçoit que c'est un outil pertinent même pour les collégiens et les lycéens, avec lesquels on approfondit davantage les étapes de fabrication et les métiers. C'est aussi un support à l'orientation professionnelle », explique l'animateur.



La classe de CM2 de l'école Rosa-Parks, au sein de laquelle est entrepris pour la deuxième année un travail autour de la nutrition, écoute la présentation du car et la définition de notions comme l'agroalimentaire, les filières... Il faut se concentrer.



L'atelier autour des métiers pourrait bien susciter des vocations !

Découvrir les produits locaux

Les 23 écoliers privadois sont divisés en trois groupes et répartis entre autant de pôles.

Premier atelier, le marché donc. Il faut partir à la recherche des sept merveilles gustatives de l'Ardèche. Et pour les découvrir, on peut tout faire : goûter, sentir, toucher... et faire fonctionner ses méninges ! Pour Lenny et Jonathan, qui ont grandi dans le Nord et à Lyon et sont récemment arrivés en Ardèche, connaître le mot « picodon » n'avait rien d'évident. Mathis a, quant à lui, appris l'existence de la farine de châtaigne. « *Cela permet de développer l'aspect culturel, d'étudier les éléments en lien avec ce que recèle le territoire. En classe, nous allons repartir de ce que les enfants découvrent ici : les métiers de bouche, la notion de terroir...* », indique Mickaëlle Bodino, leur enseignante.

Près de 1 700 écoliers

Au bout d'une heure, Virgile rappelle tout le monde. Le voyage est terminé, il faut descendre. Il fait le point avec les élèves sur ce qu'ils ont appris et retenu. « *C'est le plus difficile, les canaliser pour qu'ils comprennent qu'il s'agit d'une séance d'apprentissage, même si l'on est dehors* ». À l'intérieur du car, dans l'espace de

projection, un autre groupe suit les aventures d'une petite abeille qui guide les enfants, saison après saison, à travers les paysages ardéchois et les différents produits : « *Je ne savais pas quel fruit se mangeait selon telle ou telle saison, pourtant je mange beaucoup de fruits chez mes grands-parents* », confie Lena.

De l'autre côté de l'habitable, huit bambins sont attablés autour des tables tactiles pour le jeu des métiers. Même si celui-ci requiert un peu de concentration, il ne bride pas les échanges entre les deux tables ni l'imagination. « *On a appris plein de mots bizarres !* », se réjouit Charlyne. Et le métier de boulanger fait des émules : « *J'adore fabriquer du pain* », reprend Charlyne. « *Mon papi en faisait souvent, c'était trop bon. Moi, je préfère faire des gâteaux* », ajoute Lena, fière de sa nouvelle vocation. Pour un de leurs camarades, « *faire du fromage a l'air très compliqué, la boulangerie doit être plus facile* ».

et que c'est très ludique ». Jeudi dernier, deux autres classes sont venues dans le car, stationné l'après-midi place du Foire. Depuis sa mise en service, en décembre 2015, près de 1 700 élèves d'une quinzaine d'écoles différentes ont pu le découvrir... Et repartir de ce périple avec de la gourmandise plein la tête ! ■

T.R.