

Fête de la châtaigne - Castagnades d'automne

07530 Antraigues-sur-Volane

04 75 38 74 37

04 75 38 73 58

<http://maison-randoardeche.com>

Deux journées d'animations autour du châtaignier, de son fruit, de la gastronomie, des randonnées/balades dans la châtaigneraie, des jeux, des spectacles... dans une ambiance conviviale et festive.

Pour cette 17ème édition des Castagnades, le Parc des Monts d'Ardèche confie le fil rouge artistique au collectif de compagnies ardéchoises Les atypiks. Avec un mélange de spectacles à la fois originaux et déjantés, tendres et burlesques, les castagnades 2016 seront cette année plus que jamais... atypiques !

Tout au long du week-end

A partir du samedi à 10h

Stand RANDAMONT: point d'accueil de la fête

Marché de produits locaux

Vente de châtaignes fraîches et grillées

Expositions :

- "autour de la châtaigne" salle Jean Saussac
- Antraigues à l'époque de la 1ère guerre mondiale, salle de l'ancienne mairie
- des réalisations artistiques par les élèves du canton à l'école

Animations pour les enfants : jeux, maquillage, ...

Jeu "Lo joc de la chastanha" sur le thème de la châtaigne

La Carabasse de Marceau

Animations musicales sur la place et dans les rues du village

Orgues de Barbarie : CRICRI, WILLY et JEAN LUC

Crêpes, buvette, repas, plateaux-repas, et stand de l'Alsace et commerces locaux

Partenariat avec la médiathèque l'Alouette, qui offrira sur son stand différents ouvrages retirés de son inventaire.

Samedi 29 octobre

11h : Inauguration de la fête sur la place

14h30 :

- Balades accompagnées : découverte de la Châtaigneraie avec Dimitri MOINE et différents accompagnateurs
- Table ronde à l'espace Jean Saussac : "Les maladies du châtaignier" : aspect sanitaire avec David LOUPIAC et Gabin AYMARD , castanéculteurs

16h : logo-fil-rouge webFil rouge : Les ATYPIKS, La Compagnie "Les Baladins du rire" présente "Jour de Fête"

A partir de 19h : Buffet « Saveurs d'Ardèche et d'Alsace » à la salle des fêtes

A partir de 21h : Bal folk avec Cabr'E Can

Dimanche 30 octobre

8h30 : 2 grandes randonnées (3H30, gratuit, départ Maison de la Randonnée, difficulté moyenne)

- Boucle autour du Bouchet (via Le Pont de l'Huile et son patrimoine) avec "rôtie" dans la châtaigneraie

- Circuit du château de CRAUX : visite de la châtaigneraie et de la chèvrerie avec Aurélie et Jean Philippe

A partir de 10h :



www.parc-monts-ardeche.fr

[Visualiser l'article](#)

Joute gastronomique avec la Confrérie de la Châtaigne à la Maison de la Randonnée

Stand d'accueil du PNR, du CICA et de "[Goutez l'Ardèche](#)"

Jeu "Concept Bois" dans la cour de l'école

Animations de rue avec "LO QUINQUET" (musique traditionnelle)

Animation de rue de l'Harmonie Vals-Aubenas

A partir de 11H30 :

Repas de Terroir à la Salle des Fêtes

Plateaux-repas sur la place

14h00 : sur la place : "Dançarem tant que poiren", danses folkloriques du monde, sur la place

A 14H30 : Balades accompagnées (1h30/2h - difficulté moyenne - 3€ et gratuit pour les enfants)

"découverte de la Châtaigneraie" avec Dimitri MOINE et différents accompagnateurs

Balade contée avec La Salamandragore

15h30 : chapitre de la Confrérie de la Châtaigne d'Ardèche, intronisations et défilé en musique avec les confréries amies

17h30 : remise des prix (concours gastronomique, écoles) et tirage de la tombola

Tarifs

Gratuit.

Ouverture

Du samedi 29 au dimanche 30 octobre 2016.

Ardèche



Le quartet Lolomis a servi au public un assemblage de musiques actuelles et de musique traditionnelle.

CULTURE / Le festival Music'O vignes a réuni mélomanes et amateurs de vin pendant 3 jours, du vendredi 21 au dimanche 23 octobre. Un événement piloté par la Scène de Musiques actuelles et intégré au Fascinant week-end qui s'ouvrait également vendredi.

Les vignobles du Sud- Ardèche au rythme du jazz

Pensé comme des dégustations musicales au cœur de caves de l'Ardèche méridionale. » C'est ainsi que Music'Ô vignes est décrit par la Scène de Musiques Actuelles de l'Ardèche (Smac 07), organisatrice de l'événement en partenariat avec les offices de tourisme et 2000 vins d'Ardèche. Le festival émane d'une idée du député ardéchois Pascal Terrasse, qui y a investi une partie de sa réserve parlementaire. « Le but de Music'Ô vignes est de faire un festival pour les gens du pays, en dehors de la saison touristique, afin que ces derniers deviennent des ambassadeurs du vin ardéchois », explique l'élu.

Un outil de promotion des vins du Sud-Ardèche

Jazz, folk, musique du monde ont donc fait résonner leurs notes du 21 au 23 octobre dans des domaines ou caves situés à Valvignères, Saint-Martin-d'Ardèche, Bourg-Saint-Andéol, Vallon-Pont-d'Arc, mais aussi à l'espace de découverte œnologique Neovinum à Ruoms et à l'espace Lienhart à Aubenas.

Vendredi 21 octobre, la dernière proposition musicale de la journée se tenait à la chapelle du domaine Notre-Dame de Cousignac, à Bourg-Saint-Andéol. Comme on mélange les cépages, l'inclassable quartet Lolomis a servi au public un assemblage de musiques actuelles et de musique traditionnelle. Harpe, violon, voix, flûtes et percussions ont fait voyager les spectateurs du rap finlandais à la transe tamoule, en passant par le lounge roumain.

Avant cela, les curieux ont pu se restaurer sur le domaine, avec des assiettes de tapas ardéchoises. Selon Raphaël Pommier, le maître des lieux, également vice-président du Centre de développe-

ment agroalimentaire Ardèche le Goût, accueillir du public, « c'est le cercle de la qualité », « on passe du discours à la démonstration ». Quant à la musique, rien de plus naturel : « Un vigneron c'est un compositeur. Il a plusieurs instruments : la syrah, le grenache, le carignan... Chaque année, il va composer en fonction du millésime. Puis le vin va jouer dans nos papilles. »

Le festival Music'Ô vignes se déroulait en même temps qu'un autre événement consacré au vin, le Fascinant week-end du label Vignobles & découvertes, qui proposait en Auvergne-Rhône-Alpes une centaine d'activités liées à l'œnotourisme. Les viticulteurs engagés dans le festival le sont aussi dans la démarche de labellisation (lire ci-contre). Dans l'attente d'obtenir le précieux sésame, ils ont voulu prouver que l'Ardèche méridionale sait aussi animer son territoire viticole. ■

Marie-Charlotte Laudier

Sud-Ardèche

CASTANÉICULTURE / La transformation tente de plus en plus de producteurs de châtaignes. En pleine récolte, zoom sur une exploitation qui vit à 100 % de la castanéiculture, sans vendre une seule châtaigne fraîche.

La châtaigne se ré-invente

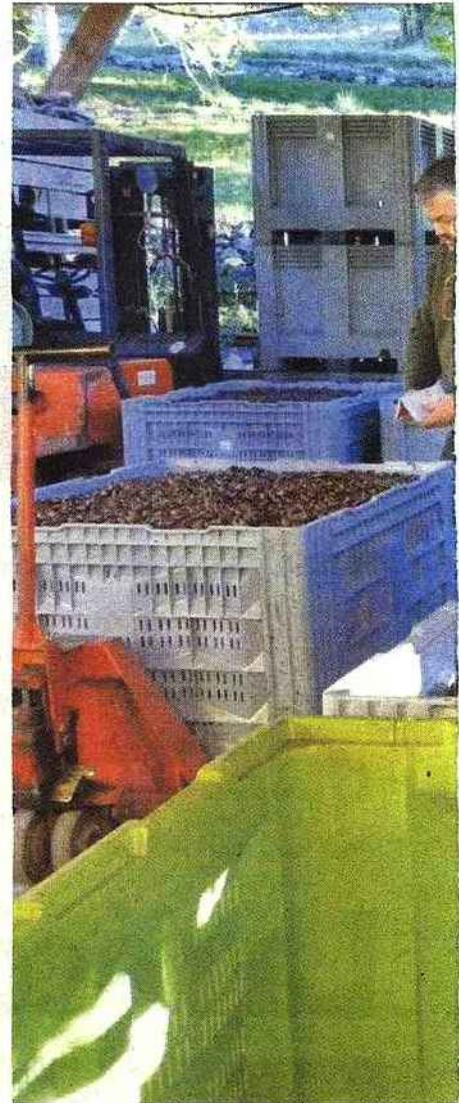
Difficile de trouver un instant pour Patrice Galiana, du Gaec Marron châtaigne, basé à Rocles : « *Il a fait chaud ces 3 derniers jours, alors les châtaignes s'abîment rapidement, il faut faire vite* ». La récolte a commencé lundi 24 octobre, avec 15 jours de retard, sur une châtaigneraie d'environ 12 hectares, dispatchée entre les abords du Tanargue - à Valgorge et Laboule - et Genestelle. Devant la calibreuse, dans l'un des ateliers situé à Valgorge (le second se trouve à Rocles), le castanéiculteur est tout de même satisfait : « *Les châtaignes sont belles en calibre, belles sanitairesment et la récolte est plus importante que ce qu'on pensait (lire par ailleurs). On devrait être autour de 50% d'une année normale, contre 30% prévus. Avec, en plus, les surfaces nouvellement louées, nous devrions atteindre les 25 tonnes nécessaires à notre fonctionnement.* »

Le Gaec a été créé en 2012, avec Véronique Dupuis. Il transforme 100 % de ses châtaignes et propose une quarantaine de références à base du fruit emblématique de l'Ardèche. Parmi ces produits, on trouve des classiques : farine (obtenue avec le moulin à pierre du Gaec), crèmes, liqueurs, mais aussi des biscuits sucrés et salés, préparations pour

flans ou encore le « Cric Crac Croc », des céréales pour le petit-déjeuner. Mais, en chiffre d'affaires, c'est toujours la traditionnelle crème de châtaigne qui tient le haut du pavé. Le producteur note cependant de plus en plus de demandes sur la farine. Tendances confirmées par Sébastien Debellut, animateur au Cica (Comité Interprofessionnel de la Châtaigne d'Ardèche), qui lie ce phénomène au boom du récent courant alimentaire « sans gluten ». En ce qui concerne les crèmes et confitures de châtaigne, l'animateur prévient : « *Les producteurs qui s'installent doivent envisager d'exporter hors du département, les marchés sont déjà bien saturés en Ardèche* ».

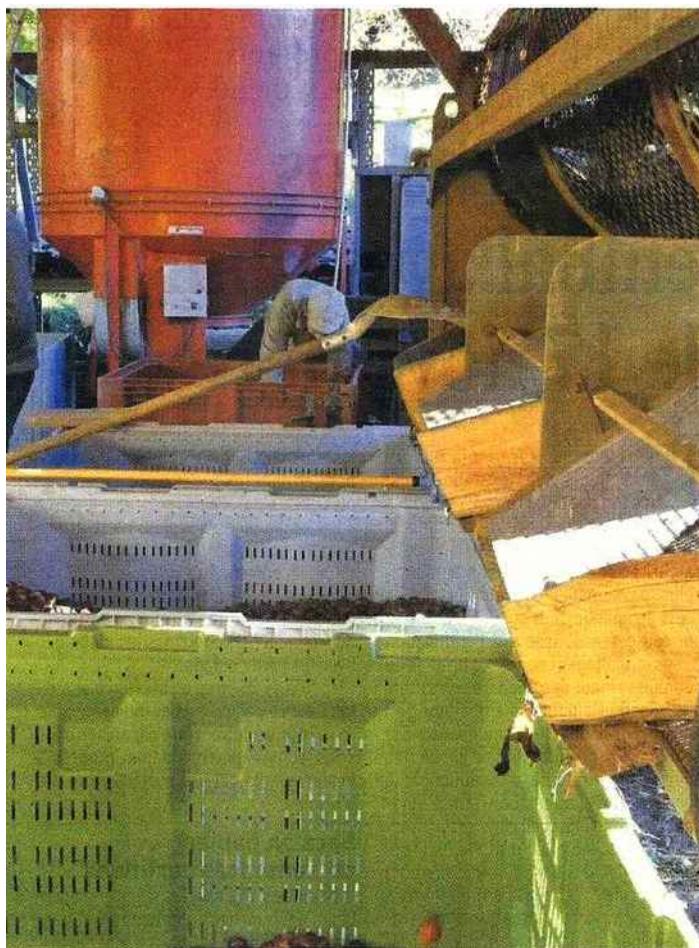
L'innovation, une nécessité quand on transforme

« *J'ai plein d'idées dans la tête* », sourit Patrice Galiana. En ce moment, le castanéiculteur réfléchit à des produits innovants : « *Je ne peux pas les dévoiler mais on va bientôt sortir cinq produits, dont quatre qui n'existent pas du tout aujourd'hui* ». En mars 2017, le Gaec Marron châtaigne va réunir ses deux ateliers de transformation actuels en un



seul local à Laboule, d'une surface de 450 m², dont 100 m² de laboratoire.

« *Monter un atelier, c'est un investissement* », explique Sébastien Debellut. Le Cica aide les ateliers collectifs existants à acquérir des machines, via un accompagnement au montage de demandes de subventions publiques. Quatre ateliers



La récolte devrait s'achever d'ici une semaine.

de ce type sont présents en Ardèche : deux pour les produits en conserve à la Ferme du Châtaignier à Lamastre et à Sanofruit à Lachapelle-sous-Aubenas ; et deux pour les produits secs avec la société Petite Châtaigne à Genestelle et la Cuma « Envie de châtaignes » à Rocles (atelier inauguré le 4 octobre 2016, lire notre édition du 13/10/2016). On peut y transformer les châtaignes soi-même ou à façon. La formule semble séduire de plus en plus. En 2007, 65 producteurs ont utilisé ces ateliers pour 40 tonnes de produits transformés. En 2015, 80 producteurs pour 60 tonnes. Malgré cette évolution, la proportion de producteurs qui transforment reste assez faible. Si les chiffres globaux sont difficiles à établir, on sait qu'en AOP châtaigne d'Ardèche, 40 producteurs sur 220 transforment leurs produits.

Choix des points de vente et démarches qualité

Les produits commercialisés par Patrice Galiana bénéficient de labels qualitatifs. Ils sont estampillés Agriculture biologique, AOP Châtaignes d'Ardèche, mais aussi marques Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche et « Goûtez l'Ardèche ». Le producteur constate qu'elles ont un impact commercial fort, très parlant pour les consommateurs, notamment les tou-

ristes. Il fournit 120 points de vente, dont au moins 90 en Ardèche. Il s'agit majoritairement de boutiques touristiques, magasins bio et épiceries fines.

Le Gaec Marron châtaigne propose peu de vente directe. Il est présent sur cinq salons, entre novembre et mars. Cela permet de vendre à une période de l'année plutôt creuse. Étonnamment, l'hiver et ses fêtes de fin d'année est l'époque la moins faste pour Patrice Galiana : « C'est une période sans touriste et nous, on travaille essentiellement avec les boutiques touristiques, souvent fermées l'hiver ».

En attendant, la récolte se poursuit au pied du massif du Tanargue. De quoi alimenter de nouvelles recettes, alors que les stocks de produits transformés sont presque à zéro. Pour transformer davantage et être un peu plus souvent dans la châtaigneraie, un premier salarié à mi-temps vient d'être embauché, un second le sera prochainement, également à mi-temps. Et Patrice Galiana de conclure : « La transformation, même si cela prend énormément de temps, c'est l'idéal. On est encore peu à le faire, il y a de la place, de la demande ». Reste à banaliser la consommation de produits à base de châtaigne : « Il faut aller vers des produits innovants, faciles à consommer ». ■

Les bonnes adresses

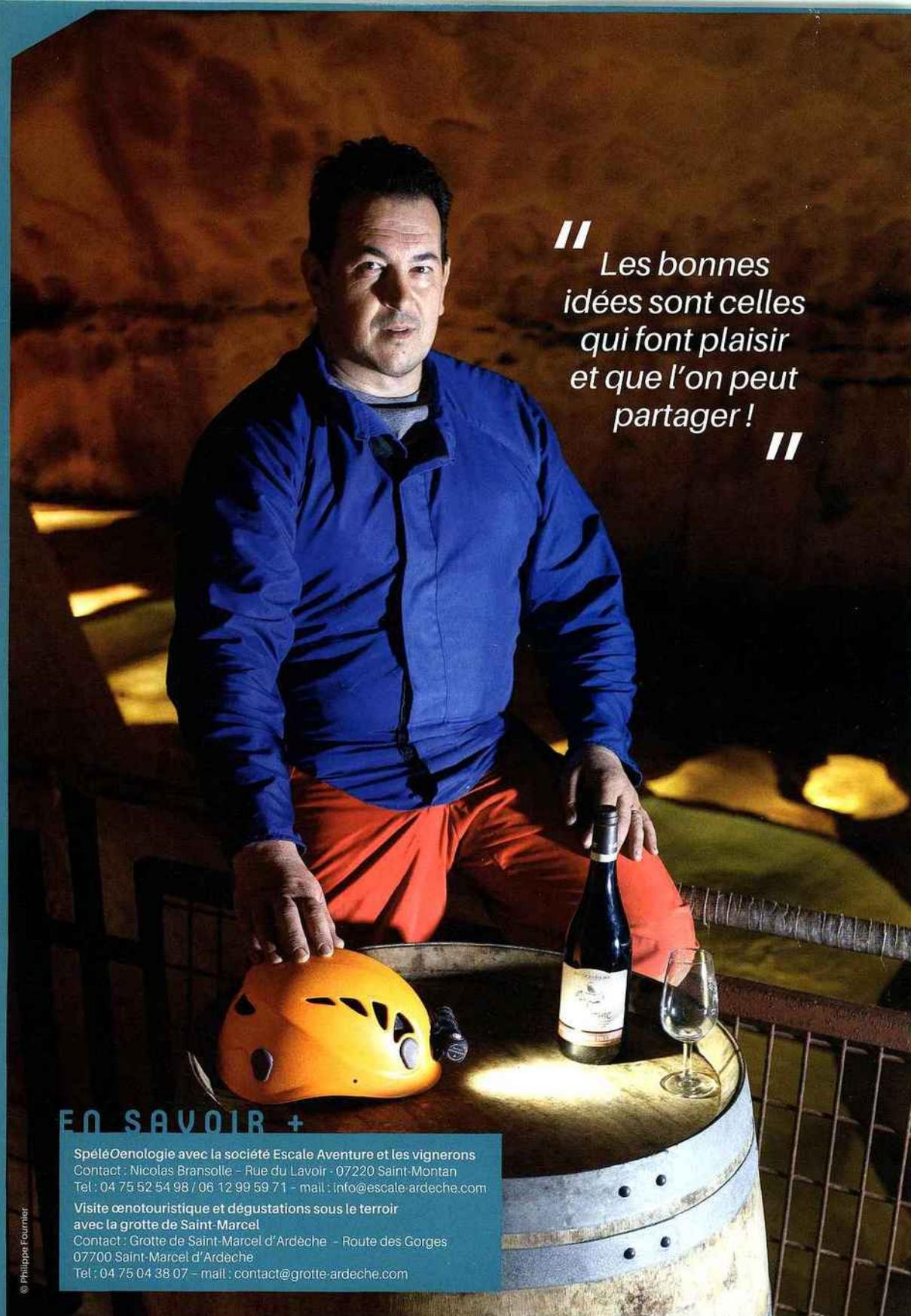
Vins AR Lenoble chez Monoprix
Cattier au 03 26 03 42 11
Chantegrive rouge chez Intermarché
Château La Croix Martelle au 04 68 91 64 55
Château Maison Blanche chez Auchan, Simply
Château Pasquié, chez Repaire de Bacchus
Château Rasque chez les cavistes et au 04 94 99 52 20
Château Voigny chez Casino
Domaine Clos des Vins d'Amour, chez les cavistes et au 04 68 34 97 06
Colin, chez les cavistes et au 03 26 58 86 32
Crozes-Hermitage chez Carrefour
Devaux rosé chez Monoprix
Grenillet au 03 25 29 37 91
Jean Michel Sorbe au 02 48 51 30 17 et sur jeanmichelsorbe.com
Julien Chopin au 03 51 40 92 35
Haton chez les cavistes et au 03 26 58 40 45
Le Hameau des Ollieux, chez Monoprix
Les Grandes Serres, chez Repaire de Bacchus
Marquis de Surblet, chez Carrefour
Mercier chez les cavistes et en supermarchés
Pierre Chanau chez Auchan
Rémy Pannier chez Leclerc et Système U
Réserve des Gentes Dames chez Monoprix
Vignerons Ardéchois chez Casino
Vignobles Foncalieu, chez Nicolas et au 04 68 76 21 68
Vodibrius chez les cavistes et au 02 41 53 74 42

Shopping **Alexandre Turpault** sur www.vanderschooten.fr
Alinea au 0 825 001 001 et sur alineaf.com
Ambiance & Styles sur ambianceetstyles.com
But au 0 892 011 211 ou sur but.fr
Casa sur casashops.com
Chilewich au **BHV** sur www.bhv.fr
Cluizel sur cluizel.com et au 02 32 35 60 00
Conforama au 08 26 08 10 12 ou sur conforama.fr
Côté Table au 05 56 69 68 68 ou sur cote-table.com
Cultura sur cultura.com
Elysis, chez Système U
Eric Bur dans les épiceries fines et sur lesbonsproduitsdumonde.com
Geneviève Lethu au 05 46 68 40 00 ou sur genevielethu.com
Hema sur hema.fr et au 01 40 39 94 61
Jars sur www.jarsceramistes.com
Léonardo sur leonardo-France.fr ou

au 0826 624200
LSA International sur lsa-international.com
Luminarc au 09 69 320 620 ou sur latabledarc.fr
Nicolas sur nicolas.com et au 08 00 80 20 20
Palais des Thés sur palaisdesthes.com et au 01 43 56 90 90
Peugeot sur boutique.peugeot.com ou 01 34 47 73 22
Riviera & Bar sur riviera-et-bar.fr et au 03 88 18 66 18
Russel Hobbs sur fr.russelhobbs.com et au 00800 - 83 07 00 83
Myriam Ait Amar au 06 78 98 58 91 ou sur myriam-ait-amar.com
Novastyl chez Delamaison sur delamaison.com
Roy René sur calisson.com
Sabaton sur sabaton.fr et au 04 75 87 83 87
Tati au 08 926 808 60 ou sur tati.fr
Zara Home sur www.zarahome.com

Balade gourmande
La Nouvelle Douane, à Strasbourg, au 03 88 38 51 70 ou lanouvelle-douane.com
Pains d'épice Mireille Oster, à Strasbourg, au 03 88 32 33 34 ou mireille-oster.com
Le Pfifferbriader, à Strasbourg, au 03 88 24 46 56 ou winstublepiff.com
Société Raifalsa & Alénor, à Mietesheim, au 03 88 90 31 85 ou corporate.raifalsa.fr
Brasserie Uberach, à Uberach, au 03 88 07 07 77 ou brasserie-uberach.fr
Brasserie Côté Cour, à Colmar, au 03 89 21 19 18 ou www.cotecour-cotefour.fr
Maison du pain, à Selestat, au 03 88 58 45 90 ou maisondupain.org
Maison Metzler, à Gueberschwihr, au 03 89 49 24 76 ou foiegras-canoie.com
Domaine Jean-Baptiste Adam, à Ammerschwihr au 03 89 78 23 21 ou jb-adam.com
Marketa Macudova, au 06 01 82 11 61 ou paindepices.net

Errata
Des erreurs se sont glissées dans la Balade Gourmande consacrée à l'Ardèche : les infos touristiques sont à retrouver sur le site ardeche-guide.com et les meilleurs produits ardéchois sur goutezlardeche.com



“ Les bonnes idées sont celles qui font plaisir et que l’on peut partager ! ”

EN SAVOIR +

SpéléOenologie avec la société Escale Aventure et les vignerons
Contact : Nicolas Bransolle - Rue du Lavoir - 07220 Saint-Montan
Tel : 04 75 52 54 98 / 06 12 99 59 71 - mail : info@escale-ardeche.com

Visite œnotouristique et dégustations sous le terroir
avec la grotte de Saint-Marcel
Contact : Grotte de Saint-Marcel d'Ardèche - Route des Gorges
07700 Saint-Marcel d'Ardèche
Tel : 04 75 04 38 07 - mail : contact@grotte-ardeche.com



Raphaël Pommier,

SpéléOenologue !

Raphaël Pommier a grandi entre vignes et grottes, dans le sud Ardèche. Vigneron-producteur comme son père, comme le furent son grand-père et son arrière-grand-père avant, il est également, spéléologue à ses heures et passionné à temps plein ! Rien d'étonnant donc qu'il soit à l'origine d'une expérience peu commune, à la croisée de ses passions : faire vieillir du vin dans une grotte, la grotte paléolithique de Saint-Marcel d'Ardèche.

« Les bonnes idées sont celles qui font plaisir et que l'on peut partager ! » Ces quelques mots de Raphaël Pommier résument assez bien le personnage. Quadragénaire pétulant, homme de la terre et de ses sous-sols, père de 5 enfants, à la tête d'un domaine de 60 hectares de vignes, vice-président d'Ardèche le goût et responsable de la marque *Goûtez l'Ardèche®*... Il trouve encore le temps d'avoir des idées originales, de les faire partager et de les mettre en pratique. *« Aujourd'hui nous sommes une petite dizaine de vigneron, la majorité en bio, à faire vieillir du Côtes du Rhône Villages dans la cave naturelle que représente la grotte de Saint-Marcel d'Ardèche, à 80 mètres sous terre »*. Un projet collectif né en 2013 et qui, fin octobre 2016, se concrétise par la remontée des premières cuvées, essentiellement des rouges, produits dans les vignes poussant au-dessus du socle calcaire et entreposés ensuite à l'intérieur de la grotte en fûts de 300 litres ou en bouteilles.

Des conditions idéales

Une température constante à 13,8 degrés, un taux d'humidité d'environ 87 %, le noir et le calme absolu, que souhaiter de mieux pour le vin ? *« Les anciens n'avaient peut-être pas toutes les données scientifiques mais ils savaient ! »* souligne Raphaël. *Entre deux guerres, la spéléo était une activité de loisirs dans nos familles. Mes oncles et tantes, mon grand-père exploraient déjà les galeries et autres gours le dimanche. Ils descendaient le pique-nique et les bouteilles... Quand tout n'était pas bu, ils les laissaient là pour la prochaine fois, elles n'étaient que meilleures. Ils avaient déjà inventé la « spéléOenologie » et presque l'œnotourisme ! »*.

Un double concept qui a forcément séduit les responsables de la grotte, la mairie, les guides spéléo et les viticulteurs du secteur. L'idée de Raphaël Pommier permet aujourd'hui de proposer une découverte à deux niveaux, accompagnée par un spéléologue et un œnologue dans une grotte devenue cave... L'aventure donne à voir le terroir viticole d'en dessous, là où la vigne prend racine. *« Déguster un vin dans ce lieu insolite est une véritable expérience sensorielle ! Dans le noir, sans bruit, sans odeur... »* et Raphaël de faire partager son émotion et de donner un sens au mot « terroir », ce mot qui ne se traduit dans aucune langue, *« ... alors on découvre le vin »*.

C'EST BEAU, C'EST BON !



C'est la saison

À la découverte de la truffe d'Ardèche

Le premier marché aux truffes de la région se tient à Ruoms le 18 décembre. L'occasion de découvrir ou redécouvrir le diamant noir.

Merveille gastronomique et naturelle, la truffe noire, de son nom savant *Tuber melanosporum*, est le fruit d'une rencontre improbable : celle d'un champignon (le mycélium) et d'un arbre. On en trouve sur les terres argilo-calcaires de l'Ardèche méridionale au pied des chênes verts et blancs, des noisetiers et du cade.

Elle est également appelée « le diamant noir », en raison de sa rareté, de son prix qui frise les 1 000 euros le kilo au moment des fêtes, mais aussi de sa couleur ébène et brillante.

Grâce à l'action du syndicat des trufficulteurs de l'Ardèche et de la municipalité de Ruoms, la fête de la Truffe d'été et d'hiver a été rouverte à Ruoms.

Trois dates sont proposées dans l'année : l'occasion de s'offrir un diamant noir à l'approche des fêtes de fin d'année !

Prochain rendez-vous, le dimanche 18 décembre 2016 de 10h à 16h, avenue de la gare, à Ruoms. Ce marché de détail de la truffe offre sur place, vente directe de truffes du producteur au consommateur, dégustations (beurre de truffe, vins...) et démonstrations de chiens truffiers.

Quel vin pour accompagner la truffe ?

À cette question, les ateliers proposés par Néovinum à Ruoms apporteront une réponse. Régulièrement, le site dédié à la découverte de l'œnologie mis en place par le groupe coopératif Vignerons ardéchois et sélectionné par la marque *Les étapes savoureuses Ardèche*® est le théâtre de rencontres autour d'accords mets-vins. Pendant 1h30 et après avoir visité l'espace muséographique expliquant l'art de la vigne et du vin, les amateurs sont invités à déguster des vins et des mets qui révéleront des saveurs subtiles, des alliances évidentes ou plus audacieuses. D'une discussion à l'autre, on apprend ainsi qu'un Viognier peut s'associer à merveille avec une truffe. Sous la tutelle d'un membre du syndicat des producteurs de truffes noires du Vivarais, on découvre comment la richesse aromatique, le gras et la finesse d'un vin blanc se font le partenaire idéal des truffes. Prochain atelier ? Le 10 décembre en attendant d'autres dates à venir.

Contact et réservation : Néovinum, Boulevard de l'Europe Unie 07120 Ruoms
Tel. : 04 75 39 98 08 - www.neovinum.fr

D'INFOS

Le site du syndicat des trufficulteurs d'Ardèche : www.truffes-ardeche.fr

Pour trouver des recettes, connaître les fêtes, foires et marché aux truffes :
www.goutezlardeche.fr
www.ardechelegout.fr/truffes

Jean-Paul Poulet, réélu président de la CCI de l'Ardèche



Jean-Paul Poulet. (Crédits : Droits réservés)

Jean-Paul Poulet a été réélu président de la CCI de l'Ardèche. Il était candidat à sa propre succession.

Jean-Paul Poulet (liste Agir pour une Ardèche forte) a été réélu à la présidence de la Chambre de commerce et d'industrie de l'Ardèche. Il était candidat à sa propre succession. Deux listes s'affrontaient pour ce scrutin. La seconde, "Construisons ensemble la CCI de demain", était conduite par Patrick Hurez, ancien vice-président de l'organisme consulaire.

Après avoir été président de la Chambre de commerce et d'industrie de l'Ardèche méridionale (2003-2010), c'est en 2011 que Jean-Paul Poulet avait été élu à la présidence de la nouvelle CCI territoriale de l'Ardèche en 2011. Il a également présidé le centre de développement agroalimentaire "Ardèche le Goût" et préside actuellement Cyb@rdèche. Il est âgé de 67 ans.

Jean-Paul Poulet, réélu président de la CCI de l'Ardèche

Jean-Paul Poulet (liste Agir pour une Ardèche forte) a été réélu à la présidence de la Chambre de commerce et d'industrie de l'Ardèche. Il était candidat à sa propre succession. Deux listes s'affrontaient pour ce scrutin. La seconde, "Construisons ensemble la CCI de demain", était conduite par Patrick Hurez, ancien vice-président de l'organisme consulaire.

Après avoir été président de la Chambre de commerce et d'industrie de l'Ardèche méridionale (2003-2010), c'est en 2011 que Jean-Paul Poulet avait été élu à la présidence de la nouvelle CCI territoriale de l'Ardèche en 2011. Il a également présidé le centre de développement agroalimentaire "Ardèche le Goût" et préside actuellement Cyb@rdèche. Il est âgé de 67 ans.

Retrouvez cet article sur [La Tribune.fr](#)

Festivin au Grand séminaire c'est aujourd'hui

Viviers

Le salon des vins du Sud Ardèche « Festivin » au Grand Séminaire de Viviers

Aujourd'hui et demain les vins du terroir ardéchois sont mis à l'honneur au Grand séminaire. Viviers accueillera la nouvelle édition du Salon des vins d'Ardèche: Festivin. L'événement est organisé par l'office de tourisme du Rhône aux gorges de l'Ardèche, en partenariat avec l'association 2000 Vins d'Ardèche.

À la carte, la découverte des vins d'Ardèche: IGP Ardèche, AOP Côtes-du-rhône et AOP Côtes-du-vivarois avec une vingtaine de vigneronnes venus verser la passion de leur territoire, de leur terroir et de leur métier dans les verres des visiteurs.

Tout au long du week-end, conseils œnologiques, animations musicales et dégustations figurent au menu du millier de gourmets attendus.

Festivin s'ouvre aux familles

Le salon s'ouvre aux familles. Tout au long du week-end, des ateliers pour enfants sont proposés autour des 5 sens, jeu de la chèvre, exposition autour du goût. Des animateurs prennent en charge les enfants pendant que les parents visitent le salon.

Pour un accord parfait, deux cuisiniers dont Brigitte Dumarché (Bistrot de Pays la Farigoule à Bidon) animent durant ces deux journées, un atelier cuisine avec des produits du terroir.

Afin de se dégourdir les jambes et de s'enrichir l'esprit, deux guides conférencières offrent aux visiteurs du salon la possibilité de découvrir la ville de Viviers avec la visite du centre historique et de la chapelle du Grand séminaire ou la montée de la Joanade. Festivin se prolonge ce soir avec une bodega musicale avec un apéritif tapas labellisé Ardèche le goût préparé par Alexandre Gauthier, chef cuisinier du restaurant La cigale et la fourchette à Larnas.

Aujourd'hui de 10h30 à 19h30 et demain de 10 heures à 18 heures. Entrée gratuite. Le verre à dégustation: 2 euros. Restauration le midi: 14 euros/menu enfant: 6 euros Bodega musicale: 14 euros Renseignements: office de tourisme Du Rhône aux gorges de l'Ardèche: 04 75 54 54 20 ou contact@rhone-gorges-ardeche.com



Sept actions valorisant la filière

Néovinum

Espace muséal sur la vigne et le vin et lieu de découverte des vins

La réalisation de Néovinum a permis d'apporter plus de visibilité et de notoriété au vin ardéchois, comme l'a rappelé l'ancien directeur d'Uvica Denis Roume. « Notre priorité a été d'ouvrir notre magasin du bon côté (vers la route), a-t-il rappelé. Le PER a surtout permis d'accéder à d'autres financements et notamment à des fonds européens. » Résultat : 166000 € de recettes supplémentaires à Uvica en 2014 et 2015 ; + 57 % de vente au caveau.

TERRA Cabra

Pôle de découverte et de diffusion de l'activité caprine

L'association des producteurs fermiers de la filière, qui rassemble aujourd'hui 21 producteurs de Picodon, souhaitait montrer ce qu'elle faisait. Aussi, un espace découverte a été imaginé à l'entreprise Peytot. Il détaille toutes les étapes, du travail fermier jusqu'au respect du cahier des charges pour la production du Picodon, a expliqué Christian Moyersoën. En 2014 et 2015, cette initiative a permis une progression du chiffre d'affaires de 8 %.

Étapes savoureuses

Mise en valeur de la qualité, de la valorisation et des savoir-faire agroalimentaires ardéchois

Le centre de développement agroalimentaire créée en 2009, pour mettre en réseau tous les acteurs départementaux du secteur agroalimentaire, a impulsé la mise en place d'Étapes savoureuses d'Ardèche. Il existe 65 lieux de tourisme gourmand actuellement. Deux magazines de promotion de la filière alimentaire ont également été réalisés en lien avec Le Dauphiné Libéré. Enfin, le car Foud'Ardèche promeut d'une manière ambulante les produits ardéchois, a rappelé Raphaël Pommier, vice-président d'Ardèche le goût, chargé de faire le lien entre tous les projets.

Atelier de transformation de la châtaigne

Construction d'un atelier communautaire pour transformer la châtaigne

Sollicitée par une Cuma, la communauté de communes Beaume-Drobie, un temps hésitante en raison du cynips, a décidé de se lancer dans la construction d'un atelier de transformation de la châtaigne à Rocles, a rappelé Pascal Waldschmidt. Les travaux ont démarré en novembre 2013 et se sont terminés un an plus tard. L'atelier fonctionne depuis. Jusqu'à présent, le volume de production n'est pas suffisant pour qu'il soit totalement autonome. L'atelier bénéficie encore d'aides de l'intercommunalité mais tous les feux sont au vert. Le PER a permis de financer à hauteur de 40 % cette opération, le reste l'a été par l'emprunt.

Modernisation de l'Abattoir d'Aubenas

Modernisation et mécanisation de la chaîne

Ce plan de modernisation comprend l'extension des chambres froides ; la modernisation des chaînes de convoyage des porcs et agneaux ; l'automatisation de la triperie, la mise en place d'une installation solaire thermique alors que l'établissement consomme 25 à 30 m³ d'eau chaude par jour... permettant à la fois d'améliorer les conditions de travail des agents et d'augmenter la productivité de l'établissement en régie municipale depuis 2009.

APPROVISIONNEMENT LOCAL par l'hôpital de Lamastre

Équipements permettant de travailler avec des produits frais

L'idée a été d'investir dans des équipements permettant de travailler de façon pérenne avec des produits frais locaux (matériel de égumerie, de stockage frigorifique) afin de favoriser l'approvisionnement local.

REcherche et développement

Élaboration de nouveaux produits autour de la châtaigne

Comme l'a relaté Daniel Vernol, le CICA (comité interprofessionnel de la châtaigne d'Ardèche) a travaillé autour de la châtaigne fraîche souvent délaissée au profit de produits plus évolués afin de trouver des produits innovants : châtaignes fraîches à passer juste au four ou pré-entaillées et pré-cuites à passer au micro-ondes.

Si les deux pistes suivies fonctionnent techniquement, les deux innovations n'ont pu être développées car le produit n'est pas garanti à 100 %.

I.G.

L'excellence agroalimentaire ardéchoise mise en avant

Développement Le pôle d'excellence rurale à l'heure du bilan

I.G.
Ses châtaignes, ses Picodon, son vin...

L'Ardèche regorge de produits de qualité et de savoir-faire agroalimentaires qui contribuent largement à l'attractivité du territoire.

Mais cette excellence n'était pas toujours mise en avant et pas forcément (re) connue du grand public ni a fortiori des touristes.

Développer cette filière par l'organisation, l'innovation, le partenariat touristique... ont motivé la candidature au pôle d'excellence rurale (PER) en 2010, a rappelé Raymond Laffont, président d'Ardèche le goût. Jeudi après-midi, c'était l'heure de la présentation du bilan de l'opération, devant élus, préfet et acteurs de développement. Chaque action menée dans le cadre du PER (sept au total) a été détaillée à cette occasion et a permis à chacun de constater l'efficacité du dispositif.

Quelques chiffres

Le Per

Montant total: 2,8 millions d'euros; aides publiques: 1 million d'euro d'attribution d'aides PER, 430 000 € de la Région et 100 000 € du conseil départemental.

A la fin du programme: 93 % du dossier initial engagé.

Développement économique

Une hausse de 720 000 euros de chiffre d'affaires pour 2014 et 2015.

Développement de l'emploi

14 équivalent temps plein directs créés, 44 emplois créés ou confortés.

3637 caillettes au profit du Téléthon

Saint-Alban-Auriolles

Programme du Téléthon

Pour le 30e anniversaire du Téléthon, l'A.F.M et France Télévisions ont choisi 100 villes dont les défis seront retransmis sur petit écran. Saint-Alban-Auriolles est l'une d'entre elles. Son défi: la fabrication et la vente de 3637 caillettes, la mise aux enchères d'une caillette de 7,777 kg et une pièce montée de 36-37 caillettes.

Voici le programme de cette journée du samedi 3 décembre. Dès le matin, ouverture des stands: bourse aux jouets, déballage village, pêche à la ligne, pâtisseries, buvette. À 10h, voitures anciennes avec les Vieux boulons Lablachérois, à 11 h, démonstrations des pompiers, à 11h30, lâcher de ballons. À partir de midi, repas dans la salle du Foyer rural, repas crêpes pour les enfants (5 €). Dès le début de l'après-midi, de nombreuses animations seront proposées: promenades à poneys, manège, labyrinthe, découverte du patrimoine en vélos électriques, animations musicales avec Les Gaspards et Les Maux roses et les mots rues, dressage de chiens savants par Clodo show, dégustation et vente de produits ardéchois Goûtez l'Ardèche et tirage de la loterie des associations, commerçants et artisans.

La vente des caillettes se fera à partir de 15h30.

