

CONSEIL DÉPARTEMENTAL / Lors d'un point presse de rentrée ce lundi, le président Hervé Saulignac est revenu sur l'actualité ardéchoise, évoquant notamment la loi NOTre et ses répercussions sur l'aide à l'agriculture.

Continuer à soutenir l'agriculture

Inscrite logiquement dans le volet économique de cette conférence de presse, la politique dite de gestion agricole a été d'abord développée par le vice-président en charge de l'agriculture Laurent Ughetto. Ce dernier a tout d'abord souligné que les engagements annoncés pour 2016 ont été tenus. Concernant 2017, le conseiller départemental du canton de Vallon-Pont-d'Arc a surtout évoqué une réunion prévue en ce mois de septembre avec la Chambre d'agriculture pour, justement, évoquer les pistes de financement de l'agriculture locale par le Conseil départemental. Laurent Ughetto a par exemple parlé du Groupement de Défense Sanitaire, pour lequel il serait possible de financer les analyses en laboratoire. Un rapprochement avec le Conseil départemental de la Drôme, qui s'est doté d'un laboratoire, est ainsi envisagé. Des aides sont aussi possibles pour Ardèche le goût et des solutions seront là aussi abordées lors de cette réunion. De son côté, Hervé Saulignac a évoqué une loi NOTre¹ très imprécise et qui permet parfois bien des interprétations. Le président dit clairement que son optique reste l'aide à l'agriculture (et à l'économie départementale en général), quitte à prendre le risque de devoir passer les décisions du Conseil départemental par le contrôle de légalité, qui les approuvera ou pas. Pour lui en effet, « cette loi va se construire par la jurisprudence », ce qui permettra de savoir ce qui est possible, ou pas. Quant au Conseil régional, qui envisage une sorte de label pour les produits issus

d'Auvergne Rhône-Alpes, Hervé Saulignac n'y croit guère et conseille à tous de garder leurs identités plus locales, « *Ardèche, c'est beaucoup plus porteur* » concluait-il sur ce point.

Les Ardéchois consultés

En fin d'année dernière, nous évoquions la vaste consultation lancée par le Département sur la perception de l'Ardèche par les Ardéchois. Le point presse a été l'occasion de revenir sur cet instantané très instructif.

Conduit par un organisme professionnel, le questionnaire a reçu plus de 3 700 réponses dont 1 932 ont été analysées selon la méthode des panels. Quelques chiffres méritent d'être retenus.

94% des habitants jugent la vie en Ardèche satisfaisante ou très satisfaisante. Perçue comme très touristique, l'Ardèche souffre toutefois d'une réelle problématique des transports. Néanmoins, par rapport à un même sondage effectué en 2009, l'image de nos routes est en nette amélioration. Toutefois, il faudra visiblement faire des efforts au niveau des aides à la personne, du traitement des déchets et surtout pour l'offre médicale et l'accès à la téléphonie mobile. Visiblement, les habitants sont beaucoup plus exigeants pour ce qui est de l'accès au très haut débit, un besoin désormais très lié au tourisme et à l'économie. Hervé Saulignac a, fait le point sur l'activité du syndicat mixte Ardèche Drôme Numérique, dont il est aussi le président. La fibre à la maison pour tous les territoires, c'est une arrivée qui s'échelonne sur 10 ans déclarait-il en résumé, évoquant les 466 millions d'in-

vestissement et donc un programme de



Alors qu'Hervé Saulignac a évoqué une loi NOTre des plus imprécise, Laurent Ughetto souligne que l'agriculture locale continuera à être aidée.

travaux conséquent pour les entreprises. Peu à peu, 310 000 prises vont donc être installées. Concernant la téléphonie mobile enfin, la couverture 3G sera la même que la couverture 2G d'ici juin prochain.

Trois déviations en plus

D'un thème à l'autre, Hervé Saulignac est revenu tout d'abord sur la saison touristique. Si les chiffres ne sont pas encore connus, on peut s'attendre à un recul de 5 à 7%, même si l'Ardèche résiste mieux que bien des régions. Le millionième visiteur à la Caverne du Pont d'arc est attendu pour le début 2017 et l'événement va certainement être souligné.

Afin de pouvoir mieux analyser les flux touristiques, un partenariat a été lancé avec l'opérateur de téléphonie Orange. Si l'Aluna festival et l'Ardéchoise ont battu des records de fréquentation, l'étape du Tour de France le 15 juillet dernier a malheureusement pâti des événements tragiques de la veille à Nice et du vent, qui a empêché certaines images aériennes.

Partenaire des collectivités, le Département va maintenir le niveau de son aide aux communes à 6 millions d'euros par an, mais en privilégiant les communes selon leur potentiel fiscal et leurs projets d'investissement. Parallèlement, des contrats vont être signés avec les agglomérations d'Annonay et Privas afin de financer des projets structurants. Le cas de l'agglomération de Tain - Tournon, à cheval sur deux départements, sera étudié d'ici sa création au 1^{er} janvier prochain.

Côté travaux, les habitants de Guilhaud-Granges et de Vallon-Pont-d'Arc vont bientôt voir leur vie d'automobilistes s'améliorer. Comme prévu, les travaux des deux déviations vont débiter en fin d'année. Mais il faudra patienter encore un peu : la fin des travaux pour la première tranche de la déviation de Guilhaud-Granges et la totalité de la déviation de Vallon-Pont-d'Arc n'est prévue que pour 2018. Concernant Le Teil, les travaux commenceront là aussi en fin d'année ou début 2017, mais dureront 3 ans. Enfin, les discussions viennent de commencer pour le doublement du pont de Charmes-sur-Rhône. ■

¹ La loi NOTRe transfère la compétence économique au Conseil régional, mais celui-ci peut ensuite déléguer cette compétence aux Départements.

CONSEIL DÉPARTEMENTAL / Lors d'un point presse de rentrée ce lundi, le président Hervé Saulignac est revenu sur l'actualité ardéchoise, évoquant notamment la loi NOTre et ses répercussions sur l'aide à l'agriculture.

Continuer à soutenir l'agriculture

Inscrite logiquement dans le volet économique de cette conférence de presse, la politique dite de gestion agricole a été d'abord développée par le vice-président en charge de l'agriculture Laurent Ughetto. Ce dernier a tout d'abord souligné que les engagements annoncés pour 2016 ont été tenus. Concernant 2017, le conseiller départemental du canton de Vallon-Pont-d'Arc a surtout évoqué une réunion prévue en ce mois de septembre avec la Chambre d'agriculture pour, justement, évoquer les pistes de financement de l'agriculture locale par le Conseil départemental. Laurent Ughetto a par exemple parlé du Groupement de Défense Sanitaire, pour lequel il serait possible de financer les analyses en laboratoire. Un rapprochement avec le Conseil départemental de la Drôme, qui s'est doté d'un laboratoire, est ainsi envisagé. Des aides sont aussi possibles pour Ardèche le goût et des solutions seront là aussi abordées lors de cette réunion. De son côté, Hervé Saulignac a évoqué une loi NOTre¹ très imprécise et qui permet parfois bien des interprétations. Le président dit clairement que son optique reste l'aide à l'agriculture (et à l'économie départementale en général), quitte à prendre le risque de devoir passer les décisions du Conseil départemental par le contrôle de légalité, qui les approuvera ou pas. Pour lui en effet, « cette loi va se construire par la jurisprudence », ce qui permettra de savoir ce qui est possible, ou pas. Quant au Conseil régional, qui envisage une sorte de label pour les produits issus

d'Auvergne Rhône-Alpes, Hervé Saulignac n'y croit guère et conseille à tous de garder leurs identités plus locales, « *Ardèche, c'est beaucoup plus porteur* » concluait-il sur ce point.

Les Ardéchois consultés

En fin d'année dernière, nous évoquions la vaste consultation lancée par le Département sur la perception de l'Ardèche par les Ardéchois. Le point presse a été l'occasion de revenir sur cet instantané très instructif.

Conduit par un organisme professionnel, le questionnaire a reçu plus de 3 700 réponses dont 1 932 ont été analysées selon la méthode des panels. Quelques chiffres méritent d'être retenus.

94% des habitants jugent la vie en Ardèche satisfaisante ou très satisfaisante. Perçue comme très touristique, l'Ardèche souffre toutefois d'une réelle problématique des transports. Néanmoins, par rapport à un même sondage effectué en 2009, l'image de nos routes est en nette amélioration. Toutefois, il faudra visiblement faire des efforts au niveau des aides à la personne, du traitement des déchets et surtout pour l'offre médicale et l'accès à la téléphonie mobile. Visiblement, les habitants sont beaucoup plus exigeants pour ce qui est de l'accès au très haut débit, un besoin désormais très lié au tourisme et à l'économie. Hervé Saulignac a, fait le point sur l'activité du syndicat mixte Ardèche Drôme Numérique, dont il est aussi le président. La fibre à la maison pour tous les territoires, c'est une arrivée qui s'échelonne sur 10 ans déclarait-il en résumé, évoquant les 466 millions d'in-

vestissement et donc un programme de



Alors qu'Hervé Saulignac a évoqué une loi NOTre des plus imprécise, Laurent Ughetto souligne que l'agriculture locale continuera à être aidée.

travaux conséquent pour les entreprises. Peu à peu, 310 000 prises vont donc être installées. Concernant la téléphonie mobile enfin, la couverture 3G sera la même que la couverture 2G d'ici juin prochain.

Trois déviations en plus

D'un thème à l'autre, Hervé Saulignac est revenu tout d'abord sur la saison touristique. Si les chiffres ne sont pas encore connus, on peut s'attendre à un recul de 5 à 7%, même si l'Ardèche résiste mieux que bien des régions. Le millionième visiteur à la Caverne du Pont d'arc est attendu pour le début 2017 et l'événement va certainement être souligné.

Afin de pouvoir mieux analyser les flux touristiques, un partenariat a été lancé avec l'opérateur de téléphonie Orange. Si l'Aluna festival et l'Ardéchoise ont battu des records de fréquentation, l'étape du Tour de France le 15 juillet dernier a malheureusement pâti des événements tragiques de la veille à Nice et du vent, qui a empêché certaines images aériennes.

Partenaire des collectivités, le Département va maintenir le niveau de son aide aux communes à 6 millions d'euros par an, mais en privilégiant les communes selon leur potentiel fiscal et leurs projets d'investissement. Parallèlement, des contrats vont être signés avec les agglomérations d'Annonay et Privas afin de financer des projets structurants. Le cas de l'agglomération de Tain - Tournon, à cheval sur deux départements, sera étudié d'ici sa création au 1^{er} janvier prochain.

Côté travaux, les habitants de Guilherand-Granges et de Vallon-Pont-d'Arc vont bientôt voir leur vie d'automobilistes s'améliorer. Comme prévu, les travaux des deux déviations vont débiter en fin d'année. Mais il faudra patienter encore un peu : la fin des travaux pour la première tranche de la déviation de Guilherand-Granges et la totalité de la déviation de Vallon-Pont-d'Arc n'est prévue que pour 2018. Concernant Le Teil, les travaux commenceront là aussi en fin d'année ou début 2017, mais dureront 3 ans. Enfin, les discussions viennent de commencer pour le doublement du pont de Charmes-sur-Rhône. ■

¹ La loi NOTRe transfère la compétence économique au Conseil régional, mais celui-ci peut ensuite déléguer cette compétence aux Départements.

Autour de Bourg-Saint-Andéol

SAINT-MARTIN-D'ARDÈCHE Triathlon des gorges 2016

Une splendeur sportive en pleine chaleur

Le grand week-end de sport et nature du Triathlon des gorges a commencé jeudi soir avec la distance S. Sorti tout premier de l'Ardèche après l'épreuve de natation dans l'Ardèche, Mathis Margirier a su conserver son avance en vélo sur la route des gorges et la course à pied en aller-retour jusqu'à Aiguèze. La matinée de vendredi a été chargée : dès 9h45, les deux épreuves ouvertes aux jeunes ont commencé dans l'Ardèche. À 11h30, le départ de la distance XS a sonné au coup de revolver d'Hervé Faure : une ébullition de l'Ardèche toujours impressionnante devant les spectateurs massés sur le quai des Pescadous et sur le pont suspendu. L'épreuve reine, la distance L, s'est élancée le samedi dès 9 heures, dans une eau à 24°,

sous un soleil bientôt caniculaire. Après la nage, le vélo dans le Gard jusqu'à la Cèze puis la route des gorges en aller-retour jusqu'à la Madeleine, est venue la course à pied.

Son tracé décrivait deux boucles de St-Martin à Aiguèze via le pont de canoës pour grimper sous la citadelle médiévale. À l'arrivée, le champion du monde Bertrand Billard décrochait une nouvelle fois la victoire devant le Catalan Erik Merino et le Privadois Hervé Faure. Quant à Camille Donat, elle renouvelle son exploit : première dame en toute sérénité. Une garden-party avec Ardèche le Goût attendait sportifs et bénévoles sur les quais, face à la plage du Grain-de-Sel pleine de baigneurs, pour clore des journées éblouissantes.



Mathis Margirier, Tony Baheux et Théo Debard sur le podium du S jeudi 25.



Le podium-bouquets du L : Camille Donat est à nouveau première femme.



Bertrand Billard, vainqueur lèvre rasée, renouvelle son exploit et reste dossard n° 1.



Bertrand Billard à la veille du départ du L, en fine moustache.



Tout juste revenu des JO, le triathlète français Dorian Coninx, natif de Grenoble, membre du Team Caisse d'Epargne



Le triathlon des jeunes a démarré tôt le vendredi.



Le jeune Catalan Erik Merino arrive second du L... et plonge dans la fontaine du Sablas.



Hervé Faure, tout juste revenu de l'Embrunman, se place troisième du L.



Un week-end de feu pour la grande famille des bénévoles, nordistes et locaux, et des organisateurs.

Monique Létocart, femme de terrain

Rencontre La première sous-préfète de l'arrondissement est sur le départ

Isabelle GONZALEZ

Le travail de proximité avec les élus

«Ce qui m'a le plus intéressée, c'est le travail de proximité avec les élus. J'ai ressenti une forte demande de la présence de l'Etat. Sur le terrain, on comprend mieux les problématiques. C'est la meilleure façon de connaître son territoire. On sent le poulx républicain qui bat dans les communes. J'ai participé à beaucoup d'inaugurations : écoles, salles polyvalentes, stations d'épuration... C'est la concrétisation de projets mûris pendant des années. Cela touche à la qualité de vie des habitants du territoire. Notre rôle est d'être présent pour aider les élus dans la conduite de leurs projets et afficher ce que fait l'Etat.»

Temps forts

«Chaque cérémonie d'accueil dans la nationalité française a constitué un temps fort avec ces personnes qui ont fait tout un parcours pour entrer dans la République. La dernière cérémonie était particulièrement émouvante avec les enfants de l'école Albin Mazon (de Largentière) qui sont venus chanter la Marseillaise après avoir fait tout un travail en classe autour de la République avec leur enseignante.»

La lutte contre l'insécurité routière

«La lutte contre l'insécurité routière a été un des gros dossiers mis en place par le préfet à la demande du ministère de l'Intérieur. J'ai participé au côté de la police et de la gendarmerie à de nombreux contrôles. Il faut que les conducteurs prennent conscience qu'un taux d'alcoolémie trop élevé au volant, c'est grave pour eux mais aussi pour ceux qui viennent en face. Les opérations de prévention, c'est bien mais à un moment donné, il faut sévir.»

L'emploi et le développement économique

«En Sud-Ardèche, il y a quelques entreprises qui sont de beaux fleurons (Bausch et Lomb, Melvita...) Il y a surtout de l'hôtellerie de plein air qui a su monter en gamme pour répondre à la demande. L'ouverture de la Caverne et la venue du Président de la République sont des événements marquants pour le territoire. La Caverne est un outil fabuleux, passeur d'histoire qui permettra aux générations à venir de savoir ce qu'il y avait avant, de prendre conscience de la qualité artistique qui était telle que certains aujourd'hui peuvent en être jaloux. Qu'il y ait en Sud-Ardèche à la fois la magnifique arche du Pont d'Arc et ce trésor méritait une opération Grand site.»

Créer des synergies

«Il est essentiel de créer des synergies pour mener à bien des projets. En matière d'emploi, les différents acteurs (la Direccte, pôle emploi, la mission locale et Cap emploi) ici en sud-Ardèche travaillent ensemble pour aider les gens à trouver du travail. C'est le travail conjoint, solidaire qui permet d'obtenir des résultats.

Une synergie est née autour de la filière bois, une richesse formidable de notre département dont il convient d'améliorer le plan de gestion. Cela a commencé par en réunir tous les acteurs... »

La tentation des produits ardéchois

«L'Ardèche regorge de slogans comme "Goûtez l'Ardèche"...et de bons produits : la crème de marrons, les salaisons, le miel... »

Emmerveillée par l'Ardèche

«J'ai été très sensible à ce territoire, ses richesses, ses difficultés et ses promesses d'avenir. J'ai pris des centaines de photos. Je garderai le souvenir de ses magnifiques paysages, de tout ce que j'ai pu voir ici. Mais l'Ardèche, c'est aussi des gens. J'ai été au contact de la vie. C'est en allant sur le terrain qu'on peut réussir à infléchir des tendances. Quand il y a une réussite à la clé, c'est un bonheur partagé. Quand les élus le disent, il y a un feedback important.»

Pas de frustration

«Je n'ai pas de frustration de laisser des dossiers en cours. Quand on sert l'Etat, rien ne s'arrête. Il y a continuité du service. Il y a peut-être des interrogations mais certains m'ont déjà dit qu'ils me donneraient des nouvelles de l'avancement de leurs projets. C'est touchant.»

L'avenir

«Je me rapproche de ma famille dans les Alpes Maritimes.»

Eléodie Sches, actuellement sous-préfète de Nantua, dans l'Ain, lui succédera à compter du 12 septembre.



Dégustation

Goûtez l'Ardèche

Le Centre départemental de l'agroalimentaire organise une nouvelle édition de son opération « L'Ardèche s'invite au menu ». Cette fois, il dressera la table dans le secteur de Vals/Antraigues afin de mettre en avant les restaurateurs qui valorisent une politique d'approvisionnement local dans leurs menus. Du 26 septembre au 2 octobre, vous pourrez découvrir les cartes de neuf établissements :

- La Montagne, Antraigues
- Le Bistrot de Manon, Aubenas
- Le Château, Aubenas
- Les Coloquintes, Aubenas
- La Villa Tartary, Aubenas
- L'Arbre à pains, Saint-Étienne-de-Boulogne
- L'Hôtel de Lyon, Vals-les-Bains
- Le Vivarais, Vals-les-Bains.

**Plus de renseignements au
04 75 20 28 08 et sur
contact@ardechelegout.fr**

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.





Goûtez l'automne !

Avec Bienvenue à la Ferme

Les 24 et 25 septembre, Bienvenue à la Ferme Ardèche propose pour la troisième année son opération de fin d'été « Goûtez l'automne ». Allez-y !

En Ardèche, une cinquantaine d'adhérents partagent la marque Bienvenue à la Ferme. Tous ne participent pas à la manifestation d'automne mais tous partagent la philosophie d'une agriculture à visage humain en recevant le public sur leur exploitation et en pratiquant la vente directe.

Fédéré par les Chambres d'agriculture, le réseau de fermiers se déploie autour de quatre axes : produits fermiers, restauration, séjours et loisirs à la ferme. Selon les exploitations, une ou plusieurs des formules sont proposées.

Un programme alléchant !

Durant ce dernier week-end de septembre, en Ardèche, sur l'ensemble du territoire, vous pourrez visiter, découvrir, goûter et partager un petit peu du quotidien de six producteurs dont deux fermes-auberges qui vous ouvrent leur porte. Visite et repas sur réservation.

Catherine Monchal vous attend dans sa **Ferme de Jameysse** sur la commune de Désaignes. Les légumes, la volaille et la viande de porc servis à la table sont produits sur place.

La Bombine, ferme-auberge de Philippe Vincent sur la commune de Montselgues est elle aussi spécialisée dans la production de viande et la fabrication de charcuterie. Au programme également de ce week-end : partie de pêche à la truite et tombola.

Martine, Michel et Aurélien Grange vous attendent pour une visite, dégustation de spécialités à base de châtaigne et goûters à la **Ferme du châtaignier**, quartier Le Roux, à Lamastre.

Chez Catherine et Christian Molle, à la **Miellerie de Boissy** à Accons, votre visite aura un parfum de miel, de nougat, de noix... mais ils produisent aussi de la viande bovine.

À la **Ferme du Boyon**, viande de porc et fromage de chèvre chez Sandra et Cyril Massabo, installés à Pont de Boyon, à Prantles. À l'occasion de ce week-end ils proposent un casse-croûte, sur réservation.

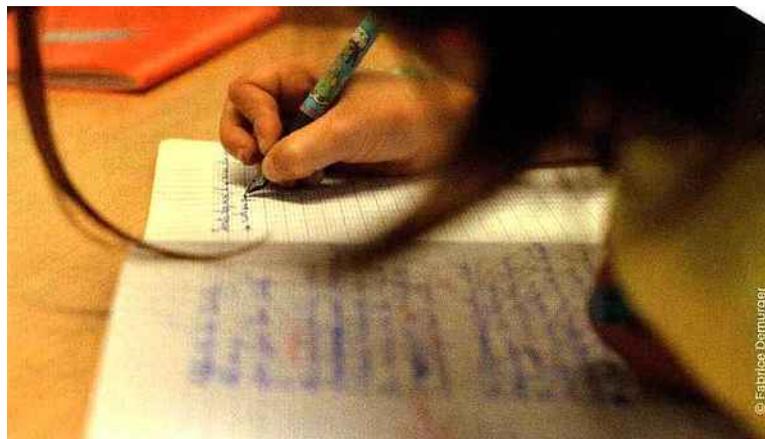
Tout au sud du département, à l'**Escargot des Restanques**, Valérie Delabre, quartier Charbonnières à Saint-Remèze vous propose de visiter son élevage... d'escargots ! Dégustation et course d'escargots sont au programme. Sur place, petit marché de producteurs locaux.

« **Goûtez l'automne** » avec **Bienvenue à la Ferme** est, tout comme l'opération « de Ferme en Ferme » proposée chaque printemps par le réseau CIVAM, une démarche collective qui offre à des visiteurs souvent extérieurs au monde agricole de rencontrer les exploitants agricoles sur leurs fermes, de voir et comprendre les modes de productions de chacun. Proposé le premier week-end d'automne, ce rendez-vous vous fera découvrir les exploitations agricoles sous un autre angle.

Programme détaillé sur :

www.automne-fermier.com

www.bienvenue-a-la-ferme.com/ardeche



© Fabrice Demurger

|| / | JEU-CONCOURS

C'est la rentrée

1. En quelle année l'Hôtel du Département à Privas a-t-il été inauguré ?

- a) 1982
- b) 1986
- c) 1998

2. Combien de nuitées touristiques le sud Ardèche a-t-il enregistré en 2015 ?

- a) Plus de 15 millions
- b) Plus de 17 millions
- c) Plus de 21 millions

3. Quel est le pourcentage d'Ardéchois qui qualifie le département comme étant un territoire attractif ?

- a) 73 %
- b) 94 %
- c) 96 %

4. Où Amine et Rachid, alias Isnogood, se sont-ils rencontrés ?

- a) À l'école Lancelot à Privas
- b) À l'école Les Oliviers à Aubenas
- c) À l'école Le Vivarais à Guilherand-Granges

5. Dans quelle commune se déroule le festival Les Féebulleuses ?

- a) À Privas
- b) À Lyas
- c) À Annonay

6. Quelle structure coordonne la Fête de la Science en Ardèche ?

- a) L'Arche des métiers au Cheylard
- b) L'Institut Olivier de Serres au Pradel
- c) MuséAl, le musée archéologique d'Alba-la-Romaine

7. Comment s'appelle l'opération de fin d'été organisée par Bienvenue à la Ferme ?

- a) L'Ardèche de Ferme en Ferme
- b) Goûtez l'automne
- c) Goûtez l'Ardèche

1^{ER} PRIX

un bon d'achat d'une valeur de 200 € chez un restaurateur ardéchois

2^E PRIX

un bon d'achat d'une valeur de 130 € chez un restaurateur ardéchois

3^E PRIX

un bon d'achat d'une valeur de 70 € chez un restaurateur ardéchois

Puis 10 parures de stylos aux couleurs du Département

Envoyez vos réponses sur papier libre (format A4) avant le 26 septembre (le cachet de La Poste faisant foi), en indiquant vos nom, prénom, adresse postale, adresse mail et téléphone:

**Concours Reliefs
Département de l'Ardèche**
Direction de la Communication
Hôtel du Département
BP 737
07007 Privas Cedex

Les réponses expédiées après le 26 septembre 2016 ne seront pas prises en considération.

LES BONNES RÉPONSES AU JEU-CONCOURS RELIEFS N°76 ÉTAIENT :

- 1- Le museum de l'Ardèche s'est installé à Balazuc (c).
- 2- ViaTrajectoire est un logiciel d'orientation en maison de retraite (b).
- 3- Le moustique tigre est un insecte qui peut être vecteur de maladies telles que la dengue ou le chikungunya (a).
- 4- La ligne de partage des eaux sépare le bassin versant du Rhône de celui de la Loire (b).
- 5- Quelques p'Arts est labellisé centre national des arts de la rue (c).
- 6- Le bleuet est une variété de myrtille qui vient du Canada (b).
- 7- La châtaigne d'Ardèche a obtenu son appellation d'origine contrôlée en 2006 (a).

LES GAGNANTS SONT :

1^{er} prix, un bon d'achat d'une valeur de 200 € dans un magasin de sport ardéchois :
Gilles Serein (Vals-les-Bains)

2^e prix, un bon d'achat d'une valeur de 130 € dans un magasin de sport ardéchois :
Delphine Weiss (Tournon-sur-Rhône)

3^e prix, un bon d'achat d'une valeur de 70 € dans un magasin de sport ardéchois :
Elise Croze (Privas)

du 4^e au 13^e prix, 10 parures de stylos aux couleurs du Département :
Frédéric Gilton (Malbosco), Monique Teyssier (Acccons), Josephine Broslawski (Casteljalou), Elisabeth Gamber (Guilherand-Granges), Monique Vuillard (Saint-Paul-le-Jeune), Jacqueline Gueppe (Vinezac), Jeanne Vernet (Labégude), Alphonsine Tête (Annonay), Edith Comte (Colombier le Vieux), Robert Abauzit (Aubenas).

EXTRAIT DU RÈGLEMENT :

Ce jeu est ouvert à tous. Une seule réponse par foyer. Le tirage au sort parmi les bonnes réponses sera effectué par Maître Delay, huissier de justice à Privas. Le règlement est disponible sur simple demande au Département de l'Ardèche. Chaque gagnant sera avisé personnellement du résultat.

Les réponses sont à envoyer à :
Concours Reliefs - Département de l'Ardèche
Direction de la Communication
Hôtel du Département
BP 737 - 07007 Privas Cedex.

La participation au concours implique l'acceptation pleine et entière du règlement déposé chez Maître Delay, huissier de justice à Privas.



Ce que vous nous avez dit... Vos 7 priorités pour l'Ardèche

Comme en 2009, il apparaît à travers cette enquête combien certains thèmes sont essentiels pour vous et votre famille. L'accès aux soins est une de vos préoccupations. Ainsi vous êtes 44% à citer le **nombre de médecins généralistes et spécialistes** dans les 5 priorités et le taux d'insatisfaction dans ce domaine est de 63%. A contrario, le **secours aux personnes** (pompiers ou Samu...) qui est aussi une de vos attentes, semble être un service qui répond pleinement à vos besoins.

Très attachés à votre cadre de vie, si vous placez les **actions pour l'environnement** (préservation, protection, déchets...) devant l'amélioration de l'**accès à internet ou à la téléphonie mobile**, il n'en reste pas moins vrai que 44% d'Ardéchois sont assez peu ou pas du tout satisfaits de ce service, sauf en zone 1 (voir carte page 19) qui bénéficie d'une bonne couverture réseau.

La question des déplacements dans notre département est capitale. Pour près d'un Ardéchois sur trois, le **réseau routier** fait partie des priorités du quotidien avec un taux de satisfaction de près de 70% en zones 1 et 2. Les **transports en commun** sont très importants pour un Ardéchois sur quatre et ce service ne répond pas complètement aux attentes de 56% d'entre vous. Ce manque est plus prégnant en zone de montagne (zone 3).

Pour finir, l'Ardéchois est un gourmet, gourmand ! La filière agroalimentaire, les petits producteurs et les circuits courts

peuvent être confiants : 29% d'entre vous placent la **qualité des produits alimentaire et la gastronomie** dans leurs priorités et c'est vraiment le domaine où n'apparaissent que très peu d'insatisfaits : 6% seulement !

Des éléments de satisfaction

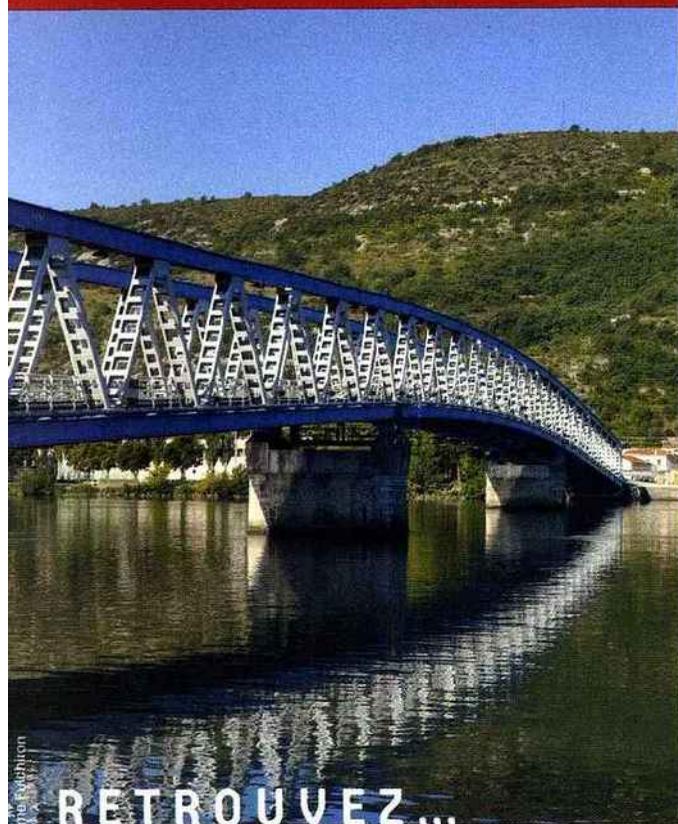
Sans forcément être prioritaires (comme le sont la santé, les secours, le traitement des déchets, etc.) pour vous, certains domaines sont des éléments de satisfaction et contribuent à faire de l'Ardèche, un territoire attractif : les activités sportives et culturelles semblent répondre à vos envies. Les transports scolaires comme l'enseignement primaire et secondaire sont aussi des domaines qui répondraient à vos besoins (mais ce n'est pas votre avis en ce qui concerne l'enseignement supérieur). Enfin, selon vos retours, en Ardèche il semble moins difficile qu'ailleurs de trouver un mode de garde pour les jeunes enfants.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Au travers de ses propres politiques ou de ses partenariats, le Département est présent au quotidien sur le territoire... par exemple :

- **Médecins** : aide à l'installation, promotion de l'Ardèche auprès des internes en médecine lors de salons en région, financement de maisons médicales...
- **Téléphonie, internet** : avec ADN, un plan de câblage « FFTH » (fibre à la maison), nouveaux relais de téléphonie mobile...
- **Routes** : un budget de 54 M€ pour l'entretien et l'aménagement du réseau
- **Déplacement** : réseau Le Sept, transport à la demande Accès Sept pour personnes à mobilité réduite, politique d'aide au covoiturage (sites internet, parkings)
- **Environnement** : réseau Espaces naturels sensibles, forêts préservées, rivières préservées, assainissement...
- **Gastronomie** : nombreux partenariats avec Ardèche le Goût, soutien aux agriculteurs et aux industries agroalimentaires...
- **Culture** : soutien aux festivals, associations et structures culturelles...
- **Jeunesse** : aide aux permis de conduire, projets actions citoyennes, #Citoyen moi aussi... rencontres autour de l'engagement des jeunes, bourse d'aides...



BRETROUVEZ...

Plus d'informations et de commentaires sur le résultat de l'enquête sur www.ardeche.fr dès mi-septembre

ZOOM

LA MÉTHODE

Agnès Danon, du cabinet Séquence Marketing chargé de l'enquête, explique : « si la méthode utilisée est la même pour tous les départements, c'est la première fois que je vois un tel taux de satisfaction en retour à la question relative aux conditions de vie ! »

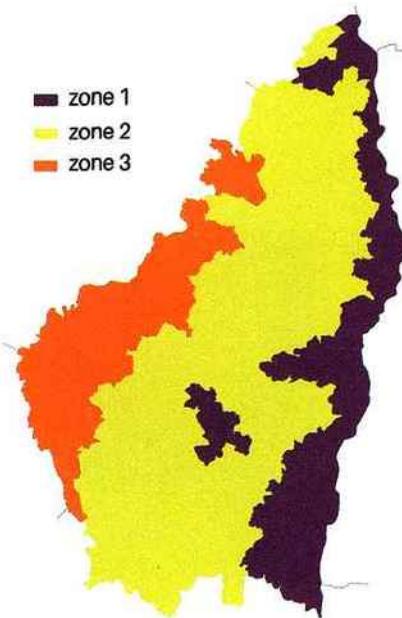
Côté méthode : « L'enquête s'est déroulée en deux phases, une phase qualitative et une seconde, quantitative.

La première, à travers 16 entretiens téléphoniques ou en face à face auprès de 12 Ardéchois — répartis par sexe, âge, profession, zone de vie — et 4 entretiens auprès de leaders d'opinion : 1 maire, 1 directeur d'équipement, 1 chef d'entreprise et 1 président de chambre consulaire.

La phase quantitative s'est attachée à 1932 questionnaires, nombre nécessaire pour donner une juste image de la population, répartis selon 3 zones respectant le poids réel de chacune au regard de la population globale ardéchoise (voir carte ci-dessous).

Enfin, l'échantillon de questionnaires a été traité afin d'être conforme aux statistiques INSEE (sexe et âge) et à la population interviewée en 2009 (voir page 19). »

- zone 1
- zone 2
- zone 3



Région actu

CCPAV Favoriser les filières courtes

Rendez-vous au restau !

Dans le cadre de la mise en œuvre du diagnostic foncier agricole et sylvicole, la communauté de communes du Pays d'Aubenas-Vals (CCPAV) souhaite promouvoir les productions locales et le développement des circuits courts. Cela se traduit notamment par un rapprochement des producteurs et des restaurateurs du territoire pour valoriser des approvisionnements locaux.

Une première expérimentation avait été organisée sur le canton d'Antraigues en 2013 et 2014 autour des semaines savoureuses au pays d'Antraigues avec pour thèmes le veau et l'agneau.

Afin de poursuivre ce travail d'approvisionnement local, cette année l'évènement se déroulera sur l'ensemble du territoire de la CCPAV auprès de 9 restaurateurs volontaires qui valoriseront les produits ardéchois et locaux dans un menu spécialement

conçu pour l'opération «L'ardèche s'invite au menu» la semaine du 26 septembre au 2 octobre.

Aussi rendez-vous du 26 septembre au 2 octobre à Antraigues au restaurant La Montagne ; Aubenas dans les restaurants Le Bistrot de Manon, Le Château, Les Coloquintes, Le M et La Villa Tartary ; Saint Etienne de Boulogne au Bistrot de Pays L'Arbre à Pain ; Vals les Bains dans les restaurants L'Hôtel de Lyon et Le Vivarais.

La CCPAV organise cette opération en partenariat avec l'office de tourisme Intercommunal du Pays d'Aubenas-Vals-Antraigues, Ardèche le goût, la Chambre d'agriculture et la Chambre de commerce et d'industrie et avec l'appui financier de la Région Auvergne-Rhône-Alpes via le Pays de l'Ardèche Méridionale et du Département de l'Ardèche.

En lice dans la catégorie commerce, des femmes et des hommes passionnés

Ardèche J-7 avant les Trophées de l'économie de la CCI et du Dauphiné Libéré à l'espace Lienhart à Aubenas

Établissement Noailhat

Situé à Lamastre, ce commerce familial de proximité, tenu par le couple Noailhat, a su évoluer avec le temps. Il offre de nos jours un large choix de vaisselle et autres objets d'arts de la table mais aussi des jeux et des jouets. Les Noailhat sont très investis au niveau local au sein de l'union commerciale.

Vignobles sur cours

C'est sur la route du vignoble septentrional, à Limony, qu'une jeune femme caviste, Véronique Caillaud, défend et valorise depuis deux ans un groupement de 10 vignerons. Sa cave, située en léger retrait de la Départementale, offre un cadre discret et convivial très intimiste. La jeune femme multiplie les actions pour développer sa clientèle : apéritifs, concerts, expositions d'artistes locaux, visite des vignes en gyropode, partenariats avec les offices de tourisme et bien sûr mises en avant des vignerons et de leur travail, notamment sur les réseaux sociaux. Enfin, elle est très investie dans l'union commerciale locale et a suivi les accompagnements CCI à la création d'entreprise.

ESVinaigrerie

Sylvain Petit a créé son entreprise en 2009 à Aizac. L'ingénieur en agro-alimentaire s'est mis à produire du vinaigre dans sa cave avant que sa femme ne le pousse à exploiter ce hobby. Aujourd'hui, il propose à la vente une gamme de vinaigres naturels, sans ajout de conservateurs ou arômes artificiels, réalisés avec des matières premières exclusivement ardéchoises.

Le Jardin des mômes

S'il s'est déplacé de quelques mètres depuis cet été, le Jardin des mômes est toujours situé au cœur de la ville d'Aubenas. On peut désormais pénétrer au paradis des jeux et jouets soit par la rue De Bernardy, soit par le boulevard Gambetta, principale artère commerçante du cœur de ville albenassien. En déménageant, Patricia Roux voulait gagner en visibilité mais aussi en espace afin d'offrir un plus large choix à sa clientèle. Plus de 2000 références (y compris une marque de vêtements pour enfants) sont présentées. Des animations vont

prochainement être proposées. En 2015, Patricia Roux a également créé un magasin au Teil.

EURL Tryblion

L'activité de Thierry Aigon a beaucoup progressé depuis qu'il a installé son entreprise de fabrication de glaces à Ruoms en 2001. Depuis, il a obtenu le titre de maître artisan glacier et la marque Goûtez l'Ardèche. Se trouvant trop à l'étroit, Thierry Aigon a investi en 2015 à Vallon-Pont-d'Arc dans un nouveau laboratoire de fabrication, un magasin pour la vente et la dégustation de ses glaces sur place ainsi que dans un espace muséographique sur le thème...de la glace et des glaciers.

L'info en +



Une initiative :

CCI ARDÈCHE

le dauphiné

Les partenaires :

Auvergne Rhône-Alpes

EDF

Orange

Manpower

CIC

FERRATON FÈRE & FILS

C PRO

BOIS DES COURS

SANSE

CAFFEE REPARE

MAISON GAMON

Réservation : Édith Sanchez • edith.sanchez@ardeche.cci.fr 04 75 36 16 54

Le goût des saveurs, dans la catégorie agrolimentaire

Ardèche J-3 avant les Trophées de l'économie de la CCI et du Dauphiné Libéré à l'espace Lienhart

Une fabrique complètement givrée

Hugues Bonhomme, Martin Chauche et Jérémie Runel sont trois trentenaires, trois amis d'enfance qui ont décidé de mettre en commun leur goût partagé pour la gastronomie et leurs compétences respectives dans le management, le marketing et la pâtisserie pour créer La fabrique givrée. Leurs glaces ont rapidement remporté l'adhésion des consommateurs. Si bien qu'après Aubenas en 2012, ils ont ouvert une seconde boutique à Uzès en 2014 nécessitant l'aménagement d'un laboratoire plus vaste et adapté. Leur choix s'est porté sur Tournon où le siège de l'enseigne a été transféré tandis que le développement de réseau de boutiques se poursuit : Lyon, Saint-Rémy-de-Provence, Bordeaux... avec l'objectif d'arriver à une vingtaine d'établissements d'ici 2020.

Les jus de ses propres fruits avec Nectardéchois

Créée sous forme d'association en 1998 sous l'impulsion de la commune de Pailharès, Nectardéchois avait pour ambition de produire 50 000 litres de jus de fruits par an. Aujourd'hui, elle en produit 300 000.

Cette entreprise dont l'activité est de transformer les fruits en jus et nectars, pour les professionnels comme pour les particuliers, a pour particularité d'assurer à ses clients qu'ils repartent avec les jus de leurs propres fruits. Depuis 2011, le statut associatif a évolué vers celui d'une SCIC.

Des vins bio au Domaine Notre-Dame- de Coussignac

Dans la famille Pommier, on est vigneron de père en fils. Raphaël élabore avec passion des vins bio (IGP Ardèche, côtes du Vivarais, côtes-Du-Rhône, côtes du Rhône villages, en rouge, rosé et blanc) sur la propriété familiale. Depuis 2003, le domaine est lié à une grande société de négoce à Châteauneuf-du-Pape pour une diffusion accrue de ses vins en France et à l'étranger. Sélectionné Étapes savoureuses Ardèche, le domaine Notre-Dame-de-

Coussignac est aussi recommandé par le guide Hachette et le guide du Routard et possède de nombreux labels dont Goûtez l'Ardèche.

Originalité, Raphaël Pommier a développé un concept de spéléo-oenologie.

Entendez par là des dégustations et du vieillissement en grotte.



Economie et Finance | Le goût des saveurs, dans la catégorie agroalimentaire

La fabrique givrée, Nectardéchois et le Domaine Notre-Dame-de-Coussignac sont les trois nominés pour cette édition 2016 des Trophées de l'économie de la CCI et du Dauphiné Libéré dans la catégorie agroalimentaire.

Une fabrique complètement givrée

Hugues Bonhomme, Martin Chauche et Jérémie Runel sont trois trentenaires, trois amis d'enfance qui ont décidé de mettre en commun leur goût partagé pour la gastronomie et leurs compétences respectives dans le management, le marketing et la pâtisserie pour créer La fabrique givrée. Leurs glaces ont rapidement remporté l'adhésion des consommateurs. Si bien qu'après Aubenas en 2012, ils ont ouvert une seconde boutique à Uzès en 2014 nécessitant l'aménagement d'un laboratoire plus vaste et adapté. Leur choix s'est porté sur Tournon où le siège de l'enseigne a été transféré tandis que le développement de réseau de boutiques se poursuit : Lyon, Saint-Rémy-de-Provence, Bordeaux... avec l'objectif d'arriver à une vingtaine d'établissements d'ici 2020.

Les jus de ses propres fruits avec Nectardéchois

Créée sous forme d'association en 1998 sous l'impulsion de la commune de Pailharès, Nectardéchois avait pour ambition de produire 50 000 litres de jus de fruits par an. Aujourd'hui, elle en produit 300 000.

Cette entreprise dont l'activité est de transformer les fruits en jus et nectars, pour les professionnels comme pour les particuliers, a pour particularité d'assurer à ses clients qu'ils repartent avec les jus de leurs propres fruits. Depuis 2011, le statut associatif a évolué vers celui d'une SCIC.

Des vins bio au Domaine Notre-Dame- de Coussignac

Dans la famille Pommier, on est vigneron de père en fils. Raphaël élabore avec passion des vins bio (IGP Ardèche, côtes du Vivarais, côtes-Du-Rhône, côtes du Rhône villages, en rouge, rosé et blanc) sur la propriété familiale. Depuis 2003, le domaine est lié à une grande société de négoce à Châteauneuf-du-Pape pour une diffusion accrue de ses vins en France et à l'étranger. Sélectionné Étapes savoureuses Ardèche, le domaine Notre-Dame-de-Coussignac est aussi recommandé par le guide Hachette et le guide du Routard et possède de nombreux labels dont [Goûtez l'Ardèche](#).

Originalité, Raphaël Pommier a développé un concept de spéléo-oenologie.

Entendez par là des dégustations et du vieillissement en grotte.

Ardèche



Ardèche le goût, les représentants de l'office de tourisme, de la Communauté de communes Aubenas Vals, de la CCI, la Chambre d'agriculture et M. Le Maire de Genestelle ont présenté l'opération le 14 septembre dernier au pied du château de Craux, à Genestelle.

DU 26 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE / Neuf restaurants vont proposer des menus avec des produits ardéchois et mentionner sur leur carte le nom des producteurs.

L'Ardèche s'invite au menu

Depuis 2011, Ardèche le goût mène un travail d'approvisionnement local dans le secteur d'Antraigues. Ce travail a conduit au rapprochement des agriculteurs et des restaurateurs du secteur et à la mise en place des Semaines savoureuses au pays d'Antraigues. Cette année, le périmètre de l'événement d'approvisionnement local s'élargit à la Communauté de communes du Pays d'Aubenas-Vals. Ardèche le goût organise avec ses partenaires une nouvelle opération mettant en avant les restaurants qui valorisent les produits ardéchois dans leurs menus.

Du 26 septembre au 2 octobre, neuf restaurants du secteur (La Montagne à Antraigues, Le Bistrot de Manon, Le Château, Les Coloquintes, Le M, La Villa Tartary à Aubenas, L'Arbre à Pain à Saint-

Étienne-de-Boulogne, L'Hôtel de Lyon et Le Vivarais à Vals-les-Bains) vont donc proposer des menus élaborés à partir de produits ardéchois. De plus, le nom des producteurs locaux, y sera mentionné. Une façon de valoriser l'image de notre département, le travail de nos producteurs mais aussi les restaurateurs qui, ainsi, pourront pérenniser leur approvisionnement local.

À chaque occasion, Ardèche le goût mène un travail de sensibilisation auprès des restaurateurs pour qu'ils s'approvisionnent localement. Ce fut par exemple le cas dernièrement lors du Tour de France, en collaboration avec les Communautés de Communes Du Rhône Aux Gorges de l'Ardèche et celle des Gorges de l'Ardèche. Un nouvel événement aura lieu du 10 au 16 octobre dans le cadre de la Semaine du goût à Privas. ■

L'actu des intercos

CCPAV Château de Craux

Opération "l'Ardèche s'invite au menu !"

C'est au château de Craux qu'a été lancée l'opération « l'Ardèche s'invite au menu ! » le 12 septembre. Coordonnée par « Ardèche le Goût » et organisée sur le territoire de la Communauté de Communes du Pays d'Aubenas-Vals, elle met en avant les restaurants qui valorisent les produits ardéchois dans leurs menus via un approvisionnement local, du 26 septembre au 2 octobre. Pendant cette période, 9 restaurants se sont engagés à préparer un menu ardéchois élaboré à partir de produits locaux dont la provenance sera affichée. À Antraigues « La Montagne », à Aubenas : « Le Bistrot de Manon », « Le Château », « Les Coloquintes », « Le M. », « La Villa Tartary », à Saint-Étienne-de-Boulogne : l'Auberge « Arbre à Pain », à Vals-les-Bains : le restaurant « le Vivarais », « l'Hôtel de Lyon ».

En lien avec la marque « Goûtez l'Ardèche » et en partenariat avec la Chambre



Accueillis par Robert Thiollière, maire de Genestelle : Sandra Teyssier d'Ardèche le goût, Patrick Laviolle vice-président de la communauté de Communes, Valérie Chanéac et Sandra Richard de la CCPAV, Cédric Raguet de la CCI, Lucia Latré de la Chambre d'Agriculture, Élise Mathieu, directrice de l'OT Aubenas/Vals/Antraigues.

d'agriculture, la Chambre de Commerce et d'Industrie, l'Office de tourisme du Pays d'Aubenas Vals Antraigues et la Communauté de Communes du pays d'Aubenas Vals, l'opération est financée par la Région Auvergne Rhône Alpes via le GPRA, le Pays Ardèche méridionale et par le Département de l'Ardèche.

« Cette initiative suscite notre intérêt sur 4 points : le développement économi-

que, la diagonale agricole, le tourisme et les circuits courts » a souligné Patrick Laviolle.

Pour Elise Mathieu, cette valorisation de la production locale participe à l'attractivité touristique et accompagne les acteurs vers une prise de conscience des modes de consommation d'aujourd'hui.

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 concerné « *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 Albal-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 !

Le Teil, village des sciences 2016

Le village des sciences, c'est le point d'orgue de la fête en Ardèche. Cette année, c'est Le Teil qui l'accueillera après la Caverne du Pont d'Arc l'an dernier. « *Ce sera toutefois compliqué de faire aussi bien que lors de l'édition 2015*, prévient Christian Féroussier *Nous avons fait plus de 8 000 entrées grâce au site et à un temps très favorable. D'habitude, on table plutôt sur un peu plus de 4 000 personnes* » Le Village des Sciences, installé au gymnase et au collège Chamontin du Teil, samedi 8 et dimanche 9 octobre, est un concentré de tout ce qui pourra

être proposé pendant 3 semaines de fête de la science ardéchoise : Conférences (restauration du patrimoine, exploration martienne, sciences, éthique et société, voyage chez les fourmis...), animations en extérieur (car Fou d'Ardèche, mini-montgolfière, observation du soleil...), une trentaine de stands interactifs (ADN, chimie des couleurs, course de robots, cerveau 20...) et plusieurs spectacles vivants seront proposés aux visiteurs, le tout entièrement gratuit. À noter cette année, un atelier sensoriel dédié aux tout-petits « Bébés épiciés », pour les 18-24

mois et les 2-3 ans, leur permettra de découvrir des aliments inédits pour eux. Quand on vous dit que la fête de la science est ouverte à tous les publics !

Des hameaux comme autant de mini-villages

Fort du succès depuis plusieurs années du village des sciences, l'Arche des Métiers encourage la création de mini-villages, les hameaux des sciences. Samedi 24 et dimanche 25 septembre, c'est Saint-Jean-de-Muzols qui lancera son hameau « fêtons les légumineuses, cultivons le goût des sciences ». Le week-end suivant, samedi 1^{er} octobre, direction Mars et l'observatoire Hubert-Reeves pour une exploration du ciel et plusieurs animations liées notamment à Mars bien sûr ! Le lendemain, dimanche 2 octobre, c'est Coux qui deviendra le temps d'une journée la « place des sciences » avec des stands autour de l'alimentation au temps de la préhistoire, le vent et la chimie. Enfin, samedi 8 et dimanche 9 octobre, Annonay mettra à l'honneur l'alimentation, d'hier à aujourd'hui.



Plusieurs spectacles sont programmés pendant la durée du village des sciences au Teil.

L'Ardèche s'invite au menu

Du 26 septembre au 2 octobre, 9 restaurants situés sur le territoire de la communauté de communes du Pays d'Aubenas-Vals participeront à l'opération « L'Ardèche s'invite au menu ».

Dans le cadre de la mise en œuvre du diagnostic foncier agricole et sylvicole, la Communauté de communes du Pays d'Aubenas-Vals (CCPAV) souhaite promouvoir les productions locales et le développement des circuits courts.

Cela se traduit notamment par un rapprochement des producteurs et des restaurateurs du territoire pour valoriser des approvisionnements locaux. Une première expé-

érimentation avait été organisée sur le canton d'Antraigues en 2013 et 2014 autour des Semaines savoureuses au pays d'Antraigues avec pour thèmes le veau et l'agneau. Ardèche le Goût poursuit ainsi son travail puisqu'une réunion d'information a eu lieu à la ferme du château de Crau la semaine dernière.

9 restaurants cuisinent les produits ardéchois

Afin de poursuivre ce travail d'approvisionnement local, cette année l'événement se déroulera sur l'ensemble du territoire de la communauté de communes auprès de 9 restaurateurs volontaires qui valoriseront les produits ardéchois et locaux dans un menu



Pour la communauté de communes du Pays d'Aubenas-Vals et les partenaires de l'opération, il est important de faire vivre la production locale.

Les partenaires

Le Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût » est une association initiée par les Chambres consulaires de l'Ardèche et subventionnée par le Conseil départemental de l'Ardèche, la région Auvergne-Rhône-Alpes, l'État et l'Europe.

« Goûtez l'Ardèche® » est une marque collective déposée qui a pour vocation de sélectionner, d'identifier et de promouvoir les meilleurs produits & menus ardéchois.

« Les étapes savoureuses Ardèche® » identifient les lieux qualitatifs de visite et de dégustation. Ardèche le goût anime le car Foud'Ardèche, qui valorise le patrimoine alimentaire ardéchois et va à la rencontre de tous les publics.

spécialement conçu pour l'opération « L'Ardèche s'invite au menu » la semaine du 26 septembre au 2 octobre.

Des restaurateurs ont répondu présents à l'opération : le restaurant La Montagne à Antraigues (tel. 04 75 38 72 39) à Aubenas, les restaurants Le Bistrot de Manon (tel. 04 75 35 28 42), Le Château (tel. 04 75 35 31 24), Les Colo-

quintes (tel. 04 75 93 58 33), Le M. (tel. 04 75 36 41 66), et La Villa Tary (tel. 04 75 35 28 11) participent. Tout comme à Saint-Etienne-de-Boulogne, le Bistrot de Pays L'Arbre à Pain (tel. 04 75 37 47 86) à Vals-Bains, l'opération investit également les restaurants l'Hôtel de Lyon (tel. 04 75 37 43 70) et Le Vivarais (tel. 04 75 94 65 85). Il ne faut pas hésiter à réserver. La

CCPAV organise cette opération en partenariat avec l'Office de tourisme intercommunal du Pays d'Aubenas-Vals-Antraigues, Ardèche le goût, la Chambre d'agriculture et la Chambre de commerce et d'industrie et avec l'appui financier de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, via le Pays de l'Ardèche méridionale et du Département de l'Ardèche.

LE FAIT DE LA SEMAINE

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 avions 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-Lugdunum 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



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.

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 Albal-Romaine proposera des ateliers pour les déguster, au Grand site de l'Aven d'Ornagac on cuisinera comme nos ancêtres préhistoriques. Enfin, à Saint-Cirgues-en-Montagne, on s'intéressera à la 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 Marcolds-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.

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!

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.

Le Teil, village des sciences 2016

Le village des sciences, c'est le point d'orgue de la fête en Ardèche. Cette année, c'est Le Teil qui l'accueillera après la Caverne du Pont d'Arc l'an dernier. « *Ce sera toutefois compliqué de faire aussi bien que lors de l'édition 2015, prévient Christian Féroussier. Nous avons fait plus de 8 000 entrées grâce au site et à un temps très favorable. D'habitude, on table plutôt sur un peu plus de 4 000 personnes.* » Le Village des Sciences, installé au gymnase et au collège Chamontin du Teil, samedi 8 et dimanche 9 octobre, est un concentré de tout ce qui pourra

être proposé pendant 3 semaines de fête de la science ardéchoise : Conférences (restauration du patrimoine, exploration martienne, sciences, éthique et société, voyage chez les fourmis...), animations en extérieur (car Fou d'Ardèche, mini-montgolfière, observation du soleil...), une trentaine de stands interactifs (ADN, chimie des couleurs, course de robots, cerveau 2.0...) et plusieurs spectacles vivants seront proposés aux visiteurs, le tout entièrement gratuit. À noter cette année, un atelier sensoriel dédié aux tout-petits « Bébés épîcés », pour les 18-24

mois et les 2-3 ans, leur permettra de découvrir des aliments inédits pour eux. Quand on vous dit que la fête de la science est ouverte à tous les publics !

Des hameaux comme autant de mini-villages

Fort du succès depuis plusieurs années du village des sciences, l'Arche des Métiers encourage la création de mini-villages, les hameaux des sciences. Samedi 24 et dimanche 25 septembre, c'est Saint-Jean-de-Muzols qui lancera son hameau « fêtons les légumineuses, cultivons le goût des sciences ». Le week-end suivant, samedi 1^{er} octobre, direction Mars et l'observatoire Hubert-Reeves pour une exploration du ciel et plusieurs animations liées notamment à Mars bien sûr ! Le lendemain, dimanche 2 octobre, c'est Coux qui deviendra le temps d'une journée la « place des sciences » avec des stands autour de l'alimentation au temps de la préhistoire, le vent et la chimie. Enfin, samedi 8 et dimanche 9 octobre, Annonay mettra à l'honneur l'alimentation, d'hier à aujourd'hui.



Plusieurs spectacles sont programmés pendant la durée du village des sciences au Teil.

Sud Ardèche

L'Ardèche s'invite au menu

Du 26 septembre au 2 octobre, 9 restaurants situés sur le territoire de la communauté de communes du Pays d'Aubenas-Vals participeront à l'opération « L'Ardèche s'invite au menu ».

Dans le cadre de la mise en œuvre du diagnostic foncier agricole et sylvicole, la Communauté de communes du Pays d'Aubenas-Vals (CCPAV) souhaite promouvoir les productions locales et le développement des circuits courts.

Cela se traduit notamment par un rapprochement des producteurs et des restaurateurs du territoire pour valoriser des approvisionnements locaux. Une première expé-

érimentation avait été organisée sur le canton d'Antraigues en 2013 et 2014 autour des Semaines savoureuses au pays d'Antraigues avec pour thèmes le veau et l'agneau. Ardèche le Goût poursuit ainsi son travail puisqu'une réunion d'information a eu lieu à la ferme du château de Crau la semaine dernière.

9 restaurants cuisinent les produits ardéchois

Afin de poursuivre ce travail d'approvisionnement local, cette année l'événement se déroulera sur l'ensemble du territoire de la communauté de communes auprès de 9 restaurateurs volontaires qui valoriseront les produits ardéchois et locaux dans un menu



Pour la communauté de communes du Pays d'Aubenas-Vals et les partenaires de l'opération, il est important de faire vivre la production locale.

Les partenaires

Le Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût » est une association initiée par les Chambres consulaires de l'Ardèche et subventionnée par le Conseil départemental de l'Ardèche, la région Auvergne-Rhône-Alpes, l'État et l'Europe.

« Goûtez l'Ardèche® » est une marque collective déposée qui a pour vocation de sélectionner, d'identifier et de promouvoir les meilleurs produits & menus ardéchois.

« Les étapes savoureuses Ardèche® » identifient les lieux qualitatifs de visite et de dégustation. Ardèche le goût anime le car Foud'Ardèche, qui valorise le patrimoine alimentaire ardéchois et va à la rencontre de tous les publics.

spécialement conçu pour l'opération « L'Ardèche s'invite au menu » la semaine du 26 septembre au 2 octobre.

Des restaurateurs ont répondu présents à l'opération : le restaurant La Montagne à Antraigues (tel. 04 75 38 72 39), À Aubenas, les restaurants Le Bistrot de Manon (tel. 04 75 35 28 42), Le Château (tel. 04 75 35 31 24), Les Colo-

quintes (tel. 04 75 93 58 33), Le M. (tel. 04 75 36 41 66), et La Villa Tarty (tel. 04 75 35 28 11) participent. Tout comme à Saint-Etienne-de-Boulogne, le Bistrot de Pays L'Arbre à Pain (tel. 04 75 37 47 86). À Vals-les-Bains, l'opération investit également les restaurants l'Hôtel de Vivarais (tel. 04 75 94 65 85). Il ne faut pas hésiter à réserver. La

CCPAV organise cette opération en partenariat avec l'Office de tourisme intercommunal du Pays d'Aubenas-Vals-Antraigues, Ardèche le goût, la Chambre d'agriculture et la Chambre de commerce et d'industrie et avec l'appui financier de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, via le Pays de l'Ardèche méridionale et du Département de l'Ardèche.

Lait de vache

La filière Sud-Est mise sur la valeur ajoutée



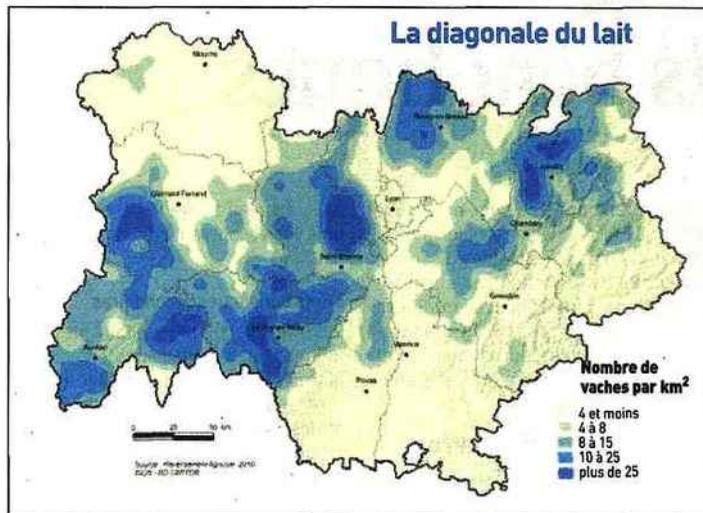
“ **Secouée par une crise des prix depuis août 2014, la filière lait de la région Auvergne-Rhône-Alpes ou du bassin Sud-Est, demeure une aire de production incontournable mais plus soucieuse de la valorisation que de la course aux volumes. Dans un contexte de fin des quotas et de concurrence internationale exacerbée, les acteurs de la filière sont convaincus que la production régionale peut tirer son épingle du jeu.**

”

La récente bataille syndicale contre Lactalis le montre, s'il en était besoin. Les éleveurs laitiers sont en souffrance et doivent lutter d'arrachepied pour obtenir une rémunération décente dans un contexte de marché mondialisé ouvert aux quatre vents de la volatilité. Pour autant, la crise a entraîné, pour l'heure, peu d'arrêts d'activités pour des raisons économiques. « Les éleveurs y croient encore, les transmissions d'exploitations se poursuivent », note le président du Criel Sud-Est, Jean-Claude Rabany. Les chiffres de l'après quotas attestent cependant d'un léger recul en volume de la zone Sud-Est, tandis que la production du bassin Grand Ouest augmentait dans le même temps.

La valeur plus que les volumes

Faut-il voir là les prémices d'un déplacement de la collecte vers des zones de plaine où les coûts de production sont moins élevés ? « Bien sûr, il faut être vigilant sur ce point. Mais il y a des explications comme la météo de 2015 ou encore la conversion en bio de nombreuses exploitations qui, de fait, entraînent une baisse des volumes », poursuit Jean-Claude Rabany. La situation est peut-être plus préoccupante dans la région de Gap où il y a un risque de déprise. « Nous créons de la valeur pour combler nos handicaps », renchérit Jean-Michel Javelle, représentant de Sodiaal, acteur numéro 1 dans la région, qui écarte d'emblée le spectre de la rupture de collecte. « Nos producteurs sont en CDI, tant qu'il y aura de la production, il y aura de la collecte. Bien sûr, la question des coûts de collecte se pose. Ils varient du simple au double entre la plaine et les zones de montagne. C'est tout l'intérêt de la mutualisation puisque nous sommes également présents dans l'Ouest. Il n'est pas question de faire culpabiliser qui que ce soit. » Le représentant de la coopération au sein du Criel, Laurent Vial, est tout aussi



convaincu du dynamisme régional. « Il y a autant de projets dans notre région que dans l'Ouest mais ils sont moins importants en volumes. Mais nous faisons partie du croissant laitier ! La Loire était le département numéro 1 dans un passé pas si lointain. » Clairement, la solution n'est pas dans une recherche de productivité à outrance. « Bien sûr, il y aura des restructurations d'exploitations, du simple fait de la pyramide des âges. Mais il ne faut pas chercher à atteindre la productivité d'autres régions, on n'y arrivera pas », insiste Jean-Claude Rabany. Laurent Vial aimerait simplement un coup de pouce « comme la mise en place de dispositifs dans la loi montagne pour aider les acteurs sur les zones difficiles. » Dans une filière ultra-dominée par trois gros opérateurs - Sodiaal, Danone et Lactalis ne représentent pas loin des trois quarts des volumes hors les Savoie - des mutations s'opèrent, avec notamment l'arrivée d'un acteur de l'Ouest, la coopérative normande Agrial qui a racheté la laiterie Guilloteau. « Elle vient pour la notoriété d'une marque : Pavé

d'Affinois. Il n'y a pas de craintes à avoir. On préfère que les opérateurs arrivent plutôt qu'ils ne partent ! » commente le président du Criel. Laurent Vial voit dans cette arrivée une implacable logique économique « car la coopérative était déjà présente dans la région sur le lait de chèvre ». Jean-Michel Javelle voit la nouvelle d'un bon œil « car la coopérative saura partager la valeur avec ses adhérents ». Reste aux producteurs ex-Guilloteau à prendre position sur la nouvelle organisation : OP ou modèle coopératif.

La GMS au Criel ? Pourquoi pas ?

Les groupes laitiers ont aussi vu les enseignes de la grande distribution mettre un pied dans l'amont dans les monts du Forez il y a quelques années avec Casino et plus récemment Carrefour dans l'Ain (lire par ailleurs). Du coup, vont-ils se retrouver en concurrence directe avec leurs propres clients ? « Cela concerne des petits volumes, tempère Laurent Vial. Et puis ainsi, ils vont mieux connaître notre métier, ce qui est un plus pour nos

échanges futurs. » À l'heure où l'entrée de la grande distribution au sein du Criel est en réflexion, les acteurs régionaux ont déjà leur idée. « C'est une décision nationale mais pour notre part nous y sommes favorables mais pas en tant que collègue. On aimerait travailler avec eux sur les sujets de fond et pas seulement les rencontrer en période de crise », poursuit le représentant de la coopération.

De la place pour tous les acteurs

La domination des grands groupes, privés ou coopératifs, laisse place à une autre interrogation. Les petits acteurs de la filière (dans l'Ain, l'Isère, l'Ardèche...) sont-ils menacés d'être, à terme, avalés ? Autrement dit, la concentration va-t-elle se poursuivre ? « Pas forcément, les petits acteurs ont leur segment de marché, leur stratégie que les grands groupes ne savent pas forcément mener. Il y a de la place pour les marchés de niche », analysent unanimement les responsables de la filière. Entre son potentiel en circuits courts, les investissements qui se poursuivent comme l'usine Sodiaal à la Talaudière ou encore la hausse de la population et donc de la consommation au grand export, les perspectives de la filière régionale semblent réelles et intactes. « Notre modèle est observé avec intérêt par les étrangers et notamment les Allemands », assure même Jean-Michel Javelle. L'avenir serait réellement radieux si l'Union européenne s'engageait durablement dans une voie moins libérale pour conserver l'équilibre des marchés. Et en attendant, chacun espère que les cours s'améliorent rapidement. « Je ne suis pas Madame Soleil mais le contexte semble plus favorable pour 2017. Nous attendons que cela se traduise sur la fiche de paie des producteurs », conclut Jean-Claude Rabany. ■

COOPÉRATIVE BRESSE VAL-DE-SAÔNE / Le pari était ambitieux. Réactifs et tenaces, les producteurs de la coopérative Bresse Val-de-Saône (Ain) ont gagné leur combat pour valoriser leur lait de qualité à son juste prix.

Des producteurs rémunérés au juste prix

Les 51 exploitations laitières de la coopérative Bresse Val-de-Saône (BVS) espèrent enfin voir le bout du tunnel. Depuis le démantèlement en 2009 de l'URCVL (Union régionale des coopératives de vente de lait) à laquelle BVS était historiquement adhérente, les éleveurs souffrent, avec des prix nettement inférieurs à la moyenne régionale. Grâce à la ténacité de leur président, Martial Darbon, une solution a enfin pu être trouvée. Il explique : « *La défaillance d'Alpicom (société italienne), la renégociation sans cesse à la baisse du prix, la menace de suspension de collecte et l'absence de solution par Sodiaal ne nous permettaient plus de continuer. Nous avons donc réfléchi à des solutions pour rejoindre le marché national en trouvant un distributeur pour contractualiser en direct notre volume de lait en s'appuyant sur l'image de nos territoires* ». En juin dernier, Martial Darbon va frapper à toutes les portes, rencontrant les directeurs des enseignes présentes sur les cantons d'Attignat, Vonnas, et Replonges, zone de collecte de la coopérative. « C'est Carrefour à Vonnas qui a réagi le pre-



Martial Darbon,
président de la
coopérative Bresse
Val-de-Saône (BVS).

mier. Nous avons rencontré le responsable régional des produits frais qui a fait remonter notre projet au national. Le 27 juin, une rencontre était organisée à Massy avec le directeur national des produits frais liquides de Carrefour ». Ce dernier avoue très vite être séduit par la pro-

position et ce produit haut de gamme qui correspond aux attentes du groupe. Les conditions émises par BVS sont acceptées : travailler avec LSDH, société de conditionnement dont le site de production de Varennes-sur-Fouzon (Indre) assurera la mise en briques du lait ; être

capable de positionner le produit dans la gamme ; et respecter les valeurs d'authenticité et d'humanité chères aux adhérents de la coopérative.

C'est qui le patron ? La marque du consommateur

Début septembre, tous les partenaires se réunissent à Pont-de-Vaux pour définir l'accord global du projet : Carrefour, LSDH, le bureau de la coopérative, ainsi que Nicolas Chabanne, fondateur du collectif *Les Gueules Cassées - Marque du consommateur*. À l'initiative de ce dernier, un questionnaire sera envoyé à un panel de 6 000 consommateurs de Carrefour. « À partir de là, le cahier des charges s'est dessiné, les réponses des consommateurs collant parfaitement à nos attentes », raconte Martial Darbon. C'est ainsi que naît la marque *C'est qui le patron ? - Marque du consommateur*, avec un cahier des charges valorisant les atouts des producteurs : des exploitations adhérentes à la charte des bonnes pratiques d'élevage et pratiquant le pâturage estival (au minimum trois mois),

priviliégiant les fourrages et les céréales produits sur les fermes pour nourrir les animaux (garantis sans OGM). Des exploitations à taille humaine gérées par des familles et des jeunes installés dynamiques, indispensables pour l'entretien des prairies humides du Val-de-Saône, et qui ont un rôle primordial dans l'activité économique locale par tous les emplois indirects qu'elles génèrent. Sur les 26 millions de litres de lait produits par BVS, 5 à 7 millions devraient dans un premier temps être commercialisés à partir du 1^{er} novembre sous la marque *C'est qui le patron ?* (l'idéal étant d'atteindre 10 millions de litres, voire plus...), dans 5 200 magasins du groupe Carrefour. Un lait vendu au consommateur au prix de 99 centimes, et rétribué au producteur 390 € / 1 000 litres. « Lors de l'assemblée générale extraordinaire du 13 septembre dernier, les producteurs ont donné leur accord pour la segmentation du prix du lait. Carrefour devrait ouvrir provisoirement ses linéaires pour placer le reste du lait au prix du marché, soit entre 290 et 310 € / 1 000 litres », explique Martial Darbon. Une belle réussite. ■

Patricia Flochon

STRATÉGIE D'ENTREPRISE / Malgré une zone de production laitière malmenée par les handicaps de la moyenne montagne et des coûts de collecte très élevés, la laiterie Carrier parvient à tirer son épingle du jeu en proposant une large gamme de produits laitiers à la saveur de l'Ardèche.

La laiterie Carrier joue la carte du local

Avec quatre millions de litres de lait collectés en Ardèche, la laiterie Carrier fait figure de petit Poucet dans la filière laitière rhônalpine. Cependant, l'entreprise créée en 1966, il y a tout juste 50 ans, emploie 25 salariés et collecte une quarantaine d'exploitations sur le plateau ardéchois et dans le Coiron. « La laiterie Carrier est aujourd'hui une entreprise qui se porte assez bien, indique Bénédicte Carrier, la gérante de la société familiale. Nous faisons tout pour rester sur un chiffre d'affaires stable ou en légère hausse autour de 5,2 millions d'euros, dont 12 % liés au bio. » Un combat de tous les jours... Et malgré tout, Béatrice Carrier affirme payer le prix du lait mieux que la moyenne nationale. La force de cette PME est de bénéficier d'une belle notoriété à l'échelle de son territoire construite depuis un demi-siècle et de la marque Areillardou, reconnue en Ardèche, ainsi que deux marques pour le bio.

Une large gamme de produits

L'entreprise basée à Vals-les-Bains s'adresse également à des marchés différents avec une capacité de répondre à la plupart des demandes spécifiques de ses clients. « Nous sommes collecteurs, transformateurs et distributeurs. Nous n'hésitons pas à aller sur des marchés de niche sur lesquels notre capacité à s'adapter à la demande du client est notre force. » Par exemple, si un client cherche un produit précis comme une faisselle avec un taux d'humidité précis ou un fromage blanc avec une matière sèche différente, la laiterie Carrier est capable de répondre de manière très rapide, même si les volumes sont limités, ce que ne peuvent pas faire les gros acteurs.



Bénédicte Carrier,
gérante de la
société
familiale.

« Nous proposons une gamme de produits relativement diversifiés du lait UHT, du lait frais, du lait fermenté, du fromage frais ou demi-sec, en passant par des faisselles, des yaourts nature et aux fruits, de la crème ou du beurre, avec également des produits bio, qui s'adressent à une typologie de clients très différente, poursuit Bénédicte Carrier. Nos clients sont à la fois des grands magasins, des épiceries, des restaurateurs, des collectivités, des industriels, etc. » Pour séduire ses clients face à la concurrence, la laiterie Carrier joue à 100 % la carte des produits locaux d'Ardèche. « Nos produits sont collectés, transformés et distribués en Ardèche et un peu au-delà, continue la gérante. Tous nos clients y sont très sensibles, cela répond à certaines exigences de cahier des charges pour certaines collectivités ou permet à un restaurateur d'indiquer sur sa carte que tel et tel produit est fabriqué avec du lait ardéchois. Notre marque est d'ailleurs un atout très important pour nos produits vendus en GMS ou en épicerie. » Depuis quelques années, la tendance du « manger local » a sensibilisé de nouveaux clients, comme les col-

lectivités qui cherchent à proposer de plus en plus de produits de leur région. Pour la PDG de la laiterie Carrier, c'est une tendance forte. « Nous bénéficions en ce moment du mouvement vers le local et j'ose espérer que les gens font de plus en plus attention à l'origine des produits qu'ils consomment. Nous avons également des produits labellisés « Goûtez l'Ardèche » ce qui est très important pour informer le consommateur final. »

Des coûts de collecte supérieurs à 50 euros / 1 000 l

Grâce à l'activité de la laiterie, ce sont plus de 40 exploitations laitières, parfois dans des zones très compliquées d'accès qui sont collectées. « Nous collectons certaines zones très handicapées par le climat et la desserte routière, indique Béatrice Carrier. Par exemple, la commune Le Béage au nord-ouest de Vals-les-Bains à proximité du lac d'Issarlès connaît une météo très compliquée et un accès routier difficile. Je ne suis pas sûre que beaucoup d'autres entreprises s'intéresseraient au lait produit là-bas. » Cette montagne ardéchoise explique des coûts de collecte très élevés de l'ordre de 50 à 55 euros / 1 000 l.

Aujourd'hui, la grande inquiétude de Béatrice Carrier réside dans la pérennité des exploitations laitières ardéchoises. « Nous sommes en lien étroit avec la chambre d'agriculture de l'Ardèche, mais il n'y a aucun projet d'installation en lait sur nos zones de collecte. D'ici deux à trois ans, 30 % des chefs d'exploitations que nous collectons auront plus de 60 ans... et nous ne savons pas ce que vont devenir ces volumes de lait ! » ■

Camille Peyrache

ARDÈCHE Promotion de l'agroalimentaire

Ça bouge pour Ardèche le goût

L'association Ardèche le goût a tenu son assemblée générale le 27 septembre.

Ardèche le goût réalise des actions à destination de la filière agroalimentaire ardéchoise et des entreprises du secteur. L'association a enregistré une hausse du nombre d'adhérents de plus de 108 % en 5 ans, malgré un budget en baisse de 70 000 €.

Parmi les actions réalisées depuis un an :

- Le lancement du car Foud'Ardèche en janvier 2016. Avec plus de 60 sorties, le car Foud'Ardèche comptabilise plus de 6 500 visiteurs, dont 1 515 scolaires, 4 985 visiteurs « grand public » et 400 visiteurs professionnels, en Ardèche mais aussi sur Valence, Lyon, Grenoble ou Paris.

-Une application pour smartphones a été 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.

-La marque Goûtez l'Ardè-

che® a sélectionné des points de vente valorisant les produits locaux et un nouveau grossiste est devenu partenaire : D'Ardèche et de saison.

-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 de défendre les produits de qualité. Etre « Foud'Ardèche », c'est partager des valeurs et participer en donnant du temps ou via une cotisation annuelle. En parallèle, ce club donne accès à des privilèges permettant de découvrir les entreprises agroalimentaires ardéchoises (visites privées, cours de cuisine, remises, cadeaux, etc) sous un angle insolite.

L'assemblée générale a aussi permis de dresser un bilan du Pôle d'excellence rurale, coordonné par Ardèche le goût et regroupant 8 actions. Au total, ce sont 14 emplois qui ont été créés grâce à ce projet collectif.

« 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.

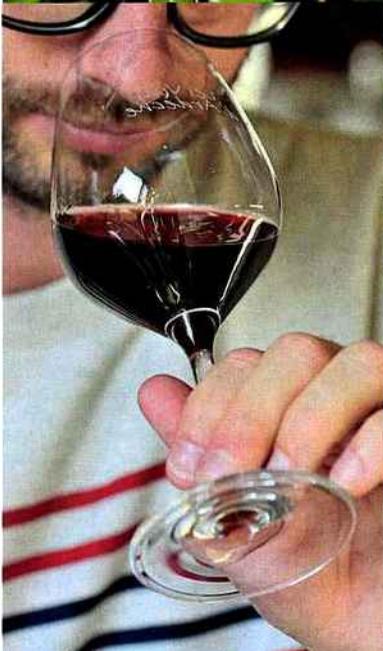
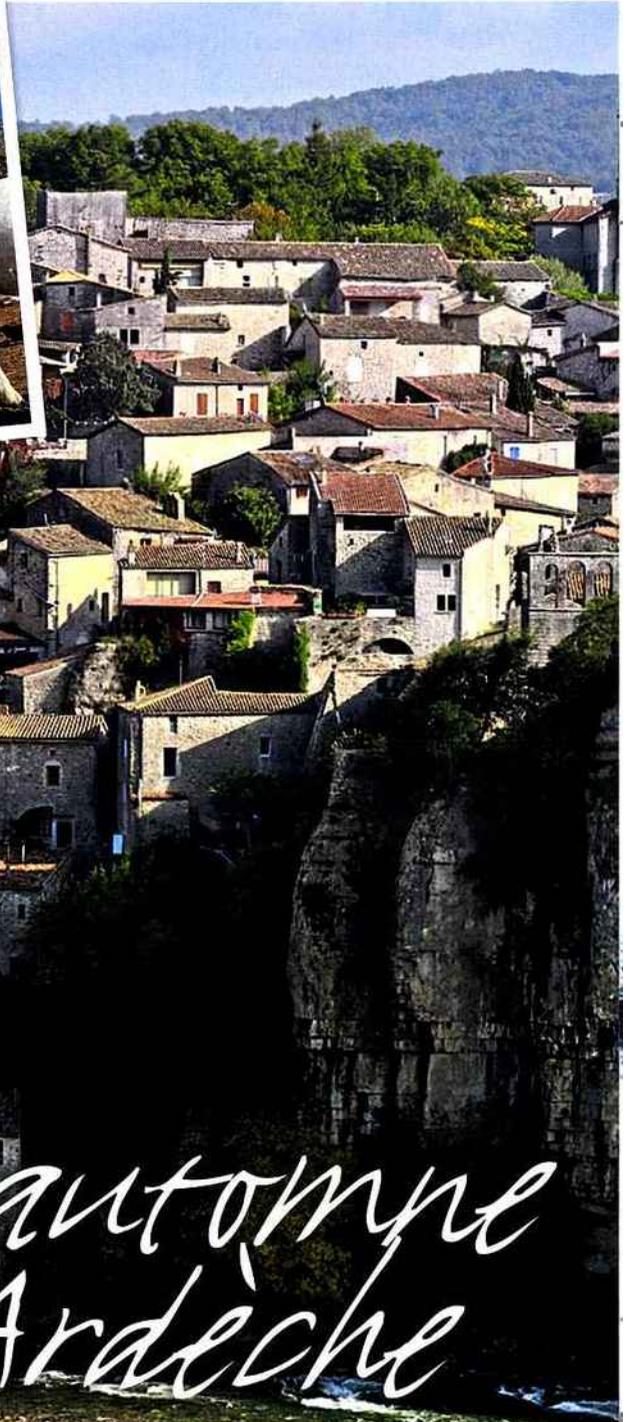
Cette assemblée fut l'occasion pour l'association de revenir sur l'année 2015-2016, avec une forte augmentation du nombre d'adhérents. Elle rassemble aujourd'hui 163 membres et un réseau de plus de 300 entreprises agroalimentaires. Parmi ses actions phares, le car Foud'Ardèche a attiré 6 500 visiteurs 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. »

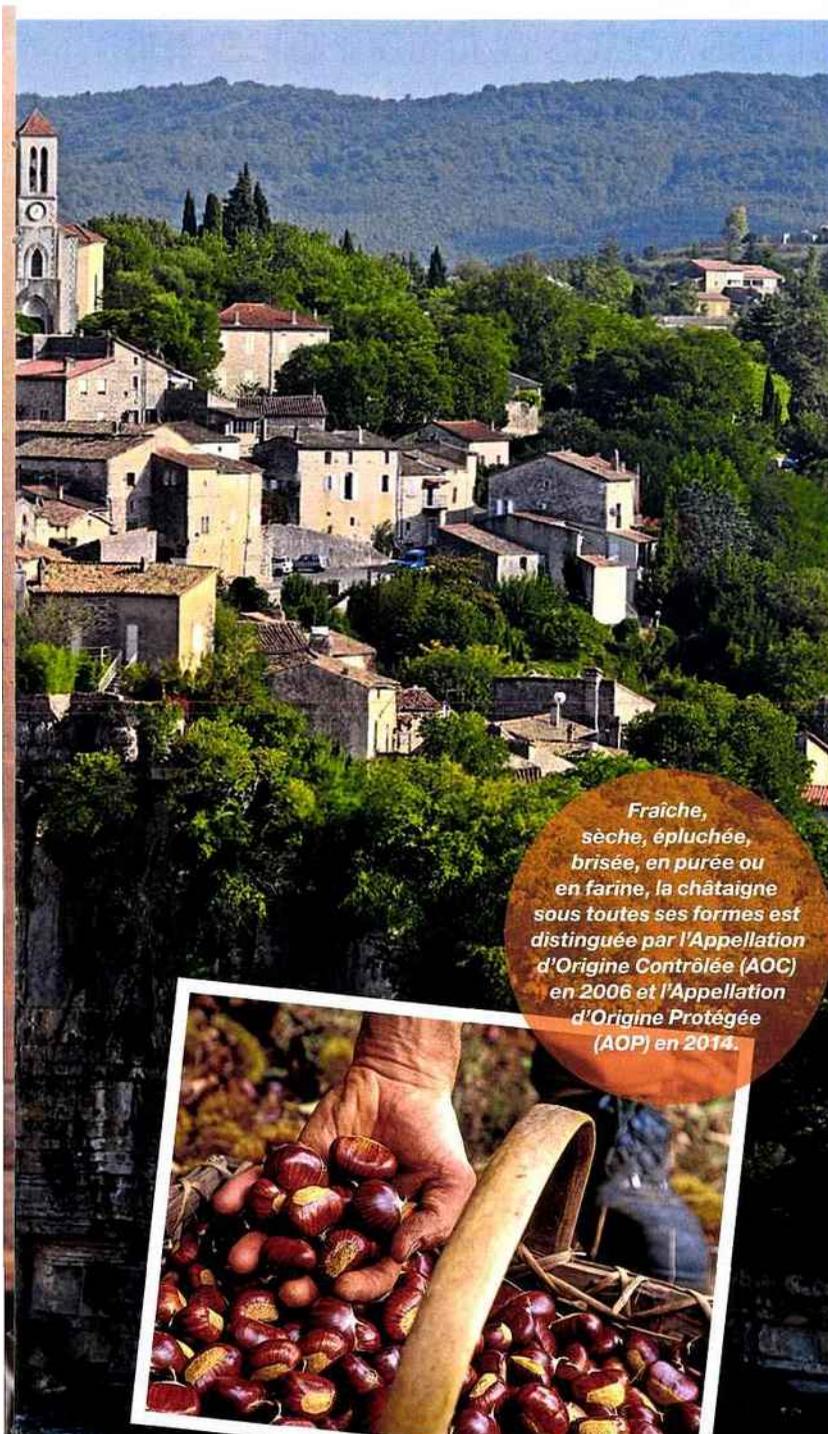
Balade gourmande



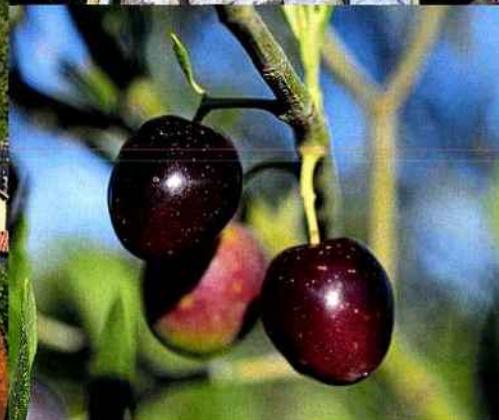
*Un automne
en Ardèche*

AU PAYS DE LA C

Un périple savoureux autour de la châtaigne qui mène à bien d'autres découvertes, des Monts d'Ardèche.



Fraîche, sèche, épluchée, brisée, en purée ou en farine, la châtaigne sous toutes ses formes est distinguée par l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) en 2006 et l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) en 2014.



Falaises, collines boisées et rocailleuses, rivières serpentant dans des gorges... Dans ce paysage splendide mais parfois austère, les villages sont accrochés à la montagne, perchés ou cachés. Il suffira de quelques pas le long des calades, de franchir un passage voûté, de pousser une porte pour se rendre compte que l'Ardèche ne se résume pas à la seule châtaigne. Les saveurs sont multiples comme en Ardèche méridionale où le pays des Vans déploie châtaigneraies et oliveraies.

Les Monts d'Ardèche, terre de châtaigniers

Succession de crêtes et de vallées, le parc naturel régional des Monts d'Ardèche s'ouvre à de magnifiques randonnées pour parcourir ses paysages typiques, ponctués de faïsses (terrasses) et aller à la rencontre des castaneiculteurs qui récoltent les fruits entre le 15 septembre et le 15 novembre. 188 communes sont concernées par l'AOP. Jean Philippe, artisan pâtissier, et sa femme Karine, propriétaires de la biscuiterie les Châtaignes, travaillent avec ces producteurs locaux. Ils se sont spécialisés dans la pâtisserie à

PHOTOS H. HUGHES/HEMIS, M. RISSO/ADT07

HÂTAIGNE

jusque dans le sud du département. Par Sophie Javaux.

La châtaigne, aux multiples vertus nutritionnelles, fait partie du patrimoine culinaire et culturel de la région



Il y a foule, le mercredi matin, pour faire son marché à Joyeuse.

un parfum d'amande caramélisée. « S'il est habituel de le croquer avec un café ou une glace, les plus audacieux n'hésiteront pas à le tartiner de foie gras. »

Ardèche méridionale : on dirait le Sud !

Le pays des Vans, au pied des Cévennes, cultive une certaine ambivalence. D'un côté, ses forêts de châtaigniers en font une contrée toute cévenole, de l'autre, ses oliveraies lui offrent son caractère méditerranéen. 2 km suffisent pour basculer d'une ambiance à l'autre comme entre Faugères et Brès. Dans ce dernier, un hameau de Payzac, Dominique Vincent possède oliviers et un moulin comme son arrière-grand-père : « Je travaille différentes variétés : rougette, négrette, frantoïo, picholine. Quand l'huile coule, c'est magique, on appelle cela le ruban d'or. Tous les arômes volatils sont là, on peut déjà les goûter. Mais le mieux encore, c'est avec un morceau de pain et quelques grains de fleur de sel. » Un autre passionné s'est installé au Domaine de la Magnanerie, sur le hameau de Massargues. Éric Martin, lui, récolte ses olives (ravece, petit ribier, bouteillan, moraiolo...) de bonne heure, en octobre. Pourquoi si tôt ? « Pour récupérer le meilleur des vitamines contenues dans l'eau des olives, de même que l'amertume et l'ardence. » Et obtenir des arômes subtils : une note d'artichaut pour la cuvée Sauvage, plus portée sur l'amande pour la cuvée Pied d'Ève. Les professionnels ont reconnu son talent. Son huile s'affiche sur les tables de quelques grands restaurants comme celui d'Anne-Sophie Pic. Il est aussi recensé parmi les 500 meilleures huiles d'olive du monde (et en tête de classement) par le prestigieux guide de l'Italien Marco Oreggia, la bible de l'huile d'olive !

Ruoms : le palais des vins

Sur la route qui mène à Vallon-Pont-d'Arc, une halte au Néovinum permet de s'intéresser au savoir-faire des Vignerons Ardéchois. 1 500 vignerons regroupés en une union de caves coopératives pour défendre leurs 3 appellations : IGP Ardèche, AOP Côtes-du-Vivarais et Côtes-du-Rhône. La visite consiste en une approche pédagogique, puis en une dégustation poussée jusqu'à l'accord mets-vins. Comme la cuvée Vendange d'Octobre, un viognier liquoreux qui se marie aussi bien avec un foie gras, un dessert glacé ou un fromage bleu. Et outre les cépages classiques de chardonnay, sauvignon,



base de farine de châtaigne. « On peut tout réaliser : crêpes, gâteaux, madeleines... Il n'y a pas de recettes particulières mais c'est une farine lourde, qui ne gonfle pas. Il ne faut donc pas la travailler seule. On mélange 1/4 de farine de châtaigne pour 3/4 de farine de blé (ou de Maïzena si on est allergique au gluten). Ensuite, on utilise les mêmes ingrédients qu'à la maison ! » Et leurs produits sont délicieux comme les langues de chat au miel de châtaigniers. Parallèlement, cet artisan a développé une gamme salée avec des feuilletés tomates basilic, olives noires... De quoi se régaler de l'apéritif au dessert !

Joyeuse : à l'origine du macaron

Le mercredi, à Joyeuse, c'est jour de marché mais les nombreux producteurs présents ne doivent pas faire oublier la visite du musée de la Châtaigneraie ni celle de la maison Charaix, pour un petit cours d'histoire sur... le macaron ! Car c'est au duc de Joyeuse que l'on doit, a priori, cette tradition depuis le XVI^e siècle. De ses noces avec la belle-sœur du Roi pour lesquelles Catherine de Médicis fit venir d'Italie des pâtisseries aux amandes, les *maccarone*, le duc ramena dans son duché épouse et recette, fort bien gardée depuis lors par les pâtisseries de Joyeuse. La maison Charaix – et plus particulièrement Laurent Palanque – perpétue aujourd'hui l'héritage de ce macaron originel, croustillant avec en fin de bouche



Macarons de la maison Charaix, les délices des Châtaignettes et vin des Vignerons Ardéchois.



1



2



3



4

syrah, merlot ou grenache qui s'adaptent à la grande variété de sols, un cépage local apporte une originalité tannique : le chatus.

Cévennes ardéchoises : le règne du picodon

Certes, le picodon ne se limite pas à ce territoire mais à Planzoles s'est établi Terra Cebra, un espace pédagogique sur l'élevage et la production caprine, complété par l'atelier d'affinage Peytot. Une entreprise familiale (créée par Christian et Olivier Moyersoën, père et fils, Belges d'origine) et 15 fermiers regroupés pour exprimer leur passion dans cette AOP. Et c'est peu de le dire. Ici, on couve du regard ces petits chèvres qui s'affinent 14 jours au moins pour prendre l'appellation picodon. Cette période peut être prolongée de deux, trois mois ou plus, selon les goûts... jusqu'à deux ans d'affinage, c'est alors « un fromage d'amateur de sensations fortes », précise Olivier Moyersoën, tombé dans le picodon depuis tout petit ! Et que dire du fromage bardé de lard : « Il faut le passer à la poêle jusqu'à ce que le lard soit grillé et le fromage fondant à l'intérieur. Avec un petit vignier, c'est juste le bonheur. »

1. La tentation est grande devant les saucissons secs d'Ardèche.
2. Polyvalente, Céline donne, de temps à autre, un coup de main à la boutique L'Olivier de Vincent, des Vans : tapenades, olives et huiles de Dominique Vincent.
3. Le picodon de chez Peytot. À chacun de choisir son affinage et à déguster avec un verre de chatus.
4. Au domaine de la Magnanerie, Éric Martin produit des huiles d'olive qui lui ont valu une reconnaissance des professionnels.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Carnet gourmand

La maison Jaffran

Une maison et table d'hôtes, sur le plateau du Coiron à Berzème, à l'image de ses hôtes, charmants et chaleureux. On se sent comme à la maison autour d'un repas concocté par les maîtres des lieux qui se font un plaisir de vous faire découvrir tout aussi bien les vins locaux, les confitures maison que les balades dans les environs. À partir de 80 € pour 2 personnes, petit déjeuner inclus. Table d'hôtes : 28 €.

Bazar et épicerie de l'Auberge de Banne

Une épicerie comme on les aime sur la place du marché face à l'Auberge de Banne, tenue par le même propriétaire. De quoi se régaler des bons produits locaux, en circuit court (fromages, saucissons, bières de brasseries artisanales locales), mais également régionaux.

Domaine Arsac

Des vins bio qui bénéficient de la richesse des sols argilo-calcaires ou basaltiques du Coiron, une richesse aromatique et en plus une étiquette sobre et très efficace. Le Domaine Arsac s'est vu attribuer une étoile pour sa cuvée Le Haut-Pontet, 100 % merlot, millésime 2014 dans le Guide Hachette des vins 2016.

La Table du Moulin

Céline a créé un petit restaurant chaleureux au-dessus du moulin de Dominique Vincent. Elle encense ainsi sa cuisine inventive de produits frais et locaux avec la délicieuse huile d'olive et les tapenades de... son père ! Une histoire de famille et de passionnés dans un cadre magnifique.

Goutez l'Ardèche

Cette marque distingue les 300 meilleurs produits ardéchois pour leur origine et la qualité de leur fabrication, ainsi que la dizaine de tables gourmandes qui les mettent à leur carte. Plus d'infos : goutez-ardeche.fr

Infos touristiques

ardeche-tourisme.com

Les fêtes de la châtaigne : castagnades.fr

La châtaigne est un fruit compliqué à travailler en tant que tel



Les marrons glacés de la maison Sabaton remportent un franc succès.

RENCONTRE

Sabaton : le marron, c'est son rayon !

Châtaigne ou marron ? Le terme de marron s'est imposé pour les produits transformés ou des gros fruits sélectionnés et calibrés. Chez Sabaton, on connaît la chanson car Christophe, l'actuel dirigeant, n'est autre que le petit-fils du fondateur. En gardien de cette maison créée en 1907, il continue à transformer la châtaigne de l'Ardèche : la sardonne, la bouche-rouge, la pourette... en purée, crème, marron glacé ou au sirop. Et il est intarissable sur ce fruit. « Il faut un lien très fort avec la châtaigne pour savoir la travailler sinon je déconseille de se lancer dans une confiture, ce fruit est trop compliqué ! Déjà pour bien les éplucher, il faut les faire bouillir 5 mn pour retirer la première peau avec un couteau. Mais la 2^e peau est encore plus adhérente. Il faut donc le faire quand la châtaigne est encore très chaude et ne pas hésiter à la réchauffer si besoin est. Le plus simple chez soi est d'utiliser les produits transformés. Par exemple, si on ajoute de la purée de marrons à de la crème de marrons en pâtisserie, on obtiendra un goût renforcé en châtaigne sans ajout de sucre. » Et en cette période propice aux marrons glacés, il suffit de suivre les conseils sur le site sabaton.fr pour en réaliser à partir de marrons au sirop. Un mélange de sucre glace et d'eau à verser sur les marrons avant de les passer 3 mn au four à 180 °C. « Il faut le faire au moins une fois. Ils sortent du four, brillants comme jamais vous ne les aurez en boutique. Et il faut les manger dans les 15 jours pour qu'ils conservent leur moelleux ! »



Criques de pommes de terre

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MN
CUISSON : 30 MN

- 1,2 kg de pommes de terre à chair farineuse (amandine, nicola)
- 1 œuf
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à soupe de persil haché
- huile de tournesol
- beurre
- sel
- poivre.

Peler et râper les pommes de terre (grille fine, à la main de préférence). Les essorer en pressant pour retirer l'excédent d'eau.

Peler et hacher l'ail, le mélanger dans un saladier avec les pommes de terre, le persil et l'œuf. Saler et poivrer.

Chauffer un peu de beurre et d'huile moitié-moitié dans une grande poêle (ou plusieurs pour faire une seule tournée). Déposer des cuillerées de préparation et appuyer légèrement avec le dos de la cuillère pour faire des galettes.

Cuire à feu vif 7 à 8 mn de chaque côté, puis cuire encore 10 mn à feu moyen et à couvert : les criques doivent être croustillantes à l'extérieur mais encore moelleuses à l'intérieur. Cuire encore 5 mn à découvert si besoin. Servir bien chaud.

Ça change des frites !
Ces criques sont délicieuses en accompagnement d'un poulet rôti ou d'une côte de bœuf.





Caillettes ardéchoises

POUR 8 PERSONNES
PRÉPARATION : 45 MN
CUISSON : 2 H REPOS : 1 H

■ 1 kg de légumes-feuilles mélangés (épinards, blettes, oseille) ■ 250 g de roquette ou de pissenlit ■ 700 g d'échine ou de gorge de porc ■ 150 g de foie de porc ■ 150 g de lard gras ■ 100 g de crépine de porc ■ 2 gousses d'ail ■ 10 cl de vin blanc ■ 15 g de sel fin ■ 1/2 c. à café de poivre moulu ■ 1/2 c. à café de quatre-épices ■ quelques brins de sauge, persil et thym ■ coulis de tomates (pour servir).

Plonger les légumes-feuilles et la roquette dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Les égoutter à la reprise de l'ébullition. Les presser fortement pour

extraire le maximum d'eau. Passer au hachoir à viande les légumes-feuilles, la roquette, l'ail, l'échine de porc puis le foie de porc. Mélanger avec le sel, le poivre, les épices et les herbes effeuillées et hachées. Laisser reposer 1 h au réfrigérateur. Façonner des boules d'environ 150 g chacune. Envelopper chaque caillette dans la crépine lavée et les placer dans un plat en les serrant pour qu'elles ne s'étalent pas à la cuisson. Déposer sur chacune un bâtonnet de lard. Arroser de vin blanc. Enfourner 1 h à 120 °C (th. 4), puis 1 h à 150 °C (th. 5). Servir tiède, accompagné de coulis de tomates.

Pratique

Vous pouvez les préparer à l'avance et les congeler crues. Prolongez alors la première phase de cuisson de 15 mn.

Moelleux aux marrons

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MN
CUISSON : 45 MN

■ 250 g de crème de marrons
■ 3 œufs ■ 80 g de sucre
■ 1 sachet de sucre vanillé
■ 150 g de farine ■ 100 g de beurre ■ 1/2 sachet de levure chimique ■ 3 c. à soupe de rhum
■ 1 pincée de sel ■ sucre glace.

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre et le sucre vanillé. Incorporer la crème de marrons et le beurre fondu. Ajouter la farine et la levure chimique, puis le rhum. Préchauffer le

four à 150 °C (th. 5).

Battre les blancs en neige avec le sel, les incorporer délicatement à la préparation.

Verser dans un moule à manqué chemisé de papier sulfurisé et enfourner pour 45 à 50 mn. Vérifier la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau dans le gâteau : elle doit ressortir sèche. Démouler tiède et laisser refroidir. Servir saupoudré de sucre glace et éventuellement accompagné d'une crème anglaise.

Encore plus gourmand

Nappez le gâteau de chocolat fondu.

