

ACTEURS ÉCONOMIQUES



AGROALIMENTAIRE

ARDÈCHE LE GOÛT, TOUJOURS EN MOUVEMENT

ARDÈCHE - *Privas*

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

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

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

Des actions importantes réalisées en 1 an

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

6500 visiteurs, dont 1515 scolaires, 4985 grand public et 400 visiteurs professionnels. Le car Foud'Ardèche a parcouru plus de 5000 km en Ardèche et a véhiculé l'image du territoire dans la France entière, en passant par Valence, Lyon, Grenoble et plus récemment à Paris. Rappelons que le car Foud'Ardèche est un service de proximité proposé aux acteurs locaux. Il permet aux visiteurs d'être immergés au cœur des productions ardéchoises à travers un parcours ludique, pédagogique et riche en émotions, en petits groupes, à travers 3 ateliers à parcourir en autonomie.

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

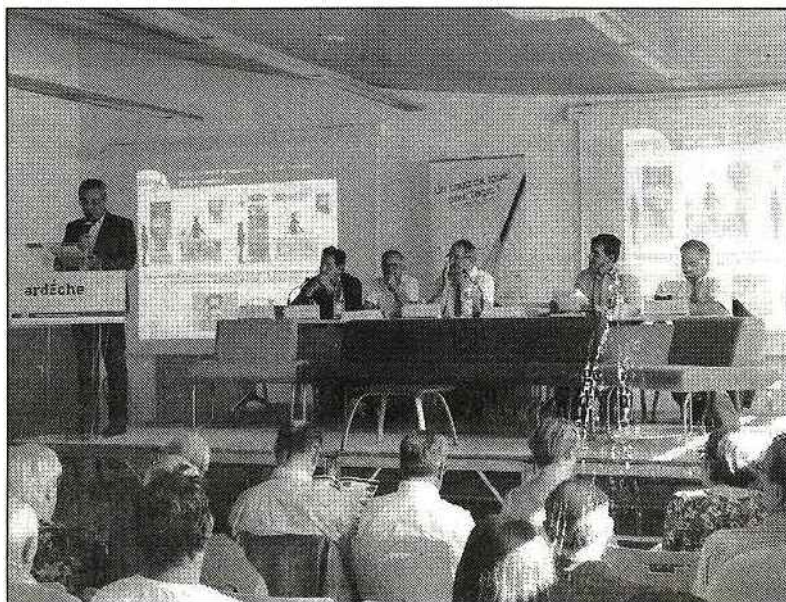


D'Ardèche et de saison.

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

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

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



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

ÉTABLES

Foud'Ardèche, la science ardéchoise

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

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



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

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

PRIVAS Présentation du programme de « Privas fête le goût »

Du 10 au 23 octobre, la ville capitale du goût



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

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

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

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

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

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

Autre grand moment du samedi 15 octobre : le cham-

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

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

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

S.Sa

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.

En 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. « Nous proposons une gamme de produits relativement diversifiés du lait UHT, du lait frais, du lait fer-



Bénédicte Carrier, gérante de la société familiale.

menté, 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 collectivités qui cherchent à proposer de plus en plus de produits de leur région. Pour la P.-D.G. 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'Issartès 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

■ *zoom sur...*



Lait de vache



La filière lait du Sud-Est recherche la valeur ajoutée



©C Heislly Chriet

« Notre modèle est observé avec intérêt par les étrangers et notamment les Allemands » assure Jean-Michel Javelle, administrateur de Sodiaal.

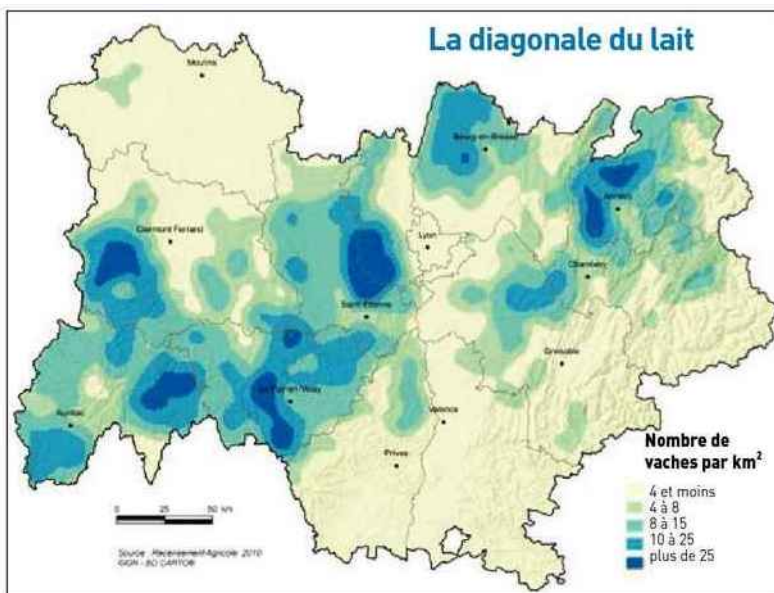
« **Secouée par une crise des prix depuis août 2014, la filière lait de la région Auvergne Rhône-Alpes ou du bassin Sud-Est, demeure une aire de production incontournable mais plus soucieuse de la valorisation que de la course aux volumes. Dans un contexte de fin des quotas et de concurrence internationale 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'arrache-pied 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 convain-



cu 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 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 ci-dessous). 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, avallés ? 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 paye 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 dans l'Ain

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 premier. Nous



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

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 proposition 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 va-

leurs 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), privilégiant 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.

En 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 Areilladou, 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. « Nous proposons une gamme de produits relativement diversifiés du lait UHT, du lait frais, du lait fer-



menté, 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 collectivités qui cherchent à proposer de plus en plus de produits de leur région. Pour la P.-D.G. 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'Issartès 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

En bref

BASSIN LAITIER SUD-EST/ Les chiffres

Le bassin Sud-Est (Rhône-Alpes, Paca et Saône-et-Loire) compte plus de 5 900 producteurs de lait et près de 300 000 vaches laitières, en grande majorité sur la région Rhône-Alpes. La Loire (328 millions de litres), l'Ain (316 M) et la Haute-Savoie (234 M) forment le trio de tête de la production en volume. Depuis la fin des quotas, les tendances départementales sont néanmoins variées. La production en région Rhône-Alpes (hors zone Savoie) avait reculé de 0,79 % en 2015 par rapport à 2014. L'Ain et la Drôme faisaient figure d'exception (+ 0,24 % et + 2,85 %). Sur les quatre premiers mois de 2016, seuls la Loire et l'Isère ont vu leur collecte progresser tandis qu'elle reculait dans les autres départements et notamment en Ardèche (-5,16 %). La zone Sud-Est est l'une des régions de France avec la plus faible référence (- de 300 000 litres par exploitation contre plus de 400 000 dans le Grand Ouest). Elle n'a pas échappé à l'érosion du nombre d'exploitations (- 31 % en dix ans) mais résiste un peu mieux que la moyenne.

LAIT BIO/ En progression

La collecte de lait bio continue sa progression. Il représente aujourd'hui environ 3,5 % du volume global sur la zone Sud-Est. En 2015, les volumes bio avaient fait un bond de 7,74 % par rapport à l'année précédente. L'Ardèche et la Drôme avec respectivement 11,1 % et 9,5 % de leurs volumes en bio sont proportionnellement les départements les plus concernés. Le mouvement de conversion va s'intensifier sous l'impulsion de la coopérative Sodiaal. « Nous allons plus que doubler nos volumes en deux ans, passant de 22 millions à 50 millions de litres », précise Jean-Michel Javelle.

GOVERNANCE/ L'interprofession laitière savoyarde intègre le Criel

Les acteurs savoyards de la filière lait ont fait le choix de maintenir un comité interprofessionnel spécifique à leur territoire : l'ILS (Interprofession laitière savoyarde), présidée par Patrick Ramet. Elle vient d'être reconnue comme section spécialisée du Criel Sud-Est, une première en France. La zone est marquée par la présence forte de signes de qualité (80 % des volumes) avec cinq AOP (Abondance, Beaufort, Chevrotin, Reblochon et Tome des Bauges) et deux IGP (Tome de Savoie et Emmental de Savoie) et bientôt une troisième, la Raclette de Savoie. Ces signes de qualité ont la particularité d'avoir leur propre collège au sein de l'interprofession savoyarde. ■

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 cinquante 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 *Areilladou*, 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. « Nous proposons une gamme de produits relative-



ment 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 / 1000 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

FILIÈRE LAITIÈRE

Miser sur la valeur ajoutée

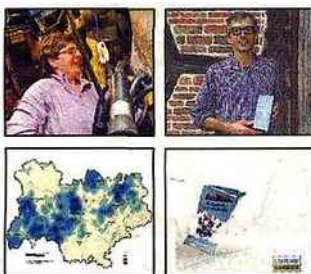
La filière lait de vache d'Auvergne-Rhône-Alpes demeure une aire de production incontournable mais plus soucieuse de la valorisation que de la course aux volumes.



zoom sur...

Lait de vache

La filière Sud-Est mise sur la valeur ajoutée



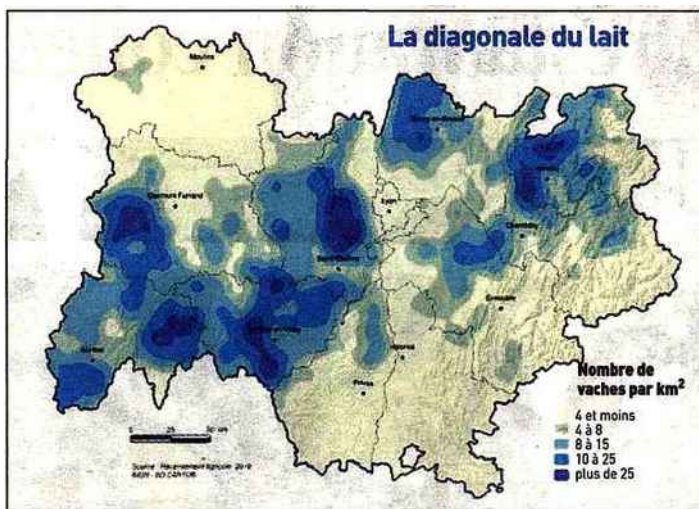
Secouée par une crise des prix depuis août 2014, la filière lait de la région Auvergne-Rhône-Alpes ou du bassin Sud-Est, demeure une aire de production incontournable mais plus soucieuse de la valorisation que de la

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'Afinois. 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 Tauldière 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 premier. 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 proposition 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), privilégiant 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



« Notre modèle est observé avec intérêt par les étrangers et notamment les Allemands » assure Jean-Michel Javelle, administrateur de Sodiaal.

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. « 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 collectivités 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

Le car Foud'ardeche sur la place de la mairie

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



Une partie des élèves devant le bus Foud'Ardèche.

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

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

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

Tous Foud'Ardèche avec le bus agro-alimentaire

Saint-Fortunat-sur-Eyrieux

Le car Foud'Ardèche sera mercredi dans la commune

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



le fil de l'actu...

Privas

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

Privas, capitale du goût et des saveurs



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

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

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

Le 1^{er} mondial de la crrique ardéchoise

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

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

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

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

Fous de châtaigne

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

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

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

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

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

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

T.R.

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

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

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

Ardèche

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE / Le Centre de



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

Ardèche le goût : l'agroalimentaire dynamique

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

Former, accompagner, promouvoir...

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

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

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

Développer des synergies

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

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

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

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

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

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

« À chacun ses responsabilités »

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

Tiphaine Ruppert

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

² www.decouverteagroalimentaire0726.fr

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

En bref

Rapport comptable

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

Bilan pour Sodexo

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

Conventions signées

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

Buffet

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

PROMOTION /

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

Plus de 5 000 km parcourus

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

emprunter d'autres routes.

La FNSEA invite le car à Paris

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

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

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

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

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

Castagnades 2016, c'est parti !

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

Rendez-vous à Mercuer et Jaujac

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



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

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

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

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

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

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

H.B.

✓ Plus d'infos : www.castagnades.fr

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 *Areilladou*, 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. « 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 collectivités 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

Des actions pour les scolaires

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



Ardèche le Goût séduit de plus en plus

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

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

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

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

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

Changement de président

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

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



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

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

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

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

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

SANDRINE CROZIER (CLP)

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

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

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

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

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

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

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

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

Ardèche le Goût séduit de plus en plus

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

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

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

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

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

Changement de président

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

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



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

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

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

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

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

SANDRINE CROZIER (CLP)

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

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

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

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

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

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

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

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

Un entretien avec Alain Berlioz-Curlet, président d'Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand

« Nous sommes au service de la région et des entreprises de la filière agroalimentaire en Auvergne-Rhône-Alpes »



POUVEZ-VOUS NOUS PRÉSENTER AUVERGNE-RHÔNE-ALPES GOURMAND ?

Le Comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand est une association composée de professionnels issus de différents horizons : chefs d'entreprises, chambres consulaires (Chambre de commerce et d'industrie de la région, Chambre régionale d'agriculture et Chambre régionale des métiers et de l'artisanat), organisations professionnelles (Association régionale des industries alimentaires, Confédération générale de l'Alimentation en détail, Coop de France, etc.), comités de promotion des marques territoriales (Goutez l'Ardèche, etc.), centres de recherche (Inra, etc.) et établissements de formation (Institut supérieur d'agriculture et d'agroalimentaire Rhône-Alpes, lycées, etc.). Au total, ce sont plus de 200 adhérents et nous couvrons l'ensemble de la filière, depuis le champ jusqu'à l'assiette.

Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand porte des actions de promotion et de développement économique de la filière alimentaire régionale, avec le soutien de la Région, en phase avec les priorités du territoire (qualité, bien-manger, sécurité, etc.) et en concertation avec les entreprises et acteurs régionaux. Véritable porte d'entrée de la filière, le comité met en relation les différents acteurs.

POUVEZ-VOUS NOUS DONNER QUELQUES INDICATIONS SUR LE SECTEUR ?

Il convient, d'abord, de rappeler que la nouvelle région Auvergne-Rhône-

Alpes a une superficie de 70 000 km² et compte 7,8 millions d'habitants. C'est la 10^e région la plus peuplée d'Europe. Son PIB, est supérieur à celui de l'Irlande ou du Portugal.

Avec 62 700 exploitations, Auvergne-Rhône-Alpes se situe sur la troisième marche du podium agricole français. La Région se caractérise surtout par la grande qualité et la diversité des productions : élevage, en particulier de bovins dans le Massif Central ; cultures fruitières dans la Drôme ou l'Ardèche ; polyculture et polyélevage ; viticulture ; cultures maraîchères, etc. Cette variété est souvent méconnue. La région est leader en France pour la production de fruits rouges et numéro deux pour l'agriculture biologique avec 3 790 exploitations certifiées. Elle est aussi numéro un pour les signes de qualité (AOP, IGP, Label Rouge, etc.).

QUELLES SONT VOS PRINCIPALES ACTIONS ?

Nous sommes d'abord en charge de la promotion, nationale et internationale, de nos produits et de nos territoires. Il est impossible de dissocier ces deux éléments : nous avons des terroirs très riches qu'il faut mettre en lumière.

Le Comité accompagne dans le choix des événements BtoB et facilite la préparation de la participation des entreprises aux grands salons (SIRHA, Sial, Vinexpo, ProWein, Fancy Food, etc.). En 2015, plus de 3 300 m² de stands régionaux ont été aménagés et 157 entreprises ont été accompagnées dans les salons. Nous proposons aussi des ateliers d'informations sur de nouveaux marchés, aussi bien à l'export qu'au niveau national, auprès de la GMS et de la restauration collective.

Nous agissons également pour le développement des entreprises agroalimentaires. On en compte 12 000 dans la région, dont 10 000 TPE, 600 PME et une quarantaine de grands groupes. Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand accompagne les

projets de développement et d'innovation et propose d'intégrer des programmes de soutien à l'innovation.

QUELS SONT LES ENJEUX DE L'EXPORT ?

Nous pensons que nos entreprises ont de grands atouts à faire valoir sur les marchés étrangers. Le principal d'entre eux est le savoir-faire et l'expérience en matière de transformation dans des activités telles que, par exemple, les salaisons, les fruits (fabrication de compotes, de produits surgelés, etc.), les boissons ou les produits laitiers.

La qualité de la nutrition est une préoccupation fondamentale des consommateurs. La Région dispose d'un important secteur de la pharmacie et de la santé. Notre offre est parfaitement en phase avec les nouvelles tendances de la consommation en Europe et dans le monde : nous avons une vraie carte à jouer dans la promotion d'une alimentation saine et respectueuse de l'environnement. La position géographique de la région, au croisement de plusieurs corridors internationaux, est un autre atout essentiel. À cela s'ajoute la qualité des infrastructures logistiques : la région est une plateforme privilégiée pour les échanges commerciaux internationaux.

COMMENT TRAVAILLEZ-VOUS À L'INTERNATIONAL ?

Une équipe régionale de l'export, qui rassemble l'ensemble des acteurs concernés (État, Région, Chambre de commerce et d'industrie de la région, conseillers du commerce extérieur de la France, Bpifrance, Coface, OSCl, Business France, Medef, CGPME et Chambre régionale des métiers et de l'artisanat) a été mise en place et fonctionne parfaitement. Auvergne-Rhône-Alpes s'inscrit dans cette logique de coordination et de mutualisation des efforts. Notre objectif est d'accompagner l'équipe régionale de l'export et faciliter son action dans le domaine agroalimentaire.

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

L'Académie des Sciences des lettres et des arts de l'Ardèche en partenariat avec le Conseil départemental de l'Ardèche, l'EPLFA (Établissement public local d'enseignement et de formation agricole au lycée agricole d'Aubenas), l'Institut Olivier de Serres, le Cermosem, antenne de l'université de Grenoble-Alpes et MATP, organise vendredi le 21 octobre à partir de 9 h au Pradel, à Mirabel, avec le soutien de la Caisse régionale du Crédit Agricole, La Chambre d'agriculture de l'Ardèche, [Goûtez l'Ardèche](#) et Les Vignerons ardéchois, la troisième édition du Forum recherche et territoire intitulée : « L'Ardèche, terre d'expérimentation agricole ».

L'ambition est de faire connaître au grand public le travail de recherche qui se fait sur le territoire ardéchois et ceux qui le portent au quotidien. « La faible représentation des universités en Ardèche, corollaire de l'absence de grande ville, ne signifie pas pour autant immobilité et absence d'innovation. L'archéologie et l'histoire de cette terre ardéchoise en témoignent au fil des millénaires et des siècles » avance Joëlle Dupraz, présidente de l'ASL.

L'agriculture et ses chercheurs et ou praticiens seront donc à l'ordre du jour et à l'honneur. Vingt – deux intervenants issus de l'université, du monde agricole et du monde de l'entreprise se réuniront pour aborder ce vaste sujet de l'expérimentation agricole sur le territoire, aux origines, puis aujourd'hui et de la nature des recherches pour l'agriculture de demain. Chaque groupe d'interventions ou tables rondes organisées autour d'un thème fera l'objet d'un échange avec la salle. Cette journée s'annonce riche d'échanges grâce à la diversité des sujets et des intervenants mais aussi par la présence d'un public attendu nombreux. L'entrée est gratuite, et l'inscription nécessaire pour le repas de midi.

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



Les Boutières

SAINT-AGRÈVE

Le car « Foud'Ardèche » de passage



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

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

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

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

Privas a fêté le goût samedi

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

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

À 16h, place à la bonne hu-

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



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



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



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



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



Ateliers sensoriels et chromatiques avec l'Arche des métiers.



Découverte des 7 merveilles d'Ardéche.



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

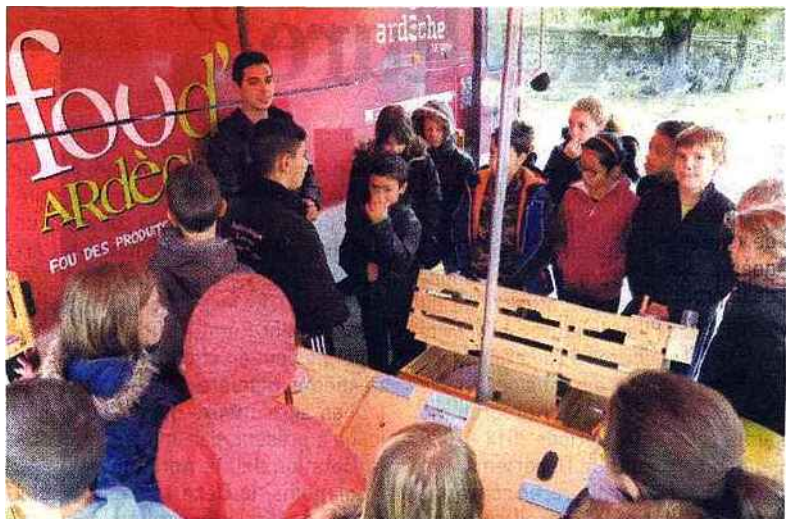
Privas

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

Car Foud'Ardèche : les écoliers font marcher leurs papilles

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

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



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



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

Découvrir les produits locaux

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

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

Près de 1 700 écoliers

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

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

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

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

T.R.

■ le fil de l'actu...

Ardèche

CONSEIL DEPARTEMENTAL / Alors que la loi NOTRe a ouvert une période d'incertitudes, le Département de l'Ardèche réaffirme sa volonté de soutenir l'agriculture.

“ Nous avons décidé de continuer à soutenir l'agriculture ”

L'agriculture est un des piliers de l'économie ardéchoise et comme le rappelle Laurent Ughetto (vice-président du Conseil départemental en charge du développement économique, de l'attractivité du territoire et de l'agriculture), « l'activité agricole, c'est environ 5 000 exploitants, 8 000 actifs et 4,6% des emplois dans le département ». En 2014, un programme d'aides couvrant la période 2014 - 2020 a été élaboré entre le Département et la Chambre d'agriculture, en concertation avec l'État et le Conseil régional. Sauf que la loi NOTRe, adoptée en 2015, est venue supprimer la clause de compétence générale, ce qui autorise le Conseil départemental à n'intervenir que dans le cadre de ses compétences [NDLR : pour l'essentiel, la politique sociale, la construction des collèges, la voirie départementale et l'action culturelle]. Voilà qui a contraint le Département à restreindre ses interventions dans le domaine agricole, sauf à les considérer au titre des « solidarités territoriales et humaines ».

« En 2016, nous avons décidé de continuer à soutenir l'agriculture », souligne Laurent Ughetto. Cette décision s'est appuyée sur trois volontés : le maintien de la population agricole partout dans le département parce que c'est un atout majeur de l'économie locale ; l'aspect environnemental car « le paysage dépend étroitement de l'agriculture » ; le développement d'une agriculture durable

afin de « garder des savoir-faire ». Pour Laurent Ughetto, l'important est de maintenir la vie, l'animation, la culture et un terroir qui font partie de l'image de l'Ardèche.

Vu la loi NOTRe et le Programme de Développement Rural (IPDR), le Département ne peut en effet plus soutenir de la même manière l'installation des jeunes agriculteurs qui se traduisait, jusqu'à présent, par un complément à la Dotation Jeune Agriculteur (DJA). Néanmoins, le Département a voulu, avec la profession agricole et la Région, envisager des pistes pour maintenir un accompagnement spécifique aux futurs

installés.

La principale mesure de l'enveloppe installation du Département porte sur des mesures PCAE (Plan de Compétitivité et d'Adaptation des Exploitations agricoles) et consiste à doter, spécifiquement dans ce cadre, les demandes des jeunes agriculteurs. Le Département conserve également un objectif d'accompagnement

a minima d'une cinquantaine de porteurs de projet. Dans cet objectif, il attribuera à la Chambre d'agriculture, dans le cadre de la Décision Modificative du budget (qui sera examinée le 24 octobre), 90 000 € pour ses actions en faveur de l'installation. Cette subvention sera proposée dans l'esprit de la charte pour le renouvellement des générations.



La préservation des paysages ardéchois fait partie des priorités du Conseil départemental. C'est aussi pour cette raison qu'il soutient l'agriculture.



Pour Laurent Ughetto, l'agriculture est l'un des piliers économiques du Département. Malgré les nombreuses incertitudes liées à la loi NOTRe, le vice-président du Département souhaite tout mettre en œuvre pour continuer à l'appuyer.

ardèche LE DÉPARTEMENT

En résumé, l'ambition politique du Département est de mettre en œuvre une solution compensatoire d'aides à l'investissement que la loi NOTRe ne permet plus. Ainsi, le Département de l'Ardèche continuera à soutenir la dynamique d'installation et les porteurs de projets.

Toutefois, précise Laurent Ughetto, « *normalement, nous n'avons plus le droit d'accorder ce type d'aide. Nous avons pu le faire parce que nous sommes en année transitoire, mais nous ne pourrions pas le faire l'année prochaine* ».

Un nouveau plan régional

À partir de là se pose la question de la manière dont sera conduite la politique agricole pour les années à venir. Avec la Chambre d'agriculture, le Département a ainsi convenu d'utiliser 2016 pour convaincre la Région de mettre en œuvre les moyens nécessaires à la poursuite d'une stratégie agricole sur la période 2014-2020, mais aussi de pérenniser les missions d'un certain nombre d'organismes agricoles.

Cette politique, définie par la loi NOTRe, portera le nom le Schéma Régional de Développement Économique d'Innovation et d'Internationalisation (SRDEII).

Son but sera d'établir la stratégie économique de la Région pour les cinq prochaines années. Clairement, l'Ardèche souhaite que ce schéma comporte un volet agricole. Comme pour le PDR, selon Laurent Ughetto, « *c'est dans ce SRDEII que nous pourrions alors mener des actions en faveur de l'agriculture qui ne sont pas possibles en dehors de ce cadre* ». Si chaque département a ses spécificités souligne-t-il, il s'agira pour l'Ardèche de défendre nos outils propres comme par exemple le Centre de développement agroalimentaire.

Soulignant que les objectifs du Département sont le maintien de la population sur tout le territoire, Laurent Ughetto admet que nous sommes dans une période d'incertitudes.

« *Nous sommes dans un passage un peu compliqué. Depuis longtemps, nous étions dans une politique redéfinie chaque année et désormais nous changeons de cadre. La loi NOTRe a l'avantage de clarifier certaines choses mais aujourd'hui, nous sommes encore dans le flou car le Département a dû abandonner des politiques d'aide qui n'ont pas encore été reprises par d'autres financeurs. Il faut donc profiter de la loi NOTRe pour dire que la politique d'aide à l'agriculture se fera différemment mais dans le même esprit* », dit-il. ■

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 s'en sortir 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 d'adaptation 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.

« 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 épicerie, 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, le « manger local » a sensibilisé de nouveaux clients, comme les collectivités 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



Bénédicte Carrier, gérante de la société familiale.

exemple, la commune Béage 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 pour 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**

LES ÉCHOS du conseil

Consolidation du mur de la route des grads

Durant cette séance, le projet de consolidation du mur de la route des grads a été voté à l'unanimité. «Ce mur devient dangereux, il s'affaisse dangereusement sur la route. C'est une situation qui s'aggrave chaque hiver», a souligné Lionel Avit, directeur général des services.

Une subvention au profit l'association ADE école maternelle publique

Le conseil municipal a également approuvé une subvention de 450 euros au profit de l'association ADE école maternelle publique, dans le cadre de leur projet annuel. L'association, qui travaille sur le thème de la gourmandise cette année, souhaite faire intervenir "Goûtez d'Ardèche".