



INTERCONSULAIRE UN NOUVEAU BUREAU EN ARDÈCHE

Le nouveau bureau de l'Interconsulaire de l'Ardèche (qui rassemble la Chambre d'Agriculture, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat et la Chambre de Commerce et d'Industrie) s'est réuni le 20 juillet à Valvignères.

Le nouveau bureau se compose comme suit : président, Jean-Paul Poulet (photo au centre) président de la CCI ; trésorier, Jean-Luc Flaugères président Chambre d'Agriculture ; secrétaire, Fabienne Munoz présidente de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat.

Les sujets à l'ordre du jour traitaient de l'accompagnement des entreprises au digital ; de l'activité du centre de développement de l'agroalimentaire ; de l'implication des compagnies consulaires dans l'association "Émerveillés par l'Ardèche" ; des aides régionales aux entreprises ; de la préparation du schéma régional d'aménagement et de Développement Durable et d'égalité des territoires ; du projet de Cité de la gastronomie à Valence ; de l'antenne Drôme-Ardèche de l'agence Auvergne-Rhône-Alpes Entreprises. Précédemment le Président de l'Interconsulaire était Jean-Luc Flaugères.

■ le fil de l'actu...

Largentière

GASTRONOMIE / Après avoir travaillé au sein de grandes maisons, c'est au mas familial de la Madeleine, que le jeune cuisinier Alban Guillemain propose aujourd'hui sa cuisine, tout aussi inventive que relevée et savoureuse. Deuxième volet de notre série dédiée à ceux qui mettent en avant les produits locaux et de qualité.

Voyage culinaire au restaurant de la Madeleine

Auberge, chambres d'hôtes et gîtes de charme, le Mas de la Madeleine, qui s'étend sur 2 ha et domine le village médiéval de Largentière, abrite également un restaurant. Labellisé « Goûtez l'Ardèche », il propose des menus dignes des plus grandes tables et met en avant des produits locaux sélectionnés pour leur qualité.

Une histoire de famille et d'engagement

L'aventure commence il y a près de quarante ans, lorsque Geneviève et Gérard Guillemain décident de revenir sur l'exploitation agricole de leurs aïeux pour y élever des chèvres et y élaborer du fromage. Déjà, le souci de promouvoir la qualité Ardèche amène les éleveurs à se tourner vers les signes de qualité et à s'engager pour l'obtention de l'appellation d'origine protégée (ADP) picodon. En 2001, ils décident de se lancer dans une autre aventure en ouvrant le Mas de la Madeleine, initialement ferme-auberge. Ils sont alors rejoints par leur fils Alban, cuisinier de formation ayant fréquenté les plus grandes maisons. Petit à petit, le domaine s'agrandit avec la création de chambres d'hôtes et de gîtes. L'activité de l'exploitation alimente la cuisine.

Après dix années à évoluer dans ces conditions, Alban Guillemain se fixe un nouveau défi : la création d'un restaurant gastronomique. « Je voulais renouer avec une cuisine plus inventive, de caractère et aussi plus passionnée. Je ne souhaitais plus me cantonner à une cuisine exclusivement traditionnelle et aspirais à davantage de liberté. De plus, n'utiliser que ce que l'on produit soi-même reste limitant, j'avais envie de pouvoir valoriser le travail et le savoir-faire d'autres producteurs du département. L'Ardèche présente une telle richesse et une telle diversité de bons produits, que j'estimais dommage de m'en priver ! »

Du terroir dans les assiettes

C'est ainsi que le restaurant du domaine renait une seconde fois, proposant des plats ensolonnés, finement élaborés et au goût de terroir. Comme une évidence, il obtient en 2014 le label « Goûtez l'Ardèche », année où Alban Guillemain reçoit le titre de Maître restaurateur. La démarche locale reste bien ancrée dans l'ADN du restaurant. « Promouvoir des produits et des producteurs locaux fait partie de l'âme de notre domaine. Pour le restaurant, je m'approvisionne en grande majorité avec des produits du territoire » : truffes des Bois jolis à Viviers, volaille des Fermiers de l'Ardèche à Félines, faisselles de la maison Carrier de l'Arétiladou, truites de la pisciculture Font-Rome à Aubenas, fruits et légumes de Laurac-en-Vivarois ou encore du village des producteurs d'Aubenas, eau minérale Reine des basaltes, fromages ardéchois, sorbets Terre adélice, châtaignes et crème de marrons Imbert ou Sabaton... et bien d'autres encore. La carte des vins offre également un large choix de grands crus ardéchois, une invitation à voyager entre les cépages du territoire : domaine de Peyrebrune à Beaulieu, Château de la Selve à Gros-



Alban Guillemain est le chef cuisinier du restaurant de la Madeleine, à Largentière, qui offre une cuisine fine et de qualité confectionnée à base de produits régionaux.

pierres, domaine de Bournet à Grossier... Le but de cette démarche : « Avoir une histoire à raconter autour de chaque plat que l'on présente au client. Je peux leur parler du territoire duquel il provient, du producteur qui l'a façonné. Ce sont des produits que j'ai goûtés, sélectionnés et dont je sais parler à ma clientèle lorsque je fais le tour de table, le soir. C'est là que notre travail prend tout son sens », confie le chef cuisinier.

Une clientèle touristique mais surtout locale

Ouvert tous les soirs et le dimanche midi, le restaurant accueille beaucoup de touristes, mais une majorité de clientèle locale (environ 60%), « tout du moins d'habités », précise Alban Guillemain. « J'inclus les personnes ayant une résidence secondaire dans les environs, qui reviennent régulièrement au restaurant. C'est aussi pour plaire à cette clientèle que j'ai souhaité ne pas me limiter seulement aux produits ardéchois, bien qu'ils constituent la base de ma cuisine. Les gens d'ici ont aussi envie de voyager, de goûter autre chose, c'est pourquoi j'associe différents produits dans mes assiettes, du local et de l'exotique ».

Sur la carte : quatre entrées, quatre plats et quatre desserts au choix, parmi lesquels l'un est toujours estampillé « Goûtez l'Ardèche » ; à l'image de la pintade des Fermiers de l'Ardèche farcie à la truffe blanche, poitrine fumée, crème et copeaux de truffe, accompagnée de pommes de terre délicates de la vallée de l'Eyreux. Et depuis peu, l'établissement est également labellisé « Étapes savoureuses ». ■

Le menu du jour

À retrouver au Mas de la Madeleine

- Déclinaison de truffes blanches (glace maison, brouillade de truffe, toast au beurre truffé, écume de truffe) ;

- Truite de l'Ardèche cuite sur le côté, espuma de safran de l'Ardèche du Jardin de Nelly (Rocles), accompagnés d'une Terre brûlée (mélange d'olives noires séchées, d'ail, de thym, romarin autres herbes) ;

- Mœlleux à la châtaigne de la maison Imbert, liqueur de châtaigne, sorbet menthe-feuilles de Terre adélice et craquant de chocolat au sésame torréfié. ■

Un pot de bienvenue ludique et festif

Saint-Martin-de-Valamas

Lundi, sur la place du village de Saint-Martin-de-Valamas, beaucoup de touristes mais aussi de locaux étaient réunis pour le pot de bienvenue de l'office de tourisme Val'Eyrieux, réalisé cette semaine en partenariat avec le car Foud'Ardèche, l'Arche des métiers et l'association "Le Village des musiciens" de Saint-Martin-de-Valamas. À partir de 18 heures, près de 200 personnes ont profité d'une diversité d'animations.

Après un mot des élus de l'office de tourisme, de la communauté de communes et de Simon Chapus, maire de Saint-Martin-de-Valamas, Gaëlle, de l'épicerie Dubois, a présenté au public les caillés doux de la ferme Murand, une faisselle à base de lait de vache. Connue pour son goût à la fois doux et crémeux, le caillé a ravi les papilles des touristes de passage. Des papilles ravies, mais aussi des oreilles, grâce à un superbe morceau de piano et des chansons interprétés par Catalina Claro, musicienne chilienne présente pour le Festival de musique de Saint-Martin-de-Valamas.

Et, pour les sciences, le car Fou d'Ardèche et l'Arche des métiers ont proposé des animations ludiques autour de l'eau et de la gastronomie, intéressant les petits mais aussi les grands. Un pot de bienvenue très réussi, qui clôture le premier mois de la saison estivale. Le mois d'août continuera avec des pots chaque lundi. Le programme est disponible à l'office de tourisme.

Renseignements et informations au 04 75 64 80 97. www.tourisme-valeyrieux.fr





07-26-30-38-42-48-84 -
Abeille ardéchoise et drômoise

Des médailles pour les meilleurs miels du Sud-Est

Chaque année, le Concours des miels du Sud-Est de la France récompense les bergers des abeilles des Cévennes, de la vallée du Rhône et de la Provence, comme le Concours général des miels de Paris sélectionne les meilleurs miels présentés dans le cadre du Salon de l'agriculture. Les deux manifestations sont prises par les apiculteurs et par tous les consommateurs de miel, soucieux de valoriser ou de trouver des produits de qualité, le miel étant le seul aliment au monde participant à l'alimentation humaine et élaboré par un insecte.

Le 31^e Concours des miels du Sud-Est s'est tenu, il y a quelques jours, dans la ville touristique de La Voulte-sur-Rhône, en Ardèche, au domaine de la Boissine. Il était organisé par le syndicat de défense des apiculteurs l'« Abeille ardéchoise et drômoise », organisation professionnelle soucieuse de défendre les apiculteurs, leurs productions et tous les produits de la ruche, ainsi que les abeilles, de plus en plus menacées par un univers hostile. Les échantillons des nombreux miels présentés ont été analysés et jugés, selon les critères olfactifs, gustatifs, visuels, de présentation par un jury de professionnels et de connaisseurs, en partenariat avec « Ardèche le Goût ». Ce concours s'inscrit dans la

volonté du syndicat apicole l'Abeille ardéchoise et drômoise de valoriser l'ensemble des miels des départements de Rhône-Alpes et du Sud-Est.

Valoriser les meilleures productions des abeilles

A l'issue de plusieurs heures de travaux, de délibération pour certains miels, un certain nombre de médailles ont été décernées par le jury. Ces médailles récompensent des miels de couleurs et de saveurs variées, parés de mille vertus. Des miels transformés par les infatigables ouvrières de la ruche. Sans ajout, sans transformation. Naturels et authentiques.

A l'occasion de ce 31^e concours, les miels et les apiculteurs suivants se sont vus décerner des récompenses :

- Miel de sapin : or à Francis Gruzelle (07, Annonay) ; argent à la famille Lunel (07, Vogué).
- Miel d'acacia : or à Francis Gruzelle.
- Miel de châtaignier : or à Joël Cortial (07, Viviers) ; argent à Francis Gruzelle ; bronze à Michel Ardail (07, Vessey).
- Miel de montagne : or à Michel Ardail ; argent à Marie-Jeanne et Michel Riffard (07, Intres).
- Miel de forêt : or à Francis Gruzelle.



- Miel de garrigue : or à Pascal Milesi (30, St-Julien-de-Cassagnas).
 - Miel de lavande : or à Joël Cortial ; argent à Francis Gruzelle ; bronze à la famille Lunel.
 - Miel du Haut-Vivarais : or à Francis Gruzelle.
 - Miel toutes fleurs : or à Francis Gruzelle ; argent à Marie-Jeanne et Michel Riffard ; bronze à Michel Ardail.
 - Miel du Plateau ardéchois : or à Joël Cortial.
 - Miel de printemps : or à Joël Cortial.
- Au titre de l'année 2016, une médaille d'or est décernée dans la catégorie châtaignier à Michel Ardail ; une médaille d'or est attribuée dans la catégorie montagne à Marie-Jeanne et Michel Riffard ; une médaille d'or est remise dans la catégorie toutes fleurs à Michel Ardail ; une médaille d'argent est accordée dans la catégorie toutes fleurs à Marie-Jeanne et Michel Riffard.
- A l'issue des travaux du concours des miels, Bernard Brottes, maire de La Voulte-sur-Rhône, qui a toujours défendu les apiculteurs, a félicité tous les bergers des abeilles pour leur engagement au service de la biodiversité et pour leur savoir-faire. « Les apiculteurs peuvent compter sur moi, notamment dans la lutte contre le frelon asiatique, ce redoutable prédateur. Au niveau de la région, au niveau du conseil communautaire, je vais plaider pour des achats de matériels performants pour faciliter la destruction des nids de frelons asiatiques, et la mutualisation des moyens », a conclu Bernard Brottes, sous un torrent d'applaudissements.



Région

Agriculture

Développer un modèle ardéchois

L'Ardèche a-t-elle réussi à faire entendre sa voix lors de l'ouverture des états généraux de l'alimentation ? À priori non, mais il reste encore cinq mois pour agir...

► Car tel est bien le vœu formulé par le président de la chambre départementale d'agriculture, Jean-Luc Flaugère, lors de la session estivale de son organisme : « Notre département, sans faire de fanfaneries, a des choses à dire dans ce domaine, des réalisations, des pratiques à mettre en avant. » Sous réserve que les productions ne soient pas compromises par les aléas climatiques : « Du gel, de la grêle, des épisodes de sécheresse, notre département en a connu à plusieurs reprises. Ce que l'on peut noter, c'est l'accélération de la fréquence de ces phénomènes depuis une dizaine d'années... Nous devons vivre avec le réchauffement climatique et nous adapter », précise-t-il également.

Le modèle ardéchois n'est possible que si notamment un droit à l'irrigation est maintenu : « Stocker l'eau sous forme



Une diversité de produits, des signes de qualité multiples et des exploitations majoritairement familiales, telles sont les principales caractéristiques de l'agriculture ardéchoise.

de lacs collinaires est indispensable pour le développement et la diversification des agricultures de notre département » vitupère encore Jean-Luc Flaugère qui poursuit : « La ressource en eau permet notamment de préserver l'autonomie fourragère et d'assurer la régularité de la production

légumière. » Mais l'organisation économique doit aussi être au rendez-vous. Évoquant les 20 ans de la fromagerie du Vivarais en Nord-Ardèche ou les 50 ans des vignerons ardéchois en Sud-Ardèche, le président de la chambre les cite en exemple de développement : « Si nous voulons garder un territoi-

re dynamique et une agriculture qui permette de vivre de son travail, nous avons à réfléchir et à construire les chais et fromageries qui valoriseront les produits agricoles issus de nos fermes demain. »

La chambre d'agriculture milite pour le renforcement des aides aux investissements, à l'innovation

et à la mise en marché en direction des industries agroalimentaires (IAA).

Par contre, cela implique un virage en terme de méthode. Négocier hier avec le Département et la Région à taille plus humaine était assez facile. Aujourd'hui, il est nécessaire de mobiliser l'ensemble des communautés de communes et d'agglomérations, détentrices de la compétence Développement économique, aux côtés de

la nouvelle Région nettement plus vaste... Jean-Luc Flaugère cite deux exemples pour lesquels la mobilisation doit être permanente : celui des abattoirs (d'Annonay, Privas et Aubenas) et celui des réseaux d'irrigation (sur les plaines de Chomérac et de Berrias). Il est évident qu'il va devoir se munir d'un bâton de pèlerin pour mobiliser dans les territoires infra-départementaux.

JEAN-PASCAL ALVÉRY

Les actions du pacte régional pour l'Ardèche

À travers les Pactes de développement départementaux (Ardèche, Haute-Loire, Cantal), la Région exige la définition de projets spécifiques à ces territoires. La chambre d'agriculture de l'Ardèche a proposé quatre orientations : développer et structurer les filières émergentes de produits méditerranéens ; identifier territorialement des produits et démarches de valorisation ; développer la société coopérative d'intérêt collectif (Scic) d'Ardèche et de saison assurant l'approvisionnement de la restauration collective ardéchoise ; structurer, promouvoir et mutualiser les acteurs de l'agroalimentaire autour du centre de développement de l'agroalimentaire ardéchois.

Le président de la Région, Laurent Wauquiez, a assuré une présentation distincte en citant trois filières principalement ciblées : castanéculture, viticulture et plantes à parfum aromatiques et médicinales, sans négliger un plan arboriculture à l'échelle de l'Ardèche et de la Drôme.



offices de tourisme

Ardèche Grand Air : une offre diversifiée

L'office de tourisme Ardèche Grand Air met en place une démarche de destination autour d'une offre patrimoniale, gourmande et d'activités de nature. Ses objectifs sont de développer l'itinérance vélo, la clientèle groupes et d'accompagner les socioprofessionnels en matière de numérique.

Entretien exclusif avec Alexandre Diaz, directeur de l'office de tourisme.



GOT : Quelles sont les spécificités de la destination ?

Alexandre Diaz : La destination Ardèche Grand Air, au nord de l'Ardèche, est frontalière de la Drôme, de l'Isère, de la Loire et de la Haute-Loire. La ville-centre, Annonay, a une tradition industrielle (cuir, papier, construction d'autobus) et une image de cité d'inventeurs (Marc Seguin, les frères Montgolfier).

Ardèche Grand Air est également un territoire rural de moyenne montagne, avec près de 500 kilomètres de sentiers balisés, une offre de randonnée pédestre, vélo, VTT et des boucles de tourisme équestre. C'est une terre d'arboriculture (cerises, abricots...) et de vignobles.

Installé dans la maison natale des frères Montgolfier, le musée des Papeteries Canson et Montgolfier fait revivre la papeterie du XVII^e siècle à nos jours. La ville abrite également l'Espace du parchemin et du cuir (avec l'une des trois dernières parchemineries de France) et un musée du charronnage et du car.

Le Safari Parc de Peaugres, qui abrite 130 espèces animales dans un parc de 80 hectares, accueille 250 000 à 300 000 visiteurs par an. Le seul golf 18 trous du département est situé sur le territoire d'Ardèche Grand Air, avec un restaurant étoilé et un hôtel 4*.

GOT : Comment l'office est-il organisé ?

A. D. : L'office de tourisme intercommunautaire en EPIC (catégorie II) créé en 2014, devenu intercommunal le 1^{er} janvier

2017, est situé sur le territoire de la communauté d'agglomération Annonay Rhône Agglo (29 communes, 48 000 habitants dont 18 000 à Annonay).

L'équipe de 5,5 ETP et 2 saisonniers anime deux bureaux permanents à Annonay et au village de Ferrières et un point d'accueil saisonnier au Safari Parc de Peaugres, de juin à septembre. La clientèle du Safari Parc de Peaugres est majoritairement excursionniste. L'office réalise sur ce site une enquête de fréquentation annuelle, propose un jeu-concours, distribue la documentation dans les files d'attente des animations et sur les aires de jeu et de pique-nique.

La boutique de l'office, dédiée en priorité au dépôt-vente des artisans et des producteurs locaux, comporte environ 150 références (objets en cuir, topo-guides, bières locales, vins, crème de marron, confiture de myrtille, produits du Safari Parc de Peaugres...). La responsable accueil de l'office a suivi les formations « Accueillir pour mieux vendre » et « Mieux aménager les espaces boutique et information ».

GOT : Quels sont les principaux axes de votre stratégie ?

A. D. : L'objectif est de disposer d'une offre de destination. La marque touristique de destination « Ardèche Grand Air », lancée en 2015, a pour accroche « voyage dans un monde inventif, gourmand et naturel », ce qui illustre la diversité de notre territoire.

En 2015, l'office a mis en place un plan de communication lié à la marque (site Internet, refonte des éditions, nouveaux produits et services, campagne de référencement sur les réseaux sociaux). Nous avons créé un agenda (papier et numérique) répertoriant les manifestations sur les 29 communes pendant les vacances scolaires, distribué aux habitants et aux hébergeurs.

Un territoire de randonnée

L'offre de loisirs de pleine nature a été structurée par l'office avec mise en place d'une remontée d'informations via Suricate pour accompagner l'entretien des sentiers de randonnée assuré par l'agglomération. Le système de balisage est départemental et l'offre de topo-guides centrée sur le territoire de l'Ardèche Verte. Notre destination est intégrée à l'offre départementale de VTT, Annonay étant le point de départ de « La grande traversée VTT de l'Ardèche », sur un site à proximité du musée Canson. Ce site pourrait accueillir, à terme, une base de loisirs et de services thématique vélo et permettre l'accès à la véloroute et voie verte Via Fluvia (qui rejoindra la ViaRhôna vers 2022).

GOT : Quelles sont vos actions de promotion ?

A. D. : Nous travaillons sur un territoire élargi correspondant à la marque « Ardèche Verte ». En 2017, nous avons participé, avec trois offices de tourisme de l'Ardèche Verte, au Salon du ran-

donneur à Lyon. Notre première clientèle étant originaire de la vallée du Rhône et de ses agglomérations, la participation à ce salon est une opération majeure pour notre territoire, permettant d'avoir un contact direct avec une clientèle urbaine de proximité.

L'office participe à des opérations avec l'ADT Ardèche, notamment à deux opérations de street marketing en triporteur sous la marque « Ardèche », à Lyon en 2016 et à Marseille et Aix-en-Provence en 2017.

GOT : Comment l'office s'implique-t-il dans l'événementiel ?

A. D. : L'office de tourisme participe au comité de pilotage des Fêtes de la montgolfière qui se déroulent à Annonay le premier week-end de juin, avec une reconstitution du premier envol du 5 juin 1783 et des animations liées à l'offre de loisirs nature. L'office a un stand sur cette manifestation et met en place un espace gourmand regroupant des artisans et des producteurs locaux.

L'office est partenaire de l'association « Ardèche, le goût » dont le bus itinérant a une démarche pédagogique de découverte des produits et des saveurs locales. L'office assure la billetterie du Festival international du premier film qui attire 20 000 personnes en février. En novembre, il a un stand sur le marché de producteurs locaux « Les gourmandises d'Ardèche ». Il assure la promotion et la communication des Journées européennes du patrimoine.

De nouveaux produits

GOT : L'office a créé un service réceptif groupes...

A. D. : La mise en place d'une activité réceptive en 2016 est l'un des axes de notre stratégie de développement touristique. Pour le moment, il s'agit principalement de produits de découverte à la journée d'Annonay et de son patrimoine (visites de ville, musées, maison des Frères Montgolfier, industrie du cuir...). Un premier mailing a concerné des associations et des autocaristes en Auvergne-Rhône-Alpes et en Paca, pour attirer une clientèle senior et scolaire. À terme, le savoir-faire d'accueil pédagogique de groupes dans les hébergements collectifs du territoire peut constituer un atout.

L'office a réalisé un guide thématique sur le goût, et les produits journée intègrent des dégustations dans des caveaux. L'office commercialisera des courts séjours incluant des visites, la découverte du Safari Parc de Peaugres et l'hébergement en chambres d'hôtes.

À l'été 2016, l'office a lancé des balades audio-guidées en téléchargement gratuit multi-supports, permettant de découvrir Annonay et les villages de Bouliou-lès-Annonay et Ferrières. En 2018, cette offre s'enrichira de parcours gourmands et d'une chasse au trésor.

GOT : Comment mobilisez-vous les socioprofessionnels ?

A. D. : Le système de partenariat a été refondu. L'office apporte un

appui au développement du numérique à certains hébergeurs. Les socioprofessionnels et les bénévoles sont représentés dans l'EPIC. J'explique aux hébergeurs qu'il faut travailler dans une logique de destination. La création de produits groupes permet de les impliquer dans la stratégie de développement touristique.

GOT : Des projets structurants permettront de diversifier l'offre...

A. D. : Le stade nautique (ouverture en 2019) apportera une offre complémentaire liée à l'eau, avec un espace bien-être. La Véloroute voie verte Via Fluvia, lancée en 2008 en Haute-Loire, part du Puy-en-Velay et rejoindra la ViaRhôna. Ce projet est porté par cinq intercommunalités et géré par une Entente dont la présidence est tournante chaque année. La véloroute totalisera 60 kilomètres en 2018, avec 30 kilomètres déjà réalisés en Haute-Loire auxquels s'ajouteront 30 kilomètres dans la Loire et en Ardèche. Ce projet est soutenu par la Région Auvergne-Rhône-Alpes dont l'objectif est de développer l'itinérance et la transversalité. La marque « Via Fluvia » est déjà présente sur les réseaux sociaux en animation partagée, un site Internet sera lancé à l'automne 2017 et un plan de promotion sera mis en œuvre. Cet itinéraire apportera une nouvelle offre vélo sur notre territoire et la base de loisirs qui devrait s'installer à proximité permettra d'attirer des prestataires de services. Deux hôtels du territoire ont été labellisés « Accueil Vélo » par l'ADT Ardèche. ■

**Office de tourisme
 Ardèche Grand Air
 Tél. : 04 75 33 24 51
www.ardechegrandair.com**



Repères

- Budget de l'office : 420 000 € (intercommunalité : 60 %, taxe de séjour : 30 %, commercialisation : 10 %).
- 5 500 lits touristiques (dont 1 500 lits marchands).
- Hôtellerie : 29 %, meublés de tourisme : 25 %, hôtellerie de plein air : 25 %. Cinq aires de camping-car aménagées.
- 2,5 millions de nuitées par an.
- Français : 98 % (Drôme, Isère, Rhône, Loire : 75 %, Paca, Ile-de-France, Nord, Pas-de-Calais). Clientèles étrangères : 2 % (Allemagne, Belgique, Pays-Bas, Suisse).

Ardèche le Goût

Ils vont en prendre plein les yeux, plein les mollets mais aussi plein les papilles! Car comme tout effort mérite récompense, après l'épreuve, les triathlètes du "distance L" et les bénévoles auront l'occasion de déguster des produits estampillés Goutez l'Ardèche. Ardèche le Goût a mobilisé plusieurs producteurs locaux qui transforment les produits de saison et veulent partager leur savoir-faire autour de produits faisant l'objet d'une sélection rigoureuse, privilégiant matières premières locales et les méthodes artisanales. Ici pas de colorants, ni de polyphosphates. Procédure de sélection, jurys de dégustation, tout est fait pour garantir la qualité des produits. Les triathlètes dégusteront ainsi charcuterie, ravioles, produits laitiers bénéficiant du grand air de l'altitude. Ils se régaleront avec les jus de fruits, sorbets et confitures aux parfums savoureux. Et si les eaux pétillantes ardéchoises seront au menu, la bière locale sera également de la partie. Une autre belle occasion pour Ardèche Sport Attitude de valoriser le territoire et de s'inscrire dans le tourisme durable.



L'unique musée de la glace de France

SUGGESTION DU JOUR "Aux glaces de mon père", route de Ruoms, à Vallon. L'unique musée de la glace en France se trouve à Vallon-Pont-d'Arc. Le maître artisan glacier Thierry Aigon a voulu faire partager sa passion en créant ce lieu, "Aux glaces de mon père". Le public est invité à découvrir l'univers de la glace mais aussi à déguster des coupes créations. Les artisans puisent leur savoir dans la tradition d'hier et la technologie d'aujourd'hui. Pour permettre à tous de voir le travail qu'ils effectuent, la fabrique est visible dès l'entrée du musée. Sur réservation : visite guidée et dégustation gratuite à 11 h en français et à 12 h en anglais. Cette étape savoureuse est agréée "Goutez l'Ardèche". Les produits utilisés sont issus du terroir local, ce qui permet de vérifier la qualité à tout moment. Gratuit. Contact : 04 75 88 14 02.