

PANORAMA MEDIAS





PANORAMA MEDIAS

Du 1er avril 2017 au 31 mars 2018

TOTAL MÉDIAS: 258

PRESSE ÉCRITE

TOTAL: 92

Presse locale : 88Presse régionale : 1Presse nationale : 3

RADIO/TV

TOTAL: 3

Arte: le 04 juin 2017, documentaire "Le jardin d'Eden", diffusé sur Arte, qui met la châtaigne à

l'honneur

France 5: le 18 juin 2017, Reportage sur France 5 pour la mise en avant des eaux gazeuses avec un focus

sur les eaux d'Ardèche, la Ventadour eau gazeuse sélectionnée Goûtez l'Ardèche®

France 3 national: le 07 octobre 2017, émission Goûter Voir à Larnas

WEB

TOTAL: 7

10 juin 2017 Concours de miels du Sud-Est 2017 : l'Ardèche sort du lot

05 juillet 2017 Les fous d'Ardèche

26 septembre 2017 AG ALG : Ardèche le goût, une dynamique productive Salon de l'artisanat de Lamastre 2017, un super cru Grand jeu de Noël : séjour à passer à l'Auberge du Bez

03 février 2018 Alba-la-Romaine : les après-midis d'hiver au MuséAl - ateliers du goût et goûter ardéchois

20 mars 2018 Foud'Ardèche, l'incontournable salon de l'alimentation de proximité

COMMUNICATION DIFFUSÉE PAR ARDÈCHE LE GOÛT

TOTAL: 156

Site : Actualités mises en ligne sur les sites d'Ardèche le goût, les étapes savoureuses Ardèche® et de Goûtez

l'Ardèche®: 132

Mailings: Actualités sur l'agroalimentaire ardéchois, et sollicitations pour diverses actions, 24 mails envoyés pour 4086

destinataires

Périodicité: Hebdomadaire

OJD: 2011

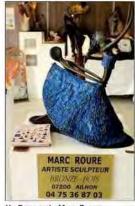
Date: 06 AVRIL 17 Journaliste: Jo.Canton

Page 1/2

GUILHERAND GRANGES Exposition des Métiers d'Art de l'Ardèche

Créativité et richesse de l'art artisanal ardéchois

Une première pour la Chambre des Métiers et de l'Artisanat 07 (CMA), qui a réalisé une très belle exposition du savoir-faire de 23 artisans/artistes de l'Ardèche, à l'occasion des Journées Européennes des Métiers d'Art.



Un Bronze de Marc Roure

our parler de cette manifestation, ci-après quelques extraits des interventions des personnalités qui ont inauguré le vernissage de l'exposition. Elles résument assez bien la qualité des œuvres d'art, mais aussi la volonté du développement de l'artisanat ardéchois.

Fabienne Muñoz, présidente de la CMA Ardèche : «Après l'action « La route des Métiers d'Art » que nous avons lancée en 2016, nous sommes heureux de vous proposer cette 10re exposition des Métiers d'Art dans les locaux de Guilherand-Granges. Les métiers d'art sont une composante à part entière de l'artisanat de l'Ardèche qui compte plus de 400 entreprises. Les exposants présents nous rapprochent du sens de l'authenticité, du faire et du réel »

Olivier Amrane conseiller régional : « Que de belles choses ! Elles sont réalisées par des gens passionnés qui sont de vrais artistes

Isabelle Massebeuf conseillère régionale : «Vous incarnez le travail bien fait et le savoir-faire français de l'artisanat, qui reconnu dans le monde entier. Afin de poursuivre le développement de cet art, la région s'engage sur un plan en 4 volets, à hauteur d'un million d'€uros : la communication et la diffusion de l'artisanat, la formation, l'aide à l'investissement et l'installation, l'aide à l'export du savoir-faire. C'est le message du président Wauquiez qui a pour objectif de faire de la région Auvergne Rhône-Alpes, la 1ère d'Europe en matière de Métiers d'Art ».

Daniel Blache 1ier adjoint au maire de Guilherand-Granges: « Moi qui aie organisé plusieurs salons des métiers d'art, je suis toujours subjugué par la qualité de votre travail. Nous avons ici un bel exemple du savoirfaire ardéchois qui est mis en valeur »

Philippe Costet président du Centre de Développement Agroalimentaire 07: «Il y a ici de véritables chefsd'œuvre. À un moment où nous parlons beaucoup de l'intelligence artificielle des neurones, nous avons ici l'Intelligence Manuelle des créateurs qui prouve que l'artisanat de l'Ardèche a encore de beaux jours... »

Jo. Canton



Les élus entourés des exposants des métiers d'art



Terre et Sculpture de Nancy Dautheville de Guilherand-Granges



Une œuvre en fer de Manuel Simon



Une œuvre de l'horlogerie l'Or du Temps de St-Pierreville.



Peintures de Rachel Heide Rose de Vinezac



Pays : France Périodicité : Hebdomadaire OJD : 2011

Date: 06 AVRIL 17 Journaliste: Jo.Canton

Page 2/2



La Création bijoux de KnettCréa de St-Georges les Bains



Sculpture de Christian Borsotti



Périodicité: Hebdomadaire

OJD: 13683

Page 1/1

ARDÈCHE Rencontres professionnelles

L'alimentation de proximité s'expose



Sur les stands, découverte des produits « made in Ardèche ».

C'est une première en Ardèche : un salon professionnel autour des produits alimentaires ardéchois était organisé à Privas lundi 10 avril.

44 exposants sur deux espaces, produits et services, étaient réunis dans les locaux de la Chambre de commerce et d'industrie. Plus de 300 professionnels de la restauration, de la distribution ont répondu présents. C'est le centre du développement agroalimentaire Ardèche le goût, en partenariat avec les chambres consulaires, qui organisait ce rendez-vous.

Sur les stands, toute la richesse des produits ardéchois : châtaigne, fruits et légumes, vins, miel, fromages, glaces, charcuterie, huile d'olive...

« Il y a ici toute l'Ardèche que j'aime, celle qui produit, celle qui transforme, celle qui exporte » dira le président du Département Hervé Saulignac lors de l'inauguration de ce salon. Isabelle Massebeuf, conseillère régionale rappellera également que la marque Goûtez l'Ardèche (gérée par Ardèche le goût), a été « le laboratoire de la toute nouvelle marque La région du goût », lancée il y a quelques semaines par la Région.

Le président d'Ardèche le goût, Philippe Costet a insisté: la filière agroalimentaire contribue aussi à la dynamque enclenchée depuis quelques années avec le label Unesco, l'ouverture de la caverne du Pont d'Arc ou le lancement de la marque « Émerveillés par l'Ardèche ».

Tous les ingrédients étaient réunis lundi pour promouvoir l'alimentation de proximité, avec des produits d'Ardèche. Une opération qui devrait être renouvelée dès l'année prochaine.

S. Sa





Périodicité: Hebdomadaire

Page 1/1

Ardèche



Laurent Ughetto, Jean-Paul Poulet (CCI), Jean-Luc Flaugère, Philippe Costet et Hervé Saulignac, lors de l'inauguration.

PRIVAS /

Une belle première édition pour les rencontres Foud'Ardèche

est avec une joie particulière que Philippe Costet, président d'<u>Ardèche</u> le goût, a inauguré les premières rencontres Foud'Ardèche qui avaient lieu à Privas le 10 avril. Organisées en partenariat avec la Chambre d'agriculture, la Chambre de métiers et de l'artisanat, et la Chambre de commerce et d'industrie, celles-ci ont réuni des producteurs, des artisans, des professionnels de l'agroalimentaire, du commerce, de la restauration et de la distribution. L'objectif : favoriser les synergies entre les professionnels de la

filière et développer les marchés de proximité.

« Une vraie satisfaction », voilà le sentiment de Philippe Costet, au terme de la journée. « J'ai senti qu'il y avait une réelle attente de la part des professionnels de la filière pour ces rencontres. Une vraie dynamique est en train de se créer et de prendre forme autour d'une volonté commune : promouvoir les produits et le savoir-faire ardéchois », a-t-il commenté. L'Avenir Agricole de l'Ardèche reviendra sur les temps forts de cette journée dans sa prochaine édition.



Périodicité : Hebdomadaire

Date: 13 AVRIL 17

Journaliste : Tiphaine Huppert

Page 1/1

AGRITOURISME/Le réseau Bienvenue à la ferme s'est réuni en assemblée générale jeudi 30 mars à la miellerie de Boissy à Accons.

Bienvenue à la ferme : se renouveler pour gagner en visibilité

n 2016, le réseau Bienvenue à la ferme (BAF) avait participé à l'assemblée générale de l'Agence de développement touristique (ADT) de l'Ardèche, sur le thème de l'agritourisme. L'année 2017 s'inscrit dans la continuité du travail engagé en la matière. Jeudi 30 mars, les adhérents de BAF – Ardèche se sont réunis pour leur propre assemblée générale à la miellerie de Boissy.

Ainsi, la démarche de structuration de la filière agritouristique¹, se poursuit avec pour objectif d'aider à mieux repérer l'offre. « En 2016, le travail était plutôt technique avec une phase importante d'état des lieux, explique Dominique Brichet, animatrice du réseau départemental. De nouveaux partenaires² ont aussi rejoint les plus anciens³. » La récente mise en ligne d'une page « vacances à la ferme » sur le site internet de l'ADT permet aussi de valoriser l'offre et les adhérents des différents réseaux.

Dominique Brichet rappelle l'importance, pour les agriculteurs, d'inscrire leurs prestations dans la base de données Apidae, afin d'en accroître la visibilité. Cependant, elle constate : « Le croisement des données Apidae et de celles données Apidae et de celles dont dispose la Chambre d'agriculture montre que seuls 10% des exploitants de la filière agritourisme sont dans un réseau. Cette année, le travail va donc consister à comprendre pourquoi une majorité n'y est pas ». Une journée avec l'Office de



tourisme de Bourg-Saint-Andéol a déjà été organisée afin de cerner les attentes de la clientèle et des territoires. Des formations devraient être proposées.

De l'art à la ferme

Au niveau départemental, le réseau avance aussi sur son projet « art à la ferme », initialement porté par Christian Molle, qui accueillait l'AG sur son exploitation. L'idée est d'intégrer des œuvres d'art à chaque exploitation adhérente, qui devient un écrin. Les objectifs : l'embellissement, l'amélioration de l'accueil, l'ouverture à l'art, la dynamisation du réseau et sa visibilité. « Après avoir ouvert notre miellerie à la visite, l'avoir fait décorée par une amie artiste et avoir créé un sentier de découverte, nous avons accueilli une sorte de résidence d'artiste, raconte l'apiculteur. Nous avons élargi la proposition à BAF. » Petit à petit le projet a fait son chemin : « Aujourd'hui, notre démarche est différente. L'idée est de montrer les savoir-faire de chacun en réalisant nous mêmes des œuvres ». Des ateliers collectifs avec des adhérents artistes, pour se faire la main, sont d'abord prévus... comme au centre équestre de Jacques Talagrand, à Saint-Alban-Auriolles, qui collectionne les fers de tous les chevaux passés sur son exploitation et voudrait les recycler. Près d'un millier au total!

Enfin, l'AG a permis d'aborder l'avenir de BAF au niveau national. Un travail de repositionnement de la marque à horizon 2020 a été engagé, afin de mieux répondre à la demande des consommateurs, des adhérents et des Chambres d'agriculture, gestionnaires de la marque. Une nouvelle communication a été proposée, segmentée mais simplifiée: « Vivez fermier » et « Mangez fermier ». Au-delà, c'est l'accompagnement aux adhérents qui est repensé. « Nous nous inscrivons totalement dans cette démarche, affirme Michel Grange, président de BAF - Ardèche. Nous devons pouvoir les soutenir dans les activités complexes qu'ils exercent. C'est aussi une façon de les fidéliser et d'en faire les ambassadeurs d'une marque qui compte en France 8 000 points de vente ! ». Une réunion doit bientôt avoir lieu à l'échelle régionale pour harmoniser le positionnement et la dynamique : « Tout reste à construire mais nous devons nous en donner les moyens ».

Tiphaine Ruppert

- Qui allie activité agricole et activité d'accueil du public (restauration, hébergement, loisirs...)
 Tels qu'<u>Ardèche</u> le goût, des viticulteurs ou le PNR des
- Monts d'Ardèche.

 BAF est un réseau d'agriculteurs en

What est un reseau d'agriculteurs en vente directe de produits fermiers et d'accueil à la ferme (tables et chambres d'hôtes, gîtes, goûters, fermeséquestres...) Les adhérents, partout en France sont fédérés autour d'une charte de qualité. Pour rejoindre le réseau, contacter l'association Bienvenue à la ferme au 04 75 20 28 00. Périodicité : Hebdomadaire

Date: 15 AVRIL 17

Journaliste : Frédéric Rolland

Page 1/1

AGROALIMENTAIRE

FOUD'ARDÈCHE SE NOURRIT DE PROXIMITÉ

ARDÈCHE - Privas

ORGANISÉE PAR L'ASSOCIATION ARDÈCHE LE GOÛT AVEC LE SOUTIEN DE L'INTERCONSULAIRE, LA 1^{ère} ÉDITION DES RENCONTRES FOUD'ARDÈCHE S'EST DÉROULÉE CE LUNDI À LA CCI. DÉDIÉE À L'ALIMENTATION DE PROXIMITÉ, CETTE MANIFESTATION AURA PERMIS À UNE QUARANTAINE DE PRODUCTEURS LOCAUX D'EXPOSER LEUR SAVOIR-FAIRE ET DE NOUER DE NOUVEAUX CONTACTS COMMERCIAUX DANS UNE LOGIQUE DE CIRCUITS COURTS.



Producteurs de vins, de miels, de charcuteries, de fromages, de fruits, etc.: au total, plus de quarante professionnels étaient présents lors de cette journée dédiée à l'alimentaire de proximité.

Pierre angulaire de l'économie ardéchoise, la filière agroalimentaire locale ne manque ni d'acteurs, ni d'ambassadeurs et encore moins d'appétit. Elle vient une nouvelle fois de le prouver en participant en masse aux toutes premières rencontres professionnelles dédiées à l'alimentation de proximité jamais organisées au niveau du territoire.

Initiées par l'association Ardèche le Goût avec le soutien actif des 3 chambres consulaires, cette 1ère édition des rencontres professionnelles Foud'Ardèche s'est déroulée ce lundi dans les locaux et sur le parking de la CCI à Privas.

À la manière de ce qui a été mis en place il y a quelques années autour du tourisme, cette journée organisée comme un salon de type B To B avait pour but de faire se rencontrer les acteurs de l'alimentation [producteurs et transformateurs] et leurs clients potentiels intéressés pour travailler dans une logique de circuits courts.

Un peu plus de quarante exposants ont accepté de se prêter au jeu, d'exposer et de faire goûter leurs produits aux quelques 300 visiteurs qui ont afflué tout au long de cette journée dont l'invitée d'honneur était la marque Bravo l'Auvergne.

Ces derniers ont également pu profiter d'un studio photo pour peaufiner leurs outils de communication mais aussi s'enquérir des nouvelles solutions en matière de logistique à l'occasion de la conférence programmée en milieu d'après-midi à leur intention.

"Cette manifestation, organisée un peu dans la précipitation, est une réponse aux besoins exprimés par les professionnels depuis plusieurs années. Le nombre d'exposants et de visiteurs inscrits témoigne qu'une dynamique, qu'un élan a été enclenché. Il nous appartient de l'entretenir, de l'enrichir, ce qui implique que nous l'élargissions aux départements limitrophes, voir au-delà" a rappelé Philippe Costet, Président d'Ardèche le Goût.

Frédéric Rolland



Périodicité: Hebdomadaire

OJD: 8595

Date : 19 AVRIL 17

Page 1/1

Promotion

Les Foud'Ardèche rassemblés

🐌 Sous un slogan un brin provocateur Un coup de fouet pour l'agro! les premières rencontres professionnelles Foud'Ardèche dédiées à l'alimentation de proximité ont réuni quelques 40 exposants et 2 à 300 visiteurs en l'espace entreprise de la chambre de commerce et d'industrie (CCI) à Privas. Le Nord-Ardèche y était représenté par les incontournables charcuteries Teyssier de Saint-Agrève mais aussi par une société de conseil en marketting/ communication et développement commercial, spécialisée en agroalimentaire et développement international, Verso-Mkt, basée au pôle entrepreneurial de Vidalon à Davézieux.

La carrosserie Frappa de Davézieux, à travers Damien Eynard, a aussi fait valoir sa capacité à équiper de nouveaux véhicules



L'association des Toqués d'Ardèche a étrenné un nouveau food-truck made in Ardèche signé Frappa (Davézieux).

pour une logistique client en livraison urbaine ou à domicile, boutique mobile ou éphémère. D'ailleurs, l'association des Toqués d'Ardèche s'est mobilisée en force pour régaler le public dans un food truck made in Ardèche, avec les chefs Raymond Laffont (Le Panoramic à Ozon), Richard Rocle (auberge de Montfleury à Mirabel), Dominique Rignanese (Les Murets à Chandolas), Céline Vernet (Le Beauséjour au Béage) et Mathieu Mejean (auberge de La Besse à Usclades et Rieutord).

Ce fut l'occasion pour les

professionnels de l'alimentation locale (producteurs, artisans, restaurateurs, commerçants...) de créer de nouveaux partenariats commerciaux. Les produits mis en exergue ce jour-là peuvent se retrouver dans vos assiettes! Plus d'infos sur www.ardechelegout.fr



Périodicité : Hebdomadaire

Date: 20 AVRIL 17 Journaliste: Mylène Coste

Page 1/1

le fil de l'actu...

Ardèche

PRODUITS ARDÉCHOIS / Organisées par <u>Ardèche</u> le goût, en partenariat avec les chambres consulaires, les premières rencontres professionnelles Foud'Ardèche ont attiré plus de 200 visiteurs et 45 exposants, le 10 avril dernier. Le programme était riche. Focus sur la conférence proposée.

De nouvelles solutions logistiques pour l'approvisionnement

a ccéder à des produits locaux de qualité constitue une attente forte de la part des consommateurs. Pour autant, l'approvisionnement se confronte bien souvent à des freins d'ordre logistiques. Quatre acteurs proposant des solutions ont apporté leur témoignage à ce sujet.

Marchés de proximité

Développer les marchés de proximité : c'est de cette volonté que le projet d'Ardèche & de Saison a vu le jour. « Nous proposons un approvisionnement régulier en produits locaux, frais et de saison, pour la restauration collective, les restaurants commerciaux et les particuliers. Grâce à nos deux véhicules frigo, nous faisons le lien entre nos clients et nos 140 fournisseurs. La commande et la facturation pour le client sont uniques, ce qui leur permet de gagner du temps. Nous tra-

Des rencontres « B to B »

Des rencontres « B to B » entre les entreprises étaient également organisées tout au long de la journée. Des rendez-vous appréciés des professionnels, à l'image de Thierry Croze, attaché commercial chez Salaisons Teyssier. « J'ai profité de l'occasion pour proposer des rendez-vous à des entreprises que je souhaitais rencontrer, mais j'ai également été contacté par mail par des visiteurs ». explique le commercial. « J'ai rencontré la Caverne du Pont d'Arc ou encore le restaurant La Cantine, auxquels j'ai présenté notre gamme et fait goûter nos produits. Cela permet d'affiner nos produits en fonction des attentes particulières, d'adapter nos propositions. Surtout, cela permet de créer du lien dans un cadre plus convivial que celui de notre travail de prospection », a-t-il aussi précisé.



Nicolas Sabot a présenté le projet innovant « d'Ardèche & de Saison » lors d'une conférence consacrée aux nouvelles solutions logistiques.

vaillons avec des producteurs de toute taille, et les aidons à affiner leurs produits en fonction des besoins de notre clientèle, très variée: cuisine centrale de Privas, cantines scolaires, restaurants... », explique Nicolas Sabot.

Un abattoir mobile

Apporter des solutions de mobilité aux professionnels de l'agroalimentaire, tel est le cœur de métier de l'entreprise Frappa basée à Davézieux : camions frigorifiques avec refroidisseurs à l'azote liquide, carrosseries aménagées sur mesure (food-truck, bar à vin...l), etc. C'est l'abattoir mobile, présenté par Damien Eynard, qui a le plus retenu l'attention de l'auditoire. Il comporte un chaîne d'abattage complète avec une zone froide de stockage : une solution potentielle pour les éleveurs présents dans des localités reculées.

Transport fluvial

L'acheminement des produits vers des marchés plus éloignés est ce que cible Alizarine, présentée par Anne-Sophie Reck. La société assure le transport par péniche de vins et champagnes embouteillés et de produits non-périssables de l'Ardèche à la région parisienne (elle propose également des prestations pour le trajet retour afin d'optimiser le dé-

placement). « Nous disposons d'une grue pour le chargement, et d'une grande capacité de stockage. Le transport Ituvial permet aussi de limiter notre empreinte carbone, octroyant au produit un label vert. Surtout, il réduit les risques de choc et garantit une température optimale. Nous avons aussi aménagé un espace pour le public qui sert de vitrine et de point de vente pour les produits transportés, mais aussi une terrasse destinée à accueillir des événements promotionnels. Pour le consommateur, le transport par péniche confère au vin une histoire particulière, celle du voyage. », souligne-t-elle.

Chronofresh

Une autre initiative innovante, celle de Chronofresh, a été présentée par Paul Wagner, directeur du développement de Chronopost. L'entreprise assure la livraison express partout en France de produits alimentaires, secs, frais ou surgelés. « Ce concept permet à l'ensemble des acteurs de la filière alimentaire de partir à l'assaut de nouveaux marchés, tout en optimisant leurs coûts logistiques. Notre système de température contrôlée permet une garantie quant au respect de la chaîne du Iroid, vérifiable grâce au suivi du colts de son envoi jusqu'à sa réception », a-t-il notamment souligné.

Mylène Coste

Périodicité : Hebdomadaire

OJD: 6104





Date: 06 AVRIL 17 Page de l'article: p.4

Page 1/1

ACTUALITES

La chambre de commerce et d'industrie en plein renouveau



La CCI vient de tenir son assemblée générale.

Nouvelle equipe, nouvelle organisation, nouveaux projets. La dynamique est impulsee a la chambre de commerce et d'industrie (CCI) de l'Ardeche qui a tenu son assemblee generale le 27 mars. Seul inamovible, le president Jean-Paul Poulet, reelu en 2016 pour cinq ans, mais l'equipe dirigeante a pour partie change. Depuis le 1er juillet la CCI de l'Ardeche est devenue avec la Drôme et l'Isere le Pôle Sud Rhône-Alpes d'Agefice, l'Association de gestion et du financement des chefs d'entreprise. Le volet Formation et son pôle creation proposent un parcours adapte aux besoins des createurs d'entreprises, avec 147 heures de formation. Une nouvelle cession a debute en decembre

Le 10 avril prochain, la CCl accueillera les premieres Rencontres professionnelles « Foud'Ardeche d'<u>Ardeche</u> le Goût » Elles permettront a tous les metiers de l'alimentation locale (producteurs, artisans, restaurateurs, commerçants) de creer de nouveaux partenariats commerciaux Comme chaque annee, dans le cadre de la quinzaine de l'International, la CCl rencontrera des experts le 11 avril prochain, et le 12 avril, en simultane a Aubenas et Annonay aura lieu une conference, « le Brexit, quelles opportunites ? »

La CCI d'Ardeche est la seule en France a être retenue dans le Programme d'investissement d'avenir (PIA), ce qui lui apporte une enveloppe de 740 000 \in , plus 300 000 \in de la Region, soit 1 million d' \in de subventions pour permettre de booster la transition numerique des entreprises ardechoises

470 000 € vont être attribues par la Region pour la construction d'un equipement pour la pratique sportive Avec la renovation des toits/terrasses et l'equipement informatique et video de 9 salles de cours, un million d'€ sera investi en 2017

Contexte national oblige, le Jean-Paul Poulet a lance un appel aux candidats a la presidentielle urgence a « faire sauter les verrous fiscaux, sociaux et legaux qui empêchent les entreprises françaises de se developper », urgence a « alleger les procedures de normalisation de l'Etat, et a supprimer les cadres contraignants et inefficaces, pour deleguer aux CCI, veritables relanceurs d'economie sur les territoires », enfin urgence a « diffuser la culture entrepreneuriale aupres des generations futures pour qu'elles s'adaptent aux mutations economiques »



Périodicité : Bimestriel



Date: MAI/JUIN 17 Page de l'article: p.26

Page 1/1

C'EST BEAU, C'EST BON I



@ Philippe Fournie

-Le Picodon

L'Ardèche en fait tout un fromage!

Sa saveur sait nous faire oublier la taille de ce joli palet rond, devenu depuis longtemps un fleuron de la gastronomie ardéchoise. Fabriqué exclusivement à partir de lait de chèvre entier, il témoigne d'un savoirfaire ancestral que reproduisent aujourd'hui de nombreux éleveurs fromagers et certaines entreprises.

Les chèvres sont nourries de fourrages produits localement. Cela donne au lait un goût vraiment unique. Après la traite, le lait est mélangé à une faible quantité de présure puis ce caillé est moulé à la louche. Pendant l'égouttage, les fromages sont retournés puis salés avant d'être démoulés. Ensuite, direction la salle de séchage où ils vont s'affiner pendant huit jours et se couvrir d'une croûte fleurie. Il faudra attendre très exactement quatorze jours après la date d'emprésurage pour qu'ils prennent l'appellation Picodon AOP.

Après cette date, il est possible de les déguster tout de suite mais certains les préfèrent plus affinés.

Le Picodon (en patois "fromage qui pique un peu") est étroitement lié au terroir ardéchois et aux hommes qui le produisent. Petit par sa taille, il n'en est pas moins grand par le respect qu'il impose et l'admiration qu'il provoque. Ce palet rond, de 5 à 7 cm de diamètre et d'environ 2 cm d'épaisseur, recèle toute l'histoire d'un terroir, d'hommes et de femmes passionnés et de leurs chèvres au caractère bien trempé.

Quel affinage choisir?

A quatorze jours, le goût est lêger, très doux, avec un arôme fleuri. Après deux mois, il est encore souple à l'Intérieur et révêle des arômes de sous-bois. À trois mois, ça se corse I On commence à sentir le piquant et des arômes puissants. Pour savoir quel affinage a votre préférence, il ne reste plus qu'à goûter I

Picodon... ardéchois ou drômois?

L'aire géographique de l'Appellation d'Origine Protégée « Picodon » réunit les départements de l'Ardèche et de la Drôme, la région qui l'a vu naître, il y a 700 ans. Depuis le décret du 25 août 2000, le mot Picodon est réservé aux fromages de chèvre fabriques dans cette zone et par les acteurs de l'Appellation.

Terra Cabra, musée de la chèvre et du Picodon

Situé à Planzolles, à quelques encablures de Joyeuse, Terra Cabra est un lieu insolite, mi-musée, mi-atelier qui plaira aux gourmands, petits et grands. Situé au-dessus des salles d'affinage des Fromagers fermiers du Peytot, cet espace muséographique déroule un parcours de visite de 200 m², créé à l'initiative de dix-sept chevriers qui font affiner collectivement leurs fromages en ces lieux et financé avec l'alde d'un pôle d'excellence rurale porté par Ardèche le goût. La visite s'achève par la boutique où l'on peut acheter des fromages et Picodons AOP de l'atelier ainsi que des produits locaux. Un lieu passionnant et très moderne à découvrir en famille I Terra Cabra est un musée sélectionne «Les Étapes savoureuses Ardèches»,

Page réalisée avec la marque collective « Goûtez l'Ardèche® »

UD'INFOS

www.goutezlardeche.fr et www.terracabra.com



Périodicité : Bimestriel



Date: MAI/JUIN 17 Page de l'article: p.27

Page 1/1



Envoyez vos réponses sur papier libre avant le 29 mai (le cachet de La Poste faisant foi), en indiquant vos nom, prénom, adresse postale et adresse mail et téléphone à l'adresse suivante:

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

/ JEU-CONCOURS

Vivement l'été!

1. Comment s'appelle le contrat signé entre le Département de l'Ardèche et les communautés d'agglomération?

- a) Cap'Agglo
- b) Cap Territoires
- c) Ardeche Terre d'Audace

2. Sans compter le Forum numérique, combien d'ateliersdébats « Imaginons ensemble les services au public de demain » ont été organisés en mars ?

- a) 18
- b) 19
- c) 21

3. Par qui est édité le Guide Miam-Miam?

- a) La Chambre d'Agriculture
- b) Ardèche le goût
- c) Goutez l'Ardèche®

4. Quel est le nombre d'associations en Ardèche?

- a) 5 000
- b) 8 000
- c) 18 000

5. Combien de représentations de «La Tempête» de Shakespeare sont proposées fin novembre au Théâtre de Privas?

- a) 8
- b) 10
- c) 12

6. Quel est le nom de la nouvelle exposition temporaire à voir à MuséAl?

- a) Mode pourpre
- b) Parure à la Romaine
- c) Sacré mále!

7. Combien de jours après la date d'emprésurage faut-il attendre pour que le Picodon ait l'appellation AOP?

- a) 8
- b) 14
- c) 60

Les réponses expédiées après le 29 mai 2017 ne seront pas prises en considération.

LES BONNES RÉPONSES AU JEU-CONCOURS RELIEFS N° 80 ÉTAIENT

- 1- En 2017, le Club sport Ardèche compte 21 athlètes (b).
- ViaTrajectoire est le nom du dispositif qui facilite l'entree en établissement des personnes âgées en Ardèche (a).
- Le Département à identifie 16 sites Espaces naturels sensibles (b).
- 4- Le secteur social représente 12 000 emplois en Ardèche (c).
- 5- Les visites sensibles fetent cette année leur 10° anniversaire (a).
- Le signe CRIL signifie centre de ressources itinérant lie au logement (a).
- La surface couverte par les ENS sur le territoire aidechois représente plus de 15 % (b).

LES GAGNANTS SONT

1" prix, un bon d'achat d'une valeur de 200 € chez un fleuriste ou pépiniériste ardéchois : Audrey Plancher

2" prix, un bon d'achat d'une valeur de 130 € chez un fleuriste ou pépiniériste ardéchois : Marie-Noëlle Comillon (Talencieux).

3º prix, un bon d'achat d'une valeur de 70 € chez un fleuriste ou pépinièriste ardéchois : Michel Audigier (Lalevade d'Ardéche).

Du 4° au 13° prix, 10 parures de stylos aux couleurs du Département: Anne Colomb (Privas), Véronique Giraud (Saint-Désirat), Emille Targe (Cruas), Bruno Dély (Saint-Barthélemy Grozon), Claudette Dauphin (Charmessur-Rhône), Marinette Astier (Labatle d'Andaure), Henri Brouty (Tournon-sur-Rhône), Stephanie Desbos-Laurent (Champis), Jean-Plerre Marty (Bourg-Saint-Andeol), Clovis Vallon (Lalouvesc).

EXTRAIT DU RÉGLEMENT

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

La participation au concours implique l'acceptation pleine et entière du réglement dépose chez Maltre Delay, huissier de justice à Privas.

1ER PRIX

Un bon d'achat d'une valeur de 200 € dans un magasin de sport ardéchois

2E PRIX

Un bon d'achat d'une valeur de 130 € dans un magasin de sport ardéchois

3E PRIX

Un bon d'achat d'une valeur de 70 € dans un magasin de sport ardéchois

Puis, 10 « jeux de la chèvre » aux couleurs d'Emerveilles par l'Ardéche



Périodicité: Hebdomadaire

Date: 27 AVRIL 17

Journaliste : Marie-Charlotte

Laudier

Page 1/1

PICODON/ Le 15 avril dernier, la SARL Peytot a remporté la médaille d'or du concours de fromages de chèvres du caveau de Montfleury, dans la catégorie picodon AOP. Le seul atelier d'affinage collectif de l'Ardèche prouve ainsi que qualité peut rimer avec pluralité.

Nouvelle récompense pour l'affineur Peytot

Y lest beaucoup de plaisir » rit Olivier Moyersoen 'Ce n'est pourtant pas la première fois que Peytot remporte une médaille au concours de picodons AOP et de fromages de chèvre fermiers au Caveau de Montfleury De l'or en 2010, du bronze et de l'argent en 2012 . Mais pour ce salarié de l'atelier d'affinage Peytot – et président du Syndicat du picodon AOP -« c'est le résultat d'un travail d'équipe, puisque nous réunissons 21 producteurs de fromage et 12 salariés » « Le sourire des clients au quotidien, c'est déjà une belle récompense Être confronté à nos pairs, c'est réconfortant par rapport à l'énergie qu'on met dans ce travail, d'autant que tous les échantillons présentés par les 14 concurrents ont obtenu de belles notes »

La SARL, installée depuis 2010 à Planzolles, participe régulièrement à ce type de concours, comme celui de la Fête du picodon de Saou ou de Dieulefit L'objectif est de faire connaître le picodon « nous sommes très contents que le picodon soit mis à l'honneur Nous travaillons dans une philosophie de valorisation et d'avancement collectif du picodon »

Un million de fromages par an

Depuis 1983, Laffineur Peytot, est seul leveur de fromages de chevre et de picodons en Ardeche L'entreprise a ete créée par quelques fermiers des Cevennes ardéchoises subissant les contraintes economiques et logistiques du transport du lait vers un fromager Ils sont alors retournés vers une production fermière de tomes fraîches et ont choisi de mutualiser l'affinage et la commercialisation, à Joyeuse De 3 en 1983, ils sont donc passes a 21 aujourd hui Chaque fermier livre tout ou partie de ses tomes à l'atelier Parmi les 21 fermiers, « cinq ou six apportent 100% de leur production » L'apport le plus bas se situe à 30% de la production Les tomes font 130 a 140 grammes, elles sont livrees après avoir été sorties de la faisselle, ressuyées et emballées Environ un million de tomes fraîches arrivent chaque année chez l'affineur de Planzolles, pour un chiffre d'affaires de 1,6 million d'euros en 2016

La société vend toute une gamme de fromages de chèvre Tous ne portent pas l'AOP Olivier Moyersoen estime que l'AOP represente environ 50% des ventes de l'atelier. Un taux destine a progresser «Aujourd hui, la sensibilite du groupe est d'accueillir des producteurs sous appellation.»



Les picodons de 14 producteurs ont été dégustés et départagés.

« Partager notre passion »

En 34 ans, la SARL Peytot a progressé régulièrement Son développement s'est toutefois accéléré avec l'installation en 2010 à Planzolles d'un nouvel atelier double, à l'etage, d'un espace de découverte dédié à la chèvre et au picodon, Terra cabra Environ 750 000 €HT ont ete investis dans l'outil de travail, 162 500 €HT dans l'espace de découverte L'atelier d'affinage a benéficié de subventions de la Région, du Departement et de l'Europe La création de Terra cabra a été soutenue par le Pôle d'excellence rurale¹, coordonné par Ardeche le Goût Avec les aides du Departement, de la Region et de l'Europe, le taux de subventions pour ce projet avoisine les 80% « Avec Terra Cabra, on veut partager notre passion et donner une image de 'bien faire" A présent, la population redecouvre ses produits du terroir, se redirige vers des labels de qualité », souligne le salarie de l'atelier d'affinage. Depuis son ouverture en 2011, l'espace de découverte accueille environ 3 500 visites

Vers davantage de bio

Preuve du dynamisme de l'entreprise ces dernieres années, neuf nouveaux fermiers ont rejoint Peytot entre 2007 et aujourd'hui. « C'est une belle réussite, l'atelier fonctionne, nous sommes fiers des fromages qui en sortent », se felicite Olivier Moyersoen. Il insiste sur l'orga-

nisation particulière de l'entreprise : « nous répartissons au plus juste la valeur ajoutée » Le capital de l'atelier est réparti statutairement à 50% pour les fermiers apporteurs et 50% pour les salaries de l'entreprise « Nous tentons par cette configuration la valorisation la plus juste et la mieux répartie possible pour ce travail collectif »

Prochain challenge pour Peytot développer la production en bio « Notre atelier est labellise bio Nous comptons actuellement trois producteurs en agriculture biologique Notre projet est de faire convertir des fermiers Nous esperons que quatre a cinq producteurs auront engagé la demarche d'ici la fin de cette annee »

Marie-Charlotte Laudier

¹ Les Pôles d'excellence rurale sont des projets favorisant le developpement des territoires ruraux. Ils reçoivent a ce titre un financement partiel de l'Etat





Pays : France Périodicité : Quotidien

OJD: 124580



Date: 04 MAI 17 Journaliste: D.I.

Page 1/1



Opération séduction de l'Ardèche à... Marseille. "Soyez émerveillés par l'Ardèche". Par ce slogan, l'Agence de développement touristique de l'Ardèche souhaite promouvoir le département dans les Bouches-du-Rhône. L'Ardèche s'est arrêtée hier sur La Canebière et s'installe aujourd'hui à Aix, les Marseillais représentant les premiers visiteurs du 13. Un stand de présentation est mis en place afin de donner envie de "marquer l'image Ardèche" avec, notamment, le thème sport et nature présenté à l'aide de la réalité virtuelle et les parcours de randonnées. Un bus "Fou d'Ardèche", rempli de spécialités culinaires de la région, est aussi déployé afin de consommer des produits locaux tels que la confiture de mûre ou encore le nougat aux châtaignes. C'est la première fois que cet événement promotionnel se déroule à Marseille après avoir fait un arrêt à Lyon. Tout est fait pour donner envie aux familles de 3 à 80 ans de visiter ce département.

D.I. / PHOTO DR



Pays : France Périodicité : Quotidien

OJD: 223785

Date : 15 MAI 17Page de l'article : p.3
Journaliste : S.M.

Page 1/1

On voulait présenter des endroits plus secrets

Propos recueillis par S.M. Marina Geray

Responsable web et communication digitale pour l'office de tourisme Pont d'Arc Ardèche

Vous êtes responsable de la communication digitale, qu'est-ce que cela signifie?

L'office de tourisme intercommunal Pont d'Arc Ardèche, qui rayonne sur vingt communes, a choisi de mettre au cœur de sa stratégie le digital. Cela se décline pour la communication, le marketing et sur les informations en temps réel c'est-à-dire les réservations en ligne ou les lieux ouverts, les places disponibles notamment sur les ailes de saison. Même si l'offre est plus restreinte, il faut des informations fiables.

Avec Benoit Petit, vous avez organisé le premier week-end Instagram. Pourquoi ce choix? Et comment avez-vous choisi les participants?

L'idée est de faire moins d'institutionnel et d'être plus sur le ton du bon conseil. Avec Instagram, on découvre de nouveaux influenceurs. Nous avons choisi des personnes qui ont un nombre d'abonnés importants, jusqu'à 60 000, mais aussi des comptes où les réactions sont nombreuses, où l'interaction est importante. J'ai été épatée par l'engouement suscité par ce week-end.

Comment avez-vous défini le programme?

On voulait présenter les incontournables mais aussi des endroits plus secrets et photogéniques. Les villages de caractère, la Caverne sont déjà des centres d'attraction donc on a, par exemple, préféré les jardins suspendus à Labeaume. Au-delà des paysages, on voulait aussi mettre à l'honneur le terroir avec une table "Goûtez l'Ardèche" et les vignerons. Pour l'hébergement, on a pu compter sur des partenaires de l'office de tourisme qui ont bien accueilli notre démarche.



Pays : France Périodicité : Hebdomadaire Date: 13 MAI 17

Journaliste : Corinne Legros

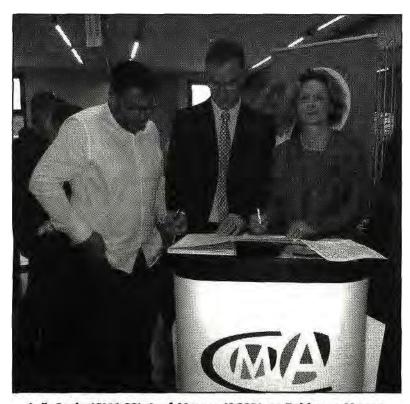
Page 1/2

ARTISANAT

LA CMA ADHÈRE À LA CITÉ DU GOÛT ET DES SAVEURS

ARDÈCHE - Guilherand Granges

À L'OCCASION DE L'INAUGURATION DU SALON DES MÉTIERS DE L'ARTISANAT JEUDI 11 MAI DERNIER, LA PRÉSIDENTE DE LA CHAMBRE DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT (CMA), FABIENNE MUNOZ, SIGNAIT UNE CONVENTION POUR INTÉGRER LE RÉSEAU CITÉ DU GOÛT ET DES SAVEURS. CETTE INITIATIVE A POUR VOCATION DE FAIRE RAYONNER LES MÉTIERS ET LES PRODUITS AGROALIMENTAIRES DU DÉPARTEMENT.



Loïc Sorin (CMA 22), José Messer (AG2R), et Fabienne Munoz.



Périodicité: Hebdomadaire

Date: 13 MAI 17

Journaliste : Corinne Legros

Page 2/2

e but de ce projet est de structurer et de marketer notre territoire et le secteur artisanal alimentaire comme un secteur d'activité de créativité et d'excellence pour son savoir-faire et ses produits, annonce Fabienne Munoz, présidente de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, à l'occasion de l'inauguration du Salon des Métiers de l'Artisanat, jeudi 11 mai dernier.

Des enjeux très précis

La présidente résumait l'ensemble des objectifs et des enjeux visés par le réseau Cité du Goût et des Saveurs: sensibiliser et fédérer les professionnels sur les enjeux de l'innovation; capitaliser sur les enjeux de la nutrition (bien être, silver économie, obésité); renforcer les liens avec les confrères (au niveau de la structure et des jeunes); créer un nouveau circuit économique fondé sur l'auto production (1 français sur 2 cultive ses produits!); développer des outils comme la formation; développer des actions collective; mutualiser les outils et les compétences au sein du réseau des Chambres de Métiers et de l'Artisanat de France.

Rappelant les multiples partenariats engagés avec AG2R la Mondiale, la Région, le Département, la commune de Guilherand-Granges, la présidente précisait que "la mise en oeuvre de ce projet s'articulera bien entendu avec les projets locaux existants ou à venir tels ceux du <u>Centre</u> de Développement Agro Alimentaire, le campus agri culinaire à Largentière, la Cité de la Gastronomie à Valence, la valorisation de label "site remarquable du goût" de la ville de Privas et ce en partenariat avec les CFA de Lanas et d'Annonay".

Corinne Legros

La Cité en bref

Créée en 2005 par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Côtes d'Armor (CMA 22), la Cité du Goût et des Saveurs s'attache à promouvoir une certaine idée de l'alimentation, de la cuisine et de la gastronomie basée à la fois sur la reconnaissance, la valorisation et la transmission des savoir-faire, ainsi que sur la promotion des produits de qualité.

L'objectif est d'assurer la promotion des savoir-faire des professionnels des métiers de bouche, de leurs produits et de leur image, en leur offrant au travers les ateliers culinaires, un espace d'expression et de reconnaissance.

Au nombre des actions menées figurent plus de 50 ateliers thématiques par an, des conférences, des ateliers scolaires, et des visites d'entreprises.



Pavs : France Périodicité : Quotidien

OJD: 223785

Date: 17 MAI 17 Page de l'article : p.9

Journaliste: François Frualdo

Page 1/2

Art de l'envol: le programme de A à Z

Evénement Samedi 3 et dimanche 4 juin, Annonay fait sa fête à la montgolfière

François FRUALDO A comme...

Aérostation, dont Annonay est le berceau. Les frères Montgolfier, inventeurs du ballon à air chaud, en ont en effet dessiné les prémices, ici même. D'où l'événement de l'Art de l'envol, chaque premier week-end de juin.

B comme...

Ballons. Et il y en aura plus d'une trentaine qui vont décoller du parc de Déomas dès 6h30 et 19h30, le samedi et le dimanche (si le temps le permet).

C comme...

Croissants. C'est ce qui attendra les courageux spectateurs matinaux qui viendront voir les montgolfières s'élever dans le ciel en même temps que le soleil. Un petit-déjeuner avec une boisson chaude sera en effet offert samedi et dimanche à 6 heures.

E comme...

Expositions. Annonay berceau de l'aérostation en proposera une sur le thème "de l'invention des frères Montgolfier à nos jours" à la halle Guy-Lachaud. Il y en aura deux autres au même endroit: une sur le réseau ferré et les trains miniatures (par les Modélistes et amis du rail vivarois), l'autre sur les timbres (montgolfières et ballons) par le Groupement philatélique de la région d'Annonay.

G comme...

Gourmand. Car cet événement leur est aussi dédié avec un espace de découverte des produits ardéchois. L'occasion de rencontrer vignerons, brasseurs, charcutiers, pâtissiers, etc. Le car Fou d'Ardèche viendra également présenter des ateliers ludiques.

H comme...

Hashtag. La Ville vous propose de partager vos photos et vidéos sur les réseaux sociaux avec le hashtag #AnnonayMontgolfière.

Et non, pas de "h" comme hélicoptère. Pas la peine de les chercher dans le ciel cette année, il n'y aura pas de baptême de vol d'organisé.

I comme...

Initiations au tennis-ballon, au golf, au thsaka-ball, à la tyrolienne, au cerf-volant, à l'astronomie ou encore au travail du bois... De nombreuses découvertes seront

proposées tout au long de ces deux journées à Déomas. Il y aura aussi des ateliers et animations musicales.

M comme...

Mini-montgolfières. Des démonstrations de ces ballons miniatures auront lieu avec le Gola dans la halle Guy-Lachaud.

Z comme...

Zygomatiques. Ces deux muscles du sourire seront particulièrement mis à contribution chez certains visiteurs. Il y aura en effet des places pour un vol captif à gagner. Pour cela, il faudra avoir la chance de recevoir le programme gagnant à l'entrée du parc de Déomas.

Pour les baptêmes de l'air en montgolfière : Tél. 04 75 67 57 56.

L'info en +

Les incontournables

n Envol des montgolfières: samedi et dimanche à 6h30 et 19h30 (si le temps le permet), au parc de Déomas. Pour l'envol matinal, un petit-déjeuner est offert dès 6 heures.

n La reconstitution historique: rendez-vous dimanche 4 juin sur la place des Cordeliers à 11 heures.

n Le spectacle nocturne aura lieu samedi à 20 heures au parc de Déomas. Cette année, ce sont les sapeurspompiers du Rhône qui feront le show avec des numéros de voltige, d'équilibre, d'acrobatie...

Les animations autour de la montgolfière

Elles auront lieu samedi et dimanche de 14 à 18 heures.

- o Présence d'une toile gonflée et d'une montgolfière en vol captif (au parc de Déomas).
- o Exposition "de l'invention des frères Montgolfier à nos jours" (à la halle Guy-Lachaud).
- o Démonstrations de mini-montgolfières (à la halle Guy-Lachaud).
- o Création et vente de montgolfières en tissu, métal et céramique.

Et tout le reste



Pays : France Périodicité : Quotidien OJD : 223785

Date: 17 MAI 17 Page de l'article : p.9 Journaliste : François Frualdo

Page 2/2

Les expositions, animations et ateliers auront lieu les deux après-midi, de $14\ {\rm a}\ 18\ {\rm heures}$, au parc de Déomas.







Périodicité: Hebdomadaire

OJD: 12702

Page 1/1

1000 et une photos d'Ardèche sur Instagram



Des gorges de l'Ardèche à Orgnac, en passant par la plage du pont d'Arc jusqu'à la vallée de l'Ibie, et jardins suspendus de Labeaume, ce week-end Instagram organisé de main de maître par Marina Geray et Benoit Petit de l'Office de tourisme de Pont d'Arc Ardèche a séduit les 18 instagrammers influents venus de Paris, Lyon, Marseille, Grenoble. Il faut dire que la

découverte des grands et plus petits sites cachés s'est révélée magique pour la plupart d'entre eux et leurs nombreuses images et vidéos seront vues par plus de 300 000 personnes!

L'organisation de ces deux jours avec une vingtaine de participants a pu être possible grâce à différents partenaires: les campings Sunêlia, Aluna Vacances, Les Coudoulets, La Roubine, les hôtels Le Savel et Le Belvédère, Vallon Plein Air Canoë-Kayak, Aven d'Orgnac Grand Site de France, le Syndicat de gestion des Gorges de l'Ardèche, le Château des Roure, l'ADT Ardèche, le Domaine de Vigier et Goûtez l'<u>Ardèche</u>.

Retrouvez toutes les photos prises par ces ambassadeurs sur #pontdarc #ardèche #uniqueaumonde #gpaa17 #emerveillesparlardeche.



Pays : France Périodicité : Quotidien OJD : 223785 Date: 19 MAI 17 Page de l'article: p.13

Page 1/1

Assemblée générale de Liger

Sagnes-et-Goudoulet

Le président Laurent Haond et le conseil d'administration de Liger invitent à la prochaine assemblée générale, qui se déroulera le samedi 10 juin, à partir de 10 heures, aux Grands Sagnes, dans le village de Sagnes et Goudoulet. A partir de 12h30, les présents seront conviés à l'apéritif et au repas chez Evelyne et Jean-François Chaneac, Toqué d'Ardèche et membre du réseau « Goûtez l'Ardèche ». Au programme de la journée du 10 juin 2017: 10h, accueil aux Grands Sagnes, 10h30: assemblée generale Liger, 11h30: conférence, 12h30: déjeuner à L'Auberge Chanéac, 14h30: visite de chaumières. Pour faciliter l'organisation du déjeuner, il est demandé de bien vouloir renvoyer le bulletin adressé par mail ou courrier, avec le règlement, le bulletin d'inscription joint avant le 1er juin 2017. Association Liger 06 86 16 19 41 – Courriel: liger-secretariat@outlook.fr.



Pays: France Périodicité : Quotidien

OJD: 223785

Date: 21 MAI 17 Page de l'article : p.14

Page 1/1

Semaine du développement durable: distribution de sacs à pain gratuits

Beaulieu

Dans le cadre de la Semaine européenne du développement durable, qui aura lieu du 29 mai au 5 juin, trois acteurs s'associent autour d'un projet commun en faveur de la réduction des déchets et du gaspillage alimentaire. Le Sictoba (Syndicat de collecte et de traitement des ordures ménagères), les associations Ardèche le goût (Centre du développement agroalimentaire) et l'Atelière (Recyclerie textile solidaire) lancent une campagne de distribution massive de sacs à pain réutilisables. Des ambassadeurs du tri seront présents devant la devanture des dix boulangeries retenues pour cette opération. Les sacs à pain seront distribués gratuitement, accompagnés d'astuces simples pour éviter le gaspillage.

-Le programme des distributions : lundi 29 mai chez Gressier à Saint-Alban Auriolles et au Fournil de la Plaine à Beaulieu; mardi 30 mai chez Baudoin-Casteyo à Pradons et chez Constant à Ruoms; mercredi 31 mai à la Maison Anna à Rosières; jeudi 1er juin au Pétrin Ardéchois à Vallon-Pont-d'Arc; vendredi 2 juin aux Délices de Marie et Julio à Barjac; samedi 3 juin chez Alexsandra aux Vans; dimanche 4 juin à La remise à Lablachère; lundi 5 juin à la Boulangerie Bodet à Rosières.

Périodicité: Hebdomadaire

Date: 20 MAI 17

Journaliste : Corinne Legros

Page 1/1

ARTISANAT

UNE JOURNÉE ENTIÈRE CONSACRÉE AUX MÉTIERS

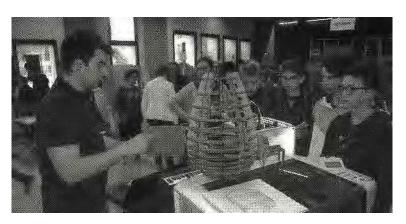
ARDÈCHE - Guilherand-Granges

JEUDI 11 MAI DERNIER, L'AGORA ACCUEILLAIT LE TOUT PREMIER SALON DES MÉTIERS DE L'ARTISANAT EN ARDÈCHE. DESTINÉ À SENSIBILISER EN PRIORI-TÉ LES SCOALIRES ET LES JEUNES EN APPRE, TISSAGE, CE SALON RÉUNIS-SAIT UNE CINQUANTAINE D'EXPOSANTS DU DÉPARTEMENT.

écouvrir la diversité de l'univers artisanal et sensibiliser à l'apprentissage, tels sont les objectifs fixés par la Chambre nationale des Métiers et de l'Artisanat. Des objectifs que la CMA de l'Ardèche a parfaitement ciblés, jeudi 11 mai dernier, en organisant le première Salon des Métiers de l'Artisanat en Ardèche.

Ce n'est pas par hasard que la CMA a intitulé ce premier salon "Sois artisan de ton avenir!" car la grande majorité des visiteurs était composée de scolaires (collèges, lycées et centres d'apprentissage).

"Il était important pour nous de montrer les évolutions technologiques et numériques qui impactent à la fois les métiers et les façons d'apprendre", résume Fabienne Munoz, présidente de la CMA07. "L'artisanat est un moteur de l'économie, un pilier dans les territoires et un vecteur d'intégration", rappelle Serge Vidal, président de la CMA régionale, venu inaugurer le salon aux côtés des nombreux partenaires: la ville de Guilherand-Granges, la Région, le Département, l'Éducation Nationale, les Centres de Formation des Apprentis, les organi-



L'impression 3D en soutien à la création/réalisation des projets des artisans 2.0.

sations professionnelles, le <u>Centre</u> de Développement Agro Alimentaire et les entreprises présentes sur le salon.

Cette journée riche en démonstrations, ateliers, échanges, initiations... fut clôturée par la Soirée des Étoiles de l'Artisanat, soutenue par la Banque Populaire, la Socama et le Groupe La Poste. Cette soirée mettait à l'honneur les chefs d'entreprises et conjoints collaborateurs. Les prix furent décernés aux entreprises suivantes: Méhari Loisirs (catégorie Innovation technologique); Société Tryblion (Dynamisme commercial); et Inge Dejonge (Responsabilité sociétale des entreprises).

Corinne Legros



Pays : France Périodicité : Mensuel OJD : 255632 Date: JUIN 17

Page de l'article : p.102-103 Journaliste : Patrick Revet

Page 1/2



la tradition dans

SAINT-ÉTIENNE-DE-FONTBELLON (07) Le secret des meilleurs saucissons et saucisses sèches d'Ardèche? La qualité des matières premières, un séchage en altitude et un savoir-faire transmis de père en fils. Ardéchois, cœur fidèle... à la tradition!

vant l'école ou après, entre deux cours, mon fils Aymeric passe à la boutique. Pas pour y donner un coup de main, plutôt pour s'assurer que nos saucissons sont toujours aussi bons. » s'amuse David Moulin, boucher-charcutier à Saint-Étienne-de-Fontbellon. C'est en 2008 qu'il a repris l'affaire familiale, lancée dès 1946, à Cros-de-Géorand, par son grand-père, Marcel, auquel a succédé son père, Marcel. D'emblée, il a tenu à rester au plus près de la tradition, refusant d'aller chercher ses cochons à l'étranger, comme le tolère aujourd'hui la récente Indication géographique protégée, l'IGP saucissons d'Ardèche. Il refuse d'entrer dans le moule de cette IGP et préfère rejoindre la marque

« Goûtez l'<u>Ardèche</u>», au cahier des charges plus exigeant que l'IGP.

Si ses saucissons sont si appréciés, c'est qu'ils sont faits à partir de cochons gambadant à 10 km de son atelier, sur la commune de Mirabel, et élevés en plein air au milieu de chênes porteurs de glands qui vont donner tout leur goût à leur chair.

Les cochons gambadent

Une alimentation non OGM, composée de blé, d'orge et de pois, les amène à un poids d'environ 100 kg, le moment où ils sont conduits à l'abattoir d'Aubenas.

« On découpe toute la carcasse et l'on dénerve tous les morceaux nous-mêmes, explique David. Pour ses salaisons, seuls la poitrine, le jambon et l'épaule sont hachés, assaisonnés, embossés et étuvés avant d'être conduits en altitude. Là, l'affinage y est mené à l'ancienne, en moyenne cinq semaines durant, dans des séchoirs aérés par les vents de Cros-de-Géorand. La commune, rappelez-vous, de son grand-père...

À Sainte-Eulalie, Samuel Rome fait maturer ses charcuteries à 1245 m d'altitude. « Comme mon ancêtre avait commencé à le faire en 1880, il y a de cela cinq générations! » précise Samuel. Sous l'effet des vents à la fois atlantiques et méditerranéens, une fleur se développe sur les boyaux des saucissons. Une fleur naturelle sur des boyaux naturels, loin des poudres et autres farines saupoudrées par certains



Pays : France Périodicité : Mensuel OJD : 255632 Date: JUIN 17

Page de l'article : p.102-103 Journaliste : Patrick Revet

Page 2/2









À gauche, Aurélien et Frédéric brident les saucissons Moulin. Ci-dessus, Samuel Rome surveille l'affinage de ses salaisons.

la peau



industriels sur des boyaux collagéniques immangeables.

Lui aussi ne travaille qu'à l'ancienne. Le matériel – hachoir, mélangeur, embosseur et étuveur – s'est bien sûr modernisé, mais chaque tâche s'accomplit à la main, jusqu'au ficelage de la salaison. Lui aussi désosse et dénerve ses cochons élevés en Lozère. Une fois dénervés, tous les morceaux du cochon sont exploités, hachés avec une grille n° 8, assaisonnés de sel, poivre, ail et ferments de maturation. Il ne reste plus qu'à embosser ce hachis dans

des boyaux de cochon en prenant garde à la pression exercée pendant le remplissage. Une fois bridés, ses saucissons partent quatre jours à l'étuvage. Ils vont y faire l'objet d'un premier séchage, progressif, passant de 25 à 18 °C au quatrième jour, dans un air avoisinant les 75 % d'hygrométrie. La dernière étape, l'affinage aux vents, s'accomplit durant cinq à huit semaines, selon la saison et la météo du moment.

Aux yeux de Julien Roux, qui a repris la célèbre charcuterie Puzzi de Lanarce l'an passé, « c'est au

Au restaurant À la bonne franquette, Paris 18°, quatre producteurs de saucissons sur neuf ont été retenus par un jury composé de journalistes, de restaurateurs et de cuisiniers. De g. à d., P. Revet, A. Fracheboud,

L. Bromberger,

L. Fracheboud, P.J. Despalles,

G. Biscay et J. Sabine.

Ci-contre, David Moulin dans sa charcuterie avec son épouse, Cindy, et avec l'éleveur Didier Boyrel.

cours de l'affinage que nos saucissons prennent tout leur goût. Il faut les surveiller quotidiennement, les éloigner ou les rapprocher de l'air ventilé selon leur consistance ». À l'arrivée, ses charcuteries affichent une souplesse plus ou moins prononcée et que palperont ses clients. Un saucisson pas trop affiné offrira plus de mâche et de gras que son voisin plus sec qui a perdu son humidité et s'est concentré en saveurs.

Pour les amateurs, Julien élabore un « Saint-Antoine », du nom du patron des charcutiers. Fait de 90 % de maigre (au lieu des 70 % habituels), son goût puissant a ses inconditionnels. Tout comme les saucissons que Julien prépare au piment d'Espelette et au roquefort, les deux best-sellers d'une collection riche de dix parfums.

De votre côté, du nord au sud de l'Ardèche, vous trouverez votre saucisson ou saucisse sèche. Laissez-les s'affiner ou non, selon votre goût, dans le bac à légumes de votre frigo, enveloppés dans un linge de coton et laissés dans le papier respirant du charcutier. Surtout, ne les faites pas voisiner avec des oignons: ils s'imprégneraient de leur parfum. Une faute de goût qui froisserait les ancêtres de nos charcutiers ardéchois. Des pionniers à qui il faut plutôt tirer notre chapeau...

OÙ EN DÉGUSTER?

Nos trois charcutiers préférés:

Moulin, quartier Les Champs,
07200 Saint-Étienne-deFontbellon ©04.75.93.33.93.

Ferme d'Édith Mignot, Saute
Lièvre, 07410 Saint-Victor.

04.75.06.10.17.

Puzzi, N 102, 07660 Lanarce

04.66.69.44.79. VPC via

www.charcuterie-puzzi.fr





Périodicité: Hebdomadaire

Date: 26 MAI 17 Journaliste: Mylène Coste

Page 1/2

Ardèche

CHÂTAIGNE / Depuis de nombreuses années, le Conseil départemental soutient la filière castanéicole en Ardèche – premier département producteur de France – à travers différents dispositifs et aux côtés des partenaires professionnels et territoriaux.

Le Département, fou de châtaigne!

Dogue hirsute mais, à l'intérieur, une vraie crème... Vous l'avez reconnue. La châtaigne, l'Ardèche lui doit une partie de son image, mais aussi de son économie. Sauvé de la famine par sa consommation, le territoire le lui rend bien et a tissé avec elle un lien passionné. Progressivement, les acteurs de la filière ont pris la mesure de l'importance de valoriser cette production locale... jusqu'à obtenir une appellation d'origine contrôlée, puis protégée en 2014. Aujourd'hui, en moyenne 5 000 tonnes de châtaignes sont produites annuellement dans le département et la castanéiculture génère près de 1 000 équivalents temps plein (production, mise en marché et transformation). Mais l'enjeu reste entier : augmenter les surfaces de culture, décupler les volumes - ce qu'appellent les transformateurs - tout en maintenant des vergers en bonne santé.

La modernisation de la filière

Si la profession a su s'organiser à travers un syndicat de producteurs et un comité interprofessionnel, elle bénéficie aussi du soutien indéfectible de nombreux partenaires, et particulièrement la Chambre d'agriculture et le Parc naturel régional des Monts d'Ardèche (PNR). L'appui du Conseil départemental n'a jamais, lui non plus, fait défaut. Celui-ci accompagne depuis de nombreuses années le maintien et le développement de la filière sur les volets sanitaires (la lutte contre l'endothia a bénéficié d'une enveloppe de près de 3 000 €), communicationnel (promotion de l'AOP) ou encore culturel (en financement par exemple différentes manifestations comme les Castagnades), mais également au travers des Programmes Intégrés de Développement Agricole (Pida) successifs.

Au titre du dernier Pida (2012-2015), le Département a contribué à hauteur de plus de 81 000 € à la gestion de l'AOC/AOP, via son aide au Syndicat de Défense de la Châtaigne d'Ardèche (SDCA), prenant également à son compte une partie des frais de certification des producteurs. L'aval de la filière a, lui aussi, été soutenu : « À travers les Pida successifs, nous avons puréaliser des investissements nécessaires à la mise en marché et à la transformation (calibreuses, engins de manutention...). C'est toujours un bénéfice non négligeable. Concernant la reconquête, les effets sur l'aval seront



Le plan de reconquête de la châtaigneraie, soutenu par le Département, s'est fixé **l'objectif d'une production** de 1 000 tonnes de fruits supplémentaires à échéance de 10 ans.

indirects et perceptibles dans quelques années, quand les nouveaux châtaigniers seront en production. Malgré tout, il est indispensable que le verger se renouvelle », détaille Michel Chabert, président du Comité Interprofessionnel de la Châtaigne d'Ardèche (Cica). Et d'ajouter : « Le Département a toujours été présent pour la châtaigne, il faut qu'il le reste ». Face au fléau nommé cynips, c'est là aussi tout le territoire qui a serré les rangs. Une aide exceptionnelle de 50 000 € a été attribuée au SDCA pour lutter contre le ravageur grâce aux lâchers de torymus. « Lorsque nous avons lancé l'appel à don, nous n'avons même pas eu le temps de solliciter le Département, qui s'est immédiatement et volontairement manifesté. La Chambre d'agriculture, quant à elle, est à l'initiative du comité national cynips. C'est une chance pour la filière que ces deux institutions, entre autres, se mobilisent pour son maintien », estime Daniel Vernol, président du SDCA

Le Plan ambition châtaigneraie traditionnelle

En 2016, dans un contexte de lutte contre le cynips, la région Auvergne Rhône-Alpes a engagé un troisième Pida, sur la période 2016-2019, visant principalement le maintien de la fillière et du signe de qualité AOP. « C'est principalement sur ce deuxième axe que les producteurs attendent le soutien du Département », indique Daniel Vernol.

En parallèle, la phase expérimentale du plan de reconquête de la châtaigneraie porté par le PNR, la Chambre d'agriculture, la profession (SDCA/CICA) et le CRPF, et aidé pour 22 000 € par le Département, est arrivé à son terme. Celleci avait vocation à soutenir les producteurs dans la réhabilitation des vergers abandonnés (élagage, greffage), et de créer de nouvelles châtaigneraies, en vue de produire 2 000 tonnes de fruits supplémentaires en AOP à échéance de 10 ans.

Suite à l'élection du nouvel exécutif régional, ces deux programmes ont été fondus dans le nouveau Plan ambition châtaigneraie traditionnelle proposé par la Région, et qui devrait être voté en ivin



Périodicité: Hebdomadaire

Date: 26 MAI 17

Journaliste: Mylène Coste

Page 2/2

QUESTIONS À / Laurent Ughetto, vice-président du Conseil départemental en charge du développement économique, de l'attractivité du territoire et de l'agriculture.

Une politique globale d'accompagnemen

Quelle est la place du Département aux côtés des autres collectivités ?

Laurent Ughetto: «Avec la Loi NO-TRe, le Département n'est pas directement compétent en matière de politiques économiques et agricoles. Il peut cependant participer au financement d'actions notamment envers les producteurs, en complément de la Région, par le biais du Programme de Développement Rural (PDR). Certes, l'attractivité du territoire reste un enjeu économique pour le Département, mais d'autres partenaires institutionnels sont à mobiliser afin de soutenir des projets en faveur de la filière castanéicole telles que les intercommunalités. L'accompagnement du Département se déploie aussi indirectement au travers d'investissements qui contribuent à la promotion et au développement de la filière : agritourisme, attractivité du territoire, environnement... »



Comment se décline l'engagement du Département?

L.H.: « Le soutien du Département à la filière châtaigne ne date pas d'hier. Nous sommes engagés dans de nombreux dispositifs interpartenariaux depuis des années : Pida, plan de reconquête de la châtaigneraie, ges-

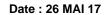
tion et suivi de la reconnaissance en AOP, soutien face aux crises... Dans le cadre de notre budget triennal qui sera voté en juin, nous souhaitons réaffirmer ce soutien en s'engageant dans la poursuite des investissements. Nous attachons aussi beaucoup d'importance au développement de la filière transformation ; d'où notre engagement au travers du Centre de Développement agroalimentaire, Ardèche le goût. Au-delà du soutien financier, l'accompagnement du Département se veut global, multidimensionnel. La châtaigne, c'est le territoire de l'Ardeche, son image et les valeurs qu'elle porte. C'est pourquoi œuvrer plus largement à l'attractivité du département, au travers de manifestations culturelles ou de dispositifs tels que la marque « Émerveillés par l'Ardèche », participe à la promotion de la filière. La rénovation du Musée de la châtaigneraie de Joveuse s'inscrit aussi dans cette démarche d'ensemble. »

La châtaigne en chiffres (campagne 2016)

Production:

- superficie moyenne : 5,6 ha production moyenne: 7,5 tonnes
- 1/3 du CA pour 60%
- des exploitations
- 3 300 tonnes de sativa traditionnelles
- 500 tonnes de variétés hybrides
- Destination:
- 1 700 vers la transformation industrielle (45%)
- 2 100 tonnes vers le marché
- de la châtaigne fraîche (55%) 1 600 tonnes vendues
- sur le marché national (75%) - 500 tonnes à l'export (25%)

Page réalisée par Mylène Coste





Périodicité: Hebdomadaire

Page 1/1

ARDÈCHE LE GOÛT / L'Ardèche s'invite au menu



C'est au Grand Hôtel de Lyon, à Vals-les-Bains, qu'Ardèche le goût a présenté l'opération « L'Ardèche s'invite au menu ». Une manifestation qui se déroulera du 5 juin au 18 juin prochains sur le territoire de la Communauté de Communes du Bassin d'Aubenas. Celle-ci vise à mettre à l'honneur les restaurants qui valorisent les produits ardéchois dans leurs menus. Un travail gui conduit aussi au rapprochement entre les agriculteurs et les restaurateurs. Ardèche le goût coordonne cet évènement avec la Chambre d'agriculture, la Chambre de Commerce et d'Industrie, l'Office de tourisme intercommunal du Pays d'Aubenas-Vals-Antraïgues et la Communauté de Communes du Bassin d'Aubenas, cette dernière finançant cet évènement.

L'ARTISANAT **ARDÉCHOIS**







Comment recruter un apprenti ?



Spécial Micro-entrepreneur



Goûtez l'Ardèche







PRÊT EXPRESS SOCAMA EUROPÉEN*

LA BANQUE POPULAIRE ACCOMPAGNE 1 ENTREPRISE SUR 3 JUSQU'À 50000€ SANS CAUTION **PERSONNELLE**

*Hors projet de création et de reprise d'entreprise. Sous réserve d'acceptation du dossier par la Banque Populaire et la SOCAMA. Voir conditions en agences. Conditions en vigueur au 23/03/2016.



www.alpes.banquepopulaire.fr





SOMMAIRE

LES INFOS DE LA CMA 4	
ACTUALITÉS Devenez un point de vente goûtez l'Ardèche	
SPÉCIAL MÉTIERS D'ART La 1ère route des Métiers d'Art 5	
NUMÉRIQUE Utiliser les outils numériques 6	
APPRENTISSAGE Comment recruter un apprenti?	
CHIFFRES CLÉS Un atout pour l'entreprise8-9	9
	-11 -14
ARDÉCHE OPPORTUNITÉS 15	-16
AU RÉPERTOIRE DES MÉ 17. TIERS	-21
VOS ORGANISATIO <u>NS</u> 21	



N°342 L'Artisanat Ardéchois

Juillet 2016

70. allée des Ondines 07500 Guilherand-Granges

Administration-rédaction : CMA 07 Directeur de publication : I.TRETON

ISSN: 2426-4482

Impression : Impressions FOMBON

Crédit photos: CMA 07, Phovoir et Jean Clottes - Centre

national de la préhistoire, Ardèche le goût

ÉDITO



Avec 8334 chefs d'entreprises en activité en Ardèche au 1^{er} janvier 2016, le nombre d'entreprises artisanales continue sa progression en Ardèche. Preuve, s'il en faut, de la force et de la ressource économique de l'Artisanat dans notre département. Ce chiffre, en augmentation constante ces dernières années, démontre tout l'attrait et l'intérêt de ces secteurs d'activité qui sont les

«L'Artisanat, première entreprise de France» est en effet créateur d'emplois et porteur de métiers innovants alliant savoir-faire traditionnels et technologies de pointe. Ces métiers d'avenir reposent sur une exigence fondée sur la passion et l'envie d'entreprendre qui animent aussi bien les pôles urbains que les espaces ruraux.

Innover, entreprendre, développer... sont également les socles de la politique de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Ardèche. Qu'il s'agisse des artisans et de leurs conjoints, ou encore des apprentis ou des salariés, la CMA constitue un interlocuteur naturel et compétent pour aider les artisans non seulement à résoudre bon nombre de difficultés mais aussi à se développer par le biais de la formation, du conseil ou de l'expertise.

Cette mission est d'autant plus cruciale que face aux nouveaux défis économiques, les plus petites entreprises restent en développement croissant. La tendance révèle en effet de facon claire l'impact de la création du statut de micro-entrepreneur. Plus de la moitié des entreprises qui se créent font le choix de ce régime. Un chiffre qui en dit long sur une véritable mutation économique en cours.

Difficultés à trouver un emploi, volonté de changer de vie ou projets mûrement réfléchis...autant de raisons qui poussent ces futurs chefs d'entreprise à démarrer une nouvelle activité en indépendant. Certains d'entre eux réussissent à vivre pleinement de leur activité, d'autres pas. Devenir micro-entrepreneur offre certes beaucoup de liberté mais requiert un sens de la rigueur et un niveau de responsabilité auxquels on ne peut pas échapper. Aspects sociaux, fiscaux, commerciaux et de gestion, en tant que capitaine de son propre navire, on est seul décideur. Lancer, puis développer sa propre activité n'est pas une mince affaire!

C'est dans cet objectif que la CMA propose dès la rentrée de septembre une nouvelle formation « sur-mesure » destinée aux micro-entrepreneurs, dans le but d'acquérir toutes les compétences nécessaires pour piloter son activité et générer du chiffre d'affaire car c'est bien là l'essentiel : pouvoir vivre de son entreprise!

La Présidente – Fabienne MUNOZ









LES RENDEZ-VOUS **DE LA CMA**

PERMANENCES PARTENAIRES

Q 70 allée des Ondines 07500 Guilherand-Granges

MAAF	8 juillet 2 et 9 août	09h à 12h
RSI et FENARA	18 juillet	10h à 12h
Crédit Agricole Sud Rhône-Alpes	2 août	09h à 12h
Caisse d'Epargne	8 juillet	09h à 12h

PERMANENCES DE LA CMA

Vidalon 07430 Davézieux



Sur rendez-vous au **04 75 07 54 00**

1 ^{er} septembre	09h à 16h30
---------------------------	-------------

INDICES ET REPÈRES

INDICE DU COÛT DE LA CONSTRUCTION: **1629** au 4^{ème} trimestre 2015

Variations:

- + 0,25 % sur 1 an (baux professionnels) 1629 au 4^{ème} trimestre 2014
- + 8,76% sur 3 ans (révision triennale) 1639 au 3^{eme} trimestre 2012
- + 35,01% sur 9 ans (renouvellement baux commerciaux 1381 au 4^{eme} trimestre 2006

INDICE DU RÉFÉRENCE DES LOYERS :

125,26 au 1^{er} trismestre 2016 (+ 0,06 % sur un an)

SMIC: 9,67 euros au 1er janvier 2016 Indice du coût de la construction : 1629 au 4^{eme} trim. 2015 Indice Loyers commerciaux: 108,41 au 4^{eme} trim. 2015 Hausse des prix : + 0,1% en avril, + 0.7% en mars Indice BT 01: 103,8 (oct) 104,7 (nov) 104,5 (dec) **EONIA**: mars (-0,2930 %) avril (- 0,3376)











PROMOUVOIR LES PRODUITS LOCAUX

DEVENEZ UN POINT DE VENTE GOÛTEZ L'ARDÈCHE!

Vous connaissez certainement Goûtez l'Ardèche®, la marque collective née il y a plus de 20 ans sous l'impulsion des Chambres Consulaires (CCI, Chambre d'agriculture et Chambre de métiers et de l'artisanat) et du Conseil départemental de l'Ardèche.

Nouveauté 2016 : elle ouvre aujourd'hui ses portes aux commerces!

Goûtez l'Ardèche, plus qu'une marque c'est le gage de qualité et d'authenticité de notre territoire :

- Elle représente plus de 120 entreprises, près de 400 produits référencés et 300 points de vente.
- Elle est la référence pour les consommateurs en attente de l'excellence, avec une sélection rigoureuse des meilleurs produits ardéchois valorisant ainsi les matières premières locales ou des savoir-faire exceptionnels.
- Elle sélectionne des restaurants et traiteurs proposant des menus ou plats composés à 80 % de produits ardéchois.
- Elle permet aux consommateurs de mieux repérer les commerces qui proposent une gamme de produits alimentaires ardéchois.



Rejoignez le réseau, devenez un point de vente identifié!

- Donnez plus de visibilité à votre engagement envers les produits ardéchois
- Bénéficiez d'actions commerciales mutualisées, d'animations, d'outils de communication, de dégustations, de publications...
- Trouvez de nouveaux produits et facilitez-vous la logistique grâce à nos grossistes partenaires

Vous êtes ouvert plus de 6 mois par an : Inscrivez-vous dans cette dynamique collective grâce à la nouvelle démarche d'agrément!



Pour en savoir +

Sandra Tevssier Chargée de Projet de la marque Tél: 04 75 20 28 08

Mail: steyssier@ardechelegout.fr

A 1^{ERE} ROUTE DES METIERS D'ART: L'Excellence de l'Artisanat d'Art au coeur des ateliers !

Les métiers d'art sont l'une de nos richesses patrimoniales. Pour en faire découvrir toute la réalité et la richesse,

une « Route des Métiers d'Art en Ardèche » vient de voir le jour. La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Ardèche propose ainsi au grand public d'emprunter dès maintenant cette route au travers d'un guide distribué gratuitement à 25 000 exemplaires dans tous les of-

fices de tourisme de l'Ardèche.

Plus de 100 professionnels des métiers

d'art sont répertoriés dans ce guide. L'objectif: inciter le grand public, les ardéchois et les touristes à aller à la découverte des métiers d'excellence, des artisans au sein même de leur atelier tout en par-LA ROUTE courant le territoire qu'ils habitent ou DESMETIERS qu'ils visitent.

Grâce à ce guide, ou bien en consultant la version numérique (www.routemetierdartardeche.fr),

partez à la rencontre de ces hommes et de ces femmes qui conjuguent le geste et la matière avec passion et qui témoignent,

FINANCÉ ET SOUTENU

AUVERGNE - Rhôn€ lpes





















ROUTE DES MÉTIERS D'ART : C'EST TOUT LE GÉNIE CRÉATIF DE L'ARDÈCHE QUI SE RÈVÈLE!

ttendue par beaucoup, la création d'une Route des Métiers d'art en Ardèche est devenue une réalité grâce au travail remarquable de toute l'équipe de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, et grâce à tous ceux qui se sont engagés à leurs côtés. Ce lancement est une belle occasion de mettre en valeur une filière trop souvent méconnue mais qui est pourtant une vraie source de fierté pour notre région.

Expression d'un patrimoine vivant, les Métiers d'Art font en effet partie de notre histoire. Témoins précieux d'épopées familiales exceptionnelles et de fiertés locales auxquelles nous sommes particulièrement attachés en Auvergne-Rhône-Alpes, les Métiers d'Art reposent sur la précision et la finesse de la technique, une technique qui élève l'intelligence de la main vers ce qu'elle a de plus profond, de plus inné aussi : la création - ce moment où le travail de l'homme prend tout son sens. le moment magique où des techniques extrêmement complexes et détermination, avec toute mon deviennent la source de créations

N'oublions jamais que les Métiers d'art s'écrivent au pluriel : derrière ces trois mots mystérieux se cache une infinité de savoir-faire que cette Route vous offre l'occasion de découvrir. Avec plus de 100 professionnels ardéchois prêts à vous ouvrir leurs portes, c'est un secteur à très haut potentiel qui se dévoile à vous, avec des perspectives d'emplois bien réelles dans l'ensemble de notre région, notamment dans nos territoires ruraux. C'est la raison pour laquelle je me battrai toujours avec force

équipe, pour soutenir ces métiers en lesquels je crois. Porteurs de valeurs humaines fortes, les Métiers d'Art sont des métiers du passé qui, j'en suis convaincu, ne seront jamais des métiers dépassés.

Découvrez donc au plus vite cette formidable vitrine des talents de l'Ardèche que constitue la Route des Métiers d'art!

Bon voyage au pays de la créativité et de l'excellence!

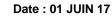
Laurent WAUQUIEZ Président de la Région Auvergne-Rhône-Alpes



Président de la Région Auvergne-Rhône-Alpes



Conseiller spécial à la ruralité et à l'innovation de la





Périodicité: Hebdomadaire

OJD: 12702

Page 1/1

BEAULIEU Le Sictoba distribue des sacs à pains



La distribution de sacs à pain réutilisables a démarré lundi 19 mai au Fournil, chez James Rivalland le nouveau boulanger de la commune. Opération croisée entre le Sictoba, <u>Ardèche</u> le Goût et L'Atelière, afin de sensibiliser les consommateurs contre le gaspi du pain et supprimer à terme les papiers d'emballage imposés par les services sanitaires qui entourent chaque pain à l'achat. Il suffit en fait de réutiliser son sac et de l'avoir sous le bras à chaque achat, facile de le laisser dans la voiture ou dans son cabas! Il est fabriqué par l'Atelière qui collecte et recycle les textiles, linges et depuis 3 ans c'est plus de 90 tonnes qui ont été revalorisées, de quoi bien penser à se séparer de ses vieux vêtements dans le container réservé. Sur les dix boulangeries partenaires, ne manquez pas la distribution, le matin, dans les boulangeries suivantes : jeudi 1er juin Le Pétrin Ardéchois à Vallon-Pont-d'Arc, vendredi 2 juin Les délices de Marie et Julio à Barjac, samedi 3 juin Alexsandra aux Vans, dimanche 4 juin La remise à Lablachère, lundi 5 juin Boulangerie Bodet à Rosières.





Périodicité: Hebdomadaire

OJD: 12702

Page 1/1

AUBENAS/UCEL Pierre Chauvet rachète les Glaces de l'Ardèche

Retour à la tradition, avec un œil sur l'avenir

Les Glaces de l'Ardèche sont une institution sur le bassin albenassien. Jusqu'à il y a deux ans, elles étaient la propriété de leur fondateur Michel Morand.

Ce dernier avait vendu son entreprise et le salon de thé/pizzeria Le chat noir, à l'homme d'affaires, ex-rugbyman, Thierry Lacroix, à l'été 2015. Les changements opérés par le nouveau propriétaire avaient surpris et n'avaient pas trouvé leur public. M. Lacroix a donc revendu à son tour. Et c'est un local de l'étape qui a remporté le marché, Pierre Chauvet, chocolatier/glacier, installé sur Aubenas.

« C'est une belle entreprise, une belle marque. J'avais envie de continuer à la faire vivre, explique l'artisan. On n'a rien inventé de mieux que ce qu'a fait Michel Morand, alors on va revenir à ce qu'il proposait ». Déjà en trois mois, un certain nombre de parfums, écartés par le propriétaire précédent, sont revenus à la carte, dont l'incontournable myrtille, ou encore la glace à la Chartreuse.

De 35 en début d'année, on sera revenu à 50 parfums fin juin et Pierre Chauvet espère remonter au nombre produit par Michel Morand, une centaine.

Bientôt une gamme bio

Les méthodes de fabrication n'ont pas changé: les Glaces de l'Ardèche sont fabriquées avec des produits locaux, le lait et les fruits d'Ardèche. Cela a permis le retour du label <u>Goûtez</u> l'Ardèche sur certains produits. En 2019, Pierre Chauvet se lancera dans une



Tous les salariés des deux entreprises, Pierre Chauvet et les Glaces de l'Ardèche ont été conservés. Trois embauches ont eu lieu.

gamme bio. « C'est une belle entreprise mais il y a des pistes d'améliorations! », explique encore le confiseur.

Côté salon de thé, là aussi, Pierre Chauvet souhaite revenir à la méthode traditionnelle: les clients sont servis à table, une carte leur est proposée (plus de self-service et paiement au poids). Et côté salé, d'ici la fin du mois, des apéritifs dînatoires seront possibles, là encore à base de produits locaux. Le glacier est en cours d'obtention d'une licence IV.

Tous les salariés des Glaces de l'Ardèche ont été conservés. Tout comme ceux de Pierre Chauvet. Trois embauches ont même eu lieu.

La troisième vie des Glaces de l'Ardèche

L'entrepreneur a profité de cette acquisition pour rassembler les deux laboratoires dans les mêmes locaux, sur la zone de Chamboulas à Ucel. Ainsi que son laboratoire de création de chocolats, dans un bâtiment tout proche. Mais ce regroupement n'a rien changé à l'identité des produits. C'est le même patron en haut



La charte graphique des Glaces de l'Ardèche a été refaite. Elle est plus claire et moderne.

mais les produits restent différents : pas les mêmes recettes, mi parfums, mi même les mêmes machines.

Le laboratoire sera d'ailleurs agrandi, afin de permettre l'organisation de master class. La troisième vie des Glaces de l'Ardèche, c'est parti!

P.F.



www.e-tribune.fr Pays : France Dynamisme : 0 **Date: 09/06/2017** Heure: 18:27:25

Journaliste: Laure Ostwalt

Page 1/2

Visualiser l'article

Concours de miels du Sud-Est 2017 : l'Ardèche sort du lot



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.

Le 31e concours des miels du Sud Est s'est tenu récemment à 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 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.

Qui a été récompensé ?

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. Naturel et authentique.



www.e-tribune.fr Pays : France Dynamisme : 0 **Date : 09/06/2017** Heure : 18:27:25

Journaliste: Laure Ostwalt

Page 2/2

Visualiser l'article

Les récompenses du 31e concours :

- Miel de sapin : or à Francis Gruzelle (07 Annonay) ; argent à la famille Lunel (07 Vogué)
- Miel d'acacia : or à Francis Gruzelle (07 Annonay) ;
- Miel de châtaignier : or à Joël Cortial (07 Viviers) ; argent à Francis Gruzelle (07 Annonay) ; bronze à Michel Ardail (07 Vesseaux) ;
- Miel de montagne : or à Michel Ardail (07 Vesseaux) ; argent à Marie-Jeanne et Michel Riffard (07 Intres) ;
- Miel de forêt : or à Francis Gruzelle (07 Annonay) ;
- Miel de garrigues : or à Pascal Milesi (30 Saint Julien de Cassagnas) ;
- Miel de lavandes : or à Joël Cortial (07 Viviers) ; argent à Francis Gruzelle (07 Annonay) ; bronze à la famille Lunel (07 Vogué) ;
- Miel du Haut-Vivarais : or à Francis Gruzelle (07 Annonay) ;
- Miel toutes fleurs : or à Francis Gruzelle (07 Annonay) ; argent à Marie-Jeanne et Michel Riffard (07 Intres) ; bronze à Michel Ardail (07 Vesseaux) ;
- Miel du Plateau Ardéchois : or à Joël Cortial (07 Viviers) ;
- Miel de printemps : or à Joël Cortial (07 Viviers) ;
- Au titre de l'année 2016, une médaille d'or est décernée dans la catégorie châtaignier à Michel Ardail (07 Vesseaux) ; une médaille d'or est attribuée dans la catégorie montagne à Marie-Jeanne et Michel Riffard (07 Intres) ; une médaille d'or est remise dans la catégorie toutes fleurs à Michel Ardail (07 Vesseaux) ; une médaille d'argent est accordée dans la catégorie toutes fleurs à Marie-Jeanne et Michel Riffard (07 Intres).

L'engagement de Bernard Brottes

Le maire de La Voulte, Bernard Brottes, 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 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.



Pays : France Périodicité : Quotidien

OJD: 223785

Date: 21 JUIN 17 Page de l'article: p.14

Page 1/1

Infos Pratiques

Burzet

Rétro tourPassage de la balade Rétro tour de l'Ardèche (motos et sides Anciens). Arrêt à l'espace Astier. Accueil sur place de 12h à 15h, samedi 24 juin. À l'espace Astier, mairie de Burzet:04759443 91.mairie.burzet@wanadoo.fr.

Chirols

VernissageJeudi 22 juin à 18 h à l'écomusée du moulinage Pont de Veyrières vernissage de l'exposition ZOOM photo. Écomusée, Pont de Veyrières. Gratuit. Écomusée:047594 5407.

Coucouron

Fête de la musiqueVous souhaitez jouer un morceau avec votre instrument ou même avec un instrument mis à disposition sur place, n'hésitez pas à venir. Pour agrémenter la soirée, barbecue, frites, buvette A partir de 21 heures, animation assurée par un DJ mercredi 21 juin à 18 h. Halle couverte, Gratuit. École publique:0466461816.

Jaujac

Feux de la St JeanFeux de la St Jean organisé par le comité des fêtes suivi d'un bal vendredi 23 juin de 19h à 23h. Champs de Mars. Comité des fêtes:0475932044.

Fête de l'école laïqueCour de l'école samedi 24 juin à 15 h. École, Amicale laïque:0624410557.

Chorale enfantsDeambull ouvre une chorale pour enfants âgés au minimum de 8 ans les samedis à 9 h 30, salle des Cévenols tous les samedis.

Lalevade-d'Ardèche

Randonnée botanique L'Association Loisirs et Culture Lalevade/Prades organise une randonnée botanique à Montpezat le jeudi 22 juin. La randonnée est accompagnée par M. Et Mme Sarrazin. Départ 13 heures de Lalevade, place de la gare ou 13 h 30, place de la poste à Montpezat. Place de la gare. Association Loisirs et culture Lalevade/Prades:0475941163.

Assemblée générale USPHCAssemblée générale de l'Union Sportive Hautes Cévennes ouverte à tous. Licenciés ou bien les personnes désirant ingérer le club. Vendredi 23 juin à 20 h 30. Salle des fêtes de Prades. Jouffre:06 64 78 02 82.

Montpezat-sous-Bauzon

Fête de la musiqueAvec le groupe de l'association Expressions mercredi 21 juin de 19 h à 20 h 30. Place de la mairie, Gratuit.

Conseil municipalProchain conseil municipal jeudi 22 juin à 18 h. À la salle des délibérations de la mairie.

Pont-de-Labeaume

Le car Fou d'ArdècheDe passage dans le village sur parking de la plage, de 13 h 30 a 16 h 30, visite pour les enfants de l'école du CE1 au CM2, ainsi que les habitants qui sont intéressés. Découverte des produits locaux et de saison, la valorisation des métiers et du savoir-faire Ardéchois et les étapes de la production. Jeudi 22 juin.

Thueyts

Fête de la MusiqueMenu à 22 €, avec en entrée mozzarella pané avec tomates à l'ancienne et pesto maison, rosbif avec mayonnaise maison à l'estragon et ses frites maison et panna cota au coulis de fruits rouges en dessert. Mercredi 21 juin à 19 h. Aux Pavés gourmands, rue de la Fontaine. Les Pavés Gourmands:0638500314.

Pays : France Périodicité : Hebdomadaire Date: 23 JUIN 17

Journaliste : Pierre-Louis Berger

Page 1/2

VIE PRATIQUE

VENTES Manifestations, associations et société coopérative pour créer une dynamique du goût et des produits locaux en Ardèche.

Mettre en réseau producteurs, professionnels du tourisme et de l'agroalimentaire

otre objectif est de proposer aux restaurants collectifs (cantines scolaires, restauration hospitalière) ou traditionnels des produits frais, de saison et issus de l'agriculture locale. Les agriculteurs ardéchois sont 68 à s'impliquer dans ce projet, appelé à se développer. Par exemple au restaurant de la Caverne du Pont d'Arc, certains des produits d'agriculteurs fermiers se retrouvent dans les assiettes des visiteurs et des touristes surtout pendant la période estivale », explique Nicolas Sabot, responsable de la société coopérative d'intérêt collectif « d'Ardèche et de saison »

La création de la SCIC remonte à juillet 2014. Elle approvisionne les restaurants traditionnels et collectifs ainsi que les particuliers en produits locaux et de saison. « Nous sommes une structure d'interface entre le producteur agricole, les entreprises agroalimentaires et transformatrices et les consommateurs, scolaires, hôpitaux, cuisines centrales, restaurants. Nous approvisionnons de la petite école de village jusqu'à la cuisine centrale avec 3000 repas par jour. Sur le sud de l'Ardèche, en période touristique, nous livrons les campings, les restaurants et les sites touristiques tels que la grotte du Pont d'Arc, l'aven Marsaz...», ajoute Nicolas Sabot chargé d'assurer



Pouvoir manger local et de saison remporte un réel succès auprès du grand public.

la coordination de l'équipe au sein de la coopérative composée des six salariés. « D'Ardèche et de saison » a obtenu le soutien de la chambre d'agriculture et de l'agence de développement touristique du département (une antenne du conseil départemental). La SCIC possède un fichier clients de 140 fournisseurs. La grande majorité de ces derniers est composée de producteurs de fruits et de légumes, de produits laitiers et de viande et de quelques entreprises agroalimentaires et de deux coopératives fruitières. La SCIC a livré environ 200 tonnes de produits agroalimentaires en 2016. Elle prévoit d'en fournir 300 tonnes en 2017. « Nous apportons aux producteurs une clientèle, une solution technique et la connaissance de l'offre ».

10 % de l'activité globale

Les producteurs sont dans l'ensemble satisfaits de trouver un débouché commercial local car ils n'ont pas obligatoirement de solution logistique. Rémy Vernet, à la tête de l'EARL Vernet spécialisée dans la pomme de terre à Lemps (Ardèche), s'est



Pays: France

Périodicité: Hebdomadaire

Date: 23 JUIN 17

Journaliste : Pierre-Louis Berger

Page 2/2

engagé dans cette démarche depuis le début de la société coopérative. Il possède huit hectares de pommes de terre et un atelier de transformation: « nous sommes installés dans un territoire difficile d'accès en termes de livraison. La coopérative est un maillon important pour approcher le consommateur, les collectivités locales, les restaurateurs privés. Nous proposons des pommes de terre crues en cubes. en frites ou entières et sous vide. Cette activité représente 10 % de notre chiffre d'affaires ».

Promouvoir la gastronomie et l'agroalimentaire ardéchois, aider au développement des entreprises agroalimentaires, telle est la vocation de l'association « l'Ardèche le goût », créée en 2009, avec l'appui de la chambre de l'agriculture et des chambres consulaires (métiers et CCI). « Ardèche le goût » bénéficie d'une expérience depuis plus de 20 ans dans la gestion

de la marque collective de qualité « goûtez l'Ardèche » (plus de 400 produits référencés sous cette marque). Cette démarche fédère les agriculteurs, les artisans, les industries, les restaurateurs, les traiteurs, les grossistes, les points de vente et les consommateurs. En 2013, l'association crée « les étapes savoureuses », une démarche qui complète l'offre de qualité. Elle identifie les exploitations de producteurs et les entreprises de transformation, les lieux de visite agroalimentaires de qualité ouvrant leurs portes au grand public. Depuis fin 2015, « Ardèche le goût » anime le car Foud'Ardèche qui valorise le patrimoine alimentaire départemental et va à la rencontre de tous les publics. Cette synergie lancée par les différentes structures remporte un réel succès auprès du grand public.

Pierre-Louis Berger

LE FOUD'ARDECHE

■ La première édition de ces rencontres professionnelles, le 10 avril, a été l'occasion de réunir sous le même toit les professionnels du goût, les producteurs fermiers, les traiteurs, les restaurateurs, les transformateurs, les acteurs du tourisme et les clients potentiels. Cette journée organisée en partenariat avec la Chambre d'agriculture, la Chambre de métiers et de l'artisanat et la CCI ont permis à tous les professionnels de l'alimentation locale de créer de nouveaux partenariats commerciaux et de trouver de nouveaux débouchés. Le Foud'Ardèche sera renouvelé en 2018.



Pays: France

Périodicité : Quotidien OJD: 223785

Date: 24 JUIN 17 Page de l'article : p.13

Page 1/1

Etape du car Foud'Ardèche

Le car Foud'Ardèche sillonne les routes ardéchoises et a fait étape dans le village ce jeudi 22 juin.

Les enfants de l'école accompagnés de leur institutrice ont été accueillis par un animateur de "Ardèche le goût" et ont pu participer aux ateliers proposés: "La place du marché", un jeu de devinettes pour découvrir les produits phares ardéchois, faisant appel à leurs cinq sens. "L'atelier des métiers", jeu interactif présentant des métiers ardéchois comme celui de castanéiculteur, d'éleveur caprin... Le film "l'Ardèche au gré des 4 saisons": une petite abeille qui amène les spectateurs à la découverte des paysages au fil des saisons.





Périodicité : Hebdomadaire

Date: 23 JUIN 17 Page de l'article: p.27

Journaliste : PIERRE LOUIS

BERGER

Page 1/2

VIE PRATIQUE

VENTES Manifestations, associations et société coopérative pour créer une dynamique du goût et des produits locaux en Ardèche.

Mettre en réseau producteurs, professionnels du tourisme et de l'agroalimentaire

otre objectif est de proposer aux restaurants collectifs (cantines scolaires, reshospitalière) tauration traditionnels des produits frais, de saison et issus de l'agriculture locale. Les agriculteurs ardéchois sont 68 à s'impliquer dans ce projet, appelé à se développer. Par exemple au restaurant de la Caverne du Pont d'Arc, certains des produits d'agriculteurs fermiers se retrouvent dans les assiettes des visiteurs et des touristes surtout pendant la période estivale » explique Nicolas Sabot, responsable de la société coopérative d'intérêt collectif « d'Ardèche et de saison ».

La création de la SCIC remonte à juillet 2014. Elle approvisionne les restaurants traditionnels et collectifs ainsi que les particuliers en produits locaux et de saison. « Nous sommes une structure d'interface entre le producteur agricole, les entreprises agroalimentaires et transformatrices et les consommateurs, scolaires, hôpitaux, cuisines centrales, restaurants. Nous approvisionnons de la petite école de village jusqu'à la cuisine centrale avec 3 000 repas par jour. Sur le sud de l'Ardèche, en période touristique, nous livrons les campings, les restaurants et les sites touristiques tels que la grotte du Pont d'Arc, l'aven Marsaz... » ajoute



Pouvoir manger local et de saison remporte un réel succès auprès du grand public.

Nicolas Sabot chargé d'assurer la coordination de l'équipe au sein de la coopérative composée des six salariés. « D'Ardèche et de saison » a obtenu le soutien de la chambre d'agriculture et de l'agence de développement touristique du département (une antenne du conseil départemental). La SCIC possède un fichier clients de 140 fournisseurs. La grande majorité de ces derniers est composée de producteurs de fruits et de légumes, de produits laitiers et de viande et de quelques entreprises agroalimentaires et de deux coopératives fruitières.

La SCIC a livré environ 200 tonnes de produits agroalimentaires en 2016. Elle prévoit d'en fournir 300 tonnes en 2017. « Nous apportons aux producteurs une clientèle, une solution technique et la connaissance de l'offre. »

10 % de l'activité globale

Les producteurs sont dans l'ensemble satisfaits de trouver un débouché commercial local car ils n'ont pas obligatoirement de solution logistique. Rémy Vernet, à la tête de l'EARL Vernet spécialisée dans la pomme de terre à



Pays : France

Périodicité : Hebdomadaire

Date: 23 JUIN 17 Page de l'article: p.27

Journaliste : PIERRE LOUIS

BERGER

Page 2/2

Lemps (Ardèche), s'est engagé dans cette démarche depuis le début de la société coopérative. Il possède huit hectares de pommes de terre et un atelier de transformation: « Nous sommes installés dans un territoire difficile d'accès en termes de livraison. La coopérative est un maillon important pour approcher le consommateur, les collectivités locales, les restaurateurs privés. Nous proposons des pommes de terre crues en cubes, en frites ou entières et sous vide. Cette activité représente 10 % de notre chiffre d'affaires. »

Promouvoir la gastronomie et l'agroalimentaire ardéchois, aider au développement des entreprises agroalimentaires, telle est la vocation de l'association « l'Ardèche le goût », créée en 2009, avec l'appui de la chambre de l'agriculture et consulaires chambres (métiers et CCI). « Ardèche le *goût* » bénéficie d'une expérience depuis plus de 20 ans dans la gestion de la marque collective de qualité « goûtez l'Ardèche » (plus de 400 produits référencés sous cette marque). Cette démarche fédère les agriculteurs, les artisans, les industries, les restaurateurs, les traiteurs, les grossistes, les points de vente et les consommateurs. En 2013, l'association crée « les étapes savoureuses », une démarche qui complète l'offre de qualité. Elle identifie les exploi-

LE FOUD'ARDÉCHE

La première édition de ces rencontres professionnelles, le 10 avril, a été l'occasion de réunir sous le même toit les professionnels du goût, les producteurs fermiers, les traiteurs, les restaurateurs, les transformateurs, les acteurs du tourisme et les clients potentiels. Cette journée organisée en partenariat avec la chambre d'agriculture, la chambre de métiers et de l'artisanat et la CCI ont permis à tous les professionnels de l'alimentation locale de créer de nouveaux partenariats commerciaux et de trouver de nouveaux débouchés. Le Foud'Ardèche sera renouvelé en 2018.

tations de producteurs et les entreprises de transformation, les lieux de visite agroalimentaires de qualité ouvrant leurs portes au grand public. Depuis fin 2015, « Ardèche le goût » anime le car Foud'Ardèche qui valorise le patrimoine alimentaire départemental et va à la rencontre de tous les publics. Cette synergie lancée par les différentes structures remporte un réel succès auprès du grand public.

PIERRE LOUIS BERGER

LOIRET AGRICOLE ET RURAL

Pays: France

Périodicité: Hebdomadaire

Date: 23 JUIN 17 Page de l'article: p.22

Journaliste : PIERRE LOUIS

BERGER

Page 1/1

Pratique

VENTES Manifestations, associations et société coopérative pour créer une dynamique du goût et des produits locaux en Ardèche.

Mettre en réseau producteurs, professionnels du tourisme et de l'agroalimentaire

ser aux restaurants collectifs (cantines scolaires restauration hospitalière) ou traditionnels des produits frais, de saison et issus de l'agriculture locale. Les agriculteurs ardéchois sont 68 à s'impliquer dans ce projet, appelé à se développer, Par exemple au restaurant de la Caverne du Pont d'Arc, certains des produits d'agriculteurs fermiers se retrouvent dans les assiettes des visiteurs et des touristes surtout pendant la période estivale « explique Nicolas Sabot, responsable de la société coopérative d'intérêt collectif d'Ardèche et de saison ».

La création de la SCIC remonte à juillet 2014. Elle approvisionne les restaurants traditionnels et collectifs ainsi que les particuliers en produits locaux et de saison. « Nous sommes une structure d'interface entre le producteur agricole, les entreprises agroalimentaires et transformatrices et les consommateurs, scolaires, hôpitaux, cuisines centrales, restaurants. Nous approvisionnons de la petite école de village jusqu'à la cuisine centrale avec 3000 repas - par jour, Sur le sud de l'Ardêche, en période touristique, nous livrons les campings, les restaurants et les sites touristiques tels que la grotte



Pouvoir manger local et de saison remporte un réel succès auprès du grand public.

du Pont d'Arc, l'aven Marsaz... > ajoute Nicolas Sabot chargé d'assurer la coordination de l'équipe au sein de la coopérative composée des six salariés, « D'Ardèche et de saison « a obtenu le soutien de la chambre d'agriculture et de l'agence de développement touristique du département (une antenne du conseil départemental). La SCIC possède un fichier clients de 140 fournisseurs. La grande majorité de ces derniers est composée de producteurs de fruits et de légumes, de produits laitiers et de viande et de quelques entreprises agroalimentaires et de

deux coopératives fruitières. La SCIC a livré environ 200 tonnes de produits agroalimentaires en 2016. Elle prévoit d'en fournir 300 tonnes en 2017. « Nous apportois aux producteurs une clientèle, une solution technique et la connaissance de l'offre. »

10 % de l'activité globale

Les producteurs sont dans l'ensemble satisfaits de trouver un débouché commercial local car ils n'ont pas obligatoirement de solution logistique. Rémy Vernet, à la tête de l'EARL Vernet spécialisée dans la pomme de terre à Lemps

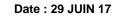
(Ardêche), s'est engagé dans cette démarche depuis le début de la société coopérative. Il possède huit hectures de pommes de terre et un atelier de transformation; Nous sommes installés dans un territoire difficile d'accès en termes de livraison. La comérative est un maillon important pour approcher le consommateur, les collectivités locales, les restaurateurs privés. Nous proposons des pommes de terre crues en cubes, en frites ou entières et saus vide, Cette activité représente 10 % de notre chiffre d'attaires >

Promouvoir la gastronomie et l'agroalimentaire ardéchois, aider au développement des entreprises agroalimentaires, telle est la vocation de l'association « l'Ardèche le goût », créée en 2009, avec l'appui de la chambre de l'agriculture et des chambres consulaires (mé-tiers et CCI). « Ardèche le goût » bénéficie d'une expérience depuis plus de 20 ans dans la gestion de la marque collective de qualité « goûtez l'Ardèche » (plus de 400 produits référencés sous cette marque). Cette démarche fédère les agriculteurs, les artisans, les industries, les restaurateurs, les traiteurs, les grossistes, les points de vente et les consommateurs. En 2013, l'association crée « les étapes savoureuses », une démarche

LE FOUD'ARDÈCHE

La première édition de ces rencontres professionnelles, le 10 avril, a été l'occasion de réunir sous le même tolt les professionnels du goût, les producteurs fermiers, les traiteurs, les restaurateurs, les transformateurs, les acteurs du tourisme et les clients potentiels. Cette journée organisée en partenariat avec la chambre d'agriculture, la chambre de métiers et de l'artisanat et la CCI ont permis à tous les professionnels de l'alimentation locale de créer de nouveaux partenariats commerciaux et de trouver de nouveaux débouchés. Le Foud' Ardèche sera renouvelé en 2018.

qui complète l'offre de qualité. Elle identifie les exploitations de producteurs et les entreprises de transformation, les lieux de visite agroalimentaires de qualité ouvrant leurs portes au grand public Depuis fin 2015, - Ardèche goût a anime le car Foud'Ardèche qui valorise le patrimoine alimentaire départemental et va à la rencontre de tous les publics. Cette synergie lancée par les différentes structures remporte un réel succès auprès du grand public. PIERRE LOUIS BERGER





Périodicité : Hebdomadaire

Page 1/1



Festivals

Crussol Festival



La première édition du Crussol festival se déroulera les 8 et 9 juillet au théâtre de verdure à Saint-Péray. Zaz, marraine de la manifestation, Mickey 3D, Flavia de la manifestation, Mickey 3D, Flavia Coelho, entre autres, tiendront le haut de l'affiche. Le car Foud'Ardéche sera stationné pour faire découvrir au public l'agroalimentaire ardéchois. Des ate-liers, conférences, etc. sont aussi orga-nisés en marge des concerts. Plus d'info sur le site www.crussoffestival.com



Pavs : France Périodicité : Quotidien

OJD: 223785

Date: 30 JUIN 17 Page de l'article : p.7

Journaliste: Audrey MOREL

Page 1/1

Le pacte Ardèche de la Région va-t-il aider l'agriculture?

privas Hier, les élus de la chambre d'agriculture ont fait le point sur plusieurs problématiques

Audrey MOREL

«Nous avons argumenté avec le département auprès de la Région pour qu'il y ait, dans le pacte Ardèche, une enveloppe spécifique pour l'agriculture.» Hier, lors de la session de la chambre d'agriculture de l'Ardèche, le président Jean-Luc Flaugère a rappelé la volonté des élus de voir la Région s'intéresser aux «demandes spécifiques à notre département». Parmi les actions que la chambre d'agriculture voudrait voir soutenues: la structuration des filières émergentes de produits méditerranéens, l'identification territoriale de produits et les démarches de valorisation des produits, le développement de la SCIC D'Ardèche et de saison et la poursuite du travail de structuration et de mutualisation des acteurs de l'agroalimentaire en lien avec le centre de développement de l'agroalimentaire.

Le déficit hydrométrique inquiète

«Quand vous avez des industries locales, cela crée de la valeur ajoutée: sinon, la perte est importante sur le territoire », a souligné Jean-Luc Flaugère. La réponse de la Région devrait bientôt leur être donnée: le Pacte devait être signé hier.

Autre problématique abordée: celle de la météo. Après un hiver «très sec suivant les zones» et un printemps qui a connu «des précipitations moyennes», le déficit hydrométrique inquiète. Ce que prônent les agriculteurs: «Faire des stockages d'eau individuels, dans tout le département, à l'échelle des exploitations. » Des éléments

de réponse pourraient être apportés à l'automne: «Le préfet de Région nous a annoncé une conférence sur l'eau », a expliqué Jean-Luc Flaugère.

Côté récoltes, les productions en fruits et fourrage ont été affectées de façon très hétérogène, du fait des précipitations en pluie ou grêle très localisées.«En fourrage, on a plus de 60 % de perte dans la vallée de l'Ay, de Saint-Alban à Lalouvesc, et de 20 à 30 % autour de Lamastre et Saint-Agrève.»





Périodicité : Hebdomadaire

OJD: 12702

Page 1/2

Vallon-Pont-d'Arc

VALLON-PONT-D'ARC A voir (et à déguster)

Un musée de la glace unique en son genre



Les Glaces de mon père sont faites avec un maximum de produits locaux.

C'est le produit phare de nos étés. À l'eau, à la crème, industrielle ou artisanale, la glace fait partie de notre quotidien et fleure bon les vacances, les soirées douces ou les pauses sucrées dans les journées de travail. Mais la glace, comment c'est fait ? Car on en mange des kilos, ou même si on les fabrique grâce aux sorbetières familiales, que saiton de l'histoire de cette gourmandise. Comment est-elle née, avec quels instruments a-t-elle été fabriquée au fil des siècles ? Il y a



Le musée de la glace est à voir à Vallon.





Pays: France

Périodicité: Hebdomadaire

OJD: 12702

Page 2/2

un lieu unique au monde, et il est en sud Ardèche, pour le découvrir, c'est le musée de la glace Aux glaces de mon père à Vallon. Thierry Aigon, artisan glacier et pâtissier qui a repris en 1992 la pâtisserie familiale à Ruoms et qui se consacre depuis 2008 à la glace exclusivement, a voulu ce musée dédié à son art. Historique, procédés, ustensiles centenaires, une vraie découverte sur cette douceur qu'on déguste sans y réfléchir.

Le musée se visite librement ou lors des visites quidées et est accolé au laboratoire de fabrication des glaces. L'artisan est le seul labellisé Glaces artisanales de France en Ardèche (la Confédération Nationale des Glaciers de France (CNGF) a créé la Charte Qualité « Glaces Artisanales de France » dont l'agrément est accordé aux artisans glaciers qui justifient d'un savoir-faire d'excellence et respectent au sens strict les engagements de la Charte). Plusieurs de ses glaces ont le label Goûtez l'Ardèche. Les Glaces de



Thierry Aigon, au centre, a été honoré par la CCI, la Chambre des métiers, a également reçu le label Glaces artisanales de France. C'est notamment l'innovation dont il fait preuve qui a été saluée cette année. Eric Moroni

mon père figurent d'ailleurs dans la liste des Étapes savoureuses. L'accent est mis sur l'origine et la qualité des matières premières. Lait et fruits viennent d'Ardèche, fleurs du jardin du papa (mais il ne faut pas lui dire!), la menthe de chez Papilla. Et quand les fruits viennent de plus loin, ils sont achetés en entier, les purées de fruits sont réalisées sur place. Le chocolat? de chez Valrhôna et le nougat? d'un nougatier montilien.

L'artisan tombé dans la pâtisserie et la glace depuis toujours continue à innover. Pour l'été, dans les projets figuraient la glace au foin en test et la crème glace tarte tatin en vedette.

Dans la tête lui trotte aussi une glace au pain de singe (le fruit du baobab).

Il n'en finit pas de vouloir faire partager sa passion.

P.F.

Aux glaces de mon père, quartier La Selle, Chemin des Sources, 07150 Vallon-Pont-d'Arc



Périodicité : Quotidien OJD : 223785

Date: 06 JUIL 17 Page de l'article: p.24

Page 1/1

Remise de médailles

Salavas

Lundi 3 juillet, à 18 h 30, salle Roger Coures du centre de vacances "Les Blachas" a eu lieu la remise des médailles du concours général agricole, organisé à l'occasion du 126e Salon international de l'agriculture.

«Ambassadeur de la richesse et de la qualité du patrimoine français», le concours général agricole est reconnu et constitue une référence tant par son ancienneté (créé en 1870), son impartialité et sa rigueur. Les consommateurs portent un grand intérêt aux produits médaillés.

Dans l'Ardèche, l'organisation du concours général agricole se fait en partenariat entre les chambres d'agriculture régionale et de l'Ardèche, la direction départementale des territoires, le centre de développement agroalimentaire, le syndicat de défense des vins de pays des coteaux de l'Ardèche et le lycée agricole d'Aubenas. Dans la section "Vins": 32 candidats ardéchois ont été récompensés par 88 médailles (48 en or, 37 en argent et 3 en bronze). 40 vins rouges saint-joseph, côtes-du-rhône AOC, côtes-du-rhône village AOC, côtes-du-vivarais AOC, IGP Ardèche, cornas AOC, 21 médailles d'or, 17 médailles d'argent et 2 de bronze. 26 vins rosés côtes du Rhône AOC, IGP Ardèche, côtes-du-vivarais AOC, 15 or, 12 d'argent. 22 vins blancs, saint-joseph AOC, côtes du Rhône AOC, côtes-du-vivarais AOC, IGP Ardèche, soit 13 or, 8 argent et 1 bronze.

Dans la section "Produits" 10 entreprises: artisans, commerçants, agriculteurs, ont présenté 26 produits dans

une large gamme. 5 entreprises ont obtenu un total de 5 médailles, une en or pour le picodon AOP, 4 en argent pour la saucisse sèche traditionnelle, pour le pâté supérieur de campagne et le saucisson sec traditionnel. Les récompenses ont été remises par Jean-Luc Flaugères président de la chambre d'agriculture sous les applaudissements de l'assemblée, en présence de Laurent Ughetto président par intérim du conseil départemental, Brigitte Bauland suppléante du député Fabrice Brun. La manifestation s'est poursuivie dans la convivialité par la dégustation des vins et produits récompensés.



Date: 05/07/2017 Heure: 14:05:59



www.laradiodugout.fr Pays : France Dynamisme : 0

Page 1/8

Visualiser l'article

Les fous de l'Ardèche



©G.Lévêque

Étonnant département sans autoroute, sans chemin de fer, sans gare de voyageurs, sans aéroport ! Par ces originalités, l'Ardèche émerveille et étonne le monde.

L'Ardèche est aussi une surprenante terre de gastronomie. Pourtant, il y a un vide quant à sa reconnaissance gastronomique. Je vous invite à « <u>Goûter l'Ardèche</u> » et « tomber en amour » avec elle.

Des trésors gourmands ? Par exemple...

Date : 05/07/2017 Heure : 14:05:59



www.laradiodugout.fr Pays: France Dynamisme: 0

Page 2/8

Visualiser l'article



châtaignes AOP ©DR

Un cépage autochtone, *le Chatus*, lui procure des vins chaleureux, son bœuf *Fin Gras du Mézenc* est en AOC, sa truffe est son précieux *Diamant noir*, sa *châtaigne* sucrée AOP donne lieu aux festivités des Castagnades d'Automne, fêtées chaque année dans un village différent...

Les oliviers cultivés en altitude lui donnent aussi une belle qualité d'huile d'olive. D'ailleurs en Ardèche méridionale, on abandonne la cuisine au beurre pour celle à l'huile!

Zoom sur Sa majesté « La truffe des Bois jolis »

Autrefois la **truffe ardéchoise** était courtisée. Une grande tradition truffière existait ici vers les années 1900. Elle s'est perdue suite à l'arrêt du pastoralisme et la nuisance apportée par l'accroissement des sangliers dévastateurs.

Laurent, grand trufficulteur, va caver secrètement dans des endroits oubliés, connus de lui-même, les « pierrées ». Au milieu des chênes verts, chênes kermès et genévriers. Ses cabosses parfumées, d'excellente qualité, sont prisées et vendues aux restaurateurs locaux.



www.laradiodugout.fr Pays : France Dynamisme : 0 **Date : 05/07/2017** Heure : 14:05:59

Page 3/8

Visualiser l'article

Aphrodisiaque et bourrée d'oligoéléments, la truffe est une bombe atomique dans la cuisine des Chefs ardéchois.

Zoom sur Les « 7 » Toqués devenus « 11 »

Ils étaient 7 comme le numéro minéralogique du département de l'Ardèche.

7 Maitres Restaurateurs reconnus et publiés. Ils ont ensemble commis un livre de recettes édité aux éditions Sud-Ouest : « Les Toqués d'Ardèche ».

Quatre nouveaux promus ont enfilé la veste noire siglée et porté la toque ce 1er février 2016. *Yann Espenel*, *Florent Descours*, *Mathieu Méjean*. Et même une femme. La première Toquée, *Céline Vernet*.



www.laradiodugout.fr Pays : France Dynamisme : 0

Date: 05/07/2017 Heure: 14:05:59

Page 4/8

Visualiser l'article



Date: 05/07/2017 Heure: 14:05:59



www.laradiodugout.fr Pays: France Dynamisme: 0

Page 5/8

Visualiser l'article

Céline VERNET ©G.Lévêque

Les Anciens, membres fondateurs, regroupés au sein de l'Association « **Les Toqués d'Ardèche** », *Richard Rocle* à Saint Germain auberge de Montfleury, *Raymond Laffont*, *Ludovic Sinz*, *Olivier Samin*, *Dominique Rignanèse*, *Jean François Chanéac*, *Claude Brioude*, devraient être au firmament des étoilés Michelin.



©G.Lévêque

Tous passionnés du bien-manger.

Tous adeptes d'une cuisine généreuse, inventive.

Tous amoureux de « Goûtez l'Ardèche ».

Tous Maitre-Restaurateurs valorisant le fait-maison.

Tous promoteurs de la terre ardéchoise, de ses producteurs, éleveurs, arboriculteurs, castanéiculteurs...

Zoom sur la Famille Colombo, une signature recherchée

Ils sont trois **Colombo**, soudés comme les bogues de la châtaigne. Une vraie famille. Ils conduisent ensemble un domaine viticole exemplaire, **en bio**, dans la Vallée du Rhône septentrionale. Là le cépage-roi, la **Syrah**, s'épanouit dans ces vignes ardéchoises campées au milieu de la nature. La Syrah, née en Ardèche, a trouvé ici plus qu'un berceau, un grand terroir d'expression. Une expression pure.

Date : 05/07/2017 Heure : 14:05:59



www.laradiodugout.fr Pays : France Dynamisme : 0

Page 6/8

Visualiser l'article

Jean-Luc Colombo, le maître des lieux, viticulteur, œnologue, est aussi cuisinier. Chaleureux en diable. Comme ses vins. Anne, son épouse, est fière de ses Cévennes. Leur fille, **Laure**, œnologue passionnée, suit les traces familiales. Avec elle, la relève est assurée.

Une vieille ferme isolée sur les hauteurs de Cornas est leur demeure.

Les belles signatures Jean-Luc Colombo



La meilleure Appellation de la Vallée du Rhône selon la Revue du Vin de France. Et les vins Colombo sont sur les grandes tables du monde.

L'IGP Ardèche, la nouvelle **Cuvée Toquée** 2017, a été spécialement confectionnée en assemblage, par le Club des 11, *chez Jean-Luc Colombo*, ce 1er février 2017. Le fruit d'une certaine alchimie...

A signaler : Remarquable AOC Cornas, 100% Syrah, Cuvée **Terres Brulées.** (En celte, Cornas signifierait Terres Brulées). Vieilles vignes de Syrah assemblées.

Émouvante Cuvée **Les Ruchets**, vieilles vignes, millésime 2011, Cornas, 100% Syrah. Les Ruchets, le premier vignoble acquis en 1980 par Jean-Luc, et son vin phare.



www.laradiodugout.fr Pays : France Dynamisme : 0 **Date : 05/07/2017** Heure : 14:05:59

Page 7/8

Visualiser l'article

Geneviève Guihard/ juillet 2017/laradiodugout.fr

Carnet de Voyages

ADT Ardèche Agence de Développement Touristique de l'Ardèche

www.ardeche-guide.com

Les 11 Toqués

www.lestoquesdardeche.fr

Domaine Jean Luc Colombo à Cornas

www.vinscolombo.fr

Le trufficulteur

laurent@truffesdesboisjolis.com

Où dormir chic & cosy, dans un parc arboré?

« Le Cèdre de Soyons », une hôtellerie 3 étoiles, proche de Valence et de la ViaRhôna. 26 chambres, grand confort. Un spectaculaire Cèdre du Liban affiche sous vos fenêtres ses trois siècles d'existence.



www.laradiodugout.fr Pays : France Dynamisme : 0 **Date: 05/07/2017** Heure: 14:05:59

Page 8/8

Visualiser l'article



www.lecedredesoyons.fr

Tel: 04 75 60 83 55



Pays: France

Périodicité: Hebdomadaire

Date: 06 JUIL 17

Journaliste: Tiphaine Ruppert

Page 1/2

Ardèche

chambre d'agriculture / La dernière session s'est déroulée jeudi 29 juin en présence, notamment, du préfet de l'Ardèche. Lors du huis clos, le budget modificatif a été voté. La conjoncture et la problématique climatique ont, quant à eux, fait l'objet d'une longue intervention en public.

Stockage de l'eau, contrôles, financement : quelles réponses ?

our la deuxième, et avant-dernière, session de l'année 2017, il y avait beaucoup à dire. A commencer par la « météo ». Les dérèglements climatiques pèsent, cette année, de façon frappante sur certaines productions, parfois déjà malmenées par une conjoncture peu favorable.

Globalement, outre les dégâts de gel et de grêle en arboriculture, mais aussi viticulture, voire maraîchage, la saison est sèche. En hiver, la plupart des précipitations se sont concentrées sur les mois de janvier et février; le printemps n'a connu que la moitié de sa pluviométrie moyenne; en juin, le déficit s'est renforcé

Des assises pour l'irrigation en septembre

Cela a conduit le préfet, Alain Triolle, présent ce jeudi 29 juin lors de la session de la Chambre d'agriculture à Privas, à prendre (la semaine dernière) des mesures de restriction des usages de l'eau dans quatre bassins versants, désormais en alerte.

Le président de la Chambre d'agriculture a indiqué avoir déjà demandé l'ouverture d'une procédure calamités agricoles concernant les cultures fourragères, qui connaissent « une baisse importante de production, pouvant dépasser les 50% dans le nord du département », a détaillé Jean-Luc Flaugère. L'occasion de rebondir sur un sujet déjà défendu à de maintes reprises : le stockage de l'eau individuel et collectif. À l'heure où l'assurance récolte est, elle aussi, de tous les débats, « les lacs collinaires sont une autre forme d'assurance », a réaffirmé le président. De rappeler également les fonctions de ces ouvrages: autonomie fourragère, stabilisation des productions, mais aussi maintien de la biodiversité. « Le gouvernement semble vouloir donner davantage de pouvoir aux préfets sur ces dossiers », pour que prévale la connaissance de terrain, a glissé Alain Triolle, avant de confirmer l'organisation d'assises de l'irrigation en septembre. Proposées par le préfet de région, elle serviront à remettre à plat le processus d'instruction des dossiers, la prise en charge des coûts d'études, d'évoquer les zones humides,

Une place pour les nouveaux interlocuteurs

Autre sujet de préoccupation : le maintien de la valeur ajoutée sur le sol ardéchois, grâce, entre autres acteurs, à l'industrie agro-alimentaire (IAA). Des entreprises qui, sur le territoire, « ont su allier performance économique, qualité



des produits, enracinement local... », selon Jean-Luc Flaugère, exemple des Vignerons ardéchois et de la Fromagerie du Vivarais à l'appui. « Ces outils assurent la valorisation de nos produits et créent emploi et richesse sur nos territoires. » Pour le vigneron, la réflexion doit être menée à l'échelle des filières. « À chaque fois que nous avons sur réfléchir ensemble et de manière prospective, nous avons fait progresser l'agriculture » mais « il nous faut trouver le bon terrain d'échange et d'entente avec les nouveaux interlocuteurs que la loi NOTRe a fait apparaître. Aujourd'hui, nous avons des attentes par rapport au pacte régional pour l'Ardèche. Nous avons fortement contribué à son élaboration et nous avons émis plusieurs demandes », poursuit-il. Précisément selon quatre axes : la structuration des filières émergentes de produits méditerranéens, l'identification territoriale des produits et la valorisation de ceux qui ne peuvent s'inscrire dans des projets ou démarches à l'échelle régionale, le développement D'Ardèche & de saison et le soutien au Centre de développement de l'agroalimentaire. Ce pacte, présenté dans les grandes

Ce pacte, présenté dans les grandes lignes par Laurent Wauquiez, quelques jours plus tôt, à Sécheras¹, devait « être signé (le jour même) en assemblée plénière régionale », a indiqué le président



Pays: France

Périodicité: Hebdomadaire

Date: 06 JUIL 17

Journaliste : Tiphaine Ruppert



Après une période de réserve imposée par les campagnes électorales successives, le préfet a assisté à cette nouvelle session.

de la Chambre. Concrètement, il semble que ce soient le plan fruits et une intervention en faveur de la châtaigneraie traditionnelle qui aient été adoptés à une large majorité à Lyon². Par ailleurs, le bilan 2016 de l'installation/transmission a également été présenté³.

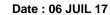
Une motion sur la flavescence dorée

Lors de la session privadoise, deux motions ont également recueilli un parfait consensus. La première est relative aux contrôles en agriculture. « Nous ne remettons pas en cause la légitimité des contrôles, étant donné l'octroi d'aides publiques et de politiques sanitaires », a assuré Jean-Luc Flaugère. « Mais nous souhaitons que la présomption d'innocence prévale aussi sur les exploitations agricoles », a ajouté Benoit Claret, président de la FDSEA et élu au sein de l'organisme consulaire, en marge de la session. La motion demande notamment « la réciprocité des engagements et devoirs entre agriculteurs et État, d'éviter la surenchère de contrôles dans une même entreprise (...), la mise en place d'un guide de bonnes pratiques des contrôles et d'un droit à l'erreur », ainsi qu'une « vigilance particulière de la part des contrôleurs sur la fragilité de certaines exploitations ». La seconde motion concerne la flavescence dorée. Considérant que « l'obligation de traitement chimique ne peut être l'unique réponse » et qu'il est « primordial de compléter cette approche par d'autres techniques », la Chambre a requis l'obligation par la Préfecture d'utiliser des plants traités à l'eau chaude (quand ils sont non certifiés), pour toute plantation ou replantation en zone contaminée⁴. Pas au-delà, car ce procédé peut engendrer une mortalité des plants supérieure à la normale. La motion pointe aussi, entre autres, la nécessité d'organiser une prospection collective rigoureuse et d'instaurer des mesures de conservation de la biodiversité. Elle demande enfin, « la vigilance des services de l'État vis à vis de la protection et de la bonne information de la population ». Cyril Jaquin, viticulteur à Saint-Montan et président de 2000 Vins d'Ardèche, a souligné « le travail de suivi et de prospection déjà réalisé par la profession, à travers l'organisme Viti sélection », afin de garantir, par exemple, une bonne traçabilité des plants. 🖿

Tiphaine Ruppert

- 1 Lire notre édition du 29 juin.
- ² Le plan fruits recueilleraít 8,5 millions d'euros sur cinq ans et l'enveloppe castanéiculture s'élèverait, elle, a 849 000 € jusqu'en 2020. Il s'agit de premières informations recueillies par le visionnage de l'enregistrement de la séance sur le site de la Région Auvergne Rhône-Alpes. Nous reviendrons plus longuement sur ces éléments dans une prochaine édition.
- ³ Lire notre édition du 4 mai 2017.
- ⁴ En vertu de l'arrêté préfectoral du 16 juin demier qui fixe le pénmètre de lutte, les délais d'arrachage, les modalités sanitaires, etc. À lire en intégralité sur www.avenir-agricole-ardeche.fr. La Bourgogne et le Syndicat de la clairette de Die appliquent déjà ces modalités.

Page 2/2





Périodicité : Hebdomadaire

Page 1/1

Évènement

Tour de France

Venez nombreux participer à la mise en œuvre de la fresque ardéchoise présentée dans le cadre du concours « Les agriculteurs aiment le Tour », lors du passage de la Grande boucle à Étables, le 18 juillet.
Par ailleurs, le car Foud'Ardèche sera stationné à Saint-Félicien pour faire découvrir au public nombreux les secrets de l'agroalimentaire ardéchois.



Pays : France Périodicité : Bimestriel Date: JUIL/AOUT 17 Page de l'article: p.26

Page 1/1

C'EST BEAU, C'EST BON !



Les abricots

Pour bien commencer l'été, craquez pour les abricots d'Ardèche

Cultivé en plaine ou en montagne, l'abricot ardéchois pointe le bout de son nez à partir du mois de juin. Si c'est une saison phare pour les arboriculteurs, il rythme aussi la vie de ceux qui le transforment en produits gourmands.

Tout en rondeur avec une belle peau orangée tachetée de rouge, un noyau renfermant une amande parfumée, une chair moelleuse et rafraichissante... l'abricot est largement consommé en été en Ardéche. Il y est également produit.

Essentiellement présent dans la vallée du Rhône, dans le secteur d'Annonay et dans la vallée du Doux, l'abricot ardéchois est cultivé sur une surface totale d'environ 1 120 hectares. 50 % de la production concerne la variété Bergeron (la variété la plus produite en France), le reste provient de variétés précoces ou tardives (Il existe une quarantaine de variétés d'abricot en France).

Côte distribution, les producteurs d'abricots sont pour moitié regroupes en organisation de producteurs (Rhodacoop, Gie Tain l'Hermitage, Vivacoop), les autres passent par des expéditeurs ou en circuit court.

Repères

Pleine salson : juin à août Conservation : 4 à 5 jours

2º fruit d'été le plus consommé par les Français.

3° marche du podium des fruits produits dans l'Hexagone, juste derrière la pomme et la pèche-nectarine.

En été, craquez pour les sorbets à l'abricot

Plusieurs glaciers ardéchois utilisent les abricots de l'Ardèche pour proposer de délicieux sorbets rafraichissants.

En juillet, Les Glaces de l'Ardèche achètent environ deux à trois tonnes d'abricots chez un producteur de Vesseaux, à côté d'Aubenas, pour fabriquer leur sorbet. Situé à Ucel, non loin de Vals les Bains, cet artisan-glacier manie avec brio l'art de cette gourmandise glacée. Le goût et la couleur du sorbet à l'abricot viennent seulement du fruit. Il n'y a pas d'arômes, pas de colorants. C'est là toute leur spécificité d'artisan. Un savoir-faire reconnu par la marque Goûtez l'Ardèche®

Les événements sur les fruits de saison à ne pas manquer:

Fête de la cerise, de la terre et du feu à Empurany, 2 juillet

Fète de la myrtille à Péreyres, 30 juillet Fète de la framboise à Nozières, 6 août

Marché de la myrtille sauvage à Mézilhac, 12 août

Pour découvrir les richesses savoureuses de l'Ardèche, emportez avec vous le carnet de route Miam Miam, disponible dans les Offices de tourisme.

Page réalisée avec la marque collective Goûtez l'Ardèche®

OD'INFOS

www.gouteztardeche.fr et www,ardechelegout.fr



Pays : France

Périodicité: Hebdomadaire

OJD: 7840

Date : 19 JUIL 17

Page 1/1

Chambre de commerce et d'industrie

Nouveau plan de mandature

L'assemblée générale de la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) de l'Ardèche a permis de mettre en avant son nouveau plan de mandature 2017-2021.

Le président, Jean-Paul Poulet, est revenu sur les temps fort de l'année écoulée, devant élus, représentants des syndicats professionnels et des unions commerciales et chefs d'entreprises. Plusieurs événements ont été organisés autour du tourisme, pour « apporter notre expertise pour accueillir des porteurs de projet et dynamiser le réseau commercial existant », soulignait Jean-Paul Poulet.

Tourisme

Pour la cinquième année, la CCI a publié son Guide des marchés de l'Ardèche, édité à 35.000 exemplaires et offert aux mairies, offices de tourisme et hébergeurs du département. Le président a également rappelé qu'avec « une enveloppe globale de 47.000 euros, la CCI de l'Ardèche est la seule de la région à attribuer une aide directe aux unions commerciales ».



L'assemblée générale de la CCI s'est déroulée à Privas.

Industrie

Le 10 avril étaient organisées les premières Rencontres professionnelles Foud'Ardèche, du <u>Centre</u> de développement agroalimentaire Ardèche le Goût, afin de permettre à tous les professionnels de l'alimentation locale de créer de nouveaux partenariats commerciaux. Une quarantaine d'entreprises ardéchoises étaient présentes. L'assemblée générale a également fait le bilan de la première formation à la maîtrise de la langue française, financée par Pôle Émploi et destinée aux demandeurs d'emploi : « une expérience concluante que nous souhaitons renouveler ». Par ailleurs, le déploiement du Très haut débit est lancé en Ardèche, pour un investissement de 480 M€ sur 8 ans.

Adoption du plan de mandature

Jean-Paul Poulet a rappelé que la CCI d'Ardèche est « la seule en France à avoir été retenue pour l'appel à projets du Programme d'investissement d'avenir (PIA), avec une enveloppe de 740.000 € auxquels viendront s'ajouter 300.000 € de la Région ». Ce programme permet l'accompagnement des entreprises, des salariés et des demandeurs d'emplois dans la transition numérique, avec la mise en place d'un studio de formation en ligne, d'impression 3D, d'une Entreprise d'entraînement pédagogique (EEP) numérique, et d'un plateau technique de formation en réalité augmentée en fabrication et soudure. De plus, le plan de mandature 2017-2021 a été adopté. Il sera, pour cinq ans, la feuille de route des élus « qui sont au cœur de l'ensemble des actions de la CCI ».

Demandes aux députés

Pour terminer, le président a félicité les trois nouveaux députés de l'Ardèche, Hervé Saulignac, Olivier Dussopt et Fabrice Brun. Il y a ajouté des sollicitations : l'accès à l'autoroute numérique « dans des délais rapides et à des coûts accessibles », l'animation par la CCI de l'antenne Drôme-Ardèche de l'Agence régionale de développement économique, et enfin la signature de « conventions de partenariats à forte valeur ajoutée » avec les collectivités, afin de « nouer une coopération de qualité » avec les EPCI (Établissements publics de coopération intercommunale). Des projets de convention sont en préparation avec Annonay Rhône Agglo et Privas Centre Ardèche.



Pays: France

Périodicité: Hebdomadaire

Date: 21 JUIL 17

Journaliste : PIERRE LOUIS

BERGER

Page 1/2

VENTES Manifestations, associations et société coopérative pour créer une dynamique du goût et des produits locaux en Ardèche.

Mettre en réseau producteurs, professionnels du tourisme et de l'agroalimentaire

otre objectif est de proposer aux restaurants collectifs (cantines scolaires, restauration hospitalière) ou traditionnels des produits frais, de saison et issus de l'agriculture locale. Les agriculteurs ardéchois sont 68 à s'impliquer dans ce projet, appelé à se développer. Par exemple au restaurant de la Caverne du Pont d'Arc, certains des produits d'agriculteurs fermiers se retrouvent dans les assiettes des visiteurs et des touristes surtout pendant la période estivale » explique Nicolas Sabot, responsable de la société coopérative d'intérêt collectif « d'Ardèche et de saison ».

La création de la SCIC remonte à juillet 2014. Elle approvisionne les restaurants traditionnels et collectifs ainsi que les particuliers en produits locaux et de saison. « Nous sommes une structure d'interface entre le producteur agricole, les entreprises agroalimentaires et transformatrices et les consommateurs, scolaires, hôpitaux, cuisines centrales, restaurants. Nous approvisionnons de la petite école de village jusqu'à la cuisine centrale avec 3000 repas par jour. Sur le sud de l'Ardèche, en période touristique, nous livrons les campings, les restaurants et les sites touristiques tels que la grotte



Pouvoir manger local et de saison remporte un réel succès auprès du grand public.

du Pont d'Arc, l'aven Marsaz... » ajoute Nicolas Sabot chargé d'assurer la coordination de l'équipe au sein de la coopérative composée des six salariés. « D'Ardèche et de saison » a obtenu le soutien de la chambre d'agriculture et de l'agence de développement touristique du département (une antenne du conseil départemental). La SCIC possède un fichier clients de 140 fournisseurs. La grande majorité de ces derniers est composée de producteurs de fruits et de légumes, de produits laitiers et de viande et de quelques entreprises agroalimentaires et de

deux coopératives fruitières. La SCIC a livré environ 200 tonnes de produits agroalimentaires en 2016. Elle prévoit d'en fournir 300 tonnes en 2017. « Nous apportons aux producteurs une clientèle, une solution technique et la connaissance de l'offre. »

10 % de l'activité globale

Les producteurs sont dans l'ensemble satisfaits de trouver un débouché commercial local car ils n'ont pas obligatoirement de solution logistique. Rémy Vernet, à la tête de l'EARL Vernet spécialisée dans la pomme de terre à Lemps



Pays: France

Périodicité: Hebdomadaire

Date: 21 JUIL 17

Journaliste : PIERRE LOUIS

BERGER

Page 2/2

(Ardèche), s'est engagé dans cette démarche depuis le début de la société coopérative. Il possède huit hectares de pommes de terre et un atelier de transformation: « Nous sommes installés dans un territoire difficile d'accès en termes de livraison. La coopérative est un maillon important pour approcher le consommateur, les collectivités locales, les restaurateurs privés. Nous proposons des pommes de terre crues en cubes, en frites ou entières et sous vide. Cette activité représente 10 % de notre chiffre d'affaires. »

Promouvoir la gastronomie et l'agroalimentaire ardéchois, aider au développement des entreprises agroalimentaires, telle est la vocation de l'association « l'Ardèche le goût », créée en 2009, avec l'appui de la chambre de l'agriculture et des chambres consulaires (métiers et CCI). « Ardèche le goût » bénéficie d'une expérience depuis plus de 20 ans dans la gestion de la marque collective de qualité « goûtez l'Ardèche » (plus de 400 produits référencés sous cette marque). Cette démarche fédère les agriculteurs, les artisans, les industries, les restaurateurs, les traiteurs, les grossistes, les points de vente et les consommateurs. En 2013, l'association crée « les étapes savoureuses », une démarche

LE FOUD'ARDÈCHE

La première édition de ces rencontres professionnelles, le 10 avril, a été l'occasion de réunir sous le même toit les professionnels du goût, les producteurs fermiers, les traiteurs, les restaurateurs, les transformateurs, les acteurs du tourisme et les clients potentiels. Cette journée organisée en partenariat avec la chambre d'agriculture, la chambre de métiers et de l'artisanat et la CCI ont permis à tous les professionnels de l'alimentation locale de créer de nouveaux partenariats commerciaux et de trouver de nouveaux débouchés. Le Foud' Ardèche sera renouvelé en 2018.

qui complète l'offre de qualité. Elle identifie les exploitations de producteurs et les entreprises de transformation, les lieux de visite agroalimentaires de qualité ouvrant leurs portes au grand public. Depuis fin 2015, « Ardèche le goût » anime le car Foud'Ardèche qui valorise le patrimoine alimentaire départemental et va à la rencontre de tous les publics. Cette synergie lancée par les différentes structures remporte un réel succès auprès du grand public. PIERRE LOUIS BERGER



Périodicité: Hebdomadaire

Date: 20 JUIL 17 Page de l'article : p.14

Journaliste: PIERRE LOUIS

BERGER

Page 1/1

VENTES Manifestations, associations et société coopérative pour créer une dynamique du goût et des produits locaux en Ardèche.

Mettre en réseau producteurs, professionnels du tourisme et de l'agroalimentaire

otre objectif est de proposer aux restaurants col-lectifs (cantines scolaires, restauration hospitalière) ou traditionnels des produits frais, de saison et issus de l'agri-culture locale. Les agriculteurs ardéchois sont 68 à s'impliquer dans ce projet, appelé à se déve-lopper. Par exemple au restaurant de la Caverne du Pont d'Arc, certains des produits d'agriculteurs fermiers se retrouvent dans les assiettes des visiteurs et des touristes surtout pendant la période estivale » explique Nicolas Sabot, responsable de la société coopérative d'intérêt collectif « d'Àrdèche et de saison ».

La création de la SCIC remonte à juillet 2014. Elle approvisionne les restaurants traditionnels et collectifs ainsi que les particuliers en produits locaux et de saison. Nous sommes une structure d'interface entre le producteur agricole, les entreprises agroalimentaires et transformatrices et les consommateurs, scolaires, hôpitaux, cuisines centrales, restaurants, Nous approvisionnons de la petite école de village jusqu'à la cuisine centrale avec 3000 repas par jour. Sur le sud de l'Ardèche, en période touristique, nous livrons les campings, les restaurants et les sites touristiques tels que la grotte



Pouvoir manger local et de saison remporte un réel succès auprès du grand public.

du Pont d'Arc, l'aven Marsaz... » ajoute Nicolas Sabot chargé d'assurer la coordination de l'équipe au sein de la coopérative composée des six salariés. « D'Ardèche et de saison » a obtenu le soutien de la chambre d'agriculture et de l'agence de développement touristique du département (une antenne du conseil départemental). La SCIC possède un fichier clients de 140 fournisseurs. La grande majorité de ces derniers est composée de producteurs de fruits et de légumes, de produits laitiers et de viande et de quelques entreprises agroalimentaires et de

deux coopératives fruitières. La SCIC a livré environ 200 tonnes de produits agroalimentaires en 2016. Elle prévoit d'en fournir 300 tonnes en 2017. « Nous apportons aux producteurs une clientèle, une solution technique et la connaissance de l'offre. »

0 % de l'activité globale

Les producteurs sont dans l'ensemble satisfaits de trouver un débouché commercial local car ils n'ont pas obligatoirement de solution logistique. Rémy Vernet, à la tête de l'EARI. Vernet spécialisée dans la pomme de terre à Lemps

(Ardèche), s'est engagé dans cette démarche depuis le début de la société coopérative. Il possède huit hectares de pommes de terre et un atelier de transformation: Nous sommes installés dans un territoire difficile d'accès en termes de livraison. La coopérative est un maillon important pour approcher le consommateur, les collectivités locales, les restaurateurs privés. Nous proposans des pommes de terre crues en cubes, en frites ou entières et sous vide. Cette activité représente 10 % de notre chiffre d'affaires. =

Promouvoir la gastronomie et l'agroalimentaire ardéchois, aider au développement des entreprises agroalimentaires, telle est la vocation de l'association « l'Ardèche le goût », créée en 2009, avec l'appui de la chambre de l'agriculture et des chambres consulaires (métiers et CCI). « Ardèche le goût » bénéficie d'une expérience depuis plus de 20 ans dans la gestion de la marque collective de qualité « goûtez l'Ardèche » (plus de 400 produits référencés sous cette marque). Cette démarche fédère les agriculteurs, les artisans, les industries, les restaurateurs, les traiteurs, les grossistes, les points de vente et les consommateurs. En 2013, l'association crée « les étapes savoureuses », une démarche

LE FOUD'ARBECHE

qui complète l'offre de qualité. Elle identifie les exploitations de producteurs et les entreprises de transformation, les lieux de visite agroalimentaires de qualité ouvrant leurs portes au grand public. Depuis fin 2015, « Ardèche le goût » anime le car Foud'Ardèche qui valorise le patrimoine alimentaire départemental et va à la rencontre de tous les publics. Cette synergie lancée par les différentes structures remporte un réel succès auprès du grand public. PIERRE LOUIS BERGER



Pays : France

Périodicité: Hebdomadaire

Date: 20 JUIL 17

Journaliste: Camon Traileur

Page 1/1







Pays : France

Périodicité: Hebdomadaire

Page 1/1



INTERCONSULAIRE UN NOUVEAU BUREAU **EN ARDÈCHE**

Le nouveau bureau de l'Interconsulaire de l'Ardêche (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'accompagne-ment 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 l'Interconsulaire était Jean-Luc Flaugères.

Périodicité: Hebdomadaire

Page 1/1

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 cuisiner Alban Guillemin 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

A uberge, chambres d'hôtes et gites de charme, le Mas de la Made-leine, qui s'étend sur 2 ha et do-mine le viltage médiéval de Largentière, abrite également un restaurant. Label-lisé « Goûtez l'Ardeche », il propose des menus dignes des pius grandes tables et met en avant des produits locaux sé-lectionnes pour leur qualité.

Une histoire de famille

et d'engagement.
L'aventure commence il y a près de qua-rante ans, lorsque Geneviève et Gérard Guillemin décident de revenir sur l'ex-ploitation agricole de teurs aieux pour y étever des chèvres et y étaborer du fro-mage. Déjà, le souci de promouvoir la noulité ôrtéhe amène la étileveurs à ce mage. Déjà, le souci de promouvoir la qualité Ardèche amène les éleveurs às es tourner vers les signes de qualité et à s'engager pour l'obtention de l'appella-tion 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 au-berge, ils sont alors rejoints par leur fils. Alban, cuivaire de fermalion avoit fre. Alban, cuisinier de formation ayant fré quenté 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 condition. Alban Guillemin se fixe un nouveau défi : la création d'un restau-rant gastronomique » Je voulais renouer avec une cuisine plus inventive, de caavec une cuisine plus inventive, de car-ractère et aussi plus passionnée. Je ne souhaitais plus me cantonner à une cui-sine exclusivement it radilionnelle et as-priais à davantage de liberté. De plus, n'utiliser que ce que l'on produit soi même reste limitant, j'avais envie de pouvoir va-loriser le travail et le savoir-taire d'autres producteurs du département. L'Ardische présente une telle n'chesse et une lettle diversité de bons produits, que j'estimais dommage de m'en priver l'

Du terroir

dans les assiettes

C'est ainsi que le restaurant du domaine renaît une secondé fois, proposant des plats ensoleillés, tinement élaborés et au goût de terroir. Comme une évidence, il abtient en 2014 le label « Goûtez l'Ar-dêche », année sû Alban Guillemin re-çoit 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'Ardéche à Fétines, faisselles de la maison Carner de l'Areilladou, troites de la pisciculture Font-Rome à Aubenas, fruits et légumes de Laurac-en-Vivarais ou encore du village des producteurs d'Aubenas, eau minérale Reine des basaltes, fromages ar-déchois, sorbets Terre adélice, châ-taignes 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 Seive à Gros-



Alban Guillemin 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 Grospierre... 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 goûté, sélectionné et dont je sais parler à ma clientêle forsque je fais le four de table, le soir. C'est là que notre travail prend tout son sens », confie le chef cuisinier.

Une clientèle touristique mais surtout locale

mais surtout Locale

Ouvert tous les soirs et le dimanche midi, le restaurant accueille beaucoup de touristes, mais une majorité de clientéle locale (environ 60%), « fout lu moins d'habitués, précise Alban Guillemin. J'y inclus les personnes ayant une résidence secondaire dans les environs, qui reviennent régulièrement au restaurant. C'est aussi pour plaine à cette clientéle que j'ar southaité ne pas me limiter seulement aux produits ardéchois, bien qu'ils constituent la base de ma cuisine. Les ens d'ici ont à base de ma cuisine. Les ens d'ici ont à base de ma cuisine. Les ens d'ici ont la base de ma cuisine. Les gens d'ici ont aussi envie de voyager, de goûtez 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 les-quels l'un est toujours estampillé « Goûquesta finas joudos estamples cou-tes l'Ardéche », à l'image de la pintade des Fermiers de l'Ardéche larcie à la truffe blanche, poirtine fumée, crême et copeaux de truffe, accompagnée de pommes de terre délicatesse de la vallée de l'Eyrieux. Et depuis peu, l'éta-blissement est également labellisé « Étapes savoureuses ».

Le menu du jour 🎷

A retrouver au Mas de la Madeleine

Déclinaison de truffes blanches Iglace maison, brouillade de truffe, toast au beurre truffé, écume de

truffe) : - Truite de l'Ardêche cuite sur le côte, espurna de safran de l'Ardèche du Jardin de Neily (Rocies), accom-pagnés d'une Terre brûlée Imélange dolives noires sechees, d'ai, de thym, romain autres herbés! - Moileux à la châtaigne de la maison imhert, liqueur de châtaigne, sorbet menthe-feuilles de Terre adélice et craquant de chocolat au sésame torrélié.



Périodicité : Quotidien OJD : 223785

Edition: ANNONAY & NORD ARDÈCHE

Date: 03 AOUT 17 Page de l'article: p.13

Page 1/1

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. Connu 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 0475648097. www.tourisme-valeyrieux.fr







Pays : France Périodicité : Mensuel

Page 1/2



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 prisées 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 31e 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 « <u>Ardèche</u> 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° 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, Vesseaux).
- Miel de montagne : or à Michel Ardail ; argent à Marie-Jeanne et Michel Riffard (07, Intres).
- Miel de forêt : or à Francis Gruzelle.

Date: JUIL/AOUT 17



Pays : France Périodicité : Mensuel

Page 2/2



- Miel de garrigue : or à Pascal Mılesi (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.



Pays : France

Périodicité: Hebdomadaire

OJD: 7840

Date: 09 AOUT 17

Journaliste : JEAN-PASCAL

ALVÉRY

Page 1/2

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 forfanteries, 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 », préciset-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 territoire 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



Pays : France

Périodicité: Hebdomadaire

OJD: 7840

Date: 09 AOUT 17

Journaliste : JEAN-PASCAL

ALVÉRY

Page 2/2

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

A 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 : castanéiculture, viticulture et plantes à parfum aromatiques et médicinales, sans négliger un plan arboriculture à l'échelle de l'Ardèche et de la Drôme.



Pays: France

Périodicité : Hebdomadaire

Date: 09 AOUT 17 Page de l'article: p.2-3

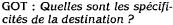
Page 1/2

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.



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 charron-

nage 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 thématisée 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-



Pavs: France

Périodicité: Hebdomadaire

Date: 09 AOUT 17 Page de l'article: p.2-3

Page 2/2

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 « <u>Ardèche</u>, 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 Boulieu-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 Puyen-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).



Pays : France Périodicité : Quotidien OJD : 223785

Edition : ARDÈCHE MÉRIDIONALE

Date: 17 AOUT 17 Page de l'article: p.28

Page 1/1

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.



Pays : France Périodicité : Quotidien OJD : 130065 Edition : Bagnols Date : 26 AOUT 17

Page 1/1

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 "Goûtez 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.



Pays : France

Périodicité: Hebdomadaire

Date: 24 AOUT 17 Journaliste: M.C

Page 1/1

Ucel

ESCALE GOURMANDE/Pierre Chauvet vient de piendre la tête des Glaces de l'Ardèche, anciennement Glaces Michel Morand, dont le site de production est implanté à Ucel I a société confectionne ses produits de façon artisanale et à base de produits locaux, valant le label Goûtez l'Ardèche à plusieurs de ses glaces et sorbets.

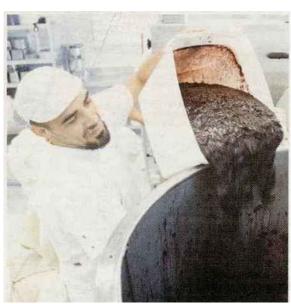
Des sorbets aux saveurs du terroir

n glacier de talent qui reveille vos papilles avec ses parfums varies et originaux ? Ne cher chez pas plus loin. Pierre Chauvet est lartisan qui il vous faut. Egalement ar tisan chocolatier et patissier le glacier de talent a rachete la societe Les Glaces de I. Ardeche en fevrier dernier. Creee en 1980 par Michel Morand qui a sui as sures on developpement. L'entreprise avait ete revendue a Thierry Lacroix en 2016 pour etre ensuite acquise par Pierre Chauvet en 2015.

Pierre Chauvet en 2017
L artisan glacier qui a des racines ar dechoises in est pas air ve par hasard a Ucel. Son entreprise « Pierre Chauvet » avait un pied a terre a Aubenas depuis le rachat en 1993 du chocolat er Verons is a carrière a longtemps ete davantage tournee vers l'activité de chocolat er — lest d'ailleurs reference parm les meil leurs artisans de France par Gault & Mil laud et parmi les cent meilleurs chocolatiers patissiers par le Bottin gourmand—l artisan se tourne vers l'art des glaces en 2001 alors qu'il ouvre un magasin a Valence

« Redonner à la marque son essence et ses ambitions originelles »

C'est l'objectif de l'artisan glacier qui souhaite revenir au fondamentaux a l or g ne du succes de Michel Morand Dal leurs les Glaces de l'Ardeche n'ont pas ete fondues au sein de l'entreprise Pierre Chauvet et si les deux entités partagent le meme site de product on ainsi que de nombreux fournisseurs communs elles demeurent bien distinctes « Les alaces et sorbets de l'un ne sont pas confec tionnes de la meme facon que l'autre. J'ai tenu a garder telles quelles les recettes de Michel Morand que les clients peuvent desormais retrouver avec les Glaces de l Ardeche Parfois je fais varier les in gredients entre les deux marques par fois c'est le process de fabrication qui change > es debouches sont egalement differentspour i une et l'autre enseigne «Dans les deux cas, nous visons tout au tant une clientele locale que touristique Les glaces Pierre Chauvet sont vendues dans les trois magasins de la marque (Va



Un professionnel des Glaces de l'Ardeche durant la realisation de la preparation destinee a elaborer le sorbet myrtille, avec des fruits d'approvisionnement local

tence Aubenas et Vallon Pont d'Arci ainsi que chez des restaurateurs. Dans le cas des Glaces de l'Ardeche nous vendons a des cafes des restaurants ou des hotels mais aussi a la grande et moyenne dis tribution drome ardechoise. Les ama teurs de saveurs peuvent aussi degus ter les preparations de la marque sur la terrasse du site d'Ucel et faire des achats a la boutique d'atelier.

Matière première locale

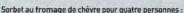
« Faire vivre le territoire » voila le mot d'ordre de Pierre Chauvet. Ses sorbets sont elabores a base de fruits et fleurs du terror l'ocal a nsi que de la t et de creme fraiche du plateau et de la mon tagne ardecho se « Plus de 50% des pro duits utilises a la confection des glaces chez les deux ense gnes proviennent de l'Ardeche Le lait provient de la laitene Car. rier de Vals les Bains et nous travaillons avec des producteurs de fruits locaux framboises de Vernoux peches de Saint Etienne de Fontbellon abricots d'Orgnac l'Aven Meme pour les fruits que lon ne peut se procurer localement l'ananas mangue etc l'nous tachons de passer par des grossistes ardechois » detaille l'art san glacier

Plusieurs de ses glaces et sorbets sont d'alleurs labeltises Goutez [Ardeche C est le cas de la glace aux marrons et des sorbets abr cot poire et peche blanche (chez Glaces de l'Ardeche) mais auss des sorbets coings creme de lait et ectats de chocolat (chez Pierre Chau vet). Outre les parfums les plus clas siques les curieux peuvent decouvrir des saveurs originales et epicees avec des glaces gout cannelle gingembre tomate/basilic et bien d'autres encore

Poursuivre son essor

Les ambitions de Pierre Chauvet avec les Glaces de l'Ardeche ? « Recuperer les clients et les referencements perdus par le marque ces dernieres annees Nous sommes sur la bonne voie et avons su lis ser l'activité pour frouver un equilibre en tre les glaces l'ete et le chocolat l'hiver J ai pour souhait de sat sfaire toutes les demandes et exigences de nos clients c'est pourquoi je vais aujourd hui vers la certification en bio qui devrait bientot arriver »

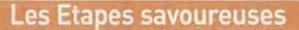
La recette de Pierre Chauvet



Ingrédients : set, poivre, persit frais, 10 cl de tait, 2 à 3 cultières à soupe de

- crème fraîche, 200 g de chèvre frais Areilladou. - Mélangez à la cuillère le fromage frais pour l'assouplir :
- mélangez le avec le lait et la crôme fraîche ;
- salez, poivrez et ajoutez un peu de persit frais ;
- faites prendre en sorbetière pendant 10 minutes. Conservez le sorbet pendant
- 2 heures au congélateur avant de servir
- formez un boule de glace et déposez là sur un III de salade. 🔳





PRODUITS LOCAUX / Trois adresses pour expérimenter l'un des circuits de découverte des Étapes savoureuses qui permettent aux touristes un échange avec les producteurs, artisans et restaurateurs ardéchois.

Conforter un réseau ambassadeur de l'agroalimentaire ardéchois

Un caveau au cœur de la « Vallis vinaria »

enis Robert et Sébastien Pradat conduisent le domaine viticole du Mas d'Intras à Valvignières et emploient cim salariés. Membre des Vignerons lodépendants depuis 1982, cette entreprise familiales partage volontiers avec les visiteurs le savoir arquis autour du travait de la vigne et de la vinification. Elle a compté parmi les premiers adhérents de la marque collective Goldez l'Ardèche®. Le caveau accueille des touristés du monde entre. Le site internet du Mas d'Intras, en quatre langues, contribue à cette notoriété sans frontière et traduit la capacité d'ouverture de ces vignerons qui cultivent en bio leurs 25 ha, exposés au sud-est, depuis 2009. La veste au caveau -25 % du chit-lire d'affaires - n'est pas négligeable pour l'entreprise, « Nois voyons venir des gens qui ne connaissent rien au vin, des vignerons européens qui s'intéressent à notre vinification pour les vins sans suffiés, ou encore des amateurs australiens qui souhaitent comparer nos methodes à celles de leur pays », souligne Denis Robert. La disponibilité de l'équipe doit être à toute épreuve durant l'été.

L'equipe doit etre à toute épreuve durant l'été.

Après un rappel de l'histoire de la cavé, une description du parcellaire et des explications sur le cycle des vendanges à la bouteille, la dégustation permet de présenter la gamme des vins bio rouges, rosès et blancs (IGP Ardèche), mais aussi les quatre vins « nature » (deux blancs et deux rouges) « Nous devons » éduquer » (es clients étonnés devant ces vins troubles qui échappent aux reperse gusta(ifs habituets, qui sont plus fragiles et nécessitent des équipements adaptés. Nous expliquons que nous travaillons sur les fruits et les fleurs, et que ces vins doivent être.

Les artis

bus jeunes et assez frais », précise le vigneron.

Dans la « Vallis vinaria » deja renommée pour ses vins au temps des Romains, d'autres domaines voisins ont été pionniers pour tester de nouveaux modes de vinification, « Nous avons pris le train en marche, mais nous avons évolué constamment dans nos manières de penser et de faire. » Les vins du domaine sont également exportés ou commercialisés par voie fluviale à bord de la péniche Alizarine.

Visite de la cave du Mas d'Intras en matinée sur rendez-vou Possibilité d'organiser des balades de 2 heures à travers les vignes avec une structure partenaire. Tél. 04 75 52 75 36.

3º étape

Au Pradel, le théâtre des vins et des picodons

esprit d'Olivier de Serres, premier agronome français, est porté sur l'en dev semble du domaine du Pradet à Mirabel. L'hommage à l'auteur du « Théâtre de semble du domaine du Pradet à Mirabel. L'hommage à l'auteur du « Théâtre de semble de gestion d'une propriété agricule du XVIII siècle au rythme des saisons, dans une approche scientifique et économique, en préservant les ressources naturelles. Toute l'année, des familles et des cohortes d'enfants ou des groupes de seniors défilent dans le domaine d'une seixantaine d'hectares découvrant la ferme pédagogique – transformation fromagère et viticulture – et le jardin. Des chasses au trèser y sont même proposèes. Le domaine assure pleinement son rôle d'ambassadeur de la mémoire, mais aussi de la qualité et des praduits locaux.

Durant l'été, les touristes curieux apprécient les visites commentées de la ferme ou de musée avant de passer à la dépustation. Les prochos du Pradet de la ferme du de médaille d'arrent

es touristes curieux apprécient les visites commentées de la ferme ou du musée avant de passer à la dégustation. Les prodons du Pradet ont remporté cet été la médaille d'argent à la fête de Saou (Drôme). Cathy Fleuriet, agent de vente du caveau, attire l'attention sur cette distinction, tout en rappelant que des conférences sont proposées durant l'été. Elle propose aux visiteurs de déguster les vins du domaine autour de tables rondes sous les voutes en pierre. La plupart viennent ci sur le conseil des offices de tourisme, ou bien de bistrots de pays et de propriétaires de gîtes. La solidarité des réseaux du territoire pus.

des réseaux du territoire joue.
Cathy Fleuriet mentionne encore l'extension de la chèvrerie, « les fravaux commenceront en fin d'année ». Et elle se réjouit chaque fois que des enfants viennent apprendre à confectionner, à partir d'amandes, les gâteaux d'Diivier de Serres, les tartres, « Mais nous n'avois plus d'amandes et il n'est pas aisé d'en trouver à proximité. » Avec lierté, elle reconhaît simplement « C'est un beau domaine qui vit en toutes saisons »

Domaine du Pradel - Institut Olivier-de-Serres, Le Pradel, Mirabel. www.olivier-de-serres.org



Les arts de la table pour promouvoir le territoire

ans la mesure du possible tout ce que je peux trouver à proximité, je le transforme en cuisine après l'avoir cherché, le, tout est passé entre mes mains et les échanges avec les producteurs sont importants. Tous les produits ont un visage dans ma cuisane. Et en salle, mon épouse Angele et l'àquipe racontent ces histoires aux clients », explique Richard Roche, chet de l'Auberge de Montfleury et président des Toqués de l'Ardeche. Dans le quartier de la gare à Saint-Germain, le restaurant à construit son décor gris-hois étégant et sa notorieite. Il est ouvert à l'année ; « Nous ne sommes pas un restaurant à touristes, même s'ils sont très présents à nos lables en été ».
Cette volonté de transparence et de promotion des produits ardéchois, le

Cette volonté de transparence et de promotion des produits ardéchois, le chel la pousse jusqu'à mettre une tible en cuisine. La formule « la table du chet » permet à des convives de déguster leur menu le régard tendu vers le piano et les gestes des cusiniers. Sur de lui, flichard Rocte sait que locaux et touristes choisissent sa table « pour y bien manger sans prétention ». Il prend plaisir à cuisier ce qu'il alme et se met à table après le service. Son produit préféré ? La brise de châtaigne qui allie le goût du marron à un croquant sympathique, ou bien « le chevreau ou l'agneau la dernière vande qu'il a du goût grâce au gras ». Entrer dans le réseau des Etapes savoureuses fut une évidence pour Richard Rocte. « Je ne sais pas si les gens viennent par ce bias. Peut-eitre manque-ti-

ce pour Richard Rocle. « Je ne sais pas si les internent par ce baias. Peut-être manque-li il quelque chose pour le spécifier 7 C est une tielle idée, qui reste encore à parfaire. Nous devois veiller à ce que les divers labels ar déchois ne s'emplent pas et qu'à terme le client n'y comprenne plus rien. Il serait bon que les représentants de chaque màillon d'un l'interaire des Étapes rencontrent pour réfléchir aux liens qui peuvent les unir et donne

une cohérence au circuit. Par exemple, le lien évident qui existe entre le domaine Olivier-de-Serres et cette auberge sont les amandiers qui poussaient sur les monts fleuris alentours. Et l'amande est à ma carte. »

√ Tél. 04 75 94 74 13.

Un projet de réseau

A l'origine, il y a la marque Goütez l'Ardèche® qui depuis 1994 sélectionne, valorise et distingue le meilleur des produits et des restaurants ardéchols en offrant la garantie de produits de qualité. Le travait réalisé par le Centre de développement agroalimentaire Ardèche le goût et les études qui ont effectuées lors de l'auverture de la caverne du pont d'arc ont convaincu les professionnels de l'agroalimentaire qu'il était nécessaire de mettre en réseau les offres gourmandes du terroliore autour des lleux déjà ouverts au public. Établir une cartographie de ces acteurs du bon goût et dessiner des ithéraires pour les proposer au public dans les offices de tourisme notamment, tel est l'objectif du projet des Étapes savoureuses Imarque collective déposéel. Le but est de rendre plus liable un bouquet d'offres multiples associées à des labels divers et de créer des liens entre les étapes d'un même inhéraire. En cette fin d'ete, plus de 70 étapes lune majorité en Sud-Ardéchel sont (abellisées et un test de valorisation a été réalisé avec l'office de tourisme de Joyesse.

Une application Étape savourouse est disponible pour emporter les adresses avec vous www.iesetapessavoureuses.tr/etapess/#/

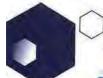






Date : SEPT 17Page de l'article : p.44

Page 1/1



VIE DES SYNDICATS







ARDÈCHE

07 L'ABEILLE ARDÉCHOISE ET DRÔMOISE

Après le 31 ème concours régional des miels, qui s'est tenu à La Voute sur Rhône, en Ardèche, voici les résultats de cette nouvelle édition, épaulée par le maire de La Voulte sur Rhône Bernard Brottes et par <u>Ardèche</u> le Goût, qui fournit au jury des dégustateurs bénévoles.

Concours régional des miels - La Voulte sur Rhône



Jury du concours des miels

À l'occasion de ce 31^{ème} 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 (07 Annonay)
- Miel de châtaignier : or à Joël Cortial (07 Viviers) ; argent à Francis Gruzelle (07 Annonay) ; bronze à Michel Ardail (07 Vesseaux)
- Miel de montagne : or à Michel Ardail (07 Vesseaux) ; argent à Marie-Jeanne et Michel Riffard (07 Intres)
- Miel de forêt : or à Francis Gruzelle (07 Annonay)
- Miel de garrigues : or à Pascal Milesi (30 Saint Julien de Cassagnas)
- Miel de lavandes : or à Joël Cortial (07 Viviers) ; argent à Francis Gruzelle (07 Annonay) ; bronze à la famille Lunel (07 Vogué)

- Miel du Haut-Vivarais : or à Francis Gruzelle (07 Annonay)
- Miel toutes fleurs : or à Francis Gruzelle (07 Annonay) ; argent à Marie-Jeanne et Michel Riffard (07 Intres) ; bronze à Michel Ardail (07 Vesseaux)
- Miel du Plateau Ardéchois : or à Joël Cortial (07 Viviers)
- Miel de printemps : or à Joël Cortial (07 Viviers).

Au titre de l'année 2016, une médaille d'or est décernée dans la catégorie châtaignier à Michel Ardail (07 Vesseaux) ; une médaille d'or est attribuée dans la catégorie montagne à Marie-Jeanne et Michel Riffard (07 Intres) ; une médaille d'or est remise dans la catégorie toutes fleurs à Michel Ardail (07 Vesseaux) ; une médaille d'argent est accordée dans la catégorie toutes fleurs à Marie-Jeanne et Michel Riffard (07 Intres).

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.

Le Président Francis GRUZELLE a remercié le maire de La Voulte sur Rhône pour le soutien apporté aux apiculteurs et à la défense des abeilles et de la biodiversité. "Si tous les maires de l'Ardèche et de la Drôme nous apportaient le même soutien que Bernard Brottes, le frelon asiatique ne serait plus qu'un mauvais souvenir" a ajouté Francis GRUZELLE.

Au-delà du préjudice économique qu'il représente pour la filière apicole, le frelon d'Asie est aussi une sérieuse "menace pour la biodiversité".

Au niveau des affaires statutaires, les apiculteurs participant à l'assemblée générale ont réélu à l'unanimité deux administrateurs sortants, Francis Gruzelle (Annonay) et Patrice Mérillet (Antraigues). L'assemblée a élu, à l'unanimité trois nouveaux administrateurs: Michel Ardail (Vesseaux), Guy Og (Aubenas), Sian Wallace (Annonay). Michel Ardail et Guy Og remplacent André Laplanche (Carpentras) et Bernard Schoeffert (Saint Laurent du Pape) récemment décédés.

Le conseil d'administration a renouvelé sa confiance à Francis Gruzelle, en qualité de président du syndicat.

Tournon-sur-Rhône

FDSEA / Le Tour des saveurs de Tournon-sur-Rhône s'est déroulé en marge de la Foire aux oignons, mai di 29 août

Le Tours des saveurs, tribune du "bien-manger"



Interfet utilise plusieurs jeux qui permettent d'apprendre l'origine des fruits et légumes, à les reconnaître et à les mémoriser. Les dégustations et recettes sont aussi très prisées.

eux cent trente repas vendus 15 benevoles 740 visiteurs du car Foud Ardeche cette nouvelle edi tion du Tours des saveurs (TDS) de Tour non sur Rhone a ete une reussite de l avis de la FDSEA de l Ardeche organisatrice de la manifestation

Cette année encore le syndicat avait de ploye son stand dans les allees de la Foire aux oignons le 29 aout afin de sen sibiliser les visiteurs aux produits locaux et aux metiers de l'agriculture. Et cela fonctionne « Certains convives revien nent fidelement d'une année sur l'autre a notre stand de restauration et degustent avec plaisir le repas servi par les bene voles » constate Celine Breysse ani matrice de la FDSEA Preparation ape ritive a base de chataignes de Saint Andeols de Vals ratatouille de Saint Victor god veaux et yaourts de Tournon picodon de Saint Sylvestre vin de la cave cooperative de Tain I Hermi tage et jus de fru ts de la cooperative ar dechoise Rhoda coop le menu a per m s d'apprecier le travail des producteurs locaux dont il n est venu cette fois qu'un tres petit nombre. La biere eta t egalement ardechoise

La mini ferme ses chevres chamoisees veaux et porcelets tronaient en bonne place pour le plus grand plaisir des en fants toujours amateurs. Ils pouvaient egalement decouvrir les filieres et les me tiers de la groalimenta re dans le de partement grace au car Foud Ardeche.

Sensibiliser aux fruits et légumes

Toujours presente sur le Tour des sa veurs Benedicte Marcel intervenait pour le compte d'Interfel ! interprofession des fruits et legumes Chargee de sen sibiliser le public à la consommation de cette fam lie d'aliments (a dietetricenne de cette fam le d'aliments (a dietetricenne dans le sens de l'education à une ali

mentation plus saine « Nous sommes la pour inciter les gens a eviter les produits trop gras sales ou sucres meme s ils sont souvent plus faciles a consommer On passe le message mais la grande distribution fait peu d'efforts sur ce sujet » ex plique t elle

Pour defendre son propos la jeune femme dispose d'outils ludiques per mettant d'atteindre petits et grands in vites a se servir de tous leurs sens «Les ateliers cuisines les degustations nous en avions propose une l'an dernier - rem portent toujours du succes. Les gens ap precient toucher sentir puis gouter » de taille t elle

Le goût pour sauver l'arboriculture

A son stand elle note plusieurs publics certains tres concernes habitues a ache ter des produits biologiques cultivant leur propre potager d'autres plus de routes face a l'introduction quotidienne de « verdure » et porteurs de cette vaste question « Comment en faire manger a ses enfants ? » Pour la dietetic enne cela se revele pourtant cruc al car « l'augmentation de l'obesite infantile et ado lescente est flagrante » Benedicte Mar cel intervient egalement pour d'autres structures tel le reseau Preo Reppop a Annonay Elle y recoit en consultation enfants et adolescent en surcharge pon derale lavec lesquels elle organise aussi des atel ers cuis ne adaptes! « Ils sont de plus en plus nombreux! »

Pour les organisateurs le lien entre agri culture et nutrition est tout ce qu'il y a de plus naturel et au fond le message defendu est le meme Patrick Goudard delegue communal de la FDSEA de clare « interfet nous aide dans la pro motion de notre travait mais l'enjeuva au dela de ce que nos produisons. Le local e la saisonnalite sont aussi des garants d bien manger! » « En tant que produc

teur de fruits, l'aspect nutritionnel ne me laisse pas indifferent il est en effet im portant de s'associer a la mise en valeur . d une consommation plus saine » ajoute de son cote Olivier Fra sse secretaire general adjoint de la FDSEA Et de pour suivre « Mais le gout est egalement un point central et nous devons nous en ser vir pour nous demarquer de la concur rence etrangere. Nous l'avons vu cet ete les fruits français abricots notamment ont du mal a se vendre Les facteurs eco nomiques sont multiples mais nous memes avons beaucoup d efforts a faire sur la facon de les produire (periode de recolte duree de stockage) Nos me thodes actuelles repondent a la demande des distributeurs qui ne savent pas tra vailler a maturite mais nous ne devons pas oublier les attentes des consomma teurs. Retrouver du local et du gout inci tera ces derniers a manger plus de fruits et sauvera notre filiere »



Notez-le

Ardèche le goût, partenaire du festival Valence en gastronomie

artenaire de Valence en gastronomie (du samedi 16 au dimanche 24 septembre dans les rues de la ville). Ardèche le goût sera de la fête et proposera diverses animations autour du goût. Des ateliers culinaires (sur inscription) se tiendront, le samedi 23 et le dimanche 24 avec les chefs Eric Seignovert de l'Auberge Monnet, Florian Descours du restaurant la Boria et Joël Patouillard, chocolatier. Le dimanche 24 à partir de 16h15, sur le « Tabo des chefs », les «isiteurs pourront découvrir des chefs sélectionnés Goûtez l'Ardéche (Claude Brioude du restaurant la Brioude et Florian Descours du restaurant la Boria) qui préparent en direct leur plat de prédilection. Plusieurs chefs étollés (Olivier Samin, Stéphane Polly, Claude Brioude) proposeront des saveurs inédites sur le « cocktail des chefs ».

Le Comité interprofessionnel de la châtaigne d'Ardèche (CICA) sera également de la partie et participera le dimanche 24 à la « marche du bruncheur », balade gourmande autour de sept sites de la ville. Il proposera des dégustations de châtaignes grillées.
Par ailleurs, et durant tout le week-end, les visiteurs pourront découvrir différents adhèrents des Étapes savoureuses (domaine Alain Dumarcher, conserverie Marc Sandevoir, syndicat des trufficulteurs de l'Ardéchel et déguster leursproduits sous les pagodes. Le lycée hôtellierde Largentière présentera ses créations de design culinaire, le samedi de 14h à 17h, sous le chapiteau. Le car Foud Ardèche sera également présent et proposera jeux et animations.



Agenda

Loisirs

Fromaniac

Le dimanche 24 septembre, les fromagers rhône-alpins seront à l'honneur à l'occasion de Fromaniac, organisé à Saint-Agrève là la salle des arts) par l'association Le Plateau gastronome en partenariat avec la mairie et la Chambre d'agriculture. Deux événements sont au programme de cette journée. Tout d'abord, le premier concours régional des fromages de la région Auvergne Rhône-Alpes, parrainé par le champion du monde des fromagers Fabien Degoulet, mettra un coup de projecteur sur la multitude des terroirs et des savoir-faire fromagers de la région. Une grande foire des saveurs régionales rythmera également la fête, alors que diverses ani-mations, démonstrations et ateliers de découverte seront proposés

Valence en gastronomie

Jusqu'au dimanche 24 septembre dans les rues de la ville, Partenaire du festival, Ardàche le goût proposera des ateliers culinaires les samedi 23 et le dimanche 24 avec les chefs Éric Seignovert (Auberge Monnet), Florian Descours (restaurant la Boria) et Joët Pâteuillard, chocolatier. Le dimanche 24 à partir de 16h15, les visiteurs pourront découvrir des chefs (flaude Brioude (restaurant la Brioude) et Florian Descours, sélectionnés Goûtez (Ardèche, sur le » Laba des chefs » (Ils confectionneront en direct leur plat préféré, Plusieurs chefs étoilés (Oli-

vier Samin, Stéphane Potty, Claude Brioudel proposeront des saveurs inédites sur le « cocktail des cheis ». Egalement de la fête, le Comité interprofessionnel de la châtaigne d'Ardèche (Cical participera le à la
« marche du bruncheur » le dimanche, et offrira des dégustations de châtaignes grillèes. Différents adhérents d'Étapes savoureuses feront aussi goûter leurs produits sous les pagodes durant tout le week-end. Le lycée hôtellier de Largentière présentera ses créations de design culinaire, le samedit de 14 h à 17 h, sous le chapiteau. Le car Foud Ardèche proposera quant à lui jeux et animations.

Fête de la gastronomie

Du vendredi 22 septembre au dimanche 15 octobre dans tout le département.

Durant trois semaines, la gastronomie ardéchoise sera à l'honneur au travers de divers rendez-vous festifs dans le département. Les festivités commencerons dès le vendredi 22 septembre à Sainte-Eulalie avec l'exposition « Gastronomie et divelonnement durante »

suivi le samedi 23 par une journée de visites, conférences et concours de soupes sur le mêne thème à Mazan-L'Abbaye. Le dimanche 24 septembre, une visite guidée du Musée du tailleur de pierres de Chabannes – Coucouron sera proposée à 16 h, suivie d'un goûter partagé

Programme complet dans notre prochaine édition.

Automne fermier

Les samedi 30 septembre et dimanche 1º octobre.

Durant tout le week-end, quatre fermes labellisés « Bienvenue à la ferme » ouvrent leurs portes aux visiteurs. Balades dans la châtaigneraie, course d'escargots, repas en ferme auberge... de nombreuses animations sont au programme. Rendez-vous à la ferme du Châtaignier à Lamastre, à la ferme-auberge de la Jameysse à Dèsaignes, aux Escargots des Restanques à Saint-Remèze et à la ferme-auberge de la Bombine à Montselgues.

Renseignements : bienvenue-a-la-ferme.com/ardeche



Date : 26 SEPT 17Page de l'article : p.6
Journaliste : Michel LOUIS

Page 1/1

Ardèche le goût, une dynamique productive

privas En assemblée générale hier au siège de la Chambre de commerce et d'industrie

Michel LOUIS

Le centre de développement agroalimentaire Ardèche le goût a tenu hier après-midi son assemblée générale au siège de la Chambre de commerce et d'industrie, à Privas. Huit ans après sa création, cette structure qui a succédé à Goûtez l'Ardèche, née en 1992, a réussi à trouver sa place dans le concert de la filière agroalimentaire ardéchoise et des entreprises du secteur. L'occasion pour son président Philippe Costet de mettre en avant son rôle majeur dans un domaine économique qui a su fédérer de nombreux partenaires avides de faire connaître et reconnaître un certain savoir-faire.

Rapprocher la formation agriculinaire du tourisme

Concernant le bilan de la saison écoulée, le car Foud'Ardèche a poursuivi son périple sur les routes ardéchoises mais aussi dans les départements voisins, comme à Vienne, par exemple. Une initiative destinée à sensibiliser le grand public aux produits locaux, à la saisonnalité et aux métiers de l'agroalimentaire lors de festivals, de salons ou d'opérations de street marketing. Sans oublier les premières rencontres interprofessionnelles Foud'Ardèche qui se sont déroulées à Privas en avril, ainsi que des opérations événementielles comme "L'Ardèche s'invite au menu" pour les restaurateurs susceptibles de s'approvisionner en produits locaux.

Pour 2018, l'accent sera mis sur le développement d'Étapes savoureuses et la poursuite des escapades du car Foud'Ardèche avec une réflexion qui sera tenue sur son avenir et son évolution. Un autre axe visera à construire un rapprochement entre les professionnels et les acteurs de la formation de l'agriculinaire et du tourisme. Une facette encore peu explorée qui viendra s'accorder avec la formalisation d'une offre de prestations de médiation agriculinaire qui favorisera la connaissance et l'usage des produits locaux. Un patrimoine qu'Ardèche le goût va donc s'attacher à promouvoir encore plus afin d'enrichir un réseau prometteur pour l'agriculture, la gastronomie, le tourisme et l'image du département.

En chiffres

- > Ardèche le goût, ce sont 141 adhérents, 412 produits agréés, 90 cahiers des charges, 39 restaurateurs traiteurs, 17 points de vente agréés et 4 grossistes.
- > Les subventions institutionnelles ont baissé de 33 % en 2016–2017 (elles représentent 57 % du budget, NDLR), ce qui a conduit à la disparition d'un poste de secrétaire-comptable.

Le bureau

> Le bureau : Philippe Costet (président), Raymond Laffont (trésorier), Bénédicte Carrier (secrétaire).





L'IMAGE DE LA SEMAINE

Ardèche le goût en AG

Ardèche le goût réunissait son assemblée générale ce lundi 25 septembre à Privas, en présence d'Isabelle Massebeuf, conseillère régionale, de Laurent Ughetto, président du Conseil départemental, et d'Alain Triolle, préfet de l'Ardèche.

Philippe Costet, président de l'association, entouré de Stéphane Teyssier et Raphael Pommier, vices-présidents, a dresse un bilan très positif de l'année 2016 et fixé les orientations des années à venir. L'introduction au « design culinaire » présentée par le lycée hôtelier de Largentière, qui propose des formations dédiées, a été très appréciée par les participants. La rencontre s'est clôturée par une dégustation de produits Goûtez l'Ardèche préparée par les restaurants le Marmitroll de Meysse et Chez Marti à Villeneuve-de-Berg, Retrouvez notre compte-rendu complet dans notre prochaine édition.

Date: 30 SEPT 17

Journaliste: Frederic Rolland

Page 1/1

ACTEURS ÉCONOMIQUES

AGROALIMENTAIRE

ARDÈCHE LE GOÛT NOURRIT DE NOUVELLES AMBITIONS

ARDECHE Privas

LASSOCIATION CHARGÉE DE SOUTENIR LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE ARDECHOISE SE PORTE PLU-TÔT BIEN PHILIPPE COSTET, SON PRESIDENT, L'A RAPPELE LORS DE LAG QUI S EST TENUE CE LUNDI EN TEMOIGNENT NOTAMMENT UN NOMBRE D ADHERENTS EN HAUSSE CONSTANTE MAIS AUSSI LE SUCCES REMPORTE PAR LES NOMBREUSES OPÉRATIONS QU'ELLE MET EN PLACE À L'IMAGE DES RENCONTRES PROFESSIONNELLES FOUD'ARDECHE, ORGANISEE POUR LA 1ÈRE FOIS EN MARS DERNIER, LESQUELLES SERONT RECON-**DUITES LANNEE PROCHAINE, SUCCES OBLIGE**



La seconde édition des Rencontres professionnelles Foud Ardeche se deroulera en mars 2018 a annonce le President de l'association Ardeche le Goût-Philippe Costet

Quand tappetit va tout va parait it Si Lon applique ce dicton populaire a tassociation Ardeche le Gout force est de consta ter que celle ci se porte plutot b en Desormais presidee par Philippe

Costet la structure chargee au tra vers les act ons qu'elle meme sur le territoire et au dela de soutenr le developpement de la filiere agroal mentaire ardechoise nourrit en effet

mentaire arbechoise nourrit en enet de nombreux projets Ceux ci ont ete exposes ce lundi dans le cadre de l'assemblee gene rale annuelle qui avait pour cadre l'antenne privadoise de la CCI de l'Ardeche

Il est ainsi prevu d'encourager le Il est ainsi previ, d'encourager le developpement d'une dynamique de reseau entre Les etapes savou reuses® (circuits journées accueil de groupe...) Le car Foud Ardeche va continuer a aller a la rencontre des scolaires et du tout public mais il va deja falloir se pencher sur son avenir. Fort du succes remporte cette annee pour teur lancement les Rencontres professionnelles Foud Ardeche seront reconduites

Réncontres professionnelles Foud Ardèche seront reconduites Elles se derouleront en mars 2018 Ardèche le Gout va egalement œuvrer af n de favoriser le rappro chement entre les professionnels et les acteurs de la formation de l'agri culnaire et du tourisme. Selon la meme logique la formal sation d'une offre de prestations de media tion agri culinaire destinee a favori ser la connaissance et l'usage des produits locaux fait partie des actions a venir. Autre signe evident de bonne sonte porteuse de la marque Goutez l'Ardèche l'association federe aujourd hui quelque 141 adherents 142 produits agrees Elle gere egalement 90 cahiers des charges et a labellise 39 restaurants et traiteurs 17 points de vente et 4

et traiteurs 17 points de vente et 4 grossistes

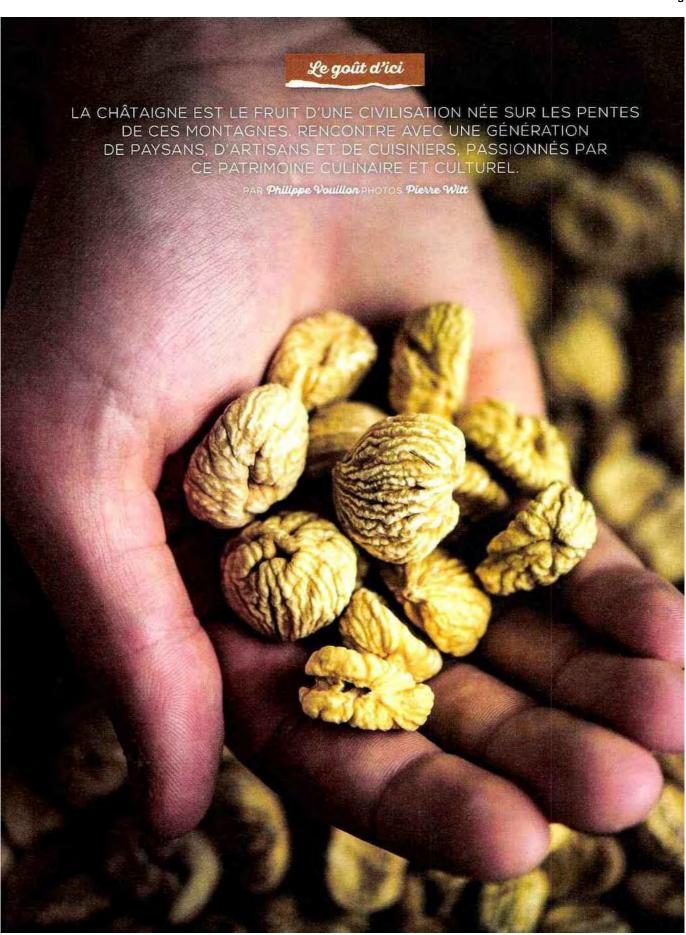
Frederic Rolland



Le car Foud Ardeche a effectue 39 sorties, accueilli 9200 visiteurs et parcouru quelque 7500 kilometres



Page 1/11



Page 2/11



Page 3/11



LES RUCHERS-TRONCS en bois de châtaignier sont typiques des Cévennes.

LES MOUTONS

de Pierre-Thibaut Louche, castanéiculteur à Laval-d'Aurelle.

JEAN DUPLAN,

ancien grand maître de la Confrérie de la châtaigne d'Ardèche.

ierre-Thibaut a ouvert grand les portes de la bergerie. Par ce chaud après-midi de printemps, le troupeau de brebis ne s'est pas fait prier pour filer pâturer à l'ombre de la châtaigneraie. Nous sommes à Laval-d'Aurelle, un village planté dans la pente, au bout d'une route aux confins de l'Ardèche et de la Lozère. Vingt-cinq habitants, cinq agriculteurs, tous castanéiculteurs - entendez par là producteurs de châtaignes. Raymond, le père de Pierre-Thibaut, suit avec le chien, berger attentif. D'après un acte notarié retrouvé dans une boîte... en châtaignier, la famille Louche est là depuis l'an 1680. Nous suivons les agneaux aux longues oreilles un peu tombantes, de cette race rustique -blanche du Massif central- particulièrement apte à la marche. Plus haut, vers 800 mètres d'altitude, le châtaignier cède sa place à la lande et aux anciennes parcelles de seigle closes de murs en pierres sèches. L'arbre emblématique de l'Ardèche est partout dans le paysage et le patrimoine bâti: sur les terrasses nommées ici «faysses», le long des chemins empierrés, sous

les charpentes des maisons, dans les «clèdes» – des petits séchoirs traditionnels. Face aux vergers si bien entretenus de Pierre-Thibaut et aux troncs séculaires marqués d'anciennes traces de greffage, on pourrait se dire que cet arbre est encore roi en Ardèche. Mais un roi déchu, car la châtaigneraie a souffert. Pourtant, depuis une vingtaine d'années, elle connaît un renouveau prometteur porté par de jeunes agriculteurs, des artisans et des cuisiniers. Avant de rencontrer cette génération passionnée qui bâtit l'avenir de la châtaigne d'Ardèche, petit détour par l'histoire.

GRANDS ET PETITS RÉCITS D'UNE CIVILISATION

58 000 hectares en Ardèche à la fin du XIX^e siècle, à peine 6000 hectares entretenus et cultivés aujourd'hui: les chiffres parlent vite et bien. Deux maladies dévastatrices – l'encre et l'endothia –, des coupes sévères de bois pour en extraire les tannins utiles aux industries textiles et du cuir, et surtout l'exode rural portèrent un coup qui faillit bien être fatal à cette culture qui s'est développée à partir de la fin du XVI^e siècle. Durant

Page 4/11

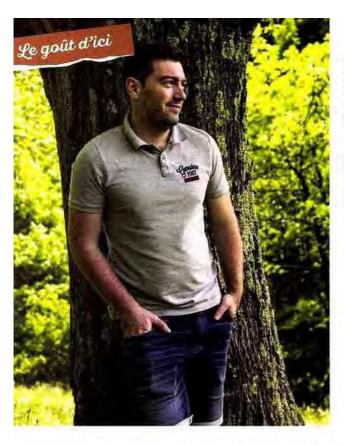


C'est l'arbre providentiel qui fournit à l'homme et à ses bêtes le fruit, le bois pour se chauffer...

trois cents ans, le châtaignier fut « l'arbre à pain » des montagnes du sud de l'Europe. C'est l'époque où, selon l'expression de l'historien Emmanuel Le Roy Ladurie, « le châtaignier devient le maître des terroirs et le grand nourricier des Cévennes ». Cette châtaigneraie vivrière triomphe dans un contexte de forte croissance démographique lorsque le seigle ne suffit plus à nourrir la population. Il est l'arbre providentiel qui fournit, à l'homme et à ses bêtes, le fruit, le bois pour se chauffer et construire sa maison, les branches et les feuilles pour la litière des étables. Et tant d'autres biens immatériels: des usages, des habitudes commerciales, une économie locale, des variétés. « On compte plus d'une soixantaine de variétés dans le département, explique Jean Duplan, producteur à la retraite et ancien grand maître de la Confrérie de la châtaigne d'Ardèche. On gardait de beaux sujets autour de la maison, ceux dont était sûr et qu'on utilisait pour les greffons. On trouve souvent plusieurs variétés sur une même parcelle. C'était pour ne pas mettre tous ses œufs dans le même panier, garantir la production selon les aléas climatiques et la précocité des variétés. » Aguyane, précoce des Vans,



Page 5/11



GABIN AYMARD est castanéiculteur à Genestelle et associé avec son père et son frère dans le Gaec du Régal.

LES FRUITS SONT RAMASSÉS manuellement ou à l'aide de filets (ci-dessous).

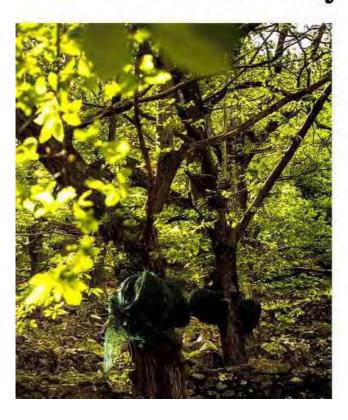
pourette, sardonne, bouche rouge, comballe, garinche, bouche de clos, merle et bouche de cacon... Voilà pour les principales, avec des noms pleins de poésie. Il faut attendre vingt ans pour voir un arbre commencer à produire une quinzaine de kilos chaque automne. Comme le forestier, le castanéiculteur plante pour les générations futures. Rien à voir avec l'arboriculteur et ses pêchers réformés à vingt ans.

Le châtaignier est-il un arbre de forêt ou de verger? Son producteur, un homme des bois ou un paysan cultivateur? Un peu les deux, sans doute. « Je ramasse ce que mon grand-père avait greffé, précise Jean Riffard, qui fut l'un des promoteurs de l'AOC Châtaigne d'Ardèche obtenue en 2006, devenue AOP (Appellation d'origine protégée) en 2014. Nous voulions faire reconnaître un produit, mais aussi une façon de le produire, un

paysage, un pays vivant. Tous les services rendus par la châtaigneraie à la collectivité doivent être reconnus et payés. Cela passe par des produits de qualité et des liens forts entre clients et producteurs. La châtaigne d'Ardèche est un emblème du département, elle doit devenir aussi une réalité économique portée par la volonté de tous. Elle est aujourd'hui à un tournant

de son histoire. » Jean Riffard parle en compagnie de Gabin Aymard, pas encore trentenaire, natif d'Antraigues-sur-Volane et associé avec son père et son frère dans le Gaec du Régal. Avec quinze hectares de châtaigniers, des porcs élevés en plein air friands de châtaignes – tout comme les vaches de race Aubrac! – et la fabrication de charcuterie fermière, cette exploitation illustre la nouvelle génération à l'œuvre.

Il faut vingt ans pour voir un arbre commencer à produire une quinzaine de kilos chaque automne.



L'ESPRIT DE RECONQUÊTE

« Mon père est revenu au pays dans les années 1980, quand tout le monde pensait que l'agriculture, c'était fini. De nos jours, la châtaigne accompagne presque tous les projets d'installation. Peu de gens en font une activité à 100 %, mais elle est associée à du maraîchage, à la culture d'autres fruits, à de l'élevage pour la viande ou la fabrication de fromages. » Le parc naturel régional des Monts d'Ardèche, né en 2001 d'un projet initié par les producteurs de châtaignes, joue un rôle de premier plan dans l'embellie actuelle. Il porte avec la profession castanéicole et la Chambre d'agriculture de l'Ardèche un programme de reconquête. Objectif: 2000 hectares d'ici à dix ans, la création d'emplois et la satisfaction d'une demande croissante des transformateurs locaux. La tâche est

Page 6/11



MARRON OU CHÂTAIGNE? La châtaigne est le fruit issu du châtaignier et le marron celui du marronnier d'Inde, non comestible.

immense. Il faut débroussailler des hectares de taillis, élaguer les arbres, nettoyer ceux qui sont malades, convaincre les propriétaires de remettre en location leurs vergers abandonnés, ouvrir des pistes pour les engins agricoles, s'organiser collectivement pour acheter du matériel. Et puis récolter. « Durant deux mois, c'est le rush, reconnaît Gabin qui ramasse moitié à la main, moitié avec des filets. La mécanisation avec un filet posé au sol et une pompe est une technique remarquable, mais on ne peut pas l'utiliser sur tous les terrains. J'aime aussi aller en forêt sans le bruit des machines et sans casque sur les oreilles. » Il faut marcher de front, quadriller le terrain vite et bien, une griffe ou un petit balai de branches à la main. Poids du butin? 150 à 200 kg par jour pour un bon ramasseur. Les seuls qui grimpent dans ces arbres majestueux sont les élagueurs, appelés aussi « arboristes grimpeurs ». Guénaël Buvry est l'un d'eux. Venu à ce métier par l'escalade et les activités de nature, le jeune entrepreneur ne manque pas de travail. Pas d'escabeau, mais un baudrier, des cordes et un coup de main habile pour se hisser en sécurité vers la cime. « Vous ne verrez pas de châtaigniers palissés, alignés sur des fils. C'est toujours un arbre de plein vent, l'un

Crème et marrons glacés

À défaut de produire assez de châtaignes ou d'un calibre suffisant pour les entreprises locales de transformation (qui doivent s'approvisionner à l'étranger), l'Ardèche détient des savoir-faire uniques pour travailler les marrons glaces, au sirop, en crème ou en purée. C'est le cas de l'entreprise Imbert qui, depuis 1920, tient à l'excellence de son

procédé d'épluchage et de tri avant cuisson et à la non-utilisation d'un sirop de glucose. Des détails importants pour garder la subtilité des saveurs du fruit. Leurs préparations s'adressent d'abord aux chefs patissiers; Christophe Michalak est l'un des ambassadeurs de la marque. Guillaume Cerdini, jeune patissier à Vals-les-Bains, choisit quant

à lui exclusivement des châtaignes AOP Ardeche, des bouches rouges de gros calibre. pour ses marrons glacés. Le confisage impose maîtrise technique et travail manuel exigeant: une affaire d'équilibre de température. de temps de cuisson et de repos dans le sucre. Avant la touche finale de glaçage translucide et sucré.

Page 8/11





meunier Patrice Duplan, à la tête de l'entreprise La Petite Châtaigne. Lui s'est spécialisé dans la châtaigne sèche et maîtrise à merveille le pisage opération de décorticage –, le tri, le séchage et la mouture. « Mes parents faisaient toujours sécher des châtaignes sur la chaudière pour manger le cousinat, la soupe traditionnelle. Mais pas de farine. Quand j'ai fait mes premiers essais à la meule de pierre, j'ai obtenu de la semoule!» Il a fallu tout apprendre sur le tas: les variétés, le pourcentage d'humidité, la vitesse de rotation de la meule. Patrice a même retaillé à la boucharde la meule de granit rose de Bretagne. Ses clients sont des fabricants de biscuits et de pains spéciaux en France et aux Pays-Bas. Son succès tient un peu à la mode d'une alimentation bio et sans gluten. Nos habitudes de consommation délaissent la châtaigne fraîche, longue à éplucher à la maison, pour les produits secs, prêts à l'emploi. « La brise -morceaux de châtaignes sèches-convient très bien dans les pâtés, les gratins de légumes, les compotes de fruits. C'est aussi un accompagnement à faire cuire comme du riz. » Ce fruit oublié, abandonné dans les années 1950, fait son grand retour à travers le travail d'hommes et de femmes de

goût. Claude Brioude, chef dans un restaurant familial de Neyrac-les-Bains, pourrait parler des heures des nuances de chaque variété, d'une farine au nez fumé comme un whisky tourbé, de la texture souple d'une crème de marrons. « Dans les années 1980, le produit était encore dénigré, considéré comme bon à nourrir les cochons ou lié à la cuisine paysanne. C'était difficile d'en proposer à la carte. Dans ma première recette, j'ai associé du foie gras, des châtaignes confites et une gelée au sirop de châtaigne façon chutney pour l'anoblir. » D'autres mariages sont venus sublimer ce fruit de terroir, à la fois rustique et raffiné. En version salée, un poisson et des graines de fenouil, une purée avec pointe de céleri branche, un pot-aufeu de volaille aux cruses, nom de la châtaigne sèche. Côté sucré, pour des desserts en équilibre sucré/acide, une glace aux marrons et sorbet au yaourt de brebis, une tarte soufflée à la framboise. « Les châtaigniers sont partout autour de nous. Il faut que l'on se réapproprie ce fruit. C'est l'histoire de l'Ardèche. » C'est l'affaire d'un patrimoine, l'image d'un paysage dans lequel vous croquez en mettant en bouche cette petite boule fondante Un goût d'ici...

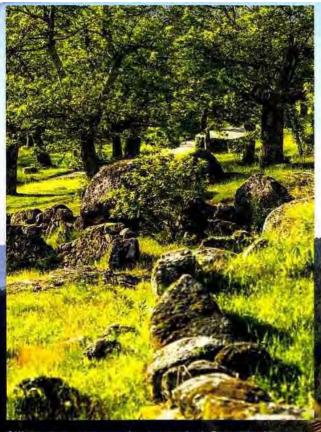
ZÉRO GLUTEN GARANTI

pour les produits issus de la transformation de châtaigne du moulin de La Petite Châtaigne, à Genestelle.

STÉPHANE RUSCAK,

pâtissier et fervent ambassadeur de la farine de châtaigne, dans son atelier Lo Boustcho, à Aubenas.

Page 9/11



Célèbre pour ses gorges et la grotte ornée du Pont-d'Arc (dite grotte Chauvet), l'Ardèche recèle des territoires de montagne dont l'identité et les paysages ont été fortement marquès par la châtaigne, cultur de pente par cellence. La châtaigneraie fruitière ardèchoise fournit une production d'environ 5000 tonnes, faisant de l'Ardèche partement producteur français (50 % de la récolte le premier nationale deche-guide.com

utiles sur la châtaigne d'Ardèche auprès du comité Informat interpro onnel: chataigne-ardeche.com



Office de tourisme

Pays d'Aubenas-Vals-Antraigues: ardeche-tourisme.com



Gare SNCF la plus proche: Aubenas. voyages-sncf.com



Auberge de Bise

■Un bistrot de village bien fraternel. Cuisine simple et savoureuse chez Christiane, à partager sous le regard d'affiches de chanteurs. amis de notre hôte. Menus « châtaigne » pendant les castagnades. Ouvert le midi, le soir sur réservation. Hameau de Bise, à Genestelle, 0475387019



Une table de choix pour le site « Goûtez l'Ardèche ». La maison, avec son petit Hôtel du Levant dans la station thermale, est tenue par la famille Brioude depuis six générations. Claude, derrière les fourneaux, joue la tradition et l'innovation. Avec délicatesse, il magnifie les produits de la région : châtaignes, bien sûr, mais aussi légumes de maraîchers. champignons, viandes du Mézenc. À Neyrac-les-Bains. claudebrioude.fr

Claude Brioude

M Restaurant

Tout en rouge et blanc pour la déco, très en couleur dans les assiettes, ce restaurant tenu par Michaël Dumas est une belle surprise à découvrir en centre-ville d'Aubenas. Sa cuisine créative mérite bien son Bib Gourmand décerné par le Guide Michelin. 0 0475364166



Les Champs d'Aubignas

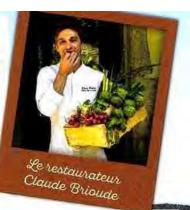
IUn p'tit coin de paradis avec vue imprenable. Ce projet d'agrotourisme porté par une équipe pleine de vitalité propose un gîte d'étape. des chambres et une table d'hôtes où déguster les fruits et légumes blo du potager, des fromages et de la viande locale. Sans oublier tous leurs produits à base de châtaigne. A Chirols. leschampsdaubignas.com

La Petite cour verte

Au cœur des Cévennes d'Ardèche, perchèe audessus de la sauvage vallée de la Beaume, cette maison d'hôtes perdue au bout d'une petite route sinueuse offre un espace bien-être avec piscine. bains bouillonnants et hammam. Séjours possibles avec soins et massages. Repas autour de la châtaigne et belles châtaigneraies dans les environs. À Beaumont. lapetitecourverte.com

Le Sentier des arches

Un hôtel simple à petit prix, joliment situé dans une châtaigneraie centenaire avec un accès immédiat à la rivière la Beaume, site de baignade et de pêche à la truite. Location d'un gite à la semaine ou au weekend. À Beaumont. sentierdesarches.com



Musée de la Châtaigneraie

Il Dans la cité médiévale de Joyeuse, une collection de cinq cents objets, du mobilier unique et des outils anciens dévoilent l'histoire de cet arbre en Ardèche, les usages d'autrefois et le renouveau de la production. Boutique de produits du terroir sur place et rencontre durant l'été avec des castanéiculteurs musee-chataigneraie,fr

Maison du châtaignier

■Sur trois niveaux d'exposition rénovés, la Maison du châtaignier retrace l'histoire d'une relation privilègiée entre l'homme des pentes ardéchoises et son « arbre à pain », Boutique de produits locaux et librairie spécialisée. À Saint-Pierreville. maisonduchataignierfr

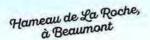
Parc naturel régional des Monts d'Ardèche

ILa Maison du parc, înstallée à Jaujac dans le château de Rochemure, une ancienne ferme rénovée, propose un sentier découverte original de ce domaine de 40 hectares. sauvage et jardiné, dont la châtaigneraie, une clède et des terrasses en pierres sèches. parc-monts-ardeche.fr (onglet « Votre parc »)

Les Castagnades

IDu 8 octobre au 12 novembre, douze rendez-vous festifs et gourmands sont proposés autour de la châtaigne à travers le parc naturel régional des Monts d'Ardèche: au détour d'une ruelle médiévale, dans une châtaignerale centenaire, à la table d'un restaurateur. sur les bancs d'un spectacle ou sur un sentier de randonnée. castagnades.fr

Page 10/11







Lo Boustcho

Stéphane Ruscak, fabricant artisanal de gâteaux et biscuits à la farine de châtaigne, vend ses créations sur les marchés : l'été à Burzet (lundi), Jaujac (mardi), Privas et Jaujac (mercredi), Villefort (jeudi), Thueyts (vendredi), Privas et Aubenas (samedi), Vals-les-Bains (dimanche); en hiver: Vals-les-Bains (dimanche).

O661774645

La ferme de Peyrou

Pierre-Thibaut Louche propose la visite d'une des plus belles châtaigneraies et du patrimoine bâti associé à la ferme (clède, four, ruches, moulin et ancienne bergerie). Visites et vente directe sur réservation. Produits issus de l'agriculture biologique sur le marché de Saint-Laurent-les-Bains et dans le magasin de producteurs du col de la Chavade (avril à novembre). À Laval-d'Aurelle. D 0466461260



Vente directe

De nombreux producteurs proposent leurs produits transformés à la ferme ou en points de vente: Citons Ardelyne, à Darbres: ardelyne.cam, La Ferme du Châtaignier, à Lamastre: www.ferme-du-chataignier.com, Marrons Châtaigne, à Rocles: marron-chataigne.com, La Ferme de Pisse Renard, à Saint-Étienne-de-Serres: fermedepisserenard.com

Les ruchers du Moulin

■ Gérard Delenne propose des miels de châtaignier, de bruyère, de sapin, de garrigue et d'acacia, labellisés « Marque Parc naturel régional ». Visite du rucher sur rendez-vous. À Laval d'Aurelle. □ 0683816528

Glacier Beatrix

Pierre Cerdini, quatrième génération d'artisans glaciers, perpétue le savoir-faire unique de cette maison familiale labellisée « Entreprise du patrimoine vivant ». Richesse des terroirs ardéchois exigence de qualité dans les fruits et inventivité dans les parfums restent leur marque de fabrique. Goûtez bien sûr la glace à la châtaigne faite avec la petite variété pourette. Boutiques à Vals-les-Bains et Vallon-Pont-d'Arc. glacierbeatrix.fr

Guillaume Cerdini

Chocolats, macarons et châtaignes confites AOC Ardèche forment le trio de tête de la boutique de ce jeune artisan. Ce qui ne l'empêche pàs d'inventer sans cesse de nouvelles douceurs sucrées, comme ce panettone aux brisures de marrons glacés. Boutiques à Vals-les-Bains et Aubenas.

Imbert

Installée dans de nouveaux locaux à la périphérie d'Aubenas, la société a travaillé jusqu'en 2004 avec le matériel d'époque de sa fondation, au début du XX* siècle, et a conservé ses procédés de fabrication originaux. Boutique de vente sur place et recettes de grands chefs pâtissiers sur le site internet.

Flans à la châtaigne et madeleines

PAR CLAUDE BRIOUDE, CHEF A NEYRAC-LES-BAINS

POUR 8 PERSONNES

FLANS: 200 g de sucre | 5 cl d'armagnac | 50 cl de lait | 400 g de confiture de châtaignes | 4 œufs | MADELEINES (20 pièces): 50 g de beurre | 35 g de sucre | 60 g de farine de châtaigne | 1 g de levure chimique | 2 œufs | beurre, confiture de châtaigne

PRÉPARATION

Flans: ① Réaliser un caramel avec le sucre et un peu d'eau à feu vif, déglacer à l'armagnac et en remplir le fond des 8 ramequins. ② Mélanger le lait, la confiture de châtaigne et les œufs. ③ Remplir les ramequins, enfourner à 100-110 °C

(th. 3-4) et cuire au bain-marie une heure au minimum. Réserver au frais.

Madeleines: Réunir dans un saladier le beurre et le sucre, et fouetter (au fouet électrique) jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la farine avec la levure et les œufs. Laisser reposer une heure au minimum. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Beurrer les moules à madeleine et les garnir. Mettre une petite noisette de confiture de châtaignes dans chaque madeleine. Enfourner 7 à 8 minutes.

Dressage: Démouler les madeleines (2 madeleines pour chaque flan et servir aussitôt.)

Page 11/11

PAR CLAUDE BRIOUDE, CHEF À NEYRAC-LES-BAINS

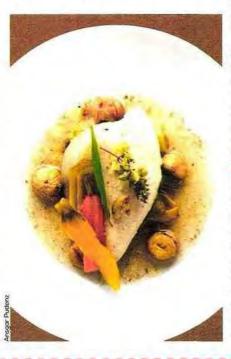
Pot-au-feu de volaille aux cruses

POUR 4 PERSONNES

1 poule à bouilli<mark>r l</mark> 250 g de châtaignes sèches (cruses) | 1 oignon | 4 carottes 14 petits navets | 1 poireau | 1 branche de céleri I I os à moelle I laurier, thym. sel et poivre

PRÉPARATION

• La veille, faire tremper les châtaignes sèches dans un très grand volume d'eau qui servira ensuite pour la cuisson. ②Le jour même, laver, éplucher et tailler les légumes en gros morceaux. Mettre à cuire la volaille dans l'eau de trempage des châtaignes avec les légumes, l'os à moelle, la garniture aromatique et les châtaignes débarrassées des petites peaux. Saler et poivrer. Cuire 2 à 3 heures à petits bouillons. @Servir le bouillon à part et la volaille avec les légumes de cuisson. Pour bien réussir cette recette, mettre une bonne quantité d'herbes aromatiques.





PAR STÉPHANE RUSCAK, PÂTISSIER À LO BOUSTCHO

Crumble de châtaigne aux légumes de saison

POUR 4 PERSONNES

150 g de farine de châtaigne | 50 g de fromage de chèvre sec râpé I 150 g de beurre I légumes (poireaux, carottes, aignons)

PRÉPARATION

Mélanger la farine et le fromage râpé. OCOUPER le beurre en cubes de 1 cm et l'ajouter au mélange à petite vitesse (utiliser un batteur pour ne pas faire chauffer le beurre entre les mains). Surveiller attentivement. Lorsque les ingrédients ont l'aspect de grains de sable, continuer quelques instants jusqu'à obtenir la taille de petits graviers. © Réserver le crumble au frais 1 heure. © Dans le plat à gratin, disposer les légumes, puis le crumble par-dessus. 6 Enfourner à four chaud (160 °C) 25 minutes. Le crumble est cuit lorsqu'il se teinte d'une jolie couleur marron clair.

Version pomme-châtaigne: cuire les pommes façon vichy avec 50 g de beurre, 20 g de sucre et de miel de châtaignier. Remplacer le fromage par 170 g de sucre. Ajouter 50 g de confiture de châtaigne sur les pommes et parsemer d'éclats de marrons au sirop.

CONSEILS

Naturellement sucrée et sans gluten, la farine de châtaigne est délicate à travailler et réagit différemment de celle de blé. Bien suivre chaque étape. Utiliser une farine de qualité - ocre clair, fine et fluide. Crue, elle doit avoir la saveur d'une châtaigne fraîche. Attention aux saveurs rances, odeurs fortes de fumée et goûts âpres et amers.





Date: 04 OCT 17

Page 1/1

Ardèche le goût

Retrouver le goût du local

Ardèche le goût a tenu son assemblée générale en présence d'Isabelle Massebeuf, conseillère régionale, de Laurent Ughetto, président du Conseil départemental et de Monsieur le Préfet, Alain Triolle.

Ardèche le goût a réalisé de nombreuses 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 126 % en 7 ans, malgré des baisses de subventions.

Rencontres et opérations événementielles

Dans le bilan apparaissent la marque <u>Goûtez</u> l'Ardèche, ses 141 adhérents, 412 produits agréés, 39 restaurants/traiteurs,



Philippe Costet (au centre) est le nouveau président d'Ardèche le goût.

17 points de vente agréés et 4 grossistes; le car Foud'Ardèche qui poursuit son périple sur les routes pour sensibiliser aux produits locaux, à la saisonnalité et aux métiers de l'agroalimentaire... et porte haut les couleurs de l'Ardèche quand il s'aventure hors du département.

Les premières rencontres professionnelles Foud'Ardèche à Privas ont réuni 45 exposants et 250 visiteurs, tandis que des opérations événementielles L'Ardèche s'invite au menu ont sensibilisé les restaurateurs à l'approvisionnement local.

Une dynamique de réseau à développer

Pour la suite, le nouveau président de l'association, Philippe Costet, a souhaité mettre l'accent sur la dynamique de réseau à développer entre Les étapes savoureuses, le car Foud'Ardèche qui va continuer à aller à la rencontre des scolaires et du grand public, tout en se penchant sur son avenir. Il a aussi évoqué le rapprochement à construire entre les professionnels et les acteurs de la formation de l'agri-culinaire et du tourisme et la formalisation d'une offre de prestations de médiation agriculinaire pour favoriser la connaissance et l'usage des produits locaux.





Ardèche

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE / Le Centre du développement agroalimentaire a tenu son assemblée générale le 25 septembre dernier, à la Chambre de commerce et d'industrie de Privas, réunissant près de 120 personnes. Son président, Philippe Costet, a dressé un bilan très positif de l'année écoulée et esquissé les orientations pour poursuivre son action.

Ardèche le Goût, une dynamique fédératrice



Philippe Costet et Raphael Pommier president et vice-president du CDA, entoures du préfet, de la Région et du Département

n reseau de plus de 300 entre-prises agroalimentaires 176 adherents et 300 000 € de bud get le Centre ue developpement agroa limentaire (CDA) Ardeche le gout est bel est bien un acteur cle de la filiere agroa limentaire ardechoise. Une place qui se mesure a l'aune du developpement de ses deux marques collectives. Goutez l Ardeche et Les Etapes savoureuses La prem ere aujourd hui incontournable compte 141 adherents (16 nouveaux en 2016) 38 restaurateurs/traiteurs 17 points de vente (9 nouveaux en 2016) 4 grossistes et pas mo ns de 412 pro duits agrees. La seconde plus jeune compte diores et deja 75 adherents. Une quinzaine d'entre eux à beneficie d'une formation sur Laccueil du public en 2017 Pour promouvoir Les Etapes savou-

reuses aupres des touristes mais aussi des locaux cinq circu ts ont ete diffu ses durant l'eté proposant deux visites et un repas et d'autres devra ent blen. tôt voir le jour (lire votre edition du 31 aout) Une application smartphone a egalement ete creee

Par ailleurs la volonte de sensibiliser les touristes aux saveurs locales a aussi pris la forme de formations a destina tion des acteurs du tourisme dans le departement (office de tourisme) en l en avec l Agence de developpement touristique (ADT)

Des opérations

de sensibilisation

De nombreuses actions de communication et de mediation agri-culinaire ont ete realisees en 2016. Le car Foud Ar deche en a ete le « moteur » avec 39 sor ties dont 20 manifestations en Ardeche (Tour des Saveurs Crussol Festival Tour de France fete de la gastronomie | ou a Lexterieur Trois operations de street marketing a Lyon Marse lie et Aix en Provence ont en effet ete realisees Un partenariat a aussi ete noue avec l'Arche des metiers debouchant sur neufs jour nees d animations. La med ation aupres des scolaires a aussi ete developpee avec 19 ecoles visitees lan passe. Les premieres rencontres professionnelles Foud Ardeche ont ete un veritable suc ces attirant 250 visiteurs et 45 expo sants Des operations « l'Ardeche s' n vite au menu » ont ete organisees pour promouvoir les produits locaux et de sai

son aupres des restaurateurs Parmi les attentes celle de communi

quer davantage sur les produits figure chez 86% des adherents presents lors de l'assemblee a l'issue d'un question naire depouille en direct. Aussi. 37% d entre eux estiment limitant les moyens financiers d'Ardeche le gout

Les orientations discutées

« Face a la baisse des subventions nous tachons d'explorer de nouveaux partenariats prives » a precise Philippe Costet Une reflexion sur Lavenir du car Foud Ar deche sera egalement engagee al heure ou le partenar at conclu pour son financement arrive a son terme. Developper toujours d'avantage la dynamique de re seau fait egalement partie des objectifs Autre point discute la creation recente de marque « la Region du gout » « Il n y a pas de concurrence mais une comple mentarite entre la marque regionale et Goutez l Ardeche » a affirme a ce sujet Isabelle Massebeuf conseillere regionale « Cette marque fait valoir une echelle differente de notre identite selon le mar che cible » a ajoute Raphael Pommier vice president de l'association. Pas de quoi conva nore les plus sceptiques qu craignent que la superposition des logos ne perdent le consommateur





Pays: France

Périodicité: Hebdomadaire

OJD: 12702

ge 1/1

ARDÈCHE Séminaire de lancement de l'action « Alimentation et développement territorial »

Trois actions à mener jusqu'à juin 2019

e 27 septembre, la Chambre d'agriculture, Ardèche le goût et le Syndicat Mixte du Pays de l'Ardèche Méridionale ont invité les acteurs de l'alimentation du sud Ardèche pour le lancement du projet « Alimentation et développement territoriale », lauréat de l'appel à projets 2016-2017 du Programme national pour l'alimentation.

En présence de Bruno Locqueville (directeur adjoint de la DRAAF), de François Gorieu (directeur de la DDT), ce n'est pas moins de 40 personnes qui ont participé aux travaux de l'après-midi : des représentants des collectivités locales, la DIRECCTE, le service éducation du conseil départemental, l'EPLEA d'Aubenas, des collèges, des organismes de recherche, le Conservatoire des Espaces Naturels, le SICTOBA, le

monde associatif tourné autour des problématiques environnementales, d'approvisionnement local...

Ce projet est le fruit du partenariat qui s'est construit depuis plusieurs années entre la Chambre d'agriculture, le <u>Centre</u> du Développement Agroalimentaire « Ardèche le goût » et le Syndicat Mixte du Pays de l'Ardèche Méridionale sur des actions relatives à l'approvisionnement local.

Dans le projet retenu, trois actions ont été choisies. Elles ont fait l'objet d'une présentation et d'un échange avec les participants : action 1 (pilotée par le Syndicat Mixte du Pays de l'Ardèche Méridionale) : consolider l'offre alimentaire par une vision partagée du foncier dédié ; action 2 (pilotée par la Chambre d'agriculture de l'Ardèche) : rendre présente



De nombreux acteurs du territoire étaient réunis autour de la question de l'alimentation.

et visible la production locale sur les marchés d'envergure territoriale, action 3 (pilotée par Ardèche le goût): sensibilisation pédagogique au gaspillage alimentaire.

Ce projet, qui se déclinera jusqu'à juin 2019, doit être perçu par le territoire comme les prémices d'un projet alimentaire territorial à plus grande échelle. C'est une première étape qui permettra d'accompagner le territoire à imaginer son projet alimentaire territorial en créant du lien entre toutes les composantes de l'alimentation et tous les acteurs qui y contribuent. C'est pour les 3 co-pilotes, le fondement de cette démarche. Pour lancer ce travail, un atelier participatif a été réalisé durant ce séminaire pour recueillir les propositions d'actions de chacun.

PRIVAS Privas fête le goût du 14 au 19 octobre

2e édition d' «ô goûts d'Ardèche»

Privas organise la 2e édition de la manifestation « ô goûts d'Ardèche », l'occasion de réunir les acteurs du goût et de la gastronomie pour un moment festif et convivial, l'occasion de se rappeler que la ville de Privas est labellisée « Site remarquable du goût ». Savoir faire des hommes et qualité du produit seront mis à l'honneur durant cet événement.

Samedi 14 octobre : de 7h à 12h, vente de criques sur le marché par les Kiwanis. De 9h à 13h, place de l'hôtel de ville: atelier de cuisine moléculaire dans le cadre de la fête de la Science (gratuit). De 15h à 16h, salle Albin Mazon: conférence sur l'éveil des sens lors de la dégustation d'un vin, en partenariat avec l'Université du Vin de Suze-la-Rousse (entrée libre). À partir de 16h, place de l'hôtel de ville : 2e championnat du monde de la crique ardéchoise. Les jeunes apprentis des écoles hôtelières participeront à un championnat de criques spécial jeunes, des criques spécialement revisitées par ces futurs professionnels.

Dès 20 h, à l'Espace Ouvèze: repas concert sur inscriptions animées par « Les Gaspards », autour de produits locaux, organisé par le Kiwa-



Quelques-uns des nombreux partenaires associés aux manifestations de "Privas fête le goût".

nis Club Privas Rhône Vallées. L'ensemble des bénéfices de la soirée sera reversé à des familles du bassin privadois dont un enfant est atteint de maladie rare. kiwanis privas @gmail.com. Tél. 06 47 00 26 20.

Mercredi 18 octobre: place du Jeu de Ballon, de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h30: Car Foud'Ardèche, ateliers découverte autour du goût, animation familiale gratuite. Pour les scolaires: lundi 16 et mardi 17 octobre, à l'initiative de la mairie et en partenariat avec le Secours Populaire, tous les élèves des écoles maternelles et élémentaires de Privas recevront un fruit.

Mardi 17 et jeudi 19 octobre: le « Car Foud'Ardèche », exposition itinérante qui valorise les produits locaux, la filière agroalimentaire et ses métiers à travers les routes ardéchoises, s'arrête à Privas pour les élèves des écoles.

Et durant tout le mois d'octobre, les classes de Privas seront accueillies à la médiathèque pour une animation autour de la soupe « A chaque saison sa soupe ».

L'Ardèche s'invite au menu. Michel Valla, maire de Privas, ses adjoints et de nombreux partenaires et bénévoles sont heureux de présenter « ces manifestations qui offriront de véritables expériences gustatives et célébreront Privas, capitale du goût ».



Pays : France Périodicité : Mensuel OJD : 3659 Date : OCT 17

Page de l'article : p.32

Journaliste: BENOÎT JULLIEN

Page 1/1



Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand, une mosaïque qui se fédère

La région veut capitaliser sur sa réputation gastronomique.

Auvergne-Rhône-Alpes n'a, bien sûr, pas eu le temps de construire une identité forte, d'autant que si l'Auvergne peut invoquer une histoire propre, Rhône-Alpes ne relevait pas auparavant d'une culture homogène. Pourtant, la nouvelle région est la première en nombre de signes officiels de qualité, qui représentent 20 % de son chiffre d'affaires agroalimentaire, avec 179 AOP, IGP, labels rouges, sans même parler des produits bio.

« C'est une véritable mosaïque à valoriser », assure Philippe de Francesco, délégué général de l'Aria. Chargée de la promotion des produits régionaux, l'association Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand a créé une bannière pour fédérer cette offre – « la région du goût –, mais celle-ci ne se substitue pas aux signatures plus spécifiques : Goûtez l'Ardèche, Saveurs de l'Ain, Fromages d'Auvergne, Mont-Blanc Savoie... « Il ne s'agit pas d'éteindre ces démarches particulières,

mais au contraire de capitaliser sur leurs forces », résume Sylvie Marino, sa directrice.

« Notre région jouit d'une réputation gastronomique exceptionnelle, en lien avec une forte attractivité touristique, poursuit-elle. Notre rôle est de rendre visible notre diversité alimentaire en renforçant la confiance dans nos produits afin de ne pas décevoir les attentes des consommateurs. »

En 2017, l'association a mené une cinquantaine d'actions (rencontres avec des acheteurs, animations grand public...), dont une première participation au Sirha avec près de 200 entreprises. « Nous allons combiner l'approche locale avec une stratégie au-delà de notre marché », précise Sylvie Marino. C'est pourquoi, en 2018, Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand mettra le cap sur l'international en participant à des grands Salons comme le Sial, Tavola, Alimentaria ou Anuga.

BENOÎT JULLIEN



Pays : France Périodicité : Quotidien OJD : 223785

Edition: ANNONAY & NORD ARDÈCHE

Date: 21 OCT 17 Page de l'article: p.12

Page 1/1

La semaine du goût très appréciée

Lamastre

Du lundi 16 à hier, au self de l'ensemble scolaire Charles— de-Foucauld, des menus particuliers ont été concoctés par le chef cuisiner, Thierry Cros. En effet, dans le cadre de la semaine du goût "Goûtez l'Ardèche", les enfants ont pu manger, apprécier et découvrir des plats typiquement ardéchois comme une salade paysanne avec des lardons et châtaignes, des galettes et hamburger ardéchois, des criques aux légumes, du pâté de campagne sans oublier la bombine, le saucisson et les gâteaux aux châtaignes.





Pavs : France Périodicité : Quotidien OJD: 223785

Edition: ROVALTAIN

Date: 26 OCT 17 Page de l'article : p.3 Journaliste: A.Mo.

Page 1/1

Permettre aux consommateurs de distinguer les produits locaux

Propos recueillis par A.Mo. Daniel Vernol

Secrétaire adjoint et élu délégué du territoire Sud Ardèche à la Chambre d'agriculture

Comment le consommateur peut-il distinguer les producteurs locaux sur les marchés?

L'identification des produits est importante. Aujourd'hui, les consommateurs peuvent être sûrs de consommer local en achetant sur les marchés de producteurs de pays, une marque de la chambre d'agriculture, où sont uniquement acceptés les agriculteurs ardéchois. Ou bien, en cherchant les vendeurs membres du réseau "bienvenue à la ferme" sur les marchés. Mais il est vrai que beaucoup de vendeurs sur les marchés s'affichent "producteurs" alors qu'une grande partie des produits qu'ils proposent ne sont pas cultivés sur le territoire. C'est pour cela que nous menons une réflexion sur l'identification des produits.

Qu'est ce qui a conduit à cette démarche?

La chambre d'agriculture de l'Ardèche a répondu à un appel à projet national, avec Ardèche le goût et la communauté de communes du bassin d'Aubenas, et a été sélectionnée pour obtenir des aides dans le cadre d'un projet alimentaire territorial (PAT), fin 2016. Ce projet est construit autour de trois axes: le foncier périurbain, le gaspillage alimentaire, et l'identification des produits. Pendant trois années, une réflexion va donc être menée pour permettre aux consommateurs de distinguer les produits issus de l'agriculture ardéchoise sur les marchés.

Les consommateurs sont-ils en demande de ce type de production locale?

Bien sûr, tout au long de l'année, les consommateurs recherchent les produits locaux. Cela se voit aussi par la fréquentation des magasins de producteurs. Sur les marchés, ils ont du mal à distinguer entre les producteurs qui revendent, et les revendeurs qui ne produisent qu'une infime partie de ce qu'ils proposent à la vente, et achètent le reste.Pour le moment, la meilleure façon d'être sûr d'avoir affaire à un producteur sur le marché est de regarder que ses produits sont de saison.



Périodicité : Quotidien OJD : 223785

Edition: ARDÈCHE MÉRIDIONALE

Date: 27 OCT 17 Page de l'article: p.10

Page 1/1

Le vinaigrier reçoit des restaurateurs

Aizac

Ce lundi 23 octobre, Sylvain Petit, vinaigrier, recevait des restaurateurs agréés Goûtez l'Ardèche. Intarissable sur sa passion qui au fil du temps est devenue un travail à temps plein, Sylvain a donné toutes les explications sur la fabrication du vinaigre et de la moutarde. Une dégustation des vinaigres a permis aux restaurateurs présents de se faire une idée sur les produits que propose Sylvain et peut-être sera-t-il incorporé dans les recettes.



OJD: 12702

Page 1/1

Villeneuve-de-Berg

« Chez Marti » labellisé « Goûtez l'Ardèche »

Adrien Martinez, Maître-restaurateur aux fourneaux et Angéline, son épouse, à la réception et au service, accueillent leurs clients dans leur restaurant « Chez Marti », Grand'Rue à Villeneuve-de-Berg. Après plusieurs labels, ils viennent d'obtenir la marque « Goûtez l'Ardèche. » Marque collective regroupant 140 entreprises ardéchoises, dont une quinzaine de restaurants, elle garantit des produits et des productions ardéchoises sans colorants, ni polyphosphates, et met le goût en avant. Cette marque est obtenue après une sélection des établissements sur des critères précis et une visite « mystère. » Loin d'être



statique, « Goûtez l'Ardèche » évalue régulièrement les établissements sur 40 points. Parallèlement, « Chez Marti » a obtenu le label « Étape savoureuse » qui allie qualité de l'accueil et utilisation de produits ardéchois selon la saisonnalité.



Pays : France Périodicité : Bimestriel Date: SEPT/OCT 17 Page de l'article: p.26

Page 1/1

C'EST BEAU, C'EST BON I



Fruit d'automne

À la découverte de la châtaigne d'Ardèche

Emblème de l'Ardèche, la châtaigne, célébrée par une AOP depuis janvier 2014, continue d'émoustiller les papilles et d'animer les villages avec les Castagnades'.

La châtaigne, fruit emblématique de l'Ardèche, représente un patrimoine et une identité forte.

Il existe à travers le monde 12 grandes espèces de châtaigniers dont une seule espèce européenne, Castanea sativa dite « traditionnelle ». Elle se retrouve sur les pentes des Monts d'Ardèche et bénéficie de l'AOP « Châtaigne d'Ardèche » qui reconnaît ses qualités gustatives supérieures. Castanea sativa présente à elle seule de très nombreuses variétés qui ont été multipliées par greffage au fil du temps. On en dénombre plus de 65 en Ardèche dont la Bouche Rouge, la Pourette, la Comballe, la Roussette.... chacune a son caractère et son goût spécifique.

Fin octobre, c'est le temps des récoltes. De vastes filets verts couvrent le sol sous les châtaigniers qui s'épanouissent entre 350 et 800 mêtres d'altitude.

Le châtaignier s'adapte parfaitement aux terres acides et filtrantes des vallées cévenoles. Pour obtenir des produits de qualité, il est indispensable de récolter et de sécher rapidement. Les fruits sont d'abord trempés pour éliminer ceux qui sont vereux et qui flottent. Puis les châtaignes sont calibrées. A chaque taille son usage. Les grosses rempliront des bocaux de châtaignes au naturel, délicieuses à picorer à l'apéritif. Les petits calibres sont séchés et transformés en farine, brises, ou en cruses.

Le Pisadou, dessert gourmand

La châtaigne sert aussi de source d'inspirations à de nombreux artisans. Lou Pisadou® parle de l'Ardèche aux gourmands depuis plus de 20 ans i Moelleux et légèrement croustillant, ce gâteau bien connu, fourré de frangipane, d'éclats de châtaignes et de crème de marron élaborée à partir de châtaignes d'Ardèche AOP, est né en 1994 de l'imagination et du savoir-faire du groupement des pâtissiers de l'Ardèche. « Nous voulions crèer un gâteau de voyage qui représente notre identité et que l'on puisse emporter comme un souvenir », livre Alain Mounier, président du syndicat.

Pari réussi l Vingt pătisseries le proposent toute l'année, de Vallon Pont d'Arc en passant par Privas et Annonay. Sucrée et parfumée, la châtaigne est l'ingrédient fétiche de bien d'autres gourmandises devenues des spécialités locales. Comme le Délice ardéchois®, un biscuit lèger et aéré à l'armande et à la crème de marron réalisé par la maison Baudouin à Vernoux-en-Vivarais. Ou encore Lou Chastanha® et le pavé de Saint-Régis de la patisserie Brunel à Lalouvesc... Autant de douceurs estampillées <u>Goutez</u> l'Ardèche® à ramener chez soi.

Page realisée avec la marque collective Goûtez l'Ardèche®

CD'INFOS

www.goutezlardeche.fr

voir programme des Castagnades en page 24, rubrique Agenda



Pays : France Périodicité : Quotidien

OJD: 223785

Edition: ANNONAY & NORD ARDÈCHE

Date: 05 NOV 17 Page de l'article: p.13

Journaliste: Jacques MALARD

Page 1/2

Salon de l'artisanat et du commerce...Top départ!

Lamastre

Jacques MALARD

La pluie n'a pas arrêté les nombreux visiteurs qui ont, dès 10 heures, investi le gymnase intercommunal où l'UPECL (Union des partenaires économiques du canton de Lamastre) organise pendant deux jours son deuxième salon de l'artisanat et du commerce.

Plusieurs personnalités inaugurent le salon

Magali Rochette, la présidente, a accueilli à la tribune, plusieurs personnalités, telles que le député Olivier Dussopt, le conseiller régional Olivier Amrane, le conseiller départemental et maire de Lamastre, Jean-Paul Vallon, le président de la chambre de commerce et d'industrie Jean-Paul Poulet, le président de "Goûtez l'Ardèche" Philippe Costet et la présidente de la caisse locale du Crédit Agricole, Karline Michon.

Tour à tour, ils ont mis en avant l'importance et la place des artisans et des commerçants dans le tissu économique et commercial du territoire: le Pays de Lamastre et ses onze communes, représentées par leur maire ou élus.

Une cinquantaine d'exposants

Cette manifestation réunit une cinquantaine d'exposants. Ils ont, tout au long de la journée, proposé, au public venu en nombre, des animations, démonstrations, dégustations etc.

Le salon se prolonge aujourd'hui avec en matinée exposition de voitures anciennes, une prestation artistique de "Planète jeunes", d'autres démonstrations et dégustations, avant la clôture à 18 heures.

Le salon continue aujourd'hui de 10 à 18 heures, au gymnase intercommunal. Entrée et parkings gratuits.







Pays : France Périodicité : Quotidien OJD : 223785

Edition : ANNONAY & NORD ARDÈCHE

Date : 05 NOV 17Page de l'article : p.13
Journaliste : Jacques MALARD

Page 2/2



Date: 08/11/2017 Heure: 05:29:43 Journaliste: Raymond

www.lamastre.net Pays : France Dynamisme : 5

Page 1/18

Visualiser l'article

Salon de l'artisanat de Lamastre 2017, un super cru.

Salon de l'artisanat de Lamastre 2017, un super cru.



Samedi et Dimanche le deuxième salon de l'artisanat et du commerce organisé par l'UPECL s'est tenu au gymnase.

www.lamastre.net Pays : France Dynamisme : 5

Page 2/18

Visualiser l'article



La salle de sport se prête à merveille à cette mise en place événementielle: de l'espace, de la luminosité, du parking, mais surtout des acteurs et une volonté commune de s'investir.

Près de 50 exposants originaires de tout le « canton » s'étaient installés pour 2 jours.

Une grosse part à l'intérieur et quelques gros engins de chantier et des bagnoles à l'extérieur.

Dés l'entrée le ton était donné avec un belle et grande buvette à droite et deux stands intéressants plein centre , un de dégustation de cuisse de grenouilles bien grassouillettes et juste à coté une distributrice de vin blanc, whisky et autres breuvages propices à la digestion et au dégraissage nécessaires.

www.lamastre.net Pays : France Dynamisme : 5

Page 3/18

Visualiser l'article



En progressant dans l'exposition on découvre tout l'échantillonnage du savoir faire local, les métiers de bouffe bien sûr avec chocolatier, fromager, matériel de cuisine et un gros contingent de corps de métier du bâtiment.

Preuve de l'intérêt économique et de l'importance de ce secteur le début d'après midi a été en partie occupé par la présence des « huiles essentielles ». Les participants et spectateurs ont pu gouter au millefeuille politique avec une présence importante des décideurs avec maire, conseiller départemental, conseiller régional, député, la CCI, gouter l'Ardèche, banquier et assureurs. Je vous évite les discours.

www.lamastre.net Pays : France Dynamisme : 5

Page 4/18

Visualiser l'article



Une petite visite des exposants s'impose avec pour débuter des fleurs,

www.lamastre.net Pays : France Dynamisme : 5

Page 5/18

Visualiser l'article



De la maçonnerie

De la colorisation

www.lamastre.net Pays : France Dynamisme : 5

Page 6/18

Visualiser l'article

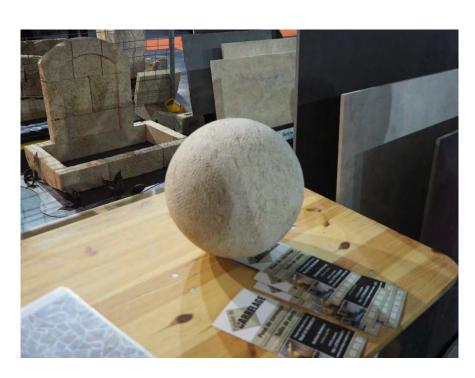


De la taille de pierre

www.lamastre.net Pays : France Dynamisme : 5

Page 7/18

Visualiser l'article



De la poterie et faïence.

www.lamastre.net Pays : France Dynamisme : 5

Page 8/18

Visualiser l'article



www.lamastre.net Pays : France Dynamisme : 5

Page 9/18

Visualiser l'article



Du très beau meuble présenté par le dernier des ébénistes de la tradition lamastroise

www.lamastre.net Pays : France Dynamisme : 5

Page 10/18

Visualiser l'article



Un objet roulant improbable avec une Harley forgée main à Lamastre et probablement inadaptée à nos petites routes ... Crazy Horse !

www.lamastre.net Pays : France Dynamisme : 5

Page 11/18 Visualiser l'article



Quelques cadeaux à glaner par ci par là avec en particulier Carole et Eric qui vont pouvoir s'envoyer en l'air grâce à la Montgolfière de Cerise, et même votre serviteur qui est reparti avec une belle contribution à sa collec de porte clefs, que du bonheur.

www.lamastre.net Pays : France Dynamisme : 5

Page 12/18 <u>Visualiser l'article</u>

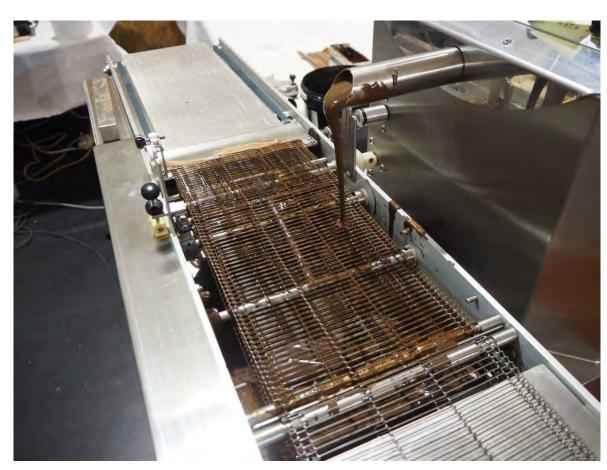


Bien sûr du chocolat qui coule à flot

www.lamastre.net Pays : France Dynamisme : 5

Page 13/18

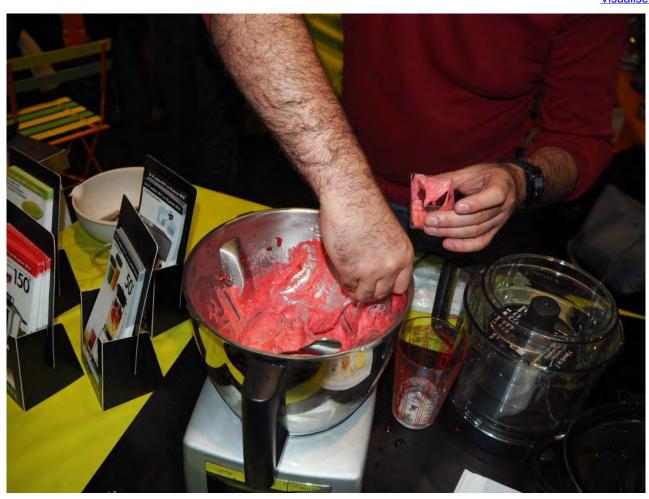




Du matériel magique de bonne bouffe

www.lamastre.net Pays : France Dynamisme : 5

Page 14/18 <u>Visualiser l'article</u>



En fin d'après midi histoire de faire monter l'ambiance nous avons pu profiter d' un excellent moment de détente avec un défilé totalement décalé sur le thème du « relooking »

Une femme d'affaire connue pour avoir souvent la patate,

www.lamastre.net Pays : France Dynamisme : 5

Page 15/18 <u>Visualiser l'article</u>



Une démonstration de drague légère

www.lamastre.net Pays : France Dynamisme : 5

Page 16/18 <u>Visualiser l'article</u>



Des rockers improbables

www.lamastre.net Pays : France Dynamisme : 5

Page 17/18 <u>Visualiser l'article</u>



Une mamie décoincée

www.lamastre.net Pays : France Dynamisme : 5

Page 18/18

Visualiser l'article



Ce happening final propice à la convivialité et au lien social a été un moment de franche et pathétique rigolade apéritive avant la choucroute du soir.

Un remake de « Vénus beauté »

Belles journées. Belle découverte du savoir faire local.

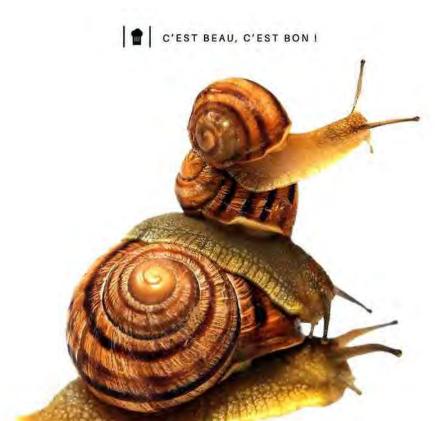
Merci aux organisateurs de l'UPECL et aux acteurs.

R B, spectateur.



Pays : France Périodicité : Bimestriel Date: NOV/DEC 17 Page de l'article: p.26

Page 1/1



Les escargots

Prenez le temps de les déguster!

L'héliciculture est présente en Ardèche depuis plus de 20 ans ; actuellement une dizaine d'héliciculteurs élèvent ces drôles de bêtes à cornes.

Les jours de pluie, l'une des activités traditionneilles à la campagne était le ramassage des escargots. Ce temps-là est aujourd'hui révolu. Le ramassage excessif, la pollution, l'agriculture intensive ont largement contribué à la raréfaction des escargots comestibles dans la nature, en France et dans beaucoup d'autres pays. Le ramassage est désormais encadré, voire interdit...

L'élevage des escargots est appelé héliciculture et l'éleveur, un héliciculteur.

« Je voulais être agriculteur, mais je n'avais ni terre, ni argent. J'ai alors pensé à élever des escargots ! » Cette idée lumineuse, toute pragmatique, conduit ainsi Marc Lafosse, après un BTS agroalimentaire, à se former en Savoie à l'héliciculture. De retour en Ardèche, il s'installe à Saint-Fortunat-sur-Eyrieux où « avec seulement deux hectares, j'élève un million de gros gris ! »

Pour ses gastéropodes, Marc a aménagé des parcs tout confort. Des palettes les abritent du soleil, un système d'arrosage recrée une pluie quotidienne nècessaire à leur équillibre, et le sol est planté de radis, trèfle et de colza dont ils raffolent. Après six mois d'abondance, les escargots sont récoltés, mis à la diète, précipités dans l'eau bouillante, rincés, décoquillés et, enfin, cuisinés. Cassolettes aux champignons des bois, à la tomate, salmis ou feuilletés à la persillade...

Un étonnant gastéropode à découvrir

« L'escargot pond au niveau du cou, est nocturne, hermaphrodite, sourd et ne voit pas à plus d'un millimètre! » raconte Valérie Delabre, hélicicultrice à Saint-Remèze. Lors de ses visites guidées, à la boutique de l'Escargot des Restanques, on découvre tout sur l'élevage et la vie de cet étonnant gastéropode : les œufs, les naissains et les parcs extérieurs où les adultes sont élevés selon leur cycle naturel. Une mine d'informations à découvrir lors d'une visite passionnante d'avril à septembre chez cette éleveuse d'escargots!

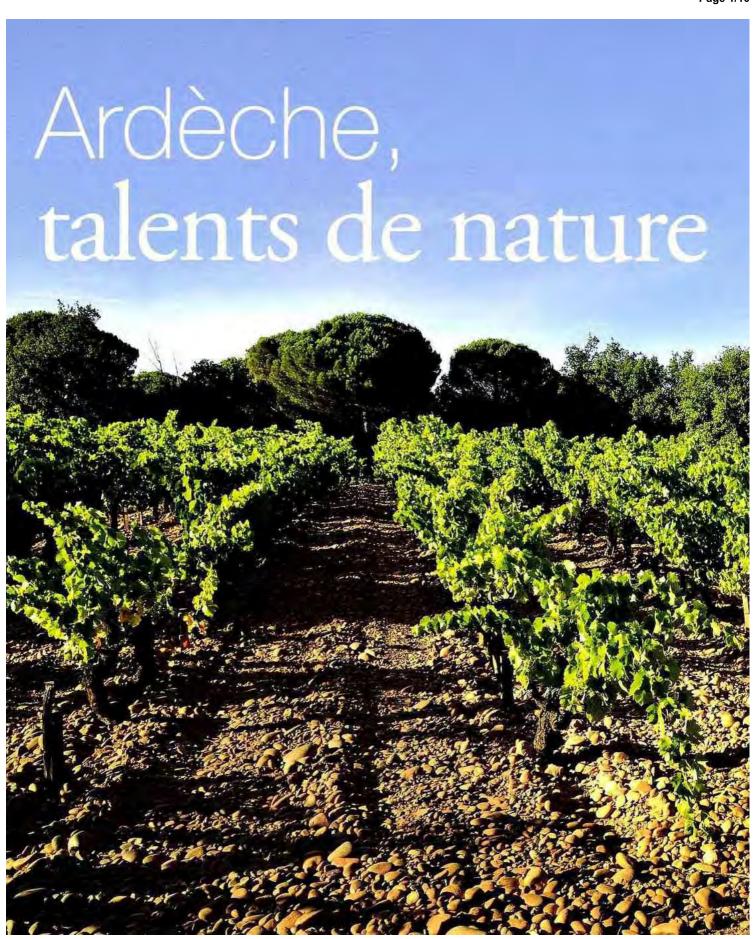
Page réalisée avec la marque collective Goûtez l'Ardèche®

TO'INFOS

al meathern accorder; www.gontexinnbette.lr.

Date : N 20/2017Page de l'article : p.6-15
Journaliste : Chantal Sarrazin

Page 1/10

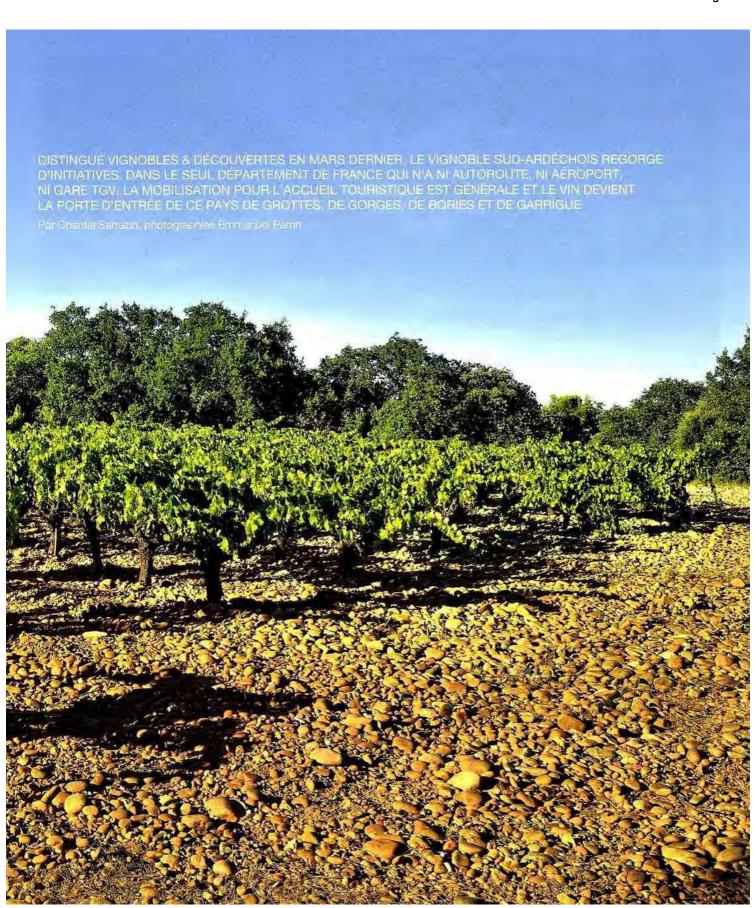


Pays : France

Périodicité : Parution Irrégulière

Date: N 20/2017
Page de l'article: p.6-15
Journaliste: Chantal Sarrazin

Page 2/10



Pays : France

Périodicité : Parution Irrégulière

Date: N 20/2017
Page de l'article: p.6-15
Journaliste: Chantal Sarrazin

Page 3/10



inquante ans après avoir restructuré leur vignoble en profondeur, les vignerons sud-ardéchois mettent leur esprit avant-gardiste au service d'une nouvelle cause : l'œnotourisme. Depuis le 14 mars dernier, leur terroir a intégré la famille des destinations Vignobles & Découvertes. Dans cette région qui produit majoritairement des vins d'indication géographique protégée (IGP) - les anciens Vins de pays -, ce label a une saveur particulière. Décerné par Atout France, il distingue les vignobles possédant une offre de produits touristiques multiples et complémentaires, de la restauration à l'hébergement, en passant par la visite de caves, de musées, de sites archéologiques... Autant d'attraits dont l'Ardèche fourmille et auxquels la réplique de la grotte Chauvet, inaugurée en 2015, a donné un élan du tonnerre. Cet hiver, elle a atteint le million de visiteurs! Les vignerons surfent sur la vague. « Depuis l'ouverture de ce site, une nouvelle clientèle s'intéresse à nos vignes et à nos vins, explique Ludovic Walbaum, vice-président de la Fédération régionale des vignerons indépendants et propriétaire du domaine du Colombier. Dès lors, il nous appartient de les leur faire découvrir en liaison avec l'ensemble des acteurs du tourisme. » Les initiatives se multiplient. Les responsables de la grotte de Saint-Mar-

cel-d'Ardèche proposent ainsi des visites œnologiques souterraines combinant découverte de la cascade des Gours et de la salle de la Cathédrale et dégustations de cuvées des vignerons de la commune. À Vallon-Pont-d'Arc, Ludovic Walbaum a mis en place un partenariat avec les Prehistoric Lodge, des hébergements insolites sous tente installés au bord de la rivière. La clientèle des lodges peut déguster les vins du vigneron sur place. Certains ont anticipé le mouvement. À l'image des Vignerons ardéchois. Voilà quatre ans, ils ont ouvert Néovinum, un espace pédagogique où ils organisent régulièrement des ateliers de dégustation avec des produits du terroir.

Le label Vignobles & Découvertes concerne 121 communes du sud de l'Ardèche, regroupant 34 caves coopératives et particulières. Aux côtés de l'IGP Ardèche, elles produisent des côtes-du-rhône et des côtes-du-vivarais élaborés à partir de grenache, syrah, mourvèdre et cinsault, fleurissant sur des terroirs de galets roulés et d'argile rouge. Côté IGP, sur des sols calcaires, les vignerons jouent de tous les cépages : à ceux des appellations s'ajoutent merlot, cabernet-sauvignon, chardonnay, viognier, sauvignon... Deux forces qui font la richesse et la diversité de cette terre aux paysages contrastés et de toute beauté.

Pays: France

Périodicité : Parution Irrégulière

Date: N 20/2017
Page de l'article: p.6-15
Journaliste: Chantal Sarrazin

Page 4/10

Après deux années passées en Nouvelle-Zélande, Aurélien, le fils d'Hélène et Alain, s'en revient au domaine. Élevé au milieu des vignes de Libian, il a réintégré la propriété de Saint-Marcel-d'Ardèche en février dernier, à 24 ans, avec « une foultitude de projets en tête », confie Hélène Thibon. Comme valoriser les marcs en distillerie pour en faire de l'alcool de bouche ou lancer des essais de fermentation des raisins blancs avec la peau pour extraire la richesse des composants. En attendant, les membres de la famille l'ont promptement désigné « chef de cave sur le millésime 2016 », complète sa mère, elle-même enfant de la balle. Elle a rejoint Jacqueline et Jean-Pierre, ses parents, ainsi que sa sœur Catherine, en 1993. À l'époque, l'exploitation compte 10 hectares cultivés en bio. « Tout n'était pas planté en vigne, se souvient la vigneronne. Nous avions des terres saines, ne restait qu'à accroître le potentiel. C'est ce que nous avons fait les premières années. » Aujourd'hui, Libian s'étend sur 25 hec-

tares, en biodynamie depuis plus d'une dizaine d'années. La tribu compose plusieurs cuvées aux noms enchanteurs : Vin de Pétanque, Bout d'Zan, La Calade et l'imprononçable Khayyâm, hommage au poète et mathématicien persan du XI^e siècle dont les écrits célèbrent le vin et les femmes. Tous en Côtes-du-Rhône à l'exception du premier, élaboré en IGP Ardèche. Dégusté sur le millésime 2016 (7,80 €), il a le fruité et le croquant des vins de copains à boire en toute occasion, légèrement rafraîchi. Côté Côtes-du-Rhône, Bout d'Zan 2016 (11 €), à dominante de grenache, possède le caractère affable et enjôleur du cépage, assorti de tannins fondus et mûrs. La Calade 2015 (21 €), 100 % mourvèdre, au nez de fruits noirs et de sous-bois, est une parenthèse hors du temps qui fait chavirer les papilles.

07700 Saint-Marcel-d'Ardèche, 04 75 04 66 22 www.masdelibian.com



Pays : France

Périodicité : Parution Irrégulière

Date: N 20/2017
Page de l'article: p.6-15
Journaliste: Chantal Sarrazin

Page 5/10



DOMAINE DU COLOMBIER

LES TRAVALIX D'HERCULE

Tout juste son spacieux caveau de vente achevé, Ludovic Walbaum entreprend un nouveau chantier tout aussi herculéen: la rénovation de la cave de ses aïeux, datée de 1848. Il va y installer un pressoir pneumatique, des cuves de petite contenance pour y vinifier des sélections parcellaires, et un chai à barriques flambant neuf. Plans en main, il nous montre son autre grand projet à l'horizon 2019: la construction d'un « wine hotel » dans l'ancienne bâtisse familiale des XVIIIe et XVIIIe siècles. Un établissement de luxe avec, en prime, un bar et une terrasse dominant le vignoble, où l'on pourra séjourner dans des chambres cossues et choisir son vin dans la cave voûtée située en sous-sol. De quoi compléter la palette d'activités cenotouristiques déjà disponibles. « Je suis devenu le spécialiste des enterrements de vie de garçon et de jeune fille! » s'amuse-t-il. Visite de vignoble, de cave, dégustation de vin en compagnie de produits régionaux... Ludovic Walbaum

maîtrise l'art de bien recevoir. Pour les plus aventuriers, il propose une descente de l'Ardèche en canoë depuis la plage qui jouxte ses vignes, précédée d'un généreux casse-croûte vigneron. Quand il est revenu dans la propriété familiale, en 2005, Ludovic a eu l'idée d'élaborer la cuvée Réserve, en mariant syrah et merlot. Une première dans cette région où l'on produisait alors surtout des vins monocépage. Dans le millésime 2015 (7,50 €), elle développe des notes de fruits noirs soulignés d'épices. Mûre et enrobée de tannins soyeux, elle peut attendre une à deux années de garde. À découvrir également, le 100 % syrah 2015 (6,50 €), une pépite aux notes de sous-bois et de réglisse avec beaucoup d'élégance. Côté blancs, la palme va au viognier 2016 (8,80 €), floral et abricoté, assorti d'un beau volume.

07150 Vallon-Pont-d'Arc, 04 75 88 01 70 www.domaineducolombier.fr

Pays: France

Périodicité : Parution Irrégulière

Date: N 20/2017
Page de l'article: p.6-15
Journaliste: Chantal Sarrazin

Page 6/10

En unissant leurs forces à la fin des années 60, les Vignerons ardéchois ont pu investir dans leur vignoble en replantant syrah, merlot, chardonnay, viognier et du... chatus! Une variété autochtone à l'origine de rouges racés. Au même moment, la maison bourguignonne Louis Latour s'installe dans la région pour y vinifier du chardonnay, le cépage blanc des grands crus de Bourgogne. Naturellement, elle se rapproche de la coopérative pour lui acheter du raisin à travers un partenariat qui n'a jamais cessé depuis et qui a contribué à l'essor qualitatif de l'offre de la cave. « Ce n'est qu'au prix de cette solidarité vigneronne que nous avons pu faire connaître le vignoble ardéchois », estime Pierre Champetier, vice-président. « Aujourd'hui, nos vins sont vendus auprès d'un millier de cavistes en France, en grande distribution et dans plus de 40 pays à travers le monde », renchérit Philippe Dry, directeur général.

Et l'esprit novateur ne s'essouffle pas. Les Vignerons ardéchois ont fait appel à Denis Dubourdieu, œnologue bordelais de talent,

quelque temps avant sa disparition. « Nous poursuivons ses travaux avec sa collaboratrice Valérie Lavigne, explique Philippe Dry. Nous travaillons sur l'adéquation cépagelterroir de façon à retranscrire au mieux la synergie existante entre ces deux éléments. » La gamme Terroir en IGP Ardèche est le fruit de ses recherches. Sarrasine 2015 (5,50 €), sauvignon à 100 % issue d'un sol argilo-calcaire et marneux, livre des arômes d'agrumes et de fleurs blanches que l'on retrouve dans une bouche vive et fraîche. Cuvée du Trias 2016 (6,95 €) met à l'honneur le viognier autour de notes d'abricot et de fruits exotiques retenues dans une matière ample et généreuse. En rouge, on retient Terre de Châtaignier 2015 (7,90 €) pour partir à la découverte du chatus. Le local de l'étape combine fruits noirs, épices et notes mentholées. Charnu, affublé de tanins robustes et bien présents, il patiente en cave deux à trois ans.

07120 Ruoms, 04 75 39 98 00 www.vignerons-ardechois.com



Périodicité : Paru tion Irrégulière **Date : N 20/2017**Page de l'article : p.6-15
Journaliste : Chantal Sarrazin

Page 7/10



DOMAINE ARSAC

VEAUX, VACHES ET VINS

Il eût été dommage de ne pas vinifier soi-même un tel terroir. 16 hectares de vignes en coteaux plantées à 380 mètres d'altitude entre le piémont volcanique du Coiron et les gorges de l'Ardèche. Deux ans après son arrivée sur la propriété familiale créée par son grand-père, Sébastien Arsac a franchi le pas. Il a signé son premier millésime en 2014 avec Joël, son père, et Dimitri, son frère. Avant, les raisins partaient à la cave coopérative ainsi que dans les chais de la maison de négoce Louis Latour. Autre changement, l'exploitation, qui produit de l'IGP Ardèche exclusivement, est conduite en agriculture biologique depuis 2011. « On a la chance d'être en hauteur et de bénéficier d'une excellente ventilation, observe Sébastien Arsac. Ce qui limite l'exposition de nos grappes aux maladies. » Grâce à la

quarantaine de charolaises qu'ils élèvent par ailleurs, les vignerons produisent leur propre fumure. Dans le verre, toutes les cuvées mitonnées par le trio nous ont bluffés. Avec une préférence pour Les Aoutres 2015 (9,85 €), vin élaboré à partir de 2 hectares de syrah plantés sur la coulée basaltique des contreforts du Coiron. Violette et Zan au nez, elle se pare de tannins fondus, soyeux, et clôture sur des notes minérales. À retenir également, Les Amanières 2016 (8,25 €), 100 % viognier au nez fin et citronné avec une belle tension en bouche. Argence 2015 (13,25 €), chardonnay pur jus, livre une très belle expression de ce cépage, fruits blancs, épices, mis en valeur par un boisé fin et bien maîtrisé.

07580 Saint-Jean-le-Centenier, 06 31 82 33 68

Pays : France

Périodicité : Parution Irrégulière

Date: N 20/2017
Page de l'article: p.6-15
Journaliste: Chantal Sarrazin

Page 8/10

DE LA BOURGOGNE À L'ARDÈCHE

S'établir en Ardèche lorsque l'on assure la direction technique du domaine de l'Arlot à Nuits-Saint-Georges? Olivier Leriche l'a fait! Après treize ans passés dans le prestigieux cru bourguignon, il a mis le cap au Sud, avec Florence son épouse. « Nous avions acheté une maison de vacances dans la région en 2005, explique la vigneronne. On a commencé à goûter les vins et on a trouvé que c'était bon! » Trois ans plus tard, ils dénichent une parcelle posée sur des sols argilo-calcaires, dont plus de la moitié est plantée avec des vignes âgées de plus de quarante ans. Elle est la base de leur vignoble qui compte aujourd'hui 21,5 hectares, avec cette particularité d'héberger une cohorte de cépages, 13 au total, dont grenache, cinsault, couston, aramon, chardonnay, clairette... et des espèces plus rares comme le carignan gris, le grenache gris ou encore l'aubun. Une partition

autour de laquelle ils ont créé neuf cuvées différentes, toutes estampillées bio et biodynamie. Le Rendez-vous des Acolytes 2015 (9,50 €), en IGP Ardèche, élaboré avec du grenache exclusivement, possède un fruité pur et éclarant où s'exhibent des notes de thym, de romarin et d'épices. Toujours en IGP Ardèche, la cuvée Gryphe, issue de carignan, charme par son croquant et sa structure. En blanc, L'Inattendu 2015 (20,50 €), composée à partir de carignan gris, est une surprise aux notes de coing, d'agrumes et de fleurs blanches qui se dévoilent au fil de la dégustation. Bien qu'en Vin de France sur le millésime 2014 et non en IGP Ardèche, Miocène (10,50 €) vaut le détour pour son fruité bien mûr et sa trame tout en dentelle.

07000 Privas, 06 85 19 57 46 www.accoles.fr

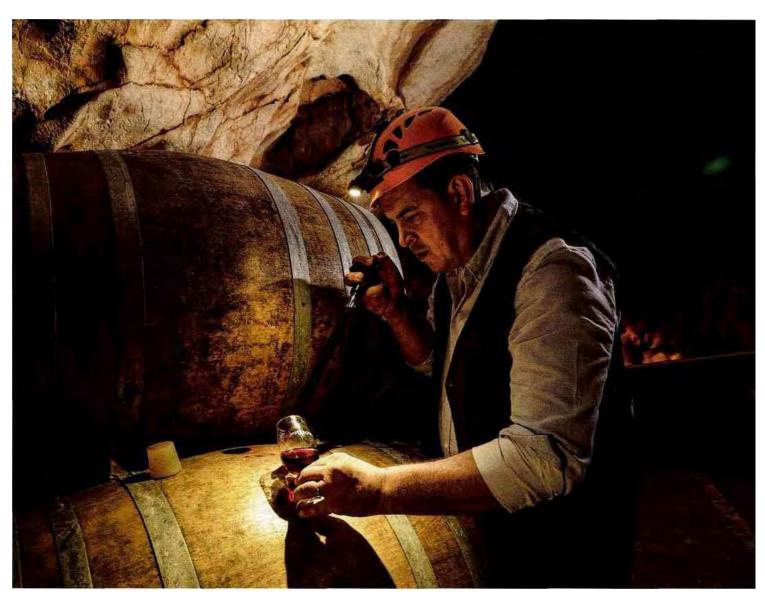


Pays : France

Périodicité : Parution Irrégulière

Date: N 20/2017
Page de l'article: p.6-15
Journaliste: Chantal Sarrazin

Page 9/10



Domaine Notre-Dame de Cousignac

VINOLITHIC

L'expérimentation porte ses premiers fruits. Il y a deux ans, Raphaël Pommier a eu l'idée, avec une poignée d'autres vignerons ardéchois, d'élever une partie de sa récolte à 80 mètres sous terre, dans les entrailles de la grotte paléolithique de Saint-Marcel-d'Ardèche. Grâce à un petit tracteur, il a descendu 15 tonneaux de 300 litres de côtes-du-rhône villages pour un séjour de douze mois au cœur d'un environnement ultra-stable. Ici, la température demeure de 13° quels que soient le jour de l'année et l'humidité de 86 %. « Nous avions occulté un paramètre, souligne Raphaël Pommier. Le gaz carbonique également présent dans la cavité souterraine qui se diffuse lentement au vin renfermé dans les barriques. » Il confère à la cuvée Vinolithic 2015 (20 €) — le nom donné à ce vin expérimental composé de 80 % de grenache et de 20 % de syrah —, un supplément de fraîcheur qui

exacerbe sa nature fruitée tout en l'affinant. Comme le reste de la production du domaine, elle est produite en bio. Une sinécure. Pierre, le grand-père de Raphaël, a été parmi les premiers, dans les années 60, à bannir la chimie dans son vignoble de galets roulés. « Un très bel héritage », expose le petit-fils, septième génération à la tête de l'exploitation qui compte une soixantaine d'hectares sur des galets roulés. Son côtes-du-rhône rouge 2015 (9 €), aux notes de fruits rouges, de réglisse et de garrigue, restitue à merveille son terroir. À découvrir également, le blanc 2016 (9,50 €), assemblage de clairette, marsanne, grenache, viognier au bouquet de fleurs blanches posé sur une bouche délicatement vanillée et rehaussée d'un zeste de fraîcheur.

07700 Bourg-Saint-Andéol, 06 16 17 61 64 www.ndcousignacvillegiature.fr

Pays : France

Périodicité : Parution Irrégulière

Date: N 20/2017

Page de l'article : p.6-15 Journaliste : Chantal Sarrazin

Page 10/10





I A EADIGOULE

Une cuisine de terroir, composée à partir de produits fermiers exclusivement. Simple, naturelle mais goûteuse, à l'image de la cuisine traditionnelle ardéchoise. Bon et accessible. Les trois chambres d'hôtes permettent de faire halte dans ce village aux portes des gorges de l'Ardèche.

07700 Bidon, 04 75 04 02 60

AU LEVANT

Derrière la façade de pierres se cache un jardin ombragé où l'on se régale d'une cuisine de saison basée sur un approvisionnement en circuit court. L'établissement adhère au réseau des Bistrots de pays et propose ainsi de nombreux événements : De ferme en ferme, Mon pays, ma fête, etc. En prime, la carte des vins offre une jolie sélection de bouteilles du cru.

07170 Saint-Maurice-d'Ibie, 04 75 94 70 89 www.restaurantaulevant07.com

BISTROT CAYOU

Avec sa terrasse panoramique sur la rivière Ardèche, ce bistrot est l'endroit idéal pour déguster son menu labellisé <u>Goûter</u> l'Ardèche à 29 € par personne. Caillettes de Trouillas tièdes, pavé de truite de Font-Rome, travers de porc du Coiron plein air, faisselle d'Ardèche à la crème de marron... forment les essentiels de la table.

07150 Vallon-Pont-d'Arc, 09 70 38 30 35 www.bistrotcayou.com

LE VIVARAIS

Stéphane Polly, une étoile au Michelin en 2015, a pris les fourneaux de ce restaurant en 2007 où il met à l'honneur les produits les plus savoureux de la région : châtaigne, truffe, miel, charcuterie, formages...

tout en réalisant quelques créations personnelles où il fait appel aux vins d'Ardèche.

07600 Vals-les-Bains, 04 75 94 65 85 www.hotel-helvie.com



BIEN DÉGUSTER

VINS SUR VANS

Spécialiste des vins bio et naturels, ce caviste propose une large gamme de vins d'Ardèche ainsi que des produits d'épicerie fine. De très bons conseils et surtout de la bonne humeur. 07140 Les Vans. 04 75 88 56 46

LE BOUCHON LITTÉRAIRE

Un lieu original où le vin (carte axée sur les vins de la vallée du Rhône et d'Ardèche) dialogue avec les livres et la littérature. Certains soirs, l'endroit s'anime de débats où des écrivains viennent présenter leur dernier ouvrage.

07000 Privas, 04 75 20 80 54

DU VIN SUR LES PLANCHES

Cave à boire, cave à chanson : c'est le concept de ce bar à vin qui organise régulièrement des concerts. Côté vins, la sélection fait la part belle aux vins d'Ardèche et des Côtes-du-Rhône. On les déguste en compagnie de tartines, gratins ou planchas. 07200 Aubenas, 04 75 93 72 35



BIEN DORMIR

LE DOMAINE DES DAMES

Cinq gîtes, au calme, créés dans d'anciens bâtiments de ferme rénovés, situés à moins de dix minutes à pied de la rivière. Parfait pour des vacances en famille ou entre copains, pour partir à la découverte du vignoble. Le petit plus : une piscine style bassin italien de toute beauté. 07150 Vallon-Pont-d'Arc, 04 75 37 53 20

www.ledomainedesdames.com



FASCINANT WEEK-END (DU 20 AU 22 OCTOBRE 2017)

Un week-end pour découvrir toutes les richesses du vignoble sudardéchois à travers des activités gourmandes, sportives, de détente... Renseignements : 2 000 vins d'Ardèche – 04 75 89 04 86 ou celine.diebolt@lesvinsdardeche.com

LA CAVERNE DU PONT-D'ARC

Réplique de la grotte Chauvet, au milieu des stalagmites et stalactites, on découvre l'univers des hommes et des femmes qui vécurent il y a 36 000 ans. Réservation vivement conseillée.

07150 Vallon-Pont-d'Arc, 04 75 94 39 40 www.cavernedupontdarc.fr

DESCENTE DES GORGES DE L'ARDÈCHE EN CANOË

Entre le Pont-d'Arc et Saint-Marcel-d'Ardèche, les gorges forment un véritable canyon d'une trentaine de kilomètres creusé dans le plateau calcaire. Dépaysement garanti. De nombreuses sociétés proposent des canoës à la location sur place.

TERROIRS DE RHONE-ALPES

Pays : France Périodicité : Mensuel



Date: NOV 17

Page de l'article : p.18

Journaliste: MYLÈNE COSTE

Page 1/1



JEUNES AGRICULTEURS AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Circuits courts

Rester maître de ses produits et des prix

Anselme Basset est installé depuis 2013 au sein du Gaec La Caprovine, à Rochessauve, en Ardèche. Depuis des années, entre ses différentes activités d'élevage, ses ateliers de transformation et la vente en circuits courts, la ferme familiale est parvenue à trouver l'équilibre.

erchée sur les contreforts du plateau du Coiron, la Ferme Basset est aujourd'hui un incontournable pour tous les amateurs de picodon des environs. Depuis de nombreuses années déjà, jacky et Estelle vendent leurs fromages de chèvre en circuits courts et ont assis une solide réputation. En 2013, leur fils Anselme s'est associé à eux au sein du Gaec La Caprovine.

Signe de qualité et vente directe

L'élevage caprin lait constitue le cœur d'activité historique de l'exploitation, qui compte aujourd'hui 120 chèvres et un atelier de transformation. « Nous avons fait le choix de la transformation, mais aussi celui de la qualité, puisque nous produisons du picodon en appellation d'origine protégée (AOP) », explique Anselme Basset. La vente directe représente plus de 80 % des débouchés du Gaec, au travers de son magasin à la ferme mais aussi des marchés locaux. L'exploitation est aussi labellisée Bienvenue à la ferme, « une démarche entreprise pour donner plus de visibilité à notre magasin, notamment auprès des touristes ». Si le Gaec a eu recours à la contractualisation avec d'autres magasins de grande distribution par le passé, Intermarché à Privas, à quelques kilomètres, constitue aujourd'hui l'unique enseigne avec laquelle il travaille encore. Un primeur et une petite épicerie ainsi que plusieurs restaurateurs alentours, constituent en revanche des clients réguliers.



Un double débouché pour l'agneau

Le Gaec La Caprovine a également développé l'élevage ovin viande depuis plusieurs années, une dynamique qui devrait se poursuivre et s'affirmer. Anselme Basset souhaite en effet davantage se centrer sur cette activité dans les années à venir, lorsque ses parents arriveront à l'âge de la retraite. « C'est ce qui me plait le plus. J'ai d'ailleurs construit récemment un bâtiment d'élevage énergétiquement performant. Nous avons aujourd'hui près de 400 brebis en pâturage et produisons de l'agneau vendu sous le label rouge Agneau de l'Adret. Les débouchés sont doubles : environ 70 % est représenté par la coopérative d'éleveurs Agneau soleil. Le reste est vendu localement en caissettes à des particuliers, à la ferme mais aussi en livraison dans les communes alentours où je fais des tournées. Toute la découpe est réalisée par la coopérative », explique le jeune éleveur.

Transformation et valorisation

Outre la chèvrerie-fromagerie, la Ferme Basset a également investi dans un second atelier de transformation. « Nous élevons quelques porcs engraissés au petit lait et à la farine de céréales que nous produisons nous-mêmes. Nous les valorisons en pâté, gratton, fromage de tête ou encore caillette à l'atelier, labellisés <u>Goûtez</u> l'Ardèche, que nous vendons ensuite en direct à la ferme, Nous ne souhaitons pas augmenter le volume de têtes (13 porcs), l'intérêt pour nous étant avant tout d'optimiser l'usage du petit lait et de produire à petite échelle des produits transformés de qualité ». Dans le magasin à la ferme, on peut également trouver de la gelée de chevreau, ou encore des rillettes d'agneau, confectionnés dans la période de tarissement des chèvres. Des jus de fruits produits par un ami des exploitants y sont également vendus.

Une liberté... et beaucoup de travail

Anselme Basset le revendique sans détour : « La transformation et la valorisation en circuits courts offrent une véritable indépendance par rapport au marché ». Une liberté chère au Gaec, qui maîtrise l'ensemble de la chaîne de production. « Nous avons récemment rompu un contrat avec une enseigne de grande distribution pour la vente de nos fromages, justement parce que nous n'étions plus maîtres de nos produits et de leurs prix. Le distributeur en question exigeait de nous des opérations promotionnelles récurrentes, à tel point que l'on en venait à se demander si l'on travaillait pour le nourrir lui, ou nous I ». Il en va de même pour la viande, dont les cours sont très fluctuants sur le marché : « Nous ne subissons pas les baisses de prix... mais ne profitons pas non des envolées ». Cette liberté a cependant un prix : le travail supplémentaire requis est colossal. Estelle Basset s'occupe de traite et de l'élevage des chèvres, Jacky Basset de la confection du fromage, de la charcuterie et de la vente sur le marché, et Anselme Basset de l'entretien des paturages, de l'élevage des brebis et plus marginalement des fromages. Un rythme éprouvant qui parfois amène ce dernier à se questionner sur ce choix d'exploitation. « Si on parle de rémunération à l'heure de travail, alors on est perdants. Aujourd'hui, ce qui me fait poursuivre dans cette voie, c'est la fidélité de nos clients qui s'est construite au fil de longues années de travail. Mais ce sont beaucoup de sacrifices. C'est d'ailleurs pourquoi je pense me recentrer à l'avenir sur l'élevage ovin viande, un peu moins contraignant. Et puis Il faut le dire, même avec la valeur ajoutée issue de la transformation et de la valorisation en vente directe, sans les primes Pac, on ne tiendrait pas longtemps. »

"La transformation et la valorisation en circuits courts offrent une véritable indépendance par rapport au marché."

Anselme Basset

MYLÈNE COSTE

Date: 22 NOV 17 Pays: France Périodicité: Hebdomadaire

OJD: 4586

Page 1/1

Ardèche > Dans nos communes

USCLADES-ET-RIEUTORD

La confrérie souhaite déposer sa marque

L'assemblée générale de la « confrérie de la Maôche » a eu lieu le 15 novembre à la salle des fêtes de Rieutord. Cette réunion a permis d'aborder plusieurs sujets avec la trentaine de présents.

En premier lieu le bilan de la fête 2017 a été donné, ce qui a permis de déterminer que la fête aura lieu chaque année le 1er samedi d'octobre (sauf quand cela tombe le samedi de la foire aux champignons). Puis, a été



RÉUNION. La confrérie de la Maôche a tenu son assemblée générale à Rieutord.

abordé le projet de déposer une marque pour faire reconnaitre le savoir-faire de cette recette, des contacts vont être pris avec « Ardèche le goût » pour être accompagné dans cette démarche. Enfin le bureau a été renouvelé, avec Mathieu Méjean (président), Céline Vernet (vice-présidente), Jean-François Chanéac (trésorier), Claude Lafont (vicetrésorier), Maureen Brun (secrétaire) et Patrick Bussière (vice-secrétaire). ■



Date : 27/11/2017 Heure : 18:01:52

Journaliste: Linda Mansouri

www.objectifgard.com Pays : France

Dynamisme: 0

Page 1/3

Visualiser l'article

GRAND JEU DE NOËL Gagnez un séjour au ski!



en partenariat avec





Cette année, **ObjectifGard** vous gâte pour Noël. Célébrez les festivités en bonne et due forme avec nos nombreux cadeaux à gagner! Et pour cause, on commence très fort avec ce premier lot!

En partenariat avec les enseignes: Ardèche Espace Montagne et l'Auberge du Bez, ObjectifGard vous propose de passer un agréable séjour à la station de ski La Croix de Bauzon!



Pour gagner le séjour, il vous suffit de répondre à quelques questions sur votre journal en cliquant ICI!

Le ou la gagnant(e) sera tiré(e) au sort parmi les répondants.

Nouveau ! Le gagnant sera d'abord annoncé sur notre compte Instagram, suivez-nous ICI !

DESCRIPTIF DU LOT



Date : 27/11/2017 Heure : 18:01:52

Journaliste: Linda Mansouri

www.objectifgard.com

Pays : France Dynamisme : 0

Page 2/3

Visualiser l'article

Ardèche Espace Montagne vous offre deux forfaits de ski par personne (forfait à la journée), à la station La Croix de Bauzon.

On respire et on se lance sur les pistes de ski de l'unique station de ski d'Ardèche.

La station de ski de la Croix de Bauzon vous propose un domaine familial. En famille, entre amis ou pour glisser en solitaire... la station vous permet de vous échapper dans une parenthèse neigeuse.

On respire, on glisse, on passe de bons moments!

Ardèche Espace Montagne propose une multitude d'offres de séjours à consulter ICI!







Informations pratiques:

Site internet: ICI! Facebook: ICI!

04 66 46 45 90 / contact@croixdebauzon.com

04 66 46 62 93 (répondeur infos neige) / station@croixdebauzon.com

Vous n'êtes pas tiré(e) au sort pour le séjour ? Pas de panique, tentez quand même votre chance pour gagner votre forfait de ski ! (forfait à la journée).

Hébergement et restauration à l'Auberge du Bez

Gagnez 2 nuitées en demi-pension avec dîner et petit déjeuners compris (chambre avec 1 lit double ou 2 lits simples au choix).



Date : 27/11/2017 Heure : 18:01:52

Journaliste: Linda Mansouri

www.objectifgard.com

Pays : France Dynamisme : 0

Page 3/3

Visualiser l'article







En Montagne Ardéchoise, dans le parc Naturel des monts d'Ardèche; loin du bruit et dans un paysage sympathique l'Auberge du Bez propose une cuisine gourmande inspirée des traditions; des séjours pour découvrir nos trésors naturels, pour goûter les loisirs sportifs tels que pêche, ski, canyon, chasse, randonnée, escalade... ou simplement pour le repos et la gastronomie.

À leur actif: le Label « Bistrot du Pays », la marque « Accueil du parc naturel régional des Monts d'Ardèche » et également « Goûter l'Ardèche ».

À noter: Les gagnants contacteront l'auberge pour réserver à la date de leur choix et devront justifier de leur gain avec leur pièce d'identité.

Informations pratiques:

Site internet: ICI! Vidéo Youtube: ICI!

Contact: Auberge du Bez 07590 Borne

Tel: 04 66 46 60 54

Fax: 04 66 46 68 42

aubergedubez@9business.fr

N'attendez-plus, tentez votre chance!

Etiquette

Ardèche espace montagne Croix de Bauzon grand jeu de noël Jeu jeu concours jeux séjour au ski ski



Pays : France Périodicité : Quotidien OJD : 223785

Edition : ARDÈCHE MÉRIDIONALE

Date: 10 DEC 17 Page de l'article: p.16

Page 1/1

Incontournable marché de Noël

Ruoms

Salle polyvalente de la mairie, mercredi soir a eu lieu une réunion afin de de peaufiner et de procéder à la mise en place des derniers éléments pour l'incontournable marché de Noël artisanal et gastronomique, qui aura lieu dimanche 17 décembre. Aux côtés du maire de Ruoms, du premier adjoint, de membres de la commission d'animation du conseil municipal, les membres des associations d'animations du village : Ruoms'Anim et Ac3r.

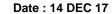
À ce jour une cinquantaine de commerçants non sédentaires ont répondu présent, et aux côtés des commerçants locaux ouverts pour l'occasion proposeront sur leurs étals des produits régionaux, il y aura aussi un stand de produits pour les petites faims ou gourmandises proposés par les écoles de Ruoms et cela toute la journée de 9h30 à 17 h 30.

Dans la rue principale piétonne, dès le matin le public pourra flâner le long des divers étals, les enfants pourront s'adonner au plaisir du manège place de la république, au stand des associations boissons chaudes (café, vin chaud) mais aussi les huîtres seront proposées. L'après-midi à 14 heures la parade du père Noël avec ses chars, ses grosses têtes, Père Noël et ses lutins, les danseuses de Stélinat Dance, le chariot du Paulet emplie de denrées pour les fêtes qui ne demandera qu'à être gagné, suivra vers 15h30 dans le jardin de la mairie un spectacle proposé par Bamby. Avenue de la gare la truffe sera à

l'honneur vente au détail par les producteurs, animations diverses : démonstration de chiens truffiers, stand syndical de trufficulteurs. Marché gourmand avec la participation de producteurs labellisés Goûtez l'Ardèche. Pour terminer cette édition à 16h45 au stand des associations sera tirée la tombola.

Il n'y a aucun doute cette édition 2017 ne manquera pas d'apporter l'animation qu'il convient à cette époque festive de fin d'année.







Pays: France

Périodicité: Hebdomadaire

OJD: 12702

Page 1/1

Le marché de Noël se tiendra le 17 décembre

Artisanat et gastronomie au programme

La dernière réunion de préparation du marché de présents, et, aux côtés des Noël, qui se tiendra dimanche 17 décembre, s'est tenue en mairie, s'est tenue en mairie, sédentaires ont répondu présents, et, aux côtés des commerçants locaux ouverts pour l'occasion, proposeront sur leurs étals

Aux côtés du maire de Ruoms, qui a animé la rencontre, du premier adjoint, des membres de la commission d'animation du conseil municipal et des associations d'animations du village (Ruoms'anim et Ac3r), étaient présents afin de peaufiner les détails.

Tous ont œuvrê à la mise en place des derniers éléments pour que cet incontournable marché de Noël artisanal et gastronomique, créé il y a plus d'une dizaine d'années soit une réussite.

À ce jour, une cinquantaine de commerçants non sédentaires ont répondu présents, et, aux côtés des commerçants locaux ouverts pour l'occasion, proposeront sur leurs étals des produits régionaux. Un stand de produits pour les petites faims ou gourmandises sera proposé par les écoles de Ruoms, et cela toute la journée de 9h30 à 17h30.

Manège et parade du père Noël

Dans la rue principale piétonne, le public pourra flâner dès le matin le long des divers étals, tandis que les enfants pourront s'adonner au plaisir du manêge place de la République.

Huîtres et boissons chaudes seront proposées au stand des associations. La parade du père Noël avec ses chars, ses grosses têtes et ses lutins, sera également là, avec les danseuses de Stélinat dance et le chariot du Paulet, rempli de denrées pour les fêtes, A 15h30 un spectacle proposé par Bamby sera donné dans le jardin de la mairie.

La truffe sera à l'honneur avenue de la gare, avec une vente au détail par les producteurs. Des animations diverses permettront de voir des démonstrations de chiens truffiers, ainsi qu'un stand syndical de trufficulteurs.

Des producteurs labellisés Goûtez l'Ardèche seront aussi au rendez-vous. Enfin, à 16h45, la tombola sera tirée au stand des associations.



Pays : France Périodicité : Quotidien

OJD: 130065 Edition: Alès

Page 1/1

Date: 17 DEC 17

ON FAIT QUOI CE DIMANCHE? MARCHÉ D'ART MOTIVÉ À SAINT-JEAN-DU-GARD Le Marmot ouvre ses portes de 10 h à 21 heures, à l'espace Paulhan, avec 70 artistes et artisans. La manifestation sera ponctuée de cafés-concerts, avec Christobal et Cie (bosa nova et salsa), So many roads (blues) et Yph. ANIMATIONS À ALÈS De 10 heures à midi et de 14 h à 19 heures, patinoire synthétique, place de la mairie (2 € de l'heure). Les halles de l'Abbaye sont ouvertes de 7 h à 13 heures, ainsi que les commerces du cœur de ville, durant toute la journée. De 14 h à 20 heures, fête foraine, dès 2 ans, sur la rive droite du Gardon, avenue J.-Guesde. CINÉMA À SAINT-FÉLIX-DE-PALLIÈRES Dans la salle des fêtes, à 17 h 30, courts-métrages et ciné-concert, avec l'association Cinéfacto. MARCHÉ DE NOËL À COURRY Le marché de Noël du village se tient de 10 h à 17 heures, dans la salle Gabriel-Mourier de la mairie. Il est organisé par l'association du jumelage Courry-Rimbach, avec la participation du CCAS. SPECTACLE À LASALLE À 14 h 30, au temple de Lasalle, au profit de Rêvons pour nos Pitchounets, spectacle Les bijoux de la mère Yvette. Comédie musicale, réalisée par le Duo des mômes, pour petits et grands : 14 chansons originales avec instruments. FÊTE DE LA TRUFFE À RUOMS De 10 h à 16 heures, à Ruoms, avenue de la Gare, vente au détail de truffes par les producteurs, animations diverses : démonstration de chiens truffiers, stand syndical de trufficulteurs... Marché gourmand avec des producteurs labellisés Goûtez l'Ardèche, rue Nationale, avec parade de chars, musique et danse, Père Noël et lutins.



Pays : France Périodicité : Quotidien OJD : 223785

Edition: ARDÈCHE MÉRIDIONALE

Date: 19 DEC 17
Page de l'article: p.11

Page 1/1

Succès populaire pour le marché de Noël

Ruoms

Le marché de Noël organisé dimanche 17 décembre autour de la municipalité par les associations Ruoms'Anim et Ac3r, a animé le village dès le matin. Aux côtés des commerçants locaux ouverts pour l'occasion, une cinquantaine d'exposants présentaient leurs produits gastronomiques et artisanaux. Il y avait aussi des étals associatifs, proposant des objets ou produits gustatifs à bénéfice social, le stand des écoles pour les petites faims gourmandes, vin chaud et huîtres étaient proposés au stand des organisateurs. Avenue de la gare, la truffe a été à l'honneur par la vente au détail par les producteurs avec des animations diverses : démonstration de chiens truffiers, stand syndical de trufficulteurs. Marché gourmand avec la participation de producteurs labellisés Goûtez l'Ardèche. L'après-midi, à 14 heures, précédée par les petits lutins, la parade de chars a descendu la rue Nationale, avec le Père Noël, le char de la reine de la fête suivi par le groupe de danseuses de Stélinat Dance. Puis le nombreux public a découvert dans le jardin de la mairie le spectacle proposé par Bamby "La belle et la bête". Les enfants n'ont pas manqué de déposer leur lettre au Père Noël dans la gigantesque boite aux lettres. Toute la journée, ils pouvaient s'adonner à divers jeux ou manèges.



Date : 26/09/2017 Heure : 08:51:54

ledauphine.com

Page 1/1

Visualiser l'article

Ardèche le goût, une dynamique productive

privas - En assemblée générale hier au siège de la Chambre de commerce et d'industrie Ardèche le goût, une dynamique productive

Le <u>centre</u> de <u>développement agroalimentaire Ardèche le goût</u> a tenu hier après-midi son assemblée générale au siège de la Chambre de commerce et ...

Article avec accès abonnés:http://www.ledauphine.com/ardeche/2017/09/26/ardeche-le-gout-une-dynamique-productive





Périodicité : Hebdomadaire

Page 1/1

Nécrologie

SYNDICALISME / L'ancien président départemental, puis régional, de la Fédération des producteurs de fruits, mais aussi de Goûtez l'Ardèche¹, s'est éteint le 30 décembre 2017. Il a été inhumé le 2 janvier.

L'agriculture dit adieu à " un homme de consensus "

eux qui l'ont connu sont unanimes.
Jacques Chaussabel, disparu le 30 décembre à près de 76 ans, était un « médiateur », un homme de « compramis », de « consensus », qui cherchait des solutions au-delà des divergences de points de vue, voire des oppositions. « Même s'il avait des opinions et une vision de l'agriculture parfois tranchées, on pouvait en discuter sans se fâcher. Il n'y avait pas de tabou. En cela, il détenait une certaine éagesse », raconte Jean-Paul Lafont, ancien président de la FDSEA de l'Ardèche.

Profil atypique,

parcours engage

Fils d'agent EDF converti à l'agriculture, Jacques Chaussabel s'oriente d'abord vers la menuiserie, avant d'embrasser la vie agricole, le métler d'arboriculteur el les engagements professionnels souvent inhérents. Dès 1970, il tente de redynamiser le syndicat agricole communal d'Aubenas, en sommeil depuis quinze ans. En 1975, il est èlu président de son canton, devenant administrateur de la FDSEA, puis membre du bureau an 1977.

En 1981, il devient administrateur de la Fédération nationale des producteurs de fruits (FNPF) et président à l'écheion départemental (FDPF) en 1984.

En 1987, il accède à la présidence de la fédération régionale. « Nous avions environ vingt ans d'écart, j'étais jeune agriculteur quand lui était déjà chevron-

ne. Je garde l'image d'un homme avant fait avancer la filière arboricole dans le département et toujours à la pointe. Il avait été l'un des premiers, par exemple, à investir dans de nouveaux portes-greffes de cerislers pour créer un verger pièton, c'est-à-dire où l'on pouveit ramasser les fruits depuis le sol », se souvient Bernard Habauzit, actuel secrétaire général de la FDSEA, Jacques Chaussabel initie aussi la démarche Horizon fruits, pour tenter de revitaliser la filière en Sud-Ardèche. Vice-président de la Chambre d'agriculture entre 2000 et 2007, « il œuvre dans tous les domaines de valorisation des productions, relate Yves Boyer, responsable de ce service à la Chambre. C'était un ardent défenseur des produits locaux et de l'image de l'Ardèche. Il a fortement contribué à la reconnaissance des circuits courts mais était très attentif à la complémentarité de lous les systèmes de commercialisation et de transformation. Il étail très intéressé aussi par les démarches de l'agritourisme »,

Une grande qualité d'écoute

L'arboriculteur qui se disait « avant tout syndicaliste » multiplie ainsi les casquettes et les mandats » il préside aussi le conçeil d'administration de lycée agricole Dilvier-de-Serres à partir de 1986 et devient vice-président de la FDSEA en 1990, sous la présidence de Jean-Paul Reine.

Eπ 1999, il est élu à la tête de Goûtez



l'Ardèche « Grâce à sa grande qualité d'écoute, il a su instaurer un climat amical au sein de la structure », souligne Marie-Pierre Hilaire, directrice du Centre de développement de l'agroalimentaire qui a travaillé à ses côtés. Sous sa présidence, l'association se recentre : « // a su asseoir notre légitimité grâce à sa riqueur et une réflexion sur nos valeurs et nos fondamenteux », dit-elle encore. En 1990, il s'était vu remettre la croix de chevaller du Mérite national par Gilbert Louis, alors président de la Chambre d'agriculture, qui louait dans son discours de l'époque « sa grande tolérance » et sa capacité « à collaborer avec des gens de tous horizons ». En 2003, il était aussi nommé au grade de chevaller de la Légion d'honneur

Marià à Josette, fière elle aussi de son métier d'agricultrice. Il était père de deux enfants, Laurent et Nicolas III

 L'essociation Coûtes l'Artâche a précédé la création d'Artâche le goût (2009). C'est aujourd'hui le nom de la marque collective.

Date: 03/02/2018 Heure: 10:27:45



www.e-tribune.fr Pays : France Dynamisme : 0

Page 1/1

Visualiser l'article

Alba-la-Romaine : Les après-midi d'hiver au MuséAl

Pendant les vacances d'hiver, du 12 au 16 février et du 19 au 23 février, MuséAl vous propose :

- Tous les après-midi, une formule gourmande : un atelier + un goûter ardéchois avec **Goûtez I'Ardèche**®. Tous les jours, pour les inscrits aux ateliers, le goûter a lieu à 16h. Attention ! selon l'horaire de l'atelier, le goûter a lieu avant ou après.
- **Des masques et vous** : Devient quelqu'un d'autre en créant ton masque (à partir de 4 ans). Lundis 12 et 19 février de 14h30 à 16het de 16h30 à 18h, tarif : 6 € par personne. Sur réservation.
- CLUEDO : Chasse aux mots mystères : jeudis 15 et 22 février et les mardis 13 et 20 février de 14h30 à 16het de 16h30 à 18h, tarif : 6 € par personne. Sur réservation. A la recherche d'un meurtrier dans le musée. Marcus Inthatius Vitalis a disparu, à vous de résoudre le mystère ! (à partir de 6 ans lecteur). Mène ton enquête pour retrouver tes ancêtres Les Helviens ! Une visite originale du musée au travers de l'épigraphie (à partir de 4 ans).
- Eclairez-vous à la romaine : Moule, démoule, décore ta lampe à huile (à partir de 4 ans). Les vendredis 16 et 23 février de 14h30 à 16h et de 16h30 à 18h, tarif : 6 € par personne. Sur réservation.
- **L'éveil des sens** : Toucher, sentir, observer, découvrir, mémoriser.... Les mercredis 14 et 21 février de 14h30 à 16h et de 16h30 à 18h, tarif : 6 € par personne. Sur réservation.

Réservation au 04 75 52 45 15 ou Cette adresse e-mail est protégée contre les robots spammeurs. Vous devez activer le JavaScript pour la visualiser.

DROME HEBDO PEUPLE LIBRE

Pays: France

Périodicité: Hebdomadaire

OJD: 2363

Date: 08 FEV 18 Page de l'article: p.36

Page 1/1

On sort où ? ____



Des ateliers pour les plus jeunes au MuséAl

ALBA-LA-ROMAINE Le musée d'Alba-la-Romaine propose diverses activités pour les plus jeunes durant les vacances d'hiver. Notamment des après-midi dédiées au goût, avec comme partenaire de choix l'association Goûtez l'Ardèche.

os goûts ont-ils changé depuis l'antiquité ? La question n'est pas simple, mais cela n'a pourtant pas effrayé « MuséAl », le musée archéologique d'Alba-la-Romaine, qui, associé à Goûtez l'Ardèche, va tenter d'y répondre par le biais d'un atelier à destination des plus jeunes. Pleins d'autres surprises seront à découvrir durant ces vacances.

QU'EST CE QUE GOÛTEZ <u>L'ARDÈCHE</u> ?

Centre de développement agroalimentaire, « Goûtez l'Ardèche » est avant tout l'association de 25 professionnels ardéchois représentant les différentes filières alimentaires du département. On le comprend aisément, avec comme mission de promouvoir et faire découvrir la cuisine ardéchoise, Goûtez l'Ardèche est de fait le partenaire idéal pour animer les ateliers proposés par MuséAl.

QUATRE ATELIERS AU PROGRAMME

Quatre ateliers sont au programme de ces animations d'hiver. Le premier s'intitule « Des masques et vous » (à partir de 4 ans), et pourrait se résumer par : « deviens quelqu'un d'autre en créant ton masque ». Il s'agit bien sûr d'un atelier de confection de masques, sorte d'hommage aux fêtes antiques qui se tenaient à la fin de l'hiver pour célébrer le retour du printemps.

Le second atelier, nouveauté de la saison, s'intitule : « Chasse aux mots mystères » (à partir de 4 ans). Il s'agira pour les apprentis enquêteurs de partir à la recherche de traces laissées par nos ancêtres Helviens. Une originale visite du musée en perspective!

Le troisième atelier, également une nouveauté, intitulé « Cluedo » (à partir de 6 ans), proposera de lancer les enfants sur les traces du meurtrier de Marcus Inthatius Vitalis, un riche négociant en vin. Le quatrième atelier « Éclairez-vous à la Romaine » (à partir de 4 ans), enseignera l'art délicat de fabriquer sa propre lampe

Et enfin le dernier rendez-vous, élaboré par Goûtez l'Ardèche, qui offre un voyage au pays des odeurs et des arômes... d'Ardèche, bien sûr.

Infos pratiques:

- Les ateliers se dérouleront du 12 au 16 et du 19 au 23 février, et sont sur réservation : 04 75 52 45 15 - www.museal.ardeche.fr - museal@ardeche.fr - Tarifs : 6 € par personne



S'initier au goût ou encore se mettre dans la peau d'un enquêteur, chaque enfant devrait trouver de quoi s'occuper.

Périodicité: Hebdomadaire

OJD: 5701

Date: 08 FEV 18
Page de l'article: p.45

Page 1/3

On sort où? Des ateliers pour les plus jeunes au MuséAl

ALBA-LA-ROMAINE Le musée d'Alba-la-Romaine propose diverses activités pour les plus jeunes durant les vacances d'hiver. Notamment des après-midi dédiées au goût, avec comme partenaire de choix l'association <u>Goûtez</u> l'Ardèche.



HEBDO DE L'ARDECHE

Pays : France

Périodicité: Hebdomadaire

OJD: 5701

Date: 08 FEV 18 Page de l'article: p.45

Page 2/3

os goûts ont-ils changé depuis l'antiquité? La question n'est pas simple, mais cela n'a pourtant pas effrayé « MuséAl », le musée archéologique d'Alba-la-Romaine, qui, associé à Goûtez l'Ardèche, va tenter d'y répondre par le biais d'un atelier à destination des plus jeunes. Pleins d'autres surprises seront à découvrir durant ces vacances.

QU'EST CE QUE GOÛTEZ L'ARDÈCHE ?

Centre de développement agroalimentaire, « Goûtez l'Ardèche » est avant tout l'association de 25 professionnels ardéchois représentant les différentes filières alimentaires du département. On le comprend aisément, avec comme mission de promouvoir et faire découvrir la cuisine ardéchoise, Goûtez l'Ardèche est de fait le partenaire idéal pour animer les ateliers proposés par MuséAl.

QUATRE ATELIERS AU PROGRAMME

Quatre ateliers sont au programme de ces animations d'hiver. Le premier s'intitule « Des masques et vous » (à partir de 4 ans), et pourrait se résumer par : « deviens quelqu'un d'autre en créant ton masque ». Il s'agit bien sûr d'un atelier de confection de masques, sorte d'hommage aux fêtes antiques qui se tenaient à la fin de l'hiver pour célébrer le retour du printemps.

Le second atelier, nouveauté de la saison, s'intitule : « Chasse aux mots mystères » (à partir de 4 ans). Il s'agira pour les apprentis enquêteurs de partir à la recherche de traces laissées par nos ancêtres Helviens. Une originale visite du musée en perspective!

Le troisième atelier, également une nouveauté, intitulé « Cluedo » (à partir de 6 ans), proposera de lancer les enfants sur les traces du meurtrier de Marcus Inthatius Vitalis, un riche négociant en vin.

Le quatrième atelier « Éclairez-vous à la Romaine »

HEBDO DE L'ARDECHE

Pays: France

Périodicité : Hebdomadaire

OJD: 5701

Date: 08 FEV 18 Page de l'article : p.45

Page 3/3

(à partir de 4 ans), enseignera l'art délicat de fabriquer sa propre lampe à huile.

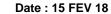
Et enfin le dernier rendez-vous, élaboré par Goûtez l'Ardèche, qui offre un voyage au pays des odeurs et des arômes... d'Ardèche, bien sûr.

Infos pratiques:

- Les ateliers se dérouleront du 12 au 16 et du 19 au 23 février, et sont sur réservation : 04 75 52 45 15 - www.museal.ardeche.fr - museal@ ardeche.fr - Tarifs : 6 € par personne



S'initier au goût ou encore se mettre dans la peau d'un enquêteur, chaque enfant devrait trouver de quoi s'occuper.





Périodicité: Hebdomadaire

OJD: 12702

Page 1/1



POUR LES VACANCES D'HIVER AU MUSÉAL D'ALBA

Des ateliers tous azimuts

Le MuséAl d'Alba-la-Romaine, près du site antique, propose toutes sortes d'ateliers ainsi qu'un goûter au chaud pendant les vacances d'hiver du 12 au 16 février ainsi que du 19 au 23 février. Tous les jours, pour les inscrits aux ateliers, le goûter a lieu à 16h. Selon l'horaire de l'atelier, le goûter a lieu avant ou après.

<u>Goûtez</u> l'Ardèche s'invite au musée. L'occasion de déguster des produits locaux de qualité.

Plusieurs ateliers proposés :

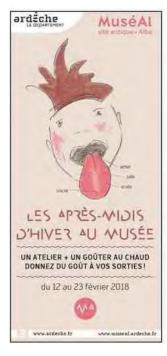
- La création de masque pour faire référence aux fêtes élaborées pendant l'antiquité pour célébrer le retour du printemps. A partir de 4 ans, lundi 19 février de 14h30 à 16h et de 16h30 à 18h.
- La chasse aux mots mystères, une visite originale du musée à travers une enquête pour retrouver tes ancêtres les Helviens. A partir

de 4 ans, mardi 20 février de 14h30 à 16h et de 16h30 à 18h.

- Le cluedo, à la recherche d'un meurtrier dans le musée. A partir de 6 ans - lecteur -, les jeudis 15 et 22 février de 14h30 à 16h et de 16h30 à 18h.
- La fabrication et la décoration d'une lampe à l'huile permettant un usage d'éclairage de proximité. A partir de 4 ans, les vendredis 16 et 23 février de 14h30 à 16h et de 16h30 à 18h.
- Et pour terminer, l'éveil des sens : toucher, sentir, observer, découvrir et mémoriser. Vous serez mis à l'épreuve tout au long de cette activité. Le mercredi 21 février de 14h30 à 16h et de 16h30 à 18h.

Tout est sous réservation, plusieurs choix : tél-04 75 52 45 15 ou site Internet : museal.ardeche.fr

museal.ardeche.fr Tarif 6 euros /atelier.





Périodicité: Hebdomadaire

Date : 22 FEV 18

Journaliste : L.G. et M.C.

Page 1/1



Crème de châtaigne d'Ardèche bio AOP de Michel Grange, saucisson des Ets Puzzi ou encore picodon AOP de la Fromagerie du Vivarais représentent l'Ardèche au CGA.

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE /

Des produits made in Ardèche en lice!

ichel Grange a décidé en septembre de participer une nouvelle fois au CGA, avec sa crème de châtaigne bio et AOP. Il ne connaissait pas encore le tonnage de sa récolte de châtaignes. « J'espérais mieux en effet ; alors avec ou sans médaille au CGA, nous manquerons sans doute de produits » reconnaît-il. Le producteur a déjà remporté des médailles or et argent en 2013 et 2014 pour des confitures. « Nous n'avions pas beaucoup communiqué sur cette reconnaissance nationale, ce n'est pas notre point fort. Toutefois, pour les visiteurs à la ferme ces médailles apportent une garantie sur la qualité du produit qui dope les ventes de toute la production », explique Michel Grange. Il s'est déjà confronté à la concurrence devant le jury de Goûtez l'Ardèche. Il est confiant : cette fois,

sa crème sera jugée à côté de celle de producteurs de Corse, du Gard et du Sud-Ouest.

La reconnaissance d'un travail d'équipe

C'est une première pour la Fromagerie du Vivarais, qui présentera l'un de ses produits au CGA - et non des moindres - le picodon. « C'est déjà un événement », se félicite Maxime Jonas, responsable d'atelier à la Fromagerie du Vivarais. « Ce sera pour nous l'occasion de représenter l'AOP et de mettre un coup de projecteur sur notre savoir-faire, notre entreprise et nos produits. Recevoir une médaille serait un bon coup de pub auprès des consommateurs. Mais également, en interne, une très belle reconnaissance pour notre personnel et pour les producteurs avec lesquels nous travaillons et un encouragement à poursuivre sur cette voie. » Si seul le picodon est sélectionné pour le CGA, la Fromagerie du Vivarais proposera également à la dégustation ses autres produits au salon du fromage: Saint-Félicien vache, pélissones au lait de montagne, aux noix, à la châtaigne AOP bio ou aux brins d'herbes.

Faire « Goûter l'Ardèche » au jury

Les établissements Puzzi, à Lanarce, en sont à leur deuxième participation. Julien Roux, le président, raconte : « L'an dernier nous avions présenté trois produits, cette année cinq seront devant le jury du CGA : saucisson, saucisse sèche, jésus, terrine ardéchoise et pâté de campagne en conserve ». Sa saucisse sèche avait d'ailleurs reçu de la médaille d'argent. C'est donc l'or que vise cette fois-ci le boucher-charcutier, adhérent à « Goûtez l'Ardèche » : « L'impact sur la clientèle est immédiat. L'an dernier, beaucoup de clients venaient à la boutique pour demander « la saucisse médaillée » ! ». Didier Moulin à Cros-de-Géorand, présentera lui aussi son saucisson au goût du plateau ardéchois. L.G. et M.C.



Pays : France Périodicité : Bimestriel Date: MARS/AVRIL 18 Page de l'article: p.26

Page 1/1



Le chevreau

Redécouvrez la finesse d'une saveur oubliée

Saisonnier, le chevreau arrive sur les étals des bouchers et dans les cuisines de fin-février à mi-avril. Issu d'une véritable tradition culinaire paysanne, il se déguste tantôt à Pâques, tantôt pour Pentecôte.

Le chevreau est un produit typiquement ardéchois, rappelle Jacky Basset. Installé à Rochessauve, cet agriculteur élève avec son épouse Estelle, une centaine de chèvres. Entre le 15 janvier et le 15 février, lorsque l'heure de la mise bas est venue, ils se consacrent entièrement aux nouveau-nés, pour les élever dans de bonnes conditions. Une partie des chevreaux servira au renouvellement du troupeau; les chevreaux non conservés seront commercialisés pour être consommés.

Élevé sous la mère, un bon chevreau a un goût très fin et se consomme rôti ou en blanquette. Un chevreau de bonne qualité doit être bien engraissé. Si on l'achète entier, il doit faire entre 12 et 16 kilos minimum. Sinon, il faut faire confiance à son boucher.

Chaque année près de 31 000 chevreaux naissent dans les élevages caprins de l'Ardèche. Environ un tiers sert au renouvellement des troupeaux, le reste est destiné à être consommé.

Comment cuisiner et déguster le chevreau

Qu'il s'agisse d'épaule, de côtelette, de gigot ou de selle, le chevreau s'apprécie à point, sans une once de couleur rosée entre ses chairs. Dans le cas d'un jeune chevreau nourri au lait, à la chair plutôt

blanchâtre, les apprêts simples et délicats sont conseillés, pour ne pas masquer la finesse de la viande. En revanche, avec la viande d'un animal ayant brouté, mieux vaut privilégier les produits forts en goût comme l'oseille, l'ail, le piment ou la moutarde dont on badigeonne généreusement le chevreau. Le chevreau se marie également très bien avec une sauce à la crème et au vin blanc évoquant une blanquette, une marinade de légumes et d'échalote, une réduction flambée au cognac, ou enduit au miel et au romarin comme un carré d'agneau. On peut le déguster rôti, piqué à l'ail, juste arrosé d'une sauce vinaigrée qui rend sa peau croustillante.

En accompagnement, aucun produit à conseiller en particulier si ce n'est des pommes de terre nouvelles, ou des pâtes qui prennent bien les sauces comme les tagliatelles par exemple, voire des épinards pour une touche de verdure.

Page réalisée avec la marque collective <u>Goûtez</u> l'Ardèche® et la Chambre d'Agriculture de l'Ardèche

D'INFOS ET RECETTES

www.goutezlardeche.fr



Périodicité: Hebdomadaire

Date: 08 MARS 18 Journaliste: T. R.

Page 1/1

Ardèche

QUESTIONS À / Philippe Costet, président du Centre du développement agroalimentaire, Ardèche le goût. Il présente la deuxième édition du Salon de l'alimentation de proxinité « Foud'Ardèche » qui aura lieu lundi 19 mars à la Chambre des métiers et de l'artisanat à Guilherand-Granges.

"Les acteurs de l'agroalimentaire local ont besoin de se rencontrer "

Ardèche le goût organise pour la deuxième fois son Salon de l'alimentation de proximité « Foud'Ardèche », Pouvez-vous nous en rappeler l'objectif? Philippe Costet: # Its agri de faire se rencontrer l'ensemble des acteurs de l'agroalimentail local, de la produc-tion lagriculteurs, artisans, transfor-mateurs, l'àladiffu-Philippe Costet.

sion (restaurateurs,

commercants, grossistes...l. On s'est en affet apercu, notamment en discutant avec les professionnels, que cette filière de proximité manque de temps pour le faire. Des grossistes avaient déjà mené des initiatives auprès de leurs clients, mais ce salon, porté par le Centre du développement agroalimentaire, est le seul à proposer une approche globale.

Mais cela part vraiment d'une demande, d'un besoin des entreprises de faciliter la récherche de débouches et la rela-tion client. En une journée, ils gagnent beaucoup de temps et le centre remplit vraiment ses missions.

Comment se déroulera cette 2º édi-

Ph. C. «Le Salon se tlendra de 9 à 15 h, lundi 19 mars à la Chambre des métiers et de l'artisanat à Guilherand-Granges, un site central pour capter les professionnels ardéchois, tout en permettant un accès facile à ceux de la Drôme.

Environ 45 entreprises, ardéchoises uniquement, seront présentes idont la moitié de nouveaux par rapport à 2017), ainsi que les stands d'Ardèche le goût et des Chambres d'agriculture, de com-merce et des métiers, partenaires de la manifestation. Les visiteurs l'restaurants, commerces, entreprises alimentaires, sites touristiques, etc.7, clients potentiels en recherche de matière première, viennent aussi des départements limitrophes. Nous avons essayé de réunir toutes les filières (lait, fruits

et légumes transformés pâtisseries-confiseries, grossistes, condiments viandes). L'an dernier, nous avons constaté une sur-représentation des boissons du vin notamment ; cette

fois, ceta devrait être plus équiti-bré. En 2017, nous avions rassemblé près de 200 protessionnels, nous

devrions progresser un peu en 2018. À 9h30, le Salon sera inauguré, puis à 10h30, les visiteurs pourront assister à une conférence sur le thème : « Innover par le design, c'est possible aussi dans l'agroalimentaire I ». À partir de 12 h. y aura la possibilité de reicontres BtoB », sous un format libe, et un pique-nique Goûtez l'Ardèche en par-tenariat avec Les Toqués d'irdèche,

À 14 h, les prix de la meilleure decoration de stand et de la melliaure paguette tradition (rançaise) seront remis

La nouveauté, c'est la co-organisation avec l'Umin' d'un temps dédié aux restaurataurs (14h30) ils sont invités à une visite des stands, puis à une dégustation de produits innovants correspondant aux besoins de la restauration. Les ser vices qui leurs sont destinés au sein des trois chambres consulaires leur seront aussi exposés_=

Que recouvre la thématique du design alimentaire, au cœur de la conférence?

Ph. C. : « Nous avons déjà abordé la question du design allmentaire lors de notre dernière assemblée générale et nous travaillons sur le sujet avec le lycée hôteller de Largentière. Le design est une démarche globale qui place au centre de la réflexion des professionnels, le consommateur et ses attentes. Cela concerne par exemple la manière dont les produits de l'agroalimentaire vant être présentés, la cohérence entre contenu et packaging. Cela peut aboutir à différents résultats : par exemple, de l'histoire que peut raconter un restaurateur avec son assiable au réaménagement de rayons pour un point de vente. Cette démarche évolue fortement ces temps-ci et devient une composante importante dans l'agroalimentaire, ce que les entreprise ne savent pas forcément »

Propos recueitlis par T. R.

- 4 En vue du cançours national. 4 Union des métiers et des industries de l'ivôtefierte.



Le Salon de l'alimentation de proximité se tiendra à la Chambre des métiers et de l'artisanat - 70, allées des Ondines - Guilherand-Granges. De 9 à 15 h.

Inscriptions/repas avant le 12 mars et programme détaillé sur www.ardechalegout.fr/pro. Tél: 04 75 20 28 08.



Pays: France Périodicité : Quotidien

OJD: 223785

Edition: MONTÉLIMAR & DRÔME

PROVENÇALE

Date: 13 MARS 18 Page de l'article : p.6

Journaliste : Michel PASTRÉ

Page 1/1

Hôtellerie-restauration: promouvoir l'apprentissage

ardèche L'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie tenait son assemblée générale, hier matin

Michel PASTRÉ

Lundi 12 mars, c'est à la salle des vignerons du Caveau de Montfleury, à Mirabel, que l'UMIH 07 (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie) a tenu son assemblée générale, en présence d'une cinquantaine de personnes. Première organisation professionnelle des cafés, restaurants, établissements de nuit, indépendants en France, l'UMIH compte près de 300 adhérents en Ardèche.

L'insertion des jeunes en ligne de mire

Elle est présidée par Raymond Laffont et participe activement aux divers combats menés sur plusieurs dossiers: l'économie collaborative et la concurrence déloyale, l'affichage des contrôles d'hygiène, les nouvelles caisses enregistreuses, ou encore l'obligation de retirer les pré-enseignes en lançant l'opération "S'afficher c'est exister"... D'autre part, l'UMIH sensibilise ses professionnels sur la lutte contre le gaspillage alimentaire. Elle participe activement au plan gouvernemental de relance de l'apprentissage, voie d'excellence, qui reste un axe de développement majeur pour elle, car « l'insertion des jeunes dans ses établissements est une préoccupation permanente» pour ses chefs d'entreprise. Deux commissions ont été créées et seront mises en place le 23 avril: une «structurelle pour aider et informer les adhérents et une autre marketing et communication».

Plusieurs intervenants étaient par ailleurs présents: Valérie Judelle (KLESIA) pour la mutuelle de la restauration; Laurent Boulet (EDF) pour l'accompagnement sur l'efficacité énergétique; Marie-Pierre Hilaire pour Ardèche le goût; Gil Breysse, président de l'Agence de développement touristique qui met ses outils de communication à disposition; Jean-Paul Poulet, président la chambre de commerces et d'industrie qui est à l'écoute de la profession; Jérôme Dalverny conseiller départemental en charge du tourisme et Isabelle Massebeuf, conseillère régionale, qui a défendu l'amendement permettant l'obtention d'aides régionales à l'hôtellerie. Jérôme Deldon de l'agence Mill a présenté ce que sera le futur site Internet à destination des adhérents, outil de communication performant et attractif.





Publié le 20/03/2018 sur Blasting News > SOCIÉTÉ > 2018 > 03 > Foud'Ardèche, l'incontournable salon de l'alimentation de proximité

Foud'Ardèche, l'incontournable salon de l'alimentation de proximité

Évaluer ce titre

Nouveau succès pour Foud'Ardèche, lundi 19 mars à Guilherand-Granges, où producteurs, restaurateurs et consommateurs ont pu échanger.

Vous aimez cette news ? Pourquoi ne pas jeter un oeil à la communauté Inclassables pour rester au top de l'actu et en discuter avec les autres fans !

SUIVRE



Foud'Ardèche et Ardèche le goût misent sur le savoir faire Ardéchois et sur l'authentique



Suggérer une correction pour cette news

Confronté à des enjeux de société, économiques, environnementaux, sanitaires, l'agroalimentaire Ardéchois relève tous ces défis avec l'association Ardèche le Goût. A travers des salons, des logos pour les producteurs, une valorisation de l'agroalimentaire Ardéchois, les bénévoles et salariés qui entourent le président Philippe Costet se veulent un levier pour les producteurs et transformateurs Ardéchois. Les rencontres professionnelles Foud'Ardèche du 19 mars ont prouvé cette volonté, à travers les dizaines de stands installés à Guilherand-Granges, sur les bords du Rhône.

Quel est le point commun entre "la Glaneuse" (Saint-André-en-Vivarais) spécialisée dans la cueillette de plantes sauvages et la réalisation de sirops, et "Loutriol SAS" (Lachapelle Sous Aubenas) dont la réputation s'appuie sur la fabrication de nectars, jus de fruits, confitures élaborés avec des fruits d'origine locale? Ou encore "Les fils de Jules Courtial" (Châteauneuf-de-Vernoux), dont le savoir faire dans la fabrication de charcuteries artisanales est incontournables depuis 1930, et "Nectardéchois" (Pailharès), qui transforme à façon les fruits et légumes des producteurs et particuliers en jus et nectars? D'abord l'implantation en Ardèche. Ensuite le label vert "Goutez l'Ardèche" afin de "démarquer tous ces produits authentiques des productions industrielles françaises" précise Philippe Costet, président d'Ardèche le goût, et premier vice-président de la chambre d'agriculture de Privas.

Les producteurs Ardéchois veulent développer leurs débouchés localement

Peu relayées par les journaux papiers, à l'image du Dauphiné Libéré, les initiatives d'Ardèche le goût ont permis de "tirer vers le haut" des productions ardéchoises autrefois confidentielles, en les aidant à un référencement départemental, et même régional. Avant que le label "goutez l'Ardèche" ne les conforte, qui connaissait, en Rhône-Alpes, "Ardèche frais" (Aubenas), les "boissons Sofabo" (Laviledieu), la "Brasserie Bourgamel" (Vals-les-Bains), la "Brasserie Le Duff" (Le Teil), "Clément Faugier" (Privas) et ses marrons glacés ? "Toutes ces sociétés artisanales ont banni les traitements chimiques et ont renoncé à l'incorporation de tout additif à leurs préparations" indique Sian Wallace, créatrice de l'agence de communication Ardéchoise "Vivarais Com".

Rencontrée sur le salon, le 19 mars, Sian Wallace est aussi persuadée que "Le design est un puissant levier d'innovation économique, et que l'Ardèche possède les atouts nécessaires pour l'activer.... Le e-commerce, des sites internet adaptés peuvent aussi démultiplier les ventes de ces petites structures...".

Dans un département touristique où des médailles récompensent les meilleurs miels des apiculteurs du Sud Est de la France, où des structures comme Ardèche le goût et Vivarais Com valorisent les produits Ardéchois, la défense

constante du terroir, de l'authentique, dans un environnement préservé recueillent un écho favorable auprès des consommateurs. Mais aussi des représentants des producteurs et des filiales, à l'image des apiculteurs Ardéchois représentés, le 19 mars, par le président de l'Abeille Ardéchoise et Drômoise, syndicat professionnel de défense des apiculteurs, des abeilles et des miels. Certes, comme le précisait un "artisan transformateur", "beaucoup de collectivités territoriales, comme les lycées ou les hôpitaux, la restauration scolaire en général n'ont pas encore le réflexe "Goutez l'Ardèche" et préfèrent du congelé et des centrales d'achat nationales ou régionales. Mais, la plupart des restaurateurs nous suivent, car ils font confiance à notre savoir faire ancestral". Visiblement, l'agroalimentaire Ardéchois a un bel avenir.

À découvrir

Sponsored Links by Taboola

[Panneaux solaires]: La nouvelle loi qui profite aux propriétaires economisersonenergie.com

Les Français s'arrachent le Diagnosticar pour trouver les pannes de leurs voitures

Diagnosticar

Jouez à plus de 80 machines à sous gratuitement

MyJackpot.fr - Votre casino gratuit

Auvergne-rhone-alpes : Eté 2018, l'Etat finance vos nouveaux panneaux solaires Soleil renouvelable

Ce mini climatiseur fonctionne à l'eau ! Les Français se ruent dessus.

Maison Astuce

La France, nouvel Eldorado pour les panneaux solaires!

Soleil electrique





Ça buzz aujourd'hui!

- Deux versions dans l'affaire du jeune tué à Nantes par un policier VIDEO
- Un mercredi à nouveau sous tension à Nantes VIDEO
- Le jeune tué par un CRS à Nantes sous le coup d'un mandat d'arrêt VIDEO
- Kevin et Julien se battent sur le tournage des Marseillais VIDEO

Suggérés pour vous

- Les photos qui confirment que Carla et Julien sont bien en couple VIDEO
- Mexer intéresse fortement l'ASSE VIDEO
- Julien Bert est fou amoureux de Carla Moreau VIDEO
- Alain clashe Laura, Barbara pend sa défense VIDEO

À propos de Blasting News

Cette section et destinée à fournir des informations de manière transparente à propos de Blasting News, son processus éditorial et son engagement à publier des news dont les faits sont vérifiés en accord avec les principes du The Trust Project - News with Integrity (Blasting News ne fait pas encore partie du programme).

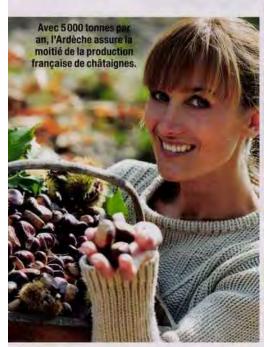
Pays: FR

Périodicité : Irrégulier

Date: MARS/MAI 18 Page de l'article: p.66-69

Page 1/4

L'Ardèche





Entre Rhône et Cévennes

Bienvenue au pays de la châtaigne

Un périple savoureux autour de la châtaigne qui mène à bien d'autres découvertes, des Monts d'Ardèche jusque dans le sud du département

alaises, collines boisées et rocailleuses, rivières serpentant dans des gorges... Dans ce paysage splendide mais parfois austère, les villages sont accrochés à la montagne, perchés ou cachés. Et l'on se rend vite compte que l'Ardèche ne se résume pas à la seule châtaigne et que les saveurs y sont multiples.

Les Monts d'Ardèche, terre de châtaigniers

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

COMMENT Y ALLER

EN VOITURE: Via l'autoroute A7 depuis Lyon ou Marseille

EN TRAIN: La gare de

Montélimar est accessible par TGV depuis Paris (2 h 40) et Marseille (2 h 30), Un car TER conduit ensuite à Aubenas (1 h).

EN AVION: Les aéroports les plus proches sont Lyon, Grenoble et Marseille.

teurs locaux. Ils se sont spécialisés dans la pâtisserie à base de farine de châtaigne. « On peut tout réaliser: crêpes, gâteaux, madeleines... Il n'y a pas de recettes particulières mais c'est une farine lourde, qui ne gonfle pas. Il ne faut donc pas la travailler seule. On mélange 1/4 de farine de châtaigne pour 3/4 de farine de blé (ou de Maïzena si on est allergique au gluten). Ensuite, on utilise les mêmes ingrédients qu'à la maison! » Et leurs produits sont délicieux comme les langues de chat au miel de châtaigniers.

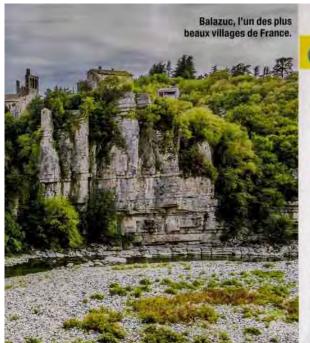
Joyeuse: à l'origine du macaron

Le mercredi, à Joyeuse, c'est jour de marché mais les nombreux producteurs présents ne doivent pas faire oublier la visite du musée de la Châtaigneraie ni celle de la maison Charaix, pour un petit cours d'histoire sur... le macaron! Car c'est au duc de Joyeuse que l'on doit, a priori, cette tradition depuis le XVIe siècle. De ses noces avec la bellesœur du Roi pour lesquelles Catherine de Médicis fit venir d'Italie des pâtisseries aux amandes, les maccarone, le duc ramena dans son duché épouse et recette, fort bien gardée depuis par les pâtissiers de Joyeuse. La maison Charaix-et plus particulièrement Laurent Palanque - perpétue aujourd'hui l'héritage de ce macaron originel, croustillant avec en fin de bouche un parfum d'amande caramélisée. « S'il est habituel de le croquer avec un café ou une glace, les plus audacieux n'hésiteront pas à le tartiner de foie gras. »

Périodicité : Irrégulier

Date: MARS/MAI 18 Page de l'article: p.66-69

Page 2/4



Rencontre gourmande

ENTREPRISE SABATON, confiserie

"La châtaigne est un fruit compliqué"

Chez Sabaton, on connaît la châtaigne car Christophe, l'actuel dirigeant, est le petit-fils du fondateur. En gardien de cette maison créée en 1907, il continue à transformer la châtaigne de l'Ardèche: la sardonne, la bouche-rouge, la pourette... en purée, crème, marron glacé ou au sirop. Et il est intarissable. « Il faut savoir travailler la châtaigne sinon je déconseille de se lancer dans une confiture, ce fruit est trop compliqué!



Déjà pour bien les éplucher, il faut les faire bouillir 5 mn pour retirer la première peau avec un couteau. La 2e peau est encore plus adhérente. Il faut donc le faire quand la châtaigne est encore très chaude. Le plus simple chez soi est d'utiliser les produits transformés. Par exemple, si on ajoute de la purée de marrons à de la crème de marrons en pâtisserie, on obtiendra un goût renforcé en châtaigne sans ajout de sucre. » Pour réaliser des marrons glacés à partir de marrons au sirop, il suffit de suivre les conseils sur le site sabaton.fr. Un mélange de sucre glace et d'eau à verser sur les marrons avant de les passer 3 mn au four à 180 °C. « Il faut le faire au moins une fois. Ils sortent du four, brillants comme jamais vous ne les aurez en boutique!»



Ardèche méridionale: on dirait le Sud!

Le pays des Vans, au pied des Cévennes, cultive l'ambivalence. D'un côté, ses forêts de châtaigniers en font une contrée cévenole, de l'autre, ses oliveraies lui offrent son caractère méditerranéen. Dans le hameau de Payzac, Dominique Vincent possède oliviers et un moulin comme son arrièregrand-père: « Je travaille différentes variétés: rougette, négrette, frantoïo, picholine. Quand l'huile coule, c'est magique, on appelle cela le ruban d'or. Tous les arômes volatils sont là, on peut déjà les goûter. » Un autre passionné s'est installé au Domaine de la Magnanerie, sur le hameau de Massargues. Éric Martin, lui, récolte ses olives (ravece, petit ribier, bouteillan, moraiolo...) de bonne heure, en octobre. Pourquoi si tôt? « Pour récupérer le meilleur des vitamines, l'amertume et l'ardence. » Son huile s'affiche sur les tables de grands restaurants comme celui d'Anne-Sophie Pic et il

Le Mont Gerbierde-Jonc, source
de la Loire.

est recensé parmi les 500 meilleures huiles d'olive du monde par le guide de l'Italien Marco Oreggia, la bible de l'huile d'olive!

Ruoms: le palais des vins

Sur la route qui mène à Vallon-Pont-d'Arc, une halte au Néovinum permet de s'intéresser au savoir-faire des Vignerons Ardéchois et leurs 3 appellations: IGP Ardèche, AOP Côtes-du-Vivarais et Côtes-du-Rhône. La visite consiste en une approche pédagogique, puis en une dégustation poussée jusqu'à l'accord mets-vins. Comme la cuvée Vendange d'Octobre, un viognier liquoreux qui se marie aussi bien avec un foie gras, un dessert ou un fromage bleu. Et outre les cépages classiques de chardonnay, sauvignon, syrah, merlot ou grenache, un cépage local apporte son originalité: le chatus.



Cévennes ardéchoises: le règne du picodon

Certes, le picodon ne se limite pas à ce territoire mais à Planzolles s'est établi Terra Cabra, un espace pédagogique sur l'élevage et la production caprine, complété par l'atelier d'affinage Peytot. Ici, on couve du regard ces petits chèvres qui s'affinent 14 jours au moins pour prendre l'appellation picodon. Cette période peut être prolongée de deux, trois mois ou plus, selon les goûts... jusqu'à deux ans d'affinage, c'est alors « un fromage d'amateur de sensations fortes », précise Olivier Moyersoen, tombé dans le picodon depuis tout petit! Et que dire du fromage bardé de lard: « Il faut le passer à la poêle jusqu'à ce que le lard soit grillé et le fromage fondant. Avec un petit viognier, c'est juste le bonheur. »

Périodicité : Irrégulier

Date: MARS/MAI 18 Page de l'article: p.66-69

Page 3/4

L'Ardèche

Moelleux aux marrons

Pour 6 PERSONNES Préparation : 20 MN Cuisson : 45 MN

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

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre et le sucre vanillé. Incorporer la crème de marrons et le beurre fondu. Ajouter la farine et la levure chimique, puis le rhum. Préchauffer le four à 150 °C (th. 5).

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

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

Encore plus gourmand

Nappez le gâteau de chocolat



Pour 6 PERSONNES Préparation : 20 MN Cuisson : 30 MN

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

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

Peler et hacher l'ail, le mélanger dans un saladier avec les pommes de terre, le persil et l'œuf. Saler et poivrer. Chauffer un peu de beurre et d'huile moitié-moitié dans une grande poêle (ou plusieurs pour faire une seule tournée). Déposer des cuillerées de préparation et appuyer légèrement avec le dos de la cuillère pour faire des galettes. Cuire à feu vif 7 à 8 mn de chaque côté, puis cuire encore 10 mn à feu moyen et à couvert: les criques doivent être croustillantes à l'extérieur mais encore moelleuses à l'intérieur. Cuire encore 5 mn à découvert si besoin. Servir bien chaud.

Ca change des frites!

Ces criques sont délicieuses en accompagnement d'un poulet rôti ou d'une côte de bœuf.



Caillettes ardéchoises

Pour 8 PERSONNES Préparation : 45 MN Cuisson : 2 H Repos : 1 H

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

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

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

Enfourner 1 h à 120 °C (th. 4), puis 1 h à 150 °C (th. 5). Servir tiède, accompagné de coulis de tomates.



Périodicité : Irrégulier

Date: MARS/MAI 18 Page de l'article : p.66-69

Page 4/4

Nos bonnes adresses

Où donnin

La Bastide d'Iris****

À proximité de Vallon Pont d'Arc, cet hôtel de charme est un havre de sérénité dans la douce campagne ardéchoise. Entièrement climatisé, il dispose de chambres spacieuses et d'une piscine extérieure chauffée. À partir de 88 €/nuit. Tél.: 0475884477 labastidediris.com

Domaine de l'Eau Vive***

À Largentière, cet hôtel implanté au cœur de la nature ravira les amateurs de vieilles pierres tout en leur garantissant calme et confort. La rivière proche promet balades et baignades dans un cadre magnifique. À partir de 65 €/nuit. Tél.: 0475880002 domaineeauvive.com

Hôtel Le Belvédère***

À Vallon Pont d'Arc, cet hôtel dispose d'une terrasse panoramique qui permet d'admirer le site exceptionnel



des Gorges de l'Ardèche. À partir de 79 €/nuit. Tél.: 0475892053 hotel-ardeche-belvedere.com

Où manger

La Table du Moulin

Au-dessus du moulin de Dominique Vincent, à Payzac, Céline Vincent propose une cuisine inventive à partir de produits frais et locaux, dont la délicieuse huile d'olive de son père. Chez les Vincent, l'olive est une histoire de famille! Tél.: 0475359964

L'Auberge de Banne

Dans son restaurant sur la place du marché de Banne, le chef Baptiste Lamoulie privilégie le circuit court pour composer une carte alléchante. Quant à l'épicerie de l'Auberge, elle permet de faire le plein de délicieux produits locaux et régionaux (fromages, saucissons, bières de brasseries artisanales locales...). Tél.: 0475366610

Le Bouche à Oreille

En plein centre de Joyeuse, on adore ce chaleureux restaurant qui propose une

cuisine bistrot à partir de produits du terroir aimant se laisser influencer par les saveurs du monde. Et la cave, avec ses vins bios (notamment ardéchois), n'est pas en reste! Menus à partir

Tél.: 0475366135

Le Domaine des Dames

Dans le bâtiment des anciennes écuries de Vallon Pont d'Arc, voici un lieu qui charme autant par son décor que par la qualité de sa table. Une cuisine traditionnelle de très bonne tenue, dans une ambiance cosy. Menus à partir de 29 €. Tél.: 0428912410

Goûtez l'Ardèche

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

ardeche-tourisme.com ardeche.com castagnades.fr

A vos Agendas!

19-20 mai

Journée des moulins

Au Moulin de Mandy, découvrez l'incroyable réseau hydraulique qui aboutit à la fabrication du pain par les maîtresmeuniers. Cuisson et dégustation le dimanche. Entrée 3,50 € moulindemandy.fr

29 juin-ter juillet

Ardèche Balloon Festival

Pendant tout un week-end, le ciel de Quintenas se peuple de montgolfières multicolores. Un spectacle féerique. Accès gratuit facebook.com/ ArdecheBalloonFestival

29 juillet

Fête de la myrtille

Surnommée "l'or bleu des Cévennes", la myrtille est l'autre fruit emblématique de l'Ardèche, souvent associée à la châtaigne. Ateliers gourmands et marché artisanal vous attendent à Péreyres. Accès gratuit ardeche.com

11-12 août

Fête médiévale de Désaignes

Ces festivités réunissent chevaliers, troubadours et artisans. Vous pourrez y goûter des mets d'un autre âge, dont le fameux vin d'hypocras.

Accès gratuit medievaledesaignes. jimdo.com

12 août

Fête des vignerons ardéchois

Centre névralgique du vignoble ardéchois, Ruoms met ses vins à l'honneur. Dégustations, visites, spectacles et défilé des muletiers dans les rues de la ville. Accès gratuit ardeche-tourisme.com











Périodicité : Hebdomadaire

Page 1/1



Restaurateurs, traiteurs, grossistes, commerçants alimentaires, transformateurs, producteurs fermiers, syndicats professionnels, cuisiniers... Ils étaient très nombreux ce lundi 19 mars, à la recherche de nouveaux partenariats, lors des Rencontres professionnelles organisées à Guilherand-Granges par Ardèche le goût. Plus de 40 exposants ont échangé avec d'autres professionnels de l'agroalimentaire toute la journée. Des démonstrations culinaires dédiées aux restaurateurs ont ponctué l'après-midl, animées par les chefs de la marque « Goûtez l'Ardèche » autour de produits ardéchois de qualité. Une réflexion autour du Design culinaire et de sa vocation à l'innovation, animée par Claude Santin, a également réuni un auditoire nombreux... Le contenu des débats est à retrouver dès la semaine prochaine dans l'Avenir agricole !

Périodicité: Hebdomadaire

OJD: 1781

Date: 29 MARS 18 Journaliste: Jo. Canton

Page 1/1

GUILHERAND GRANGES Rencontres Professionnelles de l'Alimentation de Proximité

Une belle vitrine pour « l'Ardèche a du Goût »

Guilherand-Granges a été, durant une journée, le point d'intérêt de l'alimentation de proximité, avec le 2e salon « Ardèche Goût » qui s'est déroulé à la Chambre des Métiers et de l'Artisanat en partenariat avec la CCI et la chambre d'agriculture de l'Ardèche.



Information et dégustation des produits ardéchois

ne journée vécue dans la convivialité grâce aux professionnels de l'alimentaire: restaurateurs, commerçants, grossistes, transformateurs et artisans des métiers de bouche. Un objectif essentiel, favoriser les rencontres entre fournisseurs et clients de proximité pour développer les réseaux locaux et découvrir de nouvelles tendances. Ambiance chaleureuse et détendue, générée par la présence des 45 exposants qui ont fait décuster les riches produits du terroir Ardéchois, la bonne humeur était de mise... En parcourant ce salon, on prend conscience de la diversité des métiers du goût, de la création, de l'innovation, qui font le tissu de l'agroalimentaire de ce département. A savoir : les brasseurs et boissons fruitées, fromages et produits laitiers, charcuteries et salaisons, fruits et légumes, grossistes, confiserie/pâtisserie et boulangerie... La cérémonie d'inauguration a été ouverte par Fabienne Munoz, présidente de la chambre des métiers, lieu symbolique de l'artisanat sur Guilherand-Granges, toujours disposé à créer l'évènement mettant en valeur les produits ardéchois. L'inauguration a été suivie de la conférence « Innover par le design » avec 4 invités venus témoigner de leurs pratiques dans ce domaine.

Jo. Canton



Les personnalités (de G à D) Mathieu Darnaud, Olivier Amrane, Jany Riffard (représentant la maire de Guilherand-Granges), Sabine Buis, Jean-Paul Poulet, Philippe Costet, Fabienne Munoz

Les petites phrases de l'inauguration

Jean-Paul Poulet, président CCI Ardèche : « Le secteur agroalimentaire est essentiel dans l'économie ardéchoise. Ce salon permet de mettre en valeurs des produits de qualité et il perpétue le savoir-faire de l'Ardèche. Business, innovation, convivialité et authenticité, sont les maître-mots de cette journée ».

Sabine Buis, vice-présidente départementale, représentante du Président Ughetto : « Ce salon permet de faire le lien entre les différents acteurs et institutions des départements : agriculteurs, transformateurs, producteurs etc. En parallèle de ce salon, je veux saluer ici l'action de l'association « Le Merveilles de l'Ardèche », qui a un plan d'actions ambitieux ». Olivier Amrane conseiller départemental : Je veux saluer la synergie qui s'est créée pour faire rayonner les produits de notre beau département, mais aussi les circuits courts mis en place pour faire rentrer ses produits dans les cuisines centrales voire les lycées. Mathieu Darnaud, sénateur : Je salue la dynamique associative qui s'est créée autour de ces rencontres de l'alimentation. C'est l'un des moyens pour promouvoir l'Ardèche et sa richesse agroalimentaire. Dans ce sens, ce salon est une belle vitrine qui est aujourd'hui proposée à Guilherand-Granges et je m'en félicite.

Philippe Costet, président «d'Ardèche le Goût » : «L'alimentation de proximité fait partie des axes principaux d'Ardèche le Goût. Plus de 400 produits ont été sélectionnés par Fou d'Ardèche pour les Etapes Savoureuses de l'Ardèche. Notre «car Fou» d'Ardèche, qui sillonnent les routes du département voire au-delà, connaît un grand succès avec 25.000 visiteurs en 2017. Nous arrivons, tous ensemble, à mettre en place des actions qui ont un formidable impact économique pour notre département. Oui, la région à du goût!»



Périodicité: Hebdomadaire

Date: 24 MARS 18 Page de l'article: p.8

Journaliste : Corinne Legros

Page 1/1



SALON AGROALIMENTAIRE

TOUS FOUS DE FOOD

ARDÈCHE - Guilherand Granges

LUNDI 19 MARS DERNIER, LA CHAMBRE DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'ARDÈCHE ACCUEILLAIT LA 2^{EME} ÉDITION DES RENCONTRES PROFESSIONNELLES FOUD'ARDÈCHE DÉDIÉES À L'ALIMENTATION DE PROXIMITÉ. CETTE VITRINE DU « BIEN MANGER ARDÉCHOIS » A PERMIS À PLUS DE 45 EXPOSANTS DE PRÉSENTER LEURS PRODUITS & LEUR SAVOIR-FAIRE, DE SAISIR LES OPPORTUNITÉS D'AFFAIRES ET D'ÉCHANGER AVEC L'ENSEMBLE DES ACTEURS DE LA FILIÈRE.

Is étaient 46 exposants à investir les locaux de la Chambre de Métiers et de l'Arrisana de l'Arrische fundi 19 mars dernier. 46 professionnels représentant la variété des métiers de l'agnoalimentaire en Ardèche (voir ci-dessous) ant pu présenter leurs produits et rencontrer leurs paairs afin de potentiellement développer des opportunités en B-to-B.

Cette deuxième édition des rencontres professionnelles a été organisée par l'interconsulaire ardéchoise (CMA, Chambre d'agricolture, CCI), et soutenue par un ensemble de partenaires le Centre de Développement agroalimentaire Aruscrio le com isoutenu notamment par le Département de l'Ardèche, la Région, l'Europe et les consulairesi, d'Ardèche et de Saison llabel décerné par la Chambre d'agriculturel, Ardèche Frais, Cave Deshos, la ville de Guilherand-Granges, l'UMIH, Frappa, Les Toqués d'Ardèche et Ardèche

«L'alimenation de proximité fait partie des aes principaux d'action notre assocation qui gère depuis



Plus de 300 professionnels étaient attendus lundi 19 mars dernier.

plus de 20 ans la marque Goûlez (Ardèche qui regroupe plus de 400 produits selectionnels et 200 entre-prises, preducteurs, restaurants, traiteurs, grossies, commerces », précisait Philippe Costet, président d'Ardèche le Goût, « Nous espérans que cette nouvelle édition portera ses fruits pour les professionnels

participants. Nous comptons élargir progressivement la zone des visiteurs de cette manifestation, aux départements (imitrophes, à la région Auvergne-Rhône-Alpes et pourquoi pas plus loin (».

Corinne Legros

LISTE DES EXPOSANTS

- Boissons: Brasserie Bourganet, Brasserie le Duff, Domaine de Peyre Brune, Domaine Salet & Renaud, Domaine de Vigier, Domaine Notre Dame de Cousignac, GAEC du Mas d'Intras.
- Confiseries, boulangerie, pătisserie, biscuits: Clément Faugler, Dinature/Trollat SAS, Marrons Imbert, Les Mignoteries.
- Fromages et produits laitiers: Domaine Olivier de Serres, GAEC de la route Panoramique -Ferme de Raffin, GAEC du Tanarque, Laiterie Carrier, Les Glaces de l'Ardèche, Terre adélice.
- Fruits et légumes (frais et transformés): À portée de mains, Le Jardin des cèdres, Loutriol SAS, Necfruit, Nectardéchois, Sanofru, Vernet SARL, La Glaneuse, Vivacoop.
- Grossistes: Ardèche Frais, Boissons Sofabo, D'Ardèche & de Saison, Desbos Boissons.
- -Huiles, condiments, sauces, épices : ES Vinaigrerie, Lou Mouli d'Oli.
- Viandes, charcuteries, salaisons et escargots: Domaine du Serre GAEC du Pied Palet, Conserverie Marc Sandevoir, Escargot des Restanques, Les fils de Jules Courtial, Salaisons Guèze, Volaitle Roumeysi EARL.