

PANORAMA MEDIAS



PANORAMA MEDIAS

Non exhaustif
Du 1^{er} avril 2018 au 31 mars 2019

TOTAL MÉDIAS : 243

PRESSE ÉCRITE

TOTAL : 62

- Presse locale : 46
- Presse régionale : 7
- Presse nationale : 9

RADIO / TV

TOTAL : 13

Chérie FM	10 octobre 2018	Interview de Philippe Costet pour présenter Ardèche le goût
France bleu Drôme Ardèche	29 septembre 2018	Interview de Jeanne Faguier Pasquier sur l'assemblée générale
	29 septembre 2018	« L'escale gourmande de Patrick Richard » présentant le car Foud'Ardèche
	01 février 2019	Interview de Sandra Teyssier pour présenter la marque Goûtez l'Ardèche®
	24 février 2019	Interview de Marie-Pierre Hilaire en direct du salon de l'agriculture
France Inter	08 mars 2019	Interview de Philippe Costet sur le pique-nique Goûtez l'Ardèche
	29 avril 2018	" La graine qui vous monte au nez" avec Sylvain Petit (ESVinaigrerie)
RCF Drôme/Ardèche	12 mars 2019	Interview de Raphaël Pommier sur le pique-nique Goûtez l'Ardèche®
	12 mars 2019	Interview de Raphaël Pommier sur le guide Miam Miam
	29 septembre 2018	Annonce de l'événement "Ô goûts d'Ardèche" avec la présence du car Foud'Ardèche
	29 septembre 2018	Emission avec Sandra Teyssier pour présenter l'évènement "Ô goûts d'Ardèche" avec la présence du car Foud'Ardèche
	15 septembre 2018	Interview de Raphaël Pommier pour présenter la marque Goûtez l'Ardèche®
TV07	23 août 2018	Relais du communiqué de presse sur le car Foud'Ardèche

WEB

TOTAL : 8

4 juillet 2018	Des monts et merveilles en Ardèche
22 janvier 2019	L'Auberge de Montfleury obtient une étoile !
30 janvier 2019	Ateliers des vacances d'hiver à MuséAl
14 février 2019	Les étapes savoureuses d'Ardèche
18 février 2019	Atelier des vacances d'hiver à MuséAl
19 février 2019	Atelier des vacances d'hiver à MuséAl
21 février 2019	Atelier des vacances d'hiver à MuséAl
26 mars 2019	A table avec les toqués

COMMUNICATION DIFFUSÉE PAR ARDÈCHE LE GOÛT

TOTAL : 160

Site : Actualités mises en ligne sur les sites www.ardechelegout.fr, www.ardechelegout.fr/pro, www.lesetapessavoureuses.fr et www.goutezlardeche.fr : 145

Mailings : Actualités sur l'agroalimentaire ardéchois et sollicitations pour diverses actions : 15 mailings envoyés pour 7752 destinataires

www.e-tribune.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Dans les rayons du Tour de France

Ce mardi 17 avril, le Département de l'Ardèche parcourt en avant-première le tracé du Tour de France 2018 dans son département. En compagnie de Bernard Thévenet, double vainqueur du Tour de France et chargé des relations publiques ASO. Une reconnaissance en car et non à vélo.

Le 21 juillet, le Tour de France traversera l'Ardèche entre Bourg-Saint-Andéol et Saint-Paul-le-Jeune lors de la 14e étape entre Saint-Paul-Trois-Châteaux et Mende.

Au programme de ce premier tour, un arrêt au pont d'Arc et au camping des Tunnels, un déjeuner à la Bergerie, restaurant labellisé "[Goûtez l'Ardèche](#)" et "Les étapes savoureuses", la découverte des vélos de Yann Thomas (Salamandre Cycles réalise des vélos uniques adaptés à la morphologie de leurs utilisateurs et à l'usage qui en sera fait), et un dernier arrêt à la lisière du Gard, en haut de la côte du Grand Châtaignier.

LE LAC-D'ISSARLÈS

Vers une labellisation de la maoche



FÊTE DE LA MAOCHE. Réunion des adhérent de la confrérie.

La confrérie de la maoche, sous l'égide de Nicolas Vernet et de Maureen Brun, organisait jeudi 12 avril au Lac-d'Issarlès une réunion de présentation des activités envisagées pour l'année 2018.

L'association compte une trentaine d'adhérents

Cette association, née en 2003, a pour objet de défendre et d'assurer la pro-

motion de ce plat gastronomique et emblématique de la Montagne Ardéchoise. L'association compte une trentaine d'adhérents parmi des restaurateurs, des bouchers, mais aussi des particuliers.

Depuis ce début d'année, l'association a effectué des démarches de labellisation « Goutez l'Ardèche » et envisage l'IGP pour la suite. La démarche des administrateurs de l'association est de valoriser les produits du terroir et le territoire tout au long de l'année.

Si les caillettes ont largement franchi les frontières

du département, la maoche mérite tout autant d'être connue. La confrérie de la Maoche invite bouchers, restaurateurs, gastronomes et épicuriens à les rejoindre pour mieux se mobiliser et valoriser la maoche. Pour les professionnels souhaitant adhérer, il vous en coûtera 50 €. Pour les particuliers, 20 €. Les communes désireuses de s'associer à la reconnaissance de ce produit du terroir sont également les bienvenues.

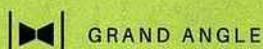
Les adhérents de l'association ont concocté un beau programme qui débutera le 29 septembre

avec un marché aux choux à Rieutord.

Sans oublier la fête de la maoche qui aura lieu le 6 octobre au Béage avec le fameux concours de maoche ouverts aux enfants, aux particuliers et aux professionnels.

Cette année, l'association a mis en place un partenariat avec la commune de Borée qui organise aussi le week-end du 6 et du 7 octobre sa fête de la pomme de terre.

Un joli programme en perspective alliant terroir, gastronomie et convivialité entre amis et en famille. ■



MANGEZ LOCAL !

Nous sommes de plus en plus nombreux à consommer local. Les circuits courts sont dans notre assiette et c'est tant mieux car c'est bon pour la santé, pour l'environnement, pour les rapports humains (ça nous rapproche !)... et aussi et surtout, pour les producteurs. Si en France, après avoir pris du temps, cette prise de conscience est aujourd'hui bien réelle, en Ardèche, on connaît depuis longtemps le goût des bonnes choses et on sait où les trouver, tout près de chez nous. Tout est là, régalez-vous !



A l'Echoppe paysanne à Privas, les producteurs se relaient pour accueillir les clients du mercredi au samedi

LES CIRCUITS COURTS

C'est tendance !

Magasins de producteurs, vente directe à la ferme, marchés hebdomadaires... les circuits courts alimentaires de proximité sont tendances ! Une tendance que les Ardéchois suivent depuis longtemps et qui permet de consommer de bons produits de qualité et de saison tout en soutenant l'économie locale.

Avec plus de 6 000 entreprises (4 700 exploitations agricoles, 300 PME et 1 000 artisans) et 13 000 emplois, le secteur de l'agroalimentaire en Ardèche est le premier employeur du département. Une vitalité qui se remarque au travers des divers signes d'identifications et autres labels présents en Ardèche - AOP, IGP, produits labellisés « Goûtez l'Ardèche® », Etapes savoureuses, Bistrots de Pays... - et qui, grâce aux nombreux produits locaux et de qualité, se traduit aussi par la vente de produits alimentaires en circuit court.

Les paniers paysans, les points de vente collectifs, les marchés hebdomadaires ou les marchés de producteurs... tous renvoient à cette appellation « circuits courts alimentaires de proximité ». Des circuits qui visent à rapprocher le producteur du consommateur, soit sur un plan économique et social, par la vente directe ou avec un intermédiaire maximum entre le producteur et le consommateur (« circuit court »), soit avec une distance raisonnable entre le lieu de production et celui de consommation (« circuit de proximité »), allant d'une trentaine à une centaine de kilomètres. Si certaines pratiques, comme la vente à la ferme ou les marchés existent depuis toujours, d'autres se développent et se structurent.

30 ans de vente directe

« En Ardèche, le Département et la Chambre d'agriculture travaillent ensemble depuis le début des années 2000 sur le développement des circuits courts par l'ouverture de points de vente collectifs (PVC) » explique Yves Boyer, responsable du service Économie à la Chambre d'agriculture.

Fruits, légumes, pain, œufs, miel, viande, fromages, vins... on trouve de tout dans ce type de magasin qui est en fait un groupement d'agriculteurs (entre 10 et 25 membres) leur permettant de mutualiser un lieu, des investissements, des permanences de vente et un projet avec des objectifs communs.

Le premier PVC, les Bourrons couchus, a vu le jour en 1988, à Joyeuse. 30 ans plus tard, une quinzaine de lieux ont ouvert. Le dernier en date, Le Biasco à Jaujac, a été inauguré fin mars 2018; le prochain - La chèvre et le chou (30 producteurs ardéchois, 200 produits) - devrait voir le jour en mai prochain

“ la vente à la ferme est très présente en Ardèche ”

à Villeneuve-de-Berg et fait l'objet d'une campagne de financement participatif (+ d'infos: <http://projet-participatif.ardèche.fr/>).

Les PVC regroupent aujourd'hui près de 400 exploitants pour un chiffre d'affaires de 5,5 millions d'euros.

Autre spécificité du territoire, la vente à la ferme (ou à la cave!), directement chez le producteur, est très présente en Ardèche. Visible grâce à des signalétiques particulières (Bienvenue à la Ferme...) et lors d'événementiels comme L'Ardèche de Ferme en Ferme, la formule attire les clients, ravis de pouvoir rencontrer chez eux les producteurs. La plupart ont une approche « agri-tourisme » qui permet d'attirer des touristes gourmets, curieux de connaître les bons produits du terroir ardéchois.

Des produits transformés à proximité

Tous les produits vendus ne sont pas des produits bruts. « *Pour les produits transformés, comme la viande, les pâtés, les plats préparés... il existe des ateliers de transformation collectifs* » précise Lucia Latre, chargée de mission transformation, circuits courts et tourisme à la Chambre d'agriculture. Complémentaires des ateliers de transformation à la ferme, ils permettent d'investir à plusieurs dans des équipements qui peuvent vite être onéreux. La transformation de produits à base de viande est également rendue possible par le maintien des abattoirs de proximité. Il en existe trois en Ardèche à Annonay, Aubenas et Privas, qui sont un véritable enjeu pour la filière élevage. Le Département a apporté son soutien à la modernisation de deux d'entre eux il y a deux ans (80 000 €).

Goûtez l'Ardèche !

Qui dit circuits courts en Ardèche, dit forcément Goûtez l'Ardèche® ! La marque existe depuis 1994, ce qui prouve que l'Ardèche était en avance sur ce sujet-là.

Ajoutez à cela, le centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût » créé en 2010 qui édite tous les ans le guide Miam miam, le guide des circuits courts disponible dans tous les offices de tourisme, les sites touristiques et chez les producteurs et restaurateurs.

A ne pas oublier, non plus, le car Foud' Ardèche qui prône les circuits courts et la connaissance des produits ardéchois dans les écoles et sur les événements depuis bientôt 2 ans !

 D'INFOS
www.ardèchelegoût.fr





Les vins rosés

Avec leur goût sec et fruité, leur robe ensoleillée, les rosés d'Ardèche sont synonymes de plaisir.

Festifs et spontanés, ils n'ont besoin d'aucun cérémonial pour être appréciés. À l'apéritif entre amis, avec toutes sortes de cuisines, celles de tous les jours ou celles plus exotiques, les rosés d'Ardèche sont reconnus pour leur saveur, leur fraîcheur... et leur convivialité !

Contrairement à une idée assez répandue, **le rosé n'est pas un assemblage de vin rouge et de vin blanc**. Le rosé est au contraire un vin assez complexe et délicat à élaborer. Il est issu de raisins noirs à jus blanc. On peut faire du rosé avec tous les cépages utilisés pour les vins rouges. Le rosé est une affaire de **vinification**.

En Ardèche méridionale, on ne compte pas moins d'une dizaine de cépages rouges différents. La richesse des terroirs qui composent notre département est à l'origine de cette diversité. Chaque cépage apporte ses particularités : la syrah donnera une note épicée et de la structure, les grenaches une note fruitée... Aucun rosé n'est identique.

On trouve ainsi une large palette de rosés à consommer tout au long de l'année, en apéritif ou en accompagnement de viandes, charcuteries, fromages et desserts.

Même si le rosé est un vin qui s'apprécie frais, il est préférable de ne pas le boire « glacé » ! Comme pour le vin blanc, un refroidissement trop brutal et violent bloque les arômes. Pour préserver son fruité, il est également recommandé de le boire dans l'année.

D'un point de vue technique

Pour faire un bon vin rosé, la vendange doit s'effectuer tôt le matin, aux heures les moins chaudes de la journée de façon à conserver le maximum d'arômes du raisin et éviter l'oxydation.

Il existe deux techniques de vinification : le pressurage direct et la saignée.

- Dans le cas du pressurage direct, les raisins sont pressés immédiatement. Le jus reste peu en contact avec les peaux. Le vin obtenu est rose pâle ou gris.

- Lors de la saignée, les raisins macèrent. Le jus reste en contact avec les peaux selon une durée variable, en fonction de l'intensité aromatique et chromatique souhaitées. Lorsque l'intensité de la couleur est suffisante, on pratique la « saignée » dans les cuves par le prélèvement d'une partie du moût avant fermentation. Les rosés représentent environ 30 % de la récolte viticole du sud de l'Ardèche.

En Ardèche, on trouve des rosés sous AOP (Côtes du Rhône et Côtes du Vivarais) et sous IGP Ardèche... à retrouver chez les restaurateurs, cavistes et en grandes surfaces.

Page réalisée avec la marque collective Goûtez l'Ardèche®.

Pour connaître les vins sélectionnés par le jury de dégustation Goûtez l'Ardèche® : www.goutezlardeche.fr

À consommer avec modération.

www.franceinter.fr

Pays : France

Dynamisme : 57

La graine qui vous monte au nez !

On va déguster

dimanche 29 avril 2018

par François-Régis Gaudry

Lien audio:<https://www.franceinter.fr/emissions/on-va-deguster/on-va-deguster-29-avril-2018>

Du champ jusqu'au pot, de la culture intensive au Canada au renouveau de l'artisanat français, on vous dit tout sur la moutarde !



La moutarde va vous monter au nez © Getty

Sylvain Petit

Artisan vinaigrier / moutardier



Date : 29/04/2018

Heure : 05:07:28

www.franceinter.fr

Pays : France

Dynamisme : 57

Ingénieur agroalimentaire ayant travaillé pour des groupes internationaux, a changé de vie en 2006 et a intégré une laiterie familiale en Ardèche, PME de 23 salariés qui correspondait plus à ses convictions.

Une bouteille de vin oubliée dans sa cave qui s'était transformée en vinaigre l'intrigua et lui donna envie de produire un vinaigre selon la méthode orléanaise, méthode ancestrale de production quasiment disparue.

Poussé par son entourage, il m'inscrivit en auto entreprise en 2009.

En 2012, les produits de la TTPE sont labellisés « Goûtez L'Ardèche », label ayant pour but de promouvoir les produits Ardéchois aux qualités gustatives et avec une éthique irréprochable.

Ayant effectué ses études sur Dijon, il savait que la graine de moutarde ne poussait plus en Côte d'Or depuis bien longtemps, aussi l'idée de produire de la moutarde locale a germé.

Début 2016, les premiers pots de moutarde locale sortirent de son atelier, ce fut un succès immédiat.

En 2017, il fut lauréat du concours « Talents Gourmands » . Ce concours lui a permis de se faire connaître des grands chefs de la région et d'entrer sur leurs tables.

Toujours en 2017, il aintégré une société coopérative d'entrepreneurs nommée Pollen Scop.

Le site

Philippe Belissent

Chef du Cobéa

« Philippe Bélissent et Jérôme Cobou sont de ces amoureux du bon et du beau qui ont comme passion commune le grand art de la gastronomie. Forts de leurs expériences riches et diverses, mais également d'une complicité de près de 15 ans, ils unissent aujourd'hui leurs talents respectifs en dédiant à la gastronomie un nouveau point de référence : le restaurant Cobéa .

En souhaitant partager leur esprit de création et leur exigence de qualité, ils ont choisi comme symbole cette plante vigoureuse dont la floraison évoque les senteurs et saveurs qu'ils veulent transmettre. Le Cobéa représente également un esprit d'universalité puisqu'il se cultive sous de nombreuses latitudes....

Salué unanimement par la presse et par une clientèle exigeante et fidèle, il poursuit aujourd'hui cette recherche constante de l'excellence qui l'a toujours motivé. Désormais libre d'une totale création, il met à profit ses nombreux voyages et son expérience des traditions culinaires pour imaginer une carte renouvelée quotidiennement. »

Les grandes dates : Septembre 2011 : Ouverture du Cobéa...

Mars 2012 : Cobéa décroche sa première étoile au Guide Michelin.

Septembre 2015 : Philippe Bélissent, Chef du Cobéa, gagne le Concours télévisé de TF1 « Le Meilleur Menu de France »

Restaurant Cobéa

11 rue Raymond Losserand 75014 - tél : 01 43 20 21 39



Date : 29/04/2018

Heure : 05:07:28

www.franceinter.fr

Pays : France

Dynamisme : 57

[Visualiser l'article](#)

Jours d'ouverture du mardi au samedi - 1 seul service accueil déjeuner : 12h15 à 13h15 accueil dîner : 19h15 à 21h15

Le site

Les recettes de Philippe Belissent

Les marinades.

Marinade viande/moutarde.

4 c à s de sauce soja

1 c à s de vinaigre de cidre

2 c à s de miel d'Acacia

1 branche de romarin

Un peu d'épices (cumin/cannelle)

Et 2 grosses c à s de moutarde fine !

Tout mélanger et mariner la viande la veille.

Bien grillé au barbecue ou à la plancha !!

Parfait avec du cochon, un magret de canard ou une pièce de bœuf.

Quelques pommes de terre à la braise et une salade ...

Marinade poisson/moutarde

Dans un bol, mélangez

6 c à s de moutarde à l'ancienne

3 c à s d'huile d'olive

Ajouter un peu de zeste de citron jaune, un peu d'herbes hachées (basilic, coriandre et cerfeuil).

Bien badigeonner le poisson et le tour est joué !!

Idéal pour un maquereau ou une dorade au four ou au barbecue.

Beurre à la moutarde

250 gr de beurre pommade (bien mou)

Les zestes d'1 citron vert

3,5 gr de fleur de sel

25 gr de moutarde à l'ancienne.

Tout mélanger ensemble. C'est fini !!

Lapin à la moutarde en cocotte

Les ingrédients :



Date : 29/04/2018

Heure : 05:07:28

www.franceinter.fr

Pays : France

Dynamisme : 57

1 lapin fermier d'environ 1,5/2kg
3 échalotes hachées
1 petit oignon blanc haché
2 gousses d'ail hachées
1 bouquet garni
2 c à s de moutarde fine
2 c à s de moutarde à l'ancienne
2 c à s de bonne crème épaisse
1 verre de vin blanc (moi, je mets du chablis l'été, et un savagnin l'hiver.)
2 verres de fond blanc de volaille.
1 c à s de farine
Huile d'olive
sel/poivre.

Couper votre lapin en 8 morceaux (en 2 les cuisses et le râble et laissez entier les épaules).

Fariner les morceaux et tapoter pour enlever l'excédent de farine.

Mélanger les 2 moutardes avec un filet d'huile d'olive et badigeonner les morceaux au pinceau.

Colorer les morceaux de lapin à l'huile d'olive sur toute les faces et retirer les de la cocotte.

Dans cette même cocotte, faire revenir oignons, échalotes et ail.

Ajouter le bouquet garni, le reste des moutardes et la crème.

Remuer 5mins, déglacer au vin blanc

Remettre le lapin et ajouter le fond blanc

Cuire à feu doux avec le couvercle pendant 1h/1h15.

Piquer votre lapin avec la pointe d'un couteau. Il est fondant et se détache légèrement, c'est parfait.

Servir avec des tagliatelles ou des frites maison !!

Biscuits sucrés-moutardés

Les ingrédients :

60 gr de beurre
85 gr de sucre cassonade
45 gr de sucre semoule
2 gr de fleur de sel
4 gr de levure
189 gr de farine
1 œuf entier
70 gr de moutarde au choix (ancienne, pain d'épices, miel, moutarde aux fruits etc...)

www.franceinter.fr

Pays : France

Dynamisme : 57

Dans un batteur si possible sinon à la main, mélanger la cassonade et le sucre semoule avec le beurre pommade.

Ajouter la farine, le sel et la levure. Mélanger.

Ajouter l'œuf. Mélanger et finir avec la moutarde.

Le coup de coeur de François-Régis Gaudry :

VARIÉTTE est une gamme de Conserves fines de légumes fruits ANCIENS Bios

Sauce tomate BIO de

Variété ancienne Noire de Crimée

Variété ancienne Ananas

Variété ancienne Cœur de bœuf rouge

Variété ancienne San Marzano rouge

Issues de cultures de variétés anciennes (pour leur goût, leur diversité, leur mode cultural écologique, indépendant, reproductible et libre)

Origine Sud de la France, de la graine à la culture au produit 100% naturel - Fabrication ARTISANALE dans le Gers

A venir pour la production été 2018 : Sauce tomate Green zebra, Rose de berne, Cornu

Prix de vente de 5,70€TTC à 6,90€TTC selon les points de vente - Pack découverte 30€TTC les 6, uniquement sur le site internet

En vente à la *Maison Plisson et au Printemps* - Liste des points de vente sur Le site internet



Sauce tomate Variette / FR Gaudry

La chronique vin de Sylvie Augereau :

Les vinaigres



Date : 29/04/2018

Heure : 05:07:28

www.franceinter.fr

Pays : France

Dynamisme : 57

Vinaigre de muscat surmuri
18€ les 50 cl

Vinaigrierie La Guinelle
Hameau Cosprons 66 660 Port-Vendres - 04 68 98 01 76

La Boutique de la Guinelle
Rue Saint-Sébastien
66 650 Banyuls sur Mer
04 68 85 54 12

Le site

En province :

V Marchand à Montpellier (34) ,
Cave Saint-Aubin à Angers (49)
La part des Anges à Nice (06)
Aux Crieurs de Vin à Troyes (10)
Aromo Cave à Lyon (69)
A Paris :

Le Verre Volé (10è)
Le bel Ordinaire (10è)
Les comptoirs de la Tour d'Argent (5è)
La Dernière Goutte (6è)
Les Crus du Soleil (14è)
La Grande Epicerie (7è)
Les Papilles (5è)
Points de vente
La Vie-négrette - 10€ les 50 cl
Vin Ser da bec - 14€ - 100% cépage négrette
Marc Penavayre - Château Plaisance - 102 Place de la Mairie - 31 340 Vacquiers - 05 61 84 97 41
Le site

Le coup de lame d'Arnaud Daguin

Colonel Moutarde

J'aime bien me servir de la moutarde comme sujet principal, donc nous allons élaborer une sauce un peu savante qui met la moutarde à l'honneur.

Le principe est celui de la Béarnaise...

Donc la Moutardaise !

Deux jaunes d'œuf et une cuillère de votre moutarde préférée, trois cuillères d'eau fraîche et hardie que je fouette ça en huit dans une casserole au bain marie.



Date : 29/04/2018

Heure : 05:07:28

www.franceinter.fr

Pays : France

Dynamisme : 57

Ça devrait monter en sabayon, et quand ça fait la pointe sans retomber, j'incorpore un bon verre de beurre clarifié à peine tiède, en dessinant des O. C'est prêt.

On en fait juste ce qu'il faut car c'est très fragile et ça ne tient pas plus longtemps que le repas mais vous verrez, avec des asperges par exemple, c'est la joie!

D'ailleurs je vais manger ça tout à l'heure et....

Il moutarde !!!

La programmation musicale :

It runs through me - Tom MISCH/DE LA SOUL -
L'oiseau - FEU CHATTERTON

L'équipe

François-Régis GaudryProducteur
Lauranne Thomas
Nadia ChouguiAttachée de Production

SAINT-PÉRAY Salon des métiers de l'artisanat **Présence du pâtissier Alain Mounier**



Le président du Syndicat des Pâtisseries-Confiseurs-Glacières de l'Ardèche, Alain Mounier (blouse noire), était au Salon des métiers de l'artisanat du Teil, avec ses collègues du département, pour parler de leur métier et faire des démonstrations de pâtisserie.

Président du Syndicat des Pâtisseries-Confiseurs-Glacières de l'Ardèche, le St-Pérollais Alain Mounier était logiquement présent au 2ème Salon des métiers de l'artisanat qui avait lieu au Teil, le jeudi 26 avril, à l'initiative de la CMA de l'Ardèche, soutenue par département 07, la Région AuRA et le Ministère de l'Education Nationale. Les nombreux vi-

siteurs, dont beaucoup de scolaires de primaire et du secondaire, ont pu lui poser des questions sur son métier, ainsi que sur la fabrication du fameux « Lou Pisadou », une pâtisserie 100% ardéchoise, labellisée « Gôûter l'Ardèche », fabriquée devant eux et qui est proposée depuis 1994 par une vingtaine d'artisans-commerçants adhérents au syndicat.

LE TEIL Pacte Ardèche 2017 : la Région et la chambre d'agriculture de l'Ardèche main dans la main

Les actions pour l'agriculture

Gâce au Pacte Ardèche 2017, 27 millions d'euros vont permettre au territoire de mener des actions en faveur de l'agriculture. La semaine dernière à la pépinière d'entreprises du Teil, Chambre d'agriculture de l'Ardèche (CAA) et Région ont présenté la feuille de route commune des actions fléchées agriculture, pour les cinq années à venir.

Jean-Luc Flaugère, président de la Chambre d'agriculture, se disait « *content que la Région ait pris en compte la ruralité dans ce programme**. *« Dans les territoires ruraux, il y a de l'économie : entreprises agricoles, d'artisanats... Cette notion d'économie en territoire rural est fondamentale. »*

Le conseiller régional Olivier Amrane a rappelé que dans les actions qui vont être menées, les circuits courts sont un « gros volet », avec des structures innovantes comme d'Ardèche et de saison. Chiffres à l'appui, 140 collectivités font appel à

d'Ardèche et de saison.

Yves Boyer, responsable du service agricultures et territoires de la CAA, a présenté ces actions qui vont concerner en particulier la filière méditerranéenne, les circuits courts et la filière animale.

Objectifs pour la filière méditerranéenne ? L'olive, la truffe, et les plantes aromatiques et médicinales sont des filières sur lesquelles le potentiel de développement est important. « *Elles méritent un accompagnement pour se structurer* ». Pour l'olive, l'objectif est le développement de la production et l'obtention d'un label de qualité. Pour la truffe, la professionnalisation des acteurs, quant aux plantes aromatiques, comme pour l'olive, l'action va être de développer les cultures.

Une marque « agneau de l'Ardèche »

Sur les circuits courts, les actions vont porter sur le besoin en atelier de transformation collective, pour les produits agricoles et agroalimentaires. L'Ardèche compte à ce jour 14



Le directeur de la chambre d'agriculture de l'Ardèche Vincent Quenault, son président Jean-Luc Flaugère, Olivier Amrane conseiller régional, Yves Boyer Responsable du Département Valorisation des Produits à la Chambre d'Agriculture de l'Ardèche.

magasins de producteurs et devrait en compter 18 d'ici la fin de l'année.

Sur la filière animale, une marque va être déposée pour la filière ovine : « agneau de l'Ardèche ». Le but est de structurer la filière.

Pour ce qui est de la production de cerises et de petits fruits, le département doit faire face à des difficultés liées au parasite, le *Drosophila suzukii*.

Des actions vont ainsi permettre de mener un

travail pour planter de nouveaux cerisiers, en utilisant la protection physique et aider ceux qui ne peuvent pas replanter de cerisiers. Autre chiffre, 90 000 euros pour le CDA (Centre de développement agroalimentaire) qui porte un certain nombre d'actions.

A.G

Le Pacte Ardèche 2017, c'est quoi ?

Le conseiller régional Olivier Amrane a rappelé ce qu'est le Pacte Ardèche 2017. Ce Pacte régional, accordait à trois départements dont l'Ardèche a la « volonté de ne pas laisser les territoires hyper ruraux ». Ainsi, pour notre département, la Région va injecter 104 M d'euros sur les cinq prochaines années pour permettre la mise en place concrètes d'actions et ce selon trois axes :

- L'ouverture du territoire et l'accompagnement de projets structurants (équipements...),
 - L'économie, l'agriculture un volet qui génère de l'économie et de l'emploi, l'agroalimentaire, la formation, l'innovation, l'installation des entreprises...
 - Et enfin l'accompagnement de projets touristiques, sportifs...
- Sur le volet agriculture, il ne faut pas oublier que le département a un plan châtaigne et aura bientôt un plan cerise.

C'est parti pour la 7e édition de la Chaussée des Géants

Thueyts

Samedi 5 mai, dans la salle des associations, Jean-Luc Testud, président du trail La Chaussée des Géants, a réuni les organisateurs pour une mise au point sur cette journée sportive et festive qui aura lieu le 2 juin.

Tout sera prêt pour ce moment incontournable parrainé par les deux coureurs ardéchois Fabien Merchat et Pierre Benet. Deux cent quarante bénévoles accueilleront le millier de coureurs attendu, qui viennent de la France entière, voire de pays étrangers, pour participer à cette compétition qui est qualificative pour l'Ultra Trail du Mont-blanc (le circuit des Trois Vallées, 51 km, 3 points; le Ranc Qualiou, 20 km, 1 point). Pour les moins aguerris, le 3e parcours, La Gravenne (10 km), permet de découvrir les magnifiques paysages de la haute vallée de l'Ardèche.

Dès le 18 mai, salle de la mairie, les bénévoles, encadrés par des professionnels de santé, participeront à une initiation aux gestes de premier secours. Le 1er juin à 18 heures, à la mairie, Geneviève Rey, animera une conférence, ouverte à tous, sur: "Une Guérisseuse répond à vos questions". Le 1er juin, les 85 élèves des écoles de Thueyts participeront à une course enfants autour du village.

Le 2 juin, une fois la ligne d'arrivée franchie, Talus'in, la mascotte, a réuni ses amis soignants pour aider les coureurs à mieux récupérer et répondre à leurs questions. Ils pourront rencontrer, des médecins accompagnés par des étudiantes infirmières de l'IFSI Aubenas, des ostéopathes des pédicures-podologues. Des kinés

encadreront des étudiants de l'école de kinésithérapie de Vichy.

Pour tous, les Archers de Jaujac proposeront une initiation au tir à l'arc, l'Association Vivarais Ard Bike 07 fera une démonstration BMX Free Style alors qu'une animation sera assurée avec le car Food'Ardèche. Enfin un marché de producteurs, Goûtez l'Ardèche, sera là pour régaler les gourmands.



Lutter contre le gaspillage alimentaire

Villeneuve-de-Berg

Lundi 14 mai, le car Foud'Ardèche stationnait devant le collège Laboissière afin que des équipes formées par les élèves, participent à chacun des trois ateliers proposés.

À l'extérieur, un atelier "Place de marché" sur les filières alimentaires ardéchoises.

À l'intérieur du car, un atelier "Découverte des métiers" avec des tablettes tactiles.

Le dernier, un atelier exploration des paysages et des saisonnalités par le biais d'une projection de film.

Une quinzaine d'élèves venue du collège de Monpezat-sous-Bauzon et une trentaine d'élèves du collège de Villeneuve-de-Berg participaient aux trois ateliers.

Tous étaient volontaires pour relever le défi lancé par Ardèche le goût sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Les jeunes ont travaillé sur le sujet toute l'année scolaire, en dehors de leurs horaires de cours. «Le but est de faire coopérer les collégiens de deux établissements en les faisant réfléchir à la création d'un nouvel atelier qui sera mis en place cet automne» a conclu une animatrice d'Ardèche le goût.



Villeneuve-de-Berg

VILLENEUVE-DE-BERG Au collège

Ils disent non au gaspillage alimentaire



Les principaux des 2 collèges, les enseignants et une partie de la quarantaine de collégiens qui ont participé à la rencontre "écologie" Villeneuve-Montpezat

Belle coopération entre les élèves de 6^e et de 5^e du club écologie du collège Laboissière à Villeneuve-de-Berg et leurs camarades de 4^e du club du collège Joseph-Durand de Montpezat-sous-Bauzon. C'était lundi dernier, au collège villeneuvois que la rencontre a eu lieu, les premiers profitant de l'expérience sur plusieurs années des seconds.

« Éviter le gaspillage alimentaire » était le thème des échanges entre ces jeunes volontaires. Si déjà, à Montpe-

zat, on pratique et on innove dans ce domaine, à Villeneuve-de-Berg on débute.

Depuis le début de l'année, à Laboissière, on a pesé les retours de la cantine en transformant ces chiffres en nombre de plateaux jetés, on a enquêté auprès des familles, on a exposé les panneaux créés par Montpezat, on a commencé à prendre des bonnes habitudes...

Ce lundi, les échanges étaient nombreux entre les deux groupes d'autant qu'ils

avaient un support de choix avec le bus Foud'Ardèche qui assure de manière ludique la promotion des productions agroalimentaires ardéchoises. Un bus qui intervient dans les établissements scolaires mais aussi partout où sont organisées des manifestations autour de l'agroalimentaire.

De cette collaboration entre les deux collèges, naîtra une nouvelle activité qui s'ajoutera à celles déjà en place dans le bus Foud'Ardèche.

Partenariat entre Ardèche le goût et l'UMIH

Largentière

Lundi après midi, dans les locaux de la cité scolaire de La Ségalière, a été signée une convention de partenariat entre "Ardèche le goût" et l'UMIH (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie) 07 qui marque le point de départ d'un travail au long court qui débouchera sur de nombreuses actions d'envergure.

Philippe Costet , président d'Ardèche le goût, a rappelé le souhait de développer de nouveaux axes de travail du Centre du développement agroalimentaire qui l'a amené à déposer un dossier de financement auprès du Commissariat général à l'égalité des territoires du Massif Central dans le cadre du dispositif Terralim, producteur de faire ensemble pour ce faire. L'UMIH 07 souhaite être un partenaire privilégié d'Ardèche le goût dans le cadre du dossier Terralim. Ce projet comporte trois axes de travail :

Axe 1 : mettre en réseau les acteurs de la formation dans le domaine de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de l'hôtellerie-restauration, du tourisme et des professionnels pour favoriser les échanges et mieux adapter les formations aux besoins territoriaux

Axe 2 : développer et animer une offre de médiation agro-culinaire en direction du grand public (locaux, scolaires et habitants) sous forme d'ateliers, de cours de cuisine, d'événementiels.

Axe 3 : favoriser l'approvisionnement local dans les zones de massif (développer le nombre de professionnels inscrits dans les démarches qualité, accompagner les filières.)

Raymond Laffont, président de l'UMIH 07 a rappelé les différentes missions de ce syndicat patronal en charge des intérêts de la profession auprès des organismes locaux, régionaux et nationaux qui sont l'information, le conseil et la défense des chefs d'entreprises adhérents.



Des animations sur le goût pour la Chaussée

Thueyts

Pour sa 7e édition, l'association Trail de la Chaussée des Géants est partenaire d'Ardèche le goût dans le cadre de son projet de valorisation du territoire.

Lors de cette manifestation d'envergure qui a lieu ce week-end, l'objectif est de mettre en valeur le savoir-faire des entreprises locales dans le domaine de l'agroalimentaire et de faire découvrir les richesses de l'Ardèche au grand public. De 10 heures à 17 heures, dans le parc du château de Blou, avec la tenue d'un marché aux côtés du car Foud'Ardèche, les coureurs et spectateurs pourront allier sport, animations autour de l'agroalimentaire et découvertes gustatives.

Ils trouveront des produits charcutiers, à base de châtaignes d'Ardèche AOP (jus et nectars de fruits, confitures), des picodons et fromages frais. Le tout à déguster avec des vins régionaux.

Dès le 1er juin, après leur premier trail, les écoliers athogiens seront récompensés par un goûter 100 % local.

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 223785
Edition : ARDÈCHE MÉRIDIONALE

Trail de la Chaussée des géants : encore une réussite... géante

Thueyts

Hier, même le soleil n'a pas voulu manquer ce grand rendez-vous annuel et incontournable qu'est le trail de La Chaussée des Géants. Avec les parrains Fabien Merchat, Pierre Benet et le doyen de la course Roger Bardin, les 1200 coureurs ont encore une fois trouvé cette course formidable, avec un tracé très bien balisé et un accueil à nul autre pareil.

Sur les points de ravitaillement, les bénévoles toujours présents ont accompagné les sportifs par leurs encouragements. Le paysage majestueux des montagnes de la haute vallée de l'Ardèche a séduit les nouveaux coureurs alors que les plus aguerris se délectaient une fois encore devant tant de beauté en respirant le parfum des genêts en fleurs.

Dans le parc du château de Blou, en attendant les sportifs, les familles et les visiteurs ont pu tenter le tir à l'arc, le vélo très acrobatique avec le BMX Free Style. Les clowns et magiciens ont étonné les plus jeunes, alors que les plus gourmands et gourmets goûtaient les véritables produits ardéchois sur le marché de producteurs accompagné par le car Goûtez l'Ardèche.



LE PROGRAMME

**ANIMATIONS****Tout le week-end**

- Foire aux saucissons et produits du terroir (102 exposants).
- Visites des deux musées du Car Joseph Besset dirigées par La Vanaude.
- P8le Saveurs et Découvertes du savoir-faire avec démonstrations: CMA de l'Ardèche et divers Syndicats de métiers, information par Christophe Guéze sur l'IGP Saucissons de l'Ardèche, ateliers pédagogiques et interactifs avec le Car FroidArdèche.
- Vois captifs en montgolfières par Envol pour tous et Montgolfières & Cie.
- Promenades en poneys avec le centre équestre de Montmeyre.
- Structure gonflable pour enfants.

Uniquement le samedi

- Divertissements la Compagnie Émile Secousse: 11h45, 14h30, 17h.
- Déambulations et distractions avec les Echassiers de La Ribouldingue présents sur la journée.
- Groupe de danses traditionnelles Les Pas Perdus: entre 12h et 13h et entre 15h et 16h.
- Fanfares L'Éveil de Riotord et St-Alban: entre 16h et 19h.
- Arrivée du Raid Christophe Chazot avec la présence de Miss Ardèche à 18h.
- Bodega de RitmoFiesta: à partir de 19h, avec animation DJ pour soirée dansante.
- Spectacle embrasement et pyroopésie avec P. Ginestoux et la Compagnie Émile Secousse à 22h30.
- Fin de soirée: minuit.

Uniquement le dimanche

- RitmoFiesta en concert sur plusieurs créneaux horaires.
- Batucada à 12h.
- Musique et danses du Monde et d'ailleurs avec Rue de la Soif: de 14h à 15h.
- Big Band Départemental de l'Ardèche: entre 15h30 et 17h.

CONCOURS**Remise des prix**

Palmarès du Mondial Rabelais du Saucisson: 17h.

À SAVOIR**Restauration**

- ACCA: cochon à la broche (9 juin à midi uniquement), Grillades / frites ou repas froids (9 juin au soir et 10 juin à midi).
- SEPR CFA Annonay: plateaux-repas (saucisson, coppa ou jambon cru, saucisson de canard cuit, pâté de campagne, verrine de crudités, fromage de pays, muffins, pain seigle) les 9 et 10 juin à midi.
- Présence du restaurant Au Pré D'ici le 10 juin à midi.
- Présence du food-truck des Burgers de Sophie avec ses burgers à la française durant tout le week-end.
- Stands buvettes, repas, goûters, snacks tenus par les associations vanoscoises.

Tombola

Pour les personnes ayant acheté leur billet d'entrée par avance, une participation à la tombola était comprise. Le tirage au sort sera effectué le dimanche 10 juin vers 16h30. À gagner, 1^{er} prix: son poids en saucissons + 7 magnums • Heptagone de Bacchus + 1 couteau Laguiole collector. 2^e lot: un voyage d'une valeur de 1000 €. 3^e lot: un baptême en montgolfière.

initiative durable scolaire

Un fructueux et exemplaire travail collaboratif antigaspi

Les collèves Laboissière de Villeneuve-de-Berg et Joseph Durand de Montpezat-sous-Bauzon sont engagés dans le projet « Alimentation et Développement territorial », au travers d'actions visant à réduire le gaspillage alimentaire. Ce travail collaboratif, propice au partage d'expériences, porte ses fruits et a valeur d'exemple pour d'autres établissements ardéchois ou implantés sur d'autres territoires.



En 2013, le collège Joseph Durand de Montpezat-sous-Bauzon (270 repas/jour) s'implique dans un projet antigaspillage alimentaire, avec notamment la mise en place d'une table de tri fabriquée sur mesure à Privas, d'un composteur et la création d'un jardin pédagogique. La démarche se poursuit avec un partenaire associatif qui réalise un questionnaire sur les habitudes alimentaires des élèves et contribue à la mise en œuvre de diverses actions : panneaux de sensibilisation, pesées régulières des déchets, gâchimètre...

Sensibilisation pédagogique

En 2016, Ardèche le goût, centre du développement agroalimentaire, dépose le projet « Alimentation et Développement territorial » auprès de la DRAAF

Auvergne-Rhône-Alpes, avec la Chambre d'agriculture de l'Ardèche et le Pays de l'Ardèche méridionale. Celui-ci est retenu lors de l'appel à projets du PNA 2016 (Programme national pour l'alimentation). Il intègre bien sûr un volet sur la sensibilisation pédagogique au gaspillage alimentaire. C'est ainsi que s'enclenche le partage d'expériences entre le collège Joseph Durand, pilote en la matière, et le collège Laboissière (400 repas/jour), sous la conduite de Sophie Renaux et Frédéric Dumas, pro-

fesseurs de SVT, et de Sandrine Rajaud, diététicienne au sein de la société VICI mandatée par le conseil départemental.

Un jeu autour de plusieurs thèmes

En janvier 2018, les élèves de Montpezat accueillent ceux de Villeneuve-de-Berg, pour des initiatives communes : atelier Récup et art, élaboration de menus antigaspillage, création du guide du petit composteur, lombricompost... En mai 2018, nouvelle rencontre,

Une nouvelle rencontre est prévue en novembre prochain

Le mot de la diététicienne

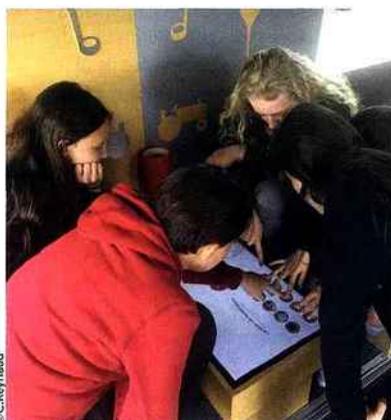


Sandrine Rajaud

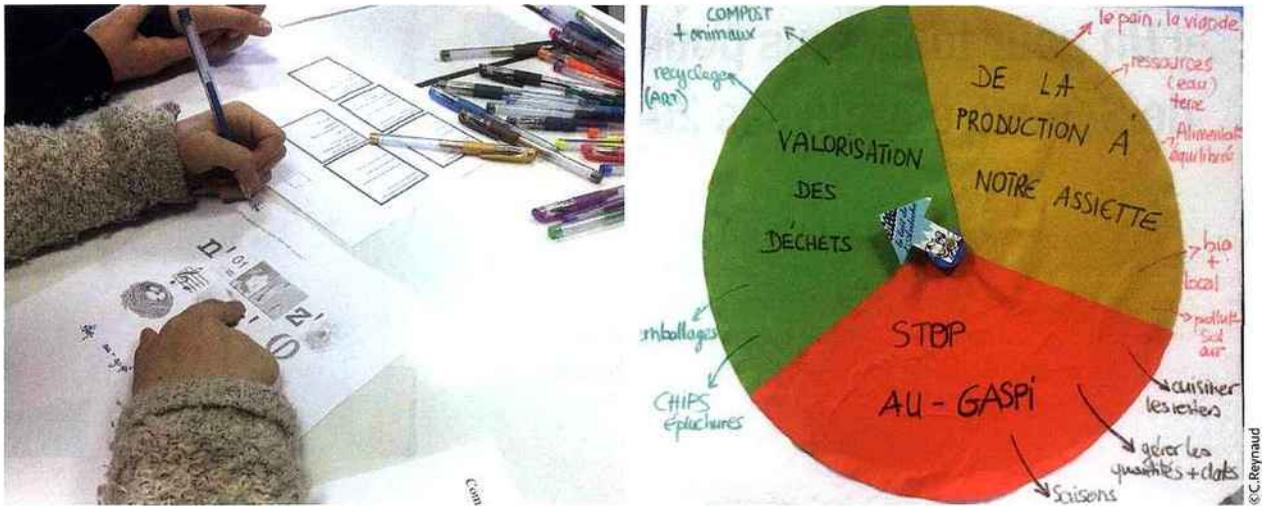
(VICI)

« La société VICI, implantée à Valence, a été mandatée en 2016 par le conseil départemental de l'Ardèche pour intervenir dans 23 collèges du département. Les missions sont très diverses puisque suivant les établissements il s'agit d'élaborer et/ou de vérifier les menus, de mettre en place des ateliers de dégustation – soupe, fruit, fromage, chocolat, etc. – et des ateliers culinaires, de proposer des interventions nutritionnelles et antigaspillage auprès des élèves... Nous sommes actuellement 4 diététiciennes réparties sur l'ensemble des établissements. Pour ma part, j'interviens essentiellement dans le sud de l'Ardèche, notamment à Montpezat et Villeneuve-de-Berg. La collaboration qui s'est établie avec ces deux établissements et le car Foud'Ardèche m'a permis d'aborder le problème du gaspillage alimentaire sous un tout autre angle. C'est un travail d'équipe vraiment très intéressant ! De nombreuses autres formations sont proposées par la société VICI, comme la mise en place de l'HACCP, la création de menus en conformité avec le GEMRCN, l'élaboration d'un PMS (plan de maîtrise sanitaire)... Des ateliers de perfectionnement en cuisine sont également au programme dans les domaines de la pâtisserie, des repas mixés et de la cuisson basse température. »

► Pour en savoir plus www.vici-restauration.com/accompagnement-audit-restauration/#diietetique



Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 4031



Zoom sur le car Foud'Ardèche

« Un concept très original, instructif et ludique », selon les collégiens. Depuis fin 2015, le car Foud'Ardèche (www.lecarfoudardeche.fr), financé par le Département (100 000 euros), sillonne les routes pour valoriser l'agroalimentaire ardéchois auprès des établissements scolaires, des entreprises et lors de manifestations. Avant de monter dans le car, « la place de marché » invite à une chasse aux merveilles de l'Ardèche afin de découvrir les produits emblématiques. À l'intérieur, 16 places pour un voyage virtuel (film) au cœur des paysages ardéchois, au gré des saisons et productions. Enfin, un atelier des métiers, sous forme de jeu interactif, permet de s'informer sur les métiers de la filière alimentaire.



Une légumerie départementale

Le département compte 24 collèges publics et 23 cuisines qui fabriquent de 100 à 1 000 repas par jour, soit 1,3 million de repas par an, élaborés avec l'aide des 4 diététiciennes employées par la société VICI. 80 % des élèves sont demi-pensionnaires et disposent de selfs, dont un tiers équipés de meubles mobiles, comme les salad'bars. L'objectif consiste à atteindre 40 % de produits locaux et/ou biologiques à horizon 2021, et à terme, 70 % grâce à la légumerie départementale. À partir de septembre 2020, elle approvisionnera les établissements scolaires, en produits locaux et biologiques (4^e gamme) et emploiera des personnes en insertion professionnelle. L'investissement s'élève à 1 million d'euros.



mais cette fois au collège Laboissière, afin de concrétiser un jeu quiz autour de plusieurs thèmes et niveaux de difficulté (de la production à l'assiette, valorisation des déchets, stop au gaspi, etc.). « Ce jeu doit servir de support pour un nouvel atelier Antigaspillage/Équilibre alimentaire au sein du bus Foud'Ardèche (voir encadré, ndlr). Sa conception sera assurée par l'agence Basalte », précise Mélanie Héritier, chargée de projets à Ardèche le goût.

des menus antigaspillage réalisés par les élèves avec l'aide de la diététicienne seront mis en œuvre et accompagnés de pesées. « Au collège Joseph Durand, la moyenne de déchets par plateau s'élève à moins de 60 g. Au collège Laboissière, où le club écologie s'est étoffé, les efforts sont encourageants : 141 g par convive en octobre 2017 contre une moyenne de 91,25 g du 14 au 19 mars 2018 », indique Sandrine Rajaud.

Une expérience à dupliquer

En novembre prochain, cet atelier sera présenté lors du bilan de l'opération. Auparavant, en septembre et octobre,

Afin de permettre à d'autres établissements ardéchois et d'autres territoires de se lancer dans la démarche ou de venir se joindre aux projets déjà en cours, une fiche méthodologique sera élaborée.

● **Christel Reynaud**

Note **book** CUISINE

Profession: artisan glacier

Plaisir de saison, glaces, sorbets, crèmes glacées ont la cote et jouent depuis quelques années la carte de l'artisanal et des produits naturels. Nous avons rencontré l'artisan glacier Pierre Chauvet à Aubenas. Découverte.

Pierre Chauvet, vous êtes connu dans votre région pour vos sublimes chocolats, qu'est-ce qui vous a poussé à confectionner vos glaces ?

Nous, les chocolatiers, avons une activité intense l'hiver et, très concrètement, si on veut garder notre personnel à l'année il faut se diversifier.

Pour pouvoir proposer du travail l'été à nos employés, la glace s'impose très vite. Devenir glacier a donc été une évidence.



Est-ce une tradition familiale ?

Glacier, ce n'est pas une tradition familiale. En fait, j'ai repris une chocolaterie existante à l'âge de 27 ans et le reste a suivi...

Confectionner des glaces, cela demande un gros investissement ?

Pour devenir glacier, il faut investir au départ. Nous avons dû nous équiper. On a donc acheté une dizaine de machines : pasteurisateur, turbines, maturateur, surgélateur, centrifugeuse pour faire les pulpes de fruits.

Quelle est votre glace signature ?

Notre sorbet citron vert gingembre fait l'unanimité, tout comme notre glace chocolat goûteuse et crémeuse qui n'est pas mal non plus. J'attache de l'importance aux parfums classiques, il faut qu'ils soient juste bons.

Côté création, êtes-vous tenté par de nouveaux goûts, de nouvelles alliances ?

Pour les découvertes, nous ne sommes pas en reste. Nous sommes sur d'autres pistes comme le sorbet framboise thé Montagnes bleues du Palais des Thés ou le sorbet citron thym. La crème glacée noisette romarin et un sorbet cassis fenouil vont bientôt voir le jour, ainsi qu'une glace à la moutarde ardéchoise.

La diététique, est-ce une de vos préoccupations ?

Pour le sucre, nous sommes très attentifs. Nous venons



OÙ TROUVER LES GLACES PIERRE CHAUVET ?

Boutiques à Aubenas et Valence
pour la gamme Pierre Chauvet.
Prix: 6,95 € les 500 ml.

Pour la gamme Glaces de l'Ardèche, de
Lyon à Sète, on la trouve en GMS au
rayon artisans et épiceries fines.
Prix: 5,95 à 6,95 € les 750 ml.

de revoir les proportions de sucre dans chacune de nos recettes. Le consommateur veut toujours le plaisir avec un minimum de calories pour la ligne et la santé!

Je crois que faire vivre l'économie locale vous tient à cœur, pouvez-vous nous en dire quelques mots ?

On a plaisir à travailler avec les gens d'ici pour faire vivre l'économie locale. On favorise toujours les circuits courts. Pour la glace à la moutarde ardéchoise, nous avons utilisé la moutarde parce qu'il n'y a plus que trois ou quatre fabricants de moutarde en France et que nous sommes fiers d'en avoir un à côté de chez nous. Pour le lait, on s'approvisionne à la laiterie Carrier, ou aux laits des montagnes ardéchoises. Bonne nouvelle, les agriculteurs de la région se préparent à faire du lait bio. D'ici deux ans, on pourra proposer une gamme de glaces bio.

Un label ?

Nous avons le label « Goûtez l'Ardèche », nous proposons donc du marron AOP Ardèche.

www.tourhebdo.com

Pays : France

Dynamisme : 5

Des monts et merveilles en Ardèche



dèche, l'Aven d'Ornac, plus récemment la Caverne du Pont d'Arc... Bien sûr, le Sud du département est riche de découvertes touristiques. Mais l'Ardèche compte bien d'autres atouts et les initiatives touristiques dynamisantes sont légion.

Entre visites insolites, villages de caractère, vélorail ou cyclotourisme, l'Ardèche valorise son territoire et séduira inmanquablement vos groupes.

A la fin des années 1960, la réalisation de la route touristique des Gorges de l'Ardèche a été le véritable point de départ de l'accélération du développement touristique du secteur. Quelque 50 ans plus tard, les Gorges de l'Ardèche, en concentrant les deux tiers de la fréquentation du département, constituent toujours une véritable locomotive touristique pour le territoire. On évalue à 1,5 million le nombre de personnes qui chaque année viennent jusqu'au pont d'Arc, cette arche majestueuse qui enjambe la rivière, devenue le symbole de toute une région. En car, en voiture, à moto, en canoë, en escalade, tous les moyens –et tous les angles- sont bons pour admirer l'œuvre de la nature. Et depuis ce printemps, la Combe d'Arc se dévoile encore plus aux visiteurs. Dans le cadre du projet Grand Site, destiné à valoriser toute cette zone et à lui redonner son aspect d'origine, de nouveaux aménagements viennent d'être réalisés. Les terrains aux abords du Pont d'Arc ont été débroussaillés de sorte que l'on voit le Pont d'Arc depuis la route, des chemins piétonniers ont été créés, des

www.tourhebd.com

Pays : France

Dynamisme : 5

belvédères agrandis... D'ici 2020, de nouvelles ouvertures paysagères devraient être créées pour retrouver des vues sur les falaises et la rivière. (*)

Si le Pont d'Arc marque l'entrée de la Réserve des Gorges de l'Ardèche, ensuite, sur une trentaine de kilomètres, la rivière étire ses méandres au fond du canyon tandis que les falaises surplombent la rivière à plus de 300 m. La route panoramique ponctuée de nombreux belvédères permet d'admirer ces paysages grandioses. Tout au long des gorges, la roche calcaire est truffée de grottes, généralement pas accessibles au public, à quelques exceptions près : Orgnac, la Forestière, la Madeleine, Saint-Marcel, Marzal. Ces dernières années, ces prestataires touristiques ont mis en place des initiatives intéressantes pour attirer une nouvelle clientèle, à l'instar de la grotte Saint-Marcel qui organise des visites tournées vers l'œnologie. Une dizaine de viticulteurs ardéchois ont déposés 3 000 bouteilles en vieillissement dans les profondeurs de la grotte. Des visites avec dégustation de vins sont ainsi proposées. Pour les plus agiles, elles peuvent être couplées à une découverte spéléologique.

Au cœur de la préhistoire

A 121 m sous terre, l'Aven d'Orgnac (180 000 visiteurs en 2016) abrite aussi quelques bouteilles de vins dans ses entrailles et propose des dégustations de Côtes du Vivarais. Labélisée Grand Site de France, l'Aven d'Orgnac constitue une étape essentielle à votre programmation avec ses gigantesques salles souterraines, ses palmiers géants, ses concrétions qui peuvent atteindre 11 m de haut... Nouveauté 2018 : une immersion virtuelle au moyen de lunettes 3D dans les parties non aménagées de l'Aven. Mais Orgnac, c'est aussi la Cité de la Préhistoire qui présente le mode de vie des Néandertaliens (-350 000 à -500 ans). Des écrans tactiles invitent à fouiller comme les archéologues, à découper un bison avec un silex, à fabriquer une aiguille à coudre...

Une visite qui se veut un complément de la Caverne du Pont d'Arc. Ouverte au public en 2015, la réplique de la grotte Chauvet découverte en 1994, a accueilli depuis 1,4 million de visiteurs. On reste émerveillé devant les premières œuvres d'art de l'Humanité (-36 000 ans). Gravure à la pierre ou au doigt, peinture par soufflage de pigments, desseins au charbon ou à l'ocre, les techniques utilisent le relief, l'estompe... dans un réalisme extraordinaire. Pour compléter la visite de la Caverne, la galerie de l'Aurignacien plonge dans les secrets de la grotte et de l'art pariétal de ces hommes semi-nomades.

Que la montagne est belle

Loin des gorges étroites de l'Ardèche, l'ouest du département prend des accents de massif central avec de grandes étendues sauvages façonnées par les anciens volcans. Dominé par le mont Mézenc qui culmine à 1 753 m, la montagne ardéchoise déploie un univers de forêts et de prairies, parsemé de succs. Le plus célèbre d'entre eux, le mont Gerbier de Jonc, doit sa réputation à la Loire qui commence ici son long chemin vers l'Atlantique. En 2017, un nouvel espace d'accueil a été aménagé dans l'ancienne bâtisse du Touring Club. C'est tout l'univers du Gerbier de Jonc et du partage des eaux qui est mis en valeur et expliqué au travers de maquettes, diaporamas, films, pierres volcaniques... Le site en accès libre accueille 500 000 visiteurs par an.

En descendant vers les vallées, toujours au « Pays des jeunes volcans d'Ardèche », les villages dominent les rivières, juchés sur des promontoires basaltiques. Amoureux de la montagne ardéchoise qu'il a si bien chantée, Jean Ferrat avait choisi de vivre à Antraigues. Sur un promontoire, le village déploie ses ruelles, ses calades pavées, ses passages couverts... Sur la place du village, la Maison Jean Ferrat retrace le parcours et les engagements de l'artiste. On y écoute toutes ses chansons et quelques interviews.

www.tourhebdo.com

Pays : France

Dynamisme : 5

Ils ont du caractère les villages d'Ardèche ! Blottis au creux d'une vallée, perchés sur un éperon rocheux, accrochés à la montagne, ils se dévoilent dans des sites extraordinaires tout le long du territoire. Regroupés sous l'appellation « Villages de caractère », ils sont une vingtaine à répondre à une charte de qualité. Avec leurs châteaux et forteresses, ces villages content souvent plus de mille ans d'histoire. Ruelles sinueuses, passages voûtés, calades bordées de maisons en pierres aux toits de lauze... le passé se révèle à chaque coin de rue. Parmi les plus emblématiques, citons : Saint-Montan, Balazuc, Vogué, Labeaume, Beauchastel...

Au fil des voies vertes

Au nord du département, les paysages se font plus sauvages et préservés. Entre Saint-Agrève et Tournon, la vallée du Doux est un subtil mélange de reliefs doux, de forêts, de pâturages et de vergers. Pour une découverte insolite, accessible à tous, parcourez les gorges du Doux en vélorail aménagé sur une ancienne voie de chemin de fer sur une douzaine de kilomètres. Les paysages sont magnifiques et les vues sur la rivière n'ont pas d'équivalents. Et pour le retour, on chemine dans un train classé monument historique, un autorail Billard qui circule sur cette ligne depuis 1938. A propos de train, c'est aussi dans les gorges du Doux que le train à vapeur, Le Mastrou, entraîne les touristes dans un voyage historique entre Tournon et Lamastre. En mai dernier, Le Mastrou a fêté ses 50 ans. Un bel hommage au réseau du Vivarais qui a réussi à maintenir cette ligne vouée à disparaître. En 2017, c'est plus de 100 000 personnes qui ont embarqué à bord, faisant du Mastrou l'une des trois plus importantes activités touristiques du département.

Dans la vallée de l'Eyrieux, c'est également une ancienne voie de chemin de fer qui a été aménagée pour créer une voie verte, la « Dolce Via ». A vous de choisir votre parcours, à pied ou à vélo avec ou sans assistance, entre 12 et 25 km, mais toujours en pente douce ! Tantôt au dessus de la rivière, tantôt au travers d'une forêt, d'une prairie, sur un pont de pierres, les paysages dévoilent leur charme bucolique. Des tables de pique-nique jalonnent le parcours.

Le département de l'Ardèche ambitionne d'être le premier département cyclotouristique de France. Au total 300 km d'itinéraires reliés entre eux sont accessibles sur l'ensemble du territoire : Via Rhôna, Voie Bleue, Dolce Via, Voie Ardèche. Le mois dernier était inaugurée La Payre, un nouvel itinéraire de 20 km près de Privas.

(*) Ensemble des aménagements : www.grandsite-combedarc-ardeche.fr).

Questions à...

Olivier Fidenti, chargé de promotion et commercialisation à l'office de tourisme du Rhône aux Gorges de l'Ardèche

Quels sont les atouts majeurs de la destination ?

L'Ardèche est une destination nature avant tout. Le sud se démarque par son aspect plus méridional. C'est le début de la Provence avec des paysages d'oliviers et de lavande. En matière de patrimoine et culture, nous sommes riches de nombreux villages traditionnels. Côté terroir, nous sommes labélisés « vignobles et découvertes ». Un axe de visite que nous souhaitons développer. Enfin, l'Ardèche est facile d'accès, à proximité des sorties d'autoroutes (A7) et de la vallée du Rhône.

www.tourhebd.com

Pays : France

Dynamisme : 5



Quelles sont les dernières innovations touristiques sur votre territoire ?

Avec la Via Rhôna, nous voulons développer les itinéraires à vélo. Cela peut se faire pour petits groupes, à assistance électrique ou non. Cette démarche s'inscrit dans une mise en avant du « Slow tourisme » avec plus d'immersion sur le territoire. Dans cet esprit nous avons beaucoup de patrimoine à faire découvrir. Savez vous par exemple que l'Ardèche compte plus de dolmens que la Bretagne ?

Quels sont vos conseils quant à l'organisation d'un voyage groupes en Ardèche ?

Tout d'abord, toutes les routes ne peuvent pas s'emprunter en autocar ! Et il vaut mieux compter les distances en temps plutôt qu'en kilomètres. Ne pas hésitez à faire appel aux professionnels du territoire. A l'office du Rhône aux Gorges de l'Ardèche, nous avons depuis longtemps une expérience de réceptif avec les excursions que nous organisons pour les bateaux de croisière.

L'Ardèche touristique en chiffres

2,6 millions d'arrivées en 2017, dont 80 % de Français

20,2 millions de nuitées pour une durée moyenne de séjour de 7,7 nuits

172 hôtels pour 7200 lits

418 000 entrées en 2017, plus de 1,4 million de visiteurs depuis son ouverture en 2015 : nombre de visiteurs à la Caverne du Pont d'Arc

1,5 million de visiteurs par an : nombre de visiteurs à la Combe d'Arc (le Pont d'Arc). Le site est le 2^e site classé le plus visité de Rhône-Alpes après le Mont Blanc et le 4^e espace naturel le plus photographié de France.

Des nouveautés

Espace Castanée à Joyeuse . Le musée de la châtaigneraie change de nom et devrait rouvrir en juillet après plusieurs mois de travaux. Installé dans un ancien couvent Castanée vous invite à tout savoir sur une culture ancestrale essentielle en Ardèche. Tél. 04 75 39 90 65. www.castanea-ardeche.com

Hôtel Le Félicien 3* à Saint-Félicien, sur les hauts plateaux du nord de l'Ardèche, à 28 km d'Annonay. Cet hôtel a ouvert en 2018 avec 17 chambres pour 53 couchages. Restaurant de 40 couverts et terrasse de 50 couverts. Tél. 04 75 09 14 73. www.hotel-le-felicien.fr

Restaurant Le Terminus à Ruoms . Dans le sud du département, ce restaurant peut accueillir les groupes jusqu'à 40 personnes. La cuisine soignée évolue au fil des saisons. Tél. 04 75 35 54 33.

Des bonnes adresses

Grand hôtel de Lyon 3* à Vals-les-Bains. A 5 km d'Aubenas et au cœur du quartier thermal de Vals, cet hôtel Logis de France dispose de 34 chambres. Son restaurant, labellisé Maître restaurateur et Goûtez l'Ardèche, propose une cuisine traditionnelle et régionale. Tél. 04 75 37 43 70. www.hoteldelyon.com

Hôtel des Châtaigniers 2* à Privas : Cet hôtel dispose de 81 chambres réparties dans trois bâtiments modernes. Il dispose d'un restaurant avec services midi et soir. Les groupes en séminaires trouveront deux salles de réunions parfaitement équipées. Tél. 04 75 66 39 60. www.leschataigniers.fr

Restaurant La Farigoule à Bidon Membre du réseau Bistrot de Pays, La Farigoule est une auberge authentique à 3 km de la route des Gorges de l'Ardèche. On y déguste une cuisine du terroir élaborée à partir de produits fermiers. Capacité : en salle 70 couverts pour les groupes, sur la terrasse à l'ombre des platanes 120 couverts pour les groupes. Tél. 04 75 04 02 60. auberge-lafarigoule.com

Des contacts utiles



www.tourhebdo.com

Pays : France

Dynamisme : 5

Agence départementale touristique de l'Ardèche. Tél. 04 75 64 07 18. Contact Service groupes : Nathalie Sisteron. groupes.ardeche-guide.com

Office de tourisme du Pays d'Aubenas-Vals-Antraïgues. Tél. 04 75 89 02 03. www.aubenas-vals.com

Office de tourisme du Rhône aux Gorges de l'Ardèche. Service réceptif : Tél. 04 75 49 86 61. Contact : receptif@rhone-gorges-ardeche.com www.rhone-gorges-ardeche.com

Office de tourisme Sud Ardèche Rhône et Villages. Tél. service groupes 34 75 49 10 46. Contact : patrimoine@ardecherhonecoiron.fr www.sud-ardeche-tourisme.com

Office de tourisme Porte Dromardèche. Tél. 04 75 23 45 33. dromardeche.fr

Les générations passent, les Salaisons Marion restent



INCONTOURNABLE

Les Salaisons Marion : à la fois une institution, incontournable pour les amateurs de charcuterie de qualité, et une dynastie au service de l'excellence. Depuis plus de deux siècles, la famille Marion travaillait dans le commerce de la viande, jusqu'à

La famille Marion et ses employés devant leur magasin à Saint-Martial. Photo : Frère Maximilien-Marie.



Dans l'un des séchoirs bien ventilés s'opère la délicieuse alchimie. Photo : Frère Maximilien-Marie.

ce que l'un des ancêtres se spécialise dans la charcuterie, principalement saucissons et pâtés. Aujourd'hui, avec son épouse Nadine, Vincent Marion est le représentant de la 4e génération, tandis que la 5e est déjà là, puisque leurs enfants Sarah et Florent, préparent la relève et que l'entreprise familiale - 10 personnes au total - a des projets de développement. Avec une production moyenne de 3 tonnes par semaine (plus de 150 tonnes par an!) leur charcuterie n'est pas seulement demandée sur les tables et dans les boutiques des environs, mais expédiée à des centaines de kilomètres, portée par un renom non-démenti puisque distinguée par le label « Goutez l'Ardèche » et recommandée par le fameux guide gastronomique Gault & Millau. Quant au célèbre critique gastronomique Jean-Pierre Coffe, il a un jour cité le saucisson Marion comme le « meilleur du monde »!

On en parle !

ARDÈCHE L'Ardèche brille au concours agricole

89 médailles, dont 49 or, pour les vins



Les gagnants ont été félicités par les élus : "vous êtes les ambassadeurs de la qualité du patrimoine".

Organisé sous le contrôle du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, le 127^e concours général agricole s'est déroulé au salon international de l'agriculture à Paris en février et les diplômes, ainsi que les plaques métal, ont été remis aux heureux gagnants ardéchois ce 19 juillet à Vogüé par le président de la chambre d'agriculture Jean-Luc Flaugère. En Ardèche, organisation du concours entre de nombreux partenaires : la Chambre d'agriculture régionale, la Chambre d'agriculture de l'Ardèche, la Direction départementale des territoires, le Centre de développement agroalimentaire, le Syndicat de défense des Vins IGP de l'Ardèche et le Lycée agricole d'Aubenas. Le département a obtenu 97 médailles, contre 93 en 2017, soit 31 candidats dans la section vins qui ont été récompensés par 89 médailles (46 or, 41 argent et 2 bronze). Dans la section « Produits », 8 médailles ont été attribuées à 6 entreprises (3 or, 3 argent et 2 bronze).

M.V.

ARDÈCHE L'Ardèche brille au concours agricole 2018

89 médailles, dont 49 or, pour les vins

Organisé sous le contrôle du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, le 127^e concours général agricole s'est déroulé au salon international de l'agriculture à Paris en février et les diplômes, ainsi que les plaques métal, ont été remis aux heureux gagnants ardéchois ce 19 juillet à Vogüé par le président de la chambre d'agriculture Jean-Luc Flaugère. En Ardèche, organisation du concours entre de nombreux partenaires : la Chambre d'agriculture régionale, la Chambre d'agriculture de l'Ardèche, la Direction départementale des territoires, le Centre de développement agroalimentaire, le Syndicat de défense des Vins IGP de l'Ardèche et le Lycée agricole d'Aubenas. Le département a obtenu 97 médailles, contre 93 en 2017, soit 31 candidats dans la section vins qui ont été récompensés par 89 médailles (46 or, 41 argent et 2 bronze). Dans la section « Produits », 8 médailles ont été attribuées à 6 entreprises (3 or, 3 argent et 2 bronze).



Les gagnants ont été félicités par les élus : "vous êtes les ambassadeurs de la qualité du patrimoine".

ET NOTAMMENT...

Pour ne citer que les médaillés du secteur d'Aubenas catégorie vins :

Dupré – Lagorce – 3
Les vigneron de Cruzières – St-Sauveur-de-Cruzières -1
Les vigneron ardéchois – Ruoms – 8
Auriol et fils – Vallon – 1
Les coteaux de Jalès – Beaulieu – 5

Les vigneron de Montleury – Mirabel – 9
Vigneron des coteaux – St-Etienne-de-Fontbellon – 7
Coop La Cévenole – Rosières – 5

Parmi les autres produits :

Moulin à huile Froment – Les Vans – 1 – huile d'olive
Karine Maggiore – Pont-de-La-beaume – 1 safran.

M.V.

Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière



Escoba Gourmandises

DES NOUGATS MOELLEUX

Eric Escobar, pâtissier-chocolatier et confiseur, perpétue le savoir-faire de la maison fondée en 1966 par son père Meilleur ouvrier de France, Albert Escobar. Réalisé selon la méthode traditionnelle, avec du miel de la Drôme et des amandes de Provence, le nougat Escobar se distingue par sa texture à la fois dense et moelleuse. 4,70 € la barre de 100 g.

Escoba Gourmandises. 202, route de Marseille, Montélimar (26). Tél. : 04 75 01 25 53. escobagourmandises.fr

DES LIQUEURS ET SIROPS NATURELS

La distillerie Eygubelle utilise des fruits et plantes de la région pour fabriquer ses sirops, liqueurs et crèmes.

On apprécie le sirop de châtaigne d'Ardèche (5,40 € les 70 cl) dilué dans de l'eau, ou sa version alcoolisée, la crème de châtaigne, à déguster seule ou allongée de vin blanc tout comme la crème de cassis de la Drôme (12,50 €). Autre spécialité, la liqueur du Coiron jaune ou verte (29,80 €) réalisée avec des plantes cueillies directement sur le plateau du Coiron, en Ardèche. Des produits vendus sur place, à la boutique ou en ligne.

Eygubelle. 3, chemin de la Méjeonne, Valaurie (26). Tél. : 04 75 98 64 64. eygubelle.com

DES HERBES AROMATIQUES VARIÉES

Le pépiniériste Laurent Bourgeois cultive 500 plantes aromatiques bio, des plus communes aux plus rares. Spécialiste des variétés anciennes, il produit également 70 sortes de menthe et 110 de thym ! Autre particularité, cet artisan respecte le rythme de croissance de ses plantes, réputées pour leur très grande qualité. La preuve, c'est ici que se fournit la chef étoilée Anne-Sophie Pic. Entre 2,40 et 5 € le pot. Vente directe à la pépinière ou en ligne.

Arom'antique. Le vallon des Senteurs. 275, chemin la Ville, Parnans (26). Tél. : 04 75 45 34 92. plantearomatique.com

UN GÂTEAU LABELLISÉ

Pour élaborer ses chocolats au lait et pâtes à tartiner maison, l'artisan chocolatier ardéchois Pierre Chauvet travaille en étroite collaboration avec la laiterie bio Carrier, à 10 km de son atelier, et les producteurs de fruits de la région pour ses sorbets et pâtes de fruits. On aime aussi son nouveau gâteau de voyage, le Fondanlithique, clin d'œil à la grotte Chauvet. Ce fondant châtaigne-chocolat, réalisé avec du beurre de chez Carrier et de la crème de marrons

BALADE GOURMANDE

Le 2 septembre, le Syndicat des fruits de Savoie organise une promenade ludique au cœur des vergers, sur 8 km ponctués de 6 étapes gourmandes, avec dégustations de produits locaux et animations (pressage de jus, découverte de l'arboriculture...). Premier départ à 9 h 30, dernier départ à 13 h 30. 39 € par adulte, 13 € par enfant (balade, repas, vins et animations).

Sainte-Hélène-sur-Isère (73). Tél. : 04 50 62 12 77.



Sabaton, est labellisé Goûtez l'Ardèche. 9 € le gâteau de 4 parts. Pierre Chauvet. 42, boulevard Gambetta, Aubenas (07). Tél. : 04 75 89 26 71. pierrechauvet.com

DES BIÈRES ARTISANALES

Dans son épicerie fine dédiée à l'apéritif, Christian Barjonet propose des bières artisanales sélectionnées auprès de cinq brasseurs installés en Savoie et Haute-Savoie. Nos coups de cœur ? La Pasnaille (« carotte » en patois savoyard) d'Emmanuel Veyrat, une étonnante bière ambrée brassée avec de la carotte (3,70 €). Et la Verveine de la brasserie de l'Ours, un mélange de bières blanche et blonde, rafraîchissante, infusée à la verveine (3,90 €). ■

La Marmotte qui sirote. 19, rue Sommeiller, Annecy (74). Tél. : 04 50 11 64 68. lamarmottequisirote.fr

Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 143070

On craque pour l'Ardèche

Artisan chocolatier-glacier-pâtissier, Pierre Chauvet crée de succulentes glaces à partir de produits régionaux. Labellisées "Goûtez l'Ardèche", on aime la très addictive glace crème de lait et éclats de chocolat ou celle à la crème de marrons Imbert, ou encore son onctueuse framboise concentrée à 70 % (sans œufs ni lait), sans oublier sa glace au lait de chèvre, miel de châtaignier, figes et abricots confits. En tout, 55 parfums 100 % naturels et irrésistibles.

À partir de 6,95 € le pot de 500 ml, hors frais de port, sur son site et dans ses boutiques à Aubenas et à Valence.



FILIÈRE AGRICOLE

LES ÉLUS RENCONTRENT LA FILIÈRE

ARDÈCHE - Aubenas

LES ÉLUS DU BASSIN D'AUBENAS ÉTAIENT CONVIÉS, LE 5 JUILLET DERNIER, AU TITRE DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL (PAT) DU SUD ARDÈCHE, À VENIR À LA RENCONTRE DES ACTEURS AGRICOLES (PRODUCTEURS, TRANSFORMATEURS) ET ENVIRONNEMENTAUX DE LA PLAINE DE L'ARDÈCHE. AU PROGRAMME: L'OFFRE DE PRODUITS LOCAUX, LA QUALITÉ DES PRODUITS, L'AGRICULTURE RÉMUNÉRATRICE, LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT ET LES RESSOURCES EN EAU DU TERRITOIRE.



À travers ses compétences « aménagement » et « développement économique », la Communauté de Communes du Bassin d'Aubenas, fait avancer la concertation pour tendre vers une utilisation optimale de la plaine d'Aubenas au regard des bouleversements qui se sont produits dans le monde agricole au cours des dernières décennies.

4 grandes thématiques abordées

Les élus et les partenaires du PAT présents (Inra, Département, Pays de l'Ardèche Méridionale, Conservatoire d'espaces naturels Rhône-Alpes, Chambre d'agriculture de l'Ardèche, CNAM, Cdc Bassin Aubenas, Cdc Gorges de l'Ardèche...) ont pu échanger avec les agriculteurs venus témoigner sur des sujets qui leur tiennent à cœur.

Les éleveurs installés sur le piémont de proximité souhaitent conserver l'usage des prairies naturelles de la plaine pour la fauche. Cette accessibilité leur permet d'améliorer l'autonomie alimentaire de leurs troupeaux tout en favorisant les circuits courts (abatage à proximité, distribution locale) et en optimisant l'entretien de la biodiversité et par conséquent des écosystèmes.

Autre sujet abordé: la sécurisation du foncier situé en proche périphérie du bassin aubenassien. Deux exploitations aux modes de productions distincts, (l'un en bio filière courte, l'autre en conventionnel réseau GMS) se retrouvent sur la nécessité de travailler au déblocage et à la sécurisation du foncier sur le moyen terme, et confirment qu'ils n'ont pas à ce jour de soucis d'écoulement de leurs produits. Cependant, la fréquentation croissante sur cet espace pourrait entraîner des problèmes (conflits d'usages, vols, etc.).

Troisième thème: la mise en péril, en termes d'enjeux environnementaux et culturels, du territoire, grandement fragilisé par la modification des usages (développement de la friche, hausse de la fréquentation...).

Enfin, dernier point: l'atelier de transformation de produits végétaux réalisé par Vivacoop qui permet d'élargir la gamme de produits agricoles transformés. Cet atelier est ainsi un maillon supplémentaire pour tendre vers un système alimentaire territorial pour lequel le Bassin Albenassien dispose de grands atouts, notamment sa localisation au sein d'un bassin de productions et de transformation diversifiés et un potentiel de consommateurs (restauration hors domicile, familles...) dont la demande sociétale porte vers une recherche de produits locaux et de qualité.

Une approche de l'économie alimentaire à l'échelle d'un bassin

Cette nouvelle étape d'échanges collectifs au titre du PAT a permis de confirmer auprès des décideurs locaux la volonté des 3 copilotes de la démarche (Chambre d'agriculture de l'Ardèche, Syndicat Mixte du Pays de l'Ardèche Méridionale et Ardèche le goût) et de ses partenaires (INRA, Conservatoire d'espaces naturels Rhône-Alpes) d'impulser à l'échelle locale une approche de l'économie alimentaire et de conforter son inscription économique, sociale et environnementale sur la plaine alluviale. De plus, cette démarche s'insère dans le processus de construction du SCoT (Schéma de Cohérence Territoriale) qui propose de raisonner à une échelle plus large et répond concrètement à l'une de ses orientations cadre qui est de renforcer et sécuriser l'agriculture.

Dans le laboratoire d'un alchimiste du sorbet

Le musée de la glace, une curiosité unique en Europe

Vallon-Pont-d'Arc Thierry Aigon fait déguster ses créations depuis presque 30 ans

Adrien NEVISSAS

Le magasin de Thierry Aigon, Les Glaces de mon Père, porte plutôt bien son nom. Jusqu'à ses 25 ans, Thierry marche dans les pas de son père, se formant à la pâtisserie. Puis travaillant dans ce domaine, il décide lorsqu'il prend les rênes de l'entreprise familiale, de lui faire prendre un tournant: il se spécialise alors peu à peu dans la fabrication de glaces. «Pourquoi la glace? Tout d'abord pour développer l'entreprise, car beaucoup de personnes demandaient des glaces et à Ruoms on ne proposait que quelques vacherins glacés. Alors j'ai commencé par un tout petit local, accolé à la boutique familiale, qui a vite été trop étroit... Jusqu'aux deux boutiques et au laboratoire d'aujourd'hui».

Le respect de la fabrication à l'ancienne

Installée depuis quelques années sur l'ancien bowling, l'entreprise s'est développée au fur et à mesure de savoir-faire affiné. Car si on fait tant la queue pour déguster une coupe Aigon en terrasse, ce n'est pas anodin: «une recette est remaniée plusieurs fois et toutes les étapes de la préparation sont cruciales. Il y a d'abord le choix des fruits, locaux dans la mesure du possible et sélectionnés parmi plusieurs fournisseurs. Puis vient le foisonnement (ce qui donne à la glace sa texture plus ou moins aérée, son "poids") qui doit être calibré selon l'ingrédient principal. Et enfin le choix du sucre, la vitesse de rotation dans la turbine, l'accord des arômes évidemment primordial... Ce qui entraîne parfois un réajustement après dégustation».

Très attaché au respect de la fabrication à l'ancienne, Thierry adhère à la Charte des Glaciers de France, en plus de celle imposée par sa labellisation Goûtez l'Ardèche. Un double cahier des charges qui n'effraie pas le glacier, ne tolérant aucune concession au détriment de la qualité: « quand on me demande une glace au Schtroumpf ou au malabar, je réponds que je ne sais pas faire [...] lorsqu'un client m'interroge sur la couleur un peu pâle de son sorbet à la cerise, je lui explique que c'est la couleur naturelle d'une variété sélectionnée, sans ajout de colorant».

Passionné par l'histoire de sa profession, le maître glacier a décidé de peaufiner la décoration vintage de son magasin d'une manière originale: en collectionnant les pièces d'antan qui servaient à la fabrication de glaces. Il a réuni assez d'objets pour faire de ces locaux un musée. Ainsi l'ancien bowling, de brocantes en brocantes et au fil de dons que lui font des anciens de la profession, est devenu

l'unique endroit au monde (avec le Museum of Ice-Cream de Los Angeles) dédié à la fabrication de la glace. « Les gens qui me cèdent leur matériel sont parfois émus, car ce sont eux ou leurs parents qui l'utilisaient toute une vie durant. Mais ils sont aussi fiers de leur donner une seconde vie ».

Charrettes à glace, meubles glacière, triporteurs de plage, moules à eskimo, pasteurisateur, torrificateurs... Tout est là pour comprendre l'histoire de la glace et les premières techniques pour la fabriquer. Valérie, vendeuse à la boutique, guide également les visiteurs sur réservation les mercredis, vendredis et samedis.



CIRCUITS COURTS Chez vous

Des châtaignes sous toutes les formes

La châtaigne est reine chez Martine, Michel et Aurélien Grange. Toute leur production est transformée en confitures, farines, soupes et autres délices.

Ceux qui ont déjà essayé de cuisiner une châtaigne ne pourront pas le nier : avec sa bogue épineuse et sa peau tenace, ce fruit ne dévoile pas ses arômes au premier venu ! Cette particularité n'a pas découragé la famille Grange, installée dans la commune de Lamastre, en Ardèche. Depuis des décennies, Martine, Michel et leur fils Aurélien transforment les capricieuses châtaignes, issues de leur production, en produits gourmands et savoureux : crème, confiture, gâteaux, farine, biscuits, marrons glacés...

► **Éleveur de formation, Michel s'est spécialisé dans la production de châtaignes** et autres fruits en 1988. « Quand mon père est parti en retraite, ma sœur et moi avons séparé l'exploitation. Elle a récupéré la partie consacrée à l'élevage et moi les fruits, soit 10 ha de châtaigniers et 5,5 ha de cerisiers et abricotiers en cultures intercalaires », explique le castanéiculteur. En 1992, son épouse Martine quitte son travail pour reprendre, à titre individuel, une exploitation agricole à quelques kilomètres de celle de Michel. « À l'époque, le Gaec entre époux n'existait pas », justifie le producteur.

UNE GAMME DIVERSIFIÉE

► **Ensemble, ils rénovent les 5 ha de châtaigneraie présents sur la ferme** et effectuent de nouvelles plantations sur 11 ha. Avec l'installation de Martine, ils commencent à développer la transformation des châtaignes en confiture. Progressivement, ils abandonnent la vente en gros pour l'ensemble des fruits produits sur l'exploitation. En 1997, ils créent un atelier de transformation sous forme d'un groupement d'intérêt économique (GIE) nommé « La ferme du châtaignier ». Celui-ci regroupe la trans-



Rentabilité. Le bâtiment de 940 m² est utilisé toute l'année pour transformer les châtaignes et autres fruits.

CAMILLE PENET



Lamastre (Ardèche)

► **Exploitation de Michel Grange** : 10 ha de châtaigniers ; 2 ha de fruits à noyaux et 1,5 ha de petits fruits et légumes (en cultures intercalaires).

► **Exploitation de Martine Grange** : 11 ha de châtaigniers.

► **Exploitation d'Aurélien Grange** : 12 ha de châtaigniers avec quelques cultures intercalaires en fraises, PPAM et légumes.

► **GIE « La ferme du châtaignier »** : 3 associés. Atelier de transformation de 940 m², 90 références de produits transformés.

► **Main-d'œuvre** : 8 ETP dont une douzaine de saisonniers.

► **Labels et certifications** : agriculture biologique, AOP Châtaigne d'Ardèche, Bienvenue à la ferme, « Goûtez l'Ardèche », « Étape savoureuse ».

UN ATELIER DE TRANSFORMATION PERFORMANT

En 2013, après qu'un incendie a en grande partie ravagé leur atelier de transformation, la famille Grange a fait le choix d'en construire un nouveau d'une superficie de 940 m². Avec un investissement total de 1,6 million d'euros, le bâtiment est plus fonctionnel et performant. Il accueille plusieurs salles

pour le tri, le calibrage, l'épluchage et la transformation des châtaignes et autres fruits. Une quarantaine de castanéiculteurs l'utilisent également. Selon les années et la qualité des récoltes, ces prestations de services peuvent représenter de 10 à 20 % du chiffre d'affaires de l'exploitation.

formation des fruits, la vente à la ferme, l'accueil et la prestation de services.

► **Le couple, rejoint par leur fils Aurélien dans le GIE en 2006**, propose aujourd'hui une gamme de plus de 90 références, allant de la crème de châtaignes à la soupe de pissenlit, en passant par la confiture d'abricots et la farine de châtaignes. « Dans nos jeunes plantations de châtaigniers, nous faisons également pousser quelques légumes : cardons, potimarrons, poireaux... afin de compléter notre gamme de produits transformés et optimiser nos surfaces », indique Michel qui avoue que le produit phare de l'exploitation, tant en

volume qu'en termes de demande, reste la crème de châtaignes.

► **L'ensemble de leur production est vendu en direct** à plus de 50 % dans une vingtaine de magasins de producteurs, en épiceries fines (10 %) et auprès de métiers de bouche (5 %). La famille Grange travaille aussi avec deux grossistes, pour 20 % de leur vente. « Cette filière tend à se développer, puisque Gamm vert Sud Est, avec qui nous travaillons, vient d'élargir sa zone de chalandise », explique le producteur. Quinze pour cent de leurs ventes se font à la ferme. La salle d'accueil est une ancienne chèvrerie,

Un pique-nique avec des produits locaux pour « contrecarrer les fast-foods »

ardèche L'association «Ardèche le goût» va lancer cette action en 2019

Z.B.

Forte d'une année placée sous le signe du dynamisme, l'association Ardèche le goût, réunie en assemblée générale lundi à Privas, reconduit toutes ses actions à destination de la filière agroalimentaire ardéchoise, des entreprises du secteur, du grand public et des scolaires en 2019.

Parmi elles, le car Foud'Ardèche, qui sillonne les routes depuis bientôt trois ans. Au compteur: 10000 kilomètres, 200 animations et 36000 visiteurs. «Nous allons garder le concept mais renouveler le contenu», explique Philippe Costet, président du conseil d'administration d'Ardèche le goût. Ce véhicule de l'image de l'agroalimentaire ardéchois devrait, après avoir exploré les saisons et les productions locales, entre film et ateliers, faire un zoom sur le gaspillage alimentaire.

Mais la principale nouveauté de l'année qui arrive est un pique-nique «Goûtez l'Ardèche». «L'idée est de faire consommer local. On fléchera certains produits et savoir-faire. On veut contrecarrer les fast-foods et autres «mauvais sandwiches». Si on mange du jambon, autant qu'il soit ardéchois!», détaille Philippe Costet. Le lancement est prévu au printemps.



Célébrer la maôche et développer une marque

Montagne ardéchoise

Séverine MIZERA

L'Ardèche est indissociable de son terroir et de sa gastronomie. Sur la montagne ardéchoise, la star, un temps désuète, reste bel et bien la maôche. Et l'ambition de la confrérie qui l'entoure est de valoriser ce produit singulier.

«La maôche est un plat de la ferme, familial, naît sur la montagne ardéchoise. Puis, elle est tombée quelque peu dans l'oubli. Un jour, la télévision vient faire un reportage chez ma grand-tante. Lorsqu'il filme, elle est en train de cuisiner. Les journalistes lui demandent ce qu'elle prépare. C'était une maôche», raconte Jean-François Chanéac. On commence à en redemander pour retrouver les goûts de l'enfance. Finalement, elle apparaît sur les cartes des restaurants, et a du succès.

Vers une labellisation Goûtez l'Ardèche et le dépôt d'une marque

«La confrérie compte une vingtaine de membres, des professionnels de la cuisine, des charcutiers, des particuliers, des hébergeurs», détaille Nicolas Vernet du Logis Hôtel Beauséjour au Béage. Géographiquement, les membres vivent majoritairement sur la montagne ardéchoise mais on note aussi les maisons Borelly et Moulin, bouchers respectivement à Vals-les-Bains et de Saint-Étienne-de-Fontbellon. «Il y a un vrai lien entre la montagne et la vallée», résume l'hôtelier-restaurateur et éleveur d'Aubrac.

Pour être mieux reconnu, il y a eu dans un premier temps eu l'inscription de la recette de la maôche dans le Code et usage des charcutiers.

Depuis longtemps, la confrérie travaille en partenariat avec Ardèche le goût. Jeudi 4 octobre, trois professionnels vont passer devant le jury pour obtenir le label Goûtez l'Ardèche avec leurs maôches. «Pour l'obtenir, il faut respecter le cahier des charges, c'est-à-dire, utiliser de l'estomac de porc, de la viande de porc et du chou», rappelle Nicolas Vernet. Selon les villages, on note des variantes dans les recettes: pommes et oignons au Béage, pruneaux et carottes aux Sagnes, pommes de terre à Saint-Cirgues.

Une saisonnalité à respecter

Par ailleurs, le cahier des charges précise que les porcs sont élevés (avec une alimentation sans OGM) et abattus dans les départements de l'Ardèche, la Drôme, la Lozère, la Haute-Loire et la Loire et que les cœurs de Choux vert frais proviennent uniquement de l'Ardèche, la Haute-Loire, la Lozère ou le Vaucluse avec une préférence pour l'Ardèche. «Le climat de la montagne et la terre volcanique conviennent parfaitement aux choux», souligne Nicolas Vernet.

Pour finir, la saisonnalité du produit est indiquée: du 1er octobre au 31 mars. «Après la saison du Fin Gras, il y a l'été puis celle des champignons et on finit par celle de la maôche».

De plus en plus, des maôches qui n'en portent que le nom apparaissent sur les étals. C'est pourquoi, la Confrérie, en s'appuyant sur l'exemple du Fin Gras du Mézenc, a entamé des démarches pour déposer une marque: Maôche Tradition. Cela devrait aboutir pour le début de l'année prochaine.

De quoi redonner à ce plat d'hiver toutes ses lettres de noblesse.



Vers le dépôt de la marque “Maôche Tradition”

Sur les étals apparaît de la Maôche qui n'en porte que le nom. Loin de la recette authentique de la viande de porc mélangée à du chou et des aromates dans un estomac de porc. Selon les villages de la montagne ardéchoise, d'autres ingrédients sont ajoutés: pomme et oignon au Béage, pruneau et carotte aux Sagnes, pommes de terre à Saint-Cirgues. Pour que ce plat typique de la ferme, dont la saisonnalité s'étend du 1er octobre au 31 mars, garde ses lettres de noblesse, la Confrérie de la Maôche se mobilise. Le 4 octobre, trois professionnels amènent leurs produits à un jury pour obtenir le label “Goûtez l'Ardèche”. Par ailleurs, prenant exemple sur le travail fait autour du Fin Gras, une marque “Maôche Tradition” est en cours de dépôt. Elle devrait être officialisée en début d'année prochaine. Pour promouvoir la Maôche auprès du grand public, deux rendez-vous sont organisés: la foire aux choux samedi 29 septembre de 10 heures à 12 heures à Rieutord et la fête de la Maôche (avec concours professionnels et amateurs) samedi 6 octobre à partir de 17 heures à la salle des fêtes du Béage.

Une balade gourmande en ouverture des Castagnades 2018

Saint-Pierreville

L'office de tourisme de Val'Eyrieux s'active à la mise en place de la randonnée gourmande pour les Castagnades. Ce sera l'une des multiples animations inscrites au programme des deux jours de fête autour de la châtaigne et du châtaignier, les 13 et 14 octobre.

Nouveau parcours

Une opportunité pour les amateurs de marche en sous-bois de satisfaire leur passion mais aussi de participer agréablement à l'ouverture d'un week-end réservé à un patrimoine gustatif et environnemental. Surtout à Saint-Pierreville, berceau de la comballe!

Proposée sur un nouveau parcours de 7 kilomètres tracé entre nature et patrimoine, cette randonnée au cœur même de la châtaigneraie fera découvrir aux visiteurs les subtilités gustatives et visuelles du fruit emblématique. Ainsi, au cours de la balade, chacun pourra déguster des mets à base de châtaigne proposés par le restaurant La Cerise sur l'agneau sur le site d'Ardelaine labélisé "Goûtez l'Ardèche" et "L'Étape savoureuse".

Des spécialistes de la châtaigne AOC transmettront aussi leurs savoirs sur ce fruit, sa culture, ses traditions et la qualité de sa production. L'association Bouquins et boutures en Boutières interviendra également. Il y aura aussi des dégustations de vins et de bières d'Ardèche.

Un plat chaud et son dessert seront offerts à l'arrivée, clôturant de belle manière la promenade.

Les réservations étant limitées et obligatoires, il est urgent de s'inscrire au 04 75 64 80 97 ou sur le site www.tourisme-valeyrieux.fr/catagnades-en-ardeche/

Vers le dépôt de la marque “Maôche Tradition”



La Maôche, star des papilles. Le Dauphiné Libéré

Sur les étals apparaît de la Maôche qui n'en porte que le nom. Loin de la recette authentique de la viande de porc mélangée à du chou et des aromates dans un estomac de porc.

Selon les villages de la montagne ardéchoise, d'autres ingrédients sont ajoutés : pomme et oignon au Béage, pruneau et carotte aux Sagnes, pommes de terre à Saint-Cirgues. Pour que ce plat typique de la ferme, dont la saisonnalité s'étend du 1er octobre au 31 mars, garde ses lettres de noblesse, la Confrérie de la Maôche se mobilise.

Le 4 octobre, trois professionnels amènent leurs produits à un jury pour obtenir le label “Goûtez l'Ardèche”. Par ailleurs, prenant exemple sur le travail fait autour du Fin Gras, une marque “Maôche Tradition” est en cours de dépôt.

Elle devrait être officialisée en début d'année prochaine. Pour promouvoir la Maôche auprès du grand public, deux rendez-vous sont organisés : la foire aux choux samedi 29 septembre de 10 heures à 12 heures à

Rieutord et la fête de la Maôche (avec concours professionnels et amateurs) samedi 6 octobre à partir de 17 heures à la salle des fêtes du Béage.

Un prix du public décerné au concours de maôche

Maryline CHALON

le concours de maôche a eu lieu samedi soir à la salle des fêtes du Béage.

Cette année 15 participants professionnels s'opposaient: bouchers, charcutiers, traiteurs, et 11 amateurs. « La grande nouveauté est le prix du public, explique Séverine Moulin, conseillère en séjour en charge de la promotion de la gastronomie. Il se nomme "Coup de Food". Les personnes qui paient pour la pesée de la maôche peuvent voter pour leur préférée. » L'heureux gagnant de ce nouveau prix est Sylvain Dumont.

Le jury était composé de 13 personnes. « Cela fait plusieurs années que je suis membre du jury, détaille Marie-Thérèse. Nous avons demandé une labellisation pour faire reconnaître les produits du plateau. Mes parents faisaient eux-mêmes leur maôche. On doit mettre uniquement des produits du pays, du chou, de la viande, des pommes de terre si on veut mais pas trop et des carottes. »

Les prix professionnels ont été remis à Anthony Borrelly (1er), Jérôme Gineys (2e) et Huguette Leveque (3e). Les prix amateurs ont été décernés à Stéphanie Fargier (1re), Denise Liabeuf (2e) et Christine Charallon (3e). La confrérie de la maôche a évoqué la récente labellisation avec le logo "Goûter l'Ardèche". Ce produit du terroir rejoint ainsi 400 autres produits labellisés.



Région actu

SUD ARDÈCHE Bientôt la sortie des vins primeurs IGP Ardèche

Une vitrine du terroir ardéchois

C'est jeudi 18 octobre que les vins IGP Ardèche primeurs sortiront cette année. Ils seront en fête le vendredi 19 lors de la traditionnelle fête à l'espace Lienhart à Aubenas.

Les visiteurs y trouveront l'ensemble des cuvées IGP dans les trois couleurs, accompagnées par les produits du terroir. Le tout en musique. L'académie gastronomique Amis et cochon organisera son traditionnel concours de caillette, le 21^e du nom, ouvert aux amateurs comme aux professionnels. Les caillettes seront réceptionnées à partir de 17h. Un jury de 24 personnes les partagera.

Le chatu sera cette année encore associé à la fête et les vignerons ont décidé de mettre à l'honneur désormais chaque année un cépage : c'est pour 2018, le rouge de garde en syrah qui sera sous les feux des projecteurs.

Lors de la présentation de



C'est au sein de l'agence du Crédit Agricole de Ponson que les manifestations ont été présentées.

cette soirée, était également associé le festival de la gastronomie en montagne ardéchoise (voir notre édition précédente). Son programme très fourni et véritable vitrine du terroir ardéchois a impressionné les vignerons.

La confrérie de la maôche, présente également, annonçait qu'elle a adhéré au code

et usages des charcutiers et surtout demandé son agrément à Goûtez l'Ardèche. La marque Maôche et tradition a été déposée. Et la confrérie voit ses rangs s'étoffer de nouveaux adhérents, restaurateurs et bouchers. Cette spécialité de la montagne sera d'ailleurs en fête le 6 octobre au Béage.

Les Vans

BANNE Portrait d'un artiste passionné

Guy Teytaud, l'image comme moteur

Guy Teytaud, artiste incontournable dans la région, habite la commune de Banne depuis les années 1980, après avoir découvert la région à travers Pierre Couronne avec qui il a travaillé en région parisienne. On le croyait fou de s'y installer, de penser qu'il pourrait y faire vivre sa famille. Mais il a réussi le pari.

Après un premier livret consacré à Banne, il vient de sortir un deuxième plus personnel, « Une passion – toute une histoire », où il retrace son parcours au travers de ses photos et de ses toiles, et celles des artistes qui ont joué un rôle dans sa vie. Guy est passionné par l'image.

On ne le sait pas, peut-être, mais Guy a beaucoup travaillé avec des entreprises de la région : les logos d'APAC, de Béthanie, du Train à vapeur des Cévennes, d'Ardèche Plein Sud,

des plaquettes pour Le Rouret, la Cocalière, Vogüé, des illustrations pour un livre d'Henri Blanc, pour « Goutez l'Ardèche », pour Bessèges, des affiches dont « Bienvenue en Ardèche », la conception de catalogues pour une marque de nougats de Montélimar, pour Vichy Homme, pour une agence de voyages à Valence, pour un parc, pour le tourisme en général dans la région, toutes sont de lui.

Il a donné des cours de dessin et d'illustration au Greta-Ardèche-sud, et un de ses élèves, le Vanséen Tom Joseph, fait une belle carrière artistique qui l'impressionne. Guy travaille actuellement avec Pierre Jonquières sur leur quatrième lithographie. On retrouve certains de ces travaux reproduits dans le livret.

« Peindre, c'est un besoin », dit-il. En secondaire, le professeur de dessin municipal,



Les modèles pour "400 modèles" faites à Thines sont dans le livret.



Un olivier en cours, peinture au couteau.

Simone Barbié, lui a proposé des cours. Après un passage à l'école des arts appliqués à l'industrie, il a travaillé dans une société qui faisait la sérigraphie, l'impression de publicités sur verre.

Après l'armée en Algérie, où il a remplacé la peinture par la photo, il s'est retrouvé cadre à 27 ans chez « Femmes d'Aujourd'hui » en région parisienne, qui cherchait quelqu'un pour diriger l'impression des modèles.

La fin d'une époque

Le groupe a racheté d'autres marques puis a été repris par DMC, qui a racheté les modèles de « Marie-Claire ». Il rencontre Jacques Estérel et fait des croquis chez lui, puis parmi d'autres rencontres, il y a celle de Pierre Couronne, qui avait travaillé dans la publicité. Guy a fait des photos en Ardèche à Balazuc, au Rouret, à Thines pour « 400 modèles », et pendant les années 1980, il a organisé des voyages pour les photos. C'est le début du prêt-à-porter, les femmes ne cousent plus comme avant, et sa société a cessé son activité en 1983. Le livret indique concernant cette période « le grand changement ».

Guy avait toujours fait du dessin, et on l'encourage à voler de ses propres ailes. Il



La plaquette pour Distilleries de France à Vallon.

arrive avec sa famille en Ardèche en 1984. Il fait des photos pour « Patrons de Paris », et il tente sa chance en solo. Il se joint au groupement de créateurs d'entreprises de l'Ardèche, ce qui lui permet de rencontrer des gens et avoir des clients réguliers, comme Melvita.

La spontanéité de la peinture au couteau

Son affection pour la peinture au couteau vient de l'atelier de Simone Barbié, où un ami peignait au couteau, tout comme son beau-père. « *Le couteau permet de garder une spontanéité* », dit Guy. Il utilise toutefois toutes les techniques, il aime le pastel, la craie, et l'aquarelle. Il a fait des stages d'été au Rouret, et maintenant il fait des cours chez lui ainsi que des séances de croquis. Beaucoup de ses tableaux actuels dépeignent les paysages des environs. Son projet maintenant est de peindre les villages.

Le livret, une belle rétrospective, est disponible chez lui, à Petit Brahic.

On peut le contacter au 04 75 39 85 25.

RANDONNÉE GOURMANDE - CASTAGNADES 2018 - Sortir dans les monts d'Ardèche - Culturelle - Sortir dans les Monts d'Ardèche



Cette marche automnale d'environ 7km sera ponctuée de plusieurs haltes gourmandes qui composent un repas complet où la châtaigne est à l'honneur.

Réservation obligatoire au 04 75 64 80 97 avant le 1 octobre. Bienvenue à tous pour un moment très convivial !

Dans le cadre des CASTAGNADES de Saint Pierreville, nous vous invitons le temps d'un week-end à découvrir notre région pleine de charmes et de traditions à travers un de nos produit emblématiques: « La châtaigne AOC d'Ardèche ».

SAMEDI 13 OCTOBRE

BALADE GOURMANDE

SAINT PIERREVILLE

Réservation obligatoire avant le 2 octobre : 04 75 64 80 97

(Nombre de places limitées)

En matinée – Prix tout inclus 28 euros /personne:

Dégustez un repas gourmand à base de châtaigne sur un parcours de 7 kilomètres entre nature et patrimoine, dans un village ardéchois classé « Espace Naturel Sensible », « NATURA 2000 » et « Patrimoine du Gout ».

NOUVEAU PARCOURS

Au cours de votre balade :

- Dégustations de mets à base de châtaigne proposés par le restaurant « la Cerise sur l'agneau » sur le site « ARDELAINÉ » labélisé « Goutez l'Ardèche » et « Etape Savoureuse » .

- Interventions de spécialistes de la châtaigne AOP. Ils vous transmettront leurs savoirs sur ce fruit, sa culture, ses traditions et la qualité de sa production.

- Interventions de l'association Boutures et Bouquins en Boutière.

- Dégustations de vins et bières d'Ardèche.

- Pour finir en beauté, un plat chaud et son dessert vous seront proposés à l'arrivée.

Nous vous attendons pour un moment convivial en toute simplicité.

Prix tout inclus 28 euros /personne:

Randonnée + repas complet avec boissons et dégustations + animations.

Visite offerte de la maison du châtaignier.

Toutes les prestations (hors randonnée) seront maintenues en cas de pluie.

Réservation obligatoire avant le 2 octobre : 04 75 64 80 97

(Nombre de places limitées)

Prix tout inclus : 28 euros / personne :

Randonnée + repas complet avec boissons et dégustations + animations.

Tarifs Visite offerte de la maison du châtaignier.

Prix tout inclus : 28 euros / personne :

Randonnée + repas complet avec boissons et dégustations + animations.

Visite offerte de la maison du châtaignier.

www.parc-monts-ardeche.fr

Pays : France

Les Castagnades : la grande fête de la châtaigne.

07190 Saint-Pierreville

04 75 64 80 97

Randonnée gourmande, animations, marché.

Berceau de la Comballe, Saint-Pierreville vous fera voir la vie couleur châtaigne!

Nous vous invitons le temps d'un weekend à découvrir notre région à travers un de nos produit emblématiques:

« La châtaigne AOP ».

Programme du Week-end

Saint-Pierreville / Gluiras

Samedi 13 octobre à Saint-Pierreville

RANDO GOURMANDE À SAINT-PIERREVILLE LE MATIN

Nouveau Parcours

Réservation obligatoire avant le 2 octobre au 04 75 64 80 97 (nombre de places limitées)

Dégustez un repas gourmand à base de châtaigne sur un parcours de 8 kilomètres entre nature et patrimoine, dans un village ardéchois classé Espace Naturel Sensible, NATURA 2000 et patrimoine du gout.

Au cours de votre balade :

Dégustations de mets à base de châtaigne proposés par le restaurant La Cerise sur l'agneau sur le site ARDE-LAINE labélisé Goutez l'Ardèche et Etape Savoureuse.

Interventions de spécialistes de la châtaigne AOP. Ils vous transmettront leurs savoirs sur ce fruit, sa culture, ses traditions et la qualité de sa production.

Interventions de l'association Boutures et Bouquins en Boutière.

Dégustations de vins et bières d'Ardèche.

Pour finir en beauté, un plat chaud et son dessert vous seront proposés à l'arrivée.

Prix tout inclus 28 euros /personne :

Randonnée + repas complet avec boissons et dégustations + animations.

Toutes les prestations (hors randonnée) seront maintenues en cas de pluie.

Samedi 13 octobre à Gluiras

ANIMATIONS ET DEMONSTRATIONS « COMMENT TRAVAILLAIENT NOS ANCIENS ».

A partir de 15h (gratuit) :

Marché produits du terroir.

Spectacle animé avec le groupe COUNTRY

Espeyage des châtaignes.

Ecrémage et fabrication manuelle du beurre en baratte.

Démonstration de vannerie en osier du pays.

Café d'orge grillé.

Rôtie de chataignes



www.parc-monts-ardeche.fr

Pays : France

Fabrication de pain et cuisson au four à bois.

A partir de 18h30 :

Repas - Réservation obligatoire au 06 21 39 14 66 ou 04 75 65 48 28.

Au menu : Grand pot au feu cuit au chaudron et son dessert châtaigne.

Prix tout inclus : Adultes, 16 euros / Enfants de 5 à 12 ans, 12 euros / Enfants de 0 à 5 ans, gratuit.

Dimanche 14 octobre à Saint Pierreville

Toute la journée - gratuit :

Marché de producteurs / buvette.

Visite de la maison du châtaignier.

Animations enfants (spectacle clown déambulatoire...).

Test de goûts et dégustations de purées de châtaignes.

Concours/jeux : concours de recettes par la « confrerie de la châtaigne d'ardeche ».

Exposition - « sous la treille... passé et présent de la viticulture ardéchoise » en partenariat avec les archives départementales.

10h30 :

Conférence « un fleuve, des hommes et du vins » par Alain d'Angelo.

12h :

Dégustation « les accords mets et vins » picodons et vins d'Ardèche.

Repas - les 3 restaurants du village vous proposent leurs menus Castagnades (sans modération).

14h :

Balade commentée «châtaigneraie » et nature.

15h30 :

Spectacle « fil rouge PNR» le collectif Xentricks. Shows et démonstrations freestyle.

Tarifs

Accès libre.

Ouverture

Du samedi 13 au dimanche 14 octobre.

L'ENGAGEMENT DU JOUR Une convention pour promouvoir le bien manger

S'il fut beaucoup question de contacts, ce jeudi 18 octobre, sur le salon des maires, une action concrète aura vu le jour : la signature d'une convention entre les communautés de communes du pays Beaume-Drobie, du pays des Vans en Cévennes, la société publique Cévennes d'Ardèche et Ardèche le goût. Elle va permettre de concrétiser des actions en faveur de l'économie locale, en sensibilisant au bien manger et en faisant la promotion des produits du terroir. Des actions concrètes ont déjà débuté, d'autres vont voir le jour. Ardèche le goût a par exemple contribué à la réflexion autour de la mise en place de Castanea, l'espace de découverte de la châtaigne d'Ardèche à Joyeuse. Trois circuits de découverte d'étapes savoureuses du territoire ont également été mis en place autour des produits emblématiques que sont la châtaigne, le picodon et le chatus. C'est la première convention de ce genre signée dans le département. Photo Le DL/F.H



Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 223785
Edition : MONTÉLIMAR & DRÔME
PROVENÇALE

S'il fut beaucoup question de contacts, ce jeudi 18 octobre, sur le salon des maires, une action concrète aura vu le jour: la signature d'une convention entre les communautés de communes du pays Beaume-Drobie, du pays des Vans en Cévennes, la société publique Cévennes d'Ardèche et Ardèche le goût. Elle va permettre de concrétiser des actions en faveur de l'économie locale, en sensibilisant au bien manger et en faisant la promotion des produits du terroir. Des actions concrètes ont déjà débuté, d'autres vont voir le jour. Ardèche le goût a par exemple contribué à la réflexion autour de la mise en place de Castanea, l'espace de découverte de la châtaigne d'Ardèche à Joyeuse. Trois circuits de découverte d'étapes savoureuses du territoire ont également été mis en place autour des produits emblématiques que sont la châtaigne, le picodon et le chatus. C'est la première convention de ce genre signée dans le département. Photo Le DL/F.H.

Les jeunes du lycée hôtelier en formation avec trois chef "toqués"

Largentière

Mardi 16 octobre, les élèves du lycée hôtelier étaient les premiers à bénéficier de la formation "Dessert à l'assiette", proposée par l'UMIH (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie) en association avec Ardèche le goût. Trois chefs "toqués d'Ardèche" ont partagé leur savoir. Cette formation sera aussi menée au CFA de Lanas et d'Annonay et au lycée professionnel de Bourg-Saint-Andéol. L'objectif est de compléter le cursus de ces jeunes apprentis, cuisiniers de demain et futurs repreneurs d'établissements hôteliers, par des compétences supplémentaires qui leur donneront d'autant plus d'assurance pour leur avenir.



Le Pays d'Aubenas

AUBENAS Sortie des vins primeurs IGP Ardèche

Une cuvée 2018 très prometteuse

Après une vendange 2018 belle et plutôt généreuse, les vins primeurs IGP Ardèche sont sortis jeudi dernier.

Comme de coutume, ils ont été fêtés le vendredi lors d'une soirée festive à l'espace Lienhart. Les vins étaient accompagnés de produits du terroir, caillette, maoche et châtaignes en tête.

Si l'heure était à la fête, politiques et vignerons n'ocultaient pas les difficultés auxquelles le monde agricole est confronté, difficultés notamment liées au dérèglement climatique.

Avant la dégustation, un dernier conseil était donné : cette très prometteuse cuvée 2018, en stocker un peu pourrait être une bonne idée... Avis aux amateurs !



Alors cette cuvée 2018 ? « Très prometteuse », annoncent les vignerons.



Le maire d'Aubenas, Jean-Yves Meyer, accueillait à l'espace Lienhart les vignerons et la confrérie du Cep ardéchois pour cette nouvelle édition.



Les amateurs de vin ardéchois sont venus nombreux.

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 12702



Le Duo Regards était en charge de l'animation musicale.



19 restaurateurs et professionnels ont participé au concours.



Ils étaient 24 membres du jury du concours de calliette à goûter ces charcuteries traditionnelles ardéchoises.



Céline et Alex Vernet, Toquée et apprenti Toqué, ont fait déguster le saucisson du plateau.



Parmi les produits du terroir à déguster, la maouche, qui vient d'être labellisée Goûtez l'Ardèche. Le président du conseil départemental, Laurent Ughetto ne s'est pas fait prier pour goûter.



www.parc-monts-ardeche.fr

Pays : France

25è Fête de la châtaigne - Castagnades d'automne

07530 Antraigues-sur-Volane

04 75 38 74 37

04 75 38 73 58

<http://maison-randoardeche.com>

<http://www.castagnades.fr/fetes-chataigne/programme-des-fetes.html>

Deux journées riches d'animations autour de l'arbre, du fruit, de l'artisanat et de la gastronomie, des balades et des randonnées dans la châtaigneraie, des jeux, des spectacles, des concerts dans une ambiance conviviale et festive.

Tout au long du week-end

A partir du samedi à 10h :

Stand RANDAMONT: point d'accueil de la fête.

Marché de produits locaux.

Vente de châtaignes fraîches et grillées.

Expositions :

- Autour de la châtaigne salle Jean Saussac.

- Histoire locale :Antraigues au temps de la Révolution et les moulins salle de l'ancienne mairie.

- La récolte mécanisée de la châtaigne à la Place Jean Volane.

- décoration de la fête par les réalisations artistiques des élèves du secteur.

- Affiches des castagnades antérieures à la Médiathèque l'Alouette.

Animations pour les enfants avec l'Amicale laïque.

Jeux Concept Bois et Lo joc de la chastanha dans la cour de l'école.

La Carabasse du clown Marceau.

Animations musicales sur la place et dans les rues du village.

Orgues de Barbarie : Martine et Gérard.

Orgues de Barbarie : CRICRI, WILLY et JEAN LUC.

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

Atelier poterie avec Kamel et Sophie.

Samedi 27 octobre 2018

à partir de 11h :

- Inauguration de la fête sur la place avec Mr le Maire d'Antraigues.

- Fil rouge :Déambulation X ENTRICKS dans le village.

- Séance de 20 ' Taiji et Cigong Grangeois, devant la Chapelle St Roch.

à 11h30 : Plateaux repas (11€) sur la place.

à 14h30 :

- Fil rouge :spectacle XenTrick devant la salle des fêtes.

- Balades accompagnées : découverte de la Châtaigneraie avec Dimitri MOINE et Ardèche Randonnées.

- Table ronde à l'espace Jean Saussac : Créer un verger de châtaigniers avec François FARGIER.

à 16h :Fil rouge artistique Fil rouge :spectacle XenTrick devant la salle des fêtes.

A partir de 19h :

- Animation guinguette avec Martine et Gérard, sur la place.

- « Saveurs d'Alsace" sur la place.



www.parc-monts-ardeche.fr

Pays : France

- Buffet Saveurs d'Ardèche à la salle des fêtes.

A partir de 21h : Animation musicale avec Loulou et Toinou.

Dimanche 28 octobre

à 8h45 : 2 grandes randonnées (3H30, gratuit, départ Maison de la Randonnée, difficulté moyenne) :

- Circuit dans la châtaigneraie près du volcan d'Aizac et vers Le Bouchet (collation).

- Circuit Le Régal/Bise chez Patrice Duplan: présentation de son entreprise de transformation de la châtaigne (collation).

à partir de 10h :

- Joute gastronomique avec la Confrérie de la Châtaigne d'Ardèche à la Maison de la Randonnée : Thème : entrées froides à la châtaigne.

- Stand d'accueil du PNR, du CICA et de Goutez l'Ardèche.

à 11h : Séance de 20 ' Taiji et Cigong Grangeois, devant la Chapelle St Roch.

à partir de 11h30 : Animation de rue : musique locale traditionnelle avec la Boucantada

de 11h à 12h : Animations de rue avec Lo Quinquet.

à partir de 11h30 :

- Repas de Terroir à la Salle des Fêtes (20 €).

- Plateaux-repas sur la place (11 €).

à 13h30 : La Boucantada sur la place.

à 14h30 :

- Balades accompagnées (1h30/2h - difficulté moyenne - 3€ et gratuit pour les enfants).

- Découverte de la Châtaigneraie avec Dimitri MOINE et Ardèche Randonnées.

- Balade contée avec La Salamandragore à la Chapelle St Roch.

à 14h : Chansons françaises par Didier JOUANNY.

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

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

Tarifs

Gratuit.

Ouverture

Du samedi 27 au dimanche 28 octobre 2018.



Le car Foud' Ardèche

UN PARI RÉUSSI

Le car Foud' Ardèche, initiative d'Ardèche le goût, sillonne les routes depuis bientôt 3 ans. Support itinérant de découverte de l'agroalimentaire ardéchois, il va dans les écoles, les entreprises et sur les manifestations. Vous l'avez sûrement déjà croisé...

Le car Foud' Ardèche est une véritable "Étape savoureuse" qui propose trois ateliers ludiques dans les villes et villages. Il permet de deviner les sept merveilles d'Ardèche, d'emblématiques produits ardéchois, mais également de jouer à découvrir les métiers de l'agroalimentaire ou de se distraire au rythme de la saisonnalité des produits.

Après plus de 10 000 km parcourus, il est allé à la rencontre de 30 000 visiteurs sur 100 manifestations et s'est déplacé dans 95 écoles où plus de 6 000 élèves ont été touchés.

Le car Foud' Ardèche s'est également fait le vecteur des saveurs ardéchoises dans les grandes villes comme Paris, Marseille, Lyon ou Grenoble.

Ce bel outil permet aux visiteurs d'être transportés au cœur des productions ardéchoises à travers un parcours ludique, pédagogique et riche en émotions.

Virgile, chauffeur du car Foud' Ardèche :

« 3 ans de voyages, de rencontres et découvertes inoubliables !

Lors de mon arrivée au Centre du développement agroalimentaire, on m'a confié cette mission d'exposition itinérante au travers d'un

autocar... j'ai été tout de suite emballé ! Quelle bonne idée de parcourir le département et la région avec un car. Il m'a d'abord fallu passer le permis D "transport en commun". Après 2 mois d'efforts, me voilà titulaire de ce fameux permis qui me donne le pouvoir conduire le véhicule. Au début j'étais assez stressé à l'idée de porter l'image à moi seul de la découverte des produits ardéchois et surtout de conduire ce car : en voulant aller dans les endroits les plus profonds de l'Ardèche, j'ai eu droit à quelques frayeurs ! Mais, très vite, j'ai su prendre mes marques avec les routes ardéchoises et avec le public, très différent selon les endroits visités. Grâce à son image imposante et sa taille, le car Foud' Ardèche a très vite su convaincre les visiteurs, attirés par la curiosité. Cela facilite beaucoup l'approche et l'échange... Lors d'un événement organisé à Lyon, des personnes m'ont même demandé, lorsque j'étais en train de ranger le matériel, si je pouvais les ramener avec moi, car ils avaient tellement aimé l'animation qu'ils voulaient passer un week-end en Ardèche et en voir davantage ! Aujourd'hui, je continue toujours à parcourir les routes, les écoles et les événements avec la même passion : celle de faire découvrir la richesse de notre terroir... »

D'INFOS

<http://ardechelegout.fr/le-car-foudardeche-2/>

🏠 | C'EST BEAU, C'EST BON !



© Shutterstock

La belle Maïche

La Montagne ardéchoise abrite d'excellents artisans et restaurateurs qui perpétuent une spécialité ardéchoise : la Maïche !

La Maïche est produite de manière saisonnière d'octobre à fin mars. Envie de vous lancer dans sa fabrication ? Alors, coupez en morceaux des feuilles de chou vert frisé, des oignons, des pommes de terre et mélangez à de la chair à saucisse. Remplissez un estomac de porc dégraissé, coutez l'ouverture à l'aide d'une ficelle et mettez à bouillir quatre heures. Vous obtiendrez une Maïche !

Cette recette typique du plateau ardéchois labellisée Goûtez l'Ardèche®, David Moulin l'a héritée de ses parents qui tenaient une boucherie charcuterie au Cros-de-Géorand, en 1946, avant de s'installer à Saint-Étienne-de-Fontbellon. Elle a servi de base au cahier des charges de la Maïche agréée Goûtez l'Ardèche®. D'autres ingrédients peuvent être ajoutés : pruneaux, pommes mais le chou est et reste l'ingrédient principal...

Une confrérie de la Maïche

Depuis plusieurs années, la Confrérie de la Maïche se mobilise pour faire connaître et reconnaître la recette traditionnelle de la Maïche et sa saisonnalité.

Et pour cela, cette entité qui regroupe une dizaine d'entreprises (restaurants et charcutiers) organise la fête et le concours de la Maïche le 1^{er} week-end d'octobre au Béage.

Bien que la recette soit une tradition de la Montagne ardéchoise, les membres ne sont pas limités à ce seul territoire. Selon la Confrérie, la

zone de production historique allait du Béage à Lesperon à l'ouest et jusqu'à Lachamp Raphaël à l'est. On ne trouve pas cette recette dans la Lozère ni la Haute-Loire.

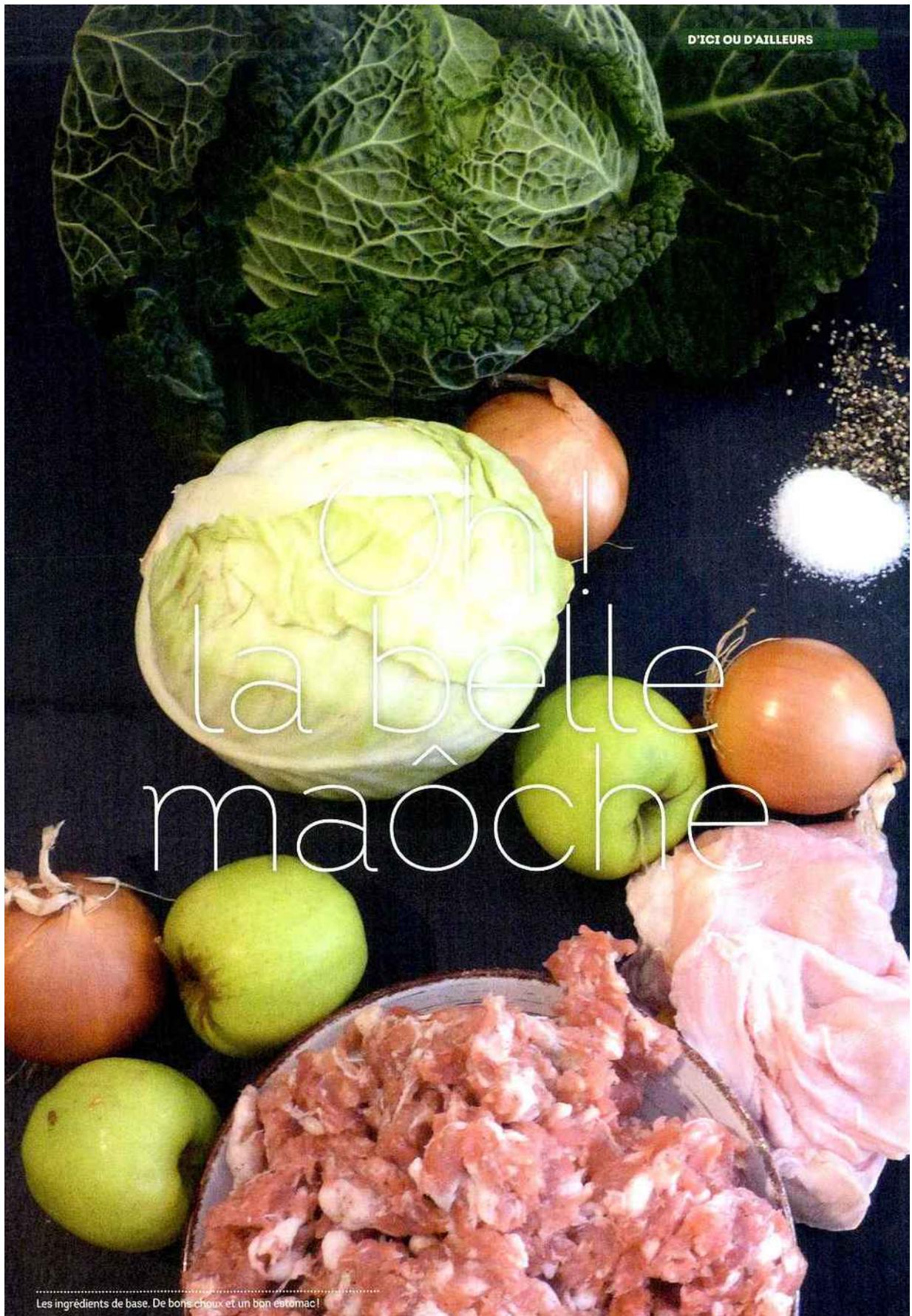
Il existe aussi la Pouytrolle qui est une "cousine" de la Maïche, il s'agit d'une spécialité de l'Ardèche méridionale à base de panse de porc farcie et de légumes verts (blettes et épinards) qui remplacent les choux.

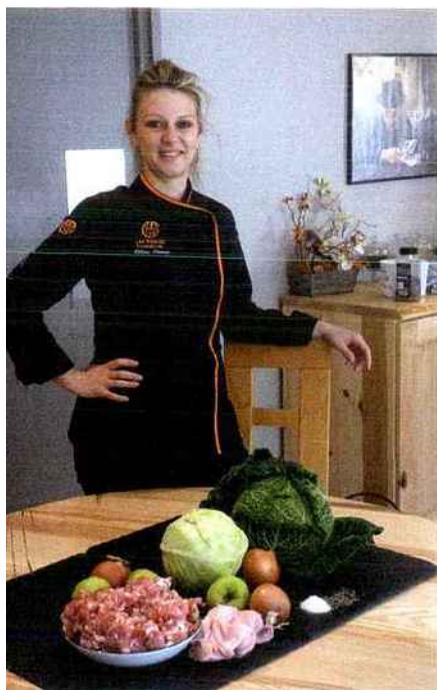
Vers une marque "Maïche tradition"

La Confrérie a décidé de développer l'approvisionnement local : choux, porcs... La première foire aux choux a été organisée le 29 septembre à Usclades et Rieutord. Les choux de montagne étant beaucoup plus gros et plus goûteux, ils sont donc essentiels à la réussite d'une belle et bonne Maïche.

Pour protéger ce savoir-faire, Ardèche le goût et la Confrérie de la Maïche ont entamé une démarche de reconnaissance de la recette à travers le Code des usages de la charcuterie et l'agrément Goûtez l'Ardèche®. Une marque "Maïche Tradition" est en cours de dépôt. Elle devrait être officialisée en début d'année prochaine.

Page réalisée avec la marque collective Goûtez l'Ardèche®.





Céline Vernet, une « Toquée d'Ardèche », devant ses rayonnages bien achalandés en produits locaux.

VOICI UN PLAT DE SAISON, FAISABLE À LA MAISON, SOUS RÉSERVE DE SE PROCURER UN BEL ESTOMAC DE COCHON. NOUS PARTONS AU BÉAGE, ENTRE HAUTE-LOIRE ET HAUTE-ARDÈCHE. NICOLAS ET CÉLINE VERNET, DE L'HÔTEL BEAUSÉJOUR, Y PERPÉTUENT AVEC AMOUR LA TRADITION DE LA « MAÔCHE » !

Sur la carte d'État-major, nous ne sommes plus en Auvergne. Mais quand on sait que dans ces contrées les pointillés du cadastre vont jusqu'à couper une ferme en deux – en Haute-Loire l'étable, en Ardèche la cuisine – on se dit qu'un plat de gourmet vaut bien une petite embardée. En 1945, le village du Béage – dit aussi « le village aux deux chemins », l'un partant vers Le Puy (43), l'autre vers Issarlès (07) – comptait 32 bars et nombre de foires aux bestiaux. C'est à cette époque que Nini (97 printemps aujourd'hui) impose sa recette de la maôche – prononcer « *maouche* » en patois local. « Ici, c'était les femmes qui s'occupaient de la préparer », raconte Nicolas Vernet, son petit-fils qui tient avec sa femme Céline l'hôtel-restaurant Beauséjour. Quand il ne s'occupe pas attentivement des clients, Nicolas élève aussi des bœufs Fin-Gras. Tandis que Céline attend la livraison des choux, il nous conte l'histoire de ce plat traditionnel.

DÈS LES PREMIÈRES TUADES

« Cette recette a pour but de valoriser l'estomac de cochon, que l'on nomme maôche en patois. On la préparait dès les premières tuades d'hiver, en novembre, décembre. La maôche, c'est comme le cassoulet, un plat rustique paysan que l'on cuisine pour plusieurs et qu'il faut finir ! C'est aussi une occasion de sortie, car en cette saison il y a des soirées Maôche tous les samedis dans tous les villages

du plateau. À la Toussaint, on la mange en famille. Quand il commence à faire froid, c'est le moment où les choux sont les meilleurs. C'est un plat très local, une histoire qui se déroule entre Le Béage, Coucouron et Lachamp-Raphaël. Chaque village, voire chaque maison, a sa recette. À Freycenet-Lacuche, en Haute-Loire, ce n'est déjà plus la même. Aux Sagnes-Goudoulet, chez Chanéac, on y met des pruneaux ou une carotte. Nous, on ajoute une pomme pour ôter l'acidité du chou. À Saint-Cirgues-en-Montagne, c'est une pomme de terre. » Celles et ceux qui voudront tenter d'en faire, devront commander un estomac de cochon à leur boucher. S'assurer qu'il soit livré bien propre et non percé. « Pour ma grand-mère, la maôche c'est tout un protocole, c'est sacré. » S'armer d'un bon couteau et surtout de patience !

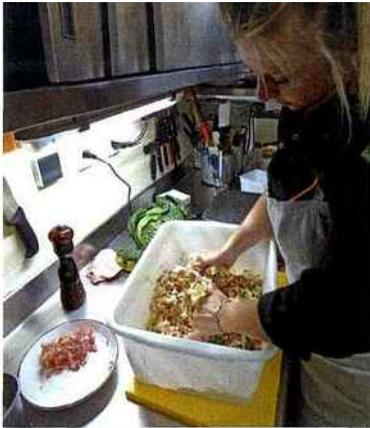
S'ARMER DE PATIENCE

« Autrefois, elles triaient plus qu'on ne le fait aujourd'hui. Quant aux mesures, c'était à l'œil. » La première étape consiste à éplucher l'estomac sous l'eau chaude, autrement dit à ôter la petite peau qui subsiste à l'intérieur. Ensuite, faire tremper un peu avec quelques gouttes de vinaigre blanc. Tandis que des tripes sont en train de mijoter et une tarte aux mirabelles bientôt prête à enfourner, les choux (blanc et frisé) arrivent. Nous rejoignons Céline en cuisine. Bien que n'étant pas du coin, la jeune femme est une digne représentante des femmes du plateau, fort caractère et débordante d'énergie. De l'énergie, il en faut lorsqu'en pleine

MESURES

POUR UNE MAÔCHE DE 3 À 5 KG

- 2/3 de chou frisé
- 1/3 de chou blanc de pays
- 1,3 kg de viande de porc hachée
- un peu de poitrine grasse (lard)
- 1 estomac de cochon à commander
- 2 oignons jaunes finement ciselés
- 2 pommes
- Salier et bien poivrer



La maôche se brasse jusqu'à une belle homogénéité de la farce. Et ce n'est pas de la rigolade!



Le brassage est terminé quand la farce se tient bien.



Farcir l'estomac puis le couvrir avant de l'emballer et le plonger dans l'eau froide puis frémissante.

saison elle brasse des kilos de farce à la main, dans une grosse bassine. Les feuilles vertes et les cotes sont mises de côté car indigestes. Le cœur du chou, lui n'est surtout pas haché mais habilement taillé au couteau. Ce qui, selon les quantités, peut s'avérer fastidieux. Avant de farcir l'estomac, la farce - composée de chair à saucisse, lard, oignons, pomme et chou - doit être homogène et comme le dirait Nini « bien poivrée ». « La grande difficulté réside dans la cuisson. Si la maôche éclate, ça tave le goût. On coud l'estomac que l'on glisse dans un torchon, ou un film haute température, puis on ficelle. On démarre à l'eau froide et on laisse cuire 4 à 5 heures à eau frémissante, à 70 °C. Mieux vaut que ce soit trop que pas assez. Quand on la sort du bouillon, on la passe 4 à 5 minutes au four. Puis on sert à la tranche avec une padelade, fricassée de pommes de terre doucement rôties à l'huile. » Si on ne finit pas, on peut aussi manger froid ou juste poêlé.

→ CORINNE PRADIER

« LA MAÔCHE, TOUT UN PROTOCOLE! »

UNE CONFRÉRIE DE CHARCUTIERS ET RESTAURATEURS

Initiée par Louis Schellino, la confrérie de la Maôche a pour but de « conserver l'authenticité de la recette en l'adaptant aux exigences professionnelles. » Les porcs sont élevés et abattus en Ardèche, Haute-Loire, Loire, Lozère et Drôme. Leur alimentation est certifiée sans OGM. L'estomac naturel de porc est nettoyé et dégraissé. Seul le cœur de chou vert frais originaire d'Ardèche, Haute-Loire, Lozère ou Vaucluse est utilisé (avec une préférence pour l'Ardèche). Le périmètre de transformation est limité au département de l'Ardèche. La production saisonnière a lieu entre le 1^{er} et le 31 mars. En dehors des restaurants, la Maôche est commercialisée (froide et cuite, à la tranche ou entière) avec le logo « Goûtez l'Ardèche ».

Facebook @laconfreredelamaoche

LE MOT DE LA FAIM!

Au Beauséjour, outre la Maôche, Céline et Nicolas proposent les traditionnelles caillettes, la tarte aux herbes sauvages, la bombine, la crique, la rédondade (pommes de terre vapeur servies avec du sarrassou), la soupe de bouine, le cousinat (velouté de châtaignes)... Il suffit de faire 5 km passé la frontière!

www.beausejourauboige.com



Découper en tranche, passer 5 minutes au four et servir!

07-26-30-38-42-48-84 - Sud-Est

Concours 2018 des miels du Sud-Est

Le 32^e concours des miels du Sud-Est s'est tenu samedi 13 octobre 2018, dans la ville touristique de La Voulte-sur-Rhône, en Ardèche, au domaine de La Boissine. Il était organisé par le syndicat de défense des apiculteurs l'« Abeille ardéchoise et drômoise », organisation professionnelle soucieuse de défendre les apiculteurs, leurs productions et tous les produits de la ruche, ainsi que les abeilles, de plus en plus menacées par un univers hostile. Les échantillons des nombreux miels présentés ont été analysés et jugés, selon les critères olfactifs, gustatifs, visuels, de présentation par un jury de professionnels et de connaisseurs, en partenariat avec « Ardèche le Goût ». Ce concours s'inscrit dans la volonté du syndicat apicole l'Abeille ardéchoise et drômoise de valoriser l'ensemble des miels des départements de Rhône-Alpes et du Sud-Est. Le maire de La Voulte-sur-Rhône, Bernard Brottes, excusé, était représenté la matin à l'ouverture du concours par son chef de cabinet Céline Fiasek.



Valoriser les meilleurs miels et 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, naturel et authentique. A l'occasion de ce 32^e concours, les miels et les apiculteurs suivants se sont vus décerner des récompenses (sous forme de diplômes et médailles) :

- **Miel de sapin** : médaille d'or Francis Gruzelle, médaille d'argent Roland Cros et médaille de bronze Fadia Buron.
- **Miel d'acacia** : médaille d'or Michel Favier, médaille d'argent Francis Gruzelle et médaille de bronze Roland Cros.
- **Miel de châtaignier** : médaille d'or Fadia Buron, médaille d'argent Francis Gruzelle et médailles de bronze Michel Ardail et Gil Cellier.
- **Miel de montagne** : médaille d'or Jean-Jacques Servoz et médaille d'argent Marie-Jeanne et Michel Riffard.
- **Miel de tilleul** : médaille d'or Francis Gruzelle.
- **Miel de garrigues** : médaille d'or Joël Cortial.
- **Miel de lavande** : médaille d'or Francis Gruzelle, médaille d'argent Joël Cortial et médaille de bronze Pascal Gilbert-Collet.
- **Miel du Haut-Vivarais** : médaille d'or Francis Gruzelle.
- **Miel toutes fleurs** : médaille d'or Michel Ardail, médailles d'argent Francis Gruzelle, Pascal Gilbert-Collet et David Lambard et médaille de bronze Marie-Jeanne et Michel Riffard.
- **Miel du Plateau ardéchois** : médaille d'or Joël Cortial.

Bourg-Saint-Andéol

DIVERSIFICATION / Vins aromatisés, épeautre, gruau de blé, orge, sarrasin, huile d'olive, farines de blés anciens... La multitude de cultures qu'ils ont déjà expérimentées n'ont pas tari leur soif de découverte. Patrick, Élisabeth et leur fils Nicolas Roustan se sont lancés cette année dans la riziculture.

Un riz 100 % ardéchois, gorgé de passion



Patrick et Nicolas Roustan vendent leurs produits dans leur boutique à la ferme à Bourg-Saint-Andéol.

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire

Diversifié, innovant, imaginatif et audacieux : le Domaine des Mûres est à l'image de l'agriculture ardéchoise ! Créée en 1985 par Patrick et Elisabeth Roustan à Bourg-Saint-Andéol, en agriculture biologique depuis 20 ans, l'exploitation n'a cessé d'expérimenter les cultures et les productions au gré des envies de ses deux pilotes, rejoints en 2010 par leur fils Nicolas. Avec 120 ha de terres, cultivées en céréales, oléagineux, vignes et oliviers, ils transforment leurs produits afin de produire farines¹, huiles et vins vendus dans des magasins de producteurs de la région ou dans leur point de vente à la ferme.

Innovation et diversification semblent être deux maîtres-mots dans la famille Roustan, qui n'a de cesse d'expérimenter de nouvelles cultures. Dernières en date : le sésame, le quinoa, et le riz.

« Donner raison à l'histoire »

« Mon père m'a toujours raconté qu'au sortir de la guerre, il y avait quelques parcelles de riz cultivées à Bourg-Saint-Andéol, par des agriculteurs pionniers. Fort de cet héritage, j'ai toujours nourri l'envie de tenter l'expérience à mon tour, pour donner raison à l'histoire. D'autant plus que nous bénéficions aujourd'hui de variétés mieux adaptées à nos conditions d'ensoleillement », raconte Patrick Roustan.

« Nous cherchons toujours de nouvelles cultures pour diversifier l'exploitation et créer de la valeur. Le riz nous est apparu comme une possible opportunité », complète Nicolas Roustan. De plus, les exploitants possédaient déjà du matériel adapté à la production de riz, et notamment une décortiqueuse et polisseuse dont ils se servaient jusqu'à présent pour l'orge perlé et l'épeautre.

« Nous avons tenté une première expérience l'an dernier sur de petites surfaces pour observer l'acclimatation des grains dans nos terres. Cela n'a pas été

concluant : nous n'avions ni le matériel ni les méthodes adaptées. Toutefois, malgré le manque d'eau et la sécheresse extrême, le riz s'est montré très résistant et coriace. C'est pourquoi nous nous sommes lancés cette année », relate Nicolas Roustan.

Un riz moins gourmand en eau que le maïs !

Loin des images familières de rizières inondées, le Domaine des Mûres pratique la riziculture pluviale, comme elle est couramment observée en Afrique. « À l'inverse de la culture traditionnelle asiatique, nous ne pratiquons pas la riziculture inondée, mais simplement irriguée au moyen d'un système d'arrosage par aspersion. Nous avons cultivé le riz sur une parcelle déjà irriguée par l'eau de la nappe, indique Patrick Roustan. Le riz a besoin d'eau, mais pas autant que ce que l'on peut penser. C'est une culture moins gourmande que le maïs, et plus résistante à la sécheresse. » Preuve en est : après les pluies de septembre, même les parcelles peu arrosées durant l'été ont donné du riz. Cette culture reste toutefois

vulnérable en périodes de sécheresse. Avant même l'irrigation, c'est la maîtrise de l'enherbement des parcelles qui constitue l'enjeu principal pour Patrick et Nicolas Roustan. « Avant d'épier, les germes végètent entre 5 et 10 cm de hauteur. Il faut donc être vigilant sur l'herbe afin qu'elle ne cache pas la lumière et n'empêche pas la maturation du riz. Nous l'avons coupée au moyen d'une écimense, mais ce n'est pas évident, explique Patrick Roustan. Toutefois, c'est une culture coriace : même le xanthium, qui d'habitude peut étouffer bien des céréales, n'a pas empêché le riz d'épier correctement. »

Du semis à la récolte...

Les exploitants bourguesans ont opté pour le riz « manobi », une variété rustique au cycle relativement court, et réputé pour sa polyvalence : « C'est un riz rond, que l'on peut cuisiner de toutes les manières. C'est aussi une variété brassi-

cole, utilisée pour faire de la bière ou du saké », souligne Nicolas Roustan.

Le riz est semé début mai, et les grains germent jusqu'à 5 à 10 cm avant d'entrer en dormance pendant une dizaine de semaines. « Après le 15 août, les épis montent rapidement et les grains arrivent à maturité, précise l'agriculteur. On les récolte ensuite à la moissonneuse, en allant un peu plus doucement qu'avec le blé. » Une fois récolté, le riz passe à la machine à décortiquer, qui ôte la balle avant de polir les grains. Ceux-ci sont ensuite triés à l'aide d'une colonne à air puis d'un toboggan qui termine le calibrage. « Nous avons ramassé le riz relativement sec, à l'inverse des producteurs camarguais qui récoltent la céréale entre 18 et 20 % d'humidité. Nous craignons que le riz, trop sec, ne casse facilement, mais cela n'a pas été le cas », indique Patrick Roustan. Les quelques grains brisés ne sont cependant pas jetés, mais transformés en farine.

Un produit Goûtez l'Ardèche

Sur 5 ha cultivés, le Domaine des Mûres a récolté environ 4 tonnes de riz. « Ce n'est pas énorme, mais satisfaisant : tout l'intérêt de cette culture est d'être bien valorisable », insiste Nicolas Roustan. Forts de cette première expérience, la famille Roustan entend poursuivre l'essai l'an prochain tout en améliorant certains aspects : « Nous essaierons de biner davantage pour mieux aérer les sols et permettre à plus de lumière de pénétrer. Cela implique aussi de semer un peu différemment, de manière plus espacée. Il nous faudra bricoler quelque chose », s'amuse Patrick Roustan.

En attendant, le riz du Domaine des Mûres est à découvrir dans plusieurs points de vente collectifs² du département. Et, cerise sur le gâteau, il vient d'être estampillé « Goûtez l'Ardèche ». ■

Myliène Coste

¹ Le Domaine des Mûres produit environ deux tonnes de farines par mois dans un moulin ancien à meule de pierre.

² La Voulté, Les Vans, Vallon-Pont-d'Arc, Aubenas, Rodes...



Nicolas Roustan, du Domaine des Mûres à Bourg-Saint-Andéol, a produit pour la première fois du riz bio 100 % ardéchois.



Pour la récolte du riz, Nicolas et Patrick Roustan utilisent leur moissonneuse.

Le Cheylard - Une année de transition réussie pour l'Arche des Métiers

Dans [Les Boutières](#) 07h45 - 08/01/2019 Par [L'Hebdo de l'Ardèche](#) 0 [Commentaire](#)



Le CCSTI regroupe dorénavant L'Arche des Métiers, Planète Mars et l'École du vent.

Le CCSTI de l'Ardèche regroupe dorénavant L'Arche des Métiers, Planète Mars et l'École du vent. Une nouveauté combinée avec l'organisation du Village des Sciences au Cheylard en octobre.

2018 a été une année riche en événements marquants pour le CCSTI de (centre de Culture Scientifique Technique et Industrielle de l'Ardèche). La structure a en effet intégré les trois équipements à vocation scientifique et culturel de la Communauté de communes Val'Eyrieux : L'Arche des Métiers au Cheylard, Planète Mars à Mars et l'École du vent à Saint-Clément. Ce projet a été mené avec le soin de conserver les identités de chaque structure. 2018 fut donc une année de mise en œuvre qui a permis aux équipes de se connaître, de travailler ensemble et de permettre ainsi le renforcement de l'ancrage territorial de la structure.

Des partenaires prestigieux

Pour gagner en visibilité et en légitimité, le CCSTI de l'Ardèche s'appuie sur un réseau de partenaires et d'experts issus d'institutions prestigieuses, d'associations et d'entreprises locales, régionales et nationales. *"C'est par la force de ses partenariats avec les acteurs scientifiques, culturels, économiques, éducatifs et touristiques que le CCSTI de l'Ardèche arrive à croiser les regards et les cultures"* assure Jacques Chabal, le président du CCSTI. *"C'est dans cet esprit que la structure a collaboré avec les plus grands centres de cultures scientifiques nationaux et internationaux, prolonge le directeur, Christian Féroussier : Universcience, CNRS, CERN, Forum des sciences, CNES, Cité de l'espace, réseau européen des écoles de l'ADN, Association Française de l'Astronomie."*

Ces partenariats se développent aussi au niveau départemental. La fête de la science, coordonnée par le CCSTI en est le meilleur exemple puisque l'événement est construit avec des partenaires associatifs ou institutionnels dans de nombreuses communes ardéchoises. c'est la même logique qui a prédominé la co-production d'une enquête préhistorique avec le Muséum de l'Ardèche, le partenariat avec "Ardèche le goût" autour du car Foud'Ardèche, la co-organisation du "Bestiaire étoilé" avec la Caverne du Pont d'Arc...

Une programmation riche

Au total, les 3 équipements du CCSTI ont participé à la centaine d'opérations : expositions, ateliers et animations scientifiques, conférences, nocturnes estivales, événements... Le CCSTI de l'Ardèche, aura ainsi fait aimer les sciences, la poésie et le développement durable à plus de 50 000 personnes cette année ! Parmi les temps forts, on peut citer le projet éducatif "Sciences et Patrimoine" sur la Communauté de communes Ardèche-Rhône-Coiron, les Rencontres Sciences à Tournon-sur-Rhône, les journées événementielles pour les seniors, le Festival des Étoiles du Haut-Vivarais à Planète Mars, les Happy Mercredis à L'Arche des Métiers autour de jeux de constructions, de casse-tête et de show expérimental... À cela s'ajoute le succès de la Fête de Science en Ardèche coordonnée par le CCSTI, qui a rassemblé 22 242 visiteurs incluant la réussite du Village des Sciences au Cheylard qui a drainé cette année près de 3 000 visiteurs en un seul week-end à la Cité scolaire.

La réouverture des sites au public pour 2019 est prévue pour les vacances de février, soit le 16 février prochain autour d'une nouvelle programmation.

Renseignements auprès de L'Arche des Métiers au 04 75 20 24 56 ou auprès de l'école du Vent au 04 75 30 51 36.

QUALITÉ /

Des produits « Goûtez l'Ardèche »

Deux des produits confectionnés par Eric Roumeysi ont été labellisés « Goûtez l'Ardèche », à savoir ses rillettes de canards, et sa terrine de canard au foie gras. De belles idées de cadeaux « Made in Ardèche » ! ■

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 1781

INSOLITE ET ARDÉCHOIS

Le premier riz bio ardéchois

Le domaine des Mûres est devenu le premier en Ardèche à produire du riz. Et bio. Il lance la commercialisation de sa première récolte.

La famille Roustan (Patrick, Élisabeth et leur fils Nicolas), qui tient le domaine des Mûres à Bourg-Saint-Andéol (sur la route qui mène à Saint-Montan), est devenue la première à cultiver et commercialiser du riz en Ardèche. Qui plus est, il s'agit de riz bio. Il est rond et convient pour confectionner toutes sortes de plats : risotto, voire sushis. Il n'est pas très blanc, étant bio.

L'idée du riz est venue « comme ça », sourit Patrick, « Mon père en avait cultivé un peu pendant la guerre, quand il n'y avait rien à manger ». Nos agriculteurs ont commencé par un essai sur une petite surface de 15 ares. Puis ils sont passés à la « grandeur nature », sur 5 hectares.

Deux fois moins gourmand en eau que le maïs

Mais n'allez pas imaginer une rizière comme en Asie. Les Roustan procèdent selon la méthode africaine, où l'on n'inonde pas. Ils cultivent le riz comme on le ferait du blé par exemple. Et le domaine étant converti au bio depuis une vingtaine d'années, la question ne s'est même pas posée : le riz aussi est bio !

Les semis se font en mai. Contrairement à ce qu'on pourrait



Patrick et Nicolas Roustan présentent leurs premiers sachets de riz.

penser, on trouve suffisamment d'humidité dans le secteur de Bourg-Saint-Andéol pour permettre au riz de pousser. Bien sûr, il faut arroser. Mais contrairement là aussi à une idée reçue, explique Pa-

trick Roustan, le riz aime autant le soleil et la chaleur que l'eau. D'ailleurs, il consomme deux fois moins d'eau que le maïs. La culture du riz n'est pas non plus spécialement réservée aux pays chauds. En revanche,

il ne peut pas pousser au nord d'une certaine limite qui est en gros la même que celle de l'olivier, soit Viviers pour ce qui est de l'Ardèche. Le hic, ce sont les rendements, de l'ordre de cinq fois moindres qu'en Asie. Il faut

donc s'adapter. Se lancer dans une culture qu'on ne connaissait pas n'a rien de facile. Il faut trouver les semences, calculer combien de semences semer par hectare...

Toutefois, le domaine des Mûres produit une vaste gamme de céréales : épeautre, gruau, orge perlée...

Un savoir-faire que la famille a pu transposer au riz. Les économies d'échelle se font aussi au niveau du matériel. Ainsi, la même machine à décortiquer sert pour le riz et pour le gruau. La moisson se fait à la moissonneuse, la même que pour les autres céréales. Il faut juste adapter la vitesse de la machine.

Aujourd'hui, les Roustan, contents du résultat, lancent la commercialisation de leur première récolte. Leur riz est disponible à la ferme et dans des points de vente collectifs à Montélimar, Aubenas, Loriol, La Voulte... Cinq tonnes commercialisables ont été récoltées. On finit le tri, plus compliqué que pour les autres céréales, et le plus gros de la vente se fera à partir de fin janvier, précisent Patrick et Nicolas Roustan.

À noter que ce riz est labellisé « Goûtez l'Ardèche ». Déjà, il reçoit un excellent accueil du public. L'an prochain, les Roustan comptent passer à 6 ha de riz, et s'attacher à améliorer les rendements.

C. G.

Bourg-Saint-Andéol

BOURG-SAINT-ANDÉOL Insolite

Le premier riz bio ardéchois

Le domaine des Mûres est devenu le premier en Ardèche à produire du riz. Et bio. Il lance la commercialisation de sa première récolte.

La famille Roustan (Patrick, Élisabeth et leur fils Nicolas), qui tient le domaine des Mûres à Bourg-Saint-Andéol (sur la route qui mène à Saint-Montan), est devenue la première à cultiver et commercialiser du riz en Ardèche. Qui plus est, il s'agit de riz bio. Il est rond et convient pour confectionner toutes sortes de plats : risotto, voire sushis. Il n'est pas très blanc, étant bio.

L'idée du riz est venue « *comme ça* », sourit Patrick, « *Mon père en avait cultivé un peu pendant la guerre, quand il n'y avait rien à manger* ». Nos agriculteurs ont commencé par un essai sur une petite surface de 15 ares. Puis ils sont passés à la « *grandeur nature* », sur 5 hectares.

Deux fois moins gourmand en eau que le maïs

Mais n'allez pas imaginer une rizière comme en Asie.

Les Roustan procèdent selon la méthode africaine, où l'on n'inonde pas. Ils cultivent le riz comme on le ferait du blé par exemple. Et le domaine étant converti au bio depuis une vingtaine d'années, la question ne s'est même pas posée : le riz aussi est bio !

Les semis se font en mai. Contrairement à ce qu'on pourrait penser, on trouve suffisamment d'humidité dans le secteur de Bourg-Saint-Andéol pour permettre au riz de pousser. Bien sûr, il faut arroser.

Mais contrairement là aussi à une idée reçue, explique Patrick Roustan, le riz aime autant le soleil et la chaleur que l'eau. D'ailleurs, il consomme deux fois moins d'eau que le maïs.

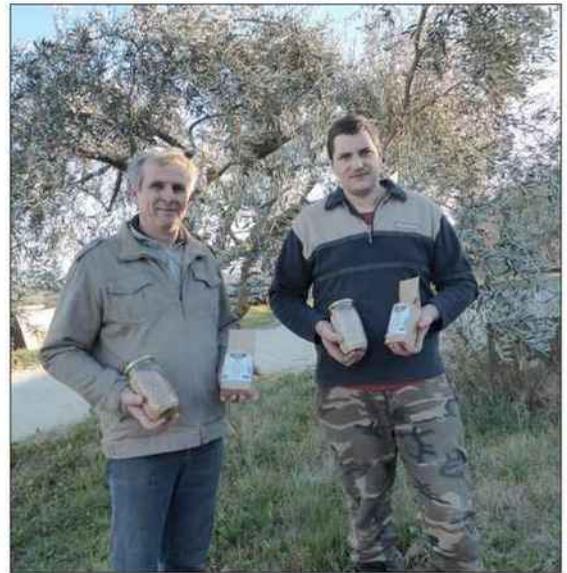
La culture du riz n'est pas non plus spécialement réservée aux pays chauds. En revanche, il ne peut pas pousser au nord d'une certaine limite qui est en gros la même que celle de l'olivier, soit Viviers pour ce qui est de l'Ardèche. Le hic, ce sont les rendements, de l'ordre de

cinq fois moindres qu'en Asie. Il faut donc s'adapter. Se lancer dans une culture qu'on ne connaissait pas n'a rien de facile. Il faut trouver les semences, calculer combien de semences semer par hectare...

Toutefois, le domaine des Mûres produit une vaste gamme de céréales : épeautre, gruau, orge perlée...

Un savoir-faire que la famille a pu transposer au riz. Les économies d'échelle se font aussi au niveau du matériel. Ainsi, la même machine à décortiquer sert pour le riz et pour le gruau. La moisson se fait à la moissonneuse, la même que pour les autres céréales. Il faut juste adapter la vitesse de la machine.

Aujourd'hui, les Roustan, contents du résultat, lancent la commercialisation de leur première récolte. Leur riz est disponible à la ferme et dans des points de vente collectifs à Montélimar, Aubenas, Loriol, La Voulte... Cinq tonnes commercialisables ont été récoltées. On finit le tri, plus



Patrick et Nicolas Roustan présentent leurs premiers sachets de riz.

complicé que pour les autres céréales, et le plus gros de la vente se fera à partir de fin janvier, précisent Patrick et Nicolas Roustan. À noter que ce riz est labellisé « Goûtez l'Ardèche ». Dé-

jà, il reçoit un excellent accueil du public. L'an prochain, les Roustan comptent passer à 6 ha de riz, et s'attacher à améliorer les rendements.

C. G.

Le patrimoine agricole et culinaire ardéchois

Mirabel

Jeudi 10 janvier, au Domaine Olivier de Serres, dans le cadre du cycle des conférences du jeudi du Pradel, l'antenne de l'université de Grenoble a proposé une conférence sur le patrimoine agricole et culinaire ardéchois animée par Marie-Pierre Hilaire, directrice du centre de développement agroalimentaire Ardèche le Goût. Elle a dressé un portrait des patrimoines gastronomiques ardéchois et a, ensuite, présenté la politique de valorisation des patrimoines agriculinaires, et la marque Goûtez l'Ardèche. Il faut dire qu'une convention de partenariat entre le Centre de développement agroalimentaire Ardèche le Goût et l'Etablissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricole Olivier de Serres a été signée à l'automne 2018 pour faire la promotion des patrimoines agricoles et alimentaires, les faire connaître, sensibiliser les publics au goût par des ateliers de dégustation.



Patrimoine agricole et culinaire ardéchois

Une convention de partenariat entre le Centre de développement agroalimentaire Ardèche le Goût et l'EPLEFPA Olivier de Serres a été signée à l'automne pour la promotion des patrimoines agricoles et alimentaires, les faire connaître, sensibiliser les publics au goût par des ateliers de dégustation.

Dans ce cadre, la directrice du centre, Marie-Pierre Hilaire, a animé une conférence sur le patrimoine agricole et culinaire ardéchois et sur la politique de valori-



sation des patrimoines agriculinaires et la marque Goûtez l'Ardèche.

LE CHEYLARD / Le magasin Super U du Cheylard a officialisé le 14 décembre dernier le lancement d'une filière bovine U Ardèche. L'aboutissement d'une démarche engagée il y a près de deux ans en collaboration avec la Chambre d'agriculture.

Super U s'engage sur la viande bovine ardéchoise

Travailler localement, quoi de plus normal ? affiche Christian Ramos, PDG de Super U Le Cheylard. Les consommateurs y sont sensibles. Et les agriculteurs du territoire sont aussi des clients ! À l'heure où l'on parle des économies d'énergie, s'approvisionner localement permet aussi de réduire les distances. C'est pour toutes ces raisons que nous privilégions les produits ardéchois. » Poussé par cette conviction, Super U Le Cheylard a été à l'initiative du lancement d'une filière bovine U d'Ardèche, avec une demande toute particulière : « Nous avons cherché à faire du jeune bovin 100 % Ardèche, explique Christian Ramos. Historiquement, sur le secteur du Cheylard, c'est une viande qui se vendait beaucoup chez les bouchers et qui faisait partie des habitudes de consommation des habitants. D'ailleurs, nos cinq bouchers ont été formés localement dans des boucheries et ont tous appris à préparer le jeune bovin. C'est une viande plus fragile, mais aussi plus tendre et peu grasse. »

La structuration d'une filière jeunes bovins

Le marché bovin ardéchois est cependant davantage tourné vers la production de génisses ; il a donc fallu structurer une filière à même de répondre à la demande en jeunes bovins. « Sur le plateau ardéchois, on trouve exclusivement du broutard ou de la génisse. C'est pour quoi, en collaboration avec la Chambre d'agriculture de l'Ardèche et l'abattoir Tropol Viandes de Vienne, nous avons prospecté et initié la structuration d'une offre capable de satisfaire nos besoins. » Aujourd'hui, quatre éleveurs ardéchois



La filière bovine U Ardèche a été officiellement lancée par les responsables des magasins U du département le 14 décembre dernier, au Cheylard.

répartis sur tout le territoire travaillent avec Super U Le Cheylard en viande bovine. Certains d'entre eux ont été formés afin d'adapter leur production aux besoins qualitatifs du magasin. Ils ont signé un contrat d'approvisionnement avec Super U, s'engageant dans un premier temps sur 1,5 bête par semaine pour un an renouvelable, « avec l'objectif d'arriver à deux bêtes par semaine rapidement », affirme Christian Ramos. Outre la quantité, l'engagement se veut qualitatif : alimentation sans OGM, respect du bien-être animal, ou encore juste rémunération.

Maximin Faure, installé depuis une

quinzaine d'années à Rochessauve, fait partie des quatre producteurs en contrat avec le magasin du Cheylard. « J'engraisse environ 200 animaux par an, dont 60 jeunes bovins, mais également des génisses et des vaches de réforme, explique-t-il. Super U Le Cheylard me prend une à deux bêtes par semaine, une quantité qui reste infime. J'ai donc d'autres débouchés via des marchands du réseau « classique ». Je vends aussi de la génisse dans les magasins U du département et de la région. »

Une démarche conjointe U d'Ardèche

Outre le magasin du Cheylard, le Hyper U d'Alissas, le Super U d'Annonay ou encore celui de Lamastre, et bientôt d'autres, s'engagent également dans la structuration d'une filière bovine U d'Ardèche. L'accord conclu le 14 décembre dernier au Cheylard implique en effet 6 magasins U de l'Ardèche, la centrale de l'enseigne U, et l'abattoir Tropol. « Je crois que tous les dirigeants des magasins U du département partagent cette volonté d'encourager et de promouvoir les

produits du territoire, souligne Christian Ramos. *Ce n'est toutefois pas facile et cela prend beaucoup de temps, car c'est bien souvent un tout autre fonctionnement : les commandes ne sont pas informatisées, il faut parfois traiter directement avec les producteurs un à un...* »

Du bovin ardéchois... et pas seulement !

Outre la viande bovine, Super U Le Cheylard commercialise aussi de l'agneau 100% ardéchois depuis près de trois ans, en partenariat avec l'abattoir d'Aubenas. « La plupart des éleveurs engagés dans la démarche sont dans un rayon proche du magasin, indique le PDG du magasin. Nous souhaitons également signer avec la marque « Agneau de l'Ardèche » pour 2019 afin d'avoir dans nos rayons 100% d'agneaux produits sur le territoire. » Super U Le Cheylard propose aussi du porc ardéchois, de la Ferme des Carmes à Tournon : entre 5 et 7 bêtes par semaine sont ainsi vendues en magasin.

La promotion du « Made in Ardèche » ne s'arrête pas à la viande : le magasin travaille également depuis plus d'un an avec D'Ardèche & de Saison pour s'approvisionner en légumes, certains produits de crèmerie et en œufs. Dans les rayons, on peut aussi trouver des produits « Goutez l'Ardèche ». « Nous traitons également directement avec près de 80 producteurs locaux, souligne Christian Ramos. Cela va des vins d'Ardèche à la charcuterie, en passant par les sirops, les produits à base de foin, les confitures, miels et crèmes de marrons ou encore la crèmerie. Nous avons même des pâtes ardéchoises. » Hormis ses compétences commerciales, le PDG de Super U Le Cheylard a également à son actif plusieurs formations dans la cuisine, la boucherie et la boulangerie... Qui semblent lui avoir conféré le goût des bonnes choses ! ■

Myène Coste



Les responsables de six magasins U du département ont signé le lancement d'une filière bovine U Ardèche.

Richard Rocle : « On va faire briller cette étoile ! »

saint-germain L'Auberge de Montfleury fait son entrée dans le Guide Michelin

Séverine MIZERA

«c'est que du bonheur!» Richard Rocle réagit à chaud quelques minutes après la cérémonie du guide Michelin, lundi 21 janvier à Paris. Son établissement, L'Auberge de Montfleury à Saint-Germain (Sud-Ardèche), fait son entrée dans le célèbre guide rouge.

«Cette étoile, c'est l'aboutissement d'un projet professionnel, d'une histoire, d'un travail avec une équipe formidable sans qui rien ne serait réalisable. Je suis ravi pour l'Ardèche, ravi pour mon territoire. Avoir une étoile, c'est toujours positif», confie le chef étoilé. Et d'ajouter: «Derrière la personnalité du chef, c'est une récompense pour l'ensemble de la brigade».

La nouvelle est tombée vendredi pour Richard Rocle. Il a alors pu fêter l'événement avec sa femme Angèle et son équipe composée de Florentin, Laure, Cindy, Agathe, Arnaud, Andréa et Patricia. «On va vite atterrir et se remettre au travail. On rouvre jeudi et on continuera avec le même état d'esprit, avec cette notion de partage», poursuit-il.

La carte s'adapte au fil des saisons

L'Auberge de Montfleury est ouverte depuis 2006. La carte s'adapte au fil des saisons. Richard Rocle propose une cuisine authentique et gastronomique avec un seul but: mettre en valeur le produit. Le chef est maître-restaurateur depuis 2010. Il a le label "Goûtez l'Ardèche" et fait partie des fondateurs des "Toqués d'Ardèche" qui

visent à promouvoir de la gastronomie, du savoir-faire des chefs ardéchois.

Dans les assiettes, il y a un peu de cuisine française, un peu de nature, un peu de terroir, quelques souvenirs émus, des inspirations puisés lors de voyages ou de rencontres, l'envie de partager, de se renouveler, un peu d'Ardèche bien sûr... et beaucoup de passion. Cette passion, il la partage en proposant des cours, mais aussi en faisant des interventions dans les lycées hôteliers ou les centres de formation des apprentis.

«Avec cette récompense, on sera encore plus motivé. On va faire briller cette étoile!», conclut le chef étoilé.



www.actualites-du-jour.eu

Pays : France

Dynamisme : 2765

SAINT-GERMAIN / GASTRONOMIE Guide Michelin: l'Auberge de Montfleury obtient une étoile !

Le palmarès 2019 des étoiles Michelin, qualifié d' « exceptionnel », a été dévoilé ce lundi 21 janvier. Parmi les heureux élus, un nouveau en Ardèche : l'auberge de Montfleury du chef Richard Rocle. Depuis douze ans, il officie à Saint-Germain (Sud-Ardèche). Maître-restaurateur depuis 2010, labellisé Goûtez l'Ardèche, il fait partie...

source: Le Dauphine

En bref

GUIDE MICHELIN / L'auberge de Montfleury obtient une étoile !

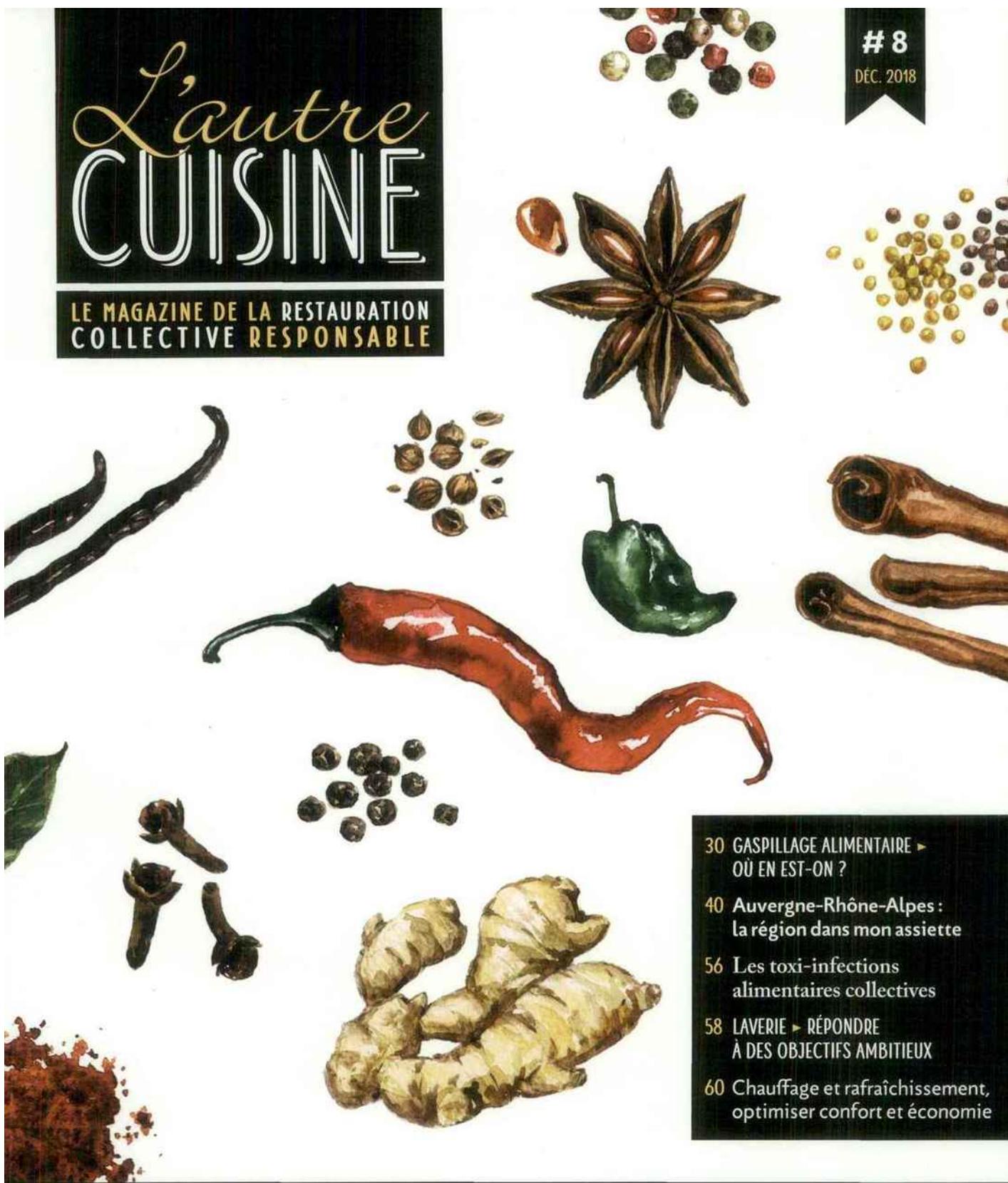
Parmi les nouveaux entrants aux palmarès 2019 des étoiles Michelin, dévoilé le 21 janvier, figure un Ardéchois : le chef Michel Rocle et son auberge de Montfleury, située à Saint-Germain. Labellisé Goûtez l'Ardèche, maître restaurateur depuis 2010, le chef désormais étoilé est l'un des membres fondateurs des Toqués d'Ardèche et a à cœur de valoriser les produits ardéchois dans ses assiettes.

8

DÉC. 2018

L'autre CUISINE

LE MAGAZINE DE LA RESTAURATION
COLLECTIVE RESPONSABLE



- 30 GASPILLAGE ALIMENTAIRE ▶ OÙ EN EST-ON ?
- 40 Auvergne-Rhône-Alpes : la région dans mon assiette
- 56 Les toxi-infections alimentaires collectives
- 58 LAVERIE ▶ RÉPONDRE À DES OBJECTIFS AMBITIEUX
- 60 Chauffage et rafraîchissement, optimiser confort et économie

DOSSIER > PROJETS TERRITORIAUX

TERRITOIRES | RÉGION OCCITANIE / PYRÉNÉES-MÉDITERRANÉE

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

> AUVERGNE

LA RÉGION DANS MON ASSIETTE

La Région, qui fournit chaque année 27 millions de repas aux lycéens souhaite rapprocher les agriculteurs des cantines scolaires. Avec l'opération « La région dans mon assiette », elle envisage de multiplier par quatre ses approvisionnements en produits locaux. Pour atteindre cet objectif, elle a lancé la création d'une centrale d'achat qui permettra dans un premier temps de recenser et d'identifier les producteurs locaux, agriculteurs mais aussi boulangers, bouchers, fromagers. Elle pourrait ensuite être ouverte aux hôpitaux et aux maisons de retraite. La Région a également prévu un soutien aux cuisiniers et aux gestionnaires afin de les équiper avec du matériel adéquat et leur assurer des temps de formation. 24 lycées pilotes sont chargés d'être des ambassadeurs de la démarche auprès des autres établissements.

03

Allier

CUSSET VICHY COMMUNAUTE

Le 2 mars 2018 à Paris, la ville de Cusset et Vichy Communauté ont reçu un prix par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation dans le cadre de l'appel à projet du Programme national pour l'alimentation en partenariat avec le ministère des Solidarités et de la Santé et l'ADEME, visant à récompenser un travail engagé depuis deux ans autour d'un vaste projet sur l'alimentation. Elles ont aussi reçu une aide financière dans le cadre d'un programme engagé auprès de la restauration collective, afin d'augmenter les achats de proximité et responsables.

COLLÈGE LUCIEN COLON DE LAPALISSE

Dans cet établissement, un partenariat passé avec des producteurs locaux permet déjà aux collégiens de manger des légumes bio, produits tout près de chez eux. Depuis septembre 2018, ce sont les « jardins de Galatée » qui fournissent le restaurant. Ce chantier d'insertion professionnel utilise déjà depuis cinq ans le maraîchage biologique comme support pédagogique. Il produit en moyenne 7 tonnes de fruits mais surtout des légumes bio. Pas assez pour fournir la cantine scolaire du collège, d'où la décision de s'associer à trois autres petits producteurs bio locaux. Chacun d'eux étant ouverts à la vente en direct.

AUTRY-ISSARDS

Des repas 100% bio et majoritairement issus de producteurs locaux, pour les enfants de l'école (maternelle et primaire) d'Autry-Issards et ce depuis 2014. À raison d'une centaine de repas confectionnés toutes les semaines. Les légumes proviennent en partie d'une exploitation maraîchère basée à Autry-Issards, les oeufs sont pondus par des poules élevées à Saint-Aubin le Monial, le pain est produit à partir de blés cultivés dans une ferme à Saint-Menoux... Des produits proviennent aussi d'une épicerie bio à Bourbon-L'Archambault et ce à prix coûtant. Les produits ne parcourent jamais plus de 10 km avant d'être consommés par les enfants.

PLAISIR À LA CANTINE

10 collèges se sont engagés dans une véritable démarche de qualité en adhérant aux côtés du Conseil départemental, de l'Éducation nationale, de l'Agence régionale de santé, de la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, au programme «Plaisir à la Cantine». Une occasion pour les collégiens de se régaler et d'aller en cuisine rencontrer les équipes. Le dispositif prévoit aussi un programme de formation concernant l'ensemble des acteurs impliqués dans la restauration (principaux, gestionnaires, conseillers principaux d'éducation, parents...).

AGRILOCAL 15

Afin de contribuer au développement des productions issues de l'agriculture locale et permettre aux producteurs locaux de décrocher de nouveaux marchés, le département du Cantal dispose d'une plateforme internet Agrilocal 15. Objectif : encourager les circuits courts et consommer 100% Cantal dans la restauration collective. Aujourd'hui, dans le département, le réseau compte 65 acheteurs et plus d'une centaine de producteurs.

15

Cantal

LYCÉES PROFESSIONNELS AGRICOLES

Les lycées professionnels agricoles de la région Auvergne Rhône-Alpes ont pour la première fois cette année participé à la semaine du goût. Sur les 29 établissements agricoles que compte la région, 20 ont adhéré au projet, fournissant ainsi 8.000 repas sur toute la semaine. L'idée ? Préparer un repas 100 % issu des exploitations et des ateliers technologiques des lycées agricoles pour faire la promotion des outils pédagogiques de chaque établissement, valoriser leurs actions, mais aussi mettre en avant les territoires et les producteurs locaux, fidèles partenaires des lycées.

43

Haute-Loire

SEMAINE DU MANGER LOCAL ET BIO

La consommation de produits locaux et de qualité est au cœur des projets portés par le département. Dans les collèges, l'objectif est d'arriver à atteindre 40% de produits locaux (actuellement 16%) et 20% de bio. Pour y arriver, un travail est fait sur l'approvisionnement avec les agriculteurs pour pouvoir proposer un panel de produits variés en quantité suffisante pour servir environ 850 000 repas par an dans les collèges. Une initiative qui doit aussi toucher toute la restauration collective comme par exemple les EHPAD. Lors de la semaine du Manger local et bio, des repas locaux et bio sont servis dans 14 collèges publics et 3 collèges privés de Haute-Loire qui se sont engagés dans cette démarche.

PROJET AGRICOLE DÉPARTEMENTAL

En Haute-Loire, 200 agriculteurs ont cessé leur activité en 2017. Pour relancer la profession, la Chambre d'agriculture et les syndicats du secteur agricole préparent un « projet agricole départemental ». Il s'agira, notamment, de promouvoir les produits locaux dans la restauration collective. Un des objectifs étant de passer de 10 à 40%.

43 Puy de Dôme

CUISINE CENTRALE DE RIOM

Plutôt que de confier la restauration scolaire à un opérateur privé, Riom a préféré privilégier sa cuisine centrale. Celle-ci s'appuie sur le fait maison avec le plus possible de produits bio et locaux. Les gestionnaires ont donc recours à plusieurs plateformes (particulièrement Agrilocal) pour obtenir des produits locaux comme les viandes de bœuf ou de porc. Tous les jours, le menu propose au moins un produit bio. Les 200 000 repas annuels comprennent ainsi 25 % de produits bio.

CUISINE PARTAGÉE DE LOUBEYRAT

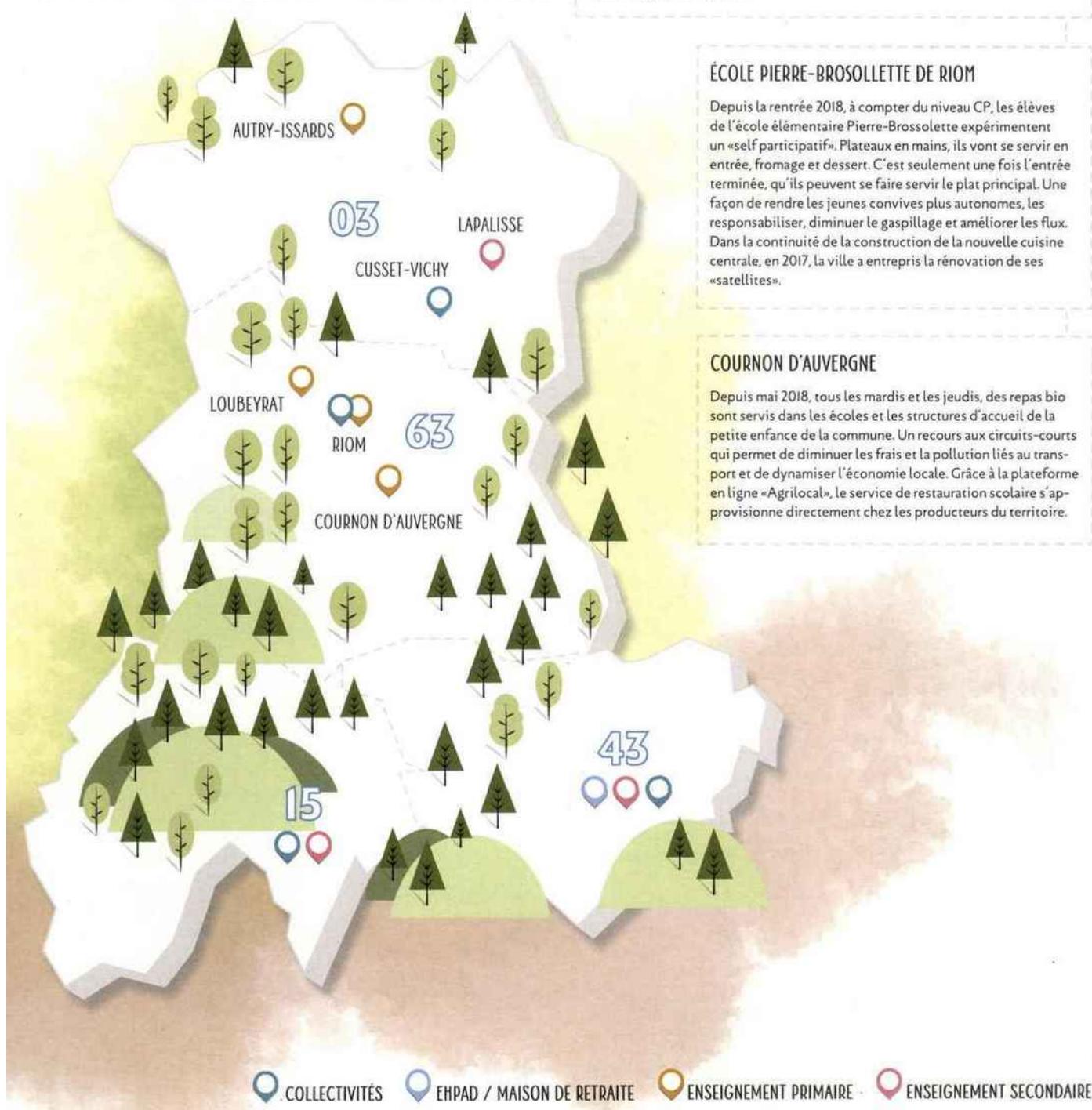
La cantine sert depuis sept ans déjà des repas 100% bio aux enfants et sans surcoût. Des prix qui correspondent à ce que proposait la commune avant de décider de construire cette cuisine partagée, qui approvisionne deux communes voisines (350 repas-jour). Pour parvenir à un tel résultat, l'équipe lutte de manière drastique contre le gaspillage alimentaire par exemple, en ajustant au maximum les quantités dans l'assiette. Ni trop, ni trop peu. Les dernières pesées affichent moins de 30 g de déchets par assiette. Bien moins que la moyenne nationale, qui est de 115 g selon l'ADEME.

ÉCOLE PIERRE-BROSOLLETTE DE RIOM

Depuis la rentrée 2018, à compter du niveau CP, les élèves de l'école élémentaire Pierre-Brossolette expérimentent un «self participatif». Plateaux en mains, ils vont se servir en entrée, fromage et dessert. C'est seulement une fois l'entrée terminée, qu'ils peuvent se faire servir le plat principal. Une façon de rendre les jeunes convives plus autonomes, les responsabiliser, diminuer le gaspillage et améliorer les flux. Dans la continuité de la construction de la nouvelle cuisine centrale, en 2017, la ville a entrepris la rénovation de ses «satellites».

COURNON D'AUVERGNE

Depuis mai 2018, tous les mardis et les jeudis, des repas bio sont servis dans les écoles et les structures d'accueil de la petite enfance de la commune. Un recours aux circuits-courts qui permet de diminuer les frais et la pollution liés au transport et de dynamiser l'économie locale. Grâce à la plateforme en ligne «Agrilocal», le service de restauration scolaire s'approvisionne directement chez les producteurs du territoire.



01 Ain

SAINT-GENIS

Le restaurant scolaire de Saint-Genis décroche le label « Ecocert » niveau 2 – 2e carottes. C'est le premier du département à obtenir ce niveau en cuisine. Celui-ci repose sur des exigences qualitatives drastiques : au moins 30 % de bio dans les repas, sans OGM, sans additifs, part importante de fruits et légumes de saison et de bio local, formation des cuisiniers, lutte contre les gaspillages, gestion globale des déchets et une gestion écologique (nettoyage/désinfection des locaux bio).

**TERRITOIRE ZÉRO DÉCHET
ZÉRO GASPILLAGE**

Fin 2015, le Département de l'Ain a remporté l'appel à projet Territoire « Zéro déchet zéro gaspillage » du ministère de l'Écologie. Dans ce cadre, la collectivité se mobilise notamment contre le gaspillage alimentaire, dans les collèges. Un challenge anti-gaspi est donc proposé à tous les collèges de l'Ain sur 3 ans, visant à prendre conscience des enjeux du gaspillage qu'ils soient financiers, environnementaux ou sanitaires, à valoriser les agents des services de restauration, à modifier les comportements alimentaires.

**COLLEGE ANTOINE-CHINTREUIL
DE PONT-DE- VAUX**

L'établissement s'est distingué au dernier concours national « Agrilocal, au pré de l'assiette » pour son investissement dans une restauration collective à base de produits locaux et de qualité. Une pratique de plus en plus suivie dans l'Ain, deuxième département « Agrilocal » de France. Objectif d'une telle opération : sensibiliser élèves, parents et enseignants au bien-manger en restauration collective et mettre l'accent sur les circuits courts d'approvisionnement.

07 Ardèche

FOUD'ARDECHE

Le car Foud'Ardèche est une initiative notamment portée par le Centre du développement agro-alimentaire « Ardèche le goût ». Le car sillonne les routes ardéchoises pour valoriser les produits locaux, la filière et ses métiers. Il va donc aussi dans les écoles, à la rencontre des élèves, afin de leur présenter les savoir-faire des professionnels, les métiers de l'alimentaire, la diversité et la qualité des produits locaux en lien avec la saisonnalité et le territoire.

**COLLÈGE BERNARD
DE VENTADOUR DE PRIVAS**

C'est en 2017, au collège Bernard de Ventadour de Privas qu'a été installée la première table de tri et pesée automatique du département. Face au gaspillage, la table de tri était un excellent moyen pour changer les comportements. Une initiative qui s'inscrit dans le plan collège 2016-2022, avec l'objectif de développer une restauration de proximité et durable et qui devrait être prochainement complétée par la création d'une légumerie départementale.

26 Drôme

MANGER MIEUX, MANGER BIO

Depuis 2005, le département de la Drôme, 1er département bio de France, invite les collégiens à « Manger mieux, manger bio ». Cette opération a précédé les recommandations du Grenelle de l'environnement. Elle place la Drôme en position de département précurseur en matière d'utilisation de produits bio dans la restauration collective. L'objectif est de développer la qualité de la restauration scolaire en proposant aux élèves des repas simples et équilibrés. Les chefs peuvent aussi profiter d'une formation « Cuisiner et valoriser des produits bio ».

69 Rhône

LYON METROPOLE

Depuis la rentrée de septembre 2018, le nouveau marché de fournitures de repas prévoit 40% de bio dans les assiettes, soit 8% de plus que les années précédentes. Pour les années à venir, la ville poursuivra encore ses efforts pour atteindre 50% de produits bio dans les repas d'ici 2022.

Autre évolution notable : toutes les volailles doivent être élevées en plein air, de même que les oeufs proposés dans les menus. Parallèlement, la ville privilégie toujours un approvisionnement local : 55 % de ses produits sont issus d'exploitations ou de sites de fabrication situés à moins de 200 km de Lyon.

LA CINEFABRIQUE DE LYON

La CinéFabrique, qui est une école nationale supérieure de cinéma et du multimédia, offre une formation initiale gratuite et diplômante. Elle est aussi une école du « faire-ensemble » et cela se confirme dans le restaurant collectif. Les élèves sont impliqués dans le projet « À table! », comprenant une cuisine collaborative utilisant des produits issus d'une agriculture biologique et locale ainsi qu'un jardin potager. Tous les élèves mangent au restaurant ce qui représente environ 90 repas par jour. La participation en cuisine est obligatoire et comprise dans les emplois du temps.

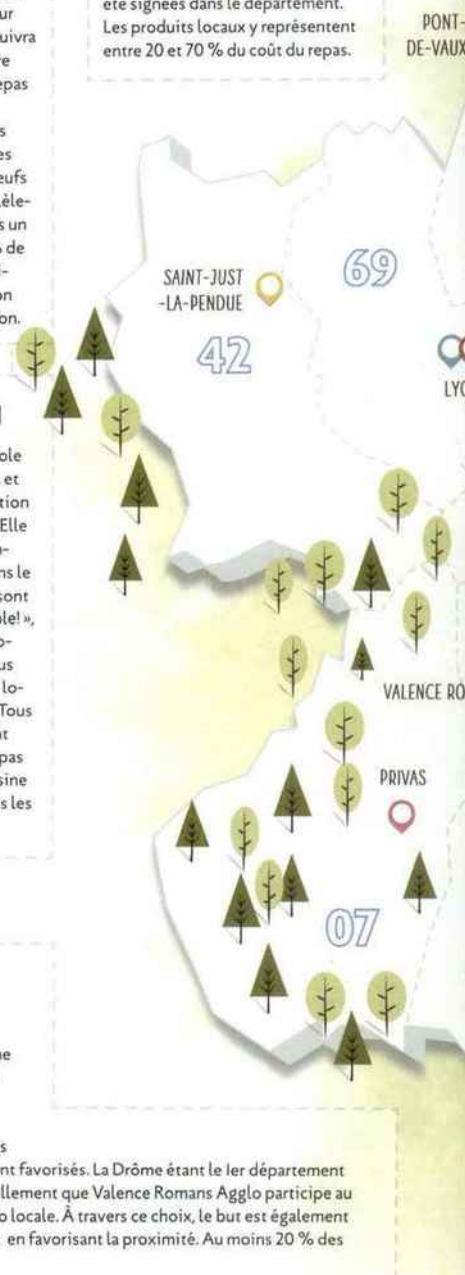
**VALENCE ROMANS
AGGLOMÉRATION**

Valence Romans Agglo gère une cuisine centrale pour plusieurs communes, dont Valence. 5000 repas sont ainsi servis chaque jour dans 56 restaurants scolaires. Les circuits courts sont favorisés. La Drôme étant le 1er département bio de France, c'est tout naturellement que Valence Romans Agglo participe au développement de la filière bio locale. À travers ce choix, le but est également de soutenir les marchés locaux en favorisant la proximité. Au moins 20 % des produits des repas sont bio.

42 Loire

DÉPARTEMENT

L'objectif du département est d'atteindre 50% d'approvisionnement local d'ici à 2022 et de favoriser l'utilisation de produits bio dans la restauration collective. À l'heure actuelle, 44 chartes qui engagent 78 établissements et représentent 1,3 millions de repas servis par an ont été signées dans le département. Les produits locaux y représentent entre 20 et 70 % du coût du repas.



SOCIÉTÉ DE RESTAURATION GOÛT'CHOU DE SAINT-JUST LA PENDUE

Un an après sa création Goût'chou, entreprise de restauration collective 100% bio, destinée à la petite enfance à Saint-Just-la-Pendue est lauréate France Active et Initiative France 2017. Elle a également été reconnue comme entreprise de l'économie sociale et solidaire. Goût'Chou est à ce jour, la seule structure de restauration collective de la région à proposer une offre de repas spécialement conçue pour les enfants entre 6 mois et 36 mois, 100% bio. Elle produit environ 700 repas par jour et prévoit d'atteindre les 1 000 repas par jour et d'élargir son équipe.

74 Haute-Savoie

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Depuis 2010, le département de la Haute-Savoie a engagé, aux côtés des chefs cuisiniers et des gestionnaires des démarches de sensibilisation au sein de nombreux collèges. Les achats, les menus et les savoir-faire en cuisine sont optimisés pour limiter le gaspillage. Des buffets de crudités, entrées et fruits sont proposés en libre-service. Le pain est servi en fin de service, une fois que l'élève a composé son repas. Les chefs réalisent des pesées des déchets alimentaires (préparation, retours plateaux) pour optimiser encore plus les filières. Ces mesures, associées à un meilleur tri des emballages, a permis de passer de 160 g de déchets par repas servi à 100 g.

73 Savoie

SAINT-PIERRE D'ENTREMONT

Pendant 4 ans, les communes de Saint-Pierre d'Entremont en Savoie et de Saint-Pierre d'Entremont en Isère, ont travaillé sur le projet de cantine scolaire. Elles ont notamment été accompagnées par la mission agriculture du Parc de Chartreuse et accompagnées par l'association Un Plus Bio. La cantine fonctionne depuis le 3 septembre 2018. L'équipe utilise un maximum de produits frais, locaux et bio.

LA CANTINE SAVOYARDE DE CHAMBÉRY

Un repas chaque jour de l'année pour les plus déshérités. Telle est la devise de la Cantine savoyarde fondée en 1983. Cette cantine solidaire accueille midi et soir plus d'une centaine de personnes. Elle récupère jusqu'à 60 tonnes de nourriture par an provenant des surplus non servis des cantines scolaires, ainsi que ceux de la Banque alimentaire ou même des Restos du cœur. Grâce à une chaîne de solidarité exemplaire, dont les restaurants scolaires sont l'un des maillons, la Cantine savoyarde offre dans son restaurant plus de 70 000 repas par an.

38 Isère

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

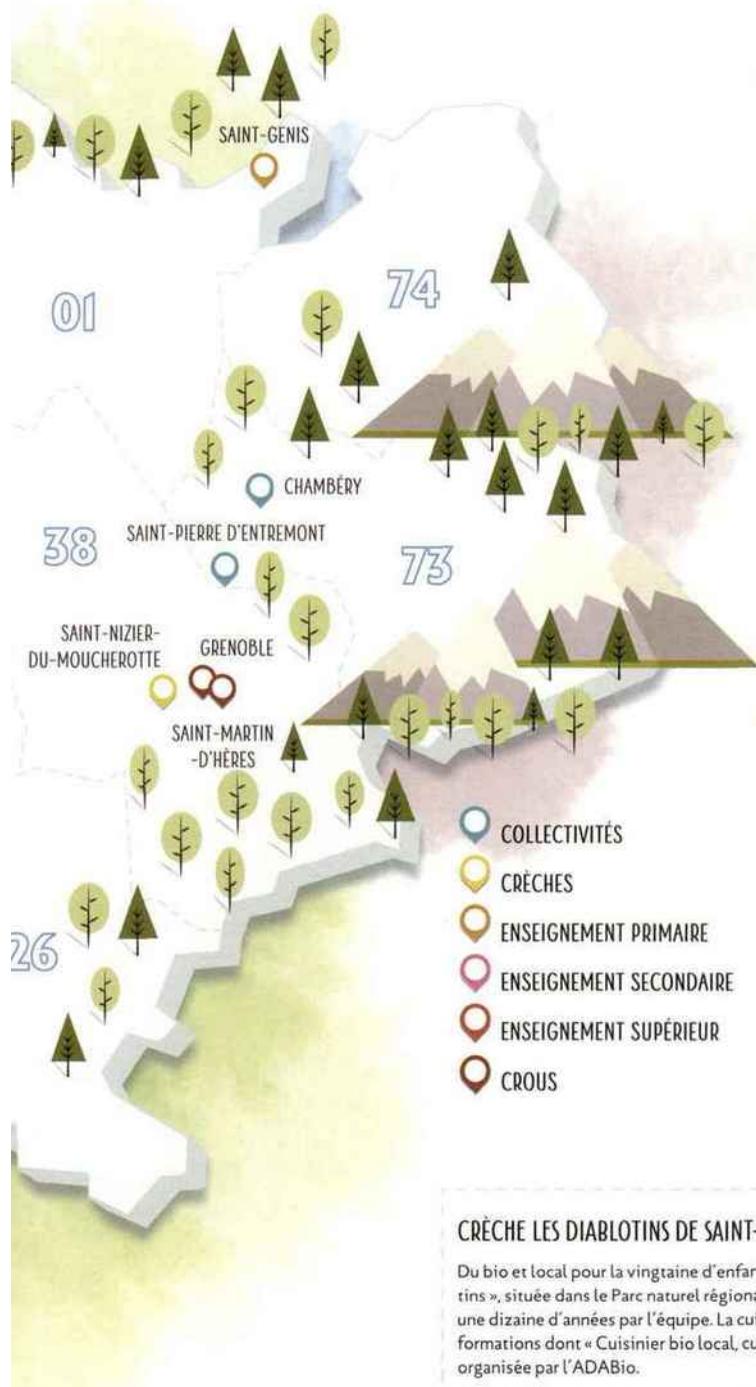
A la rentrée 2018-2019, 30% des produits servis dans les cantines gérées par le département viennent de l'Isère. La lutte contre le gaspillage alimentaire est au cœur des préoccupations et porte ses fruits. En quelques années, le pourcentage de nourriture gaspillée a été quasiment divisé par 2. Cette nette diminution représente à la fois un plus grand respect des produits alimentaires mais également une économie de 1,4 million d'euros.

RESTAURANTS UNIVERSITAIRES DE SAINT-MARTIN D'HÈRES ET GRENOBLE

Ouvert depuis janvier 2018, le restaurant Intermezzo, campus de Grenoble à Saint Martin d'Hères n'est pas un restaurant tout à fait comme les autres. Outre son allure futuriste, sa toiture végétalisée, il dispose d'une dimension multifonction avec un pôle de restauration rapide de 130 places, une vente à emporter ainsi que d'un espace de restauration assise de 400 places. Le resto U de Grenoble à quant à lui mis en place iCampus, un site Internet qui propose des recettes, trucs, astuces et bons plans pour cuisiner facilement sans trop de matériel et avec un petit budget.

CRÈCHE LES DIABLOTTINS DE SAINT-NIZIER DU MOUCHEROTE

Du bio et local pour la vingtaine d'enfants de la crèche associative « Les Diablotins », située dans le Parc naturel régional du Vercors. Un travail engagé depuis une dizaine d'années par l'équipe. La cuisinière participe régulièrement à des formations dont « Cuisiner bio local, cuisiner autrement en crèches aujourd'hui » organisée par l'ADABio.



www.tousvoisins.fr

Pays : France

Ateliers des vacances d'hiver à MuséAl



Adresse

MuséAl
Quartier St Pierre
Route Départementale 107
07400 Alba-la-Romaine

Loisirs Foire-Salon

Dates

Lundi 18 février 2019
Mercredi 27 février 2019

L'événement

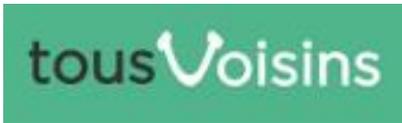
Cet hiver la gourmandise s'invite au musée ! Un atelier + un goûter chaud ...

RÉOUVERTURE DU MUSÉE le samedi 2 février à 14h00.

Pendant les vacances d'hiver, du 18 au 22 février et du 25 février au 1er mars, MuséAl vous propose tous les après-midis une formule gourmande : un atelier + un goûter ardéchois.

De l'Antiquité à aujourd'hui, est-ce que nos goûts ont changé ? Utilise-t-on les mêmes produits ? Fabrique-t-on les mêmes recettes ? Pour en savoir plus, Goûtez l'Ardèche s'invite au musée. L'occasion de déguster des produits de qualité fabriqués en Ardèche avec des matières premières d'origine locale.

Tous les jours, pour les inscrits aux ateliers, le goûter a lieu à 15h30. Attention ! Selon l'horaire de l'atelier, le goûter a lieu avant ou après.



www.tousvoisins.fr

Pays : France

GOÛTER D'ARCHITECTE

Invente-toi architecte et viens réaliser un bâtiment d'inspiration romaine ... mais en sucreries ! A croquer ensuite ...

A partir de 4 ans

Calendrier & tarifs

Horaires

14:30 - 17:30

Tarifs

Plein tarif - 6 €

Enfants à partir de 4 ans



Mardi 16 octobre 2018 au Lycée Professionnel Hôtelier de Largentière.

Par sa petite taille, il permet aux professeurs une reconnaissance particulière de chaque élève qui bénéficie d'un suivi personnalisé durant tout son cursus de formation.

Lycée Professionnel Hôtelier de Largentière

Route de Tauriers BP 52 - 07 110 LARGENTIERE

04.75.39.13.64



Lundi 12 novembre 2018 au Lycée professionnel Ecole Hôtelière Marie Rivier à Bourg Saint Andéol

Tout le l'équipe éducative se mobilise pour la réussite des élèves, pour les aider à acquérir les apprentissages tout autant que le savoir vivre ensemble.

Lycée professionnel - Ecole Hôtelière Marie Rivier

21, Avenue Notre Dame - 07700 BOURG SAINT ANDEOL

04.75.54.52.50



Mardi 6 novembre 2018 au CFA André Fargier à Lanas

En misant sur les jeunes, par le biais de l'apprentissage, l'entreprise anticipe : préparer les compétences dont elle a besoin tout en transmettant un savoir-faire. Faire progresser un jeune réellement impliqué doit renforcer le potentiel de l'entreprise afin que celle-ci reste compétitive.

CFA André Fargier

Route de l'Aérodrome - 07200 LANAS

04.75.36.16.00



Lundi 3 décembre 2018 à la SEPR Ardèche Nord à Annonay

La SEPR Ardèche Nord accueille et forme plus de 400 apprentis et stagiaires dans différents métiers, en alternance ou en formation continue. Elle souhaite apporter aux élèves, une meilleure connaissance de la vie des entreprises afin de favoriser leur insertion professionnelle.

SEPR Ardèche Nord

58 Chemin de Villedieu à ANNONAY

04.75.32.40.20.



Boutique d'atelier & glacier

Ouvert tous les jours
de 14h à 23h en haute saison

UCEL - ZA Chamboulas - 04 75 37 69 69 - glacesdelardèche.com



Formation dessert à l'assiette



Plus léger qu'un gâteau, plus raffiné qu'une coupe glacée, plus moderne qu'un entremet... Le dessert à l'assiette inspire nos chefs

Formation "desserts à l'assiette" à destination de nos apprentis

Pour cette deuxième édition, l'UMIH 07 s'est associé à Ardèche Le Goût pour l'organisation de cette formation "desserts à l'assiette".

Ensemble ils souhaitent :

- apporter un élément supplémentaire au programme scolaire de nos apprentis,
- développer leur engagement sociétal en faveur de l'orientation et de l'insertion professionnelle des jeunes au travers de différentes actions menées auprès de certaines écoles du territoire et en participant aux grands événements dédiés à ce public.
- rapprocher les professionnels de l'agroalimentaire et de la restauration et les centres de formation du territoire au sein d'un réseau dynamique afin de permettre une meilleure adaptation de l'offre de formation.

Nos apprentis sont les cuisiniers de demain et nos futurs repreneurs. Acquérir de bonnes bases en apprentissage, élargir leur champ de compétence leur donnera d'autant plus d'assurance pour leur avenir.

L'UMIH 07 et Ardèche Le Goût remercient leurs partenaires pour leur soutien dans la réalisation de ces journées de formation :

ARDÈCHE LE GOÛT

4 Avenue de l'Europe Unie
07000 Privas
04 75 20 28 08

ardèche
LE GOÛT

MARRONS IMBERT

Chemin du Lac
07200 AUBENAS
04 75 35 13 39

imbert
Noblesse du Marron en Ardèche

Laiterie CARRIER

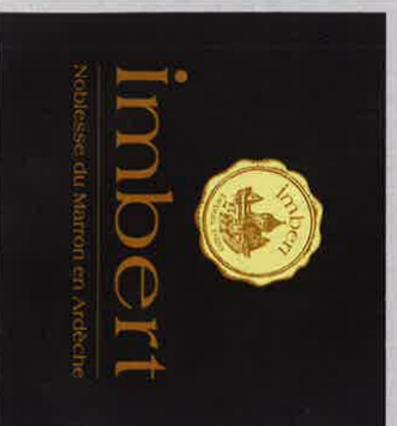
Route d'Arlix - Chamblas
07600 VALS LES BAINS
04 75 37 40 20

LAITERIE
CARRIER

LES CHEFS :

- **Claude BRIOUDE**,
Restaurant Brioude,
Neyrac Les bains à MEYRAS
04.75.36.41.07
- **Geoffrey CHARMASSON**,
La Gare aux Saveurs,
Quartier de la Gare à BEAULIEU
04 75 93 61 06
- **Rémy CHAIZE**,
Restaurant L'Essentiel,
29, Avenue Marc Seguin à ANNONAY
04 75 33 46 97
- **Yann ESPENEL**,
Restaurant La Carabasse,
Pléoux à BEAULIEU
06 17 89 73 58
- **Alban GUILLEMIN**,
Le Mas de la Madeleine,
Chemin de la Madeleine à LARGENTIERE
04 75 39 23 18
- **Mathieu MILLARDET**,
ça mijote dans les cocottes
11 Place de la République à RUOMS
06 48 00 88 28
- **Richard ROCLE**,
Auberge de Montfleury,
200, Route des Cépages à SAINT GERMAIN
04.75.94.74.13.
- **Olivier SAMIN**,
Le Carré d'Aléthius
4 Rue Paul Bertois à CHARMES SUR RHONE
04 75 78 30 52
- **Johann SARTRE**,
Bistrot Cayou, Route de Salavas à
VALLON PONT D'ARC
04 75 88 13 09

Merci également aux directeurs des deux centres de formation et des deux lycées d'enseignement professionnel sans qui rien ne se serait fait.



l'exigence de la
qualité
La crème du marron
pour la crème
des chefs



Depuis 1920



Chemin du Lac 07200 Aubenas • France
Tél. 04 75 35 13 39 • Fax : 04 75 35 57 49
www.marrons-imberr.com • contact@marrons-imberr.com

SAGA GOURMANDE



Combien de pommes de terre de par le monde ont une histoire comme celle-ci? Voilà quinze ans passés, la violine de Borée servit à sauver le bureau de poste du hameau. Envoyée par paquets dans toute la contrée, elle conquiert même un chef cuisinier de l'Élysée!



Cette ancienne variété traditionnelle du plateau ardéchois, qui conserve sa couleur à la cuisson, doit sa chair violette à la présence de l'anthocyanine, pigment violacé.

Comme nombre de ses congénères (700 variétés répertoriées), la violine sortit de terre sur l'Altiplano, à quelques pas du lac Titicaca. Son destin croisa un jour celui d'un Ardéchois né à Bécuse (et non Bocuse!), en Ardèche, à quelques encablures de Borée et du mont Gerbier-de-Joncs (en limite sud de la Haute-Loire). Après une vie monastique passée en grande part auprès des Franciscains de Tolède, Pierre Sornas choisit de revenir vers Borée, dans ce que l'on nomme fort justement le « Vase des Fossés des Bois ». Dans sa besace, quelques menus objets et des pommes de terre à la chair violacée rapportée en Espagne par les Conquistadores vers 1540, soit quelque deux cents ans avant Parmentier. Presque cinq siècles plus tard, le tubercule pour un temps oublié fut retrouvé dans une ferme du pays, où on la transmettait de génération en génération. Et voici ce qu'il en advint.

À L'ÉCONOMIE

« Chez nous, on ne jette rien », raconte Georges Murillon, qui fut maire de Borée jusqu'en 2014.

L'homme au chapeau de feutre et à l'œil malicieux eut vent de la trouvaille et élaborait un plan ingénieux pour sauver son village et sa Poste alors menacée de fermeture. « Commercialement, de par sa couleur, la violine transgressait les normes et les a priori du moment. Mais comme il s'agit d'un produit de terroir unique, nous avons pensé qu'elle serait bien accueillie par les chefs étoilés et dans les Relais châ-

« UN PRODUIT DE TERROIR UNIQUE »

teaux. » En raison de leur poids, les colis envoyés chez Jacques et Régis Marcon, Pierre Gagnaire ou Michel Bras... firent ralentir la voiture du facteur. « Nous avons visé le gratin ! » Grand bien leur prit car la violine, qui pousse sur le territoire exclusif de Borée et ses proches alentours, reconnaissable à sa peau noire et à sa chair violette cerclée de blanc, fit un tabac. « Nous avons même reçu des commandes pour l'économat de l'Élysée, du temps du président Chirac. » Dès lors, la violine de Borée reçut ses lettres de noblesse. « Vu le succès, nous avons décidé d'aller plus loin. Nous avons sollicité une dizaine de cuisiniers aux quatre coins de l'Hexagone (comme disait Maurice Druon) à qui nous avons demandé de composer une recette salée ou sucrée. Lesquelles sont éditées dans un livre publié aux éditions de La Taillanderie. Puis, je me suis mis à élaborer une crème à base de violine en m'inspirant de la

La récolte tardive a lieu au bout de 130 à 150 jours.



Dans un nuage de poussière, on s'affaire à trier les pommes de terre.



crème de châtaigne bien connue en Ardèche. » À force de patience, en travaillant le sirop avec du sucre inversé, un soupçon de citron et quelques pincées d'épices, le bon équilibre fut trouvé. Chaque année, durant l'hiver, une poignée de bénévoles se réunissent pour opérer la transformation selon les règles en vigueur. Cette année 500 à 600 kg seront ainsi mis en pots avec, en perspective pour la fin d'année, une recette de crème de violine enrichie aux pépites de chocolat Valrhona.

et l'esprit de la montagne, où chacun a son épée et son propre étendard, c'est une sacrée particularité d'avoir réussi à rassembler des agriculteurs autour d'un tel projet. » Sur ces terres d'élevage morcelées, plusieurs personnes mettent un bout de terrain à disposition pour la culture en échange de quelques kilos de « papas » ou petits pots de crème. Plantée à la main, la violine de Borée est ramassée au « béchard » (une sorte de trident à fourche recourbée) et ce, deux jours durant pour trois tonnes récoltées cette année sur 2 000 m². En vue d'une augmentation de la production, les agriculteurs ont acquis collectivement une planteuse à deux rangs ainsi qu'une trieuse. « Dans le courant de l'année, nous avons le projet de monter une Coopérative. Nous avons déjà créé un emploi, sur une commune de 167 habitants, cela équivaut à dix sur le bassin du Puy. » Sur ces arpents volcaniques, exposés sud sud-est et donc libres de toute irrigation – « pas pourris par quoi que ce soit » –, la Coopérative cultivera d'autres variétés dont certaines oubliées. Ainsi retrouverons-nous sur les étals, ou dans un colis postal, la saveur de la beauvais, la bingé, l'arly ou la rose, bien connues des anciens de la montagne.

Corinne Pradier

TOUS POUR UNE

Georges Murillon et Jérémie Chanut, agriculteur et président de l'association « la Violine de Borée », le 21 octobre 2018 pour la fête de la Patate de Solignac-sur-Loire (43).

Tout comme les membres de l'association créée voilà quinze ans, Georges Murillon est fier d'avoir démontré la capacité d'une population rurale, éloignée des pouvoirs publics, à se prendre en mains. « *Quand on connaît Borée*



La Violine ou l'art du choix !

Outre la crème de Violine de Borée, estampillée « Goutez l'Ardèche », délicieuse sur un lit de fromage frais, il existe un nougat à la crème de violine, des chocolats « alliance d'un bonbon au chocolat noir et d'une ganache à base de crème de violine », des biscuits en forme de caillou volcanique appelés « Trifou », sans farine et donc sans gluten ! Guillaume Cerdini, glacier à Vals-les-Bains en fait son grain et certains pâtisseries choisissent la crème de violine pour créer de nouveaux macarons joliment colorés.



Inspirations > Actualité du voyage > Les Étapes savoureuses, à la rencontre de l'Ardèche gourmande

Gastronomie - Les Étapes savoureuses, à la rencontre de l'Ardèche gourmande



13 février 2019



© Simon Descamps - Ardèche le goût

Avec le label "Les étapes savoureuses d'Ardèche", l'Ardèche permet aux touristes et aux habitants de la région de partir à la découverte de la gastronomie et des bons produits locaux grâce à une sélection d'adresses agricoles, alimentaires et culinaires.

A travers des rencontres avec des producteurs et des entreprises qui ouvrent leurs portes, des manifestations gourmandes, mais aussi de bonnes tables valorisant le terroir, les établissements labellisés donnent un bel aperçu de l'histoire, du patrimoine et de la culture de l'Ardèche. Le tout en vous faisant passer des moments avec un producteur fermier, un artisan et tous ceux qui font l'Ardèche gastronomique.

Une brochure répertoriant ces adresses est disponible dans les offices de tourisme et sur le [site des Etapes savoureuses](#). Une bonne initiative pour explorer l'Ardèche du goût !

Infos destination : [Ardèche, Drôme](#)

[holidu.fr](#)

→ [Accéder au...](#)

Locations Vacances en Ardèche - Pour tous les budgets

[Annonce](#) Cherchez, comparez et réservez les locations de vacances en Ardèche avec Holidu. Partout en France. N°1 Locations Vacances.

Vos Animaux en Ardèche

Locations acceptant les chiens
Réservez votre location en ligne.

Ardèche en Famille

Locations pour toute la Famille.
Pour de belles vacances ensemble.



[Toutes les actus](#)

PARTIR EN ARDÈCHE, DRÔME

TRANSPORT

- > Trouver un **billet d'avion**
- > Location de **voiture** en Ardèche
- > Réserver un **parking aéroport gratuit**

HÉBERGEMENT

- > Réserver un **hôtel**
- > Louer un **appartement**
- > Trouver une **location de vacances**
- > Réserver une **chambre d'hôte**
- > Réserver en **camping et mobil home**

Casino supermarché

Sopalin

NOUVEAU

MAXI ROULEAUX

ILS DURENT 2X + LONGTEMPS

J'achète



CETTE ANNÉE DÉCOUVREZ L'AUSTRALIE AVEC L'EXPLORERS WAY

GASTRONOMIE / Auréolé de son étoile au Guide Michelin, Richard Rocles estime que cette distinction est aussi une récompense pour la gastronomie ardéchoise.

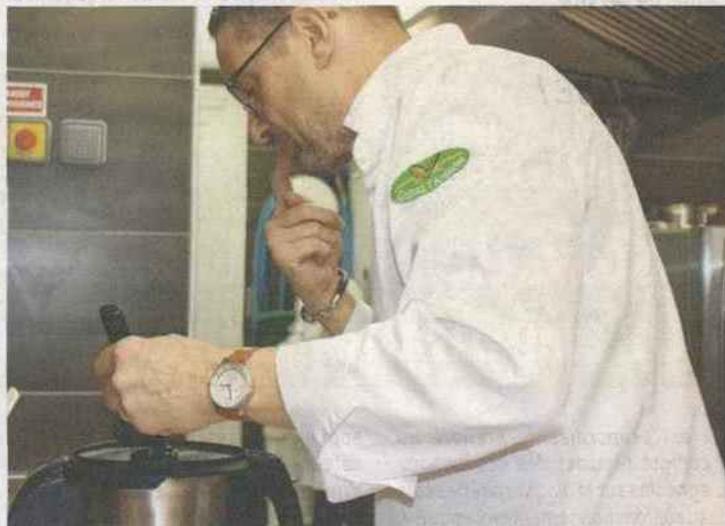
“ Une étoile pour l'Ardèche ”

C'est le Graal pour tout chef cuisinier. Le 28 décembre, Richard Rocles et son Auberge de Montfleury ont obtenu leur première étoile au Guide Michelin, la récompense d'un travail de longue haleine que le chef a célébré avec son équipe de huit salariés et son épouse Angèle, « sans laquelle rien de tout cela n'aurait été réalisable » souligne-t-il.

Cette distinction fait aussi honneur à l'Ardèche et à ses produits. « Ces vingt dernières années, nous avons réellement connu une montée en gamme des produits du département. Nous avons la chance d'avoir sur place une diversité de produits de grande qualité, estime-t-il. Quand l'Auberge de Montfleury a ouvert, il n'y avait qu'un restaurant étoilé en Ardèche. Il y en a quatre aujourd'hui¹. Je suis fier d'être une étoile de plus, fier de participer à la mise en valeur du territoire ! »

Le pari du collectif

Aussi n'a-t-il pas attendu cette étoile pour porter les couleurs du département. Labellisé Goûtez l'Ardèche, Les Étapes savoureuses ou encore Vignobles et découvertes, le chef cuisinier a toujours raisonné collectif. Pas étonnant de le savoir pré-



sident des Toqués d'Ardèche, « qui partagent tous cette même passion et cette constante volonté d'explorer de nouvelles choses. Il y a une véritable émulation entre nous », affiche-t-il. Impliqué dans la formation, il prend sous son aile de nombreux apprentis et ne refuse jamais une invitation des lycées hôteliers.

« Fidèles à nos clients »

Ni changements de tarifs, ni bouleversements de carte, les habitués

du restaurant trouveront toujours le même plaisir à l'Auberge de Montfleury : « On reste ce qu'on est ! Peut-être que cette étoile attirera une autre clientèle, mais nous tenons à conserver nos clients, ceux qui nous ont fait. Continuer à leur faire plaisir, voilà notre désir. » ■

M.C.

¹ Le Likoké aux Vans, Le Caré d'Aléthius à Charnes-sur-Rhône, le Vivarais à Vals-les-Bains, l'Auberge de Montfleury à Saint-Germain.

Atelier des vacances d'hiver à MuséAl

Visuel indisponible

Adresse

MuséAl

Quartier St Pierre

Route Départementale 107

07400 Alba-la-Romaine

Loisirs Foire-Salon

Dates

Jeudi 21 février 2019

Jeudi 28 février 2019

L'événement

Cet hiver la gourmandise s'invite au musée ! Un atelier + un goûter chaud ...

RÉOUVERTURE DU MUSÉE le samedi 2 février à 14h00.

Pendant les vacances d'hiver, du 18 au 22 février et du 25 février au 1er mars, MuséAl vous propose tous les après-midis une formule gourmande : un atelier + un goûter ardéchois.

De l'Antiquité à aujourd'hui, est-ce que nos goûts ont changé ? Utilise-t-on les mêmes produits ? Fabrique-t-on les mêmes recettes ? Pour en savoir plus, *Goûtez l'Ardèche* s'invite au musée. L'occasion de déguster des produits de qualité fabriqués en Ardèche avec des matières premières d'origine locale.

Tous les jours, pour les inscrits aux ateliers, le goûter a lieu à 15h30. Attention ! Selon l'horaire de l'atelier, le goûter a lieu avant ou après.

ATELIER EN FAMILLE : soufflage de sucre

Ensemble, parents et enfants, venez découvrir les secrets de la technique du soufflage de verre mais avec du sucre !

A partir de 6 ans.

Jeudis 21 et 28 février

(Binôme obligatoire : 1 adulte + 1 enfant)

Calendrier & tarifs

Horaires

14:30 - 17:30

Tarifs

Plein tarif - 12 €

Enfants à partir de 6 ans



Alba-la-Romaine ► Atelier des vacances d'hiver à MuséAl



Ardèche

Pendant les vacances d'hiver, du 18 au 22 février et du 25 février au 1er mars, MuséAl vous propose tous les après-midis une formule gourmande : un atelier + un goûter ardéchois. De l'Antiquité à aujourd'hui, est-ce que nos goûts ont changé ? Utilise-t-on les mêmes produits ? Fabrique-t-on les mêmes recettes ? Pour en savoir plus, Goûtez l' Ardèche s'invite au musée. L'occasion de déguster des produits de qualité fabriqués en Ardèche avec des matières premières d'origine locale. Tous les jours, pour les inscrits aux ateliers, le goûter a lieu à 15h30. Attention ! Selon l'horaire de l'atelier, le goûter a lieu avant ou après. ROMAINS GOURMANDS - LECTURE GOURMANDE En partenariat avec le réseau de lecture publique de la Communauté de Communes Ardèche Rhône Coiron ECOUTER, ÉMERVEILLER, SE RÉGALER Découvre à travers des lectures et un mini atelier la gourmandise des Romains ! A partir de 6 ans.

Cet hiver la gourmandise s'invite au musée ! Un atelier + un goûter chaud ... RÉOUVERTURE DU MUSÉE le samedi 2 février à 14h00.

Infos pratiques:

Mardi 26 février 2019 de 14h30 à 17h30. De 14h00 à 15h30 et de 16h00 à 17h30.

Cette adresse e-mail est protégée contre les robots spammeurs. Vous devez activer le JavaScript pour la visualiser.

<http://museal.ardeche.fr/>

Tèl: 04 75 52 45 15

« La maison de Nany » obtient une « Assiette 2019 » au guide Michelin!

JOYEUSE

Le restaurant « La maison de Nany » vient de rouvrir les portes de son établissement, rue de la Recluse, en engrangeant tout récemment une nouvelle distinction, si ce n'est la plus belle, être inscrit au guide Michelin 2019. Le restaurant a en effet une « Assiette » qui récompense « une cuisine de qualité ». Une nouvelle distinction qui renforce une fois de plus sa notoriété qui était déjà bien solide auprès des réseaux Goutez l'Ardèche, Vignoble et Découverte. Elle qui avait aussi reçu le titre de Maître Restaurateur en 2016 et qui avait été Lauréat 2017 du « Coup de cœur de l'économie pour entrepreneuriat » délivrée par la Chambre de commerce de l'Ardèche méridionale. Une juste récompense pour Nany et Réginald qui font vivre cette entreprise familiale depuis presque 10 ans. Une belle aventure humaine, économique et gustative.

Contact: 06 26 59 53 37.



Nany et Réginald peuvent être fiers de leur récompense! Photo: Pierre Courouble.

Chez Nany : assiette 2019 au guide Michelin !

Le restaurant « La maison de Nany » vient de rouvrir les portes de son établissement rue de la Recluse en engrangeant tout récemment une nouvelle distinction si ce n'est la plus belle, être inscrit au guide Michelin 2019.

Une nouvelle distinction qui renforce une fois de plus sa notoriété qui était déjà bien solide auprès des réseaux Goûtez l'Ardèche, Vignoble et Découverte. Elle qui avait aussi reçu le titre de Maître Restaurateur en 2016 et de Lauréat 2017 du « Coup de cœur de l'économie pour l'entrepreneuriat » délivré par la Chambre de commerce de l'Ardèche méridionale. Une juste récompense pour Nany et Réginald qui font vivre cette



entreprise familiale depuis presque 10 ans. Une belle aventure humaine, économique et gustative que Nany, vit avec simplicité : « C'est le résultat du travail de

toute une équipe en cuisines mais aussi en salle, de nos producteurs et partenaires que je tiens à remercier ».

Contact au 06 26 59 53 37.

Atelier des vacances d'hiver à MuséAl



Adresse

MuséAl
Quartier St Pierre
Route Départementale 107
07400 Alba-la-Romaine

Loisirs Foire-Salon

Dates

Vendredi 22 février 2019

Vendredi 01 mars 2019

L'événement

Cet hiver la gourmandise s'invite au musée ! Un atelier + un goûter chaud ...

RÉOUVERTURE DU MUSÉE le samedi 2 février à 14h00.

Pendant les vacances d'hiver, du 18 au 22 février et du 25 février au 1er mars, MuséAl vous propose tous les après-midis une formule gourmande : un atelier + un goûter ardéchois.

De l'Antiquité à aujourd'hui, est-ce que nos goûts ont changé ? Utilise-t-on les mêmes produits ? Fabrique-t-on les mêmes recettes ? Pour en savoir plus, [Goûtez l'Ardèche](#) s'invite au musée. L'occasion de déguster des produits de qualité fabriqués en Ardèche avec des matières premières d'origine locale.

Tous les jours, pour les inscrits aux ateliers, le goûter a lieu à 15h30. Attention ! Selon l'horaire de l'atelier, le goûter a lieu avant ou après.

DES MASQUES ET VOUS, C'EST LE CARNAVAL !

Dans l'Antiquité, les fêtes se déroulaient à la fin de l'hiver pour célébrer le retour du printemps, de la fécondité et le réveil de la nature. En réalisant ton masque, participe à cette tradition.

A partir de 4 ans.

Bistrot de pays : visite de chantier pour les élus

fabras Le futur bistrot a coûté 400 000 euros dont la moitié est financée par des subventions

Maryline CHALON

Le maire de Fabras Cédric D'Império a convié les élus pour une visite du chantier du futur bistrot de pays.

Dans la fraîcheur matinale de ce mercredi 27 février, les élus représentant les partenaires financiers du futur bistrot de pays sont venus effectuer une visite de chantier. Le projet a coûté 400 000 euros hors taxes dont la moitié est financée par des subventions issues de l'État, de la région, du département et de la communauté de communes Ardèche des Sources et Volcans.

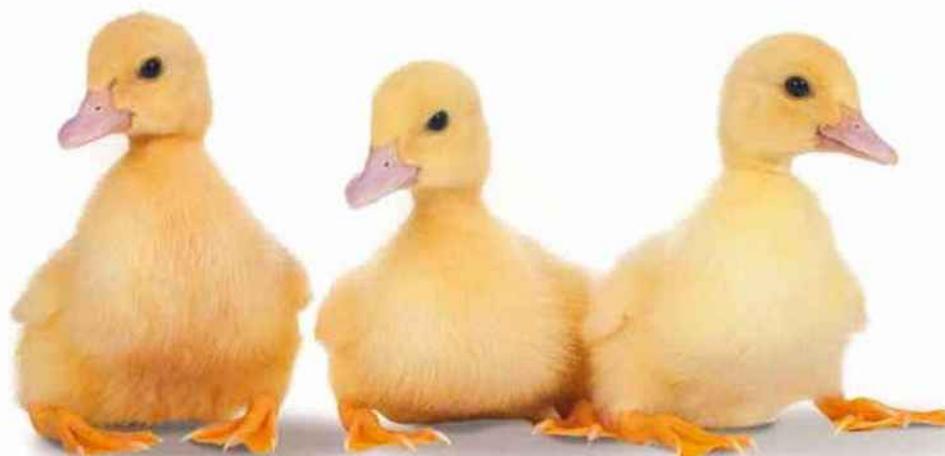
Le bistrot se composera d'une cuisine, d'une salle de réception comprenant un point de vente de produits régionaux, d'une salle annexe pour accueillir des groupes et d'une terrasse. Ce futur commerce d'une surface totale de 200 m² est situé dans le quartier Échelette sur une ancienne friche industrielle; un élevage de poulets qui a fermé ses portes en 1992. «Ici on est proche de Jaujac que l'on peut rejoindre par un cheminement piéton, de Pont-de-Labeaume et d'un camping», explique Cédric D'Império, maire de Fabras.

Les futurs bistrotiers entendent inscrire le restaurant dans une démarche écologique et cuisiner des produits locaux. «Nous voulons mettre en place le mode zéro déchet dans l'année», affirme Charlotte Anulliero, future

bistrotière aux côtés de son compagnon Jérémie Bauwens. On veut valoriser les produits locaux comme l'agneau de Jaujac, le miel. On ne veut pas forcément faire une cuisine gastronomique mais qualitative.»

Le couple compte obtenir le label Goûtez l'Ardèche et devra attendre un an pour se voir décerner le tant rêvé "Bistrot de Pays".





© Shutterstock

La volaille fermière d'Ardèche

L'Ardèche compte 220 éleveurs de volailles et plus d'une centaine de producteurs fermiers d'œufs... Par ici les bons produits !

Poulets, pintades, dindes, dindons, chapons, oies, canards... ça caquette et ça cancanne voire ça glousse en Ardèche !

Bien plus nombreux que le nombre d'habitants, en 2017, ce sont 1,4 million de têtes de volailles⁽¹⁾ qui étaient présentes en Ardèche. Des gallinacés et autres gallus gallus qui occupent 220 éleveurs de volailles, dont 40 éleveurs fermiers en volailles de chair et plus d'une centaine de producteurs fermiers d'œufs...

L'élevage idéal ? Des volailles élevées en plein air ou en liberté, si possible dans de grands espaces, par des petits groupes avec un parcours herbeux ou ombragé.

En Ardèche, les principales productions de volailles de chair concernent le poulet de chair, les dindes et dindons, les pintades, les volailles festives (chapons, oies et canards à rôtir), quelques élevages de cailles et de pigeons et très peu d'éleveurs de canards gras et foie gras.

Parmi les signes de qualité, garants de la bonne volaille produite en Ardèche : 3 IGP "pintade de l'Ardèche", "poulet ou chapon de l'Ardèche", "poulet ou chapon des Cévennes", un Label Rouge Volailles attribué aux poulets blancs et jaunes, pintades, chapons blancs et jaunes... et les nombreuses volailles élevées en agriculture biologique.

Un groupement "Les fermiers de l'Ardèche" rassemble 80 éleveurs en Ardèche (et 244 au total mais présents sur d'autres départements...).

Pour acheter ces produits : rendez-vous directement chez les éleveurs, chez votre boucher, dans les magasins de producteurs ou en moyenne et grande distribution.

Le canard, made in Ardèche

Si les éleveurs de canards gras sont peu nombreux en Ardèche, il en est un labellisé "Goûtez l'Ardèche®" dans le nord du département. L'entreprise Roumeysi à Ardoix est le seul exploitant de canards labellisé par la marque collective ardéchoise. Eric et Corinne Roumeysi, installés depuis 1999, ont commencé l'élevage de canards gras en 2016 avec 1 200 animaux. Les canetons arrivent de Vendée à 1 jour et passent toute leur vie sur l'exploitation. Ces produits sont vendus en vente directe, chez quelques bouchers et dans des restaurants. Les rilletes et autres terrines de foie gras de canard sont également en vente en magasins et épiceries fines.

Page réalisée avec la marque collective Goûtez l'Ardèche®

Plus d'infos et recettes de volailles sur www.goutezlardeche.fr

(1) La filière "volailles" en Ardèche est surtout présente sur la partie septentrionale du territoire. L'Ardèche représente 6,7 % des bâtiments en volailles de chair et 7 % des poules pondeuses de la région Auvergne-Rhône-Alpes, 4^e région productrice de France en volailles de chair et la 3^e pour les poules pondeuses.

15 produits ardéchois médaillés au concours général agricole

Repères

ardèche L'édition 2019 a récompensé de nombreux producteurs et artisans du département, dont en section vins

Le palmarès du concours général agricole 2019 a été dévoilé. L'Ardèche et ses producteurs se sont distingués lors de cette 128e édition, en obtenant 86 médailles pour ses vins et 15 pour ses produits.

Le salon de l'agriculture a fermé ses portes le 3 mars à Paris. Depuis 150 ans, le concours général agricole, organisé par le ministère de l'Agriculture et le Ceneca (centre national des expositions et concours agricoles), s'y déroule parallèlement pour récompenser les meilleurs produits des régions françaises. Le palmarès de l'édition 2019 vient d'être dévoilé et l'Ardèche s'y est distinguée.

86 médailles ont été décernées dans la section vins, pour les appellations ardéchoises, dont 82 pour 27 entreprises ardéchoises (53 médailles d'or, 30 d'argent et 3 de bronze). Dans la section produits, 15 médailles ont été attribuées à 11 entreprises ardéchoises.

Le prix d'excellence 2019 a également été attribué à la charcuterie Puzzi de Lanarce pour ses charcuteries sèches, labellisées Goûtez l'Ardèche.

Ce prix récompense les candidats ayant obtenu les meilleurs résultats dans leur catégorie lors des trois dernières éditions du concours général agricole. À la différence des médailles, il met à l'honneur la maîtrise des savoir-faire d'une entreprise ou d'un producteur. La maison Puzzi, qui existe depuis 1986, a déjà été primée à plusieurs reprises. Cette nouvelle distinction participe à défendre les couleurs de l'agriculture et de l'agroalimentaire ardéchois au niveau national. Le département est en forte évolution dans la reconnaissance de ses produits au concours général agricole.

L'année dernière, 89 médailles avaient été décernées aux appellations ardéchoises dans la section vins et huit médailles avaient été récoltées pour les produits.

Médailles de bronze:

- Huile d'olive de France fruité mûr présentée par Le domaine de Pontet-Fronzele de Lagorce.

- Saucisson sec fermier supérieur présenté par le groupement agricole d'exploitation en commun (GAEC) du Sardier à Lafarre.

- Pâté de campagne supérieur présenté par les Salaisons Teyssier de Saint-Agrève.

- Saucisse sèche traditionnelle présentée par les Salaisons Teyssier de Saint-Agrève.

- Saucisse sèche IGP saucisson de l'Ardèche présentée par les Salaisons Teyssier de Saint-Agrève.

- Saucisse sèche traditionnelle présentée par la charcuterie Jean-Marc Moulin de Saint-Cirgues-en-Montagne.

- Rosette présentée par la charcuterie Jean-Marc Moulin de Saint-Cirgues-en-Montagne.

- Saucisson sec traditionnel présenté par la charcuterie Didier Moulin du Cros-de-Géorand.

Médailles d'argent:

- Huile d'olive de France fruité mûr par L'Oliveraie de la Bastide de Vallon-Pont-d'Arc.

- Picodon AOP par Les Fromagers fermiers du Peytot de Planzolles.

- Crème de marrons par Romain Lamontagne de Prunet.

- Miel de châtaignier par le GAEC À tire d'aile de Saint-Barthélemy-Grozon.

- Safran par 1973 de Pont-de-Labeaume.

Médailles d'or:

- Confiture de marrons de la Ferme du châtaignier de Lamastre.

- Rosette des Salaisons Teyssier de Saint-Agrève.

15 produits ardéchois médaillés au concours général agricole

ardèche - L'édition 2019 a récompensé de nombreux producteurs et artisans du département, dont en section vins 15 produits ardéchois médaillés au concours général agricole





Le prix d'excellence 2019 a également été attribué à la charcuterie Puzzi de Lanarce pour ses charcuteries sèches. Photo Le DL/M.C.

Le palmarès du concours général agricole 2019 a été dévoilé. L'Ardèche et ses producteurs se sont distingués lors de cette 128e édition, en obtenant 86 médailles pour ses vins et 15 pour ses produits.

Le salon de l'agriculture a fermé ses portes le 3 mars à Paris. Depuis 150 ans, le concours général agricole, organisé par le ministère de l'Agriculture et le Ceneca (centre national des expositions et concours agricoles), s'y déroule parallèlement pour récompenser les meilleurs produits des régions françaises. Le palmarès de l'édition 2019 vient d'être dévoilé et l'Ardèche s'y est distinguée.

86 médailles ont été décernées dans la section vins, pour les appellations ardéchoises, dont 82 pour 27 entreprises ardéchoises (53 médailles d'or, 30 d'argent et 3 de bronze). Dans la section produits, 15 médailles ont été attribuées à 11 entreprises ardéchoises.

Le prix d'excellence 2019 a également été attribué à la charcuterie Puzzi de Lanarce pour ses charcuteries sèches, labellisées Goûtez l'Ardèche.

Ce prix récompense les candidats ayant obtenu les meilleurs résultats dans leur catégorie lors des trois dernières éditions du concours général agricole. À la différence des médailles, il met à l'honneur la maîtrise des savoir-faire d'une entreprise ou d'un producteur. La maison Puzzi, qui existe depuis 1986, a déjà été primée à plusieurs reprises. Cette nouvelle distinction participe à défendre les couleurs de l'agriculture et de

l'agroalimentaire ardéchois au niveau national. Le département est en forte évolution dans la reconnaissance de ses produits au concours général agricole.

L'année dernière, 89 médailles avaient été décernées aux appellations ardéchoises dans la section vins et huit médailles avaient été récoltées pour les produits.

Médailles de bronze :

- Huile d'olive de France fruité mûr présentée par Le domaine de Pontet-Fronzele de Lagorce.
- Saucisson sec fermier supérieur présenté par le groupement agricole d'exploitation en commun (GAEC) du Sardier à Lafarre.
- Pâté de campagne supérieur présenté par les Salaisons Teyssier de Saint-Agrève.
- Saucisse sèche traditionnelle présentée par les Salaisons Teyssier de Saint-Agrève.
- Saucisse sèche IGP saucisson de l'Ardèche présentée par les Salaisons Teyssier de Saint-Agrève.
- Saucisse sèche traditionnelle présentée par la charcuterie Jean-Marc Moulin de Saint-Cirgues-en-Montagne.
- Rosette présentée par la charcuterie Jean-Marc Moulin de Saint-Cirgues-en-Montagne.
- Saucisson sec traditionnel présenté par la charcuterie Didier Moulin du Cros-de-Géorand.

Médailles d'argent :

- Huile d'olive de France fruité mûr par L'Oliveraie de la Bastide de Vallon-Pont-d'Arc.
- Picodon AOP par Les Fromagers fermiers du Peytot de Planzollès.
- Crème de marrons par Romain Lamontagne de Prunet.
- Miel de châtaignier par le GAEC À tire d'aile de Saint-Barthélemy-Grozon.
- Safran par 1973 de Pont-de-Labeaume.

Médailles d'or :

- Confiture de marrons de la Ferme du châtaignier de Lamastre.
- Rosette des Salaisons Teyssier de Saint-Agrève.



Ardèche

TERRITOIRE / Étape incontournable pour conduire un développement touristique de façon collective et coopérative, les Rencontres du tourisme ardéchois 2019 ont rassemblé, jeudi 7 mars, une centaine d'exposants parmi 600 visiteurs professionnels.

Les acteurs du tourisme étaient réunis à Aubenas



Le hors-série printemps/été 2019 « Émerveillés par l'Ardèche » a été présenté à cette occasion, avec **7 nouvelles affiches** de la marque.

La destination Ardèche était au centre de toutes les discussions dans le cadre du rendez-vous annuel des Rencontres du tourisme ardéchois 2019, organisées le 7 mars à l'espace Lienhart d'Aubenas. Parmi une centaine d'exposants, toutes les facettes touristiques du département étaient représentées. Gestionnaires de site et de loisirs, réseaux de professionnels à travers leur syndicat ou leur association départementale, institutionnels et Offices de tourisme du territoire, sans oublier les services de l'Agence de développement touristique (ADT). L'occasion de partager leur actualité à l'orée de la belle saison, mais aussi de se renseigner sur les offres complémentaires à leur activité. Face à une grande diversité d'offres et une clientèle de plus en plus mobile, rassembler les acteurs du tourisme est une étape incontournable pour conduire un développement touristique de façon collective et coopérative. *« Ce qui est bon pour la destination l'est pour chaque acteur du tourisme et ce que produit chacun alimente l'attractivité de la destination »,* rappelle Gil Breysse, directeur de l'ADT. *« Nous sommes sortis également de cette croyance qu'avait les acteurs du tourisme que nous étions tous concurrents en infra-territorial, c'est absolument faux. Les vacanciers se moquent des frontières des offices de tourisme et sortent même du département ce qui nous invite à travailler avec la Drôme, et le Gard, etc. »*

Sens, expérience et immersion autour de l'agriculture

L'agriculture apparaît être une des thématique privilégiée pour le développement de la destination Ardèche. *« Nous misons énormément sur l'agritourisme, tout d'abord parce que nous avons matière à faire, mais aussi parce que cela répond en partie aux attentes sociétales. La clientèle touristique est en recherche de sens, d'expérience et d'immersion »,* constate Gil Breysse. Pour le président du Département, *« il y a un vrai programme autour des sujets de l'agritourisme et de l'œnotourisme parce que nous estimons que pour faire de la prévention par rapport aux risques climatiques, l'important est que les agriculteurs puissent se pro-*

jeter sur des projets climatiques, sur du tourisme et inscrire leurs produits autour de ses partenaires ». À cette occasion, Laurent Ughetto a rappelé le lancement des commémorations (voir ci-contre) de la mort d'Olivier de Serres, prévu le 25 mars à La Voulte-sur-Rhône.

En 2019, plusieurs rendez-vous touristiques orientés sur les productions agricoles ardéchoises célébreront leurs 20 ans comme De Ferme en Ferme et Les Castagnades. La marque « Goûtez l'Ardèche » gérée par l'association « Ardèche le goût » était bien sûr au rendez-vous. Elle a présenté son concept de pique-nique 100 % ardéchois, préparés et servis ce jour-là par trois chefs des Toqués d'Ardèche (Dominique Riganèse de l'Auberge Les Murets à Chandolas, Mathieu Méjean de la Ferme de la Besse à Usclades et Rieutord, et Florian Desours de La Boria à Privas).

La relation de l'Homme et du lion

Ces dernières années, l'offre culturelle s'est beaucoup enrichie, notamment avec la Caverne du Pont d'Arc – aujourd'hui Grotte Chauvet 2 – qui a joué un rôle de locomotive, ainsi que le Partage des eaux en Montagne ardéchoise, ou encore le MuséAL. Cette offre continuera sans surprise de se développer avec l'ouverture début avril d'une exposition internationale à la Grotte Chauvet 2 qui mettra en lumière la relation entre l'Homme et le lion.

Dans l'effervescence de ces Rencontres du tourisme, le hors-série printemps/été 2019 « Émerveillés par l'Ardèche » a été présenté. Parmi une centaine de pages consacrées aux pépites à découvrir sur le territoire, il met en lumière les portraits d'entreprises, associations, collectivités et citoyens qui ont adhéré au réseau de la marque dans un cahier spécial. Pour la première fois, il est signé avec les éditions du Dauphiné libéré, et sera disponible en kiosque pendant deux mois (15 000 exemplaires). Un jeu de 7 nouvelles affiches de la marque ont également été exposées à cette occasion, disponibles en dépôt-vente dans les Offices de tourisme et sur internet¹. ■

Anais Lévêque

¹ www.ardeche-guide.com

Un castanéiculteur lamastrois en or!

LAMASTRE Michel Grange a remporté la médaille d'or au concours général agricole.

L'édition 2019 du concours général agricole (créé il y a 150 ans), a mis en compétition les meilleurs produits des régions françaises. En Ardèche, de nombreuses médailles ont été décernées, et particulièrement sur le territoire du Pays de Lamastre. La médaille d'or a été obtenue par La Ferme du châtaignier tenue par Michel Grange pour sa confiture de châtaigne labellisée « Bienvenue à la ferme » et « Goûtez l'Ardèche ».

SEPT GÉNÉRATIONS DE CASTANÉICULTEURS

La ferme est exploitée par une famille de castanéiculteurs depuis sept générations. Né à la ferme, Michel a repris l'exploitation en 1980. Avec son épouse, Martine et leur fils, Aurélien, ils exploitent aujourd'hui 30 hectares de châtaigneraie (deux tiers en production). Producteurs-transformateurs, ils transforment dans leurs ateliers le fruit de la récolte, 50 tonnes les bonnes années. Investi dans la filière castanéicole professionnelle, Michel Grange fait partie du conseil d'administration d'Ardèche le Goût, une émanation des chambres consulaires. Il est responsable des fruits et légumes transformés pour « Goûtez l'Ardèche », l'une des deux marques (avec Etapes Savoureuses) d'Ardèche le Goût. Enfin, au cœur des Monts d'Ardèche, un collectif de castanéiculteurs passionnés s'est uni pour valoriser la châtaigne, l'association « Secrets Fermiers ».

DU FRUIT À LA CONFITURE

Le fruit du châtaignier se prête à de nombreuses préparations. Dès sa récolte, les fruits sont triés. Une dizaine de variétés locales, peu sucrées, sont séchées pour produire de la farine qui sera vendue ou utilisée pour l'élaboration de biscuits et gâteaux dans l'atelier pâtisserie. Il existe trois



La Ferme du Châtaignier commercialise une centaine de spécialités produites dans ses ateliers en direct dans l'ancienne chèvrerie aménagée en salle d'accueil. Photo: JLB

variétés: la combale, la merle et la bouche rouge sont épluchées et triées sur tapis à la main. Les plus beaux fruits sont mis en bocaux: châtaignes nature, grillées, au cognac, au sirop ou encore confites et glacées. Le sirop de confisage donnera le sirop et la liqueur de châtaigne. Les fruits écartés du tri serviront à produire soupes, purée de châtaignes, crème de châtaigne (nature, à la vanille, aux noix, aux écorces d'oranges, au café, au chocolat noir, au chocolat au lait, au rhum, au cognac, à la pomme, à la poire, allégée en sucre), confiture de châtaigne, et à la préparation de pâtisseries.

UNE CONFITURE DE CHÂTAIGNE AU SUCRE DE CANNE HONORÉE

Avec sa confiture de châtaigne au sucre de canne bio, Michel Grange a donc obtenu la médaille d'or. C'est sa cinquième médaille, après une médaille d'or pour sa crème de châtaigne aux écorces d'oranges et une médaille d'argent pour sa crème de châtaigne au chocolat noir et amandes en 2013. Un an après, le castanéiculteur remporte aussi une médaille d'or pour sa confiture de châ-

taigne et une d'argent pour sa crème de châtaigne à la vanille. Pas de médaille depuis ? Ses produits concourraient alors dans la catégorie « confitures originales », une catégorie supprimée des classements jusqu'en 2018. Avec la création, cette année, d'une catégorie châtaigne, la ferme a pu à nouveau présenter ses produits.

Quelques infos en bref :

La Ferme du châtaignier est labellisée bio mais aussi Châtaigne d'Ardèche AOP, Goûter l'Ardèche, Étapes Savoureuses et Bienvenue à la ferme. La Ferme du châtaignier commercialise ses produits à la ferme et dans les magasins de producteurs et bientôt sur un site marchand.



Michel Grange et sa confiture de châtaigne médaille d'or du concours général agricole. Photo : JLB

www.quefaire.be
Pays : Belgique
Dynamisme : 0

Goûtez l'Ardèche



Vous ne connaissez pas encore votre prochaine destination voyage ?

Laissez-vous séduire par la gastronomie ardéchoise et tentez de remporter l'un de nos nombreux lots. Venu tout spécialement de la région, un Toqué* vous fera découvrir la cuisine locale et émerveillera vos papilles.

A gagner ?

- 1 nuit pour 2 personnes au Domaine de Saint-Clair avec petit-déjeuner et vol en montgolfière,
- 1 séjour d'une semaine pour 2 personnes en mobil-home,
- 1 bon de réduction de 100€ à valoir pour toute réservation Gîtes de France Ardèche

Et plein d'autres surprises à découvrir sur le stand du marché du Châtelain !

* Chef ardéchois

Où : Place du Châtelain 1050 Ixelles Tarif : Gratuit Public : Tous publics Enregistré par : Atout France alerte

Catégorie : Animation,Fête,.. alerte

Mercredi: de 12:00 à 20:00 Le 27 mars

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 223785
Edition : ANNONAY & NORD ARDÈCHE

Un salon pour préparer la saison d'été

Lamastre

Ce lundi, c'est dans son entrepôt de la zone industrielle que toute l'équipe Desbos Boissons avait invité, les professionnels de la restauration, de l'hébergement et partenaires touristiques pour un salon destiné à rencontrer des fournisseurs et découvrir des nouveaux produits pour la préparation de leur saison. Des dégustations de vins de producteurs locaux, de produits au label Goûtez l'Ardèche, de l'eau, du café, des sirops en passant par les bières, l'aménagement des cuisines ou bars, tous ont pu profiter de ce moment fort où les producteurs et fournisseurs ont eu à cœur de présenter le meilleur de notre territoire et du département.



