ardèche
LE GOÛT

# PANORAMA MEDIAS

Le Mix Foud'Ardèche - mars 2020

# PANORAMA MEDIAS

**Du 1er avril 2019 au 31 mars 2020**

## TOTAL MEDIAS : 239

### PRESSE ÉCRITE

## TOTAL : 86

**- Presse locale & régionale : 78**
*Dauphiné Libéré, La Tribune, Avenir agricole de l'Ardèche, Hebdo de l'Ardèche, L'écho Drôme Ardèche, Le réveil vivarais, Journal de Tournon Tain, Reliefs, UMIH, Terres des Savoie, …*

**- Presse nationale & européenne : 8**
*Que Choisir, Village magazine, Hôtellerie restauration, Brussels magazine, Maximag, …*

### RADIO / TV

## TOTAL : 7

**- Radio : 6**
*France Bleu Drôme Ardèche, Chérie FM, Autoroute info, RCF, …*

**- TV : 1**
*TF1 « Bienvenue chez nous »*

### WEB

## TOTAL : 17

*Alimentec Mécenn'Ardèche, La Cascade, ville de Bourg-St-Andéol, Cévennes d'Ardèche, Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ardèche, France Bleu Drôme Ardèche, Dauphiné Libéré, Tousvoisins.fr, Hebdo de l'Ardèche*, Peuple libre, Terre de vins, La box du mois, …

### COMMUNICATION DIFFUSÉE PAR ARDÈCHE LE GOÛT

## TOTAL : 129

**Sites internet : 91**
*Actualités mises en ligne sur les sites www.ardechelegout.fr, www.ardechelegout.fr/pro, www.lesetapessavoureuses.fr et www.goutezlardeche.fr*

**Mailings : 38 envois vers 11 300 destinataires**
*Actualités sur l'agroalimentaire ardéchois et sollicitations pour diverses actions*

# FORMATION SUR LA TRUFFE

**Depuis 2 ans, l'UMIH 07 s'est investi auprès des 2 CFA et des 2 lycées hôteliers du département pour organiser des formations mettant en valeur le métier de cuisinier.**

- La première formation pour sensibiliser les jeunes apprentis à l'utilisation du poisson frais, entier dans la cuisine de nos jours.

- La deuxième autour du «dessert à l'assiette»

Vous avez répondu favorablement et je vous en remercie.

Votre engouement pour partager votre savoir-faire et votre passion du métier avec une quinzaine de jeunes apprenants, nous touche énormément.

Nous souhaitons réitérer en 2020 ces formations autour de la «truffe», en partenariat avec le Syndicat des trufficulteurs d'Ardèche et Ardèche Le Goût.

Les dates programmées sont les suivantes :

Le 17 février 2020 au LEP de BOURG SAINT ANDEOL,
Le 24 février 2020 au CFA d'ANNONAY,
Le 9 mars 2020 au CFA de LANAS,
Le 23 mars 2020 au LEP de LARGENTIERE.

Nous souhaitons vous solliciter à nouveau pour participer à une de ces formations. Si vous y êtes favorable, nous vous remercions de nous donner la date de votre choix.

Nous espérons compter sur votre collaboration et nous restons à votre entière disposition.

Vous pouvez vous inscrire à une ou plusieurs dates

Contacter Raymond au 06 73 88 77 93 ou Valérie au 04 75 29 80 08

# LE MIX FOUD'ARDÈCHE

**13 au 15 mars 2020 : Mix Foud'Ardèche – La Cascade, Bourg St Andéol**

Le Mix Foud'Ardèche est un évènement ayant pour objectif de faire émerger des projets en mixant créativité et innovation. Des équipes composées de participants de tout horizon se réuniront autour du thème « l'alimentation en 2040 » pour proposer des idées et des solutions nouvelles (6 défis seront proposés). Les participants pourront bénéficier de l'appui d'un comité d'experts dans les domaines des sciences alimentaires, de la gastronomie, du marketing, du design, du numérique ou de la distribution et auront à disposition tout le matériel nécessaire permettant le prototypage. Ces questions vous intéressent ? Votre vision peut apporter à la réflexion collective ? Vous avez envie de partager une expérience nouvelle ? N'hésitez pas à nous rejoindre. A la fin du week-end, les projets développés seront présentés sous forme de pitch. Ce temps de restitution sera ouvert au public et notamment aux professionnels, nous vous accueillerons avec le plus grand plaisir pour vous partager les résultats obtenus !

Organisateur : Ardèche le goût - Toutes les infos : www.mixfoudardeche.fr

# LES 30 ANS DU LEP MARIE RIVIER

Les 30 ans du lycée professionnel Marie Rivier à Bourg saint Andeol, l'UMIH présente avec plaisir pour cet anniversaire et la continuation d'une étroite collaboration

BOQUET
depuis 1962

- Systèmes d'encaissement
- Terminaux carte bancaire - Balances
- Vidéo surveillance - Logiciel de gestion
- Vente - Occasion - Location
- Fournitures toutes marques - Service après vente

Tarifs adhérents UMIH

Tél : 04 75 42 52 17
www.boquet-et-fils.com

CASIO devtyx KSD

10 rue lafontaine - 26000 VALENCE
boquet@boquet-et-fils.com

imbert
Noblesse du Marron en Ardèche

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-imbert.com • contact@marrons-imbert.com

L'Hôtellerie Restauration
L'HOTELLERIE-RESTAURATION.FR

**Date : 03/04/2019**
Heure : 09:05:49
Journaliste : Jean Bernard

# Richard Rocle, nouvel étoilé Michelin 2019

**Saint-Germain (07)** Né à deux pas de Roanne, dans une famille de gourmets, le chef a trouvé sa voie très jeune. À sa passion pour la cuisine il ajoute désormais la volonté d'être l'ambassadeur d'un terroir.

"À l'âge de 13 ou 14 ans, quand j'ai annoncé que je voul*ais devenir cuisinier, mon père m'a envoyé en stage d'observation au Lion d'or, à Noailly. Au lieu de me dissuader, ce fut une révélation et* ***Raymond Rajaud*** *, le chef de cet établissement, est devenu mon mentor..."* Quarante ans plus tard, le chef **Richard Rocle** n'a rien oublié des extras qui occupaient ses week-ends et ses vacances jusqu'à son départ au lycée hôtelier de Chamalières (Puy-de-Dôme).

*"À la sortie, j'ai fait mon petit tour de France, la Normandie, la Savoie et Paris, où j'ai saisi l'opportunité de travailler au Crillon. Ensuite, j'ai été chef salarié dans divers établissements, passant du haut de gamme à la brasserie, et toutes ces expériences m'ont donné une assise."* Et c'est lors d'un séjour dans la Drôme qu'il fait la connaissance d' **Angèle Faure,** aujourd'hui sa compagne.

Ensemble, ils ont envie de se poser dans leur restaurant. Une annonce les conduit à Saint6germain, en Ardèche méridionale, à la découverte de l'auberge de Montfleury. *"Le lieu, le prix sans oublier le projet de déviation qui ferait que la route nationale ne passerait plus sous notre nez, tout nous convenait."* L'ouverture, le week-end de Pâques 2006, a marqué la mémoire du couple.

**Le menu à 20 €, un symbole essentiel**

Depuis, tout a bien changé, l'équipe est forte de huit personnes et les efforts consentis depuis l'ouverture ont porté leurs fruits avec l'obtention d'une étoile Michelin cette année. *"Pour moi, c'est un rêve de gamin qui se concrétise"* , lâche le chef très attaché aux symboles et au terroir ardéchois. Il a rejoint Goûtez l'Ardèche, est membre fondateur des Toqués d'Ardèche et il valorise l'ensemble des producteurs devenus partenaires de son restaurant en introduction de ses menus et de la carte. *"La preuve que l'on peut associer gastronomie et circuits courts avec des gens que j'ai pris le temps de rechercher dès mon arrivée."*

Quant au menu affaires proposé au déjeuner en semaine à 20 €, il n'est pas question de supprimer. *"Avec l'étoile, certains clients imaginaient que tout allait changer et qu'ils ne pourraient plus venir chez nous en raison de l'augmentation des prix. Nous les avons rassurés, ce ne sera pas le cas ! Et s'il est essentiel pour nous de conserver cette distinction, cela se fera toujours avec ce menu..."*

l'Avenir Agricole de l'Ardèche

**Date : 04 avril 2019**
Journaliste : Cécile Chanteperdrix

Ardèche

**FOUD'ARDÈCHE /** Organisée le 1er avril au Cep du Prieuré de Saint-Péray, la 3e édition des Rencontres professionnelles de l'alimentation de proximité était l'occasion de développer son réseau et découvrir de nouvelles tendances.

# À la recherche de produits plus sains

**Restaurateurs, transformateurs, producteurs, grossistes, commerçants, hébergeurs...** De nombreux professionnels étaient au rendez-vous.

l'Avenir Agricole de l'Ardèche

**Date : 04 avril 2019**
Journaliste : Cécile Chanteperdrix

Gagnant chaque année en participants et en notoriété, le salon Foud'Ardèche a réuni cette année 400 professionnels et 48 exposants ardéchois autour d'une « *addition de belles énergies* », a souligné Philippe Costet, président de l'association Ardèche le goût qui est à l'initiative de l'évènement. De nombreux professionnels de l'alimentaire, restaurateurs, transformateurs, producteurs, grossistes, commerçants, hébergeurs, avaient fait le déplacement pour rencontrer des fournisseurs et des clients afin de développer leur réseau et découvrir les nouvelles tendances.

Organisé par le Centre du développement alimentaire, Ardèche le goût en partenariat avec la Chambre d'agriculture, la Chambre de métiers et de l'artisanat et la Chambre de commerce et d'industrie de l'Ardèche, ce salon a rassemblé des visiteurs venus principalement d'Ardèche, mais aussi de Drôme et de la Loire. Plus rares, quelques visiteurs avaient fait le déplacement depuis l'Isère, le Rhône, l'Hérault et la Haute-Loire.

Du délicieux saucisson à l'escargot, en passant par la confiture de légumes, l'huile d'olive, une pointe de spiruline (voir ci-contre) ou de safran et pour terminer un petit fromage, la dégustation du marron gourmand, d'une glace ou d'autre nectar... Le visiteur a eu de quoi titiller ses papilles. Nouveauté cette année, le pique-nique Goûtez l'Ardèche, réalisé par Les Toqués de l'Ardèche et proposé dans des emballages biodégradables et/ou recyclables, était accessible aux visiteurs.

## Introduire le bio dans la restauration

Une première conférence a mis en exergue comment « Proposer une offre bio dans la restauration traditionnelle », animée par Le Cluster Bio. Ce référent en matière de bio offre ses services aux entreprises adhérentes, du démarrage à la commercialisation. Partant du constat que le bio est en pleine croissance et qu'il répond à une demande forte des consommateurs, le restaurateur peut être tenté de proposer de manière épisodique ou régulière du bio à sa carte. Les statistiques de l'Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique le prouvent : 85 % des Français souhaitent que le bio se développe, 82 % font confiance au label et 78 % sont intéressés par le bio en restauration. Certains restaurateurs suivent déjà cette tendance, par souci de leur clientèle mais aussi de l'environnement. Ils désirent soutenir les producteurs et promouvoir leur territoire. Se pose alors la question : comment communiquer dans le sens autorisé ? Le restaurateur qui introduit quelques produits bio doit se signaler auprès de l'Agence bio : une notification suffit (service gratuit). S'il propose un plat ou un menu bio, il aura besoin d'une notification et d'une certification. Il sera alors contrôlé par un organisme certificateur et pourra préciser « bio » en face du plat ou du menu. Même démarche pour un restaurant bio. La certification a un coût, compris entre 300 € et 800 €, selon le nombre de couverts, de produits utilisés, etc. En Ardèche, deux restaurateurs sont certifiés. Au niveau de la région Auvergne Rhône-Alpes (Aura), on dénombre 30 certifiés et 21 notifiés. Les solutions d'approvisionnement dépendent des produits, certains sont plus délicats à trouver. Le restaurateur peut faire appel aux producteurs, aux grossistes ou aux plateformes comme celle d'Ardèche et de Saison. Cette dernière propose des produits respectueux de l'environnement, dont certains appartiennent à la marque Goûtez l'Ardèche, gage de qualité. L'association estampille en effet 130 produits bio et 80 % des matières premières sont ardéchoises.

## La naturalité est tendance

Le syndicat mixte du technopole Alimentec, Novalim-Alimentec, qui accompagne les entreprises dans la mise au point de produits innovants, a animé la seconde conférence organisée sur la « Stratégie d'innovation : vers des produits plus sains et plus naturels ». Autrefois, un produit alimentaire servait à nourrir son utilisateur. Depuis quelques années, on prête aux aliments de nouvelles vertus, médicales, curatives, réparatrices, un peu éloignées de leur fonction première. Ils sont donc allégés, enrichis, sans allergène, etc. Il convient de s'assurer que la législation est bien respectée. Cependant ces tendances orientées sur le plaisir, la santé, la forme, la praticité ou l'éthique, ne sont pas négligeables pour le consommateur. La tendance vegan prône l'abandon des protéines animales au profit des protéines végétales. Les flexitariens, eux, diminuent leur consommation de protéines animales mais veulent une viande de qualité et locale. Pour répondre à ces tendances, le restaurateur utilise des ingrédients bio et peut apposer le label « fait maison » sous certaines conditions. La santé, l'environnement ou le mode de vie sont les moteurs de cette tendance à la naturalité. ■

**Cécile Chanteperdrix**

L'ECHO
Drôme Ardèche
LE VALENTINOIS

**Date : 06 avril 2019**
Page de l'article : p.9
Journaliste : Frédéric Rolland

AGROALIMENTAIRE

# LES RENCONTRES FOUD'ARDÈCHE FONT SALIVER

**ARDÈCHE** - Saint Péray

**LA 3ÈME ÉDITION EST VENUE CONFIRMER TOUT L'INTÉRÊT DE CETTE MANIFESTATION DE TYPE B TO B CRÉÉE POUR FAIRE SE RENCONTRER LES PRODUCTEURS ARDÈCHOIS ET LEURS CLIENTS POTENTIELS QUE SONT LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION, DES MÉTIERS DE BOUCHE, LES TRANSFORMATEURS, DISTRIBUTEURS, ETC.**

*« Cette manifestation est le reflet de la richesse de la filière agroalimentaire ardéchoise et un point de convergence essentiel » a-t-il été rappelé lors de l'inauguration.*

L'ECHO
Drôme Ardèche
LE VALENTINOIS

**Date : 06 avril 2019**
Page de l'article : p.9
Journaliste : Frédéric Rolland

Fruit d'un travail partenarial porté par le centre du Développement agroalimantaire en lien avec les Chambres consulaires (et dans le cas présent, avec l'équipe du CEP du Prieuré de Saint-Péray qui hébergeait cette 3ème édition), les Rencontres professionnelles Foud'Ardèche 2019 ont confirmé tout l'intérêt de cette manifestation destinée à faire la promotion des spécialités ardéchoises par celles et ceux qui les produisent auprès de celles et ceux qui, de part leurs activités, ont la possibilité de les valoriser : restaurateurs, grossistes, commerçants, transformateurs, artisans des métiers de bouche, professionnels du tourisme, etc.

Comme l'attestent les principaux chiffres de cette édition 2019, cet événement est le reflet de la richesse de la filière agroalimentaire ardéchoise et un point de convergence essentiel. Près d'une cinquantaine d'exposants (48, pour être exact) étaient présents de même que 350 professionnels, soit une progression de + 10 % par rapport à l'édition 2018, sans oublier les 1500 personnes atteintes via les réseaux sociaux.

Les deux conférences organisées ont également été particulièrement appréciées, les thématiques abordées étant il est vrai particulièrement appropriées. « Proposer une offre bio dans la restauration traditionnelle » (animée par Lucie Mestrallet du Cluster Bio) et « Stratégie d'innovation : vers des produits plus sains et plus naturels » (animée par Nadège Perret de Novalim Alimentec) ont ainsi réunis plus de 45 personnes. Élaboré uniquement avec des metières ères locales, un pique-nique Goûtez l'Ardèche® était également proposé à l'heure du déjeuner.

**Frédéric Rolland**

***Une cinquantaine d'exposants a participé à cette 3ème édition des rencontres professionnelles Foud'Ardèche.***

Charcuterie et gastronomie
Le magazine des charcutiers-traiteurs

**Date : Avril 2019**
Page de l'article : p.36



couenne. Le manque de sel, mais aussi le climat très sec de la région, expliquent l'origine de la recette. *« Nous fabriquons aujourd'hui toute notre charcuterie sèche : jambon cousu, jambon cru, noix de jambon, coppa, bacon et quelques saucissons que nous comptons entièrement produire prochainement. Nous avons aussi été les premiers à saler et sécher le filet mignon de porc. La technique du sous-vide pour le salage a également été mise en place rapidement »*, explique Matthieu. Diots savoyards, pormoniers (saucisses vertes aux légumes), farci de Bessans, pain à base de chou et de viande de porc, une recette de la grand-mère paternelle de Matthieu, agnelos des raviolis de porc, pâtés, saumon fumé, boudin blanc et foie gras sont au programme. Côté matières premières, Matthieu Personnaz se fournit majoritairement en porcs fermiers de plein air en provenance de l'Allier, le porc de Savoie étant rare. Agneaux et veaux proviennent de la région toute proche. *« Même si l'approvisionnement en zone de montagne reste un problème, nous travaillons avec une trentaine de producteurs en direct pour avoir les meilleurs produits possible. »*

## Laurent Faucheux-Gamon : une passion ardéchoise

Le parcours professionnel de **Laurent Faucheux-Gamon** est pour le moins atypique. Après son bac, ce dernier enchaîne de nombreuses expériences dans le commercial et la vente avant de se consacrer à la cuisine et à la charcuterie. *« Vers l'âge de 26 ans, j'ai décidé de me lancer dans ce que j'aimais vraiment faire. J'ai eu l'opportunité de faire une saison dans un restaurant étoilé du Beaujolais. Cela a confirmé mon goût pour la cuisine, que j'ai apprise en autodidacte »*, explique Laurent. Puis il continue avec un poste de charcutier traiteur dans la grande distribution, avant qu'une nouvelle opportunité s'offre à lui. Fille de charcutier traiteur, son épouse Emmanuelle lui propose en 1998 de rejoindre l'affaire familiale située tout près de Valence, à Saint-Péray (Ardèche). *« Année après année, nous avons développé notre service traiteur et amélioré notre carte. Nous employons actuellement 15 salariés à temps complet et fabriquons presque 90 % de nos produits. »* L'entreprise, qui assure sept marchés par semaine à Valence et dans la région

en plus de son activité boutique et événementiel, est de ce fait labellisée Qualichef, mais également estampillée « Goûtez l'Ardèche » et membre de l'association Émerveillé par l'Ardèche. La marque Goûtez l'Ardèche a été créée en 1995 et regroupe actuellement près de 120 entreprises, dont plus de 30 restaurateurs, traiteurs ou points de vente. *« Ce label garantit au consommateur une fabrication avec des produits locaux. Le département bénéficie d'une belle image de marque que nous avons à cœur de supporter. Comme à Lyon, les habitants d'ici soignent particulièrement leur assiette ! »* précise Laurent. Le laboratoire ayant entièrement brûlé en 2006, il a dû être reconstruit en 2008, ce qui a eu pour conséquence d'agrandir la surface de travail et de développer l'activité de l'entreprise.

Pâtés en croûte, boudins, saucisserie, foies gras, galantines, pâtés et terrines ne sont qu'une petite partie de la production de la maison, qui se distingue aussi par ses spécialités proprement ardéchoises. Saucisses de couenne ou d'herbes, terrines à base de châtaignes ou d'olives, foies gras au muscat de Beaumes-de-Venise, à la châtaigne ou à la myrtille, « maouche ardéchoise » (une panse de porc farcie à base de chou, de lard et de viande de porc), chevreau local en gelée, « crique » ou galette de pommes de terre, « cousina » de châtaigne (un consommé de châtaigne), caillette ardéchoise sont régulièrement proposés à la carte. Pour ses matières premières, Laurent Faucheux-Gamon aime travailler le fin gras du Mézenc, un bœuf AOP de Haute-Loire et d'Ardèche, sans oublier l'agneau de Sisteron, également AOP.

**Gamon Traiteur**
**Emmanuelle et Laurent Faucheux-Gamon**
Zone Pôle 2000
Rue des Entreprenants
07130 Saint-Péray
**Tél. : 04 75 40 55 11**
**www.gamontraiteur.fr**

Le JOURNAL TOURNON TAIN

Date : 11 avril 2019

SAINT-PÉRAY

# L'alimentation made in Ardèche sur un plateau

Les rencontres professionnelles Foud'Ardèche se sont déroulées dernièrement au Cep du prieuré. Ce rendez-vous était orchestré par l'association Ardèche le goût et proposait un coup de projecteur sur la richesse de la filière agroalimentaire ardéchoise. « *C'est la troisième édition de ce salon alimentation de proximité. Pour la première édition nous avions accueilli 200 visiteurs ; 300 pour la seconde édition. Là nous en attendons 400* » expliquait Marie-Pierre Hilaire, directrice d'Ardèche le goût. Le rendez-vous a réuni 48 exposants et deux conférences ont été organisées, une sur la thématique « *proposer une offre bio dans la restauration traditionnelle* » et « *stratégie d'innovation : vers des produits plus sains et plus naturels* ». Ce salon permet aux professionnels de découvrir des produits nouvellement imaginés comme ces confitures de foin que l'on devait à une petite entreprise de Saint-André-en-Vivarais. Un pique-nique avec des produits ardéchois a été proposé à midi concocté par la maison Gamon et le restaurant La Boria.

Restaurateurs et commerçants ont parcouru les stands du salon Foud'Ardèche.

Monique Lempereur proposait des produits à base de foin dont du sirop, de la gelée et de la liqueur.

La Tribune
LE JOURNAL DU JEUDI

Date : 25 avril 2019

VITELLI

**La maôche une tradition à déposer**

Pour protéger le savoir-faire de la maôche, la marque «Maôche Tradition»doit être déposée à l'Inpi (Institut national de la propriété industrielle) mais ce produit a déjà obtenu l'agrément de la marque collective Goûtez l'Ardèche®.

Pour les impies, sachez que la maôche est un plat traditionnel ardéchois, plus précisément du plateau ardéchois. Produite d'octobre à fin mars, elle compte comme ingrédients des feuilles de chou vert frisé, des oignons, pommes de terre, de la chair à saucisse ; quand vous avez mélangé tout ça vous le glissez dans un estomac de porc dégraissé, vous cousez l'ouverture avec une ficelle et vous mettez à bouillir. Avant de vous lancer, commencez par la déguster : plusieurs restaurants et fermes auberges la mettent à leur menu.

Selon la Confrérie de la Maôche, la zone de production historique allait du Béage à Lesperon à l'ouest et Lachamp-Raphaël à l'est. La maôche a pour cousine la pouytrolle en Ardèche méridionale. Végétariens s'abstenir.

La Tribune
LE JOURNAL DU JEUDI

Date : 25 avril 2019

**Guide Michelin 2019 & Goûtez l'Ardèche**

26 restaurants ont été distingués en Ardèche par le Guide Michelin en début d'année, dont parmi eux, 10 restaurateurs sélectionnés par la marque Goûtez l'Ardèche : 1 étoile pour l'Auberge de Montfleury (nouveauté 2019) , et toujours pour Le Vivarais et le Carré d'Aléthius ; 1 Bib Michelin (très bon rapport qualité/prix.) pour la Boria et les Coloquintes ; 1 assiette Michelin (qualité des produits et tour de main du chef) pour l'auberge les Murets, la Ferme de la Besse, la Maison de Nany, les Tilleuls et le restaurant Brioude.

Les 16 autres établissements retenus par le Guide Michelin étant l'Aubépine, le Likoké, la Villa Tartary, Aux vieux arceaux, la Table de Léa, la Récré, le Tournesol, le Cerisier, le Provence, les Tilleuls, Notes de saveurs, l'auberge des Granges, le Chaudron, le Domaine de Saint Clair, le Pierrot et le restaurant de Chames.

La Tribune
LE JOURNAL DU JEUDI

Date : 25 avril 2019

## VITE LU

**Du riz bio en Ardèche !**

Après avoir testé sur une petite parcelle de 15 ares, ça y est, le Domaine des Mûres à Bourg-Saint-Andéol est passé à la phase supérieure, et cette année il peut se lancer dans la commercialisation de sa première récolte de riz bio (5 tonnes). Vous pouvez le trouver à la ferme et dans des points de vente collectifs à Montélimar, Aubenas, Loriol... Labelisé «Goûtez l'Ardèche®, ce riz est bio, le Domaine des Mûres s'étant converti il y a une vingtaine d'années. Il est rond aussi, il convient pour les risottos et sushis.

La famille Roustan procède selon la méthode africaine, donc économe en eau. On le cultive comme du maïs, mais ce riz-là consomme deux fois moins d'eau, et il aime bien nos latitudes, sa limite de culture au nord est en gros celle de l'olivier. Il lui faut du soleil, de la chaleur et un peu d'eau. Comme le Domaine des Mûres produit une vaste gamme de céréales, il a emmagasiné un fort savoir-faire qu'il applique à sa nouvelle culture dont les rendements restent à améliorer;

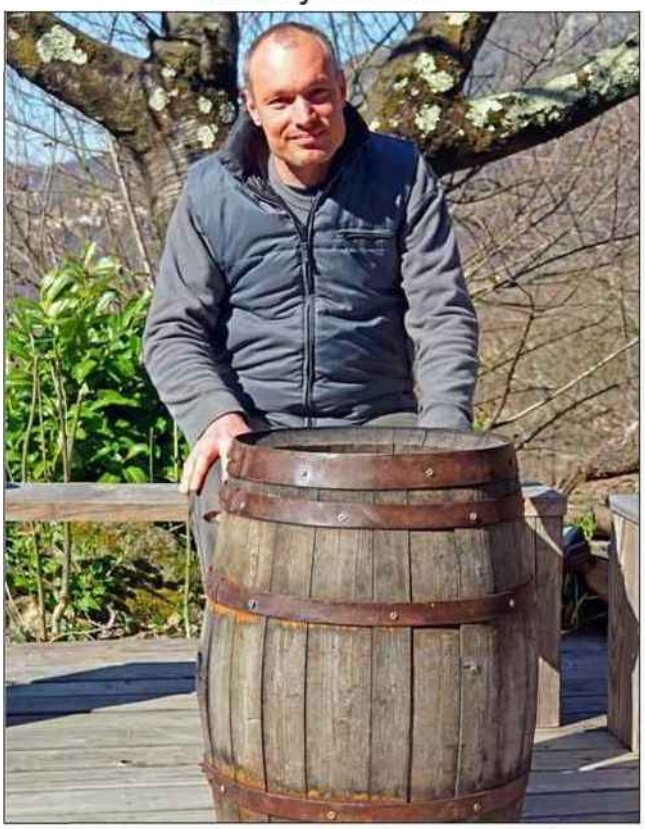
Et pourquoi faire du riz en Ardèche ? Il y a comme un brin de nostalgie dans cette nouvelle expérience du Domaine : le père de Patrick en avait cultivé pendant la guerre *«quand il n'y avait rien à manger»*...

La Tribune
LE JOURNAL DU JEUDI

**Date : 25 avril 2019**
Journaliste : Jean-Louis Muller

## Cahier Bio & Terroir 2019

**AIZAC** Sylvain Petit



La moutarde lui est montée au nez, mais dans un sens positif !

# Moutardier, limonadier et vinaigrier !

La Tribune
LE JOURNAL DU JEUDI

**Date : 25 avril 2019**
Journaliste : Jean-Louis Muller

Originaire de Nevers, Sylvain Petit. habite en Ardèche depuis 2006. Diplômé en agroalimentaire, il a été successivement responsable de l'atelier «Chipster»' pour Danone, chef de ligne aux Grands Moulins de Paris, employé de la laiterie Carrier.

C'est la rencontre fortuite avec une mère de vinaigre qui pousse ce spécialiste des fermentations bactériennes à se passionner pour celui-ci.

Il s'est intéressé aux différentes techniques de fabrication et a décidé d'axer sa production sur la méthode la plus naturelle possible, la méthode orléanaise. Il a des fûts, cherché les bons cépages... et s'est retrouvé avec 400 litres de vinaigre dans sa cave. Son entourage le pousse à continuer, et à commercialiser ce produit. Ce qu'il fait, encouragé par son employeur d'alors qui l'autorise à passer à temps partiel. En 2013, il se lance dans la mise en pots de cornichons locaux. Puis il travaille pendant trois ans au développement de sa moutarde, qu'il a voulu 100 % locale, depuis la graine, jusqu'à la meule du «moulin de trituration», réalisée à partir d'une pierre provenant des carrières de Chomérac.

En 2018, il propose une limonade *«Cette limonade n'a rien à voir avec celle que l'on connaît,»* souligne-t-il. *«Elle est plus riche en saveurs, avec du vrai citron bio plutôt que des arômes, des bulles différentes et quelques notes alcoolisées, mais sans alcool !»* ainsi que le vinaigre de cidre.

Avec son épouse, ils ont acquis en 2014 une maison au centre du village où ils terminent d'installer un atelier de fabrication plus fonctionnel, qui lui permettra de multiplier sa capacité de production par quatre et de développer une nouvelle gamme de produits.

Enfin, un statut d'entrepreneur salarié au sein de la société coopérative et participative, Pollen-scop d'Aubenas lui offre la dynamique de son réseau d'entrepreneurs.

## La démarche

*«Nous avons décidé de faire revivre et redécouvrir ce métier oublié en produisant un vinaigre aux qualités organoleptiques différentes, selon la méthode orléanaise. Aujourd'hui, nous apportons un soin tout particulier et quotidien à notre produit dans une éthique irréprochable»*.

Cette déclaration programmatique s'est vérifiée. Lauréat en 2017 pour le terroir sud Rhône Alpes du concours « Talents gourmands », il est producteur répertorié à «Goûtez l'Ardèche», «Les étapes savoureuses». En 2018, il est certifié « bio » par Alpes Contrôle. Et depuis cette année, il fait partie du «Collège Culinaire de France» association montée par Joël Robuchon et Alain Ducasse.

Sa démarche est la résultante d'une approche scientifique, raisonnée, durable et partagée et le choix du « local » s'est fait pour la relation humaine, les échanges sur les savoirs, savoirs faire et les valeurs de l'économie sociale et solidaire.

Ainsi le « projet Moutarde » résulte d'une collaboration avec l'association du Moulin de Raoul, de St-Joseph-des-Bancs pour percer les secrets de la trituration, un tailleur de pierre de Saint-Étienne-de-Fontbellon pour fabriquer la meule en grès de Privas, un électromécanicien de Prades pour l'assemblage de l'ensemble, un chaudronnier d'Aubenas pour les parties en inox, la société électrique d'Aubenas pour fabriquer les pièces électriques et l'étiquetage élaboré par un infographiste d'Antraigues.

Les deux variétés de «Sinapis» dont sont issues les graines de moutarde sont cultivées au château de Craux, à Genestelle ; à Salette (43) ; Puygiron (26).

Les vins proviennent de producteurs locaux du Sud Ardèche et de cépages adaptés au terroir (viognier pour le blanc et merlot pour le rouge).

Pour les cornichons, Sylvain achète les semences et rachète leur production à Anne-Sophie Pauvert (les Escargots du Pont) à Pont d'Aubenas et Sophie Chabert à Laviolle.

Quant au vinaigre de cidre c'est à partir d'une production de pommes locale (GAEC Mirabel à Vernoux), râpées et pressées sur place par ses soins.

Les projets ne manquent pas : ketchup en association avec Bruno Lassalas (Le Bouchet à Antraigues) pour la production des tomates et le Village des producteurs à Aubenas pour le stockage des tomates (fruit de saison s'il en est) ; mise en route de la production de limonade de sureau, fourni par la Ferme de Chey de Michelle et Frédéric Blanc à Mayres ; enseigne à partir d'objets métalliques de récup' par Nahuel Pousa ferronnier à Aizac.

***Jean-Louis Muller***

La Tribune
LE JOURNAL DU JEUDI

**Date : 25 avril 2019**
Journaliste : Jean-Louis Muller

ES Vinaigrerie Le Col, 07530 Aizac
04 75 88 34 23 ou 06 26 84 64 32
esvinaigrerie@gmail.com
http://esvinaigrerie.free.fr
La vinaigrerie se visite sur rendez-vous (visite de 1h environ, limitée à 10 personnes).

Une diversification croissante, et Sylvain Petit a encore plein de projets dans les tuyaux.

Le JOURNAL TOURNON TAIN

Date : 25 avril 2019

VITE LU

**La maôche une tradition à déposer**

Pour protéger le savoir-faire de la maôche, la marque «Maôche Tradition»doit être déposée à l'Inpi (Institut national de la propriété industrielle) mais ce produit a déjà obtenu l'agrément de la marque collective Goûtez l'Ardèche®.

Pour les impies, sachez que la maôche est un plat traditionnel ardéchois, plus précisément du plateau ardéchois. Produite d'octobre à fin mars, elle compte comme ingrédients des feuilles de chou vert frisé, des oignons, pommes de terre, de la chair à saucisse ; quand vous avez mélangé tout ça vous le glissez dans un estomac de porc dégraissé, vous cousez l'ouverture avec une ficelle et vous mettez à bouillir. Avant de vous lancer, commencez par la déguster : plusieurs restaurants et fermes auberges la mettent à leur menu.

Selon la Confrérie de la Maôche, la zone de production historique allait du Béage à Lesperon à l'ouest et Lachamp-Raphaël à l'est. La maôche a pour cousine la pouytrolle en Ardèche méridionale. Végétariens s'abstenir.

Le JOURNAL
TOURNON TAIN

**Date : 25 avril 2019**
Journaliste : Jean-Louis Muller

**AIZAC** Sylvain Petit

# Moutardier, limonadier et vinaigrier !

Originaire de Nevers, Sylvain Petit. habite en Ardèche depuis 2006. Diplômé en agroalimentaire, il a été successivement responsable de l'atelier «Chipster»' pour Danone, chef de ligne aux Grands Moulins de Paris, employé de la laiterie Carrier.

C'est la rencontre fortuite avec une mère de vinaigre qui pousse ce spécialiste des fermentations bactériennes à se passionner pour celui-ci.

Il s'est intéressé aux différentes techniques de fabrication et a décidé d'axer sa production sur la méthode la plus naturelle possible, la méthode orléanaise. Il a des fûts, cherché les bons cépages... et s'est retrouvé avec 400 litres de vinaigre dans sa cave. Son entourage le pousse à continuer, et à commercialiser ce produit. Ce qu'il fait, encouragé par son employeur d'alors qui l'autorise à passer à temps partiel. En 2013, il se lance dans la mise en pots de cornichons locaux. Puis il travaille pendant trois ans au développement de sa moutarde, qu'il a voulu 100 % locale, depuis la graine, jusqu'à la meule du «moulin de trituration», réalisée à partir d'une pierre provenant des carrières de Chomérac.

En 2018, il propose une limonade *«Cette limonade n'a rien à voir avec celle que l'on connaît,»* souligne-t-il. *«Elle est plus riche en saveurs, avec du vrai citron bio plutôt que des arômes, des bulles différentes et quelques notes alcoolisées, mais sans alcool !»* ainsi que le vinaigre de cidre.

Avec son épouse, ils ont acquis en 2014 une maison au

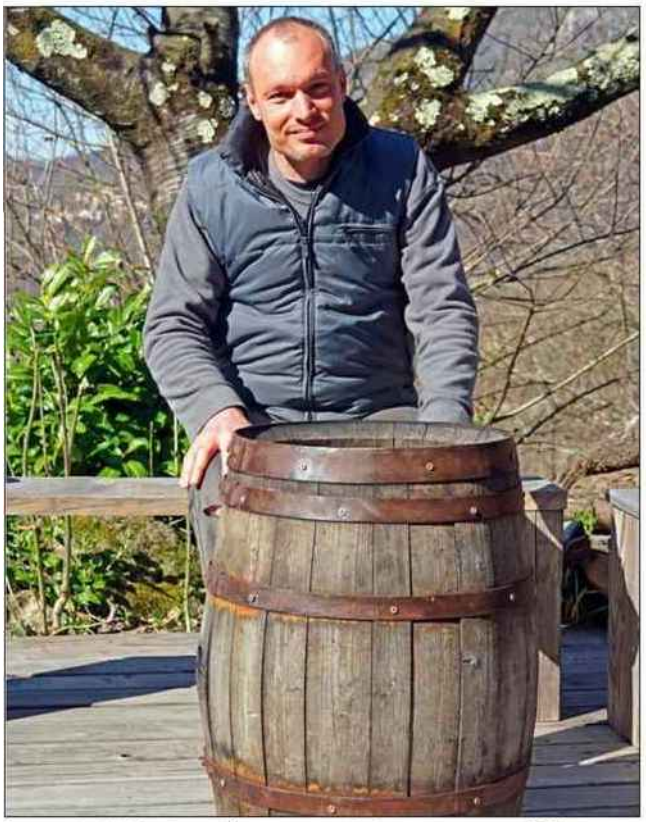
Le JOURNAL TOURNON TAIN

**Date : 25 avril 2019**
Journaliste : Jean-Louis Muller

centre du village où ils terminent d'installer un atelier de fabrication plus fonctionnel, qui lui permettra de multiplier sa capacité de production par quatre et de développer une nouvelle gamme de produits.
Enfin, un statut d'entrepreneur salarié au sein de la société coopérative et participative, Pollen-scop d'Aubenas lui offre la dynamique de son réseau d'entrepreneurs.

## La démarche

*«Nous avons décidé de faire revivre et redécouvrir ce métier oublié en produisant un vinaigre aux qualités organoleptiques différentes, selon la méthode orléanaise. Aujourd'hui, nous apportons un soin tout particulier et quotidien à notre produit dans une éthique irréprochable».*
Cette déclaration programmatique s'est vérifiée. Lauréat en 2017 pour le terroir sud Rhône Alpes du concours « Talents gourmands », il est producteur répertorié à «Goûtez l'Ardèche», «Les étapes savoureuses». En 2018, il est certifié « bio » par Alpes Contrôle. Et depuis cette année, il fait partie du «Collège Culinaire de France» association montée par Joël Robuchon et Alain Ducasse.
Sa démarche est la résultante d'une approche scientifique, raisonnée, durable et partagée et le choix du « local » s'est fait pour la relation humaine, les échanges sur les savoirs, savoirs faire et les valeurs de l'économie sociale et solidaire.
Ainsi le « projet Moutarde » résulte d'une collaboration avec l'association du Moulin de Raoul, de St-Joseph-des-Bancs pour percer les secrets de la trituration, un tailleur de pierre de Saint-Étienne-de-Fontbellon pour fabriquer la meule en grès de Privas, un électromécanicien de Prades pour l'assemblage de l'ensemble, un chaudronnier d'Aubenas pour les parties en inox, la société électrique d'Aubenas pour fabriquer les pièces électriques et l'étiquetage élaboré par un infographiste d'Antraigues.
Les deux variétés de «Sinapis» dont sont issues les graines de moutarde sont cultivées au château de Craux, à Genestelle ; à Salette (43) ; Puygiron (26).
Les vins proviennent de producteurs locaux du Sud Ardèche et de cépages adaptés au terroir (viognier pour le blanc et merlot pour le rouge).
Pour les cornichons, Sylvain achète les semences et rachète leur production à Anne-Sophie Pauvert (les Escargots du Pont) à Pont d'Aubenas et Sophie Chabert à Laviolle.



La moutarde lui est montée au nez, mais dans un sens positif !

Quant au vinaigre de cidre c'est à partir d'une production de pommes locale (GAEC Mirabel à Vernoux), râpées et pressées sur place par ses soins.
Les projets ne manquent pas : ketchup en association avec Bruno Lassalas (Le Bouchet à Antraigues) pour la production des tomates et le Village des producteurs à Aubenas pour le stockage des tomates (fruit de saison s'il en est) ; mise en route de la production de limonade de sureau, fourni par la Ferme de Chey de Michelle et Frédéric Blanc à Mayres ; enseigne à partir d'objets métalliques de récup' par Nahuel Pousa ferronnier à Aizac.

***Jean-Louis Muller***

---

**ES Vinaigrerie Le Col, 07530 Aizac**
**04 75 88 34 23 ou 06 26 84 64 32**
**esvinaigrerie@gmail.com**
**http://esvinaigrerie.free.fr**
**La vinaigrerie se visite sur rendez-vous (visite de 1h environ, limitée à 10 personnes).**

Le JOURNAL
TOURNON TAIN

**Date : 25 avril 2019**
Journaliste : Jean-Louis Muller

Une diversification croissante, et Sylvain Petit a encore plein de projets dans les tuyaux.

Le JOURNAL TOURNON TAIN

Date : 25 avril 2019

VITE LU

**Guide Michelin 2019 & Goûtez l'Ardèche**

26 restaurants ont été distingués en Ardèche par le Guide Michelin en début d'année, dont parmi eux, 10 restaurateurs sélectionnés par la marque Goûtez l'Ardèche : 1 étoile pour l'Auberge de Montfleury (nouveauté 2019) , et toujours pour Le Vivarais et le Carré d'Aléthius ; 1 Bib Michelin (très bon rapport qualité/prix.) pour la Boria et les Coloquintes ; 1 assiette Michelin (qualité des produits et tour de main du chef) pour l'auberge les Murets, la Ferme de la Besse, la Maison de Nany, les Tilleuls et le restaurant Brioude.

Les 16 autres établissements retenus par le Guide Michelin étant l'Aubépine, le Likoké, la Villa Tartary, Aux vieux arceaux, la Table de Léa, la Récré, le Tournesol, le Cerisier, le Provence, les Tilleuls, Notes de saveurs, l'auberge des Granges, le Chaudron, le Domaine de Saint Clair, le Pierrot et le restaurant de Chames.

Le JOURNAL TOURNON TAIN

Date : 25 avril 2019

VITE LU

**Du riz bio en Ardèche !**

Après avoir testé sur une petite parcelle de 15 ares, ça y est, le Domaine des Mûres à Bourg-Saint-Andéol est passé à la phase supérieure, et cette année il peut se lancer dans la commercialisation de sa première récolte de riz bio (5 tonnes). Vous pouvez le trouver à la ferme et dans des points de vente collectifs à Montélimar, Aubenas, Loriol...

Labelisé «Goûtez l'Ardèche®, ce riz est bio, le Domaine des Mûres s'étant converti il y a une vingtaine d'années. Il est rond aussi, il convient pour les risottos et sushis.

La famille Roustan procède selon la méthode africaine, donc économe en eau. On le cultive comme du maïs, mais ce riz-là consomme deux fois moins d'eau, et il aime bien nos latitudes, sa limite de culture au nord est en gros celle de l'olivier. Il lui faut du soleil, de la chaleur et un peu d'eau. Comme le Domaine des Mûres produit une vaste gamme de céréales, il a emmagasiné un fort savoir-faire qu'il applique à sa nouvelle culture dont les rendements restent à améliorer;

Et pourquoi faire du riz en Ardèche ? Il y a comme un brin de nostalgie dans cette nouvelle expérience du Domaine : le père de Patrick en avait cultivé pendant la guerre *«quand il n'y avait rien à manger»*...

# LES DÉMARCHES QUALITÉ EN ARDÈCHE

**Des reliefs contrastés et des terroirs spécifiques et préservés offrent à l'Ardèche une grande diversité de produits alimentaires de qualité.**

L'activité agroalimentaire a une place considérable dans l'économie ardéchoise. Elle s'appuie d'une part sur une agriculture variée et qualitative et d'autre part sur un réseau d'entreprises de transformation et de chefs cuisiniers, valorisant et sublimant les produits par des savoir-faire reconnus.

Elle contribue très largement à une présence humaine répartie sur l'ensemble du territoire, au maintien d'emplois stables et ancrés localement, à l'entretien de paysages originaux, et donc plus largement à l'attractivité même du territoire ardéchois, sur laquelle s'appuie efficacement le développement touristique, autre activité essentielle de l'économie locale.

La filière alimentaire ardéchoise est valorisée par de nombreux produits sous signes de qualité avec 10 AOP, 14 IGP, de nombreux produits bio et sous dénomination Montagne.

## LES PRODUITS AOC/AOP EN ARDÈCHE

- AOP Châtaigne d'Ardèche. L'Ardèche est le premier département producteur de France.
- AOP Fin Gras du Mézenc (viande de bœuf)
- AOP Picodon Drôme Ardèche (fromage de chèvre)
- AOP vins Côtes du Vivarais, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Saint-Joseph, Cornas, Condrieu, Saint-Péray

L'A.O.C., l'appellation d'origine contrôlée est la dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique, comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains. Le produit AOC présente une typicité liée à son terroir.

L'A.O.P., l'appellation d'origine protégée, correspond à l'appellation d'origine contrôlée au niveau européen.

## LES PRODUITS IGP EN ARDÈCHE

- Vin IGP Ardèche
- Vin IGP Collines Rhodaniennes
- Vin IGP Méditerranée
- Vin IGP Comtés Rhodaniens
- IGP Saucisson sec de l'Ardèche
- IGP Jambon sec de l'Ardèche
- IGP Agneau de Lozère
- IGP Poulet des Cévennes ou Chapon des Cévennes
- IGP Poulet ou Chapon ou Pintade de l'Ardèche
- IGP Miel des Cévennes
- IGP Thym de Provence

L'indication géographique protégée concerne tous les produits agroalimentaires européens. Sa spécificité réside dans la délimitation de l'aire géographique, les caractéristiques sont étroitement liées à une zone géographique. Attention, toutes les étapes de fabrication d'un produit IGP n'ont pas forcément lieu dans cette zone délimitée. C'est la connotation du produit avec une zone géographique identifiée qui est mise en valeur par ce signe distinctif.

## LES PRODUITS LABEL ROUGE EN ARDÈCHE

- Volailles (poulet, pintade, dinde, chapon)
- Agneau de l'Adret
- Le Vededou – Veau du Velay
- Abricot (cantons limitrophes à la Drôme)
- Pêche nectarine (cantons limitrophes à la Drôme)

Le Label Rouge est une marque collective contrôlée par le ministère de l'agriculture et réservée à des produits agricoles. Pour l'obtention et le maintient du Label Rouge, l'ensemble des acteurs d'une filière doivent se conformer à un cahier des charges.

## LES PRODUITS BIO EN ARDÈCHE

L'agriculture biologique ardéchoise est très diversifiée, avec cependant peu de céréales. Certaines productions spécifiques au département se distinguent : la châtaigne, la myrtille sauvage ou le fromage de chèvre.

On compte 543 producteurs bio en Ardèche, 80 entreprises de transformation et 28 distributeurs.

L'Ardèche est le 5ème département français en nombre de producteurs bio.

Un produit biologique est un produit issu de l'agriculture biologique, autrement dit qui revendique la non-utilisation totale de produits chimiques. En France, il doit contenir au moins 95 % d'ingrédients issus d'un mode de production biologique « mettant en oeuvre des pratiques agronomiques et d'élevage respectueuses des équilibres naturels de l'environnement et du bien-être animal ». L'appellation est contrôlée par des organismes indépendants dont la caution peut se traduire par la mention du logo AB sur le packaging des produits (respect du règlement CEE n° 2092/91 du 24 juin 1991 modifié et de la norme NF EN 45011). L'apposition du logo de l'UE est obligatoire à dater du 1er juillet 2010 pour les aliments préemballés.

## LES PRODUITS « PRODUIT ALIMENTAIRE DE MONTAGNE » EN ARDÈCHE

- Pomme de terre du Gerbier de Jonc
- Cerise et abricot « Montagne d'Ardèche »
- Certains produits laitiers…

La dénomination « Montagne » a pour objectif d'assurer que l'ensemble des étapes d'élaboration du produit jusqu'au conditionnement, y compris les matières premières utilisées et l'alimentation des animaux sont bien situées en zone de montagne. Le tout doit être défini dans un cahier des charges.

## MARQUES COLLECTIVES

- Maîtres restaurateurs®
  Titre décerné par l'Etat attestant du professionnalisme du chef et garantit l'utilisation de produits bruts et frais.
- Logis ®
  Les hôteliers s'engagent à respecter la charte qualité. Près de 500 critères sont évalués pour valider le classement de l'établissement en « cheminées » et en « cocottes ». Un menu « terroir » est proposé dans ces établissements.
- Les Toqués d'Ardèche
  Véritables ambassadeurs de l'Ardèche, dix chefs ardéchois s'investissent dans la représentation de leur métier et de leur département.
- Goûtez l'Ardèche®
  Marque collective qui sélectionne des produits ardéchois de qualité et atteste de leur origine, leur goût et leur méthode de fabrication. Plus de 400 produits sont estampillés Goûtez l'Ardèche® et près de 120 entreprises sont impliquées dans la marque. Plus d'une quarantaine de chefs et de traiteurs proposent un menu Goûtez l'Ardèche®.
- Bistrots de pays®
  Ambassadeurs de leur territoire, relais multi-services, lieux de vie culturelle… Les Bistrots de Pays c'est tout cela.
- Baguette Ardéchoise®
  Une baguette 100% ardéchoise (farine de blé, seigle et châtaigne).
- Lou Pisadou®
  Spécialité à la châtaigne du syndicat des pâtissiers de l'Ardèche, à base d'ingrédients ardéchois.
- La Truffole®, la Gerzenc® et la Violine de Borée
  Pommes de terre cultivées en Ardèche.
- Bienvenue à la Ferme®
  Des agriculteurs vous proposent les produits de leur exploitation en vente directe.
- Ferme auberge
  Menu proposé et élaboré à partir de produits essentiellement issus de l'exploitation agricole
- Accueil Paysan
  Association qui rassemble des paysans et des acteurs ruraux, qui prennent appui sur leur activité agricole ou leur lieu de vie, mettent en place un accueil touristique, pédagogique et social dans le but de continuer à vivre décemment sur leurs terres.

*Article de référence. Pour retrouver cette information actualisée sur le site d'Ardèche le gout : des informations sur les différents produits ardéchois sous démarche officielle de qualité. : http://pro.ardechelegout.fr/les-demarches-qualite/*

©Fabrice Demurger - Ardèche le goût


Allianz

Jean-Jacques DUCHATEL
jean_jacques.duchatel@allianz.fr
46, Avenue de la République
07110 LARGENTIÈRE
Tél. : +33(0) 4 75 39 11 38
www.allianz.fr

N° ORIAS : 07021074 - www.oraiz.fr - ACPR : 63, Rue Taitbout - 75436 Paris Cedex



ÉMERVEILLÉS PAR
L'ARDÈCHE
TOUS ÉMERVEILLÉS,
TOUS ÉMERVEILLEURS!
WWW.EMERVEILLESPARLARDECHE.COM

La Box du mois

**Date : 30/04/2019**
Heure : 19:21:05
Journaliste : Maud

# Mets Vin d'Avril 2019 : l'Ardèche

Chaque mois, un expert d'analyse sensorielle & dégustation, un chef sommelier et un chef restaurateur sélectionnent dans la box Mets Vins des produits issus du terroir français, pour faire découvrir les petites merveilles des régions.

Tous les mois une région différente est à l'honneur. Cette fois-ci, Mets Vins nous plonge au cœur de la Drôme.

Mets Vins propose de découvrir ou redécouvrir les spécialités culinaires et viticoles de chaque région française autour d'un accord mets et vins ou bien uniquement autour de deux bouteilles de vins.

Mets Vins propose trois formules différentes :

« Terroir Français » : une bouteille de vin accompagnée de 3 à 5 produits d'épicerie fine de la même région, dès 25,90€. Idéal pour débuter l'initiation.
« Entre 2 Vins » : 2 bouteilles de vin d'une même région, dès 25,90€. Parfait pour approfondir ses connaissances en œnologie.
« L'Excellence » : une bouteille de vin de prestige accompagnés de 3 à 5 produits d'épicerie fine raffinés, dès 45,90€.

**Date : 30/04/2019**
Heure : 19:21:05
Journaliste : Maud

Pour continuer, je retrouve un sachet de préparation de flan de châtaigne-vanille, pour 4 personnes. Il suffit d'ajouter du lait et de cuire, rien de plus simple.

Cela provient de l'exploitation *Marron Châtaigne* , dans le parc naturel régional des Monts d'Ardèche, en zone *Natura 2000* (certification patrimoniale européenne par la faune et flore exceptionnelles que ces zones contiennent).

Les châtaignes y sont donc cultivées tout en respectant l'environnement. Plusieurs labels vendent des produits avec ces châtaignes : *Goutez l'Ardèche* , *Marque Parc des monts d'Ardèche* …

Crème de châtaigne nature en tube

**Date : 30/04/2019**
Heure : 19:21:05
Journaliste : Maud

Pour terminer, je découvre un tube de crème de châtaignes labellisés *Châtaignes d'Ardèche* .

A déguster dans des crêpes, avec du fromage blanc…

L'Hôtellerie

**Date : 03 mai 2019**
Page de l'article : p.58
Journaliste : Jean Bernard

# Richard Rocle

## > Auberge de Montfleury

**Angèle Faure** et **Richard Rocle** ont trouvé leur coin de paradis dans le sud de l'Ardèche.

"*À l'âge de 13 ou 14 ans, quand j'ai annoncé que je voulais devenir cuisinier, mon père m'a envoyé en stage d'observation au Lion d'or, à Noailly. Au lieu de me dissuader, ce fut une révélation et* ***Raymond Rajaud****, le chef de cet établissement, est devenu mon mentor.*" Quarante ans plus tard, le chef **Richard Rocle** n'a rien oublié des extras qui occupaient ses week-ends et ses vacances jusqu'à son départ au lycée hôtelier de Chamalières (Puy-de-Dôme).

"*À la sortie, j'ai fait mon petit tour de France : la Normandie, la Savoie et Paris, où j'ai saisi l'opportunité de travailler au Crillon. Ensuite, j'ai été chef salarié dans divers établissements, passant du haut de gamme à la brasserie, et toutes ces expériences m'ont donné une assise.*" C'est lors d'un séjour dans la Drôme qu'il fait la connaissance d'**Angèle Faure**, aujourd'hui sa compagne. Ensemble, ils ont envie de se poser dans leur restaurant. Une annonce les conduit à Saint-Germain, en Ardèche méridionale, à la découverte de l'Auberge de Montfleury. "*Le lieu, le prix, sans oublier le projet de déviation qui faisait que la route nationale ne passerait plus sous notre nez, tout nous convenait.*" L'ouverture, le week-end de Pâques 2006, a marqué la mémoire du couple.

### Le menu à 20 €, un symbole essentiel

Depuis, tout a bien changé, l'équipe est forte de huit personnes et les efforts consentis depuis l'ouverture ont porté leurs fruits avec l'obtention d'une étoile *Michelin* cette année. "*Pour moi, c'est un rêve de gamin qui se concrétise*", lâche le chef, très attaché aux symboles et au terroir ardéchois. Il a rejoint Goûtez l'Ardèche, est membre fondateur des Toqués d'Ardèche et il valorise l'ensemble des producteurs devenus partenaires de son restaurant en introduction de ses menus et de la carte. "*C'est la preuve que l'on peut associer gastronomie et circuits courts avec des gens que j'ai pris le temps de rechercher dès mon arrivée.*" Quant au menu affaires, proposé au déjeuner en semaine à 20 €, il n'est pas question de le supprimer. "*Avec l'étoile, certains clients imaginaient que tout allait changer et qu'ils ne pourraient plus venir chez nous parce que nous allions augmenter nos prix. Nous les avons rassurés, ce ne sera pas le cas ! Et s'il est essentiel pour nous de conserver cette distinction, cela se fera toujours avec ce menu.*" ■

À la salle principale s'ajoutent deux salons ainsi qu'une table du chef en cuisine.

Pomme de ris de veau meunière, condiment pomelos et miel d'Ardèche, texture de châtaigne, salsifis frits et oignons brûlés.

Poser une question, ajouter un commentaire

Jean Bernard

> www.lhotellerie-restauration.fr/QR/RTR058052

www.lhotellerie-restauration.fr/QR/RTR258054

le dauphiné libéré

**Date : 05 mai 2019**
Page de l'article : p.10

# « Le jour où… j'ai fait les 24 heures du Mans. »

Repères

Jean-Marc Gounon Le mois prochain

Chaque premier dimanche du mois, retrouvez notre rubrique « Le jour où… » dans laquelle nous donnons la parole à un(e) lecteur(trice) qui raconte un moment important de sa vie. Il peut s'agir d'une rencontre, d'une expérience originale, d'un événement triste ou drôle, fixé à jamais dans sa mémoire. Si vous souhaitez participer, envoyez un mail à ldlredaubenas@ledauphine.com, en précisant vos coordonnées et en résumant votre histoire. La rédaction vous contactera pour témoigner. Le mois prochain, rendez-vous avec : Jean-Marc Gounon. « Le jour où… J'ai fait les 24 heures du Mans. »

➤ Des pots de yaourts en guirlande : il y a quelques années, une Privadoise, dont l'enfance a été bercée par les produits Areilladou, nous a demandés l'autorisation d'utiliser nos pots de yaourts pour réaliser des guirlandes lumineuses. Nous avons accepté et découvert avec fierté cette guirlande dans de nombreux magasins de déco, mais aussi dans des films ("Fonzy", notamment) et séries ("Plan de cœur", par exemple)

➤ Quelques chiffres : l'entreprise Carrier est la seule laiterie du sud Ardèche. Elle collecte le lait d'une quarantaine d'exploitations agricoles sur le plateau. Le lait de vache vient d'Ardèche, celui de chèvre, de Haute-Loire. Vingt-trois salariés y travaillent.

➤ Bénédicte Carrier est membre actif du GESA (groupement d'employeurs du sud Ardèche) et vice-présidente d'Ardèche le goût, centre de développement agroalimentaire qui gère la marque Goûtez l'Ardèche.

07GYwxSPsdajvKom01maSW_HyYbirJq5N4nfvuYYCO8d4EFkx1V8OkAUCCN3oEa0zYml3

Reliefs

**Date : Mai - juin 2019**
Page de l'article : p.6

## Le guide Miam Miam

Vous voulez connaitre les bonnes adresses pour manger local et de qualité, pour acheter des bons produits en circuits courts, pour déguster des glaces artisanales ou rencontrer des professionnels passionnés... Procurez-vous vite la 10e édition du guide Miam Miam. Édité par le Centre du développement agroalimentaire Ardèche le Goût, en partenariat avec le Département, le guide présente plus de 500 bonnes adresses et rendez-vous savoureux. De quoi émerveiller vos papilles ! ▲

Reliefs

**Date : Mai - juin 2019**
Page de l'article : p.26

© Shutterstock

# Par ici les bonnes olives !

## L'Ardèche dispose d'un riche patrimoine oléicole avec 35 variétés traditionnelles et 2 vergers conservatoires officiels à Lagorce et Les Vans.

**Du renouveau dans les oliveraies ardéchoises... Il y a plusieurs décennies, l'exode rural et le gel de 1956 entrainent un appauvrissement de l'oliveraie ardéchoise. Plus tard, dans les années 1990-2000, de nouvelles oliveraies sont plantées, essentiellement avec des variétés locales telles que Rougettes et Négrettes. Des arbres qui entrent aujourd'hui en production. Par échanges d'expériences entre producteurs, les Rougettes s'avèrent être une variété très productive et représentative de ce qui peut être cultivé de façon pérenne en Ardèche...**

### Une filière qui s'organise

Si beaucoup d'oliveraies appartiennent à des particuliers ou sont un complément d'une autre production agricole, la filière oléicole ardéchoise s'organise depuis peu. Une filière professionnelle se développe avec l'apparition de nouveaux moulins (l'Ardèche en compte une douzaine aujourd'hui) et la création de domaines spécialisés en oléiculture (culture de l'olive de table et de l'huile de l'olive).

Une filière en ordre de marche, fédérée au sein du syndicat des oléiculteurs de l'Ardèche méridionale (SOAM) qui souhaite à terme obtenir une IGP pour ses huiles d'olives.

« *L'objectif aujourd'hui est d'assurer la pérennisation et le développement de l'oliveraie ardéchoise* » explique Jean-Noël Berneau, producteur à Lagorce et président du syndicat. Au programme de cette structuration : un travail d'enquête auprès des producteurs et un inventaire des surfaces oléicoles. Le résultat est prometteur : avec 250 hectares d'oliveraie répertoriés et près de 10 fois plus de potentiel, la filière peut largement se développer !

Côté aides, la Chambre d'agriculture accompagne le syndicat des oléiculteurs et favorise l'accès aux aides du plan "fruit régional pour la filière olive" et prochainement l'accès aux aides à la plantation et à la rénovation de variétés traditionnelles dans le cadre de la démarche de qualité Goûtez l'Ardèche®.

### Une huile d'olive reconnue

Tous ces efforts portent leurs fruits ! Des oléiculteurs ardéchois ont été récompensés lors du dernier Concours général agricole de Paris avec l'obtention d'une médaille de bronze pour le Domaine de Pontet-Frontzèle à Lagorce pour son huile élaborée avec de la Rougette de l'Ardèche et une médaille d'argent pour l'Oliveraie de la bastide à Vallon Pont d'Arc pour son huile de type fruité vert.

Si vous souhaitez en apprendre plus sur la production d'huile d'olive, poussez la porte des moulins et sachez que des visites sont proposées par Lou Mouli d'Oli à Bourg-Saint-Andéol. N'hésitez pas à visiter cette Étape savoureuse.
À noter : cette année, la fête de l'olivier se déroulera le 21 juillet aux Vans.

D'INFOS
www.syndicat-olive-ardeche.com/

Page réalisée avec la marque collective Goûtez l'Ardèche®, plus d'infos sur www.goutezlardeche.fr

Terre de Vins

# Rallye de cave en cave - Terre de Vins

Le 8 juin de 09h00 à 12h00

Néovinum – Vignerons Ardéchois, Boulevard de l'Europe Unie 07120 RUOMS
04 75 39 98 08

Présentation
Participez à un grand rallye et partez à la découverte des caves de l'union des Vignerons Ardéchois le Samedi 8 Juin !
Le principe : départ de Néovinum entre 9h et 12, en équipe de 2 à 5 personnes. Répondez aux énigmes posées à chaque étape de votre parcours pour rejoindre votre lieu de rendez-vous.
Entre chaque étape, des sites patrimoniaux, des curiosités culturelles et des aires de pique-nique vous seront indiqués afin de vous permettre de passer un moment à la fois agréable et enrichissant.

Et une surprise vous attendra à Néovinum si vous réussissez à terminer votre parcours sans encombre !

Formule rallye avec pique-nique goûtez l'Ardèche : 15 €/personne
Formule rallye sans pique-nique : 5 €/personne

Inscription obligatoire.

Infos pratiques
8 juin

De 09h00 à 12h00

Néovinum – Vignerons Ardéchois

Boulevard de l'Europe Unie 07120 RUOMS

15€

www.neovinum.fr

## Ardèche le goût

Publié le *20 mai 2019*

# émulsionner les idées pour l'alimentation de demain

## Contexte :

Le Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût » est une association qui a pour mission de promouvoir la gastronomie et l'agroalimentaire ardéchois.

Inspirée par l'événement créatif Ardèche Mix Camp, l'équipe d'Ardèche le goût a souhaité concevoir **son propre marathon créatif, gustatif et festif** : Mix Foud'Ardèche.

Mix Foud'Ardèche vise à réinventer l'alimentation en 2040 en s'appuyant sur la communauté créative et les opportunités numériques actuelles inspirées de l'expérience Museomix.

L'événement aura lieu **du 13 au 15 mars 2020** à Bourg-St-Andéol.

## Mission :

Pour la première journée de travail avec ses partenaires, Ardèche le goût a sollicité des experts pour l'accompagnement à la méthodologie, dont Innovation & Patrimoines et *sirdar électrique*.

Au programme :

- présentation du modèle « mix »
- quel périmètre pour Mix Foud'Ardèche ?
- répartition et travail en brigades
- restitution finale et plan d'action

Les « brigades » sont une proposition de ma part pour commencer à intégrer le lexique de la restauration dans l'organisation du travail. Ce terme remplace avantageusement des synonymes comme « équipes » ou « teams ».

Comme nous étions 5 animateurs, nous avons réparti les participants en 5 brigades :

- logistique
- communication
- ressources
- format
- défis

J'ai pris en charge **la première brigade, sur l'aspect logistique**. Notre mission était de définir l'agenda, le lieu et les outils d'organisation.

Pour l'organisation, nous avons opté pour l'utilisation de Whaller. Ce service en ligne de gestion de projet avait déjà été plébiscité par les organisateurs d'Ardèche Mix Camp en 2016. **Whaller répond à des attentes fortes en termes de valeur** : il est développé par une entreprise française et fonctionne sur un principe de sphères qui respecte ses utilisateurs.

Nous sommes allés plus loin en structurant le portail de Whaller. Au lieu de reprendre tel quel les différents pôles d'organisation usuels d'un mix (logistique, communication, etc.), nous avons imaginé 3 sphères :

- **On en est où ?** – pour suivre les actualités de l'équipe d'organisation
- **Outils de communication** – pour retrouver tous les éléments à jour
- **Je partage…** – pour donner des idées, des contacts, proposer des services, donner ses disponibilités…

Ce fonctionnement inédit est toujours utilisé à ce jour. **Il permet de mieux articuler les contributions de chacun**, entre organisateurs au cœur de l'événement et participants ponctuels.

Pour le reste, nous avons soumis un rétroplanning et une étude des lieux d'accueil souhaités dans un périmètre raisonnable, en tenant compte des possibilités d'hébergement. Le lieu figurant en première position sur notre liste, la Cascade, a été validé dans les jours qui ont suivi.

## Outils :

- Google Drive pour la préparation collaborative de la journée
- Whaller pour l'outil d'organisation du Mix Foud'Ardèche

## Liens :

Les actualités du Mix Foud'Ardèche à suivre
http://ardechelegout.fr/prochain-rdv-denvergure-dardeche-le-gout-ouvert-a-tous-le-mix-foudardeche/

# VOTRE RÉGION


L'ANNIVERSAIRE MDA

À SAISIR !
ARRIVAGE
iPhone RECONDITIONNÉS*
À PARTIR DE
199€99
QUANTITÉ LIMITÉE
1 240 PIÈCES !
*selon liste des magasins participants disponible sur www.mda-electromenager.com

249€99
dont 8€ d'éco-participation
beko
LAVE-LINGE
• Capacité 7KG
• Essorage 1200 trs/min
• Départ différé
• Parois anti-vibrations
A+++ Super économique

299€99
dont 8€ d'éco-participation
43" 108 cm
4K ULTRA HD
TCL
TV LED UHD 4K
• Smart TV
• Wifi intégré
• 2 HDMI + 1 USB

DÉPÊCHEZ-VOUS !
EMPORTEZ ET PAYEZ PLUS TARD
0%
Jusqu'à 30 fois sans frais*

* Un crédit vous engage et doit être remboursé. Vérifiez vos capacités de remboursement avant de vous engager. ** Par exemple, pour un achat de 600€, intégralement financé, vous rembourserez 30 mensualités de 20€. Montant total dû : 600€. TAEG fixe : 0%. Taux débiteur fixe de 0%. Durée 30 mois **

Retrouvez nos 200 magasins sur www.mda-electromenager.com

AUBENAS
Parking Bricomarché
À côté de Dacia
04 75 36 67 07
DAVEZIEUX
1362 route de Lyon
Face à Biomonde
04 75 69 77 92
NOUVELLE ADRESSE
MONTELIMAR
Derrière Gamm Vert
6 allée Hispano Suiza
04 75 91 35 07
ST-MARCEL-LES-VALENCE
Z.A. du Rousset - 45 rue Vivarais
À proximité de Castorama
04 75 84 79 42

MDA
ELECTROMENAGER TV • MULTIMEDIA
N°1 DU DISCOUNT

i28669600


PIERRELATTE Mathieu Sieye est venu discuter après le blocage de trois écoles

## L'inspecteur académique a rencontré des parents

**Mathieu Sieye, inspecteur académique de la Drôme, a discuté avec des parents, mardi 21 mai. Inquiets de la loi Blanquer, ces derniers ont décidé de continuer à bloquer les écoles.**

**L'inspecteur académique de la Drôme, Mathieu Sieye.** Photo Le DL/S.V.

Autour de la table, 11 parents d'élèves venus chercher des réponses et calmer leurs angoisses. En face d'eux, Mathieu Sieye, inspecteur académique de la Drôme, venu exprès à Pierrelatte, mardi 21 mai, pour les rencontrer à la suite de la mobilisation du 16 mai. Après les enseignants, c'est au tour des parents de faire front contre la loi Blanquer. Ils ont décidé de bloquer l'entrée aux écoles élémentaires du Rocher, du Claux et de La Ferme Baumet chaque jeudi matin. « Pour informer et montrer notre mécontentement », explique une maman à la sortie de la réunion.

### « Il y a une priorité donnée au premier degré »

Car si les parents ont été satisfaits de rencontrer un inspecteur d'académie « à l'écoute », leurs inquiétudes ne se sont pas envolées. Premier point noir : le regroupement des écoles avec un collège, évoqué dans la loi Blanquer. « Il n'y a aucun projet dans la Drôme », a rassuré Mathieu Sieye. Pour lui, les inquiétudes sont disproportionnées, d'autant plus pour l'école du Rocher, seul établissement Rep + (prioritaire renforcé) de la Drôme. « Les classes de CP et CE1 ont été dédoublées. La loi annonce le dédoublement des grandes sections dans les écoles prioritaires. Il y a une priorité donnée au premier degré. » Les parents ont aussi pointé du doigt la difficulté à trouver des remplaçants. « Ici, quand un professeur est absent, il n'est pas remplacé pendant 15 jours », soupire un papa. L'inspecteur d'académie s'est engagé à revenir à Pierrelatte sous 15 jours, chiffres en main, pour rassurer ou trouver une solution.

**Solène VIGNALI**

ARDÈCHE Dans les maisons de retraite, jeudi 23 mai

## Un menu 100 % ardéchois pour plus de 3 000 personnes âgées

Jeudi 23 mai, 3207 résidents des Ehpad (hébergement pour personnes âgées dépendantes) mangeront un repas élaboré avec des produits ardéchois. Pour Philippe Costet, président du centre du développement agroalimentaire Ardèche le goût, cet événement permet de « valoriser les circuits courts et de faire consommer ardéchois aux Ardéchois. On avait une longueur d'avance dans ce domaine, bien avant les états généraux de l'alimentation. Au-delà de cette journée, il faut que les bons réflexes soient pris. »

**Jeudi, les résidents des maisons de retraite mangeront un menu concocté à partir de produits ardéchois.** Photo Le DL/M.C.

Plusieurs établissements travaillent déjà avec des producteurs ardéchois. Pour Maryvonne Dallegre, responsable de deux Ehpad à Jaujac et Privas, bien manger fait partie de la thérapie : « Ce sont des personnes qui ont l'habitude de manger des produits du jardin. »

**M.C.**

ledauphine.com

**Date : 22/05/2019**
Heure : 08:42:17
Journaliste : M.C.

# Ardèche Un menu 100 % ardéchois pour plus de 3 000 personnes âgées

Jeudi, les résidents des maisons de retraite mangeront un menu concocté à partir de produits ardéchois. Photo Le DL /M.C.

Jeudi 23 mai, 3 207 résidents des Ehpad (hébergement pour personnes âgées dépendantes) mangeront un repas élaboré avec des produits ardéchois. Pour Philippe Costet, président du centre du développement agroalimentaire Ardèche le goût, cet événement permet de « valoriser les circuits courts et de faire consommer ardéchois aux Ardéchois. On avait une longueur d'avance dans ce domaine, bien avant les états généraux de l'alimentation. Au-delà de cette journée, il faut que les bons réflexes soient pris. »
Plusieurs établissements travaillent déjà avec des producteurs ardéchois. Pour Maryvonne Dallegre, responsable de deux Ehpad à Jaujac et Privas, bien manger fait partie de la thérapie : « Ce sont des personnes qui ont l'habitude de manger des produits du jardin. »

La Tribune
LE JOURNAL DU JEUDI

Date : 23 mai 2019

# ALBA-LA-ROMAINE De la terre au palais, 2 000 ans d'histoire de bon goût en Ardèche

Une nouvelle exposition, fruit d'un riche travail de partenariat, est actuellement visible au MuséAl d'Alba-la-Romaine. Le thème ? Bien produire pour bien manger, de l'Antiquité à notre ère contemporaine en passant par la Renaissance.

L'Antiquité avec les vestiges romains, la Renaissance pour commémorer les 400 ans de la mort d'Olivier-de-Serres et le contemporain avec Ardèche Le Goût.

Mercredi 17 mai, le président du conseil départemental de l'Ardèche Laurent Ughetto et le vice-président adjoint à la Culture et au patrimoine Olivier Peverelli ont assisté au vernissage de cette exposition qui sera visible au MuséAl jusqu'au 1er décembre.

La Tribune
LE JOURNAL DU JEUDI

**Date : 23 mai 2019**
Journaliste : C.V

# Une assiette made in Ardèche

Ardèche le Goût a mobilisé trente Ehpad du département dans l'opération «L'Ardèche s'invite au menu». Une première qui se déroulera ce jeudi 23 mai, et représentera 3207 repas à servir.

*«Cette opération consiste à mettre les produits ardéchois en avant mais aussi et surtout à faire prendre conscience qu'au travers de tous les enjeux, produire et consommer local a du sens. Je crois que l'Ardèche l'avait en tout cas compris avant les autres et les Etats Généraux* (de l'agriculture NDLR), *tant et si bien qu'il nous faut continuer à sensibiliser autour du fait que l'on mange bien depuis longtemps ici. Une telle action ayant le mérite de faire en sorte que des réflexes soient pris»* observe Philippe Costet, le président du Centre du développement agroalimentaire «Ardèche le goût».

Oui mais autour de celui-ci, les représentants des différents établissements n'ont pas oublié de citer via *«des imperfections»*, les futurs axes de progression liés à la nourriture dans le département. M. Bourgeas, responsable de la restauration au centre hospitalier du Val d'Ardèche se chargeant lui d'indiquer et de mettre des mots sur les maux : *«Par rapport à nos achats, le seul petit point noir concerne les allergènes car nous avons en effet du mal (à les tracer) sur des terrines de campagne et ainsi de suite. Cela n'est pas encore rentré dans les moeurs et pour vous donner un exemple, nous ne les aurons donc pas forcément sur les produits que nous aurons transformés».*

C.V

*de suite. Cela n'est pas encore rentré dans les moeurs et pour vous donner un exemple, nous ne les aurons donc pas forcément sur les produits que nous aurons transformés».*

C.V

Plus de 3000 repas seront servis ce jeudi dans les EHPAD ardéchois.

l'Avenir Agricole de l'Ardèche

Date : 23 mai 2019

# L'image de la semaine

ARDÈCHE LE GOÛT /

## L'Ardèche s'invite au menu des Ehpad !

Parce que le goût des bonnes choses n'a pas d'âge, une opération **« l'Ardèche s'invite au menu »**, coordonnée par **Ardèche le Goût, se tient ce jeudi 23 mai** dans les établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (Ehpad) du territoire. Depuis 2016, cette manifestation est aussi conduite en établissements scolaires et restaurants traditionnels.

Cette opération vise à encourager et valoriser les responsables des structures qui intègrent des produits locaux dans leur menus, et de les mettre en lien avec des fournisseurs et producteurs ardéchois à proximité. L'objectif : augmenter la part de produits locaux dans les assiettes afin de soutenir l'économie locale, favoriser les circuits courts et proposer aux résidents des produits de qualité. Les cuisiniers des Ehpad s'engagent ainsi, durant cette journée, à proposer aux personnes âgées un menu élaboré à partir de produits ardéchois, et ce de l'entrée jusqu'au dessert ! ■

l'Avenir Agricole de l'Ardèche

**Date : 23 mai 2019**
Journaliste : Mylène Coste

Ardèche

**PETITS FRUITS /** Il y a un an, Maryne Caillet s'installait en petits fruits, entre Tournon et Éclassan, et créait « Entre deux champs ». Aujourd'hui, son atelier de transformation s'agrandit et la jeune femme récolte avec délice les premiers fruits de son travail.

# " Entre deux champs " : des fruits rouges à toutes les sauces

De la théorie à la pratique, il n'y avait qu'un pas. Maryne Caillet l'a franchi. Ingénieure agronome diplômée de l'Isara[1], et après plusieurs postes dans l'agroalimentaire, cette petite-fille de paysans de l'Ain a décidé de s'installer en agriculture. « *Après la naissance de mon deuxième enfant, j'ai décidé de concrétiser mon envie de devenir agriculturice,* raconte la jeune femme, installée à Tournon. *Travailler sur du vivant, avec les saisons, est quelque chose qui m'attirait depuis longtemps. En gourmande assumée, j'ai choisi de me lancer en petits fruits, une culture peu mécanisée.* » L'opportunité s'est bientôt présentée : une parcelle de 2000 m², en fraises et framboises, cherchait repreneur à Éclassan. Accompagnée par la Chambre d'agriculture, Maryne Caillet y a effectué un stage de reprise pour aborder tout en douceur le métier, avant de devenir officiellement agricultrice en mai 2018.

Aujourd'hui, la ferme « Entre deux champs » compte un peu moins d'un hectare en production, dont une grande partie sous serres. Framboises, fraises, mais également quelques groseilles et baies de cassis sont ainsi cultivées, entièrement en bio, entre Éclassan (la majorité), à 500 m d'altitude, et Tournon.

**Maryne Caillet** cultive fraises, framboises et petits fruits.

## Productrice... mais pas seulement !

« *La transformation a toujours fait partie de mon projet,* insiste l'exploitante. *C'est pourquoi je me suis formée en transformation avant même de m'installer, et ai toujours considéré cette partie de mon travail comme tout aussi importante que la production.* » Elle confectionne ainsi sirops, confitures, nectars et bientôt bâtonnets glacés dans son tout nouveau laboratoire d'environ 150 m² à Tournon. Des produits pour l'heure uniquement vendus dans le magasin de producteurs « l'Escale Paysanne » de la Voulte, puisqu'elle a provisoirement abandonné les marchés locaux pour se concentrer sur la le démarrage de l'atelier de transformation. La productrice, qui fournit également ses produits à quelques restaurants, glaciers et pâtissiers locaux, cherche par ailleurs à élargir ses débouchés.

Aussi ne manque-t-elle pas d'idées pour faire évoluer sa gamme de produits. « *J'ai voulu diversifier la production avec la groseille et le cassis, idéals pour la transformation, mais envisage aussi de faire des plantes aromatiques de type verveine ou menthe pour les sorbets. Et pourquoi pas un peu de tomates, pour faire un ketchup ardéchois !* »

Productrice, transformatrice, mais aussi commerciale, Maryne Caillet trouve malgré tout le temps de s'impliquer dans les réseaux. Membre du conseil d'administration de Bienvenue à la Ferme Ardèche depuis peu, elle est aussi labellisée « Goûtez l'Ardèche », « *une belle manière de mettre en avant mes produits mais aussi le lien avec le territoire.* » Et parce qu'elle juge la communication auprès des consommateurs importante, la productrice sera présente dans le village des producteurs du prochain Festival Aluna avec ses produits. Elle y lancera sa dernière création : les bâtonnets glacés. Une vraie vitrine pour Entre deux champs ! ■

**Mylène Coste**

1. Institut supérieur d'agriculture Rhône-Alpes (à Lyon).

le dauphiné libéré

**Date : 27 mai 2019**
Page de l'article : p.22

# L'Ardèche à la table de la résidence Les Pins

Lalevade-d'Ardèche

Jeudi 23 mai, à l'Ehpad Les Pins, 55 convives ont bénéficié d'un menu typiquement ardéchois. L'établissement participait en effet à l'opération "L'Ardèche s'invite au menu !", coordonnée par le Centre du développement agroalimentaire "Ardèche le goût" en direction des Ehpad ardéchois. Une façon d'encourager ces structures à augmenter la part de produits locaux dans les repas servis afin de soutenir l'économie locale, de favoriser les circuits courts et de proposer des menus de qualité. C'est ce que se sont appliqués à faire les cuisiniers de la résidence, Franck et Sylvain, en offrant un menu haut de gamme ce jour-là. Pour débuter, kir à la myrtille, puis charcuterie de Berzèmes, chevreau de Mézilhac accompagné de criques aux pommes de terre de Saint-Julien-du-Serre, et en dessert flan à la farine de châtaigne de Genestelle, le tout accompagné (avec modération) de rosé de Saint-Étienne-de-Fontbellon. L'après-midi se poursuivait avec les bénévoles d'"Autour de la lecture" qui avaient choisi de lire des contes ardéchois pour un auditoire très attentif. L'animatrice avait prévu également un jeu de l'oie spécial Ardèche.

01bF-fKHEXk9MvyCEypi2cF2w0jfChsPfdRBmP2YhR8YVTi8b741IGH_45WrF94RPMTFI

le dauphiné libéré

**Date : 28 mai 2019**
Page de l'article : p.13

# L'Ardèche s'invite au menu de l'Ehpad

Vallon-Pont-d'Arc

Afin de soutenir l'économie locale et de favoriser les circuits courts, le centre de développement agroalimentaire Ardèche le goût (en partenariat avec la marque Goûtez l'Ardèche) a mis en place une sensibilisation au niveau de l'approvisionnement local dans les Ehpad. Des réunions d'information ont permis aux structures volontaires d'échanger sur leurs besoins et de découvrir les outils à disposition afin de faciliter les approvisionnements locaux: guide de l'approvisionnement local, plateforme en ligne, brochures, événements et animations... La trentaine d'établissements présents a choisi de mener une opération "L'Ardèche s'invite au menu", jeudi 23 mai, opération qui consiste à mettre en place un repas élaboré exclusivement à partir de produits ardéchois et de bénéficier de supports de communication (affiches, guirlandes, flyers...) pour valoriser cette démarche auprès des résidents et de leurs familles. L'Ehpad de Vallon a proposé, à l'ensemble de la structure, un menu composé d'un duo de salade verte et de tomates cœur-de-bœuf, suivi d'une pintade agrémentée d'asperges et gratin dauphinois. Un picodon et des fraises clôturaient ce repas 100 % terroir ardéchois avec des producteurs et éleveurs de Coux, Félines, du Pouzin, de Saint-Laurent-du-Pape et Vinezac.

0RbZRpON66H8lmn2J6m2YehO1fvnbjtmzVNXLOcqej7DMywW3BOUlSmoktNtIzWs6MmU2

le dauphiné libéré

**Date : 30 mai 2019**
Page de l'article : p.12

# Néovinum accueille la fête de la vigne et du vin

Ruoms

A l'occasion de la fête de la vigne et du vin, samedi 1er juin à Néovinum, des cours de dégustation seront donnés. Regarder la robe d'un vin, reconnaître les arômes et les mémoriser, comprendre les sensations gustatives… Au cours d'un atelier ludique, les quatre étapes de la dégustation seront abordées, afin d'apprendre à mieux décrire, et donc mieux apprécier les vins, avec modération. Tarif: 13 euros par personne. Durée: deux heures. Réservation obligatoire.

Lundi 3 juin, à partir de 18h30, une soirée œnophile sera organisée, à l'occasion des derniers jours du Fin gras du Mézenc. Dégustation des meilleurs morceaux avec des recettes concoctées par La Cuisine d'Édith, en accord avec une sélection de vin des Vignerons Ardéchois. Le Fin gras du Mézenc est une viande de bœuf persillée, issue de bœufs (30 mois minimum) ou de génisses (24 mois minimum) élevés au foin et à l'herbe sur le terroir du Mézenc et engraissés durant le dernier hiver avec du foin de montagne produit localement. Cette particularité donne toute sa typicité au produit. Tarif: 20 euros par personne. Réservation obligatoire.

Enfin, un grand rallye pour partir à la découverte des caves de l'union des Vignerons Ardéchois se tiendra samedi 8 juin. Départ de Néovinum entre 9 et 12 heures, en équipe de deux à cinq personnes. Répondre aux énigmes posées à chaque étape du parcours pour rejoindre le prochain lieu de rendez-vous. Entre chaque étape, des sites patrimoniaux, des curiosités culturelles et des aires de pique-nique seront indiqués. Une surprise attendra, à Néovinum, les participants qui termineront leur parcours sans encombre. Deux formules: rallye avec un pique-nique "Goûtez l'Ardèche" à 15 euros/personne, ou un rallye sans pique-nique à 5 euros par personne.

Réservations au 04 75 39 98 08.

0_HH4uG6EYY4EULUSwZ5ru4WBFTBefCxYnLvDwedUqT00QRpsQGDqbs8a1tZJ1kGfM2Mw

La Tribune
LE JOURNAL DU JEUDI

Date : 30 mai 2019

**RUOMS** Soirée œnophile

# Autour du Fin gras et des vins

Lundi 3 juin à partir de 18h30, venez profiter des derniers jours du Fin Gras du Mézenc durant une soirée œnophile à Néovinum, et déguster les meilleurs morceaux avec des recettes concoctées par La Cuisine d'Edith, en accord avec une sélection de vin des Vignerons Ardéchois. Tarif : 20€/ personne. Réservation au 04 75 39 98 08

### Rallye de Cave en Cave

Participez à un grand rallye et partez à la découverte des caves de l'union des Vignerons Ardéchois le samedi 8 juin. Le principe : départ de Néovinum entre 9 h et 12 h, en équipe de 2 à 5 personnes. Répondez aux énigmes posées à chaque étape de votre parcours pour rejoindre votre prochain lieu de rendez-vous. Entre chaque étape, des sites patrimoniaux, des curiosités culturelles et des aires de pique-nique vous seront indiqués afin de passer un moment à la fois agréable et enrichissant. Et une surprise vous attendra à Néovinum si vous réussissez à terminer votre parcours sans encombres ! 2 formules : rallye avec un pique-nique Goûtez l'Ardèche : 15 €/personne, et sans : 5 €/personne.

le dauphiné libéré

Date : 06 juin 2019
Page de l'article : p.12

# La 5e journée intergénérationnelle remporte un beau succès

Saint-Péray

Le Centre communal d'action sociale organisait, mardi 4 juin, sa 5e journée intergénérationnelle. Un succès confirmé, sous un beau soleil, avec de nombreux stands et beaucoup d'animations.

Ce mardi 4 juin, le CCAS (Centre communal d'action sociale) proposait la cinquième édition de sa journée intergénérationnelle, au Cep du Prieuré, et accueillait les visiteurs en leur offrant un joli chapeau d'été coloré.

Les aînés ont, ains, pu participer à diverses activités avec des plus jeunes, dont les lycéens de la section des services à la personne de La Pélissière de Tournon, et les élèves du club sciences du collège de Crussol venus animer un atelier "La chimie dans l'assiette". Les écoliers plus jeunes n'ont, hélas, pas participé cette année. Côté sports, pétanque, Mölkky, basket santé, Wa Jutsu et vélo-pousse ont permis de bouger en douceur, en complétant par le côté bien-être avec de la sophrologie et un atelier sensations et ressenti.

Des stands variés autour de la santé

Parmi les stands culturels, plusieurs expositions étaient visibles, dont celle de roman-photo réalisée par l'Ehpad Malgazon, et l'ADMR (Aide à domicile en milieu rural) proposait un atelier numérique avec prise de photos et selfies tirés en direct sur imprimante. Les participants étaient ensuite invités à voter pour leur préférée, parallèlement à l'expo photos "L'Essence de vie ou les sens en vie", mise en place par la Cie Tout CouR, à partir d'un travail intergénérationnel de quatre ans avec les Ehpad locaux.

L'Adhap services (Aide à domicile, hygiène et assistance aux personnes), la Croix-Rouge et l'AAD (Aide et maintien à domicile) ont également animé des ateliers de prévention liés au vieillissement, et les gourmands n'ont pas été oubliés.

Avec la météo estivale, les glaces artisanales "Goûtez l'Ardèche" ont eu beaucoup de succès, tout comme les cookies préparés par les participants, cuits sur place au stand de Geneviève des "Fées Maison" et dégustés au moment du goûter, vers 16 h 30.

03j1H8ZtqN2WBrRitcgfIEWy1wzS1RvjrQHwnNDNcODYcLK0EBye0qdl070VhPocJZTUz

l'Avenir Agricole de l'Ardèche

**Date : 20 juin 2019**
Journaliste : Anaïs Lévique

*le fil de l'actu...*

**Ardèche**

**VIGNERONS ARDÉCHOIS /** Réunis en assemblée générale le jeudi 13 juin, l'Union des Vignerons Ardéchois (Uvica) affiche de bons résultats en 2018. Confiants, ils multiplient les engagements et les projets pour pérenniser leur avenir.

# L'Union tournée vers l'avenir

Malgré une faible récolte réalisée en 2017 (- 50 % par rapport à 2016), l'Union des Vignerons Ardéchois (Uvica) a annoncé des résultats plus que satisfaisants lors de son assemblée générale, jeudi 13 juin au Domaine du Cros d'Auzon à Saint-Maurice-d'Ardèche. Le président François Guigon n'a pas manqué de rappeler à cette occasion « *l'outil formidable et les nombreux atouts* » de la coopération. En 2018, les 1 000 Vignerons Ardéchois ont commercialisés 12,6 millions de bouteilles et 3,5 millions de bag-in-box (40 % de vente de vins rosés, 40 % vins rouges et 20 % vins blancs). Une majorité des ventes ont été conditionnées pour le marché français (15 % pour l'export). Leur chiffre d'affaires s'élève à 57 millions d'euros (M €), dont 47 % réalisé dans le circuit GMS et 38 % dans le circuit traditionnel des cavistes, CHR et grossistes. Ces résultats vont permettre d'assurer la bonne conduite de la modernisation des caves, du développement commercial et de la qualité des vins, a noté le président.

## Démarches environnementales, conversion en bio, foncier

« *Des défis s'ouvrent à nous* », a-t-il ajouté, particulièrement en matière de protection des ressources environnementales. L'Union souhaite en effet renforcer ses engagements dans les prochains plans de gestion. Dans le cadre de la démarche Ardèche Par Nature®, la quasi totalité du vignoble bénéficiera de la certification HVE d'ici 2025. La certification de niveau 3 est, quant à elle, prévue pour 2020 sur une partie du vignoble, dont les surfaces conduites sous la charte Ardèche Par Nature. Un logo permettra de reconnaître les produits issus de cette démarche dès 2020 également. Les Vignerons Ardéchois prévoient aussi de reconvertir 300 ha en agriculture biologique d'ici 2025.

Créée en juillet 2018 pour la sauvegarde des vignes ardéchoises et l'installation de jeunes vignerons, la SCIC Ardèche Vignobles affiche de premiers résultats encourageants. 415 sociétaires composent cette société pour 831 parts sociales. Grâce à ce financement participatif, 831 000 € de fonds ont été levés et 60 hectares rachetés ou repris en gestion depuis décembre 2018 dont le Domaine Ardèche Vignobles à Sauveplante (sur la commune de Rochecolombe). Il servira de centre de formation pour les vignerons de l'Union ainsi que de lieu d'accueil pour les clients et les sociétaires d'Ardèche Vignobles (voir ci-contre).

Le vignoble est pour le moment travaillé sous la charte Ardèche Par Nature® avant d'être officiellement converti en Bio d'ici à 3 ans. D'importants travaux sur le domaine permettront également de vinifier et commercialiser la production sur place. Leur objectif est d'acquérir 200 ha d'ici 2022.

## 450 000 € d'aides à l'installation

Un point a été fait sur l'installation de jeunes vignerons, au nombre de 12 en 2018 soit 53 depuis 2012. Un peu plus de 100 000 € d'aide a été apportée par l'Union à ces installations. « *Depuis 2014, 450 000 € ont été débloqués par l'Union en aides à l'installation* », a annoncé Claude Batge du comité de pilotage Installation. À noter que Teddy Giraud, technicien vignoble, prendra prochainement sa succession au sein du comité.

De nombreux élus du territoire étaient au rendez-vous. Jean-Luc Flaugère, président de la Chambre d'agriculture, a salué les engagements pro environnementaux pris par les Vignerons Ardéchois Uvica en 2018 et « *le coup d'avance que vous avez toujours eu* ». Le député Fabrice Brun a encouragé la coopérative à garder « *sa capacité d'incarner une filière viticole puissante et organisée* ». Laurent Ughetto a, quant à lui, rappelé la mise en place de 5 territoires tests avec la Chambre sur la valorisation du foncier agricole en lien avec les intercommunalités.

Enfin, un hommage a été rendu lors de cette assemblée à Jean-Paul Ganivet, décédé le 15 mars dernier. Guy Boyer, Denis Roume et André Mercier se sont à tour de rôle remémorés les bons souvenirs d'un homme déterminant pour l'avenir de la coopérative. ■

**Anaïs Lévêque**

l'Avenir Agricole de l'Ardèche

**Date : 20 juin 2019**
Journaliste : Anaïs Lévique

À NOTER /

# À la découverte des terroirs de basaltes et de gravettes

Une **journée d'animation** était organisée, samedi 15 juin, par les Vignerons Ardéchois pour **80 sociétaires de la SCIC Ardèche Vignoble.**

Malgré la météo et l'orage annoncé samedi 15 juin, 80 sociétaires de la SCIC Ardèche Vignobles créée par les Vignerons Ardéchois étaient réunis pour une journée d'animation organisée entre Villeneuve-de-Berg, Alba-la-Romaine et Sauveplantade (commune de Rochecolombe). Ils ont pu découvrir des terroirs de basaltes et de gravettes lors d'une balade depuis la cave des vignerons de Montfleury vers les parcelles de vignes de Mirabel, puis d'Alba La Romaine avec une dégustation de Syrah.
La visite de Néovinum était également au programme de cette riche journée, ainsi qu'un pique-nique vigneron élaboré par Dominique Rignagnese de l'Auberge des Murets et composé exclusivement de produits labélisés « Goutez l'Ardèche », et enfin la projection du film « Raoul Taburin », en plein air et sous les étoiles au Domaine Ardèche Vignobles à Sauveplantade, après les orages de l'après-midi. ■

## « Les Vignerons Ardéchois en fête »

La fête des Vignerons Ardéchois aura lieu cette année les samedi 20 et dimanche 21 juillet à Ruoms, désormais baptisée « Les Vignerons Ardéchois en fête ». Le concept de cette fête a été revisité, dans une formule « plus traditionnelle » avec la mise en avant d'un espace « terroir », a annoncé le président de l'association Alain Testut, ainsi que des groupes de musique locaux pour animer la soirée du samedi. ■

L'ECHO
Drôme Ardèche
LE VALENTINOIS

**Date : 22 juin 2019**
Page de l'article : p.8
Journaliste : Corinne Legros

MÉCÉNAT

# LA SOIRÉE INTER-ENTREPRISES DE MÉCÈNARDÈCHE

**ISÈRE** - Chanas

**LE FONDS DE DOTATIONS D'ORIGINE ARDÉCHOISE, MÉCÉNARDÈCHE, ORGANISAIT UNE SOIRÉE INTER-ENTREPRISES LE 6 JUIN DERNIER, CHEZ L'UN DE SES ADHÉRENTS, LE GROUPE DMRS. L'OBJECTIF ÉTAIT DE PRÉSENTER 7 PROJETS SÉLECTIONNÉS EN 2019, DONT LES MÉCÈNES DEVRONT ÉVALUER LE POTENTIEL POUR N'EN SÉLECTIONNER QU'UN AU FINAL.**

Une vingtaine d'entreprises adhérentes au fonds de dotation MécènArdèche étaient présentes chez DMRS à Chanas (Isère) le 6 juin dernier, pour découvrir 7 projets dont l'un pourra être accompagné financièrement au terme d'une ultime étape de sélection.

Le fonds, composé d'entreprises ardéchoises mais aussi de départements voisins, étudie et accompagne les projets mais aussi d'ailleurs, qui correspondent à ses critères : porteurs d'image pour l'Ardèche, novateurs et présentant un intérêt général

## Les 7 projets en bref

L'association SOS Tracker 07, a besoin de 5000 € pour sauvegarder un avion bombardier d'eau. Les Oisillons, projet porté par l'association AEBE, veut rénover un habitat intergénérationnel (10000 €). L'association Mobilité 07-26 veut créer un dispositif d'autopartage (8500 €). Les Amis d'Ailhon auraient besoin de 3250 € pour financer la création d'une œuvre collaborative par des élèves et des personnes handicapées.

La Teppe, établissement médical, aurait besoin de 10000 € pour participer à la construction d'une clinique innovante dédiée à la santé mentale des femmes. L'association Terroir Pays de Saint Félicien demande 7825 € pour favoriser un approvisionnement bio et local de la restauration collective du secteur. enfin, le Centre de Développement Agroalimentaire a besoin de 15000 € pour concrétiser un événement - Mix Foud'Ardèche- destiné à questionner l'alimentation en Ardèche à l'horizon 2050.

**Corinne Legros**

Terres de Savoie

**Date : 11 juillet 2019**
Journaliste : Mylène Coste



**PETITS FRUITS/**Il y a un an, Maryne Caillet s'est installée en petits fruits, entre Tournon et Éclassan (Ardèche), et a créé « Entre deux champs ». Aujourd'hui, son atelier de transformation s'agrandit et la jeune femme récolte avec délice les premiers fruits de son travail.

# « Entre deux champs » : des fruits rouges à toutes les sauces

Dès son installation, **Maryne Caillet a choisi l'agriculture biologique pour ses produits, frais et transformés.** Un choix qu'elle n'a aujourd'hui aucun mal à assumer en termes de production.

Terres des Savoie

**Date : 11 juillet 2019**
Journaliste : Mylène Coste

De la théorie à la pratique, il n'y avait qu'un pas. Maryne Caillet l'a franchi. Ingénieure agronome diplômée de l'Isara*, et après plusieurs postes dans l'agroalimentaire, cette petite fille de paysans de l'Ain a décidé de s'installer en agriculture. « Après la naissance de mon deuxième enfant, j'ai décidé de concrétiser mon envie de m'installer, raconte la jeune femme, installée à Tournon. Travailler sur du vivant, avec les saisons, est quelque chose qui m'attirait depuis longtemps. En gourmande assumée, j'ai choisi de me lancer en petits fruits, une culture peu mécanisée. » L'opportunité s'est bientôt présentée : une parcelle de 2000 m², en fraises et framboises, cherchait repreneur à Éclassan. Accompagnée par la chambre d'agriculture, Maryne Caillet y a effectué un stage de reprise pour aborder tout en douceur le métier, avant de devenir officiellement agricultrice en mai 2018. Aujourd'hui, la ferme « Entre deux champs » compte un peu moins d'un hectare en production, dont une grande partie sous serres. Framboises, fraises, mais également quelques groseilles et baies de cassis sont ainsi cultivées, entièrement en bio, entre Éclassan (la majorité), à 500 m d'altitude, et Tournon.

## Pas seulement productrice

« La transformation a toujours fait partie de mon projet, insiste l'exploitante. C'est pourquoi je me suis formée en transformation avant même de m'installer, et ai toujours considéré cette partie de mon travail comme tout aussi importante que la production. » Elle confectionne ainsi sirops, confitures, nectars et bientôt bâtonnets glacés dans son tout nouveau laboratoire d'environ 150 m² à Tournon. Des produits pour l'heure uniquement vendus dans le magasin de producteurs « l'Escale Paysanne » de la Voulte, puisqu'elle a provisoirement abandonné les marchés locaux pour se concentrer sur le démarrage de l'atelier de transformation. La productrice, qui fournit également ses produits à quelques restaurants, glaciers et pâtissiers locaux, cherche par ailleurs à élargir ses débouchés. Aussi ne manque-t-elle pas d'idées pour faire évoluer sa gamme de produits. « J'ai voulu diversifier la production avec la groseille et le cassis, idéals pour la transformation, mais envisage aussi de faire des plantes aromatiques de type verveine ou menthe pour les sorbets. Et pourquoi pas un peu de tomates, pour faire un ketchup ardéchois ! »

Productrice, transformatrice, mais aussi commerciale, Maryne Caillet trouve malgré tout le temps de s'impliquer dans les réseaux. Membre du conseil d'administration de Bienvenue à la Ferme Ardèche depuis peu, elle est aussi labellisée « Goûtez l'Ardèche », « une belle manière de mettre en avant mes produits mais aussi le lien avec le territoire. » Et parce qu'elle juge la communication auprès des consommateurs importante, la productrice sera présente dans le village des producteurs du prochain Festival Aluna avec ses produits. Elle y lancera sa dernière création : les bâtonnets glacés. Une vraie vitrine pour « Entre-deux champs » !

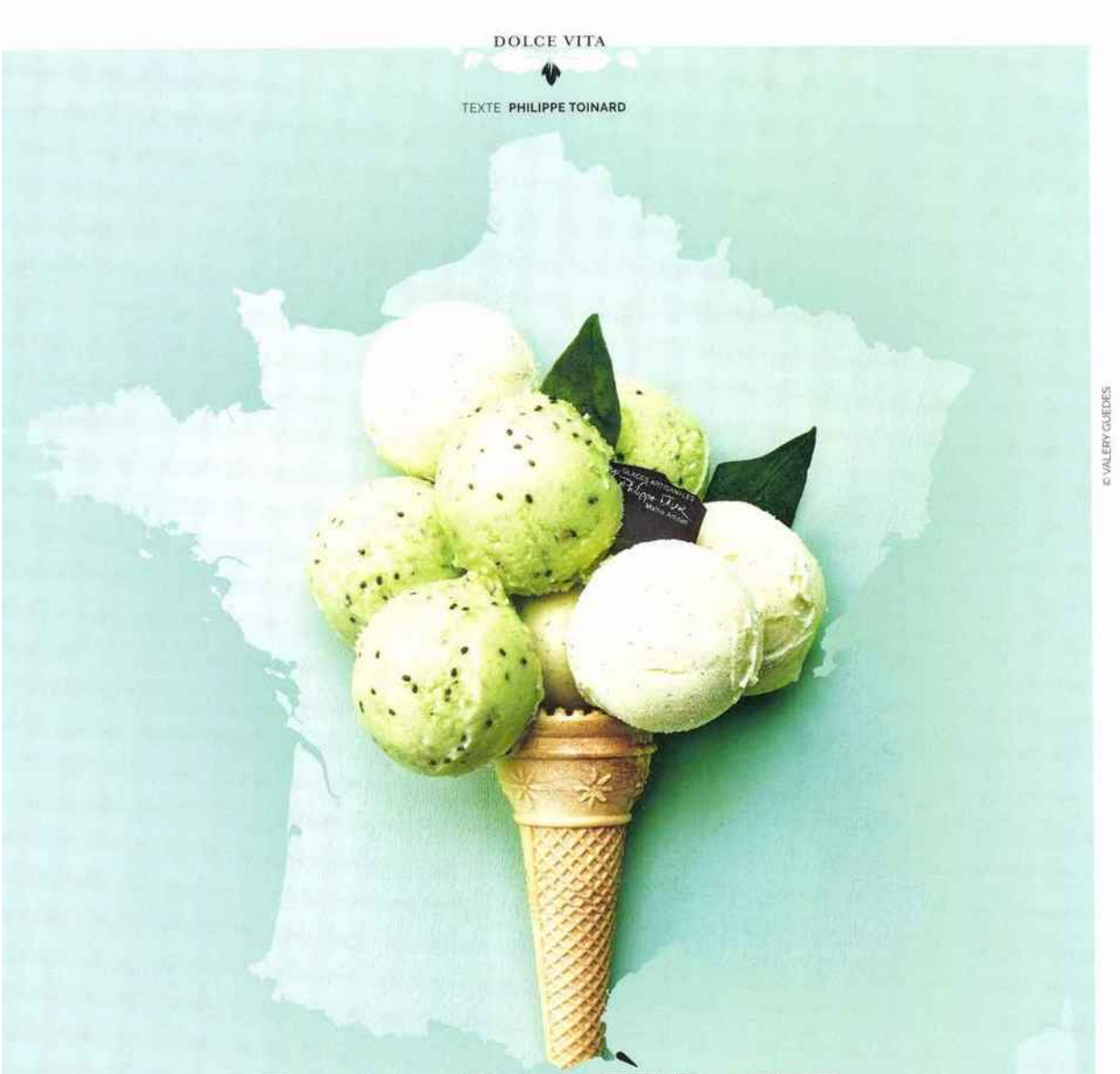
**Mylène Coste**

* Institut supérieur d'agriculture Rhône-Alpes (à Lyon)

**Date : Juillet - aout 2019**
Page de l'article : p.103-105
Journaliste : PHILIPPE TOINARD

DOLCE VITA

TEXTE **PHILIPPE TOINARD**



© VALERY GUEDES

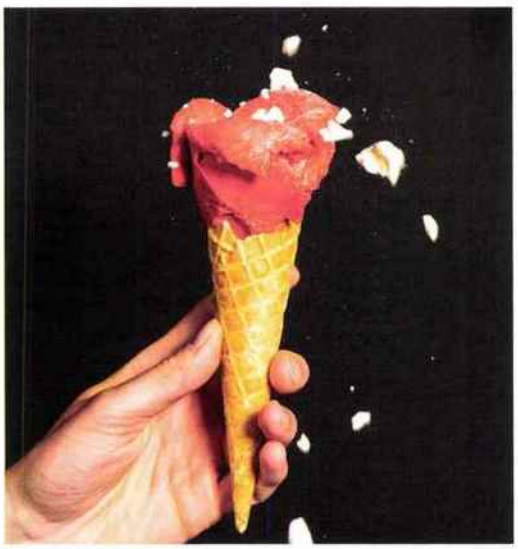
# LA CRÈME DES GLACIERS

*Cet été, vous n'y couperez pas. À un moment ou à un autre, vous aurez envie d'une crème glacée ou d'un sorbet que vous prendrez soin d'acheter chez un bon artisan glacier. Un indice pour les reconnaître ? Ils suivent les saisons pour fabriquer leurs glaces sans colorants ou ingrédients indésirables. C'est pour cette raison que vous ne trouverez pas de glaces aux bonbons Schtroumpfs dans nos coups de cœur de l'été.*

**Date : Juillet - aout 2019**
Page de l'article : p.103-105
Journaliste : PHILIPPE TOINARD

DRÔME
## PIERRE CHAUVET

Il n'est peut-être pas le plus médiatique des glaciers, mais Pierre Chauvet s'est surtout d'abord fait connaître en tant que chocolatier et pâtissier à Valence, où il a ouvert sa première boutique en 2001. De pâtissier à salon de thé, il n'y a qu'un pas et de salon de thé à glacier, un autre. Depuis 2002, il a donc décliné une large gamme de glaces à déguster sur place ou à emporter en version cornet ou en pots de 500 ml. Son atelier de production étant en Ardèche, il a souhaité qu'une partie de sa gamme soit réalisée avec des produits de sa région, dont le lait et la crème de la laiterie Carrier. À cette base incontournable, il a ajouté le coing d'Ardèche (en saison), les marrons (en saison), les abricots, les poires, les pêches et le miel de châtaignier qui, tous, ont obtenu la distinction "Goûtez l'Ardèche" qui récompense les spécialités du terroir. Aujourd'hui, sa gamme est relativement large, avec pas moins d'une cinquantaine de références relativement classiques, mais bien réalisées, à l'instar de la crème de lait et éclats de chocolat, la chartreuse, le thé vert, la vanille pécan ou les Délices d'Arthur, à base de lait entier, de crème, de praliné aux noisettes du Piémont, de cacao et de pâte de noisettes.



CORSE
## PIERRE GERONIMI

Entre Cargèse et Coggia sur la côte ouest de l'île de Beauté, la station balnéaire de Sagone. C'est ici que l'aventure de Pierre Geronimi a commencé en 1996, dans les pas de celle de son père, pâtissier. Sa Corse, il la connaît sur le bout des sentiers et y trouve des produits qu'aucun autre glacier sur le continent ne peut se permettre de travailler, notamment la nepita (sorte de menthe sauvage), la myrte, le safran ou la figue locale. Depuis toujours, il s'approvisionne auprès d'un réseau de petits producteurs qui lui fournissent d'autres emblèmes corses comme les agrumes, les noisettes, la farine de châtaigne, le miel ou l'huile d'olive qu'il travaille en version salée au même titre que le basilic du jardin, le poivron et même… l'anchois. Attaché à l'excellence, Pierre Geronimi a aussi tapé dans l'œil des grands chefs qui font appel à lui pour créer des gammes de crèmes et de sorbets mais aussi de grandes marques de vins et de spiritueux pour imaginer des déclinaisons à partir de leurs grands crus. Et si vous n'allez pas en Corse en vacances cet été, pas d'inquiétude, Pierre Geronimi est aussi installé à Paris, à Monaco et à Seyssins dans la banlieue de Grenoble.

© VALERY GUEDES

PROVENCE
## PHILIPPE FAUR

Si vous vous désolez de savoir que Philippe Faur n'a qu'une boutique en Ariège et une à Aix-en-Provence, vous allez vite retrouver le sourire en apprenant qu'il livre à domicile. Maintes fois récompensé pour son talent et sa créativité – il est à l'origine de la création d'un sorbet au caviar pour la famille Petrossian –, Philippe Faur a pris la suite de son père, glacier autodidacte. Depuis l'ouverture de son atelier en 1998, Philippe a créé plus de 120 parfums, dont une centaine de crèmes glacées sucrées puis des salées et, enfin, plus récemment, des sorbets qui ont la particularité d'avoir une teneur en fruits de 92 %... presque une rareté dans le métier. Pas d'arôme artificiel, pas de conservateur, pas de colorant, pas d'exhausteur de goût, Philippe est un artisan qui veut que vous ayez en bouche le goût authentique de chaque matière première. Dans sa gamme, dont une partie est en bio, fabriquée en Ariège, pas de superflus ou d'accords inédits. Le produit pour le produit comme le cassis, le citron vert, la banane, le lait de chèvre, le lait de brebis d'Ariège, la noisette ou la violette. Et puisque vous en êtes à commander pour les recevoir à la maison, profitez-en pour oser les salées avec le sorbet betterave ou la crème glacée ciboulette.

Terre Dauphinoise

**Date : 11 juillet 2019**
Page de l'article : p.24
Journaliste : Mylène Coste

Chaîne du froid

**PETITS FRUITS /** Il y a un an, Maryne Caillet s'est installée en petits fruits, entre Tournon et Éclassan (Ardèche), et a créé « Entre deux champs ». Aujourd'hui, son atelier de transformation s'agrandit et la jeune femme récolte avec délice les premiers fruits de son travail.

# " Entre deux champs " : des fruits rouges à toutes les sauces

**Maryne Caillet s'est installée en mai 2018** en production de petits fruits qu'elle transforme en confitures, sirops, nectars et bientôt bâtonnets glacés.

Terre Dauphinoise

**Date : 11 juillet 2019**
Page de l'article : p.24
Journaliste : Mylène Coste

De la théorie à la pratique, il n'y avait qu'un pas. Maryne Caillet l'a franchi. Ingénieure agronome diplômée de l'Isara[1], et après plusieurs postes dans l'agroalimentaire, cette petite fille de paysans de l'Ain a décidé de s'installer en agriculture. « *Après la naissance de mon deuxième enfant, j'ai décidé de concrétiser mon envie de m'installer*, raconte la jeune femme, installée à Tournon. *Travailler sur du vivant, avec les saisons, est quelque chose qui m'attirait depuis longtemps. En gourmande assumée, j'ai choisi de me lancer en petits fruits, une culture peu mécanisée.* »

L'opportunité s'est bientôt présentée : une parcelle de 2 000 m², en fraises et framboises, cherchait repreneur à Éclassan. Accompagnée par la chambre d'agriculture, Maryne Caillet y a effectué un stage de reprise pour aborder tout en douceur le métier, avant de devenir officiellement agricultrice en mai 2018. Aujourd'hui, la ferme « Entre deux champs » compte un peu moins d'un hectare en production, dont une grande partie sous serres. Framboises, fraises, mais également quelques groseilles et baies de cassis sont ainsi cultivées, entièrement en bio, entre Éclassan (la majorité), à 500 m d'altitude, et Tournon.

Productrice... mais pas seulement !

« *La transformation a toujours fait partie de mon projet*, insiste l'exploitante. *C'est pourquoi je me suis formée en transformation avant même de m'installer, et ai toujours considéré cette partie de mon travail comme tout aussi importante que la production.* » Elle confectionne ainsi sirops, confitures, nectars et bientôt bâtonnets glacés dans son tout nouveau laboratoire d'environ 150 m² à Tournon. Des produits pour l'heure uniquement vendus dans le magasin de producteurs « l'Escale Paysanne » de la Voulte, puisqu'elle a provisoirement abandonné les marchés locaux pour se concentrer sur le démarrage de l'atelier de transformation. La productrice, qui fournit également ses produits à quelques restaurants, glaciers et pâtissiers locaux, cherche par ailleurs à élargir ses débouchés. Aussi ne manque-t-elle pas d'idées pour faire évoluer sa gamme de produits. « *J'ai voulu diversifier la production avec la groseille et le cassis, idéals pour la transformation, mais envisage aussi de faire des plantes aromatiques de type verveine ou menthe pour les sorbets. Et pourquoi pas un peu de tomates, pour faire un ketchup ardéchois !* »

Productrice, transformatrice, mais aussi commerciale, Maryne Caillet trouve malgré tout le temps de s'impliquer dans les réseaux. Membre du conseil d'administration de Bienvenue à la Ferme Ardèche depuis peu, elle est aussi labellisée « Goûtez l'Ardèche », « *une belle manière de mettre en avant mes produits mais aussi le lien avec le territoire.* » Et parce qu'elle juge la communication auprès des consommateurs importante, la productrice sera présente dans le village des producteurs du prochain Festival Aluna avec ses produits. Elle y lancera sa dernière création : les bâtonnets glacés. Une vraie vitrine pour « Entre deux champs » !

**Mylène Coste**

le Jura
AGRICOLE ET RURAL

**Date : 12 juillet 2019**
Journaliste : Mylène Coste



**PETITS FRUITS /** Il y a un an, Maryne Caillet s'est installée en petits fruits, entre Tournon et Éclassan (Ardèche), et a créé « Entre deux champs ». Aujourd'hui, son atelier de transformation s'agrandit et la jeune femme récolte avec délice les premiers fruits de son travail.

# « Entre deux champs » : des fruits rouges à toutes les sauces

De la théorie à la pratique, il n'y avait qu'un pas. Maryne Caillet l'a franchi. Ingénieure agronome diplômée de l'Isara1, et après plusieurs postes dans l'agroalimentaire, cette petite fille de paysans de l'Ain a décidé de s'installer en agriculture. « *Après la naissance de mon deuxième enfant, j'ai décidé de concrétiser mon envie de m'installer, raconte la jeune femme, installée à Tournon. Travailler sur du vivant, avec les saisons, est quelque chose qui m'attirait depuis longtemps. En gourmande assumée, j'ai choisi de me lancer en petits fruits, une culture peu mécanisée.* » L'opportunité s'est bientôt présentée : une parcelle de 2000 m2, en fraises et framboises, cherchait repreneur à Éclassan. Accompagnée par la chambre d'agriculture, Maryne Caillet y a effectué un stage de reprise pour aborder tout en douceur le métier, avant de devenir officiellement agricultrice en mai 2018.

Aujourd'hui, la ferme « *Entre deux champs* » compte un peu moins d'un hectare en production, dont une grande partie sous serres. Framboises, fraises, mais également quelques groseilles et baies de cassis sont ainsi cultivées, entièrement en bio, entre Éclassan (la majorité), à 500 m d'altitude, et Tournon.

## Productrice... mais pas seulement !

« *La transformation a toujours fait partie de mon projet, insiste l'exploitante. C'est pourquoi je me suis formée en transformation avant même de m'installer, et ai toujours considéré cette partie de mon travail comme tout aussi importante que la production.* » Elle confectionne ainsi sirops, confitures, nectars et bientôt bâtonnets glacés dans son tout nouveau laboratoire d'environ 150 m² à Tournon. Des produits pour l'heure uniquement vendus dans le magasin de producteurs « *l'Escale Paysanne* » de la Voulte, puisqu'elle a provisoirement abandonné les marchés locaux pour se concentrer sur le démarrage de l'atelier de transformation. La productrice, qui fournit également ses produits à quelques restaurants, glaciers et pâtissiers locaux, cherche par ailleurs à élargir ses débouchés. Aussi ne manque-t-elle pas d'idées pour faire évoluer sa gamme de produits. « *J'ai voulu diversifier la production avec la groseille et le cassis, idéals pour la transformation, mais envisage aussi de faire des plantes aromatiques de type verveine ou menthe pour les sorbets. Et pourquoi pas un peu de tomates, pour faire un ketchup ardéchois !* »

Productrice, transformatrice, mais aussi commerciale, Maryne Caillet trouve malgré tout le temps de s'impliquer dans les réseaux. Membre du conseil d'administration de Bienvenue à la Ferme Ardèche depuis peu, elle est aussi labellisée « *Goûtez l'Ardèche* », « *une belle manière de mettre en avant mes produits mais aussi le lien avec le territoire.* » Et parce qu'elle juge la communication auprès des consommateurs importante, la productrice sera présente dans le village des producteurs du prochain Festival Aluna avec ses produits. Elle y lancera sa dernière création : les bâtonnets glacés. Une vraie vitrine pour « *Entre deux champs* » !

**Mylène Coste**

LE REVEIL

Date : 07 aout 2019
Journaliste : LESLIE MARY

Hôtellerie

# « Ceux qui restent ont su s'adapter »

Dominique Rignanese et son épouse, Anne-Catherine, avec laquelle il dirige l'Auberge des Murets à Chandolas.

**Dominique Rignanese, président des hôteliers de l'UMIH, dresse le bilan de la situation hôtelière en Nord-Ardèche et pour lui, la survie des hôtels, comme de tout secteur, passe par l'adaptation.**

Le secteur du tourisme a bien changé ces dernières années. Surtout vis-à-vis du logement. En effet, les vacanciers se sont vus offrir de nouvelles opportunités telles que le camping, la location entre particuliers ou les chambres d'hôtes... Et c'est ainsi qu'une soudaine concurrence a frappé les hôteliers de plein fouet !

## Une question d'adaptation

Pourtant, au final, on peut, peut-être, y voir un mal pour un bien car d'après Dominique Rignanese, président des hôteliers de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie, « cela a permis de se remettre en question et maintenant, on sait comment réagir ». Mais qu'insinue-t-il par « réagir » ? « Beaucoup ont fermé ces dernières années, mais ceux qui restent ont su s'adapter », répond alors le président des hôteliers avant de préciser : « ceux qui ont subsisté étaient non seulement les plus stables, mais aussi ceux qui avaient les moyens d'investir pour se mettre aux normes... ». Car oui, il s'est avéré que plutôt qu'une question de concurrence déloyale ou trop soudaine, le vrai fond du problème était principalement lié à l'état général de l'hôtellerie française : un secteur très vieillissant... Un constat qui en a amené un autre, celui d'aujourd'hui : où en est-on de cette concurrence ? Les hôteliers luttent, à présent, à armes égales avec leurs rivaux ? « Ce n'est pas un problème, c'est un marché qui évolue. Alors oui, on perd de la clientèle mais ce n'est pas forcément parce que tout le monde s'est mis sur le marché... », dévoile Dominique Rignanese. Il tente ainsi d'évoquer une baisse de fréquentation qui touche l'ensemble des acteurs du marché : le problème des touristes qui partent ou qui ne viennent pas.

## Un nouveau rythme

Des mots qui peuvent inquiéter, certes, mais le président des hôteliers rassure en confiant que globalement la situation en Nord-Ardèche est satisfaisante. Cela, car en fin de compte, avec la mise en place de nouveaux sys-

LE REVEIL

**Date : 07 aout 2019**
Journaliste : LESLIE MARY

tèmes (réservation en 3 clics notamment), tout le monde arrive malgré tout à se débrouiller. Il faut d'ailleurs souligner qu'entre le tourisme d'affaires qui se développe et les périodes d'affluences qui changent, le chiffre reste constant. Seule nuance : les gains qui s'étalent sur toute l'année. Une bonne chose pour les vacanciers, comme pour les hôteliers puisque cette organisation permet une nouvelle dynamique : une répartition plus équitable, moins de tourisme de masse, de meilleures disponibilités pour les clients, et gain d'un meilleur service avec des prix plus attractifs.

**LESLIE MARY**

le dauphiné libéré

Date : 11 aout 2019
Page de l'article : p.9

# Du lait frais et des produits locaux, le secret de Chauvet

Chez le chocolatier Chauvet, la glace de l'été est inspirée par les infusions. Le promeneur peut déguster un parfum framboise-thé des montagnes bleues ou pêche-verveine dans le boulevard Gambetta, à Aubenas, ou à Ucel. Le sorbet citron vert gingembre séduit toujours autant pour son aspect rafraîchissant, tout comme la traditionnelle vanille de Madagascar ou de Tahiti. Beaucoup de parfums sont labellisés Goûtez l'Ardèche.

Pour le chocolatier, une bonne glace se compose de lait frais livré chaque matin par la laiterie Carrier, avec un assemblage de chocolat maison ou de bons produits locaux. Il faut ajouter un peu d'air à la recette pour gagner en onctuosité.

Pierre Chauvet est également propriétaire des Glaces de l'Ardèche, accessibles au grand public dans les magasins et distribuées dans les cafés et restaurants de la Drôme et de l'Ardèche. Pour les glaces estampillées Pierre Chauvet, les variétés de fruits sont plus exceptionnelles, à l'instar de la mangue Alphonso ou de la myrtille sauvage.

0Gw2dfycFiJGiiomeVxL0fOh1wDFaXyeYbuAejErQmK5eInI7vAVxymycFSRp7N4OMTFk

l'Avenir Agricole de l'Ardèche

**Date : 22 aout 2019**
Journaliste : M.C.

**PAUSE GOURMANDE /** La Fête de l'agriculture est l'occasion de découvrir le territoire qui l'accueille... Et celui-ci ne manque pas d'adresses gourmandes, comme celle de l'auberge du Bez.

# L'Auberge du Bez, une pépite pour les papilles

Qui connaît la Montagne Ardéchoise connaît forcément l'Auberge du Bez. Adresse incontournable pour les gourmands amoureux des produits du terroir, l'établissement vieux de près d'un siècle conserve toujours tout son charme. Quatre générations s'y sont succédées... Et si pères et fils n'ont jamais tari d'idées nouvelles et d'inventivité, ils n'en ont pas moins conservé toute l'âme originelle du lieu : celle d'une cuisine authentique, traditionnelle, généreuse, à partager dans la chaleur d'un feu de cheminée.

## Cuisine de terroir, esprit chaleureux

Perchée sur les hauteurs de Borne, entre versants atlantique et méditerranéen, l'Auberge du Bez offre une vue imprenable sur la Croix de Bauzon. Entourée de pâturages, l'hôtel-restaurant a pris ses quartiers dans une ancienne écurie. Marie-Pierre et Thierry Champel y accueillent les visiteurs dans un esprit familial et chaleureux. « *Nous proposons une cuisine du terroir, confectionnée à partir des meilleurs produits de la Montagne ardéchoise*, affiche Marie-Pierre Champel. *Nous sélectionnons des éleveurs locaux pour nos viandes et nos produits laitiers. Nos assiettes ? L'agneau du plateau, le confit de lapin, la truite ardéchoise fumée, la cassolette d'escargots de la vallée de l'Eyrieux, l'omelette aux cèpes...* » Sans oublier les jambons crus, jésus, pâtés, caillettes et la maôche traditionnelle, spécialité de la maison. « *Nous produisons également notre propre beurre en baratte.* »

Autre incontournable de la maison : la chantilly maison à base de crème de lait du Plateau, issu des laiteries Carrier et Rissoan. La glace artisanale aux myrtilles, à la framboise ou aux châtaignes de pays, des Maisons Pierre Chauvet et Terre Adélice, sont agrémentées de nombreuses douceurs nées de l'imagination de Marie-Pierre, comme les macarons, le crumble et les coulis...

## La Maison a ses fidèles

Labellisée « Goûtez l'Ardèche » et « les étapes savoureuses d'Ardèche », l'Auberge du Bez est également « Accueil du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche », « Bistrot de pays », « Gîte d'étape » et « Accueil randonneurs »... Des distinctions ô combien méritées pour cet établissement de qualité qui accueille de nombreux vacanciers mais aussi des sportifs, des randonneurs aux cyclistes en passant par les skieurs. La famille Champel n'en délaisse pas pour autant sa clientèle locale : « *Nous recevons de nombreux habitués, des habitants des environs et de toute l'Ardèche. Des fidèles de la maison, qui se succèdent de générations en générations : ils venaient ici quand ils étaient enfants et y invitent aujourd'hui leurs propres petits-enfants. Nous avons créé de vraies amitiés !* », se félicite Marie-Pierre Champel.

Un établissement à découvrir et à faire découvrir sans modération ! ■ **M.C.**

**L'Auberge du Bez** accueille les visiteurs dans une ancienne écurie restaurée.

l'Avenir Agricole de l'Ardèche

Date : 29 aout 2019

**AGRITOURISME /** Deux visites-dégustations entrecoupées d'une pause déjeuner dans un restaurant gourmand : c'est la formule proposée par les circuits « Les Étapes savoureuses d'Ardèche ». Nous avons testé l'un d'entre eux, entre Joyeuse et Beaulieu.

# Un circuit à la découverte des produits ardéchois !

**Marc Sandevoir et sa chargée de marketing Marine,** fiers de leur pâté au basilic labellisé « Goûtez l'Ardèche ».

l'Avenir Agricole de l'Ardèche

Date : 29 aout 2019

ÉTAPE 1 / Conserverie Marc Sandevoir (Joyeuse).

# " Des recettes plein la tête ! "

Comme il fait bon se promener dans les ruelles étroites et les vieux « goulajous »[1] de Joyeuse la médiévale ! Fondée par Charlemagne, selon la légende, la vieille cité a gardé tout son caractère et sa fierté d'antan. Ce n'est pas par hasard que Marc Sandevoir a choisi la ville pour y installer sa conserverie artisanale, première escale de notre circuit « Les Étapes savoureuses d'Ardèche ». Cet Auvergnat, ancien responsable Recherche & développement chez Nestlé et ex-directeur d'une fabrique ardéchoise de salaisons, manie les textures et les saveurs comme personne ! Durant sa carrière, il a nourri des idées de recettes dans un coin de son esprit... Il leur a donné forme dès 2012, à l'ouverture de sa conserverie où il fabrique et vend des conserves artisanales gastronomiques.

## Redonner à la conserve ses lettres de noblesse

« *Je voulais m'affranchir des produits frais, et surtout redonner ses lettres de noblesse à la conserve ! Je ne travaille qu'avec des produits nobles, naturels, locaux et de qualité. Je sélectionne moi-même mes fournisseurs. Nous avons en Ardèche une grande quantité de produits de qualité à notre disposition, pourquoi aller en chercher ailleurs ?* » Cet artisan gourmand a développé plus de 85 recettes qui mêlent tradition et innovation. Plats cuisinées, soupes, gammes « apéritif », pâtes à tartiner végétales, confitures et desserts... « *J'ai encore des recettes plein la tête* », affiche Marc Sandevoir. Son pêché mignon ? « *Nos rillettes de porc au jambon de pays* ». Mais c'est sans doute la caillette et la douceur de châtaignes de Marc Sandevoir qui ont le plus de succès auprès du public. Marine, chargée de marketing à la conserverie, d'ajouter : « *Les rillettes de canard à l'orange confite ou encore le gâteau de Cécile – un intense moelleux à la châtaigne sans farine – ont aussi conquis le cœur des clients !* » ■

1. Nom qui désigne les petits passages voûtés reliant la Grand'Rue aux rues parallèles.

Reliefs

**Date : Septembre - novembre 2019**
Page de l'article : p.26

C'EST BEAU, C'EST BON !

© Shutterstock

# Champignons C'est la saison !

La chaleur de la fin de l'été, suivie des pluies automnales constituent les conditions idéales pour l'apparition des champignons. Les premiers frimas de l'hiver les font disparaître. Ils sont donc présents actuellement sur les marchés, profitez-en !

Très appréciés en cuisine par les grands chefs tout autant que dans la cuisine familiale, les champignons attirent tous les ans de nombreux amateurs sur les marchés mais aussi dans les forêts.

Pour les ramasser dans les bois, l'autorisation du propriétaire est nécessaire et une bonne connaissance de la mycologie est de rigueur. Il faut des années d'expérience pour reconnaître à coup sûr un champignon comestible.

L'Ardèche est un territoire où le cèpe est roi et abondant selon les années.

La cueillette apporte un revenu complémentaire aux cueilleurs, notamment en montagne ardéchoise.

Il existe d'autres champignons moins connus que le cèpe, mais tout aussi délicieux : girolles, mousserons, lactaires délicieux, lépiotes élevées (coulemelle), trompettes-de-la-mort, pieds de mouton, morilles, pieds bleus, petits gris grisets, rosés des prés... ainsi que les précieuses truffes.

La truffe noire, de son nom savant Tuber melanosporum, est le fruit d'une rencontre improbable : celle d'un champignon (le mycélium) et d'un arbre.

On en trouve sur les terres argilo-calcaires de l'Ardèche méridionale au pied des chênes verts et blancs, des noisetiers, du cade... et à Ruoms où des marchés de la truffe d'été et d'hiver ont été remis en place par le Syndicat des trufficulteurs de l'Ardèche. Prochain rendez-vous : le 22 décembre, avec la fête de la truffe d'hiver (vente directe de truffes par les producteurs, démonstration de cavage, vente de chênes mycorhizés certifiés...).

## Des champignons sauvages... aux cultivés

Très bien adaptée à l'agriculture durable, la culture des champignons se développe. Elle a plusieurs avantages : elle réutilise les déchets agricoles, elle donne une production élevée par surface cultivée ; après la récolte, le substrat utilisé fournit un excellent amendement du sol.

Parmi la production de champignons, on distingue la culture du champignon de couche (ou champignon de Paris) et la culture des autres champignons (pleurote, shiitake ou lentin du chêne, coprin, pied bleu...), qui est apparue ces dernières années.

**A noter :** Foire aux champignons, chevaux et produits du terroir le 13 octobre à Saint-Cirgues-en-Montagne.

Page réalisée avec la marque collective Goûtez l'Ardèche®

**+ D'INFOS**
et recettes de champignons sur www.gouteziardeche.fr

l'Avenir Agricole de l'Ardèche

Date : 12 septembre 2019

Agenda

# Assemblée générale

## Ardèche le goût

Le centre de développement agroalimentaire Ardèche le goût organise son assemblée générale, lundi 23 septembre à 9h30, à l'espace Entreprises Centre Ardèche CCI de l'Ardèche à Privas.

jeudi 12 septembre 2019 |

# L'Ardèche à vélo

## Des bords du Rhône aux villages perchés, pas d'inquiétude avec un vélo à assistance électrique, vous profiterez des magnifiques sites en peu d'effort !

**La Via Rhôna, entre Rhône et sites médiévaux**

On emprunte cette voie cyclable sur 27 km, entre **Le Pouzin** et **Rochemaure**. Une antique voie romaine longe le fleuve, offrant par intermittence un aspect sauvage. Elle traverse aussi le cœur de **petits villages** comme Baix, dont on est loin d'imaginer le charme lorsqu'on circule sur la route. À ce titre, on marque deux arrêts. **Cruas**, à l'ombre de sa cimenterie, paraît peu engageant et c'est là l'erreur. Ce discret village mérite toute votre attention avec son bijou d'abbatiale, une des rares églises d'Europe à posséder une tribune monastique, à l'incroyable histoire (visite guidée avec l'office du tourisme). Au-dessus du village, le site médiéval et son ensemble de maisons, entourées de fortifications, témoignent d'un passé défensif. Autre village médiéval, Rochemaure et les ruines de son château perché sur un piton rocheux. Baladez-vous dans ses ruelles tortueuses qui grimpent jusqu'au château pour vous imprégner de son ambiance et aborder un superbe panorama sur la **vallée du Rhône**. Enfin, pour vous offrir une petite sensation, traversez le Rhône par la passerelle himalayenne (pont suspendu). Plus d'infos sur sud-ardeche-tourisme.com.

**À l'assaut de trois villages de caractère**

Au départ d'**Aubenas**, fière à juste titre de son château et de son marché (un des plus grands marchés d'**Ardèche du Sud**), on pédale le long de routes bucoliques, traversant forêt de pins maritimes, côtoyant oliveraies, faysses (terrasses) et vignobles. Un circuit sur mesure, accessible à toute la famille. On en oublie les quelques grimpettes, d'autant que le parcours alterne les maisons de grès d'**Ailhon** et celles toute en pierres blanches et ocre de **Vinezac**. Chassiers, lui, affiche son caractère médiéval au cœur d'un paysage cévenol. On est tenté de marquer de longues pauses, à l'ombre des platanes, dans chacun de ses villages.Qu'à cela ne tienne, profitons au mieux de leur charme et de leur authenticité. Plus d'infos sur aubenas-vals.com

**À toute vapeur, dans la vallée du Doux**

Cette fois, on embarque son vélo à bord du **Mastrou**, un authentique **train à vapeur** (infos sur trainardeche.fr) pour traverser la verdoyante **vallée du Doux**, aux paysages inaccessibles par la route. Le petit train tiré par sa locomotive longe les précipices, franchit le Doux par des viaducs, coupe les boucles par des tunnels. C'est un voyage dans le temps qui mène jusqu'à Lamastre — à faire absolument les jours de **marché** (mardi et samedi) — avec un premier arrêt au village de caractère de **Boucieu-le-Roi**... Cette ville royale du XIIIe siècle a conservé la maison du bailli et son pont médiéval qui lui donne une certaine prestance, même si aujourd'hui, il s'est

transformé en paisible village. Et le gros avantage en prenant d'abord le train est que le retour à vélo se fera dans le sens de la descente ! De quoi filer bon train mais on n'oubliera pas pour autant de marquer quelques arrêts en bord de rivière pour se rafraîchir ou pique-niquer. Enfin, on terminera son parcours à **Tournon-sur-Rhône**, où le fleuve majestueux coule au pied de vignobles en terrasse (on est au cœur de l'appellation saint-joseph). Profitez-en pour flâner au bord de son port de plaisance ou le long de ses ruelles pittoresques. Plus d'infos sur ardeche-hermitage.com.

**Prêt à partir ?**

**Où dormir :**

**Le Cèdre de Soyons***

Situé sur la rive droite du Rhône, à Soyons, à proximité de la Via Rhôna, cette ancienne maison de maître, labellisée « accueil vélo », propose aussi une table gourmande.

À partir de 85 € la chambre double. Infos au 04 75 60 83 55 ou lecedredesoyons.fr

**La Musardière**

Une ancienne ferme du XVIIe siècle, aux abords d'Alba-la-Romaine, labellisé « gîtes de France », offre un accueil chaleureux grâce aux chambres et table d'hôtes d'Anita et Patrick.

Convivialité et saveurs locales sont au rendez-vous. À partir de 55 € la chambre double. Infos au 04 75 49 85 81 ou sur ardeche-lamusardiere.com

**Hôtel-restaurant Azalées***

À Tournon-sur-Rhône, à deux pas des quais animés, l'hôtel, labellisé « Accueil Vélo », abrite 38 chambres, colorées et ensoleillées.

À partir de 73 € la chambre double. Infos au 04 75 08 05 23 ou hotel-azalees.com

**Composer son parcours**

Ardeche-a-velo.com

Villagesdecaractere-ardeche.com

Goutezlardeche.fr, pour des pique-niques de produits locaux.

**Infos tourisme**

ardeche-guide.com

A lire aussi : L'Ardèche dévoile ses trésors

## SUR LE MÊME THÈME - VOYAGES

**A la découverte de la Camargue**

**Auch, sur les terres de d'Artagnan**

**10 destinations sensationnelles que vous allez adorer !**

l'Avenir Agricole de l'Ardèche

Date : 19 septembre 2019

# Agenda

## Erratum

### Fredon : prospection flavescence dorée

Le rendez-vous de la fédération régionale de défense contre les organismes nuisibles (Fredon) sur la « flavescence dorée », annoncée le 1er octobre à Bourg-Saint-Andéol dans notre précédente édition, n'aura finalement pas lieu.

**Informations :**
**Fredon (Privas) 06 75 07 22 73.**

## Assemblée générale

### Ardèche le goût

Le centre de développement agroalimentaire Ardèche le goût organise son assemblée générale, lundi 23 septembre à 9h30, à l'espace Entreprises Centre Ardèche CCI de l'Ardèche à Privas.

## Réunions

### Montagne ardéchoise : un espace de travail partagé et collaboratif

La Trame 07[1] et la communauté de communes Montagne d'Ardèche organisent un temps d'échanges autour de la création d'un lieu d'activités partagées, le vendredi 20 septembre de 19 h à 21 h au Bistrot de pays La Reine des prés à Lachapelle-Graillouse. Tous les professionnels (indépendants ou télétravailleurs) susceptibles d'être intéressés par un espace de travail partagé et collaboratif sur le secteur de Sainte-Eulalie, du Béage et de Coucouron sont vivement invités à venir assister à ce temps d'échanges.

1. Support pour la promotion, le développement et la mise en réseau des espaces de coworking et des Tiers Lieux.

## Conférences

### Année Olivier de Serres

Dans le cadre des commémorations des 400 ans de la mort d'Olivier de Serres, trois journées d'échanges sur le thème « Quel Théâtre d'agriculture et mesnage des champs aujourd'hui ? » se tiendront les lundi 23, mardi 24 et mercredi 25 septembre au domaine du Pradel. Des conférences et temps d'échange sur diverses thématiques sont proposées : l'innovation en agronomie, les ressources naturelles, la diversité de l'activité agricole dans l'espace.

**Inscriptions obligatoires : 04 99 61 26 42 ou afa@supagro.fr**

## Loisirs

### Journées européennes du patrimoine

Les samedi 21 et dimanche 22 septembre, toute une série d'animations sont programmées aux quatre coins du département de l'Ardèche à l'occasion des Journées européennes du patrimoine.

**Plus d'informations en page 20.**

l'Avenir Agricole de l'Ardèche

**Date : 19 septembre 2019**
Journaliste : Myline Costa.



**ENVIRONNEMENT /** Fruits de plusieurs mois de concertations, deux contrats de transition écologique (CTE) ont été signés le vendredi 13 septembre par le Département, l'État et les intercommunalités ardéchoises.

# Les contrats de transition écologique sont signés !

« *Nous venons d'initier un mouvement désormais irréversible* », affiche avec fierté Laurent Ughetto lors de la signature des CTE ardéchois le 15 septembre. Emmanuelle Wargon, secrétaire d'État auprès du ministre de la Transition écologique, avait fait le déplacement en Ardèche pour l'occasion, accompagnée par son collègue au gouvernement Olivier Dussopt. Avec ces contrats, les signataires préparent ainsi l'Ardèche telle qu'ils souhaitent la voir dans 30 ans.

Les deux CTE (Nord et Sud Ardèche), engagent les différents partenaires dans un même projet pour le territoire : le Département, pilote de la démarche, l'État et les 17 EPCI ardéchoises, ainsi que nombre de partenaires à l'instar de la Chambre d'agriculture de l'Ardèche. « *En Ardèche, nous savons oublier nos désaccord ponctuels quand il s'agit d'oeuvrer pour notre destin commun* », se félicite le président du Département.

## L'agriculture au cœur du CTE

« *Les agriculteurs sont directement concernés par le changement climatique, et l'agriculture a déjà commencé sa transition,* souligne Jean-Luc Flaugère, président de la Chambre d'agriculture. *Quand le Département nous a sollicité pour le CTE, nous avons immédiatement répondu présents.* »

Le volet agricole du CTE, élaboré avec le concours de la Chambre, s'articule autour de cinq grandes thématiques : L'adaptation des exploitation au change-

l'Avenir Agricole de l'Ardèche

**Date : 19 septembre 2019**
Journaliste : Myline Costa.

ment climatique et la transition alimentaire ; la protection du foncier agricole ; la promotion de l'agriculture bio et des labels de qualité ; la valorisation des biodéchets, de la petite méthanisation et de l'agrivoltaïque ; le développement de la filière bois.

## Préparer l'agriculture de 2050

Afin de construire des stratégies d'adaptation au changement climatique, une étude prospective climatique et pédologique doit permettre d'appréhender quelles seront les conditions climatiques en 2050. « *Il s'agira d'adapter nos stratégies en fonction : pourra-t-on encore planter du châtaignier en dessous de 500 m ? Quels cépages seront les mieux adaptés ? etc.* », explique Régis Perrier, responsable « Valorisation des espaces naturels » à la Chambre. Un étude du même type doit permettre d'anticiper les évolutions des modes de consommation alimentaires à horizon 2050, et ainsi d'adapter l'offre de produits.

**Laurent Ughetto**, président du Département de l'Ardèche, et **Emmanuelle Wargon**, secrétaire d'État auprès de la ministre de la Transition écologique.

## Inventer de nouvelles manières de stocker l'eau

La question de l'eau en agriculture fait l'objet d'une double-réflexion : d'une part sur son utilisation la plus vertueuse et économe possible, via l'amélioration des techniques d'irrigation et le développement pratiques de travail au sol qui permettent une meilleure rétention de l'eau dans les sols (couverts végétaux, agroforesterie...). La modernisation des réseaux d'irrigation est également prévue pour éviter les déperditions. « *Mais cela ne suffira pas, et il faudra également pouvoir inventer de nouvelles modalités de stockage de l'eau en hiver, en veillant à préserver les milieux naturels et l'écoulement naturel des cours d'eau,* explique Régis Perier. *C'est ce à quoi nous travaillons.* » ■

**Mylène Coste.**

1. L'initiative « 4 pour 1000 » consiste à augmenter le taux de matière organique des sols agricoles chaque année de 4 g pour 1 000 g de CO2. Cela permettrait de compenser l'ensemble des émissions de CO2 produits par la planète en un an.

## ARDÈCHE / Les chiffres clés du CTE

**231 millions d'euros (M€)** pour trois ans (jusqu'à 2022)
**44 millions d'euros (M€)** pour 2019-2020 dont :
- 10 M€ par le Département
- 9 M€ par les EPCI
- 2 M€ par l'État

**17** intercommunalités signataires
**40** fiches actions et projets

Des objectifs ambitieux pour l'agriculture:
- **+ 10 %** d'augmentation de l'autonomie alimentaire du territoire via l'installation de jeunes agriculteurs
- **0 %** de pertes de terres agricoles
- **70 %** d'agriculteurs produisant sous signe de qualité et / ou en bio
- **-25 %** d'émissions de gaz à effet de serre en agriculture ■

## RESTAURATION SCOLAIRE / Agriculteurs, proposez vos produits aux collégiens ardéchois !

Le Département de l'Ardèche entend promouvoir les produits locaux, bio et/ou sous signe de qualité dans les assiettes des collégiens. Pour avancer sur ce sujet, les élus départementaux convient les agriculteurs et les entreprises de l'agroalimentaire à deux réunions, dont l'objectif est de poser les jalons d'une collaboration visant à favoriser l'approvisionnement en produits locaux. La création d'un groupement d'achat alimentaire départemental dédié est également envisagée.
Organisées en partenariat avec « Ardèche le goût », ces réunions se tiendront aux dates suivantes :
- **Le mardi 24 septembre à 18 h** au Collège du Vivarais **à Lamastre.**
- **Le mercredi 25 septembre à 18 h** au collège de Roqua **à Aubenas.** ■

**Inscription auprès de mcse@ardeche.fr.**

La Tribune
LE JOURNAL DU JEUDI

Date : 26 septembre 2019

PRIVAS « Ardèche le goût »

# Vers une consommation responsable

Le Centre de Développement Agroalimentaire « Ardèche le goût » tenait son assemblée générale le 23 septembre à la Chambre de Commerce et d'industrie de Privas sous la Présidence de Philippe Costet. « Ardèche le goût » est une association qui valorise le patrimoine culinaire ardéchois et aide au développement des entreprises agroalimentaires.

Une table ronde était organisée sur l'entreprise en transition pour un développement durable.

### Des événements pour tous les publics

« *L'Ardèche s'invite au menu* » dans 30 Ehpad, les rencontres professionnelles Foud'Ardèche, les 55 animations de médiation culinaire auront marqué l'année 2019 mais la grande nouveauté de l'année reste le lancement du pique-nique Goutez l'Ardèche® constitué de produits locaux de qualité. Les propositions de pique-nique sont affichées sur le site www.goutezlardeche.fr.

Pour 2020, « Ardèche le goût » se penche déjà sur les questions de transition alimentaire et mettra en avant des modes de consommation responsables. Le Mix Foud'Ardèche sera organisé du 13 au 15 mars 2020 à Bourg-Saint-Andéol et visera à répondre aux enjeux de transition écologique via la question de l'alimentation en 2 050. Le car Foud'Ardèche reprendra la route avec un nouvel atelier « la chasse au gaspillage ».

Les actions sont organisées autour de 4 grands axes : la commercialisation et les circuits courts, la communication et le tourisme gourmand, les marques de qualité, la formation et les métiers.

« *Poursuivre la dynamique engagée, susciter la créativité et l'innovation, prendre des risques, communiquer, sensibiliser à une consommation responsable, inscrire l'histoire de l'Ardèche, participer au développement du tourisme, créer du lien, entreprendre et partager* » sont autant d'objectifs déclinés par Philippe Costet et son équipe.

« Ardèche le goût » Tél. 04 75 20 28 08, www.ardechelegout.fr.

L'ECHO
Drôme Ardèche
LE VALENTINOIS

**Date : 28 septembre 2019**
Page de l'article : p.9
Journaliste : Frédéric Rolland

ACTEURS ÉCONOMIQUES

AGROALIMENTAIRE

# Ardèche le Goût régale

**ARDÈCHE** - Privas

Chargée de valoriser le patrimoine culinaire ardéchois et de fédérer ses acteurs et ambassadeurs, l'association Ardèche le Goût surfe sur une dynamique qui la conforte et l'autorise à voir plus loin. En attestent un nombre d'adhérents en progression constante et des actions de plus en plus reconnues.

L'ECHO
Drôme Ardèche
LE VALENTINOIS

**Date : 28 septembre 2019**
Page de l'article : p.9
Journaliste : Frédéric Rolland

Que mangerons-nous en 2050 ? De quoi notre alimentation quotidienne sera-t-elle faite dans une trentaine d'années ? Que faudra-t-il produire et transformer tout en restant dans les clous de la transition écologique ?

Ces questions constituent la trame du prochain Mix Foud'Ardèche sur lequel planche depuis le printemps 2018 les équipes du centre de développement agroalimentaire plus connu sous le nom d'Ardèche le Gôut.

À la fois collaboratif et participatif, cet évènement du type « émulsion d'idées » se déroulera à la Cascade (site qui héberge le Pôle national des arts du cirque à Bourg-Saint-Andéol) du 13 au 15 mars prochain. Il est l'un des nombreux rendez-vous proposés par l'association chargée de promouvoir le patrimoine alimentaire ardéchois et de fédérer ses différents acteurs.

Comme cela a été précisé ce lundi dans le cadre de l'assemblée générale qui s'est tenue dans les locaux privadois de la CCI, ces derniers - au nombre désormais de 194 - sont de plus en nombreux. L'association compte même deux collectivités (la com'com Ardèche Rhône Coiron et celle du bassin d'Aubenas) et espère en attirer d'autres (Pays Beaume-Drobie et Pays des Vans en Cévennes, notamment) comme l'autorise la refonte de ses statuts.

Lancé sur les routes en 2016, le car Foud'Ardèche continuera de sillonner les territoires en 2020, enrichi d'un nouvel atelier. En plus de l'offre initiale, il proposera une action de sensibilisation et d'éducation consacrée à la chasse au gaspillage en mettant l'accent sur les habitudes d'achat, de rangement, de valorisation des restes, etc.

En revanche, et malgré le succès des précédentes éditions, il n'y aura pas en 2020 de « Rencontres professionnelles ». La prochaine édition se déroulera donc en 2021 dans un lieu et avec une formule qui restent à définir.

Lancé en 2019 sur une douzaine d'événements, le pique-nique goûtez L'Ardèche sera reconduit en 2020. Constitué à hauteur de 80 % de produits locaux, conditionnés dans des emballages constitués de matières biodégradable ou recyclables, il répond aux tendances actuelles : nomadisme, prêt-à-manger, proximité.

Frédéric Rolland

***Une table ronde portant sur les enjeux et la mise en œuvre de la transition écologique en entreprise a permis de mieux appréhender certaines pratiques au travers les témoignages des sociétés Ekibio, Terre Adélice et ES Vinaigrerie.***

***Organisées début avril à Saint-Péray au Cep du Prieuré, les rencontres professionnelles font partie des actions phares menées par Ardèche le Goût en 2019. Plus de 400 professionnels y ont participé.***

le dauphiné libéré

**Date : 30 septembre 2019**
Page de l'article : p.13

Bourg-Saint-Andéol

Un cours de cuisine avec un chef étoiléL'association "Ardèche le goût" propose un cours de cuisine d'exception avec Richard Rocle, chef de l'Auberge de Montfleury à Saint-Germain. Une thématique: poissons et produits locaux, trucs et astuces pour se faire plaisir avec les produits de la mer. Réservations sur: www.lesetapessavoureuses.fr Lundi 30 septembre à 18h15. Lycée hôtelier Marie Rivier. Tarif:90 €.Ardèche le goût:04 75 20 28 08.

0IMhrEcxTNRIcfFmCgYEL7dsn0QjSIdzOH9ceGQr80ab2nxNHK4nQTzL2d862j6YYWQ3

# Le collège du Vivarais, objet de toutes les attentions !

*Visite de l'inspecteur académique à Lamastre.* JLB

## LAMASTRE

Le Département de l'Ardèche lance la démarche « Mon collège s'engage », qui s'inscrit dans le projet « Ardèche en Transition » et a pour ambition de favoriser l'approvisionnement des collèges ardéchois en produits locaux pour la restauration scolaire.

*Des élèves pas comme les autres : des producteurs locaux réunis au collège du Vivarais.*

Mardi 24 septembre, le collège du Vivarais ouvrait ses portes pour accueillir des producteurs locaux : Stéphanie Barbato, vice-présidente du Département en charge de l'éducation et des collèges, et Sébastien Bourdillon, chargé de mission restauration scolaire ont présenté la démarche et développé des axes de réflexion. Un buffet préparé par le centre du développement agroalimentaire « Ardèche le Goût » a clos cette réunion. Vendredi 26 septembre, Patrice Gros, inspecteur académique, et Pascal Reck, inspecteur chargé de l'information et de l'orientation, se rendaient à leur tour au Collège du Vivarais. Reçus par la principale Graziella Guiguizian, en compagnie de Jean-Paul Vallon, conseiller départemental, ils ont visité l'établissement, échangé avec des élèves, enseignants et membres du personnel, et ont souligné le dynamisme de l'établissement qui leur a laissé une impression très positive, *« à la fierté »* de la principale pour son collège.

La Tribune
LE JOURNAL DU JEUDI

**Date : 03 octobre 2019**
Journaliste : C.V

**ARDÈCHE** À l'heure du bilan pour la saison touristique

# Les courts séjours ont la côte

L'été est passé. Et avec lui, une partie de la saison dite touristique sur laquelle les professionnels du secteur ont été invités vendredi dernier à Vagnas à faire un bilan par Fabrice Brun. *« Le tourisme est notamment une chance pour l'Ardèche. Combien de services n'existeraient pas à l'année sans tourisme ? Avec les professionnels, l'objectif ici est donc d'avoir un point de saison avec peut-être des difficultés, mais aussi des points positifs et beaucoup de projets »* justifie le député.

Les professionnels du secteur et Fabrice Brun se sont réunis à Vagnas. C.V

### Des séjours plus courts

Une saison classée comme *« bonne dans l'ensemble »* pour l'hôtellerie, représentée ici par l'UMIH 07. *« Nous avons à faire remarquer que les établissements investissant et se rénovant, fonctionnent très bien. D'autres ont eux plus de mal à le faire, tant et si bien qu'il faut les aider »* pose Dominique Ringanese, son président. Il est vrai, avec *« une tendance vers plus de courts séjours et des clients étant plus intéressés par ce qui est patrimoine, culturel et gastronomique »*. Idem en partie du côté des gîtes, où l'on avance *« un phénomène de réservation à la dernière minute»* et *« des séjours de plus en plus morcelés »*. Le retour des Belges, et un *« plus »* de clients venus d'Île-de-France étant également observé.

### Le cas des campings

La tendance est elle plus *« mitigée »* pour les campings, nantis certes de *« nuitées qui s'approchent de 2018 »* mais avec des établissements *« 1 ou 2 étoiles qui ont peut-être du mal à se moderniser »*. Et dans ces débats, la CCI par la voix de sa directrice Véronique Chevalier, d'ouvrir le débat : *« La CCI est complétement à l'écoute pour ce qui est de l'emploi et de la formation. Nous avons remarqué que le monde du tourisme s'était en effet professionnalisé, et nous sommes aujourd'hui en train de relever le challenge de transformer un job en ce qui est un métier »*. Histoire de donner encore un peu plus de lumière à une vitrine nommée Ardèche.

***C.V***

l'Avenir Agricole de l'Ardèche

**Date : 03 octobre 2019**
Journaliste : A.L.

**AGROALIMENTAIRE /** En assemblée générale le 23 septembre à Privas, le Centre du développement agroalimentaire Ardèche le goût renforce ses actions et ses projets vers la commercialisation en circuits courts et la transition écologique.

# Zoom sur l'actualité d'Ardèche le goût

Depuis 10 ans, le Centre du développement agroalimentaire a su fédérer tout un réseau d'entreprises, de groupements, d'EPCI, de collectifs et d'associations... Aujourd'hui, il rassemble près de 200 adhésions et plus de 800 entreprises, a annoncé le président Philippe Costet, le 23 septembre à Privas. Parmi les nouveaux adhérents, on retrouve notamment le Comité interprofessionnel de la Châtaigne d'Ardèche, les Toqués d'Ardèche, le syndicat du Picodon, l'ADPPCA pour l'IGP saucisson et jambon sec d'Ardèche, 2 000 Vins d'Ardèche, Bienvenue à la Ferme, la Confrérie de la Maôche, le Syndicat de la truffe et le Syndicat des oléiculteurs de l'Ardèche méridionale.

## Créativité et innovation

La commercialisation en circuits courts et le renforcement de la transition écologique sont au centre des projets d'Ardèche le goût. De nouveaux concepts de développement des marques Goûtez l'Ardèche® et Les étapes savoureuses® sont en cours. Sur le volet du tourisme, la présence des produits ardéchois chez les hébergeurs, sites touristiques et structures d'accueil sera renforcée. La mise en place d'une gamme de produits de proximité sélectionnés et livrés par un grossiste a été évoquée par plusieurs adhérents lors d'un « atelier flash ».

Nouveaux modes de consommation, santé, laboratoire alimentaire, accessibilité à tous les publics, zéro déchets... Le Centre programme également des rencontres entre experts de la gastronomie, de l'alimentation, de la nature, de la communication et de la technologie ainsi que des citoyens lors d'un « Mix Foud'Ardèche » du 13 au 15 mars à Bourg-Saint-Andéol (La Cascade). Ils seront plongés en immersion pour inventer l'alimentation de demain en Ardèche.

Lors de cette assemblée, « l'entreprise en transition pour un développement durable » était d'ailleurs le thème d'une table ronde. L'occasion de mettre en avant et de s'inspirer de différentes entreprises du territoire qui prennent en compte les

l'Avenir Agricole de l'Ardèche

**Date : 03 octobre 2019**
Journaliste : A.L.

Plus d'une **cinquantaine d'adhérents** à l'association étaient **réunis à Privas lors de l'assemblée générale.**

enjeux sociaux, environnementaux et économiques dans leurs activités.

## Des actions adaptées à tous les publics

Comme chaque année, les évènements mis en œuvre par le Centre sont adaptés à tous les publics. Aux responsables et aux gestionnaires des établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (Ehpad) tout d'abord, l'opération « l'Ardèche s'invite au menu » a permis de les sensibiliser aux circuits de proximité et de les mettre en relation avec des producteurs et des fournisseurs ardéchois. 30 établissements ont participé à cette opération, soit près de 50 % des établissements ardéchois, et 3 200 repas ont été élaborés pour les résidents. Une prochaine opération est prévue du 7 au 13 octobre avec des restaurateurs du secteur de l'alimentation et de la restauration collective avec l'aide de la communauté de communes Ardèche Rhône Coiron et l'Office de tourisme Sud Ardèche Rhône et villages.

Autre action phare d'Ardèche le goût en 2019 : les « Rencontres professionnelles Foud'Ardèche » ont rassemblé, en avril à Saint-Péray, plus de 420 visiteurs autour d'une cinquantaine de stands d'entreprises agroalimentaires. La prochaine édition aura lieu en 2021 !

Lancé en mars dernier, le « pique-nique Goûtez l'Ardèche® », composé à 80 % de produits locaux et proposé dans des emballages biodégradables / recyclables, affiche des résultats prometteurs. Afin de développer la vente auprès des particuliers, l'ADT a mis à disposition un outil de vente en ligne avec 7 propositions de pique-nique disponibles sur 7 territoires (Lamastre, Chalencon, Privas, Vals-les-Bains, Saint-Étienne-de-Fontbellon, Chandolas, Les Vans).

## Médiation culinaire et partenariats

Dans le cadre du dispositif « Terralim, producteur de faire ensemble », 55 animations de médiation culinaire ont été organisées par le grand public et les scolaires, à travers l'animation d'ateliers de découverte du goût et des sorties du car Foud'Ardèche. Nouveauté, Ardèche le goût teste l'organisation d'un cours de cuisine grand public avec un chef étoilé dans un établissement de formation. La formule permet ainsi aux participants d'évoluer dans une cuisine professionnelle. Rendez-vous était donné ce lundi à la cuisine pédagogique du lycée hôtellier Marie Rivier de Bourg-Saint-Andéol, avec le chef étoilé Richard Rocle, de l'Auberge de Montfleury à Saint-Germain, autour de la thématique « Poissons et produits locaux, trucs et astuces pour se faire plaisir avec les produits de la mer ».

Le catalogue de services « À la découverte du goût et des produits ardéchois » a été mis à jour et distribués à plus de 200 établissements scolaires et partenaires.

Enfin, un nouvel atelier a pris place dans le car Foud'Ardèche, centré sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.

L'accompagnement des communautés de communes sur la transition alimentaire a été renforcé. Après Pays Beaume Drobie et Pays des Vans en Cévennes, des conventions de partenariat avec le Centre seront signées fin octobre avec Ardèche Rhône Coiron et Bassin d'Aubenas. Des actions sont également menées avec l'Association régionale des industries alimentaires (Aria). Lors de cette assemblée générale, les statuts ont été modifiés afin de permettre aux EPCI d'entrer dans la gouvernance du centre. « *Il est indispensable de poursuivre le développement des partenariats financiers comme opérationnels, qui sont des gages de pérennité pour notre association* », a rappelé Philippe Costet. ■

A.L.

l'Avenir Agricole de l'Ardèche

**Date : 03 octobre 2019**
Journaliste : A.L.

EN BREF /

## Ardèche le goût en chiffres

• 194 adhérents au centre de développement agroalimentaire.
• 300 000 € de budget.
• 249 entreprises référencées sur l'annuaire professionnel www.ardeche-agroalimentaire.fr
• 75 bénévoles.
• 15 286 personnes touchées en interventions extérieures (car Foud'Ardèche, ateliers du goût, formations, etc).

### Goûtez l'Ardèche

• 148 adhérents dont 86 producteurs / transformateurs, 38 restaurateurs, 3 traiteurs, 21 points de vente, 4 grossistes, 5 prestataires proposant une offre de pique-nique.
• 5 millions d'euros de chiffre d'affaires réalisés sous la marque Goûtez l'Ardèche.
• 441 produits agrées.
• 95 cahiers des charges.
• 172 contrôles.
• 144 analyses sensorielles.

### Foud'Ardèche

• Plus de 420 visiteurs aux 3e Rencontres professionnelles Foud'Ardèche, en avril à Saint-Péray.
• 50 ambassadeurs.
• 1 journée de visites d'entreprises réalisée.
• 1 nouvel atelier proposé sur « la chasse au gaspillage ».

### Les étapes savoureuses

• 82 adhérents dont 33 producteurs, 33 restaurateurs, 9 sites de découverte / musées, 7 organisateurs représentant 21 évènements.
• 33 professionnels cités dans les circuits de découverte.
• 500 bonnes adresses référencées dans le guide Miam Miam, édité à 30 000 exemplaires.
• 110 évènements Étapes savoureuses. ■

L'ECHO
Drôme Ardèche
LE VALENTINOIS

**Date : 05 octobre 2019**
Page de l'article : p.9
Journaliste : Frédéric Rolland

SEMAINE DU GOÛT

# L'Ardèche s'invite au menu

## ARDÈCHE - PRIVAS

**La Semaine du Goût se déroulera cette année du 7 au 13 octobre 2019. À cette occasion, Ardèche le Goût organise une opération intitulée « l'Ardèche s'invite au menu ! » avec la Communauté de communes Ardèche Rhône-Coiron et l'Office de Tourisme Rhône et Villages sud Ardèche.**

La gastronomie ardéchoise sera à la fête du 7 au 13 octobre prochain. Ardèche le goût organise en effet une opération intitulée « l'Ardèche s'invite au menu ! » avec la Communauté de communes Ardèche Rhône-Coiron et l'Office de Tourisme Rhône et Villages sud Ardèche. Cette opération a pour objectif de sensibiliser les acteurs de la restauration à l'approvisionnement local pour augmenter la part de produits locaux dans les repas servis, ceci afin de soutenir l'économie locale, favoriser les circuits courts et proposer des menus de qualité. Les restaurants, hôtels et établissements scolaires participants s'engagent donc à proposer pendant cette semaine des plats et menus élaborés à partir de produits ardéchois accompagnés de boissons ardéchoises.

Fort de son expérience avec la marque Goûtez l'Ardèche® et l'accompagnement à l'approvisionnement local, c'est le Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût » qui porte cette initiative. La Communauté de communes Ardèche Rhône-Coiron apporte, elle, un soutien financier à la démarche dans le cadre d'une aide de l'État (FISAC). Neuf restaurants (noms et adresses sur le site www.lesetapessavoureuses.fr) vont cuisiner les produits de leur territoire mais aussi la cuisine centrale intercommunale de Saint-Vincent-de-Barrès et la cuisine de Cruas. Elles prépareront, elles, des menus élaborés avec des produits locaux issus des circuits courts pour 10 restaurants scolaires du territoire soit 800 repas/jour. Les 60 bénéficiaires du portage de repas à domicile bénéficieront également de ces menus.

***Encourager l'utilisation de produits locaux dans la confection des repas dans la restauration traditionnelle et collective est l'objectif de cette opération.***

**Frédéric Rolland**

le dauphiné libéré

Date : 08 octobre 2019
Page de l'article : p.11

# La maôche, une « merveillouse » recette

Le Béage

La maôche, plat traditionnel de la montagne ardéchoise, était la reine de la fête qui lui était consacrée, samedi 5 octobre. Avec un concours amateurs, professionnels et enfants.

Samedi 5 octobre, les écoles ont répondu favorablement au premier concours des enfants de la fête de la maôche: quelques heures entre restaurateurs et écoliers attentifs, heureux d'apprendre cette fameuse recette.

La fête de la maôche, créée par Louis Schellino dans les années 2000 et son équipe, perdure encore. Pourquoi un plat si simple réunit autant? La confrérie de la maôche, c'est avant tout beaucoup de partage entre professionnels et particuliers, de la convivialité et du savoir-faire. Tous sont là pour faire valoir le savoir-faire ancestral, transmis par les aïeux depuis des générations. Tous partagent la même passion pour l'Ardèche et la montagne, dont la maôche est une richesse.

La confrérie souhaite continuer à partager de bons repas, et de réunir les villages entre monts et vallées dans un même objectif: promouvoir le plateau, mettre en avant leur amour pour la gastronomie de la Montagne. Comme a pu aussi le dire Nicolas Vernet, les membres de la confrérie sont plus que des confrères, ce sont des amis, dont le soutien sans faille et l'aide précieuse permettent de réussir cette fête. De nouveaux membres sont les bienvenus.

Un agrément auprès de "Goûtez l'Ardèche"

Maureen Brun, présidente de la confrérie, a, au nom des membres de la confrérie, remercié les personnes participantes au bon déroulement de la fête et des différentes actions: sponsors, radios, journaux, TV07, la communauté de communes Montagne d'Ardèche, représentée par Patrick Coudène et Charles Valette, le député (LR) Fabrice Brun, les mairies, dont celle du Béage, représentée par Jean-Marie Redon, le département de l'Ardèche, représenté par Bernadette Roche et Jérôme Dalverny, les producteurs, les fromageries, "Goûtez l'Ardèche", représenté par Philippe Costet, le crédit agricole, la confrérie de la châtaigne avec trois membres, Lou Pisadou, les Vignerons ardéchois, représentés par Alain Testud. Lors des discours officiels, élus et référents ont soutenu cette fête fédératrice et l'action de la confrérie pour perpétuer, promouvoir, défendre et transmettre la recette de la maôche.

Cette année, la confrérie de la maôche a obtenu un agrément auprès de "Goûtez l'Ardèche", qui permet désormais de reconnaître cette recette et d'avoir un cahier des charges validé par la marque.

« Merveillous païs ». Deux mots de conclusion de Maureen Brun, présidente de la confrérie de la maôche. La maôche, une « merveillous recette » à transmettre pour faire "goûter l'Ardèche", et être émerveillé par l'Ardèche à chaque coup de fourchette.

0KHzfCqmtSYdjnBbOlXcx5-FwC0Z9VwQnWSIEhQAkSGgQ-4SHM9nSKErRh20cAY5NmQy

La Tribune
LE JOURNAL DU JEUDI

Date : 10 octobre 2019

# Découvrez, cuisinez, dégustez

Ce lundi 30 septembre, le lycée hôtelier de Marie Rivier à accueilli une Master class culinaire d'une douzaine de personnes pour un cours de cuisine particulier.

L'association Centre du Développement agroalimentaire - Ardèche le goût est à l'initiative de cette deuxième soirée «Étape Savoureuse» placée sous l'étoile du chef Richard Rocle de l'auberge de Montfleury.

Le plateau technique de grande qualité du Lycée hôtelier Marie Rivier a permis à l'association de mettre en lien particuliers et professionnels de la restauration pour découvrir et transformer des produits locaux comme les brisures de châtaignes, cèpes et bardes de pin ardechois qui ont sublimé la lotte cuite à juste température par les participants. Ceux ci ont pu tout au long de la soirée déguster différents vins proposés par le caveau de Montfleury avant de partager tous ensemble un moment convivial autour des différents plats qu'ils avaient préparé.

Cet événement est le deuxième d'une série à thématiques variées visant à promouvoir des produits de qualité gastronomie ardéchoise. D'autres dates seront prévues. Pour tout renseignement: Ardèche le Gout contact@ardechelegout.fr ou le 04.75.20.28.08 À vos fourchettes !

l'Avenir Agricole de l'Ardèche

**Date : 10 octobre 2019**
Journaliste : Mylène Caste



**ARDÈCHE RHÔNE COIRON /** La communauté de communes lance pour la première fois son opération « L'Ardèche s'invite au menu », en lien avec Ardèche le goût. Neuf restaurants du territoire joueront le jeu du local, qui se tient jusqu'au 13 octobre.

# L'Ardèche s'invite au menu des restaurants !

Les restaurants de la communauté de communes Ardèche Rhône Coiron servent **des produits ardéchois toute la semaine** dans le cadre de l'opération « L'Ardèche s'invite au menu »

l'Avenir Agricole de l'Ardèche

**Date : 10 octobre 2019**
Journaliste : Mylène Caste

Ils sont neufs. Neuf restaurants à participer à l'opération « L'Ardèche s'invite au menu ! » initiée en 2014 par Ardèche le goût, la CCI[1] et la Chambre d'agriculture, et portée pour la toute première fois par la communauté de communes Ardèche Rhône Coiron[2].
« *Cette opération s'inscrit dans le cadre d'un projet plus large porté par notre collectivité et permis par le fond national d'intervention pour la sauvegarde de l'artisanat et du commerce (Fisac)*, détaille Yves Boyer, vice-président d'Ardèche Rhône Coiron en charge de l'économie. *Ce projet comprend des actions de maintien des commerces dans les centres-villes et les villages et a permis de mettre en place les marchés de producteurs de pays du Teil et de Rochemaure. Avec cette nouvelle action, et notre adhésion à Ardèche le goût, nous souhaitons aller plus loin encore dans la valorisation des produits locaux.* »

## Neuf chefs déjà adeptes de produits locaux

Neuf restaurants locaux se sont ainsi joints à l'initiative : le Bistrot du Regain, le restaurant La Fourchette et la Boucherie Thierry au Teil, le Bistronoma et le Marmitroll à Meysse, l'Hôtel « Rose des vents » à Baix, Lou Magnan à Saint-Thomé et la Table du Barrès à Saint-Vincent. Certains d'entre eux cuisinent déjà depuis longtemps avec des produits du terroir, à l'instar du Marmitroll : « *Nous sommes d'ailleurs labellisés Goûtez l'Ardèche et Les Étapes savoureuses d'Ardèche* », indique son chef. Pour d'autres, l'opération « L'Ardèche s'invite au menu ! » est une occasion d'aller encore plus loin dans la recherche de producteurs locaux. Ardèche le goût propose de les accompagner dans leur quête de bons produits locaux !
Avis au amateurs de bons produits Ardéchois, cette opération se tient jusqu'au 13 octobre dans le cadre de la Semaine du goût. ■

**Mylène Coste**

1. Chambre de commerce et d'industrie.
2. En lien avec l'office de tourisme Rhône et villages sud Ardèche.

**SEMAINE DU GOÛT /**

## L'Ardèche est aussi dans les assiettes de la restauration collective

Cette semaine, la restauration collective d'Ardèche Rhone Coiron participe aussi à l'opération « L'Ardèche s'invite au menu ». « *Des repas élaborés à base de produits ardéchois seront servis dans les assiettes des 800 écoliers de notre territoire, mais également à domicile pour les bénéficiaires des portages de repas*, souligne le président de la communauté de commune Éric Cuer. *Nous privilégions les produits ardéchois, bien au-delà de la Semaine du goût !* » Aussi les écoliers ont-ils célébré les saveurs ardéchoises avec leurs parents lors d'une « soirée du goût », ce lundi 7 octobre à Saint-Vincent-de-Barrès. Une occasion de découvrir le car Foud'Ardèche et ses animations ! ■

**BAIX /** Ils ont repris l'hôtel « La Rose des vents » il y a près d'un an... Et ont déjà plein d'idées pour lui donner un nouveau souffle ! Dominique Gérard et sa fille Amandine n'ont pas hésité une seconde à participer à l'opération « L'Ardèche s'invite au menu ! »

## Des Petits-dej' et brunchs ardéchois à l'hôtel Rose des vents !

**Amandine et Dominique Gérard**, qui participent à l'opération, ont lancé leur tout nouveau brunch à l'hôtel **La Rose des vents (Baix).**

S'ils ne s'occupent pas du restaurant de l'établissement baixois, ils comptent cependant bien mettre de l'Ardèche dans les petits déjeuners qu'ils servent à leurs clients. « *Nous tâchons déjà de favoriser au maximum les produits locaux. Mais cette opération a été l'occasion d'accélérer encore la recherche de producteurs locaux* », explique Amandine Gérard. Père et fille en ont aussi profité pour lancer leur tout nouveau « brunch » ardéchois, servi aux pensionnaires de l'hôtel mais également aux visiteurs chaque dimanche. « *Nous proposerons une assiette sucrée, une assiette salée et une assiette mixte, que nous changerons régulièrement en fonction des saisons et pour un prix raisonnable* », souligne Dominique Gérard. On salive déjà ! ■

© Valcom / Philippe Fournier

# Garanti 100% ardéchois

**Ardèche**

**Le cahier des charges** de la marque collective Goûter l'Ardèche® est très exigeant. Il garantit que les 400 produits concernés sont bien fabriqués avec des matières premières d'origine locale, ou encore que les 36 restaurateurs qui utilisent la marque proposent des menus ou des plats composés à 80 % de produits ardéchois. Déposée en 1991 et animée par le Centre du développement agroalimentaire Ardèche le goût, une association des chambres consulaires de l'Ardèche, elle a accompagné le développement des 200 entreprises adhérentes. « *Elle leur permet de mieux se connaître entre elles, d'être mieux identifiées auprès des consommateurs et de bénéficier des actions que nous mettons en place : site et annuaire en ligne, communication grand public, opérations dans les Ehpad et la restauration collective, service traiteurs et pique-nique…* », décrit Sandra Teyssier, chargée de projets de la marque.

**Contact : www.goutezlardeche.fr**

l'Avenir Agricole de l'Ardèche

Date : 17 octobre 2019

# L'image de la semaine

## À la découverte de la châtaigne et de sa biodiversité

Dans le cadre des journées « Ardèche en Chemins », organisées par l'Usep[1] en partenariat avec le comité interprofessionnel de la châtaigne d'Ardèche (Cica) les mardi 8 et jeudi 10 octobre, Ardèche le goût a proposé une animation autour de la châtaigne et de sa biodiversité. **Les écoles de Viviers, La Roubine, Le Pouzin, Bourg-Saint-Andéol Sud, La Voulte Centre, Saint-Priest, Veyras et Tournon Quai** ont assisté à cette animation qui a eu lieu à la salle La Comballe à Veyras. L'animation était composée de deux ateliers. Le premier concernait la découverte de la culture de la châtaigne en Ardèche, ses différents processus de transformation et la découverte des arômes, à travers trois crèmes de châtaignes différentes agréées Goûtez l'Ardèche®. Le second atelier portait sur la différence entre châtaignes et marrons et sur la découverte des paysages dans une châtaigneraie. La curiosité, la gourmandise et l'envie d'échanger ont pu être décelées sur le visage des écoliers et des accompagnateurs. Une nouvelle journée d'animation aura lieu à Laurac-en-Vivarais jeudi 17 octobre. ■

1. Union sportive de l'enseignement du premier degré.

Abeilles et Fleurs

**Date : Octobre 2019**
Journaliste : Francis Gruzelle

# Syndicats

## 07-26-30-38-41-42-48-84 - Sud-Est

### Concours des miels du Sud-Est 2019

Malgré des récoltes de miel très faibles dans la plupart des départements participants, le 33e Concours des miels du Sud-Est aura bien lieu, car les faibles quantités récoltées par nos apiculteurs son souvent synonymes de qualité. Et nous espérons la participation de nombreux apiculteurs professionnels, pluri-actifs ou familiaux, afin que le grand public, via le compte rendu des médias, découvre la variété florale et mellifère de nos régions, le savoir-faire de nos apiculteurs qui consentent d'immenses efforts pour sauver et maintenir en vie des colonies d'abeilles dans nos départements.

Pour mémoire, le 33e Concours régional des miels du Sud-Est est ouvert à tous les apiculteurs d'Ardèche, de la Drôme, de la Loire, de la Haute-Loire, de l'Isère, du Gard, de la Lozère et du Vaucluse, et aux bergers des abeilles transhumant des ruches dans les départements énumérés. La sélection des meilleurs miels du Sud-Est se déroulera en novembre 2019 au domaine de la Boissine, à La Voulte-sur-Rhône (date définitive à définir avec la mairie en fonction des disponibilités de la Boissine).

*L'Ardèche et la Lozère abritent encore quelques ruchers anciens et traditionnels où les abeilles vivent dans des troncs de châtaignier.*

Défenseur, en partenariat avec les chambres d'agriculture et un certain nombre d'élus, des nombreux apiculteurs professionnels, pluri-actifs et familiaux de l'Ardèche, de la Drôme, du Nord du Gard, du Sud-Isère, de la Loire, de la Haute-Loire, de la Lozère et du Vaucluse, le syndicat l'« Abeille ardéchoise et drômoise », affilié à l'UNAF (Union nationale de l'apiculture française), renouvelle pour la 33e année consécutive son traditionnel Concours régional des miels du Sud-Est, avec un jury de spécialistes et de connaisseurs, au domaine de la Boissine à La Voulte-sur-Rhône.

Les échantillons des différents miels seront appréciés par un jury de professionnels et de connaisseurs. Les échantillons des nombreux miels attendus seront 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 ». Et le concours s'inscrit dans la volonté du syndicat de valoriser l'ensemble

*Une nouvelle catégorie est créée en 2019 pour le miel en rayon et le pain d'épices.*

des miels laborieusement récoltés par les abeilles de ces départements.

Il permettra à tous les bergers des abeilles de participer dans la catégorie lavande, acacia, toutes fleurs clair, toutes fleurs foncé, châtaignier, montagne, forêt, sapin, miellat, garrigues, miel du Haut-Vivarais, tilleul, crucifères, fleurs sauvages, etc. Mais aussi dans deux nouvelles catégories en 2019 : le miel en rayon et les pains d'épices.

Les apiculteurs qui souhaitent concourir doivent adresser dès maintenant deux pots de miel de 250 grammes dans la catégorie concernée, leurs coordonnées complètes, l'indication du site où le miel a été récolté, ainsi qu'un chèque de vingt euros (pour les frais du concours), libellé à l'ordre de l'« Abeille ardéchoise et drômoise », Francis Gruzelle, président du syndicat, 37, Bernaudin-le-Haut, 07100 Annonay, tél 04 75 34 38 79.

Le syndicat apicole prend en charge les frais d'inscription de ses adhérents. Les résultats seront proclamés à l'issue de l'assemblée générale annuelle de l'Abeille ardéchoise et drômoise, et les médailles seront remises à l'issue de l'assemblée générale. Ces médailles récompenseront 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.

*Le président,* **Francis Gruzelle**

*Le jury analysera de nombreux échantillons de miels issus du travail laborieux des abeilles et du savoir-faire des apiculteurs.*

L'ECHO
Drôme Ardèche
LE VALENTINOIS

**Date : 02 novembre 2019**
Page de l'article : p.8
Journaliste : Corinne Legros



AGROALIMENTAIRE

# Ardèche le Goût conventionne avec les territoires

**ARDÈCHE** - Davézieux

**Le Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût » dont la mission est de promouvoir la filière agroalimentaire ardéchoise, signait, lors du Congrès des maires jeudi 24 octobre dernier, deux conventions avec les communautés de communes de Ardèche Rhône Coiron et Bassin d'Aubenas.**

L'objectif de ces signatures avec les intercommunalités est de favoriser la filière agroalimentaire du département ainsi que les circuits courts, et par conséquent de soutenir les producteurs locaux, mais aussi de contribuer à améliorer le contenu des assiettes de la restauration collective.

*« Les objectifs principaux, en cohérence avec les principes de l'économie circulaire sont les suivants »* indiquait Philippe Costet, président du Centre de développement agroalimentaire Ardèche le Goût. *« Conforter l'économie locale et contribuer à la création d'emplois et à la transition alimentaire ; améliorer les connaissances sur les produits ardéchois ; informer et sensibiliser aux enjeux d'une alimentation de qualité, locale, en lien avec les saisons et respectueuse de la santé ; valoriser le patrimoine alimentaire et culinaire ardéchois ainsi que les savoir-faire ; rendre accessible à tous une alimentation de qualité ; favoriser et encourager le tourisme gourmand sur le territoire ; réduire le gaspillage alimentaire ».*

Ces deux conventions avec les présidents des intercommunalités d'Ardèche Rhône Coiron et Bassin d'Aubenas (photo) font suite à celles signées en 2018 avec les communautés de communes Cévennes d'Ardèche et du Pays de Beaume-Drobie.

**Corinne Legros**

l'Avenir Agricole de l'Ardèche

**Date : 31 octobre 2019**
Journaliste : Cécile Chanteperdrix

ALIMENTATION /

# Deux nouvelles collectivités jouent la carte des circuits de proximité

C'est à l'occasion du Congrès des maires que le président de la communauté de communes **Ardèche Rhône Coiron**, Éric Cuer, et celui du **Bassin d'Aubenas**, Louis Buffet, ont signé une convention avec le Centre de développement agroalimentaire Ardèche le goût. Un partenariat qui est pour Éric Cuer « *un véritable engagement sur la mise en valeur des produits locaux et des métiers de bouche* ». Louis Buffet a rappelé à cette occasion « *l'importance de l'agriculture sur le territoire, fondamentale pour son développement* ». Philippe Costet, président d'Ardèche le goût, de célébrer « *une nouvelle étape qui conforte l'économie locale et ceux qui ont vocation à produire* ». ■

De gauche à droite : les présidents de l'AMF **Maurice Weiss**, du conseil départemental **Laurent Ughetto**, d'Ardèche le goût **Philippe Costet**, de la communauté de communes Ardèche Rhône Corion **Éric Cuer**, du Bassin d'Aubenas **Louis Buffet** et le conseiller régional **Olivier Amrane**.

le dauphiné libéré

Date : 07 novembre 2019

# Les nouveautés de la Fête de la bugne

Saint-Jean-le-Centenier

L'association Bugnes et fêtes se réunit tous les lundis à la salle de la mairie comme c'était le cas, lundi 4 novembre, avec une vingtaine de personnes. Il faut dire que la fête de la bugne aura lieu vendredi 6, samedi 7 et dimanche 8 décembre, et qu'elle nécessite un investissement important des bénévoles et une lourde organisation.

Il y a déjà des sujets brûlants comme le lancement des réservations pour le spectacle du vendredi "Les choristes chantent Noël", et le spectacle de marionnettes du samedi pour les enfants, "Un cadeau tombé du ciel", ainsi que les documents d'annonces.

La grande nouveauté de cette année sera l'approche autour du goût avec "Goûtez l'Ardèche" qui a labellisé la fête "étape savoureuse". Une initiation gastronomique se déclinera autour de trois ateliers : un avec le chef étoilé Richard Rocle, un avec un œnologue, Christian Sapin et un avec le car Foud'Ardèche.

Toujours au rayon des nouveautés, on trouvera des démonstrations de Line Danse et de country en fin d'après-midi le samedi après d'autres démonstrations avec trois compagnies de danse, vers 15 h 30. On retrouvera également toutes les animations habituelles : crèches, maquillages enfants, marché, etc.

0Dz3sh4uznSOt65wgnyF5FKQXJ-8lcv7wHkXdtNfskWbCUTRDTva1bZ2TBY-l45mYYjFi

l'Avenir Agricole de l'Ardèche

**Date : 07 novembre 2019**
Journaliste : Mytène Costa



**PPAM /** Karine Maggiore, à Pont-de-Labeaume, est en plein dans la récolte du safran, qui devrait encore se poursuivre sur deux à trois semaines. Un produit noble et plébiscité qui nécessite un travail minutieux.

# L'automne, saison du safran !

Elle cultive de l'or... rouge ! Ancienne fleuriste reconvertie, Karine Maggiore n'a pas tout à fait tout abandonné de sa passion pour les fleurs et la terre. Depuis 2016, elle cultive une parcelle d'environ 600 m² dont 450 m² en production pour le safran. « *Je souhaitais conserver une activité en extérieur, mais qui ne me mobilise pas toute l'année, et notamment l'été,* explique-t-elle. *Le safran est une culture d'automne, dont la fleuraison s'étend sur cinq semaines. C'est idéal* »

Karine Maggiore a ainsi investi une ancienne jachère, dans le hameau de Romégier à Pont-de-Labeaume, pour y planter 15 rangées de safran, espacées d'environ 20 cm. « *Soit 20 000 bulbes au départ, plantées à 20 cm de profondeur. Un bulbe peut produire chaque année jusqu'à 5 ou 6 fleurs selon le calibre.* » Le crocus sativus est une plante bulbeuse qui requiert un sol meuble et bien drainé, et nécessite une bonne quantité d'eau. « *En période de dormance du bulbe, de juin à août, on peut biner pour ameublir un peu le sol* », souligne Karine Maggiore.

**Karine Maggiore** cultive du safran à Pont-de-Labeaume.

## Des rotations nécessaires à la fertilité des sols

Chaque bulbe peut se multiplier 2,5 fois par an voire plus, d'où la nécessité d'espacer les rangées et les plantations. Aussi Karine Maggiore effectue-t-elle des rotations de rangées tous les deux à trois ans pour éviter l'épuisement des sols. « *J'ai arraché deux rangées l'année dernière, trois cette année, afin de laisser le sol vierge pour que la terre se repose,* explique-t-elle. *La quantité arrachée est compensée par la multiplication des bulbes.* » Si le foncier le permet, il est en effet recommandé de renouveler la safranière à partir de la troisième année de plantation, pour ne replanter sur la même parcelle que 3 à 5 ans plus tard afin de laisser au sol le temps de se régénérer. D'autres espèces (céréales, légumineuses...) peuvent être cultivées le temps de la rotation.

Karine Maggiore n'apporte aucun amendement dans le sol. « *Le travail de désherbage, entièrement réalisé à la main, est cependant conséquent.* » Elle est épargnée par les problèmes sanitaires, et notamment la fusariose, le tacon ou encore le rhizoctone violet, champignon très contagieux qui peut provoquer d'importantes mortalités dans les cultures de safran. Elle a également installé une clôture électrique pour prévenir les attaques des nuisibles.

## Une fleuraison tardive cette année

Pour que la fleur du crocus sativus éclose, il faut en effet que la température du sol passe sous les 12°C. Les chaleurs du mois de septembre, additionnées au manque d'eau, ont retardé la fleuraison : « *En général, les premières fleurs apparaissent début octobre. Cette année, elles sont sorties le 11 octobre ! Les bulbes sont restés en dormance jusqu'aux premières pluies, qui sont arrivées tard.* »

Le pic de floraison intervient généralement 12 jours après les premières fleurs : on peut alors compter jusqu'à 10 000 fleurs. « *Une fois la cueillette à la main terminée, on « émonde » la fleur : on écarte les corolles et sépare le pistil de la fleur pour ne conserver que la partie pourpre.* » Vient ensuite le séchage, une étape primordiale pour la conservation et la saveur de l'épice. « *J'effectue le séchage au four à basse température (60 à 65°C). Une fois déshydraté, le pistil perd environ 80 % de son poids.* » Il faut ainsi compter 160 à 200 fleurs pour produire un gramme.

## Des épices vendues localement

Karine Maggiore conditionne les pistils de safran en petites fioles de 0,100 à 3 g/mg, qu'elle vend essentiellement à des restaurants ardéchois et à des particuliers. Labellisé « Goûtez l'Ardèche » et « Collège culinaire de France », le Safran de Romégier a obtenu deux médailles d'or au concours général agricole, en 2018 et 2019. Si le safran a la réputation d'être vendu au prix d'or (son prix varie selon la qualité et son conditionnement mais se situe entre 25 € et 40 € /g), Karine Maggiore n'en tire qu'une modeste rémunération. « *Je n'ai pas les débouchés suffisants pour en tirer un revenu. Si je le fais, c'est avant tout pour le plaisir !* » ■

**Mytène Coste**

l'Avenir Agricole de l'Ardèche

**Date : 07 novembre 2019**
Journaliste : A.L.

voté une modification du budget 2019 et débattu des orientations budgétaires pour l'année 2020.

# Vers une transition agricole adaptée à chaque territoire

Les élus ont ajusté le budget primitif 2019 en votant notamment l'inscription de 2,1 millions d'euros (M€) d'investissement supplémentaires. Les résultats budgétaires sont positifs, permettant d'investir plus particulièrement en faveur du Centre hospitalier des Vals d'Ardèche (CHVA), du très haut débit et de la réalisation du créneau de Chapias.
Le Département entend poursuivre l'effort d'investissement et a annoncé une orientation budgétaire d'investissement (hors dette) de 75,9 M€ en 2020.

## Principe de « solidarité territoriale »

Différents rapports ont été étudiés, dont celui des contrats territoriaux de transition agricole et alimentaire (C2T2A) avec les EPCI[1]. Objectif : construire un programme d'actions dans le domaine agricole adapté à chaque territoire avec les EPCI, la Chambre d'agriculture, Agribio Ardèche et le Centre du développement agroalimentaire. « *Les enjeux climatiques, les problématiques d'accès au foncier et les nouveaux modèles de consommation alimentaire s'imposent aujourd'hui de manière cruciale et nécessitent des réponses fortes pour envisager sereinement l'avenir* », a rappelé le président du Département Laurent Ughetto. Il est proposé de « *rediriger vers les territoires une partie significative des moyens financiers accordés aux partenaires sous forme de mise à disposition de moyens d'ingénierie, par solidarité territoriale* ».
Cette démarche de contractualisation avec les EPCI s'articule autour de quatre actions prioritaires : restaurer et reconquérir des surfaces agricoles, adapter les filières agricoles au changement climatique et développer leur capacité de résilience, faciliter l'accès à une alimentation responsable et produire de l'énergie renouvelable dans les exploitations. Elle sera expérimentée pendant un an sur cinq territoires dès 2020 (Gorges de l'Ardèche – Pays des Vans, Beaume-Drobie, Arche Agglo, Rhône Crussol et Annonay Rhône Agglo) et devrait être étendue à d'autres EPCI en 2021.
Parmi les projets proposés par les services du Département dans le cadre des Labos de la transition, celui d'accompagner des exploitations agricoles dans le développement de l'insertion sociale a été retenu, a annoncé Laurent Ughetto. La charte « Mon collège s'engage » qui favorise notamment l'achat de produits locaux – bio ou sous signe d'origine et de qualité – dans 17 établissements scolaires du territoire a été approuvé. Elle a été signée officiellement avec les collèges le 6 novembre à l'Hôtel du Département. ■

**A.L.**

1. Établissement public de coopération intercommunale.

L'ECHO
Drôme Ardèche
LE VALENTINOIS

**Date : 09 novembre 2019**
Page de l'article : p.9
Journaliste : Corinne Legros

REMISE DE DONS

# Mécèn'Ardèche dote 9 projets

**ARDÈCHE** - Privas

**Jeudi 7 novembre, le fonds de dotation inter-entreprises Mécèn'Ardèche remettait une dotation de 28 300 € aux 9 projets retenus cette année.**

*L'avion bombardier d'eau Tracker 07 est l'un des 9 projets dotés. Il s'agit de financer la construction d'une plateforme d'implantation de l'avion à l'aérodrome de Lanas.*

L'ECHO
Drôme Ardèche
LE VALENTINOIS

**Date : 09 novembre 2019**
Page de l'article : p.9
Journaliste : Corinne Legros

Présentés en juin dernier (voir notre édition du 28/06/19), les 7 projets retenus par le jury du fonds de dotation Mécèn'Ardèche ont été officiellement dotés à l'occasion d'une soirée organisée à l'Hôtel du Département à Privas, jeudi 7 novembre dernier. Le Département est l'un des 15 membres fondateurs*.

Entre temps, les Mécènes avaient «repêché» deux autres projets portant la liste à 9 projets dotés d'un total de 28 300 euros, répartis selon les besoins des uns et des autres.

Pour rappel, les entreprises engagées dans Mécèn'Ardèche «contribuent à la vitalité de l'Ardèche, en choisissant d'orienter une partie de leurs impôts sur le territoire. Pour ce faire, elles bénéficient d'une déduction fiscale. Cette année où la loi PACTE introduit de nouvelles dispositions destinées à renforcer la responsabilité sociétale des entreprises, celles impliquées dans Mécèn'Ardèche mettent en œuvre, tout au moins partiellement, leur responsabilité sociétale» rappelle le président du fonds de dotation, Benoît Gaulthier, dirigeant de l'entreprise éponyme basée à Saint Désirat (nord-Ardèche).

## Les 9 projets dotés

L'association SOS Tracker 07, a besoin de 5 000 € pour sauvegarder un avion bombardier d'eau. Les Oisillons, projet porté par l'association AEBE, veut rénover un habitat intergénérationnel (10 000 €). L'association Mobilité 07-26 veut créer un dispositif d'autopartage (8 500 €). Les Amis d'Ailhon ont besoin de 3 250 € pour financer la création d'une œuvre collaborative par des élèves et des personnes handicapées.

La Teppe, établissement médical, a besoin de 10 000 € pour participer à la construction d'une clinique innovante dédiée à la santé mentale des femmes. L'association Terroir Pays de Saint Félicien demande 7 825 € pour favoriser un approvisionnement bio et local de la restauration collective du secteur. Enfin, le Centre de Développement Agroalimentaire a besoin de 15 000 € pour concrétiser un événement - Mix Foud'Ardèche-destiné à questionner l'alimentation en Ardèche à l'horizon 2050.

Les deux derniers projets concernent l'acquisition de matériel électronique, ordinateurs et outils pour le FabLab AnozerLab à Annonay ; et le financement de la prestation et du fonctionnement de La Vida 3, chant & recueil de patrimoine oral des aînés, à Joyeuse.

En 2017, le fonds de dotation avait remis 13 200 € à 6 projets et en 2018, 24 300 € à 8 projets.

**Corinne Legros**

* Les membres fondateurs : In Extenso, Groupement d'Employeurs Sud Ardèche, entreprise Régis Peuvrier, CEFEM, Grotte Chauvet 2, Drone Ardèche, 7. Maison Gauthier, Agence Pixeldorado, Ekibio, Ardèche Boissons Distribution, Evalys, Maison Montagut, et les partenaires institutionnels : la Direccte, le Département de l'Ardèche, Territorie & Compétences.

## REPÈRES

Créée en 2016, le fonds de dotation Mécèn'Ardèche est unique en Auvergne Rhône Alpes. Il fédère 29 entreprises qui financent, via des fonds collectés auprès des membres, des projets d'intérêt général innovants ou porteurs d'image pour le département.
Les projets financés peuvent relever de domaines variés : protection de l'environnement, sport, patrimoine, culture, éducation, solidarité et science.

Visualiser l'article

Adresse
Le village
07580 Saint-Jean-le-Centenier

Festivités

Dates
Du 06 décembre 2019 au 08 décembre 2019
L'événement
Un programme riche en découvertes et gourmandises vous attend.

Nouveauté 2019: présence du Car Foud'Ardèche et de son nouvel atelier «la chasse anti-gaspi», ateliers culinaires avec un chef étoilé, initiation à la dégustation du vin avec un sommelier, …

Programme

Vendredi 6 décembre :

- Concert exceptionnel en l'église de Saint-Jean le Centenier à 20 h30 » LES PETITS CHANTEURS DE SAINT MARC » tarif : 15 euros

Samedi 7 décembre :

Nouveauté 2019 « la place des saveurs » - gratuit

Dès 14h :

- présence du Car Foud'Ardèche pour découvrir les richesses de l'agroalimentaire ardéchois

Plus d'infos sur www.lecarfoudardeche.fr

- Initiation culinaire avec Richard Rocle, chef de l'Auberge de Montfleury, sélectionné Goûtez l'Ardèche® et Les étapes savoureuses d'Ardèche®, membre des Toqués d'Ardèche et une étoile au guide Michelin

- Initiation à la dégustation du vin avec le sommelier Christian Sapin

- Marché de produits fermiers et d'artisans ardéchois

- 14h30 : Spectacle pour enfant « Un cadeau tombé du ciel » à la salle halte découverte.

Tous droits réservés à l'éditeur

La Tribune
LE JOURNAL DU JEUDI

Date : 14 novembre 2019

SAINT-JEAN-LE-CENTENIER 23e édition de la Fête de la bugne

# Les organisateurs sont sur le pont

Chaque lundi soir, les organisateurs de la Fête de la bugne se réunissent pour préparer la 23e édition qui aura lieu les 6, 7 et 8 décembre prochain, en sachant qu'elle nécessite un important travail de préparation. Pas mal de points de l'organisation sont déjà prêts, mais il en reste encore à peaufiner. Il faut en effet lancer au plus vite les réservations pour les spectacles, que ce soit celui du vendredi soir avec « Les choristes chantent Noël » ou celui des enfants, le samedi après-midi avec « Un cadeau tombé du ciel », et promouvoir la manifestation.

Les bénévoles travaillent depuis déjà longtemps.

Cette édition sera marquée par une grande nouveauté, visant à valoriser l'ensemble de la filière des produits du terroir avec « Goûtez l'Ardèche » qui a labellisé la fête, « Étape savoureuse ».

Trois ateliers d'initiation à la gastronomie seront par ailleurs au programme avec un chef étoilé, un œnologue et le car « Foud'Ardèche ». On pourra aussi retrouver le traditionnel marché de Noël, le dimanche, ainsi que toutes les animations habituelles et de nombreuses démonstrations de danses, le samedi après-midi.

DROME HEBDO PEUPLE LIBRE

Date : 21 novembre 2019

## Hermitage-Tournonais

# Le territoire s'affiche sur des biscuits

**HERMITAGE-TOURNONAIS** L'office de tourisme vient de créer un gâteau à l'abricot 100 % local pour promouvoir la destination « Ardèche Hermitage ».

Dans le cadre du déploiement de sa marque « ah ! » - pour Ardèche-Hermitage - l'office de tourisme d'Arche Agglo déploie un nouveau support de communication original : un biscuit aux saveurs et couleurs 100 % du territoire. Une création en partenariat avec la biscuiterie Pitot à Tain et le dénicheur d'ingrédients et saveur DiNature de Colombier-le-Vieux. Tout est parti d'une rencontre entre le directeur de l'office de tourisme, Christophe Bonin, et l'un des dirigeants associés de l'entreprise Pitot, Benjamin Chave. « *Je cherchais à créer un objet publicitaire* (ndlr : appelé aussi goodies) *différents, qui puisse être distribué à nos partenaires, qui serve à la fois d'outil de promotion mais aussi d'outil pour développer la marque* » indique Christophe Bonin. Il voulait aussi souligner la dynamique du territoire autour des arts de vivre et de la gourmandise. À force de réflexion et de discussion, la rencontre avec l'entreprise DiNature a permis de concrétiser ce projet. « *On s'est penché sur la conception d'un biscuit dont les ingrédients sont issus d'une zone géographique proche* », détaille Benjamin Chave. Des abricots bios d'Ardèche et une farine châtaigne-seigle-blé composent ce biscuit, dont les ingrédients ont été sélectionnés par DiNature. L'entreprise, spécialisée dans la recherche de produits de qualité, s'est appuyée sur les producteurs locaux pour réaliser cette recette et sur des produits déjà reconnus par des entités comme la marque Goûtez l'Ardèche®. « *On souhaitait développer un produit du coin, avec des ingrédients que l'on estime irréprochables* » avance le président fondateur Frédéric Trollat. Pour le goodie de l'office de tourisme, le choix s'est donc tourné vers un biscuit fourré à l'abricot. Les touristes pourront le retrouver chez des hébergeurs, prestataires, sites touristiques etc. qui s'en serviront aussi bien pour offrir à leurs clients ou pour le commercialiser. Déjà 600 biscuits estampillés « ah ! » ont été commandés.

Toute une gamme va aussi être proposée à la vente, en marque propre, sur le site internet de DiNature avec des gâteaux à la myrtille d'Ardèche, la framboise de Nozières ou le chocolat Valrhona.

*Élus d'Arche Agglo, responsables de l'office de tourisme et concepteurs du biscuit « ah ! » ont présenté leur création dans les bureaux de l'office à Tain-l'Hermitage.*

*Deux entreprises locales ont contribué à la réalisation de ce biscuit.*

Peuple Libre.fr
Drôme Hebdo

**Date : 22/11/2019**
Heure : 18:09:54

# Hermitage-Tournonais - Le territoire s'affiche sur des biscuits

Élus d'Arche Agglo, responsables de l'office de tourisme et concepteurs du biscuit "ah !" ont présenté leur création dans les bureaux de l'office à Tain-l'Hermitage.
L'office de tourisme vient de créer un gâteau à l'abricot 100 % local pour promouvoir la destination "Ardèche Hermitage".
Dans le cadre du déploiement de sa marque "ah !" - pour Ardèche-Hermitage - l'office de tourisme d'Arche Agglo déploie un nouveau support de communication original : un biscuit aux saveurs et couleurs 100 % du territoire. Une création en partenariat avec la biscuiterie Pitot à Tain et le dénicheur d'ingrédients et saveur DiNature de Colombier-le-Vieux.

Tout est parti d'une rencontre entre le directeur de l'office de tourisme, Christophe Bonin, et l'un des dirigeants associés de l'entreprise Pitot, Benjamin Chave. *"Je cherchais à créer un objet publicitaire* (ndlr : appelé aussi goodies) *différents, qui puisse être distribué à nos partenaires, qui serve à la fois d'outil de promotion mais aussi d'outil pour développer la marque"* indique Christophe Bonin. Il voulait aussi souligner la dynamique du territoire autour des arts de vivre et de la gourmandise. À force de réflexion et de discussion, la rencontre avec l'entreprise DiNature a permis de concrétiser ce projet. *"On s'est penché sur la conception d'un biscuit dont les ingrédients sont issus d'une zone géographique proche"* , détaille Benjamin Chave. Des abricots bios d'Ardèche et une farine châtaigne-seigle-blé composent ce biscuit, dont les ingrédients ont été sélectionnés par DiNature. L'entreprise, spécialisée dans la recherche de produits de qualité, s'est appuyée sur les producteurs locaux pour réaliser cette recette et sur des produits déjà reconnus par des entités comme la marque Goûtez l'Ardèche®. *"On souhaitait développer un produit du coin, avec des ingrédients que l'on estime irréprochables"* avance le président fondateur Frédéric Trollat. Pour le goodie de l'office de tourisme, le choix s'est donc tourné vers un biscuit fourré à l'abricot. Les touristes pourront le retrouver chez des hébergeurs, prestataires, sites touristiques etc. qui s'en serviront aussi bien pour offrir à leurs clients ou pour le commercialiser. Déjà 600 biscuits estampillés "ah !" ont été commandés.

Toute une gamme va aussi être proposée à la vente, en marque propre, sur le site internet de DiNature avec des gâteaux à la myrtille d'Ardèche, la framboise de Nozières ou le chocolat Valrhona.

**Date : 25/11/2019**
Heure : 13:33:20
Journaliste : Flora Chaduc

L'hebdo de l'Ardèche.fr

# Hermitage-Tournonais - Le territoire s'affiche sur des biscuits

- Photo : Flora Chaduc
L'office de tourisme vient de créer un nouveau produit pour promouvoir la destination "Ardèche Hermitage". Un gâteau à l'abricot 100 % local.
Dans le cadre du déploiement de sa marque "ah !" - pour Ardèche-Hermitage - l'office de tourisme d'Arche Agglo déploie un nouveau support de communication original : un biscuit aux saveurs et couleurs 100 % du territoire. Une création en partenariat avec la biscuiterie Pitot à Tain et le dénicheur d'ingrédients et saveur DiNature de Colombier-le-Vieux. Explications.

Un produit d'accueil
Tout est parti d'une rencontre entre le directeur de l'office de tourisme, Christophe Bonin, et l'un des dirigeants associés de l'entreprise Pitot, Benjamin Chave. *"Je cherchais à créer un objet publicitaire* (ndlr : appelé aussi goodies) *différents, qui puisse être distribué à nos partenaires, qui serve à la fois d'outil de promotion mais aussi d'outil pour développer la marque"* indique Christophe Bonin. Il voulait aussi souligner la dynamique du territoire autour des arts de vivre et de la gourmandise. À force de réflexion et de discussion, la rencontre avec l'entreprise DiNature a permis de concrétiser ce projet. " *On s'est penché sur la conception d'un biscuit dont les ingrédients sont issus d'une zone géographique proche"* , détaille Benjamin Chave.

Des abricots bios d'Ardèche et une farine châtaigne-seigle-blé composent ce biscuit, dont les ingrédients ont été sélectionnés par DiNature. L'entreprise, spécialisée dans la recherche de produits de qualité, s'est appuyée sur les producteurs locaux pour réaliser cette recette et sur des produits déjà reconnus par des entités comme la marque Goûtez l'Ardèche®. " *On souhaitait développer un produit du coin, avec des ingrédients que l'on estime irréprochables"* avance le président-fondateur Frédéric Trollat. Pour le goodie de l'office de tourisme, le choix s'est donc tourné vers un biscuit fourré à l'abricot. Les touristes pourront le retrouver chez des hébergeurs, prestataires, sites touristiques etc. qui s'en se

le dauphiné libéré

Date : 30 novembre 2019
Page de l'article : p.13

# La fête de la bugne se fait gourmande

Saint-Jean-le-Centenier

La traditionnelle fête de la bugne se déroulera du vendredi 6 au dimanche 8 décembre. Avec, cette année, une nouveauté : trois animations pour faire frémir les papilles.

Durant les trois jours de la fête de la bugne, du vendredi 6 au dimanche 8 décembre, on pourra toujours déguster sans modération ce beignet de Noël, frit dans l'huile, mais aussi profiter des produits du terroir du traditionnel marché du dimanche et participer aux divers repas (gardiane de taureau le samedi soir, 13 euros, et repas du terroir le dimanche, 13 euros).

Partez à "la chasse aux sept merveilles"

Cette année, les organisateurs ont décidé de franchir une nouvelle étape qui se veut très gourmande. Ils proposent donc samedi 7 décembre, après-midi, un marché des producteurs fermiers de pays avec trois animations pour faire frémir les papilles. Le car de l'agroalimentaire ardéchois Foud'ardèche, outil ludique et innovant, fera halte pour faire découvrir les produits locaux et les métiers de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de l'artisanat et de la restauration. Il sera possible de partir à "la chasse aux sept merveilles" pour découvrir des produits de qualité, autour des cinq sens, et voyager sur les routes des savoirs faire en Ardèche, au gré des saisons, grâce à un film projeté à l'avant du car. Le chef étoilé, Richard Rocle, de l'auberge de Montfleury, animera un atelier culinaire tandis que l'œnologue Christian Sapin invitera à une initiation à la dégustation. De quoi satisfaire ou inspirer les plus gourmands...

0luOCc20aY6h0eNGrNjWwX4HOUnHAKsABhXmoB7mUEuiCJwzU4HWA880TCBmTyEmW1YWRi

Scooped by Entreprendre en Ardèche
onto Les Echos d'Ardèche

# La marque Goûtez l'Ardèche plébiscitée par le magazine Que Choisir ! I

Scoop.it!

From www.goutezlardeche.fr - 10 December 2019, 16:02

La marque Goûtez l'Ardèche plébiscitée par le magazine Que Choisir !

Tweet Share 0 Share SHARE email more...

# Les labels privés

À côté des signes officiels ont fleuri des labels privés ou semi-publics, des prix et des mentions distinctives aux conditions d'attribution parfois légères. Si certains reflètent des engagements sociétaux forts, d'autres tiennent plus du marketing. Voyons ce qu'il en est.

Pour les marques, tout ce qui permet de se distinguer des concurrents et de séduire le client est bon à prendre! Les labels privés entrent dans cette logique, au risque de créer une véritable anarchie. D'autant que leurs cahiers des charges sont rarement rendus publics – et pour cause, ils ne sont régis par aucun cadre réglementaire. L'un des exemples les plus frappants de ces disparités concerne les labels régionaux, qui recouvrent des spécificités bien différentes. Un produit estampillé « Produit en Bretagne » cherchera avant tout à promouvoir l'économie locale, sans se soucier de l'origine des matières premières. À l'inverse, un label comme Goûtez l'Ardèche impose aux produits qui l'affichent une origine 100 % locale et strictement contrôlée... Pour séparer le bon grain de l'ivraie, plongez avec nous dans l'eau trouble des sigles et autres mentions.

## DES CERTIFICATIONS BIO PRIVÉES
## Plus rigoureuses que le bio officiel

### Nature & Progrès

*« Pour une société collaborative et solidaire »,* annonce la page d'accueil du site de la fédération Nature & Progrès. Le ton est donné. Pionnière du bio en France, cette fédération créée en 1964 par des professionnels et des consommateurs vise à défendre une agriculture paysanne locale. *« Pour Nature & Progrès, l'agriculture biologique va bien au-delà d'un simple label. Elle inclut des valeurs d'équité, de proximité, d'autonomie et de partage en pensant le système de manière globale »,* peut-on lire sur le site. Elle n'impose donc pas à ses adhérents d'obtenir la certification Agriculture biologique (AB) européenne, bien qu'environ la moitié la possède. Bras armé de la fédération éponyme, la certification Nature & Progrès est réservée à ses adhérents. Elle est assurée par des binômes professionnels-consommateurs formés à son cahier des charges. Celui-ci bannit pesticides et engrais chimiques, à l'instar du bio européen, mais il va plus loin en encourageant la polyculture et le respect de la saisonnalité. Il prône aussi la relocalisation, les fermes et ateliers à taille humaine ou encore les circuits courts. La fédération regroupe 32 associations locales; environ 1000 professionnels bénéficient aujourd'hui du label. Ce sont en grande majorité des agriculteurs, mais aussi des artisans producteurs de produits transformés (confitures, condiments et épices, herboristeries, boulangeries, semences, savonnerie, etc.).

**Notre avis** *Avec sa connotation militante, ce label a les défauts de ses qualités. L'adhésion des membres à la philosophie développée depuis 60 ans*

**La marque Les Fermes bio fabrique ses produits à partir de lait de vaches normandes nourries au foin ventilé. Certifié conforme!**

*par la fédération garantit une conformité au cahier des charges qui va bien au-delà de l'opportunité commerciale. Mais pas forcément une qualité intrinsèque des produits, d'autant que la certification se fait par cooptation interne – même si elle est soumise à un renouvellement annuel. Dans la pratique, ces produits labellisés ont surtout une diffusion locale, sur les marchés et dans les circuits courts. Ils sont quasi absents de la grande distribution.*

## Bio Cohérence

Cette marque de filière est portée par des producteurs, des transformateurs, des distributeurs et des consommateurs. Créé en 2010, le label Bio Cohérence se fonde sur l'ancien cahier des charges français du bio, plus strict que sa refonte dans la réglementation européenne. En outre, en amont du cahier des charges, une charte qui doit être signée de tous les adhérents définit les objectifs du label selon trois axes: écologie, économie et objectifs sociaux et humanistes. Elle vise la lutte contre la destruction des sols, l'économie des ressources naturelles, le non-développement des OGM, le rapprochement du producteur et du consommateur, le bio accessible à tous, etc. Dans le détail, le cahier des charges exige que les produits (aliments, semences, plants et fleurs) proviennent de fermes 100 % bio – la réglementation européenne autorisant, elle, la mixité dans certains cas. Il interdit les serres chauffées et impose la déclaration de toute infrastructure polluante à proximité des exploitations. Enfin, plus soucieux des normes sociales, il recommande d'éviter les prestataires faisant appel à des travailleurs détachés. Par ailleurs, il repose sur un contrôle externe, indépendant et impartial de l'engagement des entreprises certifiées ainsi que sur une démarche de progrès constant. Actuellement, plus de 1000 produits (pour une centaine de producteurs) sont labellisés Bio Cohérence.

## LE « MEILLEUR PRODUIT BIO » LAVE PLUS BIO QUE BIO

Être bio c'est bien. Mais être le meilleur dans sa catégorie, c'est encore plus vendeur ! Le prix du « meilleur produit bio », qui repose sur les votes d'un jury de consommateurs, est décerné chaque année par la société Biotopia. Les lauréats ont le droit d'afficher le logo gratuitement pendant douze mois. Tous les produits alimentaires, cosmétiques, de santé et d'entretien peuvent concourir, à condition d'être labellisés bio et vendus en magasin spécialisé. Les fabricants inscrivent le ou les produits qu'ils souhaitent présenter. Des exemplaires sont envoyés à un panel de 100 personnes chargées, après les avoir testés en conditions réelles, de les noter en fonction de différents critères (odeur, texture, goût, efficacité...). Le principe est bon, encore faudrait-il connaître les critères de la grille d'analyse et la fiabilité des jurys amateurs, pas toujours formés à la dégustation... De plus, les produits testés le sont par apport volontaire des fabricants, qui doivent régler des frais de participation, et non en fonction d'un panel représentatif de l'offre faite aux consommateurs (comme c'est le cas chez Que Choisir). Résultat, le nombre de produits labellisés par rapport à ceux présentés est plutôt élevé, surtout lorsque les catégories et sous-catégories sont multipliées pour limiter le nombre de participants. En outre, Biotopia commercialise plusieurs applications et bases de données pour développer les marchés et booster les ventes des professionnels du bio... Sa position est donc ambiguë.

>> **QC Notre avis** *La certification Bio Cohérence, efficace et ambitieuse, élargit le concept du bio aux enjeux sociétaux. Une exigence à l'opposé du bradage en cours des concepts écologiques par la grande distribution, soucieuse avant tout de ses profits. Disponible surtout dans les circuits courts et les magasins bio.*

## Demeter

Dans la lignée des principes développés en 1924 par Rudolf Steiner, la méthode biodynamique est fondée sur des préparations (décoctions de plantes) et la prise en compte des rythmes cosmiques dans la production de végétaux et dans l'élevage, afin de *« développer le domaine agricole pour en faire un organisme vivant »*. Dans la pratique, la biodynamie a déjà convaincu près de 400 vignerons français et plus d'une centaine d'agriculteurs. Le cahier des charges du label Demeter ne tolère aucun pesticide. Les fumiers, purins et lisiers doivent provenir d'élevages du domaine et les composts, de déchets végétaux. Le respect du bien-être animal est également central : accès au champ, reproduction naturelle, alimentation issue de la ferme (minimum 80 %), écornage interdit... Aujourd'hui, ce label a acquis une dimension européenne, notamment dans la viticulture.

**QC Notre avis** *Le respect des cycles de la nature a totalement échappé à l'agriculture productiviste. Un label qui garantit ces fondamentaux est donc essentiel pour reprendre pied sur terre. Présent dans 53 pays, Demeter assure que ses produits, issus de France, d'Égypte ou du Pérou, offrent les mêmes garanties de contrôle et de certification.* ■

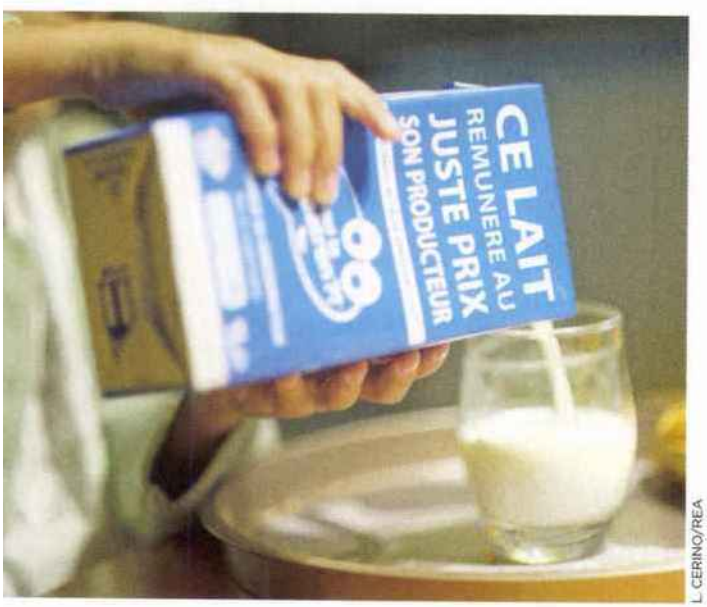
### Bon à savoir

**Il existe quantité de distinctions, sigles et mentions relevant de démarches purement marketing : « Reconnu saveur de l'année », « Élu produit de l'année », « Meilleur produit bio », « Meilleure chaîne de magasins »... Ces formules ne reposant sur aucun cahier des charges sont des accroches pour mieux vendre et ne doivent pas tromper le public.**

# C'EST QUI LE PATRON ?!
## Le label des consom'acteurs

Face à la toute-puissance des centrales d'achat des grandes surfaces qui faussent, depuis des années, les lois du marché et imposent aux producteurs des prix d'achat trop bas pour leur permettre de vivre décemment de leur travail, une réaction s'imposait. Créée fin 2016, C'est qui le patron ?! se veut la première marque alimentaire commercialisant des produits élaborés par les consommateurs. L'idée consiste à les laisser déterminer le surcoût qu'ils sont prêts à payer pour ces aliments *«bons, sains, et responsables»*, notamment en assurant une juste rémunération des producteurs. Une fois ces critères validés, les structures partenaires les fabriquent selon le cahier des charges durable et responsable retenu.

Le principe est simple : en partant d'un prix moyen de base, C'est qui le patron ?! indique sur son site les surcoûts pour améliorer la qualité, la traçabilité et la juste rémunération des producteurs. Chacun peut ensuite voter le prix qu'il est prêt à payer pour le produit. Lancée en pleine crise laitière, la brique de lait C'est qui le patron ?! s'est vendue en un mois à plus d'un million d'exemplaires. Son succès phénoménal témoigne du poids grandissant des valeurs sociales et environnementales dans nos actes d'achat.



L. CERINO/REA

**C'est qui le patron ?! assure la conception et la logistique** (étude de marché, création des questionnaires et des cahiers des charges, recherche de partenaires et suivi de la commercialisation). Parallèlement, une société coopérative d'intérêt collectif définit la stratégie (choix des produits, validation des axes de développement, lien avec les consommateurs, etc.), valide les cahiers des charges et assure la conformité avec les objectifs fixés. La structure est ouverte à tous ceux qui souhaitent y adhérer et devenir sociétaire. Dans la foulée de son succès avec le lait, elle a lancé la démarche pour des fraises, du beurre, des pizzas, des steaks hachés, de la salade... Le but étant d'avoir au moins une référence par catégorie d'aliments.

**QC Notre avis** *En impliquant le client dans la conception de produits équitables, C'est qui le patron ?! lui fait toucher du doigt les effets pervers de la course aux prix toujours plus bas. Mais cette approche a ses limites : d'une part, elle ne concerne qu'un très petit nombre de produits – au risque, si elle grossit, de perdre son caractère participatif. De l'autre, elle fonctionne en symbiose avec la grande distribution classique, à qui elle fournit un nouveau concept marketing tout en lui permettant de vendre plus cher ses produits, et sans vraiment lui faire de l'ombre. Enfin, elle a recours à des structures industrielles (Sodiaal pour le beurre...), au détriment des petits producteurs.* ■

# MARQUES COLLECTIVES RÉGIONALES
## De purs outils marketing ?

M. NASCIMENTO/REA

**Susceptibles de stimuler le tourisme local, les marques territoriales s'exposent sur les salons (ici, à la Foire de Paris 2008).**

Les Bretons, c'est bien connu, ont la fibre régionaliste. Pas étonnant, donc, que la première bannière territoriale ait vu le jour en pays de Breizh. Créée en 1993 par une poignée d'entrepreneurs, l'association Produit en Bretagne compte à présent plus de 430 membres, producteurs, industriels, artisans, distributeurs et même banquiers, tous unis pour promouvoir l'économie locale. Et ça marche ! Au total, plus de 4 000 produits portent le logo de la marque, un phare illuminant la péninsule armoricaine. Il s'affiche aussi bien sur des crêpes, des boîtes de sardines en conserve et du sel de Guérande que des shampooings et des gels douche, dans tous les supermarchés bretons.

### La folie des logos locaux

Un tel succès a fait des émules un peu partout dans l'Hexagone, avec le soutien plus ou moins affiché des conseils régionaux. Ils y voient un moyen d'agir à la fois sur le développement économique local et de renforcer une notoriété susceptible de stimuler le tourisme – voire d'inciter à un renouveau agricole ou artisanal. De Saveurs de Normandie à Sud de France, de Produit en Poitou-Charentes aux marques C du Centre ou La région du goût (pour Auvergne Rhône-Alpes), une vingtaine de marques collectives ont vu le jour durant les deux dernières décennies. Combien exactement ? *« Difficile de le savoir. Il s'en crée sans cesse ; certaines perdurent, d'autres disparaissent »*, remarque Olivier Beucherie, enseignant en marketing stratégique agroalimentaire à l'École supérieure d'agriculture d'Angers.

**D'autant que le redécoupage de la France en 13 régions au lieu de 22,** instauré par la loi Notre, en 2015, a rebattu les cartes. Les marques collectives couvrant une aire géographique trop restreinte ont été invitées à fusionner ou à étendre leur territoire. En Occitanie, par exemple, la marque Sud de France, dédiée aux produits du >>

Languedoc-Roussillon, a élargi son champ d'action à la région Midi-Pyrénées. Quant à la marque Nouvelle-Aquitaine, elle se décline désormais en trois versions: Aquitaine, Limousin et Poitou-Charentes.

## Cible principale: la grande distribution

Si les marques collectives ont chacune leur propre histoire, elles ont toutes en commun un fil conducteur: mieux mettre en valeur et mieux vendre leurs produits régionaux. Avec son chiffre d'affaires impressionnant, la grande distribution est leur cible principale. Elles surfent donc sur la notion de production locale, porteuse de valeurs chères au consommateur, y ajoutent parfois quelques concepts ayant le vent en poupe comme le développement durable ou la sécurité alimentaire, et le tour est joué. Mais force est de constater que ces démarches restent souvent superficielles et tiennent plus du marketing que d'un engagement réel.

**Les marques régionales font rarement l'effort de sélectionner d'authentiques produits de terroir.** Dommage, car elles alimentent de ce fait la confusion des consommateurs et affaiblissent l'image qu'elles souhaitent véhiculer. Par exemple, sous le label Produit en Bretagne, on trouve aussi bien de l'andouille de Guéméné à l'ancienne (Atelier de l'Argoat), des chips Bret's, du colin d'Alaska sauce bordelaise (Argel) ou encore des merguez (Anne de Bretagne).

## Mystère sur l'origine des matières premières

Enfin, si ces labels revendiquent haut et fort leur appartenance régionale, l'origine des matières premières utilisées est loin d'être toujours locale. Comme la plupart des cahiers des charges des produits les y autorisent, une majorité de marques noient le poisson, arguant que certains ingrédients sont indisponibles sur place, ou en quantité insuffisante. *«Quand la mention de l'origine des matières premières n'est pas obligatoire dans le cahier des charges, des opérateurs en profitent pour rester dans le flou»*, raconte Véronique Hucault, chargée du développement de la marque Produit en Nouvelle-Aquitaine et fervente défenseuse d'un étiquetage qui n'induise pas les consommateurs en erreur.

**Ne jetons pas cependant le bébé avec l'eau du bain.** Certains labels jouent la transparence: si les produits référencés sous la marque Savourez l'Alsace sont tous fabriqués dans la région, de nombreuses matières premières (cacao, café...) ne sont pas, bien sûr, cultivées sur place. En conséquence, pour bien les différencier, les références purement locales ont été regroupées sous la marque Savourez l'Alsace - Produits de terroir, qui certifie des produits agricoles cultivés dans cette région du nord-est de la France et des produits transformés élaborés sur place avec au moins 80 % de matières premières locales.
D'autres marques (la plupart) préfèrent au contraire rester dans le flou. Elles se bornent à garantir une *«part substantielle de matières premières locales»* dans les produits transformés. Davantage destinées à asseoir les campagnes de promotion des grandes et moyennes surfaces qu'à informer les consommateurs, les marques régionales sont donc de véritables miroirs aux alouettes pour les naïfs. Dommage pour celles qui jouent vraiment le jeu! ■

**Une vingtaine de marques régionales ont vu le jour ces deux dernières décennies.**

HEBDO DE L'ARDECHE

**Date : 05 decembre 2019**
Page de l'article : p.29

# Spiruline : la serre et un bassin de culture endommagés

*La serre abritant les bassins de culture a été éventrée et l'un des bassins endommagé. Toutes les démarches sont en cours pour une réparation au plus tôt. Les récoltes reprendront au printemps 2020…*

## SAINT-JEURE-D'ANDAURE

Suite aux pluies diluviennes du 23 novembre, un glissement de terrain s'est produit endommageant la serre de culture de la Spiruline des Monts d'Ardèche : une importante quantité de roche et de terre a éventré la serre sur environ 8 mètres et endommagé l'un des bassins de culture. Henri Seneclauze, maire de Saint-Jeure-d'Andaure, s'est rendu sur place constater les dégâts. Les deux autres bassins, le laboratoire, le matériel de récolte et le stock de spiruline n'ont pas été impactés. L'activité de vente continue : il reste de la spiruline millésime 2019, labélisée « goûtez l'Ardèche » depuis cet été, en vente sur ardeche-spiruline.com. La Spiruline des Monts d'Ardèche sera présente dimanche 8 décembre à la Foire Bio de Vernosc-les-Annonay.

le dauphiné libéré

**Date : 12 decembre 2019**
Page de l'article : p.14

# Richard Rocle

Saint-Jean-le-Centenier

Richard Rocle, chef étoilé à l'Auberge de Montfleury, est né à Roanne, terre de gastronomie. C'est du côté de sa mère, excellente cuisinière, que va se mijoter sa vocation. Son grand-père paysan va lui transmettre ses valeurs de respect du terroir et de l'effort. Dès 13 ans, il veut être cuisinier. Pour forger son expérience, il fréquentera les plus belles cuisines étoilées de Lyon à Deauville jusqu'au Krion à Paris. Avec sa compagne, Angèle, il propose à l'Auberge une cuisine raffinée et généreuse. Sa promotion des produits du terroir passe par la création de l'association Les toqués de l'Ardèche et l'animation de manifestation avec Goûtez l'Ardèche.

03NqKHqfMrZAQPHfQLlWenejv09H4Zb92tN9-J-h6KjXdp2TwWvC9kejdQ3lWcUJeYzFh

**Date : Janvier 2020**
Page de l'article : p.22

**Pêcheurs, Goûtez l'Ardèche est une référence pour les consommateurs en attente de qualité :**

- des produits fabriqués en Ardèche avec des matières premières d'origine locale ;
- des restaurants et des traiteurs proposant des menus et plats composés à 80 % de produits ardéchois ;
- des points de vente proposant une gamme variée de produits locaux ;
- une saveur garantie par des jurys de dégustation et des visites « mystère » ;
- des chartes qualitatives vérifiées par un organisme externe ;
- des pique-niques élaborés par des professionnels avec des produits locaux de qualité : www.goutezlardeche.fr/pique-nique/

**> Dénichez la sélection des meilleurs produits et restaurants ardéchois sur www.goutezlardeche.fr**

Goûtez l'Ardèche

**Comment découvrir toutes les saveurs ardéchoises ?**

Solution simple et gratuite pour vous renseigner, le guide « Miam Miam » propose 500 bonnes adresses : restaurants, sites touristiques, visites de fermes, commerces, marchés et magasins de producteurs, artisans, lieux de vente directe, événements savoureux et rendez-vous… ce guide est une vraie mine d'or !

**>> Guide disponible dans les offices de tourisme, les sites touristiques, chez les professionnels et sur www.lesetapessavoureuses.fr**

La Tribune
LE JOURNAL DU JEUDI

Date : 02 janvier 2020

## ARDÈCHE

### Vœux de Françoise Souliman et Laurent Ughetto

Françoise Souliman, préfète de l'Ardèche et Laurent Ughetto, président du conseil départementale de l'Ardèche organisent la cérémonie des vœux qui aura lieu le jeudi 9 janvier à 18h à l'Espace Jean Gilly du Pouzin.

### Du soutien pour « D'Ardèche & de saison » et « Ardèche le goût »

Vendredi 20 décembre, le vice-président de la Région délégué à l'agriculture, Jean-Pierre Taite, et le conseiller régional délégué à la ruralité, Olivier Amrane, ont reçu Jean-Luc Flaugère, président d'Ardèche & de Saison, et Philippe Costet, président d'Ardèche le Goût.

Cette réunion de travail a permis aux acteurs de faire le point sur les perspectives des deux structures ardéchoises. Créée en 2014, sous l'impulsion de la chambre d'agriculture, D'Ardèche & de Saison (DADS) met en relation les producteurs ardéchois et les établissements souhaitant s'approvisionner en produits locaux. DADS assure la prise de commande auprès des différents clients, l'enlèvement des produits chez les fournisseurs, la préparation des commandes et la livraison. Quant à « Ardèche le goût », c'est une association qui a pour mission de promouvoir la gastronomie et l'agroalimentaire ardéchois. Cette structure bénéficie d'une expérience de plus de 20 ans dans la gestion de la marque « Goûtez l'Ardèche ».

Dans le cadre du Pacte régional pour l'Ardèche, la Région a décidé de soutenir deux actions emblématiques du territoire. Ce sont les structures DADS et Ardèche le Goût qui ont été retenues et ont pu bénéficier, chacune d'elles, d'une enveloppe globale de 90 000 € sur trois ans (2017, 2018 et 2019).

le dauphiné libéré

**Date : 20 janvier 2020**
Page de l'article : p.7

# Une marque Truffe d'Ardèche

Un projet de développement d'une marque Truffe d'Ardèche est prévu pour offrir une reconnaissance à ce produit. Il est déjà labellisé Goûtez l'Ardèche. «L'intérêt n'est pas de produire des centaines de kilos de truffes, mais de développer l'agrotourisme», insiste Didier Roche, président de la fédération Auvergne-Rhône-Alpes des trufficulteurs, lors de la visite de la parcelle expérimentale, jeudi 16 janvier. Une dimension qui se heurte toutefois aux risques de vol*. «C'est un milieu sensible et jalousé, rappelle Serge Barruel, le président des trufficulteurs de l'Ardèche. La problématique du vol est tellement importante que lâcher cela sur les canaux de communication traditionnels est compliqué. C'est une équation pas simple à résoudre.» Trufficulteur n'est pas un métier de tout repos, car les animaux apprécient très bien le champignon, comme les sangliers, mais aussi des bêtes beaucoup plus petites comme les liodes… D'où l'importance de récolter les truffes à maturité.

(*) C'est pour cette raison que Le Dauphiné libéré ne précise pas la commune, ni l'identité du producteur de l'exploitation qui a été visitée.

0B4MsUmzI0Vb0KdaRtCGFq348M5gMsQdgh5_kyIEifq_qrVGmikBI4keArrAitmxAYTdk

# en bref !

## ÉCHANGES CASTANÉICULTEURS / ÉLAGUEURS

**Dans le contexte actuel qui voit la dynamique de reconquête des châtaigneraies se développer et des arbres de plus en plus exposés à des évolutions climatiques contraignantes, de nombreuses questions se posent chez les castanéiculteurs sur les itinéraires techniques à adopter. Pour faire avancer la réflexion, la Chambre d'Agriculture de l'Ardèche a organisé les 27 août et 4 septembre dernier, des moments d'échange, entre élagueurs professionnels et castanéiculteurs. De nombreux sujets ont été abordés, mêlant état général de l'arbre, lien avec le sol et pratiques d'élagage. Sans être exhaustif, il en ressort quelques enseignements principaux.**

L'élagage dépend de nombreux paramètres : état du châtaignier, environnement, attentes du castanéiculteur… Il n'y a, de fait, pas d'élagage standard et le choix du type d'élagage est issu de l'échange entre le castanéiculteur et son élagueur, mais des tendances se dégagent :

- *Dans la majorité des cas, le châtaignier supporte bien les grosses coupes et les élagages assez sévères. Globalement, les élagueurs ayant une expérience ancienne du châtaignier tendent à aller vers des élagages plus importants et moins de toilettage. L'effet sur l'arbre en est plus intéressant, mais cela implique de repasser au bout de quelques années pour sélectionner les nouvelles charpentières.*
- *La suppression de bois mort seul n'a pas d'impact sur la vigueur de l'arbre et sur la production future. Un élagage dit léger ou de toilettage, est souvent à déconseiller, car il ne permet pas un bon redémarrage de l'arbre et le gain en calibre des fruits ne compense pas le coût de l'élagage.*
- *Plus un arbre est haut, plus sa sensibilité à la sécheresse sera forte. Il est donc conseillé de diminuer la hauteur et le volume de feuillage des arbres soumis à des stress hydriques. Un châtaignier, c'est aussi un large réseau racinaire, il est nécessaire pour favoriser la pousse et la vigueur des arbres de conserver la qualité des sols et de fertiliser.*

■ **Plus d'infos | CA07 | Hélina Deplaude | 04 75 20 28 00**

## TRAITEMENT DU CHANCRE DE L'ÉCORCE

**Cryphonectria Parasitica est un champignon qui se développe sous l'écorce des châtaigniers et provoque la mort des tissus (Chancre de l'écorce) entrainant le dessèchement de la branche. Pour les gros arbres, cela se traite essentiellement par élagage ou curetage du chancre, mais un traitement de lutte biologique existe, notamment pour le suivi des chantiers de greffage.**

Le **Syndicat de Défense** vous propose, cette année encore, de réserver vos tubes de traitements qui seront ensuite distribués, aux alentours de la mi-avril, en différents points (Vesseaux, Privas, Lamastre). Les tubes font 120 ml et sont revendus au prix de 22,50 € pour les adhérents et 25 € pour les autres.

Vous pouvez réserver vos tubes jusqu'au 31 janvier 2020 en contactant le **SDCA**. Après cette date les réservations ne seront plus garanties.

■ **Contact | SDCA | 04 75 64 04 61 | cica@chataigne-ardeche.com**

## GREFFONS DE CHÂTAIGNIERS

**Issues de son parc à greffons, le Syndicat de Défense vous propose des baguettes de châtaigniers en variétés traditionnelles ardéchoises pour vos chantiers de reconquête.**

Le parc du **Syndicat** dispose des variétés certifiées suivantes : **Précoces des Vans, Aguyane, Sardonne, Pourette / Garinche, Comballe, Bouche Rouge, Merle, Bouche de Clos**.

Chaque baguette comprend 3 à 4 greffons exploitables. Ils seront prélevés courant février 2020, conservés au froid et mis à votre disposition fin mars / début avril. Les réservations seront validées en fonction des disponibilités du parc.

Vous pouvez réserver vos greffons jusqu'au 31 janvier 2020 en contactant le **SDCA**. Après cette date, les réservations ne sont plus garanties.

■ **Contact | SDCA | 04 75 64 04 61 | cica@chataigne-ardeche.com**

## FORMATIONS CASTANÉICOLES

**La Chambre d'Agriculture propose, depuis de nombreuses années, diverses formations techniques en lien avec la castanéiculture. Ci-dessous le programme des mois à venir :**

- **Élagage du châtaignier**
  *Chez un stagiaire | les 22, 23, 24, 27 et 28 janvier 2020. Module 1 : sécurité et réglementation des travaux d'élagage, dangerosité des arbres et connaissance du matériel. Techniques de grimpe et d'organisation. Module 2 : reconnaissance des maladies, physiologie et architecture des arbres, pratique de l'élagage (scie manuelle ou tronçonneuse).*
- **Greffage du châtaignier**
  *Chez un stagiaire | les 18 février, 28 avril et 23 juin 2020*
  *- Présentation des techniques de rénovation et greffage d'un verger.*
  *- Préparation du chantier, du greffage et de l'entretien ultérieur des greffes.*
  *- Mise en pratique sur les greffes en couronne, fente et flûte.*
  *- Suivi d'un arbre greffé (état sanitaire et taille) | chez un stagiaire | 23 juin.*
  *- Reconnaître les différentes maladies du châtaignier.*
  *- Soigner et traiter les chancres, reconnaître les chancres hypovirulents.*
  *- Sélectionner les greffes et former l'arbre. Tailler les arbres.*
- **Plantation du châtaignier**
  *Organisation possible s'il y a suffisamment de demandes | Dates et lieux en fonction des inscriptions.*

■ **Plus d'infos | CA07 | 04 75 20 28 00 | formation@ardeche.chambagri.fr**

## APPLICATION VIGIL'ENCRE

**Phytophtora Cambivora et Phytophtora Cinnamomi sont deux champignons responsables de la Maladie de l'Encre. Ils s'attaquent au collet et aux racines des châtaigniers provoquant, à court terme, l'affaiblissement puis la mort de l'arbre.**

En l'absence de solution de lutte et favorisés par les effets du dérèglement climatique, ces champignons prolifèrent. Cet été encore, nous avons pu constater de nombreux dépérissements de châtaigniers, notamment sur les adrets et en basse altitude. Les symptômes de la maladie commencent également à être observés sur des secteurs où ils n'existaient pas jusqu'alors.

Aujourd'hui, il est essentiel d'essayer de connaître l'aire de répartition de ces champignons pour avoir une cartographie de la **Maladie de l'Encre**. L'**INRA** a développé pour cela, l'application **Vigil'Encre** que tout le monde peut télécharger sur son smartphone.

En tant que castanéiculteurs, vous êtes les mieux placés pour alimenter cette base de données. Votre contribution est essentielle. Les signalements peuvent également être transmis directement au **Syndicat de Défense**.

■ **Contact | SDCA | 04 75 64 04 61 | cica@chataigne-ardeche.com**

## ÉTAPES SAVOUREUSES

**Vous êtes castanéiculteur et organisez des visites ou proposez une dégustation ? Devenez une Étape Savoureuse pour gagner en visibilité !**

Les **Étapes Savoureuses d'Ardèche®** permettent un tourisme de savoir-faire, en découvrant l'histoire, le patrimoine et la culture de l'**Ardèche**, en rencontrant des producteurs et des restaurateurs, en visitant des entreprises, des musées gourmands et en participant à des évènements.

Pour devenir une **Étape Savoureuse**, 3 critères sont à remplir : une qualité de production (déjà validée par votre engagement en **AOP Châtaigne d'Ardèche**), une qualité d'accueil (en étant **Bienvenue à la Ferme**, **De Ferme en Ferme**, **RDV Terroir**, **Valeur Parc**, **Accueil Paysan**…) et une dégustation de vos produits. Vous répondez à ces critères ? Contactez-nous !

■ **Contact | Ardèche le Goût | Jeanne Faguier-Pasquier | 04 75 20 28 08**

CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE
LA REINE DES CHÂTAIGNES

Partenaires

Document financé par

**Comité Interprofessionnel de la Châtaigne d'Ardèche**
4 avenue de l'Europe-Unie – BP 128 – 07001 Privas Cedex
Tél. 04 75 64 04 61 - cica@chataigne-ardeche.com

Châtaigne Information n° 42 - Hiver 2019
Directeur de la publication : Michel Grange | Rédacteur en chef : Sébastien Debellut
Comité de rédaction : CICA - N°ISSN en cours | Dépôts légaux juin 2008.

**chataigne-ardeche.com**

IMPRIM'VERT - Imprimé avec des encres végétales sur du papier recyclé
goticaardecana.com - Photos: CICA / Sébastien Debellut, Abobe Stock - Freepik -

La Tribune
LE JOURNAL DU JEUDI

Date : 23 janvier 2020

ARDÈCHE Confrérie de la châtaigne d'Ardèche

# Elle va fêter ses 25 ans

La confrérie de la châtaigne en assemblée générale.

Jeudi 16 janvier, salle du Champ de Mars à Privas, la confrérie tenait son assemblée générale en présence de Sandrine Chareyre, conseillère départementale et de Philippe Costet, président de Goûtez l'Ardèche.

La confrérie a fait le bilan d'une année très dynamique puisqu'elle a participé à de très nombreuses manifestations afin de mettre en valeur le fruit emblématique du département et le savoir-faire des castanéiculteurs. Le site Internet a été refondu et connaît un réel succès. Une lettre d'information est diffusée auprès des acteurs de la filière.

La Confrérie est adhérente de l'Ambassade des confréries de la région Auvergne Rhône-Alpes dont le grand commandeur Alain Tardieu est vice-président.

La confrérie de la châtaigne compte 76 adhérents actifs pour 400 intronisés. Un appel est lancé pour une plus grande implication des membres afin de couvrir les nombreuses représentations et activités.

Plusieurs idées sont lancées pour marquer les 25 ans de la confrérie. Pour cette année encore les rendez-vous vont s'enchaîner jusqu'aux incontournables castagnades d'automne.

**Contact sur www.confrerie-chataigne.fr**

le dauphiné libéré

**Date : 28 janvier 2020**
Page de l'article : p.11

# Le Tour cycliste féminin international de l'Ardèche se prépare

Le Teil

Vendredi 24 janvier, le comité directeur du Tour cycliste féminin international Ardèche (TCFIA) a pu faire le point sur les équipes ayant déjà donné leur intention de participer à savoir: Arkea Pro Cycling et FDJ Futuroscope pour la France, Bepink et Servetto pour l'Italie, Centre mondial du cyclisme pour la Suisse, l'équipe tchèque Team Dukla Praha ainsi que l'équipe brésilienne Memorial Santos.

La construction des étapes se poursuit assidûment mais il faut jongler avec les hésitations de certaines villes pour cause d'élections municipales, ainsi que la défection de certaines, comme Privas, pour cause de Tour de France.

La nouvelle équipe du président Jeannin s'est structurée avec la désignation des responsables des diverses commissions: finances: Fred Bonnet, coordinateurs: Dany Spiers, communication: Gilbert Buisson, restauration maintenance: Serge Naud, déclarations parcours en préfecture: Michel Valot, sécurité/signaleurs: Florian Gazan, André Léopold, Nathalie Liozon, Jessica Bertello, hébergement/ravitaillement: Guy et Geneviève Astier, protocole: Jean-Pierre Alfaro.

La photofinish a fait l'objet d'un effort financier particulier en s'adjoignant les services de la renommée STÉ STS. Le Vélo club Vallée du Rhône ardéchoise (VCVRA) a adhéré à Ardèche Le Goût et à l'association Érmerveilles par l'Ardèche. Par ailleurs, le VCVRA devrait participer au titre de représentant du cyclisme féminin de compétition sur route à un colloque régional à Mende sur «les difficultés des femmes à s'intégrer dans le sport de haut niveau». Enfin, en cette période, des vœux des municipalités, les équipes du VCVRA ont tenté de représenter le TCFIA dans un maximum de villes et ont une pensée toute spéciale au vice-président chargé des sports de l'Ardèche, Christian Féroussier qui, enfin rétabli, devrait reprendre toute sa place dans les prochains jours.

0MvirtnqgaBK_TrG52ATJ4NaE8PYvT3cVAQBA18xqtAbF6-ThTWfwYgqD5MltOlnWOGJm

Village de Boucieu-le-Roi

© M. Rissoan – ADT07

# Etapes savoureuses en Nord Ardèche

***Découvrir l'Ardèche gourmande ? C'est aller à la rencontre de petits producteurs passionnés qui ouvrent leurs portes, c'est se régaler dans les lieux de restauration valorisant les produits locaux et de saison.***

## Châtaigne d'Ardèche AOP

Un produit de terroir depuis toujours ! Particulièrement adapté au climat, le châtaignier a contribué, au fil des siècles, à forger l'identité du territoire ardéchois. Aujourd'hui, c'est une réalité économique pour son agriculture et ses zones de pente. C'est pourquoi les producteurs se sont engagés dans la démarche de reconnaissance en AOP. Depuis, ce signe de qualité protège 3 produits : la châtaigne fraîche, la châtaigne sèche et la farine de châtaigne. Pour ces trois produits, toutes les étapes d'élaboration se déroulent au sein de l'aire géographique AOP, selon des méthodes traditionnelles. Une production importante faisant de l'Ardèche le premier département producteur français. Tous les maillons de la filière, de la production à la transformation sont présents en Ardèche. www.chataigne-ardeche.com

Martine, Michel et Aurélien Grange de la *Ferme du Châtaignier* vous accueillent dans leur châtaigneraie de 24 hectares, labellisée « Agriculture biologique », pour vous faire découvrir le métier de castanéiculteur. En juillet et août, ouvert du lundi au samedi de 11 à 19h ; d'avril à juin et de septembre à octobre, le mercredi et le samedi de 15 à 18h. Dégustation et vente de spécialités de la ferme: confitures bio, châtaignes glacées, confites ou sous vide, farine de châtaigne, biscuits et gâteaux à la châtaigne, jus de fruits…

La *Ferme du Châtaignier*, Le Roux, 07270 Lamastre – tél. +33 (0)6 25 12 63 17 ou +33 (0)4 75 06 30 19 – www.ferme-du-chataignier.com

© A. Renaud – Goud – ADT07

Castagnades

## Terre de fromages

L'Ardèche possède d'excellents fromages de chèvre et de brebis fermier au lait cru (pas cuit).

*La Fromagerie de Saint-Péray* est tenue par un jeune couple d'artisans fromagers proposant de découvrir les fromages ardéchois : Bleu du Vercors Sassenage AOP, Picodon AOP, Saint-Marcellin IGP, Chèvre cendré, Saint-Félicien, Cœur Fidèle; yaourts au lait de brebis, au lait de chèvre, et au lait de vache...

Le picodon est un petit palet rond de chèvre, issu de la tradition populaire. Il trône, aujourd'hui, parmi les Appellations d'Origine françaises. Souvent présentés en plateau, à différents degrés d'affinage, les picodons se choisissent comme des fruits.

La fabrication atypique du Bleu du Vercors Sassenage consiste à mélanger le lait de vache de la traite du matin à celui de la veille, déjà chauffé puis refroidi. Le bleu qui se développe pendant son affinage permet d'obtenir une pâte persillée.

*La Fromagerie de Saint-Péray* (Stéphane & Céline Lancian), 14 rue Ferdinand Malet, 07130 Saint-Péray – tél. +33 (0)9 83 60 08 82 – www.fromageriesaintperay.fr

L'exploitation *La Chèvre Blanche* présente une gamme riche et variée de fromages de chèvre fermiers, exclusivement au lait cru : caillé doux de Saint-Félicien (pâte souple de 8 cm de diamètre que fabriquaient traditionnellement les grands-mères), cabrotin (petit fromage ressemblant au picodon, mais frais), garennou...

Franck Deygas – représentant la cinquième génération – élève 125 à 130 chèvres qui donnent de 2 litres à 3,2 litres de lait par jour et par animal.

*La Chèvre Blanche*, 655 montée de La Garenne – 07290 Satillieu – tél./fax +33 (0)4 75 34 94 82 www.fromage-chevre-blanche-07.com

© C. Freygefol – ADT07

Crussol et Saint-Péray

## Elevage de brebis et de chiens de berger

*Les Bergers des Chaupous* proposent une visite guidée gratuite de leur ferme. Bergers pendant 8 ans, en janvier 2009, Carole et Nicolas Fournier débutent leur exploitation avec 24 brebis laitières. Le lait de la traite est transformé sur place en fromages, en yaourts et en confiture de lait, ainsi qu'en crème glacée en été. En outre, ils possèdent 80 châtaigniers qui produisent 200 kilos de châtaigne. Toute leur production est biologique.

La ferme abrite aussi un élevage de *border collies* et dispense des formations sur place. L'accueil du public est une composante essentielle de l'identité du lieu. De mai à septembre, les groupes sont accueillis, sur rendez-vous, pour 1h30 de visite guidée. Au programme : visite de la bergerie et traite des brebis, démonstration du travail des chiens de troupeau, dégustation et vente des produits fermiers. De mi-juillet à mi-août, les visiteurs peuvent participer, sans réservation, tous les mardis et jeudis à 17h30.

*Les Bergers des Chaupous*, les Chaupous, 07270 Lamastre – tél. +33 (0)6 08 43 19 53 ou +33 (0)4 75 06 69 96 http://bergerschaupous.e-monsite.com

© M. Rissoan – ADT07

Vignoble Tournon-sur-Rhône

© on-visite.com – ADT07

Maison du Bailli à Boucieu-le-Roi

© CB – ADT07

Ozon

## Vins et bières

Les vins des *AOC Cornas, Saint-Péray et Saint-Joseph* flattent les papilles des gourmets.

Le village de Cornas est bâti dans un amphithéâtre vertigineux aux gradins abrupts qui protègent les vignes des vents froids. Son vignoble est implanté sur un versant où affleurent des granites qui, par décomposition, ont donné naissance à des sables argileux. Cornas ne produit que des vins rouges et se distingue parmi les appellations de la vallée du Rhône septentrionale. Ses sols granitiques très filtrants apportent de la fraîcheur à ce « vin noir » de grande structure.

L'essentiel du vignoble de l'*AOC Saint-Péray* s'étend sur des pentes douces, autour d'un éperon calcaire à l'influence bénéfique: la colline de Crussol. La juxtaposition de formations géologiques variées est à l'origine d'une géodiversité qui lui donne toute sa complexité. Ample mais frais, dominé par les notes minérales et équilibrées des cépages Roussanne et Marsanne, le Saint-Péray tranquille est subtil. Les vignerons de l'*AOC Saint-Péray* produisent également un vin effervescent, minéral et fleuri dont les bulles sont fines et élégantes.

Issue du cépage Syrah, l'*AOC Saint-Joseph* est appréciée pour ses puissants arômes, son élégance et sa complexité en bouche. L'appellation produit également 10% de vins blancs élaborés à partir des cépages Roussanne et Marsanne.

Dans le *Domaine* familial *du Coulet*, Matthieu et Cécile Barret possèdent 20 hectares de vignes en coteaux sur des sols granitiques, en culture biologique et biodynamique. Le cépage Syrah sert à élaborer des vins rouges puissants, d'une robe intense, en *AOC Cornas* et *AOC Côtes du Rhône*. Quant aux cépages Viognier, Roussanne et Marsanne, ils servent à élaborer une cuvée en blanc *AOC Côtes du Rhône*, dans laquelle la minéralité et la fraîcheur s'expriment plus que la puissance.

*Domaine du Coulet*, avenue du colonel Rousset, 07130 Cornas tél. +33 (0)4 75 77 20 48 – http://domaineducoulet.com

Dans la micro-brasserie *Longue Vie*, 6 bières artisanales bio différentes sont élaborées toute l'année et vendues en direct. Particularité de ce couple d'entrepreneurs ? Florian et Coline ont travaillé à Bruxelles, de 2004 à 2016, avant de changer complètement de vie ! L'appellation de leur entreprise rappelle le nom de la rue où ils habitaient à Bruxelles.

*Longue Vie*, Ferme de Corsas, 1915 route de Corsas, 07410 Saint-Victor tél. +33 (0)4 75 06 69 30 – http://longue-vie.fr : brasserie, bar (ouvert du jeudi au samedi à partir de 17 heures), chambres et table d'hôtes, gîte

## Fabrication de pâtes ardéchoises à la ferme

Le blé cultivé à la ferme est d'abord trié plusieurs fois avant de passer au moulin. Après différents passages et tamisages, la semoule obtenue est mélangée uniquement à de l'eau. Suivant le moule en bronze utilisé, des pâtes de différentes formes sont fabriquées. Une fois disposées sur des claies, elles sont séchées pendant environ 10 heures, puis elles sont emballées. 12 tonnes par an de pâtes alimentaires bio sont fabriquées dont une partie de pâtes à la farine de châtaigne. La vente à la ferme se fait le vendredi de 14 à 18 heures et sur rendez-vous. La liste des autres points de vente se trouve sur le site.

*Ferme de Grandos* (Olivier Di Girolamo), route des prairies, 07610 Lemps tél. +33 (0)4 75 07 91 37 – www.digirolamo.fr



© G. Edouard – ADT07

Village de Désaignes

## Où se délecter et s'endormir ?

***Auberge de Crussol***, chemin de Beauregard, Quartier de Crussol, 07130 Saint-Péray – tél. +33 (0)4 75 40 47 65 www.aubergedecrussol.com: sur les hauteurs, au pied des ruines du château de Crussol, dans un espace naturel protégé avec une magnifique vue sur les coteaux de Saint-Péray et de Cornas. La carte fait la part belle aux produits du pays: bœuf d'origine ardéchoise, truites grillées dans une grande cheminée. Cuisine au feu de bois.

Hôtel restaurant ***Le Cèdre de Soyons*** *** (Charlotte & Antoine Freulet), 670 route de Nîmes, 07130 Soyons – tél. +33 (0)4 75 60 83 55 – www.lecedredesoyons.fr: à 10 minutes de Valence, le domaine possède un parc arboré de 2 hectares où trône un splendide cèdre du Liban, âgé de plus de 350 ans. Table raffinée avec un excellent rapport qualité-prix : menus à 26 EUR ou 36 EUR. Le plus : une piscine extérieure.

Restaurant ***Le Panoramic*** (Raymond Laffont), Le village, 07370 Ozon – tél. +33 (0)4 75 23 08 14 – www.restaurant-lepanoramic.fr: menu « Goûtez l'Ardèche » à 27 EUR.

Hôtel restaurant ***Le Félicien*** ***, 10 rue de bois madame, 07410 Saint-Félicien – tél. +33 (0)4 75 09 14 73 – www.hotel-le-felicien.fr: installé dans l'ancienne « Ecole des Frères », conserve le charme de son époque avec le confort d'aujourd'hui et une touche design. Produits frais et locaux composent la table gourmande : menu à choix multiple à 25 EUR. Le plus : un espace bien-être.

***Ferme auberge de Jameysse*** (Catherine Monchal), Jameysse, 07570 Désaignes – tél. +33 (0)4 75 06 62 94 – www.fermeauberge-ardeche.fr: cuisine de terroir, simple et authentique.

Le village de Désaignes était l'une des plus grandes cités d'Ardèche au XVIII[e] siècle et a conservé son temple protestant, de belles maisons gothiques et le château des XV[e] et XVI[e] siècles. Il fait partie des vingt « Villages de caractère » d'Ardèche.

Hôtel restaurant ***Les Azalées*** ***, 6 avenue de la gare, 07300 Tournon-sur-Rhône – tél. +33 (0)4 75 08 05 23 – www.hotel-azalees.com: recettes traditionnelles ardéchoises.

**Bonnes adresses et rendez-vous savoureux: www.lesetapessavoureuses.fr**

## Label « Goûtez l'Ardèche »

Raymond Laffont, maître-restaurateur aux fourneaux, depuis 31 ans, du *Panoramic* – labellisé « Goûtez l'Ardèche » –, dans le village d'Ozon, est l'un des dix Chefs, passionnés du bien manger local, fervents défenseurs des produits du terroir, regroupés au sein de l'association « Les Toqués d'Ardèche ».

Pour faire découvrir les saveurs ardéchoises à leurs hôtes, les restaurants sélectionnés par « Goûtez l'Ardèche » proposent des menus ou des plats réalisés avec des produits locaux.

**Josiane REGINSTER**

le dauphiné libéré

Date : 08 fevrier 2020
Page de l'article : p.14

# « Une halle permanente de produits locaux »

« Il faut relocaliser l'économie et valoriser l'activité locale. Nous allons soutenir les initiatives de monnaie locale comme La Luciole. On souhaite mettre en place une halle permanente et des magasins de quartier exclusivement réservés au circuit court, avec des produits locaux moins chers car il y aura moins d'intermédiaires. Penser à un label mieux que "Goûter l'Ardèche", qui est trop peu satisfaisant. Nous souhaitons expérimenter un revenu de base pour les habitants comme à Grande-Synthe afin de leur donner un pouvoir d'achat. Enfin, il faut repenser les zones commerciales avec des stands de produits locaux sur les parkings par exemple, et rendre le centre-ville plus accessible avec un minibus de transport à la demande comme il se fait à Toulouse. »

0X3Bg-mtp6NpPgVabsGZ8KLDfDm1Abqtdum96I26IsloG8oIPK0kRqTBbdja-c56UM2Q5

La Tribune
LE JOURNAL DU JEUDI

Date : 20 fevrier 2020

# Les apprentis formés à la truffe

Le syndicat UMIH (union des métiers et des industries de l'hôtellerie) a organisé dans le cadre de la promotion de la formation en apprentissage, une formation « Truffe » à destination des apprentis de l'école hôtelière Marie Rivier. Cette formation dispensée avec le soutien bénévole de 3 chefs : Claude Brioude, chef de l'Hôtel du levant Restaurant Brioude, Yann Espenel chef du restaurant « la Carabasse » et Matthieu Millardet, chef de « ça mijote dans les cocottes » et Ardèche le goût intervient sur 2 CFA en Ardèche et 2 lycées hôteliers, l'idée étant d'agrémenter les études des élèves avec un produit du terroir autrement plus difficile d'accès, élargir leur champ des compétences et élaborer de nouvelles recettes avec des chefs ardéchois.

Les élèves ont donc pu ce jour-là aborder les points clés de la Truffe : comment la cuisiner, comment la conserver et mettre en pratique sur place avant de déguster leurs plats lors d'un repas convivial.

**Date : 29/02/2020**
Heure : 06:15:40

ledauphine.com

# Récompense Quatorze produits ardéchois distingués au concours général agricole

Le concours général agricole 2020, qui s'est déroulé en même temps que le Salon de l'agriculture, a récompensé plusieurs produits ardéchois. Le palmarès vient d'être dévoilé.

Antoine Dumas et Heida de la Palud, sa pouliche comtoise, ont obtenu une médaille au concours général agricole. Photo Le DL/M.L.

C'est un peu moins que l'édition précédente, mais cette année encore, l'Ardèche s'est distinguée au concours général agricole organisé à Paris.

Dans la section vins, 79 médailles ont été décernées à des appellations ardéchoises (côtes-du-rhône, côtes-du-vivarais, saint-péray, saint-joseph…) dont 74 pour 26 entreprises ardéchoises (44 médailles d'or, 29 médailles d'argent et 6 médailles de bronze). 178 échantillons avaient été présélectionnés pour la finale. L'an dernier, l'Ardèche avait obtenu 86 médailles dans cette section.

Quatre médailles dans la section animaux

Dans la section produits, le département a obtenu 14 médailles (quatre médailles d'or, six médailles d'argent et quatre médailles de bronze) attribuées à huit entreprises (lire par ailleurs). L'édition 2019 avait totalisé 15 médailles ardéchoises pour cette partie du concours qui récompense les savoir-faire locaux.

ledauphine.com

Dans la section animaux, quatre médailles ont été remportées. Une médaille de rang 4 a été attribuée au groupement agricole Benoît de Saint-Étienne-de-Lugdarès pour son taureau de race aubrac Impec. Deux médailles de rang 6 ont été décernées à Camille Porcher d'Aubenas pour ses chevaux de race Cob normand Diem et Ulrika des genêts. Une médaille de rang 4 a été gagnée par Antoine Dumas, de Privas, pour son cheval de race comtoise Heidi de la Palud.

Confitures de châtaigne, saucissons et pâtés primés

**Médailles d'or**

# Jésus sec traditionnel présenté par la charcuterie Didier Moulin du Cros-de-Géorand.
# Saucisson sec traditionnel présenté par les Salaisons Teyssier de Saint-Agrève.
# Saucisson sec d'Ardèche IGP (indication géographique protégée) présenté par les Salaisons Teyssier de Saint-Agrève.
# Crème de châtaigne AB (agriculture biologique) à base de châtaignes d'Ardèche AOP (appellation d'origine protégée) présentée par Romain Lamontagne de Prunet.

**Médailles d'argent**

# Terrine de campagne présentée par la charcuterie Puzzi de Lanarce.
# Saucisse sèche traditionnelle présentée par la charcuterie Puzzi de Lanarce (produit labellisé Goûtez l'Ardèche).
# Saucisson sec traditionnel présenté par la charcuterie Puzzi de Lanarce (produit labellisé Goûtez l'Ardèche).
# Saucisson sec traditionnel présenté par la charcuterie Didier Moulin du Cros-de-Géorand.
# Confiture de châtaigne d'Ardèche à base de châtaignes d'Ardèche AOP présentée par Sabaton d'Aubenas (produit labellisé Goûtez l'Ardèche).
# Confiture de châtaigne à base de châtaignes d'Ardèche AOP présentée par Vivacoop de Saint-Sernin.

**Médailles de bronze**

# Pâté de campagne présenté par les Salaisons Mougey de Désaignes.
# Pâté en croûte traditionnel présenté par les Salaisons Mougey de Désaignes.
# Rosette traditionnelle présentée par la charcuterie Jean-Marc Moulin de Saint-Cirgues-en-Montagne.
# Saucisson sec présenté par les salaisons Teyssier de Saint-Agrève.

le dauphiné libéré

Date : 29 fevrier 2020
Page de l'article : p.5

# Confitures de châtaigne, saucissons et pâtés primés

Médailles d'or

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

➤ Saucisson sec traditionnel présenté par les Salaisons Teyssier de Saint-Agrève.

➤ Saucisson sec d'Ardèche IGP (indication géographique protégée) présenté par les Salaisons Teyssier de Saint-Agrève.

➤ Crème de châtaigne AB (agriculture biologique) à base de châtaignes d'Ardèche AOP (appellation d'origine protégée) présentée par Romain Lamontagne de Prunet.

Médailles d'argent

➤ Terrine de campagne présentée par la charcuterie Puzzi de Lanarce.

➤ Saucisse sèche traditionnelle présentée par la charcuterie Puzzi de Lanarce (produit labellisé Goûtez l'Ardèche).

➤ Saucisson sec traditionnel présenté par la charcuterie Puzzi de Lanarce (produit labellisé Goûtez l'Ardèche).

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

➤ Confiture de châtaigne d'Ardèche à base de châtaignes d'Ardèche AOP présentée par Sabaton d'Aubenas (produit labellisé Goûtez l'Ardèche).

➤ Confiture de châtaigne à base de châtaignes d'Ardèche AOP présentée par Vivacoop de Saint-Sernin.

Médailles de bronze

➤ Pâté de campagne présenté par les Salaisons Mougey de Désaignes.

➤ Pâté en croûte traditionnel présenté par les Salaisons Mougey de Désaignes.

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

➤ Saucisson sec présenté par les salaisons Teyssier de Saint-Agrève.

0aA3WZu4d2D9mIVp6YcXRf448vXThz1VcwBM_N8sJzynLEZCFiegbLHbOYvpVUWPNODdh

La vie en Bleu : cuisine

LA VIE EN BLEU, ON CUISINE ENSEMBLE, AVEC LES TOQUÉS !

Du lundi au vendredi à 10h

Mix Fou d'Ardèche © Radio France

# A la découverte du "Mix Fou d'Ardèche"

Par Franck Daumas

Diffusion du jeudi 12 mars 2020
Durée : 52min

Ce jeudi matin, nous recevions Philippe Costet, le président de l'association "Ardèche le Goût".

Philippe Costet est venu nous présenter l'opération "Mix Foud'Ardèche", qui se déroule les 13, 14 et 15 mars.

Nous étions également en compagnie du chef Claude Brioude du restaurant "Brioude" de Neyrac les Bains, et Raphaël Pommier, Vigneron, Restaurateur à "Notre Dame de Cousignac" à Bourg St Andéol.

Ils nous ont tout dit sur cet événement qui préfigurera l'alimentation et la cuisine de demain.

La Tribune
LE JOURNAL DU JEUDI

Date : 12 mars 2020

Mix Foud'Ardèche» les 13, 14 et 15 mars

# Émulsion d'idées pour l'alimentation

Un événement collaboratif et participatif. © Séverine Baur – Ardèche le goût

Les 13, 14 et 15 mars à al Cascade, Bourg-Saint-Andéol accueille «Mix Foud'Ardèche», émulsion d'idées pour l'alimentation de demain».

Mix Foud'Ardèche est un événement collaboratif et participatif qui vise à inventer une alimentation plus responsable.

Il est parrainé par Jacques Marcon, chef du restaurant *** Régis et Jacques Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid.

Les 90 participants, issus de 12 départements, vont se réunir durant 3 jours en immersion au cœur d'un des plus savoureux départements de France pour un marathon créatif et festif !

Cet événement est organisé par le Centre du développement agroalimentaire «Ardèche le goût», accompagné par Innovation Patrimoine Ardèche.

Avec le doublement prévu des besoins alimentaires à l'horizon 2050, l'alimentation devient un enjeu majeur dans un contexte de changement climatique et de réduction nécessaire de l'empreinte écologique humaine (source : ADEME).

Les «mixeurs» devront proposer à la fin du week-end, des projets, actions, prototypes, … répondant aux 6 défis identifiés :

- Responsabilité & éducation (Chefs en transition)
- «Tous concernés» (Citoyens dans l'assiette)
- «Santé & plaisir» (Se nourrir mieux)
- «accueil, évènement & circuits courts» (Une hospitalité exemplaire à notre table)
- «Accessibilité & universalité» (Tous bien nourris)
- «Alimentation & participation» (Un tiers-lieu du goût)

**Moments forts**

•Le lancement du Mix par Jacques Marcon, chef

•Les « courses d'orientation » dans Bourg St Andéol pour découvrir le territoire, ses richesses et les projets autour de l'alimentation durable

•Les découvertes des vins d'Ardèche animées par Annie-Françoise Crouzet, maître sommelier, chevalier de l'ordre national du mérite et Mme commerce de France,

•La découverte de la gastronomie ardéchoise avec 3 Chefs Toqués d'Ardèche et Goûtez l'Ardèche® : Claude Brioude, Yann Espenel et Matthieu Méjean

•La découverte des produits ardéchois et des produits sélectionnés par Goûtez l'Ardèche® avec la présence de vignerons et de producteurs

•Les crash-tests

•La présentation publique des projets à l'issue de l'évènement.

www.mixfoudardeche.fr

## Mix Food'Ardèche - Office de Tourisme Cévennes d'Ardèche

cevennes-ardeche.com/2020/02/17/mix-foodardeche

Mix Foud'Ardèche est un événement collaboratif et participatif qui vise à réinventer l'alimentation de demain en Ardèche, en s'appuyant sur la communauté créative et les opportunités numériques actuelles. Vendredi 13, samedi 14 et dimanche 15 mars 2020. A La Cascade – 07700 Bourg-Saint-Andéol (Ardèche) En savoir +

# Mix Foud'Ardèche : le rendez-vous du goût

Mix Foud'Ardèche est un événement collaboratif et participatif qui vise à réinventer l'alimentation de demain en s'appuyant sur la communauté créative et les opportunités numériques actuelles. En immersion au cœur d'un des plus émerveillant départements de France pour un marathon créatif, gustatif et festif qui investira un site inspirant et propice à la créativité.

**Émulsion d'idées pour l'alimentation de demain ! Le Mix Foud'Ardèche c'est 3 jours pour se rencontrer, partager, prototyper et innover !**

Vendredi 13, samedi 14 et dimanche 15 mars 2020

**A La Cascade,** pôle national des arts du cirque, 07700 Bourg-Saint-Andéol (Ardèche)

**Début** : Vendredi 13 mars 2020, 09:00
**Fin** : Dimanche 15 mars 2020, 18:00

## Pourquoi participer au Mix Foud'Ardèche ?

- Pour agir sur le changement /penser autrement
- Pour développer vos réseaux / faire partie d'une communauté
- Pour acquérir de nouvelles compétences / vous former à de nouvelles méthodologies

## Comment participer ?

- Participant / Mixer
- Facilitateur
- Expert
- Bénévole
- Partenaire

Financeurs

Partenaires financiers

Partenaires expert & organisation

Partenaires logistiques

Accompagné par

Partager Partager

# Mix Food Ardèche

AGENDA

Flyer à télécharger

RESTEZ EN CONTACT
Prendre rendez-vous en ligne
Disponibilité salles municipales
VOTRE ENFANT
Cantine
Vie scolaire
VOS DEMARCHES

Du 13 au 15 mars 2020

Ardèche le goût

# MIX FOU D'ARDÈCHE

Laboratoire d'idées

Événement

*Organisé par Ardèche le Goût*

**DU 13 AU 15 MARS 2020**

# ARDÈCHE - Sept projets qui dynamisent le territoire

Dans À la une 09h45 - 18/06/2019 Par L'Hebdo de l'Ardèche 0 Commentaire

**Mécèn'Ardèche aide les entreprises et les porteurs de projets à représenter et financer leurs initiatives.** - Photo : Marlène Honorat

## Comme chaque année, Mécèn'Ardèche a décidé de soutenir plusieurs initiatives originales.

Mécèn'Ardèche, un regroupement d'entreprises ardéchoises, a choisi de soutenir financièrement sept projets d'intérêt général en lien avec les richesses du département et les valeurs de l'Unesco (la diversité culturelle, la culture de la paix, l'éducation, l'humanisme et la solidarité).

## Mix Foud'Ardèche, un hackaton autour du goût

La marque "Émerveillés par l'Ardèche" lancera début 2020 "Mix foud'Ardèche". Un hackaton (comprendre un rassemblement de personnes qui travaillent autour d'un thème prédéfinit) d'une durée de trois jours qui permettra de réfléchir sur l'alimentation et plus largement sur l'attractivité des produits ardéchois. Un moyen pour promouvoir le département et d'accompagner les entreprises dans une alimentation de proximité. L'idée sera aussi de faire découvrir le territoire aux participants, professionnels ou non.

# MIX FOUD'ARDECHE

*Réinventons l'alimentation de demain*

Nous vous invitons à vous renseigner davantage sur le site de l'événement : MIX FOUD'ARDECHE

Présentation MIX FOUD'ARDECHE

Imprimer | Tweeter | J'aime Soyez le premier de vos amis à indiquer que vous aimez ça

l'Avenir Agricole de l'Ardèche

Date : 12 mars 2020

TRANSITION ALIMENTAIRE

# Le marathon du Mix Foud'Ardèche, c'est ce week-end !

Mobilisant de multiples compétences et technologies en faveur de la transition alimentaire, le Mix Foud'Ardèche organisé par Ardèche le goût donne rendez-vous cette année du 13 au 15 mars à La Cascade, pôle national des arts du cirque, à Bourg-Saint-Andéol. Pendant 3 jours, 90 participants issus de 12 départements devront dessiner les contours d'une alimentation plus responsable. Objectif : proposer des projets, des actions et des prototypes répondant à de nombreux défis dans des domaines divers : responsabilité et éducation ; citoyenneté ; santé et plaisir ; accueil, évènement et circuits courts ; accessibilité et universalité ; alimentation et participation.

Cette année, c'est Jacques Marcon, chef du restaurant 3 étoiles Régis et Jacques Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid (Haute-Loire), qui parraine l'évènement et viendra lancer le départ des équipes. Parmi de très nombreuses animations proposées aux participants, des « courses d'orientation » seront organisées dans Bourg-Saint-Andéol pour découvrir le territoire, ses richesses et les projets autour de l'alimentation durable. Goûtez l'Ardèche® et les 3 Chefs Toqués d'Ardèche, Claude Brioude, Yann Espenel et Matthieu Méjean, ainsi que de nombreux vignerons et producteurs, les entraineront également à la découverte de la gastronomie ardéchoise.

Dimanche 15 mars, une présentation publique des travaux réalisés lors de ce Mix Foud'Ardèche sera effectuée à 15 h. ■

✓ **Plus d'informations sur le site Internet : www.mixfoudardeche.fr**

le dauphiné libéré

**Date : 15 mars 2020**
Page de l'article : p.4

# Comment inventer l'alimentation de demain ?

Bourg-St-Andéol Jusqu'à ce dimanche

Avec le déroulement prévu des besoins alimentaires à l'horizon 2050, l'alimentation devient un enjeu majeur dans un contexte de changement climatique et de réduction nécessaire de l'empreinte écologique humaine.

Mix Foud'Ardèche est un événement collaboratif et participatif, organisé par le centre de développement agroalimentaire Ardèche le goût, accompagné par Innovation Patrimoine Ardèche. Il vise à inventer une alimentation plus responsable. Il est parrainé par Jacques Marcon, chef du restaurant étoilé Régis, qui est venu lancer le départ des équipes. Les 90 participants issus de 12 départements, se réunissent, depuis vendredi 13 et jusqu'au dimanche 15 mars, pour un marathon créatif et festif. Les mixeurs devront proposer, à la fin du week-end, des projets, actions, prototypes répondant aux six défis identifiés: responsabilité et éducation (chefs en transition), tous concernés (citoyens dans l'assiette), santé et plaisir (se nourrir mieux), accueil, événement et circuits courts (une hospitalité exemplaire à notre table), accessibilité et universalité (tous bien nourris), alimentation et participation (un tiers lieu du goût).

00_6S7gR1wXB92DmX_8VxlVV3_F8DsXC_9DXumDCyovg6fkKfjWEuBc2mXdkK0qOWYTE2