

PANORAMA MEDIAS

Assemblée générale



PANORAMA MEDIAS

Du 1^{er} Avril 2012 au 31 Mars 2013

TOTAL MEDIAS : 432

PRESSE ÉCRITE

TOTAL : 107

- Presse locale : 102
- Presse nationale : 4
- Presse internationale : 1 (*L'annuaire de la cuisine*)

RADIO

TOTAL : 7

France Bleu Drôme Ardèche :

- Le 27/10/2012 : La matinale du week-end, interview par Johann MARCHAL, sur le guide pratique du buffet ardéchois
- Le 09/11/2012 : Émission « coup de cœur »
- Le 04/12/2012 : Interview par Florence BEAUDET, sur les produits locaux ardéchois
- Le 25/01/2013 : Interview par Pierre EMPARAN sur le SIRHA

RCF :

- Le 23/01/2013 : Ardèche le goût, l'invité de la rédaction

Radio des Boutières (RDB) :

- Le 25/01/2013 : Interview en direct du SIRHA sur la marque Goûtez l'Ardèche® avec Jean-Philippe SAVY
- Le 26/01/2013 : Interview en direct du SIRHA avec Jean-Guy GANSOINAT

TÉLÉVISION

TOTAL : 6

France 3 Rhône-Alpes Auvergne

- Le 23/04/2012 : 13h avec vous, flash sur la marque Goûtez l'Ardèche®
- Le 23/09/2012 : « Goûtez voir » avec Odile MATTEI, présentation de la marque Goûtez l'Ardèche®, par Raphaël POMMIER et reportage à l'Auberge de Montfleury avec Richard ROCLE
- Le 30/10/2012 : Reportage sur le concours de recettes organisé par l'ADT, en partenariat avec Ardèche le goût
- Le 30/10/2012 : Goûtez l'Ardèche®, quand Facebook inspire les cuisiniers

France 3 national

- Le 26/10/2012 : Les carnets de Julie en Ardèche avec Jean-François CHANÉAC

TF1

- Le 26/10/2012 : La Châtaigne d'Ardèche à l'honneur

WEB

TOTAL : 16

- Le Dauphiné libéré** / Le 13/05/2013 : Éric RIBAUT, nouvel ambassadeur de la marque Goûtez l'Ardèche®
- Le Progrès** / Le 31/01/2013 : La laiterie Carrier a élargit son marché à la région Rhône-Alpes
- Mon 43.fr** / Le 12/04/2013 : Fin Gras du Mézenc AOP : Saveurs à la foire des viandes
- Rhône-Alpes Passions** / Le 21/02/2013 : Coup de cœur, Raphaël POMMIER élu meilleur vigneron cuisinier 2013
- L'Hôtellerie restauration** / Le 10/05/2013 : 4 restaurants rejoignent la marque Goûtez l'Ardèche®
- Lyoncommunique.com** : 5 parutions liées au SIRHA 2013

COMMUNICATION DIFFUSÉE PAR ARDÈCHE LE GOÛT

TOTAL : 296

- Blog** : Infos mises en ligne sur les blogs d'Ardèche le goût et de Goûtez l'Ardèche® : 108
- Site** : Actualités mises en ligne sur les sites d'Ardèche le goût et de Goûtez l'Ardèche® : 174
- Communiqués de presse** : Envoyés aux journalistes locaux et régionaux : 6
- Mailings** : Actualisé sur l'agroalimentaire ardéchois, 8 mails envoyés pour 887 destinataires



**ARDECHE LE GOÛT
LES PRODUITS ARDÉCHOIS DE QUALITÉ À
NOUVEAU DANS LES MAGASINS CASINO**

Du 16 mai au 19 août, retrouvez les produits ardéchois de qualité dans le réseau Casino proximité. Grâce à la collaboration d'Ardèche le Goût –le Centre de développement agroalimentaire de l'Ardèche– avec le réseau Casino proximité, plus de 700 magasins sous les enseignes Petit Casino, Spar et Vival de l'Ardèche aux Bouches du Rhône vont proposer le temps de l'opération « Mmhm... l'Ardèche a du goût ! » une quarantaine de produits ardéchois.

PLUS D'INFOS : www.ardechelegout.fr

Bourg-en-Bresse

73ÈME FOIRE DE BOURG-EN-BRESSE / La foire de Bourg a battu son plein du 31 mars au 9 avril. La marque collective baptisée Saveurs de l'Ain s'est illustrée par une belle palette de produits de qualité. Explications de son président, Julien Quinard, sur ses perspectives d'avenir.

Saveurs de l'Ain : vitrine incontournable des produits de l'Ain



Combien de membres la marque regroupe-t-elle aujourd'hui ?

« La chambre d'agriculture, avec l'appui du conseil général, a créé en 2000 la marque Saveurs de l'Ain, dont la vocation est de promouvoir toutes les filières gastronomiques du département. A ce jour, une quinzaine d'associations ou de syndicats de producteurs, et des artisans de bouche sont fédérés. Ils se retrouvent lors de salons gastronomiques et leurs produits subliment les buffets événementiels. Depuis le début de la mandature nous avons fait rentrer les routes touristiques et leurs fédérations au comité de pilotage, ainsi que des représentants de la chambre des métiers depuis cette année (un élu et un technicien), ce qui permet de travailler en commun. Nous avons là un bel exemple avec la foire de Bourg, avec le pôle commun au rez de jardin. »

Quelles sont les perspectives de développement ?

« Nous avons effectué une visite l'été dernier pour voir comment la marque « Goutez l'Ardèche » organisait sa promotion et notamment ses rapports avec la restauration. On aimerait avoir, sur l'ensemble du département de l'Ain, une plus grande valorisation des produits sur la carte des restaurants. Je souhaite fortement que l'on travaille à l'avenir sur ce point. C'est fort au niveau de l'image de l'Ain et du tourisme. Je souhaite également que l'on travaille avec les grandes surfaces afin de réunir les produits de l'Ain pour mieux les mettre en valeur, comme cela se pratique notamment pour ceux de Savoie. Nous sommes une association. On ne peut pas tout faire mais on essaie de mettre en musique et de travailler avec des partenaires extérieurs. Pourquoi ne pas ima-

giner des « quinzaines » avec les produits de l'Ain... »

La marque a donc un bel avenir devant elle selon vous ?

« Nous essayons de travailler le visuel avec des codes couleurs assortis. Nous avons de vrais outils de communication à disposition, et la marque s'affiche comme un véritable support de promotion reconnu et apprécié. Si les partenaires présents et futurs nous suivent, comme les traiteurs par exemple avec qui nous souhaitons travailler à l'avenir, Saveurs de l'Ain offre globalement de belles perspectives. Notre objectif sera dans les années à venir de proposer une offre toujours plus large et représentative de la variété et de la qualité des produits de l'Ain. » ■

Patricia Flochon

GESTION DOCUMENTAIRE

Cotranet : innovation et mobilité

Cotranet a lancé
une nouvelle version de
sa solution GED collaborative
offrant davantage de
fonctionnalités et favorisant
la dimension collaborative.

L'éditeur meylanais propose
par ailleurs depuis fin 2011
sa solution sur iPad.

Travaillant avec des
institutions, des collectivités
et des entreprises de tailles
et secteurs très variés, il a
signé en début d'année avec
le Centre du développement
agroalimentaire Ardèche
le goût qui accompagne les
entreprises agroalimentaires
ardéchoises.



www.reveil-vivarais.fr

Date : 24/05/12

Optimisme dans l'agroalimentaire



Ligne de conditionnement de fraises.

L'agroalimentaire, fer de lance de l'économie ardéchoise, résiste plutôt bien à la crise actuelle. Croustisud poursuit sa conquête avec ses chips bio. Nectardéchois cherche de nouveaux marchés. Malgré un gros déficit de cerise et de pomme, la saison s'annonce bonne chez Métral fruit. La fromagerie Guilloteau reprend des couleurs. L'abattoir de volailles de Félines continue sa modernisation. Concept fruits prévoit trente embauches à Vernosc.

Le transformateur de châtaigne d'Ardèche, qui construit une nouvelle unité à Vernosc, suggère la création d'un pôle agroalimentaire ardéchois.

Pas facile de faire bouger les choses en Ardèche, y compris dans l'agroalimentaire. Et pourtant les possibilités dans ce secteur sont innombrables, selon Jean-Louis Mermet, directeur de Concept Fruits : « L'Ardèche a une belle carte à jouer dans ce domaine. Mais il faut davantage d'unité, assure le directeur de l'usine de transformation de marrons installée à Davézieux. Il manque un groupement agroalimentaire en Ardèche. Une commission industrielle existe à la CCI mais il faudrait pouvoir faire en sorte d'avoir des interactions avec d'autres entreprises agroalimentaires. Se fédérer permettrait de regrouper les achats. Echanger, s'aider et poursuivre des actions dans le domaine de l'innovation serait un plus. Ce type de collaboration existe déjà dans d'autres départements... Hormis le **centre de développement agroalimentaire**, il n'y a rien de spécifique en Ardèche. On se connaît mal. Il n'y a pas de magazines spécialisés dans l'agroalimentaire. Il faudrait créer un pôle agroalimentaire départemental. On a du retard par rapport à la Drôme ou des régions comme la Bretagne ! » « L'Ardèche a des richesses mais ne les valorise pas, observe le spécialiste de la transformation du marron en Nord-Ardèche qui souhaite faire de Vernosc, la capitale de la châtaigne dans les années à venir. Le mot Ardèche est porteur, et pas seulement en France. Dernièrement, j'ai appris qu'au fin fond de la Sibérie on trouvait des produits ardéchois. C'est encourageant ! »

Évaluation du site

Le site Internet de l'hebdomadaire régional le Réveil du Vivarais diffuse des articles concernant l'actualité générale de la région Rhône-Alpes.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 1
* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



pipette.canalblog.com

Date : 30/05/12

REVEVIN 2012 : Ardèche, quelle nature!...

Il y a sans doute quelque chose d'anachronique à proposer une série de vins 100% nature au bord de l'océan, dans une station balnéaire comme St Jean de Monts!... L'océan, lui, n'y est certes pour rien et nous sommes nombreux à apprécier les grands espaces de la Plage des Demoiselles, lorsqu'ils sont libres justement de cette foule de visiteurs entongués, qui s'interpellent bruyamment au coin de l'Avenue de la Mer. D'ailleurs, Gilles Azzoni, venu de son Ardèche viticole into the wild ne s'y trompe guère, dès son arrivée : "Mais c'est comme Vallon chez toi!..." Il y a de cela effectivement, les kayaks sur la rivière en moins!...



Plage des uns, plage des autres... Gilles Azzoni, ambassadeur de l'Ardèche pour l'occasion, se dit d'ailleurs, qu'en attendant l'ouverture des hostilités en ce jeudi de l'Ascension, heureux comme nous de croiser le verre en soirée avec Étienne Davodeau et Richard Leroy, qu'il pourrait bien découvrir la dite plage et, pourquoi pas, y faire une petite sieste réparatrice, afin d'atténuer les effets d'une nuit courte et embrumée, lors d'une étape au Picolo, non loin du Quai de la Fosse, à Nantes. Et ce qui devait arriver arriva : le vigneron ardèchois regagna le Chai Carlina avec un profil quelque peu rougi par un soleil manquant certes de vigueur, mais souvent près à s'amuser de la sensibilité des épidermes des touristes de passage. Ce n'est pas faute pourtant, d'avoir passé nombre d'heures sur son tracteur ces derniers temps, la chose

Évaluation du site

L'auteur de ce blog diffuse ici des chroniques □nologiques.

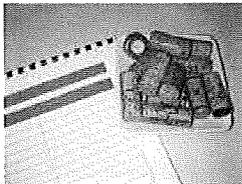
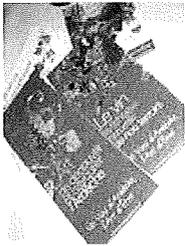
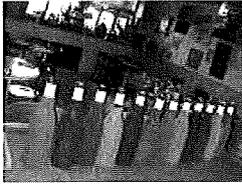
Cible
Grand Public

Dynamisme* : 1

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



vinicole imposant un travail quasi constant à ce moment de l'année. Exigence quelque peu contradictoire d'ailleurs avec une organisation telle que les REncontres VEndéennes autour du VIN et nous ne pouvons que remercier au passage les vigneron qui acceptent de se joindre à nous au cours de ce mois de mai, malgré les heures de route ou de vol.



Six domaines représentés lors de cette première séance de la trilogie revevineuse et douze échantillons à apprécier (deux blancs et dix rouges). D'un commun accord avec Gilles Azzoni et contrairement à la pratique en vigueur le plus souvent sous le patio (ou dans la cave, pour cause de météo capricieuse!) du Chai, pas de carafage préalable. Le vigneron estimant que l'expérience des amateurs présents doit leur permettre d'évaluer les vins, sans qu'ils soient apprêtés, comme c'est parfois nécessaire lors d'un repas, notamment ceux servis ici-même par Philippe Gallard, attentif à la perception que ses clients font de ces vins résolument "nature". En espérant qu'une grosse demi-journée de repos aura permis aux vins proposés de se remettre d'un long voyage. Tout est préparé!... Avec René Barbier, juste descendu de son vol direct Barcelone-Nantes, nous arrivons pour la présentation du vignoble de L'Ibie et de Valvignères par l'ambassadeur ardèchois.

- Sylvain Bock, Ne fais pas sans blanc 2011 :

Or pâle brillant. Touche florale dès le premier nez, avec une jolie sensation de fraîcheur. Bouche dynamique tout en finesse. Un assemblage original avec une majorité de grenache blanc et du chardonnay. Finale acidulée soulignant le plaisir. Joli vin! ****

- Le Mazel, Gérald Oustric, Mias 2007 :

Une cuvée 100% viognier qui vient d'être mise en bouteilles, après quatre ans de cuve! Or pâle brillant. Une pointe acétique au nez. La fraîcheur domine en bouche, du fait de la présence de



CO². Des notes évanescences de fruits blancs sur la finale, qui semblent associées à la richesse du vin. Un potentiel qu'il faut désormais attendre; **(*)

- Le Mazel, Gérald Oustric, Larmande 2009 :

Rouge carmin assez profond. Cuvée 100% syrah, dont le premier nez est un peu réduit. Des fruits rouges ensuite, que l'on retrouve jusqu'en bouche. Celle-ci est ferme et droite, avec un



caractère "nordiste". Assez belle

longueur, soutenue par une certaine richesse et une sensation de force qui devrait porter le vin. ***

- Le Raisin et l'Ange, Gilles Azzoni, Fable 2009 :

Carmin profond. Assemblage de 50% de syrah, 25% de merlot et 25% de grenache et alicante. Premier nez réduit, qui évolue après aération sur les fruits noirs mûrs, les baies sauvages. Un fruit intense jusqu'en bouche, dotée de tannins acidulés des plus agréables. Finale tonique et aérienne, peut-être renforcée par la présence d'alicante. Belle pureté de fruit jusqu'en rétro. ***(*)

- Sylvain Bock, Raffut 2010 :

Rouge carmin. La réduction première nécessite une bonne agitation. Cuvée 100% syrah. La bouche est fraîche, dotée d'un grain et d'une structure intense et droite. Jolie élégance et fermeté qui s'étire en finale. Une autre belle réussite du domaine. ***(*)

- Le Raisin et l'Ange, Gilles Azzoni, Hommage à Robert 2011 :

Rouge carmin. 60% de merlot et 40% de grenache. Joli nez de fruit intense et mûr. La bouche est gourmande, fraîche, dynamique. Pas la moindre lourdeur à l'horizon! Pureté de fruit et cependant, du répondant pour le futur. Haute torchabilité!... Un vin de l'Ardèche typique de ceux que l'on voudrait garder un peu, mais qui ont une forte tendance à s'évaporer dans nos caves!... Bizarre, non?... ***(*)

- Domaine des Vigneaux, Du bout des doigts 2011 :

Rouge profond. Un domaine de belle taille pour l'Ardèche (17 ha). Vendange mécanique le plus souvent, mais pas pour cette cuvée, d'où son nom. Des notes de baies noires, avec un soupçon végétal qui évoque la ronce. La bouche est ferme et droite. Un fruit mûr de belle densité, pour cette cuvée 100% pinot noir, résolument sudiste, sans être confiturée. La finale évoque des notes épicées, mais aussi un côté raffe. ***



- Domaine des Deux Terres, Ripaille 2011 :

Rouge profond. Très beau 100% carignan pur fruit intense! Bouche droite, épicée, élégante. Belle fraîcheur en finale. Ce vin offre un bel équilibre et en plus, une franche gourmandise. Belle réussite!... ****

- Jérôme Jouret, Pas à pas 2011 :

Le vigneron a du baisser pavillon et abandonner le nom de domaine! Les Clapas était une identité déjà déposée, ailleurs... Un très beau rouge sombre pour ce duo carignan-alicante. Un nez explosif, expressif à souhait, sur les fruits noirs, la réglisse et même une pointe de curry! La bouche est tendre, douce, avec une expression épicée et pleine de fraîcheur. Très bel équilibre. ****

- Domaine des Vigneaux, Tandem 2011 :

Rouge profond. Nez poivré, épicé, qui propose également des notes fruitées intenses. Assemblage grenache-syrah, dont le grain est plutôt séducteur. Bouche acidulée et fraîche, avec une finale sur les épices douces. Structure un peu plus en retrait. ***

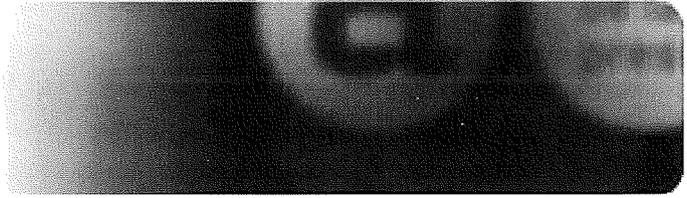
- Domaine des Deux Terres, Vin Nu 2011 :

Un 100% grenache d'un rouge tendre. Des fruits rouges acidulés au nez, que l'on retrouve en bouche, avec des notes de cerise. Un vin construit sur la fraîcheur et la tonicité. Le tout s'allonge sans déviance. Droit et agréable. ***

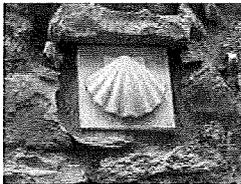
- Jérôme Jouret, En avant doute 2011 :

Rouge cerise. Très joli duo fruits-épices dès le premier nez. La bouche est droite et ferme. Une cuvée pur grenache dotée d'une belle structure, solide et néanmoins agréable. La finale évoque des notes végétales, genre garrigue et caillou. Les amateurs de grenache ne peuvent ignorer cette cuvée résolument ardéchoise et nature. ***(*)

Voilà donc une jolie sélection des vins de l'Ardèche. Toute l'Ardèche?... Non, car il s'agit là d'une contrée lointaine qui résiste encore et toujours à l'envahisseur certains aspects de la



mondialisation. Au coeur de la vallée de l'Ibie (sorte d'oued où l'eau ne coule qu'après l'orage!) ou de celle de Valvignères, les druides ardéchois Azzonix et Oustrix ont réunis quelques talents et défient les légions de vigneron conventionnels. Ici, les sangliers font la course avec les tracteurs et fouinent derrière l'outil tiré par les chevaux. Les menhirs sont plutôt constitués de ce calcaire gris-blanc qui illumine le paysage à la moindre éclaircie. Certes, non loin de là, quelques Falbalas talentueuses ont aussi leur mot à dire dans la société viti-vinicole du Vivarais, mais ce groupe comptant à peine plus d'une demi-douzaine de vigneron ne manque pas de nous étonner à chaque sortie. Qu'ils soient, au passage, vivement remerciés d'avoir contribué ainsi, avec générosité, au contenu de cette dégustation.



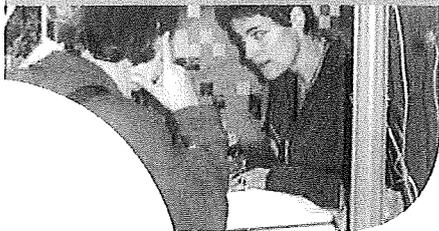
Il ne vous reste plus qu'à consacrer un peu de temps à la découverte de ce pays. Il est de ceux qui vous incitent à laisser la voiture au bord de la route. Munissez-vous d'un petit sac à dos, de bonnes chaussures et partez dans ces chemins qui ne tarderont pas à grimper dans la nature. Parfois, la vigne côtoie la lavande. Touchez du bout des doigts ces essences et ces herbes aromatiques. Vous êtes en liberté!... Quelques virages dans la pente encore et vous atteignez ce village perché, aperçu au travers de la végétation. Une place silencieuse, vos pas sur les pavés, un volet qui grince et ce chat tricolore qui traverse la ruelle. Une marche pour vous asseoir, à moins de vous ne préféreriez la margelle d'un puits ou cette fontaine qui coule doucement, sans plus de bruit. Un peu d'eau pour la soif, votre souffle se calme. Prenez le temps de vivre, ici, il suspend son vol... Vous avez bien fait de prendre un peu de pain, de fromage et cette bouteille de vin!... **Goûtez l' Ardèche !...**



Posté par PhilR

→ 05/06/2012 - UN NOUVEAU PRÉSIDENT POUR LA CAISSE D'ÉPARGNE LOIRE DRÔME ARDÈCHE

Pascal Rebillard est le nouveau Président du Directoire de la Caisse d'Épargne Loire Drôme Ardèche
(Source : Flash info)



→ 01/06/2012 - LES COMPTES DE LA NATION EN 2011

En 2011, la croissance de l'économie française se maintient : le produit intérieur brut en euros constants progresse de 1,7 % en moyenne annuelle, au même rythme qu'en 2010. La croissance est soutenue par la demande des entreprises : leurs dépenses d'investissement accélèrent et, après deux années de déstockage, elles reconstituent leurs stocks. Importations et exportations augmentent de conserve, si bien que les échanges extérieurs sont neutres sur la croissance. En revanche, les dépenses de consommation des ménages progressent d'à peine 0,3 %, après l'accélération de 2010. Le pouvoir d'achat du revenu disponible brut des ménages croît à un rythme ralenti : l'accélération des prix l'emporte sur celle des revenus d'activité. Le taux d'épargne des ménages progresse très légèrement tandis que le taux de marge et, surtout, le taux d'autofinancement des sociétés non financières sont en fort repli.

En savoir plus
(Source : INSEE)

→ 01/06/2012 - UNE CIRCULAIRE PRÉCISE LE NOUVEAU CADRE JURIDIQUE DES PARCS NATURELS RÉGIONAUX

Le ministère de l'Écologie vient de mettre en ligne une circulaire issue d'une concertation approfondie entre l'État, l'Association des régions de France et la Fédération des parcs naturels régionaux. Au fil d'une quarantaine de pages, le ministère expose le cadre juridique applicable aux parcs naturels régionaux (PNR) à l'aune des récentes modifications réglementaires intervenues. Le décret du 24 janvier 2012 relatif aux parcs naturels régionaux et portant diverses dispositions relatives aux parcs naturels marins et aux réserves naturelles (lire notre article ci-contre) a notamment procédé à une adaptation des procédures de classement et de renouvellement de classement des PNR. D'autres textes ont également modifié les procédures afférentes, en particulier en matière d'enquête publique.

(Source : Localis.Info)

→ 05/06/2012 - MIAM MIAM ! TOUT EST LÀ, DÉCOUVREZ LE GOÛT

La campagne estivale de communication « Miam Miam » a repris du service pour l'été 2012 !

Avec un visuel identique depuis 2010, pour aiguiller le grand public, cette édition 2012 aux couleurs orangées est encore plus complète ! Car chaque année, les bonnes adresses de marchés, de magasins, de restaurants et de manifestations jouant la carte du « manger local et de saison » sont de plus en plus nombreuses.

En savoir plus

(Source : Centre de développement de l'agroalimentaire)

→ 08/06/2012 - TRANSPARENCE SUR LES PERMIS DE RECHERCHE D'HYDROCARBURES : L'INTÉGRALITÉ DES PERMIS EST PUBLIÉ

La ministre de l'Écologie, du Développement durable et de l'Énergie a décidé de procéder à la mise en ligne, sur le site du ministère, de l'intégralité des permis de recherche d'hydrocarbures –pétrole et gaz– accordés ou en cours d'instruction.

Selon la ministre de l'Écologie, du Développement durable et de l'Énergie « L'information du public est, dans le code minier, absente de la procédure d'attribution des permis de recherche. C'est intolérable car chacun a le droit de connaître avec précision l'activité minière en cours ou en projet à côté de chez lui. J'ai également tenu à ce que cette information soit la plus claire possible car il ne suffit pas de rendre des données accessibles encore faut-il qu'elles soient compréhensibles par tous ».

Une carte de France permet, en un simple clic, de trouver, département par département, les demandes de permis de recherche en cours d'instruction ou déjà attribués.

Chaque demande de permis est accompagnée d'une fiche d'identité qui comprend : le nom de la société demandeuse, le ou les départements concernés, la carte de localisation de la demande, le type d'hydrocarbure recherché et l'état d'avancement du dossier (demande déposée, instruction en cours, décision).

En savoir plus

(Source : ministère de l'Écologie, du Développement durable et de l'Énergie)

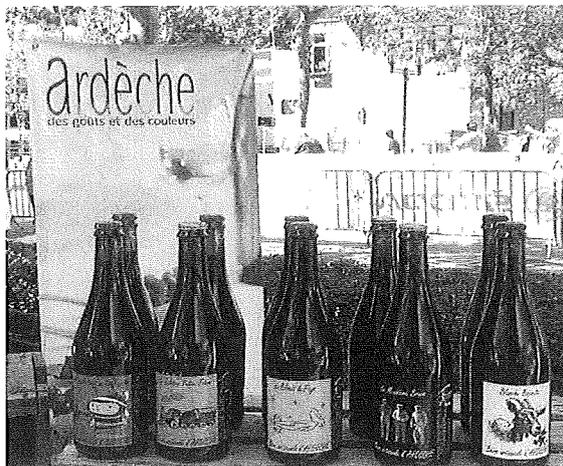
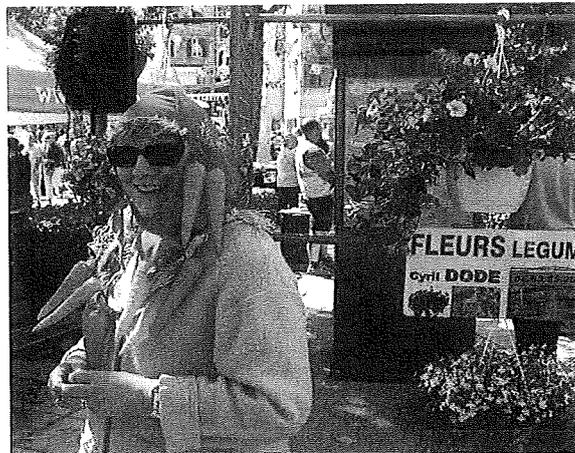
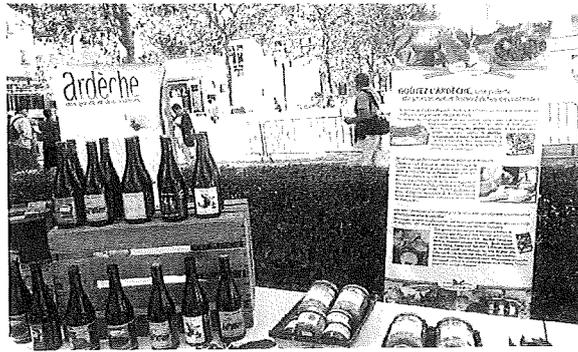
- UNE
- VIE DES ENTREPRISES
- ENVIRONNEMENT DES ENTREPRISES
- CONJONCTURE, SECTEURS D'ACTIVITÉS
- CRÉATION D'ENTREPRISE
- EMPLOI - SALAIRES
- ESS - INNOVATION - FORMATION
- AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE - COLLECTIVITÉS LOCALES
- TOURISME
- AGRICULTURE, SYLVICULTURE, ENVIRONNEMENT
- NOUVELLES TECHNOLOGIES, R&D

→ INFORMATIONS DIVERSES, DOCUMENTATION

BONNES PRATIQUES

AGENDA

INDICES ET INDICATEURS





Randonnée dans les alentours de Coucouron

chisson, jambon, caillette, maôche... bienvenue au royaume de la charcuterie ! De nombreux visiteurs se plongent d'ailleurs avec délice dans les richesses de ce terroir chaque mercredi matin, à l'occasion du marché de Coucouron, l'un des plus gros du département. Vous aurez peut-être la

chance d'y croiser la confrérie de la maôche et d'y déguster cette spécialité à base d'estomac de porc farci aux épinards, pommes de terre et côtelettes de porc. La fête de la maôche réunit les amateurs de ce produit chaque dernière semaine d'octobre à Coucouron.

couvert et a même inspiré un musée où est retracée son histoire.

Céline Clément

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter : l'office de tourisme de la communauté de communes entre Loire et Allier, place de l'Eglise, 07 470 Lac d'Issarlès, 04 66 46 12 58, www.coucouron-lacdissarles.com.

Le marché de Coucouron est incontournable, de par sa taille et ses produits.



Epuisé d'un long voyage marchand et fatigué par la burle, vous pensiez vous reposer tranquillement à l'Auberge de Peyrebeille. Fatale erreur ! De 1805 à 1830, les époux Martin et leur valet Jean Rochette sont suspectés d'avoir tué une cinquantaine de voyageurs. Une retentissante affaire criminelle, dite de "l'Auberge rouge", sur laquelle plane encore le doute quant à la culpabilité réelle des tenanciers guillotines...

L'INCONTOURNABLE

L'Auberge rouge

LANARCE
Visite possible en appelant le 04 66 69 47 51



D'Issanlas à l'Auberge rouge

Plus bas, la commune d'Issanlas possède un parc remarquable où pratiquer la cani-rando. Le parc du chien nordique permet de s'initier à cette randonnée sportive et ludique, où l'on est attelé au chien par la ceinture. Pour les moins téméraires, une balade en calèche permettra d'en parcourir le paysage boisé et vallonné.

Enfin si vous redescendez en direction de Thueyts par la nationale 102, avant de repartir, prenez le temps de vous arrêter à l'Auberge rouge à Lanarce. Cet établissement légendaire, rendu célèbre par le film en noir et blanc où a joué Fernandel dans les années 50, est connu pour les crimes qui y ont eu lieu au XVIIIe siècle. Les aubergistes dépouillaient alors leurs riches clients. Aujourd'hui l'enseigne propose gîte et

Canirando dans le parc d'Issanlas.

LA MAÔCHE : UNE RECETTE UN PEU... DÉCONCERTANTE !

On vous imagine déjà, avec votre mine dégoûtée ! Ne boudez pas les plaisirs que vous offre l'Ardèche, même si parfois ceux-ci n'ont pas l'air très "ragoûtants". C'est par exemple le cas de la maôche, recette tout à fait typique dont l'ingrédient principal est... la panse de porc farcie (qui a dit beurk ?). Originale du Massif Central, la maôche tire son nom de l'occitan "maucha", signifiant estomac de porc. Connue en Lozère et en Ardèche, elle fait l'objet de plusieurs variantes géographiques. Si on utilise parfois du chou, de la chair à saucisses, des carottes, des pruneaux ou encore des baies de genièvre, la traditionnelle recette ardéchoise s'établit autour d'épinards, de pommes de terre et de côtelettes de porc. Agrémenté ensuite de pommes de terre et de différents légumes, ce plat hivernal est plutôt consistant et supporte bien d'être réchauffé. Vous laisserez-vous tenter ?



LOU PISADOU Spécialité au Marron *Goûtez l'Ardèche*
En vente chez les meilleurs pâtisseries

Recette créée par le Syndicat des Pâtisseries de l'Ardèche
LOU PISADOU marque déposée

| | | | |
|--|----------------------------------|---|---------------------------------|
| ★ SARL ALEXSANDRA Place Ollier | Pâtisserie LES VANS | ★ MOLES Laurence Rue Oliver de Serres | Pâtisserie LAMASTRE |
| ★ APARISSI Jérémy Route Nationale | Pâtisserie JOYEUSE | ★ MOUNIER Alain 85 rue de la République | Pâtisserie SAINT-PÉRAY |
| ★ ALONSO Sébastien Route Nationale | Pâtisserie VILLENEUVE-de-BERG | ★ OLAGNON Jean-Paul Les Platanes | Pâtisserie ANNONAY |
| ★ ARHANCET Roger "La Croûte Ardéchoise" | Pâtisserie TOURNON | ★ REYNAUD Marc Sérusclat le Haut | Pâtisserie CHOMERAC |
| ★ BAUDOIN Yvan 98 rue Jean Jaurès | Pâtisserie VALS-Les-BAINS | ★ TEOULLE Vincent 10 rue de la République | Pâtisserie PRIVAS |
| ★ BOISSY Olivier Rue du Péage | Pâtisserie CHARMES | ★ VIALLET Frédéric 56 rue de la République | Pâtisserie LE TEIL |
| ★ CHENEVIER Norbert 7 place des Cordeliers | Pâtisserie ANNONAY | ★ SARL LA CHATAIGNERAIE (MM. ROISSAC) | Pâtisserie Route de Valence |
| ★ DOCQUIER Philippe 74 rue de la République | Pâtisserie LE TEIL | ★ EURL LAURENT Didier 1 Fbg d'Antraigues | Pâtisserie VALS-LES-BAINS |
| ★ GAY Philippe Bd Peschaire Alizon | Pâtisserie VALLON-PONT-D'ARC | ★ Le Marché des Gourmandises Place du marché | Pâtisserie LES VANS |
| ★ SARL LA CHATAIGNERAIE (MM. ROISSAC) | Pâtisserie Route de Valence | ★ SARL LICHIERE Claude Rue des Maquisards | Pâtisserie VALLON-PONT-D'ARC |

Tour de France 2012

ÉVÈNEMENT / La reine des compétitions cyclistes, qui débutera samedi 30 juin en Belgique, ne connaît pas la crise. Le public passionné est toujours aussi nombreux sur le bord des routes. Un événement, un phénomène, qui dépasse le simple cadre sportif.

La région encore gâtée

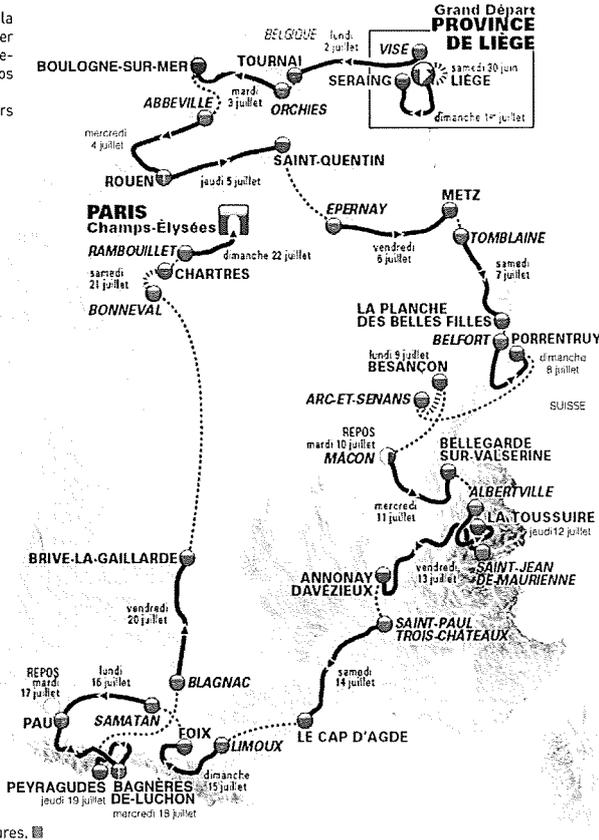
Samedi 30 juin, le Tour de France cycliste s'élancera depuis Liège (Belgique) pour la 99^{ème} fois. En attendant le 100^{ème}, qui démarrera de Corse, Christian Prud'homme et son équipe ont concocté un programme copieux : 20 étapes, un prologue, 3 497 km et 25 cols. Et cette fois, le Tour tournera dans le sens des aiguilles d'une montre. Les Alpes en entrée et les Pyrénées en plat de résistance. Notre région sera une nouvelle fois bien servie. Les premiers combats de grimpeurs se dérouleront dans le massif des Vosges avec une arrivée inédite le 7 juillet à La-Planche Des Belles Filles (Haute-Saône) qu'il faudra mériter. L'ascension finale à la station, sur près de 6 kilomètres, affiche un dénivelé moyen de 8,5 %, avec des passages à 13 % ! Le lendemain, après un départ de Belfort, les coureurs feront une escapade, de 4 cols, en Suisse, avec une arrivée à Porrentruy. Moment clé du Tour, le premier contre-la-montre individuel se déroulera entre Arc-et-Senans et Besançon. Cette lutte contre le chrono au cœur du Doubs débouchera dans l'ancienne capitale de l'horlogerie. Bien vu les organisateurs ! Voilà une étape qui ne manquera pas de sel.

Bellegarde, Annonay, première !
Si la première partie de l'étape de Mâcon, dans le val de Saône puis dans la Dombes va permettre un réveil en douceur pour le peloton, la fin de l'étape, avec notamment le franchissement du Grand Colombier pourrait peser lourd. La grande étape des Alpes est pour le lendemain. Départ d'Albertville (20 ans après les JO, autre clin d'œil et arrivée à La Toussuire, quelques mythes

à gravir entre les deux (la Madeleine, de la Croix de Fer et du Mollard). C'est sûrement ici que les plus gros écarts se creuseront. Le lendemain, les coureurs quitteront les Alpes, direction Annonay. Ils devront garder les pieds sur terre pour cette pre-

mière arrivée dans la cité de la Montgolfière. Même si physiquement, par nécessité frues larges, longue ligne droite, la ligne blanche sera installée à Davézieux. Il en coûtera 80 000 euros aux intéressés pour être ville d'arrivée. Un prix finalement pas si déraisonnable quand on calcule l'impact médiatique d'une telle manifestation. Il sera pris en partie en charge par le conseil général de l'Ardèche. Le peloton s'élancera le lendemain depuis la ravissante cité drômoise, Saint-Paul-Trois-Châteaux direction le Cap d'Agde et d'autres aventures.

David Bessenay



FNSEA ✓

Les concours « le Tour toujours »

Depuis plusieurs années, la FNSEA, à l'occasion du Tour de France a lancé un concours : « le Tour toujours ». Il s'agit de réaliser sur un thème fixé à l'avance un très grand visuel dans les champs, susceptible d'être repris par les caméramen des hélicoptères du Tour. Cette année, il s'agit de créer un visuel en forme de sourire sur le thème de la fourche à la fourchette. 15 FDSEA issues de départements situés sur le passage du Tour ainsi que pour la Suisse, la chambre d'agriculture et les Jeunes Agriculteurs du Jura se sont portés candidats. Autres participants de la région :
 • **FDSEA du Doubs** : Arc-et-Senans/Besançon le 9 juillet,
 • **FDSEA de l'Ain** : Mâcon/Bellegarde-sur-Valserine (11 juillet),
 • **FDSEA de l'Ardèche** : Saint-Jean-de-Maurienne/Annonay-Davezieux (13 juillet).
 ✓ Plus d'informations : fnsea.fr

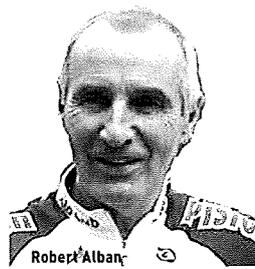


En 2009, le Tour de France a fait étape à Aubenas. L'occasion pour **Ardèche le Goût** de mettre en avant les produits agricoles Ardéchois. En 2012, l'opération est renouvelée avec la présence d'Ardèche le Goût le 13 juillet à Annonay (lire également en page 5).

RÉTRO / À 60 ans, Robert Alban, natif de Saint-André-d'Huinriat (Ain), mais caladois de très longue date, vit toujours dans le Beaujolais. Sa carrière professionnelle (1976-1985) est indissociable du Tour de France. Les amoureux de la Grande Boucle se souviennent de ce grimpeur au style peu académique mais si efficace.

« Morzine, mon meilleur souvenir »

S'il est estampillé génération Hinault, Robert Alban a débuté sa carrière professionnelle en 1976 chez Gan-Mercier avec comme coéquipier... Raymond Poulidor. « C'était agréable », avoue-t-il. Il devient en quelques années, l'un des animateurs du Tour de France, sous les couleurs de « La Redoute-Motobécane ». Son plus haut fait d'armes se déroule le 12 juillet 1981. Les coureurs doivent retier, ce jour-là, Thonon-les-Bains à Morzine. « Je me rappelle de tout ! Le déroulé de l'étape, là où j'ai attaqué, les cols passés en tête Joux Plane et Joux-Vertel. J'ai terminé en solitaire. Le groupe Hinault était à 4 minutes. » Le lendemain, il n'est pas loin de rééditer l'exploit à l'Alpe d'Huez. « Comme tous les grimpeurs je rêvais d'accrocher cette étape mythique à mon palmarès. J'ai fait deux fois deuxième, deux fois quatrième... »



Robert Alban
Sur le podium en 1981

Au rayon des regrets, revient aussi celui de ne jamais avoir porté le maillot jaune, ne serait-ce qu'une journée, « ça s'est joué à peu de choses ». Et le maillot à pois, lui, l'éternel grimpeur ? « Je visais le général, je ne pouvais pas courir deux lièvres à la

fois ». En 1981, il monte en effet sur la 3^{ème} marche du podium, derrière Hinault et Van Impe, son meilleur classement. Il termine 5^{ème} deux ans plus tard. Et 1984, un bon souvenir ? « Non, c'est mon plus mauvais tour... Ah, vous faites allusion à ce contre-la-montre qui est arrivé chez moi, à Villefranche. Ça m'a revigoré, j'ai fini 11^{ème} de l'étape ! ». Après sa carrière, « Bamban » a coupé avec le circuit professionnel mais est resté dans le vélo. Il a travaillé longtemps dans un magasin de cycles. « Aujourd'hui, je fais encore 5000 km par an. Je m'entretiens, je participe à quelques cyclos. » Et chaque année, il retourne sur le Tour pour assister à certaines étapes et revoir les copains. Et en 2012, où ira-t-il ? « Je ne sais pas encore... sûrement dans les Alpes ». Même à la retraite, un grimpeur reste un grimpeur... ■

POLITIQUE / Le développement des circuits courts fait partie des thématiques prioritaires de la politique agricole départementale. Zoom sur quelques actions.

Circuits courts : une priorité pour le conseil général

En Ardèche, c'est un peu plus de deux millions d'euros qui sont consacrés chaque année à l'agriculture par le conseil général, dont plus de la moitié pour la filière agroalimentaire (signes officiels de qualité et autres actions en faveur des productions, Centre du développement agroalimentaire, reconquête des marchés locaux, développement du bio...). Parmi les nombreuses actions en lien avec cette filière, figure le développement des circuits courts avec notamment :

- Le financement d'un programme d'ingénierie autour de la thématique de la « reconquête des marchés locaux », au

travers une convention de partenariat avec la chambre d'agriculture (74 000 euros en 2001 pour 316 jours d'animation). Dans ce cadre, sont notamment financés le développement de la marque « marché de producteurs de pays », ainsi que des actions en faveur de l'approvisionnement en produits locaux dans les cantines des collèges.

- Le financement des projets de création de points de vente collectifs, ateliers collectifs de transformation dans le cadre des contrats « Terre de pays », aujourd'hui dispositif « PACT ».

- Le financement du programme d'actions du centre du développement agro-

alimentaire : développement de la marque « Goûtez l'Ardèche » au travers d'actions de mise en relation producteurs / transformateurs locaux, développement de la présence des produits de terroir dans les points de vente locaux...

- Campagnes de communication estivales par « Ardèche développement »¹ en faveur des productions locales de qualité et des marchés locaux : dépliant « Miam miam », campagne d'affichage, encarts publicitaires dans la presse locale... ■

¹ Département « développement économique » du conseil général.

Ardèche

OUTIL DE COMMUNICATION / L'agroalimentaire est une filière économique que le conseil général soutient depuis longtemps. Dans ce cadre, il finance depuis trois ans un dépliant estival intitulé « Miam miam », coordonné par le Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût ».

Miam, miam ! : découvrez le goût ardéchois

En matière de saveur et de produits, l'Ardèche vous offre la diversité et la qualité¹. Tout est dit dans cette phrase... Mais où trouver ces produits, où manger ardéchois ? C'est pour répondre à ces questions et ainsi offrir aux visiteurs ou habitants du département la possibilité de découvrir les richesses agroalimentaires du département que le Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût » édite depuis trois ans, avec le soutien financier du conseil général² et en relation avec ses

partenaires (PNR, ADT, chambres consulaires...), une brochure intitulée « Miam miam ». « Avec un visuel facilement repérable et identique depuis 2010, cette édition 2012 aux couleurs orangées est encore plus complète. On y retrouve les bonnes adresses de marchés, de magasins, de restaurants et de manifestations jouant la carte du "manger local et de saison" », explique Marie-Pierre Hilaire, directrice d'Ardèche le goût. Ce dépliant estival, édité cette année à 30 000 exemplaires, est découpé en trois parties : les

lieux où l'on peut trouver des produits ardéchois, les lieux de restauration entrant dans une démarche qualité et valorisant les productions locales et enfin les manifestations savoureuses en été et en automne. « L'idée était de compiler de manière condensée nos différentes données agroalimentaires que l'on mettait sur notre blog afin d'offrir aux touristes et aux ardéchois des clés d'accès pour trouver et déguster des produits locaux. Ceux qui désirent par la suite plus d'informations ou encore des contacts sont invités à aller sur notre blog (<http://blog.ardechelegoût.fr>). Une idée qui a été bien reçue puisque nous rééditons chaque été ce dépliant en l'enrichissant de nouvelles données », indique la directrice d'Ardèche le goût.

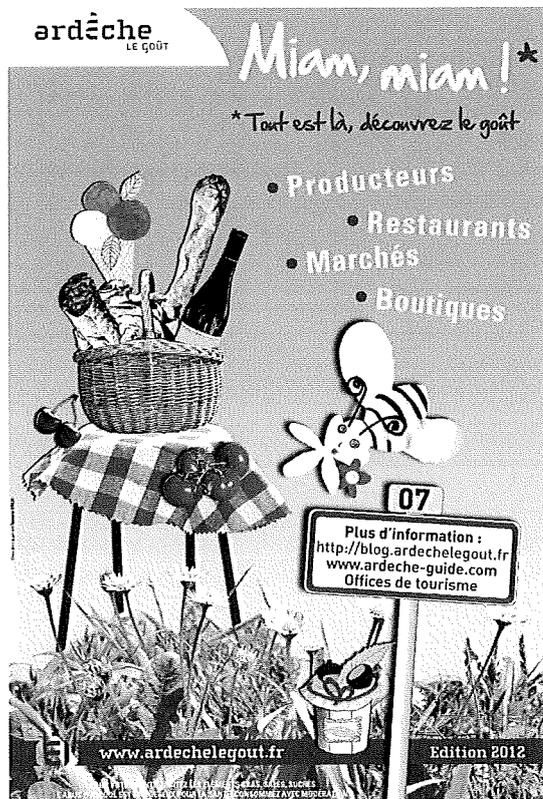
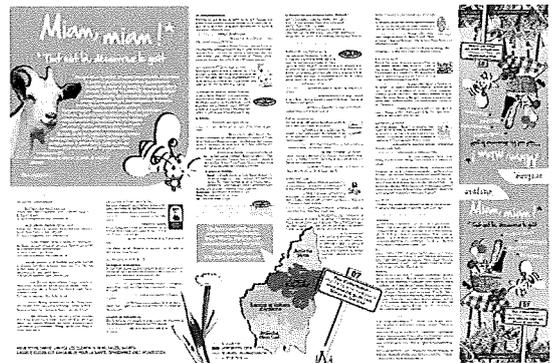
Des lieux emblématiques

Cette année, petite nouveauté dans le dépliant : un encart sur les lieux emblématiques valorisant les filières agroalimen-

Rendez-vous ✓

Un buffet ardéchois pour le Tour de France

Le 13 juillet prochain, la ville d'Annonay sera ville étape du Tour de France. A cette occasion, le conseil général de l'Ardèche ainsi que les communes de Davézieux et Annonay ont sollicité le Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût » afin que celui-ci coordonne les buffets presse et VIP. Une occasion de mettre à l'honneur les produits agroalimentaires ardéchois. Clafoutis châtaignes et tomates cerise, toasts de charcuterie, verrines de pommes de terre primeur et fromage blanc, pilons de volailles marinés, verrines de céréales et duo de truite fumée, cabrolin affiné, fruits frais, verrines de mousse fromage blanc... seront au menu. De nombreuses entreprises agroalimentaires et restaurateurs ardéchois ont en effet répondu favorablement à cette initiative pour mettre en avant les produits du secteur d'Annonay. ■



Le dépliant 2012 a été édité à 30 000 exemplaires.

mentaires. Le lecteur y apprend en effet que « L'Ardèche, c'est 10 AOC en vin, châtaigne, Picodon et bœuf Fin Gras du Mézenc » et est invité à visiter les lieux qui leur sont dédiés. « Dans les prochaines années, ces lieux seront encore plus mis en avant sur ce dépliant. Ils seront d'ailleurs plus nombreux puisque dans le cadre du PER « Renforcer et valoriser l'excellence agroalimentaire ardéchoise », porté par Ardèche le goût, le territoire devrait être doté de nouveaux outils structurants pour la filière, je pense notamment au musée sur la filière caprine dans le sud Ardèche, au développement énotouristique de l'Uvica

ou encore à la rénovation du musée de la châtaigneraie à Joyeuse », explique Marie-Pierre Hilaire.

Ce document est diffusé dans les offices de tourisme et syndicats d'initiative, les sites touristiques ou encore chez les producteurs et transformateurs agroalimentaires.

Une fois le dépliant en main, il n'y a plus qu'à découvrir le goût ardéchois ! ■

C. Penet

¹ Phrase tirée de la brochure « Miam miam ».

² C'est aussi le conseil général qui s'occupe de la maquette.

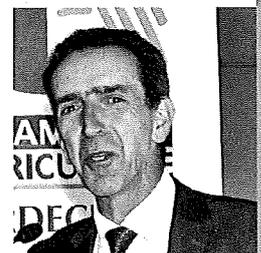
✓ Contact : Ardèche le goût au 04 75 20 28 08.

INTERVIEW / Le conseil général de l'Ardèche a fait de la promotion des produits agricoles et agroalimentaires une de ses priorités. Maurice Weiss, vice-président du conseil général en charge de l'agriculture, nous explique pourquoi.

Une filière porteuse

Pourquoi la promotion des produits agricoles et agroalimentaires est-elle une priorité d'action du Département ?

Maurice Weiss : « Pour le conseil général, le domaine agricole dans sa globalité représente un budget modeste de deux millions d'euros. Dans ce cadre, nous avons depuis longtemps favorisé des actions en lien avec l'agroalimentaire. Pourquoi ? Nous nous sommes tout simplement appuyés sur la réalité du département. Car l'Ardèche est riche d'une diversité de produits agricoles et agroalimentaires que nous nous devons de promouvoir et valoriser. De plus, la filière agroalimentaire est importante à bien des égards. Elle permet entre autres de maintenir une activité sur des secteurs difficiles en apportant une valeur ajoutée par des circuits courts ou encore en minimisant les intermédiaires. Elle constitue aussi un attrait touristique indéniable et apporte des retombées économiques importantes pour notre département. Il faut savoir en effet que l'agroalimentaire est une des rares filières industrielles à créer de l'emploi sur l'ensemble du département. Emploi, création de richesse, aménagement du territoire, santé pu-



Maurice Weiss, vice-président du conseil général en charge de l'agriculture.

blique, image, notoriété..., les enjeux sont bel et bien multiples ! Nous nous devons donc de soutenir cette filière porteuse. Chose que nous faisons depuis longtemps et avec acharnement. L'exemple de la création du centre de développement agroalimentaire « Ardèche le goût », qui constitue aujourd'hui un véritable pôle de développement pour toutes les entreprises agroalimentaires ardéchoises, en est la preuve. » ■

Propos recueillis par C. Penet

POLITIQUE / Le développement des circuits courts fait partie des thématiques prioritaires de la politique agricole départementale. Zoom sur quelques actions.

Circuits courts : une priorité pour le conseil général

En Ardèche, c'est un peu plus de deux millions d'euros qui sont consacrés chaque année à l'agriculture par le conseil général, dont plus de la moitié pour la filière agroalimentaire (signes officiels de qualité et autres actions en faveur des productions, Centre du développement agroalimentaire, reconquête des marchés locaux, développement du bio...). Parmi les nombreuses actions en lien avec cette filière, figure le développement des circuits courts avec notamment :

- Le financement d'un programme d'ingénierie autour de la thématique de la « reconquête des marchés locaux », au

- travers une convention de partenariat avec la chambre d'agriculture (74 000 euros en 2011 pour 316 jours d'animation). Dans ce cadre, sont notamment financés le développement de la marque « marché de producteurs de pays », ainsi que des actions en faveur de l'approvisionnement en produits locaux dans les cantines des collèges.
- Le financement des projets de création de points de vente collectifs, ateliers collectifs de transformation dans le cadre des contrats « Terre de pays », aujourd'hui dispositif « PACT ».
- Le financement du programme d'actions du centre du développement agroalimen-

taire : développement de la marque « Goutez l'Ardèche » au travers d'actions de mise en relation producteurs / transformateurs locaux, développement de la présence des produits de terroir dans les points de vente locaux...

- Campagnes de communication estivales par « Ardèche développement » en faveur des productions locales de qualité et des marchés locaux : dépliant « Miam miam », campagne d'affichage, encarts publicitaires dans la presse locale... ■

¹ Département « développement économique » du conseil général.

L'ÉCONOMIE, CÔTÉ ARDÈCHE

L'innovation : une stratégie et des outils pour mieux appréhender "l'éco-système" de demain

PRIVAS - Parce qu'elle est vecteur de différenciation vis-à-vis de la concurrence et source réelle de valeur ajoutée, l'innovation constitue plus que jamais, à l'heure de la mondialisation, la meilleure des stratégies pour les entreprises du territoire qui souhaitent tirer leur épingle du jeu dans un contexte de plus en plus exigeant mais qui ne peuvent lutter contre les pays qui mettent, eux, en avant, le faible coût de leur main-d'œuvre pour capter des marchés. Conscient de cet enjeu, vital pour le territoire et la survie de son tissu économique, mais aussi parce que l'innovation est dans l'ADN des entreprises ardéchoises, le Conseil général de l'Ardèche a pris l'option d'encourager l'innovation au travers le soutien à de nombreux dispositifs : appel à projets permanents "Pépites", Prêt Participatif de Développement avec OSEO, soutien aux Pôles de Compétitivités, etc.

Lorsqu'en 1780, les Montgolfier (ils ne seront anoblis qu'en 1784, d'où l'absence de particule) décident de troquer les antiques piles à maillets pour les piles hollandaises pour transformer les chiffons en pâte à papier, ils vont permettre à l'entreprise familiale et au delà, à l'industrie papetière française, de faire un bond prodigieux et par la même occasion, contribuer à rééquilibrer la balance commerciale du pays en mettant fin aux importations de papiers de meilleures qualités fabriqués chez nos voisins.

Dans un tout autre secteur d'activité, celui des transports de personnes, ce sera également le cas dans les années 1930 lorsque Joseph Besset rapportera des États-Unis le brevet Garwood qui révolutionnera la construction des autocars et des bus grâce à l'adoption d'un châssis tubulaire et le rejet du moteur et de la boîte de vitesse à l'arrière des véhicules.

Ces deux exemples - parmi tant d'autres - illustrent ce que l'innovation, quand elle est maîtrisée, peut apporter.

Les papeteries reçoivent dans la foulée, le titre très convoité de "Manufacture royale" et sont aujourd'hui une référence mondiale.

Quant à la Société Anonyme des Établissements Besset, elle est aujourd'hui l'un des plus gros employeurs en Ardèche et un des leaders sur son créneau sous le nom d'Irisbus.

Quel que soit le secteur d'activité, le département de l'Ardèche constitue un véritable creuset pour l'innovation.

De là à dire qu'innover est dans l'ADN des entreprises ardéchoises, il n'y a qu'un pas qu'il est d'autant plus important de franchir que l'innovation est aujourd'hui considérée comme une nécessité vitale pour survivre dans un contexte de mondialisation de l'économie qui ne permet plus à notre "éco-système" de lutter avec comme seule munition, les coûts de production, la plupart du temps supérieurs à ce qui se pratique hors de nos frontières.

Encore faut-il que les entreprises disposent pour cela des ressources financières et technologiques qui leur permettent de lancer de nouveaux produits ou de nouveaux process.

Et c'est justement là que le bât blesse : parce que le retour sur investissement est, au sens financier du terme, sujet à caution, la prise de risques qui caractérise tout projet novateur trouve encore trop peu souvent un écho favorable auprès des milieux financiers.

Dans un contexte en profonde mutation, accompagner l'innovation constitue donc la seule stratégie capable de permettre aux entreprises de préserver voir de conquérir de nouvelles parts de marché. Et par capillarité, aux collectivités de maintenir de la richesse et de l'emploi sur leur territoire.

Conscient de ces enjeux, le Conseil général de l'Ardèche - dans le cadre de ses interventions en direction du monde économique - a choisi d'apporter une attention toute particulière au développement des entreprises par l'innovation.

Des outils multiples au service

d'une stratégie unique

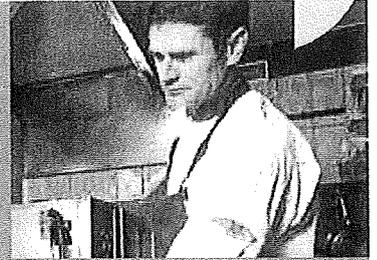
L'objectif recherché est clairement identifié, tout comme la stratégie mise en œuvre : affirmer la vocation industrielle du département en misant d'une part sur le rapprochement industrie/recherche/innovation et sur le développement de filières bien implantées et légitimes sur le territoire telles que l'agroalimentaire, le bois, les matériaux composites, les véhicules industriels et de loisirs, le textile ou bien encore les énergies renouvelables, et d'autre part, en s'appuyant sur le dynamisme de ses PME-PMI.

Concrètement, cette ambition s'est traduite par la mise en place de l'appel à projets permanent Pépites (aide à la création d'entreprises innovantes), le soutien à des structures intermédiaires (SPL Textile Drôme Ardèche, VILESTA, Plateforme technologique P2F, Compositec, [Centre] de Développement Agroalimentaire, etc) qui contribuent, dans le cadre de réflexions collectives, à vulgariser la logique d'innovation et à initier des projets fédérateurs et le soutien financier aux projets de R&D collaboratifs labellisés par les pôles de compétitivité et impliquant les entreprises ardéchoises.

"Nous considérons qu'il est de notre devoir d'aider les entreprises du territoire à développer des projets innovants en espérant, en retour, que ceux-ci leur permettent de grandir, contribuant ainsi à renforcer l'image de l'Ardèche comme un département tourné vers le futur où il fait bon entreprendre" estime Laurent Ughetto en tant que Vice-Président du Conseil général délégué au développement économique et à l'emploi.



> LA RECETTE DE...



Jean-François Chanéac
Auberge Chanéac à Sagnes
et Goudoulet

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD À LA MYRTILLE

INGRÉDIENTS

- Pour 10-12 personnes
- 2 foies de canard de 500g
- 5cl d'apéritif Maurin*
- Sel, poivre
- 200g de myrtilles séchées
- * (apéritif Maurin : alcool à base de vin, de cerise et d'amande amère)

La veille : mettre les foies à température ambiante. Séparer les lobes, les dénervé. Fendre les lobes en portefeuille et les étaler sur un plat, assaisonner avec le sel, le poivre et arroser avec l'apéritif Maurin*. Mettre au frais.

Le lendemain : mettre le plat à four chaud (180°C) pendant 4 à 5 minutes, retirer du four, égoutter sur un papier absorbant puis aussitôt garnir un moule préalablement doublé de film alimentaire. Disposer une couche de foie gras

au fond du moule. Parsemer de myrtilles réduites en poudre puis recouvrir d'une ou plusieurs couches de foie gras selon la hauteur du moule. Appliquer un film alimentaire, exercer une pression sur l'appareil pour faire remonter l'excédent de graisse (poser sur le dessus, le fond d'un moule identique). Mettre au réfrigérateur 3 jours ou plus. Démouler, couper en tranches et dresser sur l'assiette. Servir avec des tranches de pain aux céréales grillé et un verre de « Vendanges tardives d'Ardèche ».

> L'AUBERGE CHANÉAC

Proche du Mont Gerbier-de-Jonc, l'auberge Chanéac propose une cuisine alliant tradition et innovation. Ayant reçu en héritage familial la passion du bon goût et l'attachement à l'Ardèche, Jean-François Chanéac aime à faire découvrir les produits du terroir sans jamais hésiter à enrichir sa cuisine de saveurs nouvelles. La recette offerte aux lecteurs de Reliefs figurera dans le prochain livre de Jean-François Chanéac. Sortie prévue fin 2012. www.auberge-chaneac.fr

LA MYRTILLE

Avec 400 tonnes ramassées chaque année, savez-vous que l'Ardèche est le premier département producteur de myrtilles sauvages ? Cette baie ronde et bleue, au goût légèrement sucré et doucement acidulé, est un fruit qui pousse à partir de 600 mètres d'altitude. Si la petite plante pousse naturellement, elle exige néanmoins un entretien régulier. Ne cueillez donc pas la myrtille n'importe où car elle sert souvent de revenus d'appoint aux agriculteurs. Pleine de qualité nutritionnelle, riche en minéraux et en vitamines, la myrtille se marie aussi bien en salé qu'en sucré.

page myrtille a. a. h

> MYRTILLE EN FÊTES

Comme chaque été, Péreyres organise sa fête de la myrtille le dimanche 29 juillet. Marché de la myrtille, samedi 11 août 2012 à Mézilhac.

On se ressource en Ardèche...

Tout au sud du département, à Chandolas, découvrez l'Auberge des Muréts. Les propriétaires ont, avec beaucoup d'élégance, réussi à faire de cette ancienne magnanerie du XIX^{ème} s., une adresse de charme. Manège de pierre et de bois, tons beige ou couleur terre, leurs dix chambres se veulent modernes, sobres et confortables. Pour des escales silencieuses et ressourçantes, des pauses douceur au milieu des vignes et des vergers, vous viendrez ici pour "larguer les amarres" ! On file sur la terrasse où vous attend une piscine chauffée, on profite du tout nouvel espace bien-être avec jacuzzi équipé d'un solarium et d'un sauna... On admire les paysages alentours, mariant les senteurs de la garrigue au relief des Cévennes. Pour le plaisir et en préambule aux belles soirées placées sous le signe de la gastronomie, on se met à table et on se régale des produits frais et de terroir (labellisés "Goutez [Ardèche]/Réseau "Maître Restaurateur") autour de caillettes, de feuilleté de champignons ou encore de douceurs aux châtaignes... A partir de 65 € la chambre double. Résa au 04 75 39 08 32 – www.aubergedesmurets.com

Le Dauphiné Libéré hors série 2013 présente le nouveau Miam Miam 2012

ardèche
LE GOÛT

Miam, miam!*

* Tout est là, découvrez le goût

- Producteurs
- Restaurants
- Marchés
- Boutiques

07

Plus d'information :
<http://blog.ardechelegout.fr>
www.ardeche-guide.com
Offices de tourisme

www.ardechelegout.fr

Edition 2012

Planzolles



De nombreuses personnalités dont Dominique Nicolas Jane, secrétaire général du préfet de Privas, Michel Teston, sénateur, Sabine Buis, députée de l'Ardèche, Bernard Bonin, vice-président du conseil général, Jean-Luc Flaugère, président de la chambre d'agriculture, Lorraine Chenot, présidente du PNR des Monts d'Ardèche, étaient aux côtés de Christian Moyersoën et Grégory D'Helft pour l'inauguration de l'atelier d'affinage et l'espace découverte « Terra Cabra ».

INAUGURATION / Vendredi dernier, lors de l'inauguration de l'espace découverte « Terra Cabra » et de l'atelier d'affinage de fromages de chèvre et Picodon du « Peytot », de nombreux élus, partenaires, éleveurs et habitants des alentours avaient fait le déplacement pour découvrir cet ensemble d'outils au service de la filière caprine.

En bref

Financements

- Atelier d'affinage : coût de 735 000 € HT pour 630m² au rez de chaussée et 200m² en mezzanine soit 885 € du m² équipé en froid. 280 000 € de subventions de l'Europe, la région et le département (le reste, soit 60% du coût, à la charge de l'entreprise).
- Espace de découverte « Terra Cabra » : coût de 162 500 € HT. 80% de ce coût est financé dans le cadre du PER « Renforcer et valoriser l'excellence agroalimentaire ardéchoise » porté par le Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût », mais aussi dans le cadre du contrat de pays de l'Ardèche méridionale et du grand projet Rhône-Alpes Chauvet.

“ Pour que vive la filière caprine ”

Après plus de 25 années de construction progressive, la filière affineur en Ardèche se consolide », c'est ce qu'a déclaré Christian Moyerso, gérant de la SARL « les fromagers fermiers du Peytot », vendredi dernier lors de l'inauguration de l'espace découverte « Terra Cabra » et de l'atelier d'affinage de fromage de chèvre et Picodon du « Peytot », situés sur la commune de Planzolles. Après la constitution en janvier 2007 de la SARL « les fromagers fermiers du Peytot » qui associe dans son capital les salariés et les 17 producteurs chevriers regroupés dans l'association des producteurs fermiers de la filière affineurs de l'Ardèche méridionale (APFFAAM), ces deux outils signent en effet la concrétisation d'un projet pérenne pour la filière caprine sud ardéchoise. Le bâtiment d'affinage, réalisé fin 2010 pour offrir une plus grande capacité à l'atelier, est désormais entièrement opérationnel. Au rez-de chaussée : 630 m² pour l'atelier, et en mezzanine : Terra Cabra, un espace découverte de 200 m² qui permet aux visiteurs, grâce à un parcours ludique et interactif, de se plonger au cœur de la filière caprine, de l'élevage de chèvres jusqu'à la fabrication du fromage.

La réalisation de ces deux outils, rassemblés au sein d'un même bâtiment, a été saluée par l'ensemble des personnalités présentes. Jean-Luc Flaugère, président de la chambre d'agriculture a d'ailleurs indiqué : « Ce projet est beau à bien des égards. Sur le plan économique bien sûr, puisqu'il est particulièrement bien adapté aux contraintes structurelles et aux exigences spécifiques de ce territoire. Mais aussi sur le plan environnemental et surtout dans sa dimen-

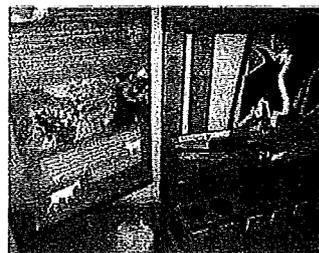
sion sociale et organisationnelle avec cette volonté d'assurer une direction collégiale de l'entreprise ». « Un bel exemple de développement réussi en milieu rural », a même indiqué Dominique Nicolas Jane, secrétaire général de la préfecture de l'Ardèche.

Terra Cabra

Mais c'est aussi le volet pédagogique et culturel, avec l'espace « Terra Cabra : entre chèvre et Picodon » qui a été salué. « En réalisant Terra Cabra, notre première volonté est d'affirmer que l'élaboration du fromage de chèvre, et plus encore du Picodon, va bien au-delà de la simple production agroalimentaire. La filière caprine ardéchoise s'inscrit d'abord et aussi comme un acteur culturel du territoire. Nos pratiques conservent et façonnent des paysages ouverts, nos troupeaux animent nos villages, nos savoir-faire fromagers créent un goût unique : le Picodon », a expliqué Grégory D'Helft, président de l'APFFAAM, structure porteuse du projet. Films, maquettes, suivi du travail d'affinage et expériences sensorielles diverses : dans cette scénographie réalisée par Sylvaine Driay de l'agence Basalte, tout est mis en œuvre pour que chacun comprenne comment est fabriqué ce petit fromage si emblématique du territoire et partage, le temps de la visite, la passion du chevrier. « Au moment où tant d'espaces agricoles sont à l'abandon, où des jeunes cherchent leur avenir, Terra Cabra est là pour susciter l'envie de s'installer paysan mais aussi le bonheur que nous, éleveurs, nous avons à produire de si bons Picodons », a indiqué Grégory D'Helft. ■

C. Penot

Terra Cabra



L'espace de découverte Terra Cabra accueille en quatre langues (français, anglais, allemand et hollandais) tout public. Cet espace est ouvert du 1^{er} avril au 30 septembre du lundi au samedi de 7h30 à 12h et de 15h30 à 18h et du 1^{er} octobre au 31 mars du lundi au samedi de 7h30 à 12h. Durée de la visite : 50 min. Réservation souhaitée pour les groupes. Sur place, possibilité d'achat de fromages de l'atelier et quelques produits locaux. Tarifs : 3 euros pour les adultes, 1,50 euros pour les jeunes de 7 à 18 ans, gratuit pour les moins de 7 ans.

Et en Drôme...

Dans le cadre d'un partenariat entre les deux AOC « Clairette de Die » et « Picodon », la cave de Jaillance de Die (26) accueille désormais dans son hall d'entrée une borne relais du Picodon. Il s'agit d'un meuble utilitaire destiné à présenter aux 100 000 visiteurs annuels du caveau de dégustation de la cave Jaillance différentes informations et supports de communication sur le Picodon. ■

PROJET STRATÉGIQUE / La chambre d'agriculture poursuit son travail de promotion pour la vente des produits ardéchois dans les assiettes des Ardéchois et de leurs amis.

Produits locaux : montée en puissance

D'Ardèche et de saison... Consommer Ardéchois, c'est notre choix » un slogan efficace, qui est désormais le titre du projet stratégique de la chambre d'agriculture présenté jusqu'à présent sous le nom « *Projet pour les Ardéchois... et leurs amis* » par le président Jean-Luc Flaugère. Un projet dont les enjeux sont : « proposer aux consommateurs des produits "origine Ardèche" dans le respect des cycles de production et de saisonnalité, chacun devenant par son choix de consommer local un ambassadeur de son territoire et du projet départemental. »

C'est pour l'instant auprès de la restauration collective que le projet a le plus avancé : « Six initiatives territoriales concernent aujourd'hui plus de 30 établissements publics et privés, scolaires et hospitaliers. Ces établissements représentent un potentiel de près de 2 millions de repas annuels. A ce jour une soixantaine de producteurs ont initié un approvisionnement ponctuel ou régulier avec ces établissements » a indiqué le président de la chambre d'agriculture.

Du côté de la restauration commerciale, la chambre a confié au Centre du développement agroalimentaire « *Ardèche le Goût* » une mission pour définir les modalités d'un concept



Les cantines du bassin d'Annonay (ici lors de la semaine « 100% locaux ») font partie des partenaires très impliqués dans le projet.

« Ici on mange des produits ardéchois ». Des contacts sont également établis avec des entreprises privées positionnées sur les secteurs de la restauration commerciale ou collective (Métro, Api restauration, Sodexo...) ou d'autres entreprises de Rhône-Alpes en recherche de fournisseurs locaux (traiteur Martinet). Mais, selon Jean-Luc Flaugère, c'est d'ici novembre prochain que le projet fera un bond dans son avancement avec la création d'une société coopérative d'intérêt collectif (SCIC). Cette structure est destinée à porter l'organisation de la distribution des produits auprès des établissements de restauration. Sa forme juridique permettra d'associer autour d'un projet collectif une large diversité d'ac-

teurs : collectivités, producteurs, consommateurs, entreprises, chambres consulaires...

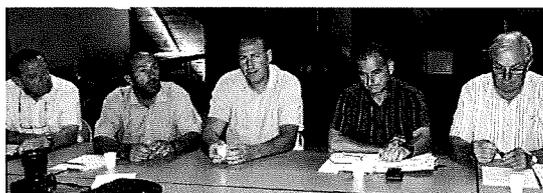
A l'issue de la session, le préfet de l'Ardèche a déclaré qu'il soutenait pleinement ce projet stratégique : « Vous êtes sur ce dossier tout à fait dans la bonne voie de ce qu'il faut faire pour le département ». Jean-Paul Roux, conseiller général délégué à l'agriculture a lui aussi indiqué que le conseil général soutenait cette initiative, qu'il qualifie de « *vrai enjeu de société* ». Le conseil général a d'ailleurs déjà attribué en 2011 une subvention de 25 000 euros à la chambre d'agriculture pour mener cette action. ■

S.Sabat

Davézieux

INITIATIVE / Le comité local à l'installation (CLI) mis en place sur le bassin d'Annonay s'est réuni le 22 juin à Davézieux pour communiquer sur le rôle de cette structure de concertation entre élus de la Cocoba (communauté de communes du bassin d'Annonay) et représentants du monde agricole.

Favoriser la reprise d'exploitations



Pour les élus de la Cocoba et les représentants de la chambre d'agriculture, le CLI doit être un lieu de concertation sur la place et l'évolution de l'agriculture sur le bassin d'Annonay.

À la rencontre des cédants potentiels et les accompagner vers la transmission de leurs exploitations à des candidats à l'installation. Telle est l'ambition du comité local à l'installation mis en place en juillet 2011 sur le territoire du bassin d'Annonay. « Le CLI est un lieu de rapprochement entre des élus et le monde agricole », résume Laurent Poulet, élu de la chambre d'agriculture, responsable délégué du territoire Annonay Nord Ardèche. « C'est un outil qui permet de dégager des moyens humains pour aller sur le terrain, rentrer en contact avec des cédants potentiels et des jeunes ayant un projet d'installation ».

Le CLI se veut un lieu de concertation entre socioprofessionnels et élus locaux sur les perspectives d'évolution de l'agriculture. L'objectif est d'éviter la déprise en favorisant l'installation d'agriculteurs au lieu d'agrandir les exploitations. Bernard Cheynel, chargé de mission territoriale sur le nord de l'Ardèche à la chambre d'agriculture, a souligné « la volonté politique des élus de la Cocoba de reconnaître l'agriculture comme une activité économique contribuant à l'attractivité du territoire ».

La composition ✓ du CLI

Le CLI mis en place sur le bassin d'Annonay est composé d'élus locaux désignés par la Cocoba et dont le nombre s'ajuste sur celui des représentants de la profession agricole. Ainsi, ils sont huit membres à représenter l'agriculture : soit deux de la chambre d'agriculture et deux par syndicat agricole (FDSEA, JA et confédération paysanne). La chambre d'agriculture assure l'animation du dispositif, dresse les bilans technique et financier, et communique sur l'état d'avancement des projets auprès des partenaires de l'opération. La Cocoba apporte son soutien politique, technique et financier. Le CLI est financé par le conseil régional via l'Ardèche Verte (50 % du financement), la Cocoba (20 %) et la chambre d'agriculture (30 %).

Rapprocher l'agriculture de l'économie

Dans un premier temps, un diagnostic agricole a été réalisé sur le bassin d'Annonay. On constate d'abord un recul de l'agriculture avec une population assez vieillissante. La particularité de ce territoire est d'avoir à la fois des zones à risques de déprise et une pression foncière importante avec une concurrence forte au niveau de l'utilisation de l'espace.

Une cinquantaine d'agriculteurs en fin de carrière et/ou de propriétaires de terrains à céder ont ainsi été identifiés. La chambre d'agriculture va les rencontrer dans le but d'envisager une reprise de leurs exploitations : il s'agit de les accompagner dans leur projet de cessation d'activité et de les mettre en relation avec des candidats potentiels. Il convient aussi de donner une dimension collective à cette démarche en montrant à ces cédants qu'ils appartiennent à un territoire et que leur choix peut avoir un impact notamment sur la gestion du foncier, l'entretien de l'espace rural ou bien sur la collecte de lait.

Le CLI doit être un lieu d'échanges, mais il n'y a pas d'obligation de résultats chiffrés, ce n'est pas mesurable. Les élus de la Cocoba, présents à la réunion le 22 juin à Davézieux, ont confirmé leur prise de conscience par rapport au rôle que peut jouer l'agriculture sur le plan économique, et pas seulement au niveau de l'entretien de l'espace et des paysages. Selon eux, il faut rapprocher l'agriculture de l'économie et du tissu industriel local : sa place doit être abordée de manière globale au-delà du bassin d'Annonay.

Colette Boucher

Mirabel



Plus de 80 entreprises ardéchoises (producteurs, PME, union de coopératives...) sont concernées par la démarche.

GRANDE DISTRIBUTION / La semaine dernière Système U Sud avait choisi le domaine Olivier de Serres pour le lancement de sa démarche « U d'Ardèche ». Plus de 80 chartes de partenariat ont été signées avec des producteurs ou entreprises locales.

Systeme U met en avant les produits locaux

Le 29 juin, « Système U Sud » avait invité plus de 80 fournisseurs à l'Domaine Olivier de Serres à Mirabel pour signer la charte « U d'Ardèche ». « Cette charte concrétise une relation durable engagée avec les PME et valorise la promotion des savoir-faire locaux auprès des consommateurs » annoncent les responsables de Système U. L'enseigne de la grande distribution, organisée sous forme coopérative, entend ainsi démontrer l'implication des magasins dans le tissu économique local. En Ardèche, ce sont six magasins, dont un Hyper U (Alissas) et cinq Super U (Annonay, Lamastre, Le Cheylard, Ruoms, Les Vans), qui sont engagés dans la démarche.

Si les produits des entreprises agroalimentaires ou des producteurs ardéchois sont présents de longue date dans les rayons de ces magasins, ils seront désormais identifiés avec un logo « U d'Ardèche ». Parmi les signataires de la charte présents vendredi, de nombreux agriculteurs (maraîchers, vigneron, producteurs de fromage de chèvre, de confitures, d'escargots...) ou encore PME ardéchoises spécialisées dans la fabrication de produits laitiers, charcuteries, glaces... sans oublier l'union de coopératives Vignerons Ardéchois. En signant cette charte, ces entreprises s'engagent à privilégier l'origine locale ou régionale des matières premières, à perpétuer les traditions culinaires d'Ardèche, à produire ou transformer en Ardèche ou départements limitrophes, à respecter les demandes spécifiques de Système U en matière de démarches qualité et envi-

ronnementale... En contrepartie les magasins U prennent deux engagements : faire bénéficier les produits des fournisseurs concernés d'une valorisation particulière auprès de leurs clients (sous la forme de stop rayons, d'affiches spécifiques ou d'animations en magasin) et tout mettre en œuvre pour préserver la qualité des produits tout au long du circuit de distribution.

Cueillis le soir, le matin en rayon

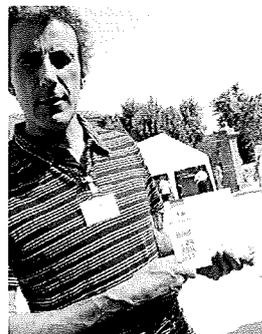
Hervé Mazot, maraîcher dans la vallée de l'Eyrieux, fournit le magasin Super U du Cheylard. Il livre deux fois à trois par semaine, selon la saison, pommes de terre primeurs, pommes de terre de consommation, châtaignes, prunes, haricots, pois... Un débouché qui représente désormais 20 à 25% de son chiffre d'affaires. « C'est important pour nous, mais ça l'est aussi pour le magasin. Quand des légumes ramassés la veille au soir sont le matin même en rayon, c'est une garantie qualité pour le chef de rayon et au final, moins de déchets » estime Hervé Mazot. Pour Benjamin et Claire Merland qui approvisionnent en tomates les U du Cheylard et d'Alissas, la présence de produits locaux au rayon fruits et légumes est un accélérateur de vente pour le magasin et donc forcément pour le producteur. La vente directe à la grande surface a cependant ses contraintes : livraisons fréquentes, engagement du producteur à assurer des animations en rayon... « Mais, on a aujourd'hui une population qui a envie de manger local. C'est donc très positif que le nom du producteur apparaisse à côté de ses produits » déclarent Benjamin et Claire Merland.

Très concrètement, dès cet été, les consommateurs ardéchois ainsi que les touristes pourront découvrir le logo « U d'Ardèche » dans leur magasin. D'autres outils de communication sont également prévus, dont, deux fois par an, des prospectus spécifiques « produits U d'Ardèche ».

Sophie Sabot

¹ Dont 18 adhérents de la marque « Goûtez l'Ardèche ».

² Source : charte de partenariat fournisseurs locaux et magasins U d'Ardèche.



Benjamin Merland, producteur de tomates à Saint-Fortunat-sur-Eyrieux, a signé vendredi la charte de partenariat.

10% du chiffre d'affaires ✓

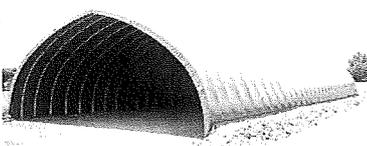
Réaliser 10% du chiffre d'affaires alimentaire avec des produits régionaux : c'est l'objectif affiché par Serge Papin, président national de Système U. En Ardèche, avec un chiffre d'affaires alimentaire estimé à 100 millions d'euros pour les six magasins U, c'est donc une part de 10 millions d'euros qui pourrait être générée par la vente de produits estampillés Ardèche.

16 démarches en France

À l'échelle nationale, 15 autres démarches ont déjà été engagées : U de Bretagne, U de Normandie, U du Nord-Picardie, U de Vendée, U d'Anjou, U d'Alsace, U de Poitou-Charentes, U du Sud-Ouest, U du Limousin, U de région Centre, U des Cévennes, U du Languedoc-Roussillon, U de Provence-Alpes-Côte d'Azur et U de Corse.

M S E

TUNNEL
Stockage
Elevage



www.multi-service-elevage.fr
Mr THOMAS 04 74 92 05 80 / 06 85 40 02 41

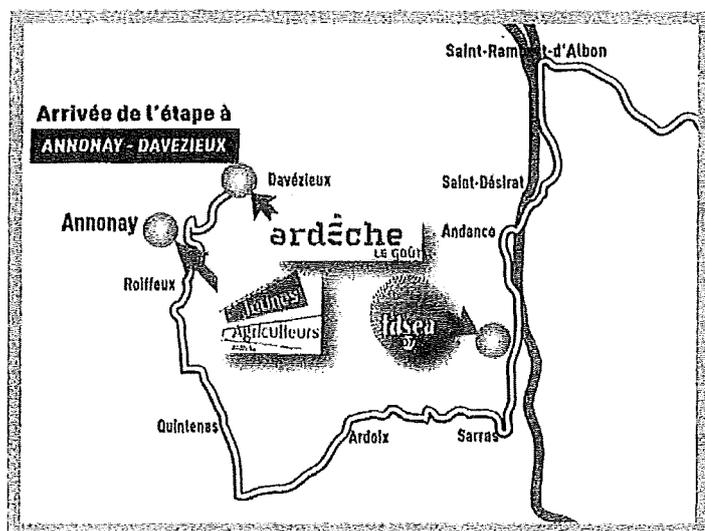


le fil de l'actu...

Notez-le

ÉVÈNEMENT / Le temps d'une étape, le nord Ardèche vivra au rythme du « Tour de France » vendredi. L'occasion d'un joli coup de projecteur sur les produits et l'agriculture ardéchoise.

L'agriculture s'invite sur le Tour de France



Sur le parcours du Tour de France en Ardèche, plusieurs rendez-vous sont prévus avec la **FDSEA**, les **Jeunes Agriculteurs** et **Ardèche le goût**.

Vendredi 13 juillet, l'Ardèche accueille la douzième étape du Tour de France, soit 226 km entre Saint-Jean-de-Maurienne (Savoie) et Annonay-Davézieux. A l'occasion de cet événement qui va drainer des milliers de spectateurs et braquer les caméras sur le nord Ardèche le temps d'une journée, les agriculteurs ardéchois se mobilisent pour mettre en avant leur métier et leurs produits.

La FDSEA de l'Ardèche sera présente entre Andance et Sarras au bord de la RN86 pour participer à l'opération de la FNSEA en partenariat avec le Tour de France. Depuis plusieurs années, la FNSEA propose en effet aux agriculteurs, dans les départements traversés par le Tour de France, de s'investir dans la réalisation d'une figure qui, vue d'avion, symbolise l'agriculture du territoire. Cette année, les agriculteurs réaliseront un smiley (dessin simplifié d'un visage souriant) de 25 m de diamètre, autour du thème « de la fourche à la fourchette ». Grappe de raisins, cerises, picodon, bouteille de lait... seront représentés tout autour de ce smiley. Une façon de mettre en avant les savoir-faire ardéchois, mais également la place centrale de l'agriculture dans l'alimentation de nos concitoyens.

Les Jeunes Agriculteurs, et plus particulièrement ceux du Nord Ardèche, seront eux aussi présents à l'arrivée de l'étape du Tour à Annonay. Ils organiseront, au Domaine de la Gare, un stand de présentation et de dégustation-vente de produits du terroir : abricots, cerises, jus de fruits, fromages, charcuterie, vins... A cette occasion, ils présenteront également au public leur animation phare « A la découverte de la Ferme », outil pédagogique et ludique sur l'élevage caprin et le travail de l'agriculteur. Plusieurs jeux pour enfants figureront au programme de la journée. Pour les Jeunes Agriculteurs, l'objectif de cet après-midi convivial est de rappeler que derrière chaque produit alimentaire se cache un agriculteur qui, par son travail, nourrit la population et entretient le paysage.

Enfin, **Ardèche le goût**, centre du développement agroalimentaire s'associe au conseil général pour faire découvrir les produits ardéchois sur les espaces réservés aux personnalités et à la presse. Plusieurs entreprises locales (exploitations agricoles, coopératives, entreprises agroalimentaires, restaurateurs...) seront présentes avec **Ardèche le goût** pour faire découvrir les délices ardéchois. Une étape gourmande en perspective. ■

Sophie Sabot

Nord Ardèche

MOBILISATION / La FDSEA de l'Ardèche s'est mobilisée pour transmettre un message positif sur l'agriculture ardéchoise à l'occasion du Tour de France.

Le "sourire ardéchois" du Tour de France

Dans le cadre du concours « *le Tour toujours* » édition 2012, organisé par la FNSEA et le Tour de France, les agriculteurs des cantons de Satillieu, Annonay et Serrières ont réalisé un « *Sourire géant, vivant et animé* », composé de bottes de paille et... d'agriculteurs !

Autour de ce sourire, installé au bord de la N86 au sud d'Andance, les agriculteurs de la FDSEA de l'Ardèche ont souhaité symboliser la diversité de l'agriculture ardéchoise à travers les principales productions : la viticulture avec une grappe de raisin, la production laitière représentée par une bouteille de lait, l'arboriculture avec des cerises, et l'élevage caprin avec la réalisation d'un Picodon. Ainsi une quinzaine d'agriculteurs ont participé à cette opération de convivia-

lité et ont donné une image positive du métier d'agriculteur et des produits ardéchois. Cette opération, retransmise à la télévision lors du passage du Tour de France, a été une véritable réussite.

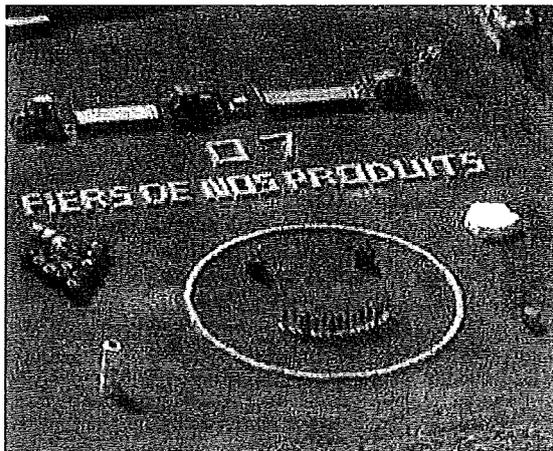
Au cours de cet événement les agriculteurs de la FDSEA ont également pu accueillir l'équipe de la direction du Tour de France. Ainsi Bernard Hinault et les autres membres de l'équipe du Tour de France ont pu échanger avec les agriculteurs du secteur et se sont vus remettre une valise « *Goutez l'Ardèche* » comportant de nombreux produits locaux afin qu'ils puissent garder un souvenir de cette étape et de l'Ardèche.

Bravo et merci à tous les participants et aux agriculteurs pour leur mobilisation. ■

Sylvain Baud, FDSEA 07



Des organisateurs «tout sourire».



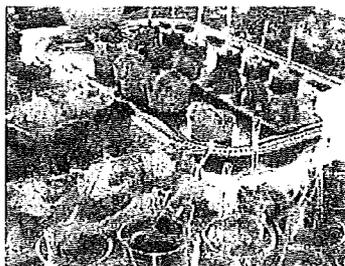
Vu du ciel, le sourire de l'agriculture ardéchoise.



Jérôme Volle (à gauche de la photo), président de la FDSEA, aux côtés de **Bernard Hinault** (à droite).



Le bus aux couleurs de l'agroalimentaire ardéchois.



Un buffet savoureux : l'Ardèche reine du goût !

PRODUITS / L'Ardèche, terre de goût, c'est ce qu'ont pu découvrir les personnalités présentes sur le Tour de France.

“Ardèche le goût” a proposé le meilleur du terroir

Ardèche le goût, centre du développement agroalimentaire, avec le conseil général, a assuré l'organisation du buffet pour les personnalités et les journalistes. De nombreuses entreprises agroalimentaires du territoire, des restaurateurs ou encore le centre de formation des apprentis d'Annonay avaient mis la main à la pâte pour livrer le meilleur des produits ardéchois.

Pour l'occasion, un car effectuant la navette entre le centre ville d'Annonay et la ligne d'arrivée à Davézieux, était habillé aux couleurs des produits emblématiques ardéchois. ■



Les élus ardéchois sur l'espace «Ardèche le goût».

COMMUNICATION / Les Jeunes Agriculteurs ont régalé le public du Tour de France. Animations et dégustations étaient au rendez-vous.

Les Jeunes Agriculteurs ont fait déguster les produits

A l'occasion de la douzième étape du Tour de France, les Jeunes Agriculteurs de l'Ardèche se sont installés au Domaine de la Gare à Annonay. Ils ont proposé au public du Tour de France un stand de dégustation-vente de produits, ainsi que plusieurs animations pour les enfants, dont leur projet pédagogique « *A la découverte de la ferme* ».

Un bon moment d'échanges et de convivialité avec les consommateurs autour des produits locaux : vins, charcuterie, viande, fromages, lait, fruits... ■



Les JA sur le passage du Tour.



Animation «A la découverte de la ferme» pour les enfants.



Dégustation et vente de produits.

Aubenas

FILIÈRE OVINE / Depuis deux ans, l'abattoir d'Aubenas a fait du développement de l'abattage ovin une de ses priorités. Une série d'investissements a été réalisée en ce sens et, pour cette année 2012, l'objectif de 35 000 agneaux abattus devrait être atteint.

Un outil modernisé pour l'abattage ovin

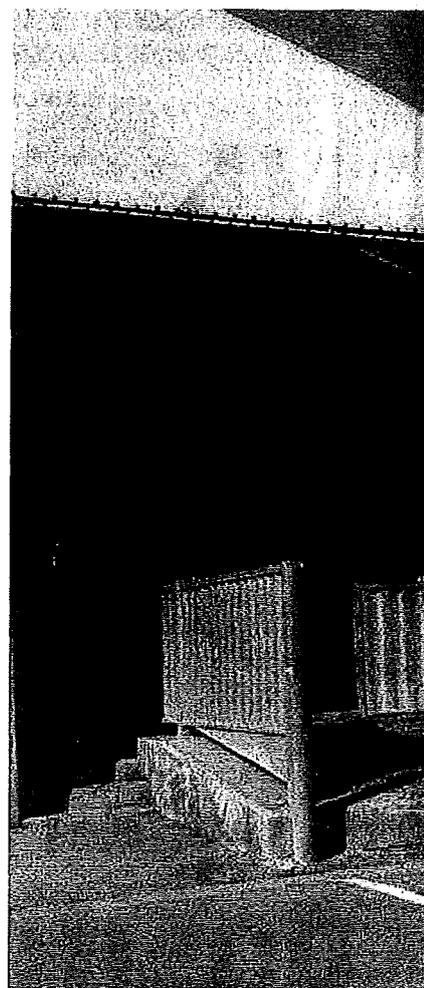
En 2012, l'abattoir d'Aubenas devrait passer la barre des 35 000 agneaux abattus, soit trois fois le tonnage (12 000 agneaux) réalisé en 2010. Le travail mené depuis 2010 en partenariat entre les responsables de l'abattoir, la mairie d'Aubenas et la chambre d'agriculture porte ses fruits. Le retour à un abattage de proximité était l'un des objectifs des élus et des responsables de la filière ovine.

A l'heure des fusions de coopératives ou encore des fermetures d'abattoirs¹, il fallait donner des perspectives à l'élevage ovin ardéchois en lui offrant un outil modernisé au service de son territoire. 530 000 euros² ont donc été investis dans l'abattoir d'Aubenas pour l'activité ovine : une première tranche de 180 000 €, dès 2011, sur la chaîne d'abattage pour améliorer la cadence (70 agneaux/heure) et les conditions de travail des salariés et une seconde tranche de 350 000 € avec la construction d'une bergerie début 2012. Cette nouvelle bergerie permet désormais d'accueillir les agneaux la veille de l'abattage. Le bâtiment est lumineux, bien ven-

tilé et les agneaux sont logés sur paille. Un investissement qui améliore largement l'état des animaux, tant d'un point de vue de la propreté avant abattage que du stress. Et Pierre Sabatier, directeur de l'abattoir, confirme : « *En tant qu'abattoir, nous sommes les prestataires d'un service qui doit être rendu le mieux possible. Nous n'avons pas le droit d'abîmer en quelques minutes le travail d'un éleveur, d'où l'intérêt d'accueillir les animaux dans des conditions optimales* ».

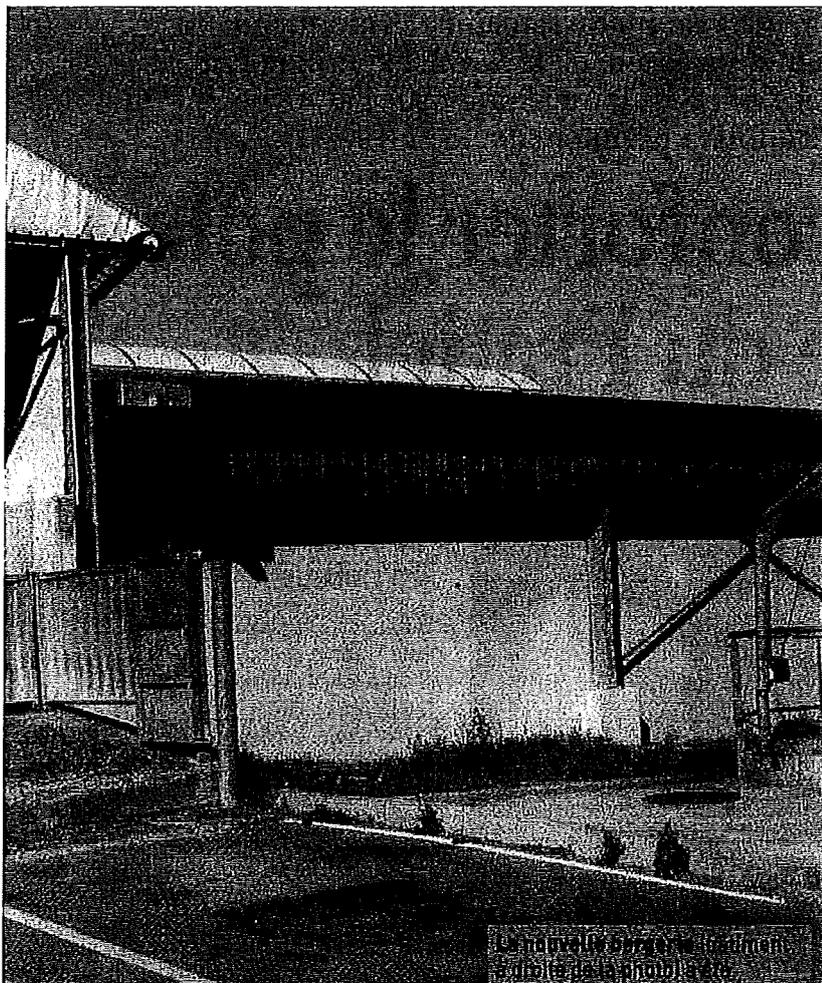
Sécuriser les investissements

Entre le 1^{er} janvier et le 16 juillet 2012, ce sont déjà 20 000 agneaux qui ont transité par l'abattoir d'Aubenas. 63% de ces agneaux ont été abattus pour le compte de la société Ovinpex, en charge de la commercialisation des agneaux pour les coopératives « *Bergers du soleil* »³ et Provalp⁴. Pour sécuriser les investissements réalisés par l'abattoir d'Aubenas, la société Ovinpex s'est engagée dans une convention d'apport sur trois années (2012, 2013 et 2014). Mais, d'autres acteurs représentent également une part

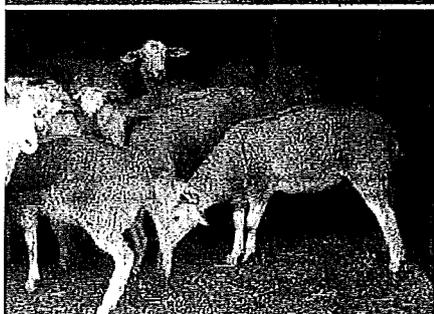


Les agneaux sont logés dans de bonnes conditions jusqu'à l'abattage.

importante des abattages en ovine. Les chevillards Audigier et Sovisal, et aussi dans une moindre mesure, Robert Didier



La nouvelle offre de viande est destinée à la vente directe et est ajoutée aux équipements de la coopérative pour les bovins et les ovins.



et Toutengros, apportent près d'un quart des volumes. Les bouchers qui travaillent en direct avec l'abattoir totalisent eux 9,4% des volumes abattus depuis le début de l'année. Les 5% restants se répartissent pour les deux tiers sur les producteurs en circuit court et un tiers sur les abattages « familiaux ».

Valoriser le local

« Né, élevé et abattu en Ardèche », pour les agneaux ardéchois, c'est donc bien une réalité. « Il faut vraiment tout mettre en oeuvre pour informer le consommateur là-dessus, car valoriser cette viande localement, c'est un enjeu fort pour la filière. Ça veut dire que la valeur ajoutée profite au tissu économique du territoire » indique Pierre Sabatier. Pour le directeur de l'abattoir, le choix fait par les élus d'Aubenas d'investir dans cet abattoir est un signe fort. « Maintenant que l'abattoir est bien ancré dans son territoire, il faut que tous les partenaires prennent conscience qu'il faut aussi maintenir le tissu d'éleveurs, voire le faire progresser » souligne Pierre Sabatier. Avant de rappeler : « Les investissements nécessaires ont été faits pour la chaîne ovine. Il faut vraiment qu'on nous apporte de la matière pour trouver notre point d'équilibre économique et pouvoir continuer d'investir chaque année pour conserver le classement de l'abattoir au niveau II. C'est un véritable enjeu pour lequel nous mobilisons toute notre énergie. » ■

Sophie Sabot

¹ suite à la fermeture de l'abattoir de Grillon, les agneaux de l'Ardèche étaient dirigés vers l'abattoir de Lyon Corbas.

² dont une partie financée dans le cadre du projet « renforcer et valoriser l'excellence agroalimentaire ardéchoise », porté par le Centre du développement agroalimentaire et labellisé au titre des pôles d'excellence ruraux (PER).

³ fusion de la coopérative Die-Grillon et de la coopérative l'Agneau de Haute-Provence.

⁴ fusion de la coopérative l'Agneau des Alpes du sud et de la coopérative le Mérinos.

INTERVIEW/ Jean-Pierre Constant, maire d'Aubenas, évoque les enjeux du maintien d'un abattoir pour le territoire.

Un abattoir au service de son territoire



Jean-Pierre Constant.

La mairie d'Aubenas a pris la décision d'assurer la gestion de l'abattoir en régie municipale. Qu'est-ce qui a motivé ce choix ?

Jean-Pierre Constant : « Le fait déclencheur a été la fin du contrat avec l'utilisateur principal de l'abattoir, les établissements Audigier, et l'arrivée à terme du bail de la société gestionnaire, celle-ci ne souhaitant pas le renouveler. La mairie s'est donc positionnée pour reprendre la gestion plutôt que de rechercher un autre gestionnaire. Avant la mise en place de la régie municipale, nous apportions déjà une subvention d'équilibre de 100 000 euros et j'étais persuadé qu'on pouvait faire venir d'autres utilisateurs pour rentabiliser l'outil.

Nous avons donc fait le tour des opérateurs pour leur proposer de revenir vers l'abattoir d'Aubenas et depuis 2009, nous avons ainsi pu augmenter régulièrement les tonnages, pour passer de 2 530 tonnes (TEC) à plus de 3 000 tonnes prévues pour 2012.»

Considérez-vous que c'est un outil au service du territoire et de ses acteurs économiques ?

J.P.C. : « Oui, c'est pour moi un outil primordial du territoire à la fois pour les gros opérateurs, mais aussi pour les petits éleveurs qui souhaitent valoriser quelques agneaux. Par ailleurs la fermeture de l'abattoir de Grillon dans la Drôme a amené aussi de nombreuses interrogations quant à l'abattage des agneaux ardéchois. C'est pourquoi nous avons pris contact avec les éleveurs et leurs structures économiques pour leur proposer de développer l'abattage ovin à Aubenas.

Aujourd'hui, c'est une grande satisfaction de voir que de plus en plus de bouchers jouent le jeu en se fournis-

sant en bêtes ardéchoises. Du côté des restaurateurs, comme des consommateurs, on sent aussi une vraie envie d'aller vers les produits locaux.

Le maintien d'un abattoir à Aubenas est essentiel à cette dynamique. Et puis, en tant que "capitale" de l'Ardèche méridionale, la commune d'Aubenas a aussi en quelque sorte vocation à assurer ce service pour l'ensemble du territoire.»

Et pour l'avenir, quelles perspectives ?

J.P.C. : « Nous devrions cette année atteindre, voire légèrement dépasser, l'objectif fixé de 3 000 tonnes équivalent carcasse, toutes espèces confondues. Les gros investissements, notamment la bergerie ont été réalisés. Notre objectif à présent est de stabiliser l'outil, mais aussi d'investir pour améliorer encore les conditions de travail du personnel, car c'est vraiment un travail très dur qu'assurent nos salariés.» ■

Propos recueillis par S.Sabot

Un maillon du travail de l'éleveur



Pierre Sabatier invite les éleveurs à s'approprier l'outil d'abattage comme un véritable maillon de leur travail. Il invite chacun à faire très attention avec son transporteur aux aspects qualité, hygiène, propreté, santé des animaux. Il conseille également aux éleveurs de ne pas trop nourrir les bêtes la veille de l'abattage pour éviter qu'elles n'arrivent avec une trop grosse panse qui peut causer des risques d'incident au moment de l'éviscération. Enfin, le directeur de l'abattoir rappelle qu'il accueille volontiers tout éleveur qui souhaite venir voir ses carcasses et échanger sur le résultat de son travail.

Autres espèces



Bovins, porcs, veaux et caprins passent également par l'abattoir d'Aubenas. Sur les 1670 tonnes équivalents carcasses (TEC) enregistrées sur les six premiers mois de l'année 2012, la répartition par espèce est la suivante :

- Porcs : 842,1 TEC (10 449 bêtes).
- Bovins : 340,5 TEC (1 024 bêtes).
- Veaux : 142,4 TEC (1 164 bêtes).
- Ovins : 341,3 TEC (20 000 bêtes).
- Caprins : 3,7 TEC (427 bêtes).

Sur les espèces hors ovins, les tonnages sont assez stables, voire en légère progression, indique Pierre Sabatier. En ce qui concerne les porcs et les bovins une faible part provient d'Ardèche. A noter cependant un développement de l'activité d'abattage bovins pour l'AOC Fin Gras du Mézenc avec la Sovisal. Pour 2012, le directeur de l'abattoir estime que l'objectif annuel d'activité de 3 000 tonnes équivalent carcasses devrait être atteint, voire dépassé. ■

Le marché de la myrtille à Mézilhac samedi

Le marché de la myrtille est à la fois un régal pour les yeux... et pour les papilles. Ce samedi 11 août à Mézilhac, on pourra s'approvisionner de 10h à 18h avec la vente de myrtilles sauvages fraîches et le marché de produits locaux à la myrtille (confitures, gelées, jus, boissons, pâtisseries, terrines, produits laitiers... à base de myrtilles sauvages.) Les paysages de myrtilleraies seront également à l'honneur avec une randonnée sur le Champ de Mars : Départ 9h30 à Mézilhac. Gratuit, inscription conseillée. Infos : Randamont, tél. 04 75 38 74 37. Egalement au programme, une initiation à la cueillette au peigne pour apprécier le travail nécessaire à la récolte de ce petit fruit sauvage ; départ toutes les heures à partir de 10h30. Démonstration de ventilation par les producteurs cueilleurs.

Balades à la découverte des plantes gourmandes, par Christian Giroux des « Menus Curieux » et des « Amis du Mézenc », départs à 10h30, 14h30 et 16h30. Exposition sur la myrtille sauvage et les patrimoines des Monts d'Ardèche. Animations musicales et jeux pour les enfants (en continue.) Randonnées pédestre et VTT « Les circuits de la Glueyre à la myrtille ». Marché de 10h à 18h, vente de myrtilles sauvages fraîches et marché de produits locaux à la myrtille : Innovations culinaires et dégustations de délices aux myrtilles avec les professionnels des métiers de bouche de 11h à 14h. Ateliers d'éveil au goût par « Goûtez l'Ardèche » de 10h à 18h. Restauration sur place : menu à 15 € (réservation par tél. au 04 75 38 78 01)

CIBOT VALERIE

La consécration pour les Salaisons Marion

- Lemonnier Nicolas



Pas de légende pour cette photo

Le célèbre guide Gault et Millaut vient de citer les salaisons Marion comme faisant partie des 99 meilleures charcuteries de France. Une distinction de plus pour cette entreprise familiale qui avait déjà été mise à l'honneur par Jean-Pierre Coffe dans l'émission « Envoyé Spécial » en 1995, ce qui lui avait permis d'expédier une partie de sa production vers Paris, Lyon ou Marseille mais également vers l'étranger – Londres, Milan, Rome ou l'Irlande. Aujourd'hui, 2 à 3 tonnes de production par semaine sont expédiées à l'étranger. Les clients sont des bouchers-charcutiers, des grandes surfaces et des particuliers. Il y a également un magasin à Saint-Martial.

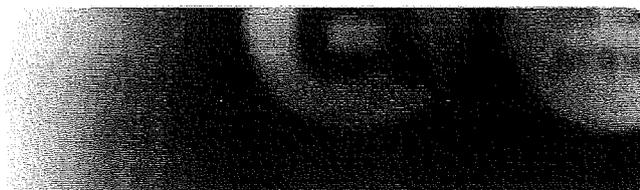
a Évaluation du site

Le site Internet de l'hebdomadaire régional l'Hebdo De L'Ardèche diffuse des articles concernant l'actualité de la région Rhône-Alpes.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 6

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



La reconnaissance d'un savoir-faire

Cette entrée au Gault et Millaut est une reconnaissance des produits de qualité de la salaison avec les saucissons bien sûr mais aussi les pâtés et autres fromages de tête, l'ensemble étant confectionnés sans additifs, à partir de porcs élevés dans la région, et principalement de Haute-Loire, uniquement avec des céréales. L'air de la montagne de Saint –Martial qui aidé par le feu de bois confère un séchage naturel et le savoir-faire de plusieurs générations fait le reste.

Une entreprise familiale centenaire

En effet, cette belle aventure familiale commence au début du XXe siècle lorsque Joseph Lavis l'arrière grand père de Vincent – l'actuel propriétaire depuis 1996 – expédie par la voie CFD jusqu'à Marseille la viande de veau, de chevreau, mais également de porc, les paysans peu aisés d'alors préférant la vendre en ne consommant que le lard. C'est alors qu'il décidât de confectionner lui-même ses saucissons : l'entreprise était née et ne cessera de s'accroître – toujours en famille – et de se moderniser pour répondre aux normes sanitaires. Marie Lavis, la fille de Joseph, épouse ensuite Régis Marion et ensemble ils continuent à faire du saucisson et en 1936, ils agrandissent la maison. Le commerce est après repris par le fils Maurice et la fille Josette, aidés par leurs conjoints, puis Michel et Vincent prendront la suite pour poursuivre la tradition. L'entreprise familiale a toujours réussi à conserver son authenticité ce qui a permis au « saucisson du Mont Gerbier de Joncs » de faire aujourd'hui partie du label « **Goutez l'Ardèche** ».

Un accueil convivial

Mais n'allez pas croire que Nadine, Vincent, Michel et ses parents, et leurs 4 salariés ont pris la grosse tête pour autant, ils vous accueilleront toujours avec leur sympathie habituelle. Nul besoin de commerciaux pour écouler leur production... En fait, en même temps que des tranches de saucisson, aux Salaisons Marion, on trouve aussi des tranches de vie...

Henriette Dallard (CLP)

La consécration pour les Salaisons Marion

- Lemonnier Nicolas



Pas de légende pour cette photo

Le célèbre guide Gault et Millaut vient de citer les salaisons Marion comme faisant partie des 99 meilleures charcuteries de France. Une distinction de plus pour cette entreprise familiale qui avait déjà été mise à l'honneur par Jean-Pierre Coffe dans l'émission « Envoyé Spécial » en 1995, ce qui lui avait permis d'expédier une partie de sa production vers Paris, Lyon ou Marseille mais également vers l'étranger – Londres, Milan, Rome ou l'Irlande. Aujourd'hui, 2 à 3 tonnes de production par semaine sont expédiées à l'étranger. Les clients sont des bouchers-charcutiers, des grandes surfaces et des particuliers. Il y a également un magasin à Saint-Martial.

Évaluation du site

Le site Internet de l'hebdomadaire régional l'Hebdo De L'Ardèche diffuse des articles concernant l'actualité de la région Rhône-Alpes.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 6

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



La reconnaissance d'un savoir-faire

Cette entrée au Gault et Millaut est une reconnaissance des produits de qualité de la salaison avec les saucissons bien sûr mais aussi les pâtés et autres fromages de tête, l'ensemble étant confectionnés sans additifs, à partir de porcs élevés dans la région, et principalement de Haute-Loire, uniquement avec des céréales. L'air de la montagne de Saint –Martial qui aidé par le feu de bois confère un séchage naturel et le savoir-faire de plusieurs générations fait le reste.

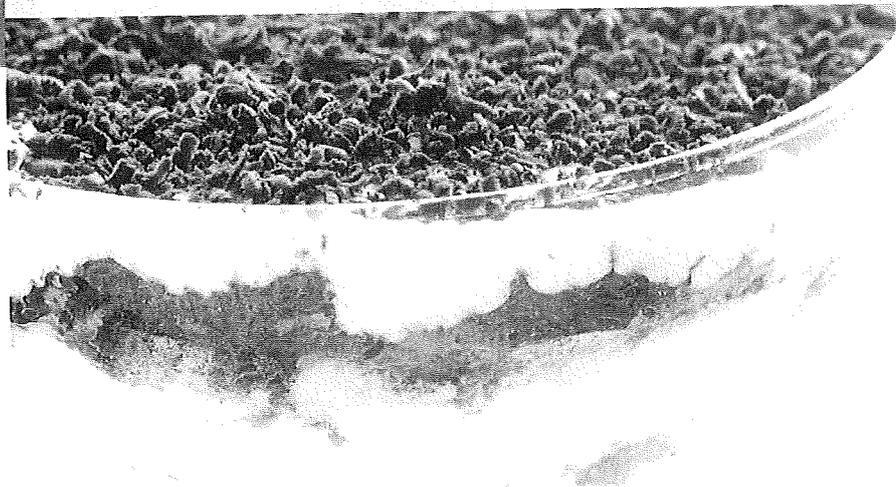
Une entreprise familiale centenaire

En effet, cette belle aventure familiale commence au début du XXe siècle lorsque Joseph Lavis l'arrière grand père de Vincent – l'actuel propriétaire depuis 1996 – expédie par la voie CFD jusqu'à Marseille la viande de veau, de chevreau, mais également de porc, les paysans peu aisés d'alors préférant la vendre en ne consommant que le lard. C'est alors qu'il décidât de confectionner lui-même ses saucissons : l'entreprise était née et ne cessera de s'accroître – toujours en famille – et de se moderniser pour répondre aux normes sanitaires. Marie Lavis, la fille de Joseph, épouse ensuite Régis Marion et ensemble ils continuent à faire du saucisson et en 1936, ils agrandissent la maison. Le commerce est après repris par le fils Maurice et la fille Josette, aidés par leurs conjoints, puis Michel et Vincent prendront la suite pour poursuivre la tradition. L'entreprise familiale a toujours réussi à conserver son authenticité ce qui a permis au « saucisson du Mont Gerbier de Joncs » de faire aujourd'hui partie du label « **Goutez l' Ardèche** ».

Un accueil convivial

Mais n'allez pas croire que Nadine, Vincent, Michel et ses parents, et leurs 4 salariés ont pris la grosse tête pour autant, ils vous accueilleront toujours avec leur sympathie habituelle. Nul besoin de commerciaux pour écouler leur production... En fait, en même temps que des tranches de saucisson, aux Salaisons Marion, on trouve aussi des tranches de vie...

Henriette Dallard (CLP)



> LA RECETTE DE...



Christian Gamet
Le relais de Sully - Gluiras
Un restaurant d'exception
« Goutez l'Ardèche »

INGRÉDIENTS
POUR 8 PERSONNES

- 3 œufs
- 120 g de sucre roux
- 250 g de mascarpone
- biscuits à la cuillère ou génoise
- 50 cl de sirop à la châtaigne
- 4 cl de crème de châtaigne (facultatif)
- 30 g de cacao amer
- 8 belles châtaignes au naturel
- confiture de châtaigne
- 8 feuilles de menthe

TIRAMISU À LA CHÂTAIGNE

Séparer les blancs des jaunes d'œufs dans un saladier. Blanchir le sucre et les jaunes à l'aide d'un fouet. Incorporer le mascarpone + 15 cl de sirop de châtaigne. Monter les blancs en neige bien ferme avec une pincée de sel ou quelques gouttes de citron. Incorporer le mélange de mascarpone au blanc avec une spatule, bien aérer le tout. Prendre 8 verres, mettre au fond

la génoise ou les biscuits à la cuillère imbibés de sirop à volonté. Répartir une cuillère de confiture sur la génoise et remplir avec la préparation. Mettre au frais au moins 6 heures. À la sortie, saupoudrer généreusement la surface de cacao, poser une châtaigne et une feuille de menthe puis servir rapidement.

> LE RELAIS DE SULLY

L'auberge restaurant gastronomique « le Relais de Sully » se situe à Gluiras, entre Privas et Le Cheylard. Son chef Christian Gamet est attaché à faire découvrir des produits encore authentiques « *qui réjouissent le cœur, le corps et l'esprit* ». Fidèle aux saisons, la carte évolue en fonction des produits du marché.

+ d'infos sur :

www.lerelaisdesully.com

LA CHÂTAIGNE

Premier département producteur en France avec plus de 5 000 tonnes annuelles, l'Ardèche a vraiment la châtaigne comme fruit emblématique. Crème de marron et marrons glacés s'exportent dans le monde entier. Depuis quelques années, la filière a entrepris une mutation vers l'AOC, accompagnée par le Conseil général (lire *Reliefs* 52).

La filière emploie en Ardèche l'équivalent de 1 000 emplois à temps plein.

> CASTAGNADES

Chaque année, d'octobre à novembre, les Castagnades fêtent la châtaigne sur le territoire du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche.

+ d'infos : www.parc-monts-ardeche.fr et www.castagnades.fr

JEU-CONCOURS

L'AUTOMNE DES SAVEURS

1. Comment s'appellent les fêtes de la châtaigne organisées en Ardèche, de début octobre à début novembre ?

- a) Les Castagnades
- b) Les Chastagnades
- c) Les Constarades

2. Quel est le nom du Centre de développement agroalimentaire ?

- a) Ardèche le goût
- b) Goûtez l'Ardèche
- c) Ardèche Miam Miam

3. Qui organise à chaque printemps la manifestation « L'Ardèche de Ferme en Ferme » ?

- a) La Chambre de commerce et d'industrie de l'Ardèche
- b) La Chambre d'agriculture de l'Ardèche
- c) La Fédération départementale des CIVAM de l'Ardèche

4. À quelle période la pomme de terre du Vivarais a-t-elle été plantée pour la 1^{ère} fois ?

- a) Dans les années 1520
- b) Dans les années 1540
- c) Dans les années 1600

5. Qu'est-ce que le Pissalou ?

- a) Le nom d'un Bistrot de Pays du sud Ardèche
- b) Un fromage du Plateau ardéchois
- c) Un gâteau à la châtaigne

6. Combien de produits ardéchois de qualité sont proposés par la marque sélective Goûtez l'Ardèche® ?

- a) Moins de 100
- b) Plus de 300
- c) Plus de 450

7. Dans quelle commune se déroule à chaque automne un Salon gourmand et artisanal ?

- a) A Joyeuse
- b) A Saint-Péray
- c) A Lencour

1^{er} PRIX

Un bon d'achat d'une valeur de 275 € chez un restaurateur ardéchois

2^e PRIX

Un bon d'achat d'une valeur de 214 € chez un restaurateur ardéchois

3^e PRIX

Un bon d'achat d'une valeur de 122 € chez un restaurateur ardéchois et, du 4^{ème} au 13^{ème} prix, 10 sacs à dos aux couleurs du Conseil général.



ENVOYEZ VOS RÉPONSES sur papier libre (format A4) avant le 24 septembre (le cachet de La Poste faisant foi), en indiquant vos nom, prénom, adresse et téléphone.

LES BONNES RÉPONSES AU JEU-CONCOURS RELIEFS N° 52 ÉTAIENT :

1- La fréquentation touristique de l'Ardèche en 2010 s'élève à 16,1 millions de nuitées (b) 2- Le Nouveau Festival d'Alba a été créé en 2009 (c) 3- La plupart des touristes étrangers accueillis en Ardèche viennent de la Hollande (a) 4- Le Conseil général a classé 14 sites « Espaces naturels sensibles » (a) 5- L'agence de développement touristique de l'Ardèche est l'organisme chargé d'organiser le tourisme au niveau du département de l'Ardèche (c) 6- Le Pays de l'Ardèche médiane est à l'origine du label « Bistrot de pays » en Ardèche (c) 7- La partie nord de l'Ardèche quand elle communique auprès des touristes s'appelle l'Ardèche verte (b)

LES GAGNANTS SONT :

1^{er} prix, un bon d'achat d'une valeur de 275 € chez un libraire ou un magasin culturel ardéchois : Fernand Brölles (Quintenas 07) - 2^e prix, un bon d'achat d'une valeur de 214 € chez un libraire ou un magasin culturel ardéchois : Marie-Thérèse Chalandon (Les Nonières 07) - 3^e prix, un bon d'achat d'une valeur de 122 € chez un libraire ou un magasin culturel ardéchois : Sabrina Bose (Saint-Barthélemy-le Pin 07) - du 4^e au 13^e prix, un sac à dos aux couleurs du Conseil général : Joselyne Gamier (Ozon 07), Guy Gallo (Guillierand-Granges 07), Jodille Faure (Saint-Agrève 07), Ghislaine Billion (Colombier-le-Vieux 07), Anne-Laure Vermet (Montélimar 26), Christèle Sagot (Saint-Symphorien-sous-Chomeric 07), Christine Levêque (Saint-Germe-sous-Le Cheylard 07), Pierre Laurent (Privas 07), Mireille Bary (Montpellier 34), Simone Maisonnasse (Sécheras 07)

EXTRAIT DU RÈGLEMENT. Ce jeu est ouvert à tous. Une seule réponse par foyer. Le tirage au sort parmi les bonnes réponses sera effectué par Maître Delay, huissier de justice à Privas. Le règlement est disponible sur simple demande au Conseil général de l'Ardèche. Chaque gagnant sera avisé personnellement du résultat.

LES RÉPONSES SONT À ENVOYER À : Concours Reliefs - Conseil général de l'Ardèche - Direction de la Communication - Hôtel du Département - BP 737 - 07007 Privas Cedex.

La participation au concours implique l'acceptation pleine et entière du règlement déposé chez Maître Delay, huissier de justice à Privas. Les réponses expédiées après le 24 septembre 2012 ne seront pas prises en considération.



ARDÈCHE VERTE

Un buffet et un apéritif ardéchois

Un guide pour consommer local. C'est ce que vient de réaliser et d'éditer le [Centre](#) du développement agroalimentaire « Ardèche le goût ». Un petit fascicule de 24 pages, à destination des organisateurs d'apéritifs, de pots de départ à la retraite, de réceptions, et d'arbres de Noël. Si vous souhaitez consommer local et que vous cherchiez des idées de listes de courses, des conseils pratiques, la saisonnalité des fruits et légumes, des alliances mets et vins, ou encore les lieux où acheter ardéchois, cet ouvrage est fait pour vous. Vous pouvez télécharger ce guide sur www-ardechelegout.fr ou sur climat-ardeche-verte.over-blog.com



loisirs cuisine

LA CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE

La reine de l'automne

Profitez d'une balade en forêt pour remplir vos paniers de ces délicieux fruits. Ludique et pas cher!

« Chauds les marrons, chauds ! » De septembre à mi-novembre, on ne résiste pas à l'agréable odeur de grillé de ce fruit de saison. *Par Sara Chevallier*

Ardéchoise depuis toujours! Un fossile de châtaigne retrouvé à Saint-Bauzile, près de Privas, l'atteste : la châtaigne poussait déjà en Ardèche il y a huit millions d'années.

Aujourd'hui, le département peut se prévaloir du titre de premier producteur français de châtaignes. Les castanéiculteurs travaillent 65 variétés traditionnelles, aux qualités gustatives réputées : la Comballe, la Bouche rouge, la Merle... Depuis 2006, elles bénéficient d'une appellation d'origine contrôlée (AOC), concernant les châtaignes fraîches, sèches, entières et épluchées, brisées, en farine et en purée.



BON À SAVOIR

Avec 5 500 tonnes récoltées chaque année, l'Ardèche assure 50% de la production nationale.

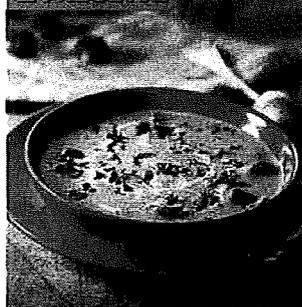
Une alliée santé. Grillée ou cuite à l'eau, la châtaigne a tout bon. Ses glucides complexes assurent une diffusion progressive de l'énergie dans l'organisme et évitent petits creux et envies de grignotage. Elle apporte aussi des minéraux, notamment du potassium, du magnésium et du calcium, des composés anticholestérol, des fibres, le tout pour à peine 2 g de lipides. Enfin, les intolérants au gluten seront ravis d'apprendre qu'elle n'en contient pas.

Bien la préparer. Choisissez des châtaignes bien lourdes, avec une coque adhérent bien au fruit. Jetez vos châtaignes dans une bassine rem-

plie d'eau : les creuses flotteront à la surface. Pour les cuire, plusieurs options : à la poêle, après avoir entaillé la partie bombée de la coque ; au four, étalées dans un plat, avec un ramequin d'eau pour créer de la vapeur et ainsi préserver le moelleux des fruits ; ou à l'eau bouillante, après les avoir complètement épluchées. Dans tous les cas, comptez vingt à vingt-cinq minutes de cuisson.

Bien la conserver. À cause de sa coque, on a tendance à oublier qu'il s'agit d'un fruit frais. Les châtaignes se conservent une semaine dans le bac à légumes, mais l'idéal est de les déguster rapidement. Sinon, congélez-les : en les épluchant totalement, vous pourrez les cuire à l'eau sans décongélation préalable ; en incisant simplement leur coque, elles grilleront directement à la poêle. ■

LA RECETTE



Velouté cévenol

Préparation : 10 min • Cuisson : 15 min • Pour 5 personnes

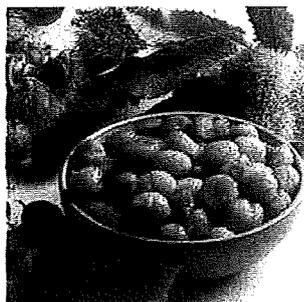
- ▶ 1 boîte de purée de marrons (435 g) ▶ 50 cl de bouillon de volaille ▶ 10 cl de crème fraîche ▶ 12 marrons entiers cuits à l'étouffée (100 g) ▶ Noix de muscade râpée ▶ Sel, poivre ▶ Persil

▶ **Chauffez le bouillon.** Dans un mixeur, versez la purée de marrons et le bouillon chaud. Mixez le tout afin d'obtenir un mélange bien homogène.
▶ **Ajoutez la crème,** les marrons entiers que vous aurez pris soin d'émietter, une pincée de noix de muscade râpée, sel et poivre.
▶ **Laissez mijoter 15 min** sur feu doux. Servez bien chaud, décoré avec un peu de persil ciselé.

Plus d'informations :
www.chataigne-ardeche.com ;
www.goutez-l-ardeche.com.

PHOTOS: COGOL FRANCO-SMERE/PHOTONOSTOP; FOTOLIA; P. GINET/PHOTONOSTOP; J. FOX/THE STOCK/GETTY IMAGES; D.R.

NOS CONSEILS



TROIS DÉCLINAISONS À DÉCOUVRIR

La farine de châtaigne
Une jolie couleur belge, une saveur légèrement sucrée... La farine de châtaigne s'utilise toujours mélangée avec de la farine de blé (dépourvue de gluten, la farine de châtaigne ne lève pas). On en fait des crêpes, des gâteaux, des flans...

Les châtaignes sèches
Après avoir été réhydratées une nuit dans de l'eau tiède, elles cuisent à l'eau bouillante et se servent avec des volailles ou se cuisinent en purée, potage... Leur longue conservation permet d'en avoir toujours sous la main.

La crème de châtaigne (liqueur)
La liqueur est obtenue par fermentation de la châtaigne. On en verse un trait dans un vin blanc (ardéchois, s'il vous plaît!), pour obtenir un apéritif façon kir.

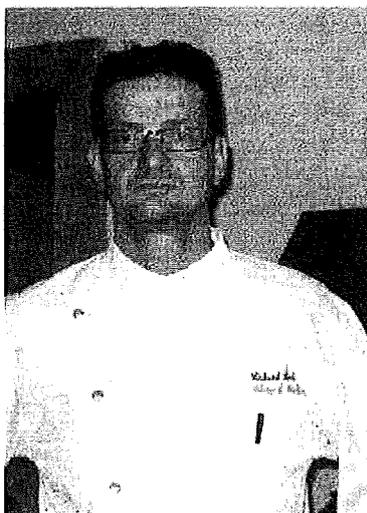
LA SEMAINE PROCHAINE DOSSIER SPÉCIAL BOURGOGNE

PRODUITS LOCAUX / Située sur la commune de Saint-Germain, l'auberge de Montfleury est un établissement agréé par la marque « **Goûtez l'Ardèche** ». Un agrément témoin de l'engagement de son maître restaurateur Richard Rocle qui privilégie autant que possible les produits ardéchois.

“ Je ne conçois pas mon métier sans produits locaux ”

A l'auberge de Montfleury un seul mot d'ordre : utiliser autant que faire se peut les produits locaux. C'est la politique qu'a instaurée Richard Rocle, le restaurateur de l'établissement. « Bien sûr, on pourrait penser que le choix de travailler avec des produits locaux naît d'une obligation. En tant que maître restaurateur¹, je suis tenu de travailler avec des produits frais et de les transformer moi-même et ce, à hauteur de 80 % environ. Mais mon engagement va bien au-delà. Je tiens à consommer local. Réellement, je ne conçois pas mon métier autrement. C'est une question d'éthique et cela permet d'apporter notre pierre à l'édifice de la sauvegarde de l'agriculture locale », explique-t-il. « De plus, la notion de manger local est inscrite dans l'air du temps. Elle est entrée dans la conscience collective et présente également un intérêt commercial pour nous, notamment auprès de la clientèle touristique, même s'il est difficile d'en quantifier précisément les retours », poursuit-il.

La liste des produits ardéchois inscrits à la carte et au menu de cette table de Montfleury est longue. Veau, agneau, lentilles, safran, vin, fromage, jus de fruits, eau, laitages, pois chiches, farine de châtaigne, etc... Tous les domaines de production sont représentés ! Pour Richard Rocle, la seule contrainte reste le temps qu'il consacre à l'achat et à la sélection des produits. Mais il avoue volontiers que ces moments-là sont pour lui un plaisir : rencontrer les agriculteurs, voir qui a tra-



Richard Rocle est agréé par la marque « Goûtez l'Ardèche » depuis 2007.

vailé les produits qu'il va utiliser et ainsi, mieux en cerner la qualité... De fait, il met un point d'honneur à choisir lui-même ses produits et ne considère pas les déplacements comme un problème. « Il suffit juste de savoir s'organiser », commente-il.

Goûtez l'Ardèche

Depuis plusieurs années, ce restaurateur de Saint-Germain est agréé par la marque « *Goûtez l'Ardèche* »². Il a par la suite adhéré au centre du développement

agroalimentaire Ardèche le goût [association loi 1901], un réseau qui met en relation les acteurs de l'agroalimentaire. « Au départ, c'est par l'intermédiaire d'un producteur que j'ai eu connaissance du Centre du développement agroalimentaire³. Je me suis intéressé à son mode de fonctionnement ainsi qu'aux fondements de la marque "Goûtez l'Ardèche". Rapidement je me suis rendu compte que j'avais la même façon de voir les choses et j'ai décidé d'adhérer à l'association », explique-t-il. Pour lui, Ardèche le goût fait partie des réseaux qui lui permettent un bon approvisionnement en produits ardéchois. Et ce, dans une gamme assez large. Dans ce cadre, il participe régulièrement à des réunions mais réalise également différents types d'interventions tendant à « la valorisation des richesses du département ». Ainsi, le 11 septembre, cet ambassadeur du terroir a élaboré un buffet conjointement avec Raymond Laffont, restaurateur à Ozon et vice-président d'Ardèche le goût, pour la signature du Pida châtaigne à Lamastre (lire notre édition de la semaine prochaine). ■

A. Audemard

¹ Titre décerné aux restaurateurs par l'Etat à travers des préfets. Il reconnaît les compétences professionnelles et l'engagement à utiliser le plus possible des produits bruts, essentiellement frais.

² Les restaurateurs sélectionnés par « Goûtez l'Ardèche » s'engagent à proposer un menu découverte composé au minimum à base de 80% de produits ardéchois.

³ Le Centre du développement agroalimentaire rassemble la marque collective « Goûtez l'Ardèche », déposée en 1991.

ARDECHE LE GOÛT / L'assemblée générale du Centre du développement agroalimentaire aura lieu le 20 septembre prochain à Guilherand-Granges.

Une continuité dans les produits travaillés

Née au mois de janvier 2009, Ardèche le goût est une association dont la vocation est de fédérer et de faciliter la communication entre tous les acteurs professionnels de l'agroalimentaire. Le 20 septembre prochain, cet outil des chambres consulaires (CC), chambre d'agriculture et chambres des métiers et de l'artisanat) tiendra son assemblée générale à la chambre des métiers de Guilherand-Granges. Outre la présentation du rapport d'activité de l'année écoulée, ce sera l'oc-

casion de débattre de la question de l'engagement comme valeur à renouveler au sein de l'entreprise, notamment à travers le renforcement des circuits de proximité.

Pour Raymond Laffont, restaurateur à Ozon et vice-président d'Ardèche le goût, « cette association est un outil primordial de notre travail. En tant que maîtres restaurateurs, nous sommes dans l'obligation d'utiliser des produits bruts et frais. Ce qui sous-entend automatiquement l'idée de proximité et de terroir. Ardèche le goût permet une

mise en relation entre les producteurs et tous ceux qui utilisent leurs produits. Il est également important de rassembler les producteurs au sein d'une même entité pour pouvoir nous approvisionner régulièrement et en quantité suffisante. Car trop de difficultés d'approvisionnement pousseraient les restaurateurs à se fournir ailleurs. Nous avons besoin d'avoir des réseaux accessibles qui nous permettent, en outre, d'arriver à avoir une continuité sur la qualité et les produits travaillés. » ■ A.A

> ADT 07: concours de recettes autour des produits du terroir

Afin de développer et d'animer son réseau de Fans sur Facebook, l'Agence de Développement Touristique de l'Ardèche vient de lancer sur sa page «À la conquête de l'Ardèche» un concours de recettes en partenariat avec les Maîtres Restaurateurs Ardéchois: "l'Ardèche s'invite dans votre cuisine".

À travers ce concours, l'ADT Ardèche souhaite mettre en avant les savoir faire de ses Chefs Maîtres Restaurateurs et la qualité et la diversité de ses produits du terroir via la marque "Goûtez l'Ardèche®".

Pour participer à ce concours, les fans devront réaliser une recette originale (sucrée ou salée) à base d'un ou plusieurs produits ardéchois imposés : châtaigne, miel de châtaigniers, myrtille, Picodon, olive et huile d'olive.

Les 5 meilleurs candidats sélectionnés par un jury de professionnels seront invités 2 jours en Ardèche afin de partager un moment avec les Maîtres Restaurateurs, découvrir les richesses de l'Ardèche et participer à la finale du concours qui aura lieu le lundi 29 octobre 2012.

Date limite d'inscription: 15 octobre 2012. Infos: www.facebook.com/ardeche.saga.



Sud Ardèche

PROGRAMME TÉLÉ / L'émission « Goûtez-voir », mettant à l'honneur l'auberge de Montfleury, sera diffusée le dimanche 23 septembre prochain à 11h30 sur France 3. Odile Mattéi, journaliste et animatrice de l'émission, nous explique le concept de ce programme tourné vers les produits du terroir.

“Goûtez-voir” la gastronomie ardéchoise

En quoi consiste votre émission « Goûtez-voir », diffusée le dimanche matin sur France3 ?

Odile Mattéi : « L'émission consiste à rencontrer un chef restaurateur et, à travers lui, découvrir ses produits et le pays où il est installé. Il s'agit en effet de faire découvrir aux téléspectateurs le patrimoine gastronomique de la région, mais aussi architectural et naturel avec de nombreux invités qui témoignent de leur savoir-faire et de leur expérience. La parole est également donnée aux acteurs du territoire qui partagent la passion du pays, d'une tradition, d'une activité. »

Pourquoi avez-vous choisi d'animer cette émission ?

O.M : « Cela va faire 13 ans que cette émission passe à l'antenne, mais ça fait plus de 20 ans que je l'avais sous le coude. Quand j'ai commencé ma carrière, les thèmes autour du territoire ou des produits du terroir n'étaient pas à la mode, pourtant c'est toujours ce qui m'a attiré. J'aime les gens, je suis curieuse. J'aime aussi l'authenticité et la bonne cuisine de terroir. Quand on m'a proposé de passer à l'antenne mon projet “Goûtez-voir”, j'ai été ravie. D'autant plus que cette émission remporte depuis le départ un beau succès. »

Sentez-vous une attirance du public vers les produits locaux, les produits de terroir ?

O.M : « Oui, il y a une vraie attirance aujourd'hui des consommateurs vers les produits du terroir. Nos téléspectateurs semblent en effet très attirés par ces aspects-là. Il y a également une véritable volonté des chefs restaurateurs de se tourner vers les circuits courts et lo-



Odile Mattéi, au coeur du vignoble sud ardéchois.

caux. C'est en tout cas ce que nous ressentons quand nous les rencontrons. »

Comment s'est déroulé le tournage de l'émission avec Richard Rocle, chef de l'auberge de Montfleury ?

O.M : « Le tournage s'est très bien passé. Nous avons découvert durant trois jours de nombreuses richesses ardéchoises et fait de belles rencontres. La première journée, nous l'avons passée avec Richard Rocle, qui a concocté devant la caméra une de ses recettes. Ce fut un excellent moment. Cet aubergiste a une très belle philosophie, il mérite une étoile ! Les deux jours suivants, nous sommes partis à la rencontre de certains de ses fournisseurs à savoir un éleveur de porcs situé sur la commune de Mirabel et un vigneron à Balazuc. Là encore de très belles rencontres ! Nous en avons également profité pour découvrir les Balnes de Montbrun. Et le dernier jour, c'est

autour d'un buffet de produits locaux avec de nombreuses spécialités estampillées “Goûtez l'Ardèche” que nous nous sommes quittés. »

Que pensez-vous justement des produits ardéchois et de l'Ardèche ?

O.M : « L'Ardèche pour moi, c'est un véritable coup de cœur. J'y viens très régulièrement que ce soit pour des tournages ou dans un cadre privé, avec une petite préférence pour les secteurs de Rosières et Thines. J'adore me balader au bord de la rivière, ramasser des champignons ou encore des châtaignes, qui restent mon fruit préféré ! L'Ardèche est riche d'une diversité de produits de qualité. Une richesse qui provient aussi des hommes et des femmes qui y vivent, et surtout de ses paysans qui savent travailler leur terre pour nous offrir des produits d'excellence. » ■

Propos recueillis par C.Penet

SANILHAC Bar à fruits S'offrir une "Pause Fraîcheur"



Plaisir de la dégustation.

Depuis deux ans, pendant l'été, au cœur du village près de la mairie et de l'église, dans un ancien caveau, Gilles Le Quellec propose de la fraîcheur : fraîcheur de la belle salle voûtée ou de la terrasse, fraîcheur aussi des fruits frais régionaux mixés, des jus de fruits et nectars "Goûtez l'Ardèche" et bio, des eaux minérales d'Ardèche et

des sirops artisanaux bio.

Et puis l'on peut se régaler aussi avec des brochettes de fruits frais et des coupelles de compote bio 100 % fruits, des glaces et des sorbets artisanaux d'Ardèche (certains parfums sont labellisés "Goûtez l'Ardèche").

L'on trouve aussi des gourmandises sucrées (fondues au

chocolat, coupes ardéchoises...). Des boissons chaudes sont proposées ainsi que des produits locaux et régionaux à emporter.

Cet été, depuis le 1er juin et jusqu'à la mi-septembre, chacun a pu se désaltérer et se régaler dans ce lieu convivial où l'accent est mis sur la qualité des produits et de l'accueil.

Ardèche

07

1^{er} enduro carpe sur l'Ardèche : quand pêche et solidarité se conjuguent

Consciente des patrimoines naturel et halieutique dont elle est l'utilisatrice, la Fédération de Pêche et de Protection des Milieux aquatiques de l'Ardèche, que préside Marc Doat, développe les loisirs et le tourisme pêche.

En plus de tous ses ruisseaux et rivières aux eaux limpides de première catégorie, le Rhône apparaît aujourd'hui comme une source de plaisir mais également de développement de l'activité pêche de loisir très importante.

Ce fleuve majestueux tantôt sauvage, tantôt canalisé, offre des terrains de jeux praticables pour les très nombreuses techniques de pêches traditionnelles ou plus modernes.

Pour ces dernières, et plus particulièrement la pêche de la carpe la nuit, tout le linéaire ardéchois du Rhône est aujourd'hui ouvert à cette pratique qu'est une pêche No-kill et dont la philosophie même est le respect du poisson et de l'environnement.

Pour consacrer cette nouveauté, la Fédération de pêche d'Ardèche organise le 1^{er} enduro carpe fédéral où, par équipe de deux pêcheurs, les carpistes viendront en découde avec les belles qui nagent dans les eaux du département.

72 heures non stop (du 11 au 14 octobre 2012) à la découverte de la nature sur des rives sauvages. La compétition est organisée sur le Rhône ardéchois entre Le Teil et Bourg Saint Andéol.

Mais les pêcheurs, en plus d'être des passionnés, épousent volontiers de nobles causes, comme celle de permettre aux enfants de la Lune de partager un moment avec eux. Ces enfants atteints d'une maladie qui leur interdit la lumière du jour, pêcheront de nuit et donc sans danger pour leur vie !

(*N.D.L.R.* : rappelons que la collaboration des pêcheurs avec les Enfants de la Lune est déjà ancienne et nous avons assisté à une de ces nuits, avec pêche à la carpe, sur les bords du lac de Soustons, animation réalisée alors à l'initiative de Stéphane Cabanes, devenu voici quelques mois Président de la F.D.A.A.P.P.M.A. 81. en collaboration avec Jacques Marsan, Président de la F.D.A.A.P.P.M.A. 40.)

Cet événement sera également un moyen médiatique important pour faire découvrir cette maladie et, bien entendu le moyen de récolter des dons qui permettront d'aménager les maisons et les salles de classe de ces enfants.

L'adage carpiste "*quand ceux qui marchent vont à la rencontre de celles qui nagent*" s'applique à chacun et prend ici tout son sens...

Plus de renseignements :

www.peche-ardeche.com

ou auprès de René Rard - Tél : 06.81.29.85.57

Manifestation soutenue par la F.N.P.F., la C.N.R., le Conseil général de l'Ardèche, les communes riveraines et la Communauté de communes Goûtez l'Ardèche !

Précisons que cette manifestation est ouverte au public et que les scolaires bénéficieront d'animations pêche et milieux aquatiques..

Festivités La 12e édition des Castagnades aura lieu du 6 octobre au 4 novembre

Un mois de fête autour de la châtaigne

C'est devenu le moment fort de l'automne en Ardèche. Celui où l'on fête l'arrivée de la châtaigne. Ce fruit qui a longtemps nourri les populations et qui continue à faire la richesse du département. Et pour célébrer comme il se doit cet événement, le Parc Naturel des Monts d'Archèche, l'Agence de développement touristique, le centre de développement agroalimentaire "Ardèche le goût" et l'ensemble des producteurs de la région organisent pour la douzième année les Castagnades.

« Un moment fort de convivialité »

Pendant un mois, du 6 octobre au 4 novembre, 11 villes et villages d'Ardèche vont vivre au rythme de ce fruit aux diverses vertus. Un rendez-vous très attendu et à forte valeur comme le précise Laurent Ughetto, conseiller général : « C'est avant tout un

moment fort de convivialité, mais aussi un moment qui permet de montrer aux Ardéchois l'intérêt de cette filière pour leur pays. » L'Ardèche est le premier producteur de châtaignes en France avec 5000 tonnes mais pour autant, l'heure n'est pas à la réjouissance. Il faut rester vigilant et souligner le confiseur, Christian Sabaton : « La demande est forte aujourd'hui, mais l'offre n'est pas assez importante. Il y a plusieurs raisons à cela, climatique, économique. Les récoltes sont capricieuses. Il y a nécessité de replanter des châtaigneraies. Nos vergers sont anciens, il faut les renouveler et il y a de la place. Les Castagnades c'est important mais il ne faut pas oublier qu'à côté, il y a aussi une économie. » La châtaigne sera donc à l'honneur avec de nombreuses animations tout au long de cette 12e Castagnade. Animations de rues, artisanat d'art, dégustations, rencontres avec les castanéiculteurs, avec la confrérie de la châtaigne et bien d'autres encore.

« Les castagnades ont le pouvoir de faire sortir les gens »

Un programme qui mènera tout doucement

les Ardéchois et les touristes aux portes de l'hiver. « Ce n'est pas facile de faire sortir les gens à cette époque de l'année, mais les Castagnades ont ce pouvoir » tient à rappeler Jacques Mangeant, le directeur de l'ADT pour qui ce rendez-vous est devenu incontournable pour les locaux mais aussi les touristes qui viennent en profiter. Et Lorraine Chénot, présidente du PNR, de surenchérir : « Ces Castagnades sont toujours un succès. Et d'ailleurs 18 % des touristes qui viennent dans la région hors saison, viennent à ce moment-là. Ça prouve l'intérêt de cette manifestation. » Et pour les plus impatients, il ne reste plus que deux semaines à tenir avant le coup d'envoi. Alex GUEY

GUEY ALEXANDRE

AGROALIMENTAIRE ■

Ardèche le goût présente son activité

Le centre du développement agroalimentaire «Ardèche le goût» a tenu son assemblée générale à Guilherand-Granges le 20 septembre.



ASSEMBLÉE GÉNÉRALE / Le centre du développement agroalimentaire Ardèche le goût a tenu son assemblée générale annuelle le 20 septembre dernier à Guilherand-Granges.

Ardèche le goût met l'accent sur la communication

C'est notamment en présence de son président Jean-Paul Poulet, de Jean-Luc Flaugère, président de la chambre d'agriculture, de Valérie Malavieille et de Laurent Ughetto, respectivement élus du conseil régional et du conseil général, que s'est tenue le 20 septembre dernier l'assemblée générale d'Ardèche le goût¹, à Guilherand-Granges. L'occasion pour les responsables du centre de présenter un rapport dense des activités menées entre avril 2011 et mars 2012.

Restauration, export, Pôle d'excellence rurale, qualité, emploi, communication... Tous les dossiers du centre ont avancé. Jean-Paul Poulet a notamment évoqué un important travail de communication : « *Nous nous sommes cette année beaucoup tournés vers la communication en mettant en place une série d'outils de promotion intéressants comme le bus de l'agro ou les itinéraires gourmands* ». Blog, plateforme internet, campagne d'affichage, organisation du stand collectif Ardèche au Sirha²... rien n'a été laissé au hasard. « *Nous avons aujourd'hui toute une série de dispositifs qui ont permis au centre et à la marque d'acquiescer une certaine notoriété* », salue-t-il. Une notoriété qui s'avère nécessaire à l'heure de créer de la valeur ajoutée sur les produits locaux. De nombreux autres projets ont mobilisé le centre du développement³. On peut noter entre autres, la création de l'annuaire www.ardeche-agroalimentaire.fr, l'aide technique au lancement de l'opération « *U d'Ardèche* » avec les magasins U, un soutien aux projets de développement à l'export... Un large panel d'actions, toutes destinées à la valorisation des productions locales et au développement économique de l'Ardèche. « *Ardèche le goût est un véritable atout pour le département. On se rend compte aujourd'hui que malgré la crise, il participe au développement de la filière agroalimentaire et plus largement de l'économie*



De gauche à droite : **Jean-Paul Poulet**, président d'Ardèche le goût, **Laurent Ughetto**, vice-président du conseil général et **Raphaël Pommier**, vice-président d'Ardèche le goût en charge de la marque « *Goûtez l'Ardèche* ».

locale », a à ce propos salué Laurent Ughetto, vice-président du conseil général délégué à l'économie et à l'emploi.

D'ambitieux projets

En fin d'assemblée, Jean-Paul Poulet a évoqué les différents projets à venir. Ils vont s'articuler autour de quatre grands axes : l'approvisionnement local, la commercialisation et les marchés locaux ; la communication grand public, l'information des entreprises et réseaux ; l'innovation et le développement ; enfin, la démarche qualité. Des dossiers de taille attendent ainsi salariés, responsables et adhérents d'Ardèche le goût.

Un travail visant à l'approvisionnement local des espaces « *restauration* » et « *boutique* » du futur site de restitution de la Grotte Chauvet est notamment en cours de réalisation. Un « *club partenaire* » va aussi être mis en place. Il devrait permettre aux différentes entreprises adhérentes d'être plus présentes lors de manifestations culturelles ou sportives en vue de mieux communiquer sur les produits et savoir-faire ardéchois. Différentes actions sont aussi prévues pour inciter les jeunes à s'orienter vers les métiers de l'alimentaire [projets théâtre, ateliers pédagogiques, portes ouvertes sur les métiers et savoir-faire...], des filières qui souffrent aujourd'hui d'un manque d'étudiants et de main d'œuvre. « *La pérennisation des diverses opérations*

menées par le centre et la mise en œuvre de nouvelles actions collectives sont essentielles au développement du département », n'a pas manqué de souligner le vice-président d'Ardèche le goût, Raymond Laffont. ■

A. Audemard

¹ Créé à l'initiative du conseil général et des trois chambres consulaires (chambre d'agriculture, chambre de commerce et d'industrie et chambre des métiers et de l'artisanat), le centre du développement agroalimentaire Ardèche le goût est un outil destiné à fédérer et à faciliter la communication entre tous les professionnels de l'agroalimentaire.

² Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation.

³ Retrouvez les actions menées par Ardèche le goût sur Internet : www.ardechelegout.fr

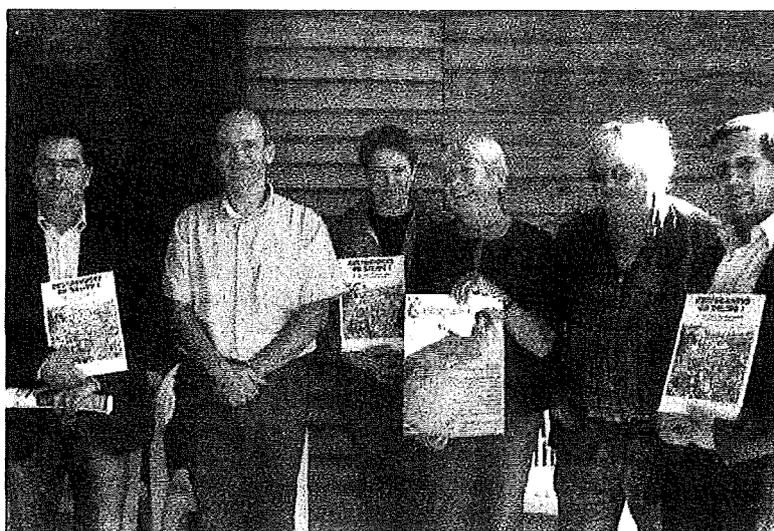
Ardèche le goût ✓ en quelques chiffres

- 4 salariés permanents.
- 35 conseillers consulaires en soutien.
- 400 000 euros de budget.
- 335 entreprises agroalimentaires ardéchoises actives.
- 217 actions collectives réalisées depuis 2009.
- 150 entreprises inscrites sur www.ardeche-agroalimentaire.fr. ■

FESTIVITÉS / Le programme complet des castagnades 2012 a été présenté à la presse le 20 septembre dernier sur l'exploitation de Patrice Duplan à Bise. Occasion également de lancer officiellement la vente de « Castagnades en délire », bande dessinée pleine d'humour, inspirée de l'univers des castagnades 2011.

“ Bonnes castagnades à tous ”

L'automne est arrivé et avec lui la saison des châtaignes. Sur le territoire du parc naturel régional (PNR) des Monts d'Ardèche, ce moment important dans la vie des castanéiculteurs ou encore de nombreux gourmands est célébré au travers de différentes fêtes : les castagnades. Le 20 septembre dernier, c'est devant la presse que l'ensemble des organisateurs en ont présenté le programme complet. De début octobre à début novembre (voir calendrier précis ci-dessous), onze communes du Parc fêteront ainsi la châtaigne à travers différentes animations (contes, artisanat d'art, marché des producteurs de pays, animations de rues, expositions, concerts, concours gastronomiques, randonnées...). Une belle occasion de célébrer ce fruit emblématique du département. « En Ardèche, la production de châtaignes est une filière d'avenir. Le Parc l'a compris depuis bien longtemps et initie ainsi de nombreuses actions en sa faveur. On peut citer notamment le programme d'élagage ou encore le récent travail réalisé en partenariat avec la chambre d'agriculture sur la reconquête des châtaigneraies. Depuis treize ans, nous avons aussi voulu la célébrer, c'est pourquoi nous avons mis en place ces castagnades, qui remportent chaque année un vif succès », a expliqué Lorraine Chenot, présidente du PNR des Monts d'Ardèche. Succès encouragé par Jacques Mangeant, directeur de l'Agence de développement touristique de l'Ar-



Les partenaires des castagnades ont présenté la bande dessinée "Castagnades en délire".

dèche pour qui, « les castagnades sont des moments très importants. Sans elles, la vie touristique hors saison serait beaucoup plus faible ».

Clin d'œil humoristique

Comme chaque année, un fil rouge artistique viendra animer l'ensemble de ces fêtes. Pour cette édition 2012, l'humour sera au rendez-vous. « En 2011, cinq dessinateurs auteurs de bande dessinée : Herlé, Isa, Goutesque, Samson et Lerouge, avaient été invités sur les différentes castagnades, pour en extraire des dessins d'ambiance. Ils ont su relever le défi et, le crayon à la main, entre une dégustation de châtaignes grillées et un air d'ac-

cordéon, se sont parfaitement imprégnés de cette ambiance de fête si particulière », a expliqué Lorraine Chenot. Ces dessins, ainsi que des textes humoristiques présentant les différentes communes d'accueil des castagnades, ont été compilés dans une bande dessinée qui vient tout juste d'être éditée¹. C'est cette BD qui constituera ainsi le fil rouge 2012, avec séance de dédicace d'un des auteurs sur chaque castagnade. Pour ceux qui seraient intéressés, elle est également désormais en vente dans de nombreuses librairies, points presse et offices de tourisme du département. ■

C. Penet

¹ Éditée en 3 000 exemplaires.

Programme 2012



- 6 et 7 octobre : La-Chapelle-sous-Aubenas.
- 13 octobre : Jaujac.
- 14 octobre : Saint-André-Lachamp.
- 18, 19 et 20 octobre : Saint-Laurent-les-Bains.
- 19, 20 et 21 octobre : Privas.
- 21 octobre : Désaignes.
- 27 et 28 octobre : Joyeuse.
- 27 et 28 octobre : Antraigues.
- 28 octobre : Chalencou.
- 3 et 4 novembre : Vesseaux.
- 4 novembre : Saint-Pierreville.

Le détail du programme des fêtes est disponible sur le site Internet : www.castagnades.fr.

Stand accueil Castagnades

L'interprofession Châtaigne d'Ardèche (AOC), la marque Goûtez l'Ardèche® et le PNR des Monts d'Ardèche s'associent pour proposer au public des castagnades un stand d'accueil et d'information. Les visiteurs pourront y rencontrer les dessinateurs de la BD « *Castagnades en délire !* », participer au jeu-concours, déguster des châtaignes grillées, apprendre à reconnaître les différentes variétés AOC, découvrir les valeurs nutritionnelles de la châtaigne... ■

MARQUE COLLECTIVE / Lors de l'assemblée générale d'Ardèche le goût, un point a été fait sur l'activité de la marque du centre de développement agroalimentaire « Goûtez l'Ardèche ». Le chiffre d'affaires, le nombre d'adhérents et de produits sous marque évoluent positivement.

“ Goûtez l'Ardèche ” : un chiffre d'affaires de 3 millions d'euros

3 200 000 euros, c'est le chiffre d'affaires réalisé par la vente de produits estampillés « Goûtez l'Ardèche » en 2011. Un chiffre en évolution constante depuis la création de la marque en 1995. L'an dernier, il s'élevait à 3 040 000 euros. Lors de l'assemblée générale du centre du développement agroalimentaire Ardèche le goût, Raphaël Pommier, vice-président du centre en charge de cette marque collective, donnait deux explications à cette progression. D'une part la hausse du nombre de produits commercialisés sous couvert de la marque

et d'autre part, une majoration de la plus-value réalisée sur ces mêmes produits. La vente via des grossistes présente aussi un chiffre d'affaires à la hausse. Depuis 2011, Métro est d'ailleurs devenu distributeur de la marque. Il rejoint ainsi Drôme Ardèche Frais et Sofabo.

Contrôles qualité

Entre avril 2011 et mars 2012, 135 produits correspondant à 67 cahiers des charges ont été dégustés par neuf jurys qui ont procédé à l'analyse des différents échantillons. 86% des ana-

lyses sensorielles en dégustation d'agrément ont obtenu un résultat favorable sur 14 procédures instruites et 81% en analyse de contrôle. Restaurateurs et traiteurs agréés ont également reçu des visites de contrôle inopinées. Toutes les analyses de contrôle et de dégustation, témoignant de l'exigence appliquée aux produits « Goûtez l'Ardèche » et du maintien de leur qualité, sont réalisées par un laboratoire indépendant. ■

A.A



www.ledauphine.com

Date : 29/09/12

Économie "Ardèche le goût" joue collectif et gagne du terrain

Raymond Laffont, en charge des projets collectifs, et Raphaël Pommier, en charge de la marque "Goûtez l'Ardèche".

"Être un facilitateur et apporter une aide efficace aux professionnels de l'agroalimentaire de l'Ardèche". Tel est le rôle du **centre de développement agroalimentaire "Ardèche le goût"** qui a tenu récemment son assemblée générale dans les locaux de la Chambre des métiers et de l'artisanat à Guilherand-Granges. Rappelons que la structure est initiée par les chambres consulaires de l'Ardèche. Aux côtés du président Jean-Paul Poulet, les deux vice-présidents Raymond Laffont et Raphaël Pommier ont présenté leurs bilans. Ils sont positifs, tant en ce qui concerne les projets collectifs que le développement de la marque collective "Goûtez l'Ardèche".

« L'année 2011 a été marquée par 66 actions collectives menées par un total de 509 entreprises participantes, a souligné Raymond Laffont. Les approvisionnements locaux, avec notamment les cantines scolaires, sont au cœur des préoccupations du centre. » Le témoignage de Bénédicte Carrier, gérante de la laiterie Carrier à Vals-les-Bains, a confirmé tout l'intérêt de développer des débouchés locaux pour maintenir les emplois. À travers des aides aux lançements d'opérations commerciales dans les magasins alimentaires (moyennes et grandes surfaces), "Ardèche le goût" travaille à l'identification des produits estampillés "Goûtez l'Ardèche".

L'essor du site internet

Le site www.ardeche-agroalimentaire.fr est en plein essor avec le développement de la plateforme en ligne et du système d'annonces des adhérents pour afficher leurs offres et leurs promotions. Créé en janvier dernier, il compte 800 visites par mois et 150 entreprises inscrites. Les témoignages du boulanger-pâtissier Frédéric Brunel, du Pavé de Saint-Régis à Lalouvesc,

Évaluation du site

Site du journal éponyme. On trouve ici quelques articles et brèves d'actualité générale.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 403
* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Ardèche le goût

Poursuivre les actions en 2013

GuilHERAND-GRANÇES (07) - Créé en 2009, le Centre de développement agroalimentaire "Ardèche le goût", association mise en place par les Chambres consulaires du département de l'Ardèche, et subventionnée par le Conseil général, la Région Rhône-Alpes et l'Etat, a pour vocation de promouvoir toutes les entreprises ardéchoises de la filière agroalimentaire. À l'occasion de son assemblée générale jeudi 20 septembre dernier, l'association présentait son bilan 2012 et ses perspectives pour 2013 : faciliter l'approvisionnement local, développer les réseaux, communiquer, innover et améliorer la qualité.



L'association, portée par les Chambres consulaires, le Département, la Région et l'Etat, tenait son assemblée générale dans les locaux de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Ardèche, jeudi 20 septembre 2012.

Composé de 2 pôles majeurs - le pôle Projets Collectifs et le pôle Marque Collective "Goûtez l'Ardèche" - le Centre de développement agroalimentaire "Ardèche le goût" poursuit sa mission d'accompagnement des entreprises agroalimentaires et les produits de l'Ardèche. Une mission qui monte en puissance au vu de l'évolution des chiffres, notamment des moyens mis à disposition des entreprises, passés de 191 000 euros en 2009 à 279 430 euros en 2011-2012. Plus de 150 entreprises sont inscrites sur le site www.ardèche-agroalimentaire.fr, qui compte 6 300 visites et plus de 26 000 fiches entreprise consultées depuis janvier 2012. Le réseau compte 335 entreprises ardéchoises actives et plus de 1 000 entreprises ont participé aux actions mises en place par "Ardèche le goût". Le budget total alloué au Centre s'élève à 400 000 euros. Le chiffre d'affaire généré par le pôle Projets Collectifs s'élevait à 98 000 euros en 2011, et à 205 000 euros en 2011 pour le pôle Marque Collective.

Des actions pérennes

Parmi les diverses initiatives d'Ardèche le goût, l'élaboration du site a permis à l'association d'optimiser la visibilité des entreprises ardéchoises. Plus de 150 entreprises sont inscrites et font désormais partie de la base de données de références pour les projets ardéchois, dont l'approvisionnement local. D'ailleurs, l'association s'est positionnée auprès du délégataire de l'Espace de restitution de la Grotte Chauvet (ERGC), au travers d'une action d'identification des opérateurs de l'Ardèche méridionale en mesure d'approvisionner les espaces de restauration et la boutique.

Parallèlement, "Ardèche le goût" travaille avec Metro Valence pour augmenter la part de produits ardéchois dans les références du distributeur, et plus particulièrement les produits de sa propre marque Goûtez l'Ardèche®. Autre initiative : le partenariat avec les magasins de l'enseigne Casino Proximité a permis à 13 entreprises de faire bénéficier de leurs produits auprès des consommateurs de 230 magasins (Petit Casino, Spar, Vival) de l'Ardèche aux Bouches-du-Rhône pendant la saison estivale.

Quant à l'international, l'association a lancé

Ardèche Authentic Gourmet, dont la vocation est d'informer et former les professionnels de l'agroalimentaire ayant des projets de développement à l'export. En 2012, la formation/information concernait le marché belge. "Un programme plus ambitieux est en cours pour 2013", déclare Frank Liotier de la CCI Ardèche.

Parmi ses autres actions, l'association compte "l'Ardèche au menu", permettant d'identifier et de valoriser tous les lieux ardéchois de restauration s'approvisionnant localement, ainsi que de privilégier les menus présentant les produits issus de l'agriculture ardéchoise. Même démarche en ce qui concerne le vin avec la charte "Restaurants et vins en vallée du Rhône".

150 entreprises "Goûtez l'Ardèche"

Les entreprises désirant adhérer à la marque de l'association doivent se plier à une procédure d'une durée de 6 mois environ qui comprend le respect des cahiers des charges, la visite de l'entreprise, dégustation, approbation par un jury, etc.

La marque compte 82 adhérents et 150 entreprises utilisant la marque, 14 restaurateurs et traiteurs sélectionnés. 56 nouveaux produits ont été sélectionnés en 2011, 14 sont en cours d'adhésion. Le site www.goutez-l-ardèche.com compte plus de 90 000 visiteurs par an en moyenne. La marque propose à ses adhérents de commercialiser leurs produits via des grossistes.

Les produits de la marque sont soumis à des contrôles effectués par un laboratoire externe qui vérifie les engagements qualitatifs (cahier des charges respecté). Il effectue également des analyses d'hygiène et de traçabilité. Quant aux établissements de restauration, ils sont contrôlés par les membres du jury à l'occasion de "visites mystère".

On l'aura compris, la motivation fondamentale de l'association "Ardèche le goût" est bien de promouvoir le secteur agroalimentaire du département, certes, mais surtout de dynamiser le secteur pour, in fine, y maintenir l'économie et donc l'emploi qui en dépendent.

C. Legros

Festivités automnales

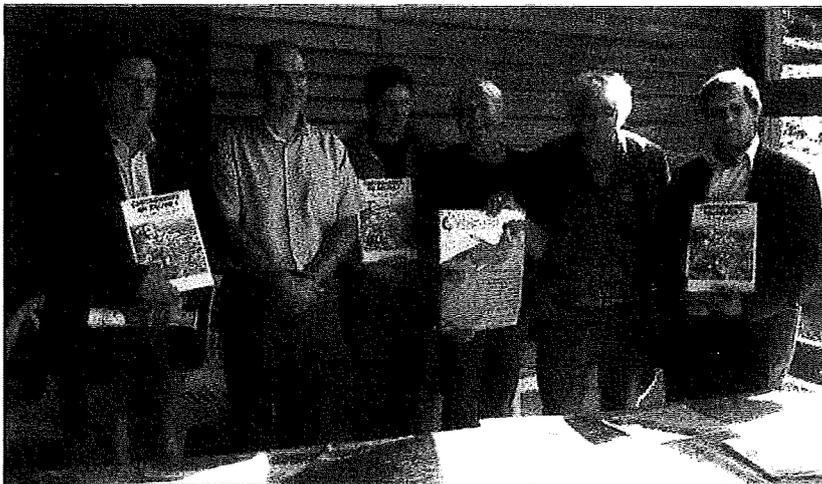
En avant les castagnades

Ardèche - *Un fruit qui se décline en 65 variétés mérite bien considération et manifestations de reconnaissance.*

La considération, la châtaigne d'Ardèche l'a obtenue en 2006 en étant classée A.O.C. Les manifestations de reconnaissance s'expriment chaque année par l'intermédiaire des castagnades d'automne dont la treizième édition débutera les 6 et 7 octobre prochains à Lachapelle-sous-Aubenas.

De la Communauté de communes du Vinobre jusqu'à Saint-Pierreville le 4 novembre en passant par Saint-André-lachamp, Saint-Laurent-les-Bains, Privas, Chalencon et Vesseaux les castagnades 2012 feront la fête à la châtaigne. Le vaste programme mis en œuvre avec l'appui du Parc Naturel Régional des monts d'Ardèche a été dévoilé au cours d'une présentation officielle réunissant les organismes professionnels (Comité interprofessionnel châtaigne d'Ardèche, P.N.R., association départementale du tourisme, Centre de développement agroalimentaire « Ardèche le goût ») et les acteurs locaux.

Ouverte par Lorraine Chénot, directrice du P.N.R, cette réunion qui s'est déroulée à Bise (commune de Genestelle) a permis de mieux cerner l'importance de ces festivités automnales, tant pour l'économie locale que pour le développement de la profession. En effet, les différents intervenants ont souligné les possibilités d'avenir pour les castanéculteurs face à une demande toujours croissante. Pour parvenir à satisfaire celle-ci, des actions ont déjà été engagées (élagage des arbres, reconquête de parcelles abandonnées). C'est dire que les castagnades – dont le fil rouge est une bande dessinée publiée par les éditions Kallima et diffusée sur tout le territoire national - ne doivent pas être considérées comme de pittoresques moments de divertissement. Elles s'inscrivent dans une démarche générale de large communication au bénéfice d'une production locale à fort potentiel de revitalisation de l'Ardèche des pentes.



Motus d'urgence pour la châtaigne d'Ardèche de L. de Christophe
Séjour (Comité interprofessionnel)
Lorraine Chénot (Comité Général de l'Ardèche) / P.N.R. Jacques
Maurice (ADE) et Association Ardennaise

Paru dans l(es) édition(s) : Privas et sa region

Une banque céréalière au Sénégal

Au départ, un principe : celui du centime solidaire. Il s'agit d'ajouter un centime d'euro sur le prix du produit. À l'arrivée, ce centime ajouté aux autres formera des milliers d'euros pour financer le projet de banque céréalière pour lutter contre l'insécurité alimentaire au Sénégal. Plus précisément avec le village de Sinthiou Mogo, département de Matam, au nord-est du pays. Cette opération se déroulera pendant l'été 2013. C'est lors de l'assemblée générale du centre de développement agroalimentaire de l'Ardèche (lire plus haut) qu'a été lancé et présenté ce

projet par ses trois précurseurs : Christophe Guèze, patron des salaisons du même nom installées à Vernoux, Christine Guerraz, chargée de mission Ados (Ardèche-Drôme Ourosogui Sénégal, ONG franco-sénégalaise créée en 1998), et Isabelle Seren, directrice de la communication du conseil général de l'Ardèche. « Cette banque, véritable outil de gestion des stocks de denrées alimentaires, sera organisée par les villageois eux-mêmes qui pourront stocker, revendre et acheter des produits », résume Christine Guerraz. Ceci permettant d'atténuer les déficits céréalières récurrents dans cette région semi-désertique du Sahel et prévenir les pénuries, notamment avec la flambée du cours des céréales. « L'Ardèche et ses chefs d'entreprise vont prouver qu'être solidaire, c'est dans notre sang d'Ardéchois, ajoute Christophe Guèze.

Les entreprises doivent être efficaces dans leurs produits et leur image. » Cette opération est éligible au mécénat d'entreprise, permettant une réduction de l'impôt sur les sociétés. F.F. Contact Ados, 6 rue André-Lacroix à Valence ; Tél. 04 75 55 99 90 ; E-mail : courrier@ados-senegal.org ; Internet : www.ados-senegal.org

FAYS FREDERIQUE

Économie Le centre de développement agroalimentaire en plein essor**“Ardèche le goût” joue collectif et gagne du terrain**

“Être un facilitateur et apporter une aide efficace aux professionnels de l'agroalimentaire de l'Ardèche”. Tel est le rôle du centre de développement agroalimentaire “Ardèche le goût” qui a tenu récemment son assemblée générale dans les locaux de la

Guilherand-Granges “Être un facilitateur et apporter une aide efficace aux professionnels de l'agroalimentaire de l'Ardèche”. Tel est le rôle du centre de développement agroalimentaire “Ardèche le goût” qui a tenu récemment son assemblée générale dans les locaux de la Chambre des métiers et de l'artisanat à Guilherand-Granges. Rappelons que la structure est initiée par les chambres consulaires de l'Ardèche. Aux côtés du président Jean-Paul Poulet, les deux vice-présidents Raymond Laffont et Raphaël Pommier ont présenté leurs bilans. Ils sont positifs, tant en ce qui concerne les projets collectifs que le développement de la marque collective “Goûtez l'Ardèche”. « L'année 2011 a été marquée par 66 actions collectives menées par un total de 509

entreprises participantes, a souligné Raymond Laffont. Les approvisionnements locaux, avec notamment les cantines scolaires, sont au cœur des préoccupations du centre. » Le témoignage de Bénédicte Carrier, gérante de la laiterie Carrier à Vals-les-Bains, a confirmé tout l'intérêt de développer des débouchés locaux pour maintenir les emplois. À travers des aides auxancements d'opérations commerciales dans les magasins alimentaires (moyennes et grandes surfaces), “Ardèche le goût” travaille à l'identification des produits estampillés “Goûtez l'Ardèche”.

L'essor du site internet

Le site www.ardeche-agroalimentaire.fr est en plein essor avec le développement de la plateforme en ligne et du système d'annonces des adhérents pour afficher leurs offres et leurs promotions. Créé en janvier dernier, il compte 800 visites par mois et 150 entreprises inscrites. Les témoignages du boulanger-pâtissier Frédéric Brunel, du Pavé de Saint-Régis à Lalouvesc, et du restaurateur Richard Rocle, de l'Auberge de Montfleury à Saint-Germain, ont prouvé

l'intérêt de ce portail internet, « outil précieux pour rechercher des produits ou faire connaître leur existence. » Quant à la marque collective “Goûtez l'Ardèche”, elle compte 330 produits agréés, avec 70 nouveaux produits cette année. « La marque collective apparaît clairement comme une locomotive, souligne Raphaël Pommier. C'est même une marque transfilière qui a rapporté plus de 3 millions d'euros de chiffre d'affaires. » Et le président Poulet de conclure : « Le centre a trouvé sa place et sa légitimité dans les projets départementaux. »
Frédérique FAYS

FAYS FREDERIQUE



www.ledauphine.com

Date : 29/09/12

Économie "Ardèche le goût" joue collectif et gagne du terrain

Raymond Laffont, en charge des projets collectifs, et Raphaël Pommier, en charge de la marque "Goûtez l'Ardèche".

"Être un facilitateur et apporter une aide efficace aux professionnels de l'agroalimentaire de l'Ardèche". Tel est le rôle du **centre de développement agroalimentaire** "Ardèche le goût" qui a tenu récemment son assemblée générale dans les locaux de la Chambre des métiers et de l'artisanat à Guilherand-Granges. Rappelons que la structure est initiée par les chambres consulaires de l'Ardèche. Aux côtés du président Jean-Paul Poulet, les deux vice-présidents Raymond Laffont et Raphaël Pommier ont présenté leurs bilans. Ils sont positifs, tant en ce qui concerne les projets collectifs que le développement de la marque collective "Goûtez l'Ardèche".

« L'année 2011 a été marquée par 66 actions collectives menées par un total de 509 entreprises participantes, a souligné Raymond Laffont. Les approvisionnements locaux, avec notamment les cantines scolaires, sont au cœur des préoccupations du centre. » Le témoignage de Bénédicte Carrier, gérante de la laiterie Carrier à Vals-les-Bains, a confirmé tout l'intérêt de développer des débouchés locaux pour maintenir les emplois. À travers des aides aux lancements d'opérations commerciales dans les magasins alimentaires (moyennes et grandes surfaces), "Ardèche le goût" travaille à l'identification des produits estampillés "Goûtez l'Ardèche".

L'essor du site internet

Le site www.ardeche-agroalimentaire.fr est en plein essor avec le développement de la plateforme en ligne et du système d'annonces des adhérents pour afficher leurs offres et leurs promotions. Créé en janvier dernier, il compte 800 visites par mois et 150 entreprises inscrites. Les témoignages du boulanger-pâtissier Frédéric Brunel, du Pavé de Saint-Régis à Lalouvesc,

Évaluation du site

Site du journal éponyme. On trouve ici quelques articles et brèves d'actualité générale.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 403

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



et du restaurateur Richard Rocle, de l'Auberge de Montfleury à Saint-Germain, ont prouvé l'intérêt de ce portail internet, « outil précieux pour rechercher des produits ou faire connaître leur existence. »

Quant à la marque collective "Goûtez l'Ardèche", elle compte 330 produits agréés, avec 70 nouveaux produits cette année. « La marque collective apparaît clairement comme une locomotive, souligne Raphaël Pommier. C'est même une marque transfilière qui a rapporté plus de 3 millions d'euros de chiffre d'affaires. » Et le président Poulet de conclure : « Le centre a trouvé sa place et sa légitimité dans les projets départementaux. »

par Frédérique FAYS



www.ledauphine.com

Date : 01/10/12

Aubenas | L'Ardèche déroule son tapis rouge à la châtaigne

Pendant un mois, du 6 octobre au 4 novembre, les fêtes de la châtaigne vont se succéder en Ardèche. Photos Archives Fabrice ANTERION

Dans une semaine, l'Ardèche va vibrer au rythme des fêtes de la châtaigne. Comme chaque année à pareille époque les Castagnades vont envahir les villes et villages du département pour célébrer comme il se doit, l'arrivée, ô combien attendue, de ce trésor local. A l'initiative de cette grande manifestation, le Parc naturel des Monts d'Ardèche, l'Agence de développement touristique, le **centre de développement agroalimentaire** "Ardèche le goût" et l'ensemble des producteurs de la région qui ont œuvré ensemble pour organiser cette véritable ode à la châtaigne.

Et pour cette 12^e édition, 11 communes vont se passer le flambeau pendant un mois, du 6 octobre au 4 novembre.

Onze communes célèbrent les Castagnades

À commencer par Lachapelle-sous-Aubenas qui aura la lourde responsabilité d'ouvrir les festivités avec la fête intercommunale du Vinobre. S'enchaîneront par la suite, les réjouissances dans les communes de Jaujac, Saint-André-Lachamp, Saint-Laurent-les-Bains, Privas, Désaignes, Joyeuse, Antraigues-sur-Volane, Chalencon, Vesseaux et Saint-Pierreville. Au programme de ce mois festif, contes, balades, concours de ramassage de châtaignes, joutes gastronomiques, marchés de producteurs, expositions, conférences, défilés de la Confrérie de la châtaigne et bien d'autres événements encore... le tout bien évidemment autour de ce fruit si apprécié dans le territoire ardéchois. Un fruit qui a participé à la notoriété du département et à sa richesse pour en faire le premier département producteur en France, avec 5000 tonnes récoltées. Un fruit qui, comme chaque automne, sera au centre de toutes les attentions.

Comme à chaque Castagnade, un fil rouge est organisé. Cette année, une bande dessinée a vu le jour. Son nom "Castagnades en délire". Cinq dessinateurs réunis autour de Jacques Lerouge, l'organisateur du festival de Burzet, ont imaginé avec humour ce rendez-vous de fête.

Évaluation du site

Site du journal éponyme. On trouve ici quelques articles et brèves d'actualité générale.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 398

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



Ardèche le goût En pleine action !

Le 20 septembre dernier, Ardèche le goût tenait son assemblée générale annuelle.

À cette occasion, l'association a fait le bilan de ses nombreuses actions de l'année écoulée : développement de l'approvisionnement local (espace restauration et boutique de l'Espace de Restitution de la Grotte Chauvet, portail www.ardèche-agroalimentaire.fr, rapprochement entre producteurs et restauration traditionnelle et collective, ...), opérations de commercialisation (Casino Proximité, Système U, Métro, Sofabo, Drôme Ardèche Frais), rencontre export, accompagnement à l'innovation, promotion des métiers de l'agroalimentaire, valorisation de la restauration de qualité, édition du Guide pratique de l'apéritif et du buffet ardéchois, suivi des actions et évaluation du Pôle d'Excellence Rurale, gestion et développement de la marque Goutez! l'Ardèche®. Cette année, lors de l'assemblée générale d'Ardèche



La chambre d'agriculture veut valoriser le «consommer ardéchois».

le goût, « l'engagement, une valeur à renouveler dans l'entreprise » était au cœur des interventions. L'ISARA Lyon et l'ADOS (Ardèche Drôme Ourosogui Sénégal) ont illustré ce thème, suivi de la présentation du projet stratégique de la Chambre d'agriculture « d'Ar-

dèche et de saison... consommer ardéchois, c'est notre choix », par Jean-Luc Flaugère). Le portail de l'agroalimentaire ardéchois sur : www.ardèche-agroalimentaire.fr Retrouvez toute l'année, l'actualité de l'agroalimentaire ardéchois sur : www.ardèchelegout.fr

Entrer des mots clés

Rechercher

Accueil

Nouveautés

Top hits

Top referrers

Soumettre un site

Annuaire > Les produits du terroir > Goûtez l'Ardèche®

Goûtez l'Ardèche®

TITRE DU SITE : Goûtez l'Ardèche®
 CATEGORIE : Les produits du terroir

Plus de 300 produits phares ardéchois sont distingués par la marque collective Goûtez l'Ardèche®. Les produits sélectionnés Goûtez l'Ardèche® sont fabriqués en Ardèche selon le savoir-faire local par des professionnels passionnés. Goûtez l'Ardèche® identifie également les menus que les meilleurs chefs concoctent à partir de produits ardéchois pour mettre en lumière les saveurs du département.

Les mots clés thématiques associés au site sont : Produits du terroir, restaurant

Langue 
 Uri www.goutez-lardeche.com
 Hits 0
 Commentaires 0
 Date de validation 02-10-2012



Ce site a un problème ? Cliquez ici ...
 Ecrire un commentaire / Noter le site

Informations Google

PageRank  0/10
 Nombre de backlinks 0
 Nombre de pages indexées 0

Catégories

L'épicerie fine
 La boulangerie et la pâtisserie
 La cuisine internationale
 Le bio
 Le monde du chocolat
 Le vin
 Les actualités de la cuisine
 Les associations
 Les blogs et les forums
 Les boissons
 Les boutiques en ligne
 Les chefs à domicile
 Les confiseries
 Les confréries
 Les fromages
 Les produits du terroir
 Les recettes de cuisine
 Les restaurants
 Les tables et chambres d'hôtes
 Les traiteurs
 Loisirs autour de la Cuisine

Statistiques

Sites référencés : 641
 Sites en attente : 51
 Sites refusés : 152
 Sites bannis : 35
 Catégories : 69
 Mots clés : 130
 Webmasters : 477

Mots clés

| | | | |
|---|---|---|---|
| A | K | U | 0 |
| B | L | V | 1 |
| C | M | W | 2 |
| D | N | X | 3 |
| E | O | Y | 4 |
| F | P | Z | 5 |
| G | Q | | 6 |
| H | R | | 7 |
| I | S | | 8 |
| J | T | | 9 |

Informations sur la société: Goûtez l'Ardèche®

Adresse 4 avenue de l'Europe Unie BP 321
 Code postal 07003
 Ville Privas
 Pays France
 Téléphone 04 75 20 28 08
 Fax 04 75 64 29 42

Thématique proche de Goûtez l'Ardèche®

SAVEURS OCCITANES

Découvrez les produits alimentaires élaborés par des artisans du gout du sud de la France...

produits charentais

A la découverte des arts culinaires charentais via la boutique en ligne...

SAPORI DEL SUD

Huile d'olive extra vierge Mendolia (DOP) NOCELLARA DEL BELICE Provenance de Castelvetrano la...

Made in 33, coffrets cadeaux de produits girondins

« Made in 33 » est le 1° site de vente en ligne de coffrets-cadeaux de produits Girondins à ...

Vente de viande à la ferme.

Vous cherchez un producteur qui propose la vente à la ferme à Pont Aven ? Terre & Paille se...

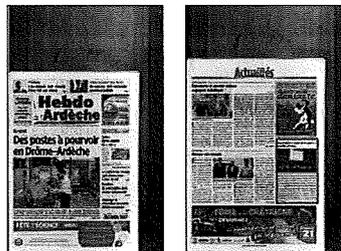
Zone membres

Gestion

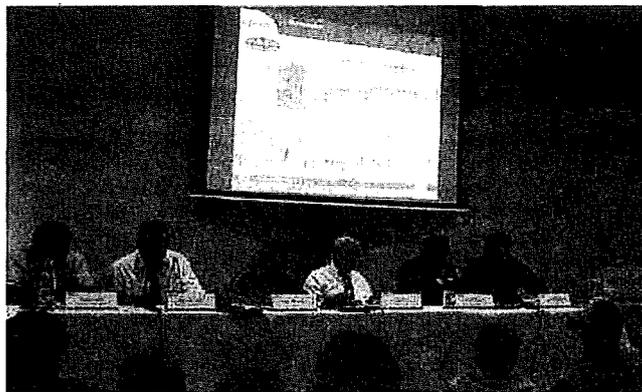
Les sites partenaires

Annuaire cuisine
 Netoo
 Annuaire
 Cuisstot
 Saveurs Occitanes
 Votre site ici
 Votre site ici
 Votre site ici
 Votre site ici

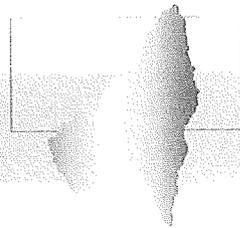
Twitter



L'association « Ardèche le goût » fourmille d'idées



Lors de son assemblée générale annuelle, l'association Ardèche le goût a fait le bilan de ses nombreuses actions de l'année écoulée : développement de l'approvisionnement local (espace restauration et boutique de l'Espace de restitution de la grotte Chauvet, portail www.ardeche-agroalimentaire.fr, rapprochement entre producteurs et restauration traditionnelle et collective... Mais aussi des opérations de commercialisation : Casino Proximité, Système U, Métro, Sofabo, Drôme Ardèche Frais), rencontre export, accompagnement à l'innovation, promotion des métiers de l'agroalimentaire, valorisation de la restauration de qualité, édition du Guide pratique de l'apéritif et du buffet ardéchois, suivi des actions et évaluation du pôle d'excellence rurale, gestion et développement de la marque **Goutez** l'Ardèche®. Cette année, au cours de l'assemblée générale, « *l'engagement, une valeur à renouveler dans l'entreprise* » était au cœur des interventions. L'Isara Lyon et l'ADOS (Ardèche Drôme Ourosogui Sénégal) ont illustré ce thème, suivi de la présentation du projet stratégique de la Chambre d'agriculture « *d'Ardèche et de saison... consommer ardéchois, c'est notre choix* », par Jean-Luc Flaugère.



> Un clic, un déclic, c'est stratégique... Ils témoignent :

« C'est sur www.ardechelegout.fr que j'ai découvert cet annuaire. Je l'ai consulté, c'était intéressant alors j'ai eu le déclic ! Et c'est grâce à mon inscription, que j'ai pu participer au Tour de France, qui m'a permis de rencontrer des journalistes, d'élargir mon réseau et de faire partie de celui d'Ardèche le goût ! », indique Frédéric BRUNEL, boulanger-pâtissier, Pavé de Saint Régis.

Pour Michel RIVIER, directeur de Drôme Ardèche Frais, distributeur de produits ardéchois et de la marque Goûtez l'Ardèche®, « l'objectif est d'afficher ma différence avec mes concurrents nationaux et de renforcer ma démarche d'acteur local par la distribution de produits ardéchois, ce qui représente aujourd'hui 40% de mon C.A. ».

Volonté partagée par Stéphane TEYSSIER, DG des Salaisons Teyssier, « je voulais conforter le lien qui nous unit avec notre terroir et avec l'agroalimentaire ardéchois que je

défends. Grâce à son référencement pertinent, notamment sur les moteurs de recherche, ce site offre une très belle visibilité sur Internet ! ».

« C'est un outil bien conçu, qui permet une présentation exhaustive de mon entreprise. C'est vrai qu'il faut prendre un peu de temps pour compléter sa fiche, mais c'est essentiel pour ressortir qualitativement dans les résultats de recherche », indique Bénédicte CARRIER, responsable de la Laiterie Carrier.

Enfin, pour David Moulin, de la Boucherie Charcuterie Moulin, cela semblait comme une évidence « je participe à la dynamique de la filière agroalimentaire ardéchoise, alors je me devais d'être inscrit ! Cet annuaire me permet d'être mis en relation avec des professionnels et de me faire connaître auprès des restaurateurs friands de produits locaux et de saison ».

Ce site vous offre une vitrine bien exposée, complète, interactive et humaine grâce à son « après-service » réactif.

> Pas encore inscrit ? Profitez-en, l'inscription est gratuite !

www.ardeche-agroalimentaire.fr c'est l'annuaire de tous les professionnels de l'agroalimentaire ardéchois et des prestataires exerçant en Rhône-Alpes.

Un annuaire interactif, offrant de nombreuses fonctionnalités : géo-localisation, recherche avancée, petites annonces, hiérarchisation des résultats, saisonnalité des produits ardéchois,

alertes automatiques, formulaire de contact direct et un accès sécurisé personnel.

www.ardeche-agroalimentaire.fr c'est :

- plus de 130 entreprises inscrites
- 23 500 pages vues depuis janvier 2012
- 1 000 visites/mois
- 3 600 visiteurs uniques



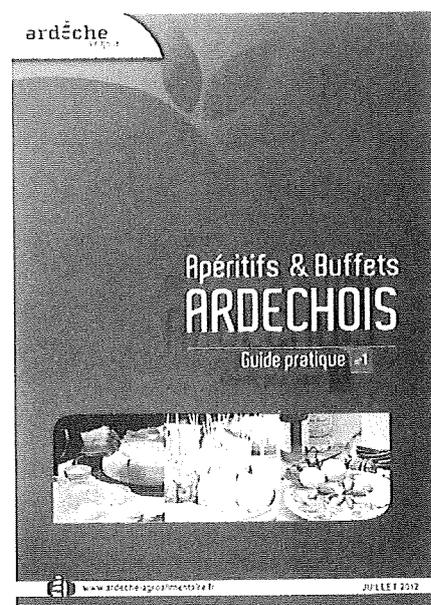
> Guide pratique de l'apéritif et du buffet ardéchois

Vous organisez des apéritifs, des pots de départ à la retraite, des réceptions, des arbres de Noël ...

Vous cherchez des idées de listes de courses, des conseils pratiques, la saisonnalité des fruits et légumes, des alliances mets et vins, ou encore les lieux où acheter ardéchois...

Ne cherchez plus : aidez-vous du guide pratique de l'apéritif et du buffet ardéchois !

Ce guide pratique est un outil gratuit pour vous aider dans votre organisation. Demandez-le auprès d'Ardèche le goût au 04 75 20 28 08 ou téléchargez-le sur www.ardechelegout.fr



> Le SIRHA

Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation qui aura lieu à Lyon Eurexpo.

Un stand collectif aux couleurs de l'Ardèche regroupera une quinzaine d'entreprises agroalimentaires ardéchoises.

Commerçants, détaillants, restaurateurs, ...

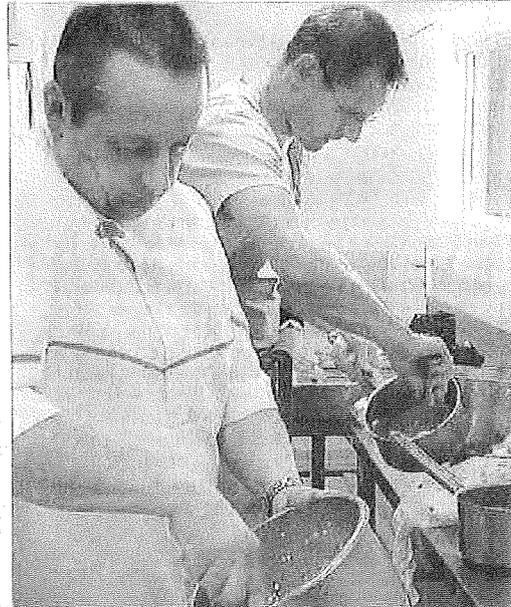
Venez rencontrer ces acteurs de la filière agroalimentaire ardéchoise du 26 au 30 Janvier 2013 !

Plus d'infos

- Centre du développement agroalimentaire
« Ardèche le goût » - 04 75 20 28 08
contact@ardechelegout.fr

GASTRONOMIE Lundi avait lieu la finale du concours "L'Ardèche s'invite dans votre cuisine"

Ils ont fait honneur aux produits ardéchois



Lundi après-midi, les finalistes du concours de recettes organisé par l'Agence de développement touristique de l'Ardèche (ADT) avaient rendez-vous dans les cuisines du CFA d'Annonay pour réaliser leur plat en direct afin de le soumettre au jury.

Sur les 72 recettes déposées par des candidats venus de toute la France, seuls les 20 meilleures ont été sélectionnées par l'ADT. Ensuite, la liste a été soumise à cinq Maîtres restaurateurs ardéchois, qui n'en ont retenu que cinq. Ces cinq chefs, Olivier Samin du Carré d'Aléthis à Charmes-sur-Rhône, Raymond Lafont du Panoramic à Ozon, Richard Roche de l'Auberge de Montfleury à Saint-Germain, Jean François Julliat de St Julien Vocance et Dominique Rignanèse de l'Auberge des murets à Chandolas, ont accompagné leurs fillets de conseil et astuces en cuisine afin de préparer au

mieux leur plat en compétition.

Mettre en avant les produits ardéchois

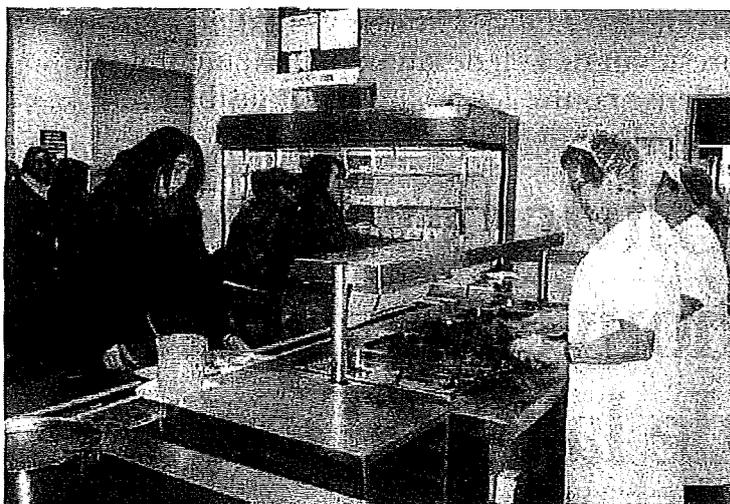
L'ADT souhaitait mettre en avant les savoir-faire de ses chefs Maîtres restaurateurs, ainsi que la qualité et la diversité de ses produits du terroir via la marque "Goûtez l'Ardèche". Pour participer à ce concours, il fallait poster sur la page Facebook de l'ADT une recette originale, salée ou sucrée, à base d'un ou plusieurs produits ardéchois imposés : châtaigne, myrtille, picodon, miel de châtaignier, olive et huile d'olive. Les cinq plats préparés en une heure ont été présentés au public, puis jugés par le jury qui a offert le premier prix à Sandrine Hernandez, venue de Bordeaux proposer des financiers aux châtaignes et à l'huile d'olive. Elle a gagné un week-end en Ardèche.

<http://www.facebook.com/ardèche.saga>

Cake courgettes-châtaignes-picodon, fondant à la châtaigne, magret de canard au miel de châtaignier étaient présentés.



Guilherand-Granges



Les cantines scolaires représentent un débouché non négligeable pour les produits ardéchois.

PRODUITS DU TERROIR / L'assemblée générale du centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût », qui s'est tenue en septembre, a été l'occasion d'évoquer la portée commerciale de la valeur « terroir ». Une valeur au cœur du projet stratégique « D'Ardèche et de saison » de la chambre d'agriculture.

Le terroir, un levier de développement

A l'issue de l'assemblée générale d'Ardèche le goût qui s'est tenue au mois de septembre dernier, Sylvie Pierre, consultante, et Olivier Beucherie, directeur d'études à l'Isara¹, sont intervenus sur le thème « *qualité, innovation et valeur patrimoniale de l'alimentation* ». Leur présentation s'est attachée à décrire les schémas permettant de convertir les engagements des entreprises en valeur marchande, notamment en termes de valeurs véhiculées par l'idée de « *terroir* ». « *Le terroir est souvent mal exploité par les entreprises à l'heure de commercialiser leurs produits. Pourtant il est pour elles un véritable levier de développement* », rappellent les intervenants. « *C'est une notion qui est très floue dans les réglementations. Mais l'impact commercial est bien réel et les marchés potentiels, importants* », précisent-ils. Selon Olivier Beucherie, les produits du terroir jouissent d'une image positive auprès des consommateurs qui favorise les achats. Dans l'esprit des consommateurs, ces produits sont synonymes de qualité et de goût. Ils sont aussi liés à l'idée de soutien de l'économie locale, de patrimoine, d'ancrage culturel ou encore de respect de l'environnement.

Projets d'ensemble

« *De nombreuses entreprises respectent ce type d'engagements mais ne communiquent pas autour. Il y a là un important potentiel commercial non valorisé* », poursuit-il. Alors, comment transformer ces valeurs implicites liées à l'idée de terroir en valeur ajoutée ? Selon le directeur d'études, les entreprises doivent développer des projets d'ensemble. Des projets qui doivent passer par une stratégie transversale entre l'ancrage dans un territoire, la qualité des produits proposés et un travail de communication. Concrètement, cela doit par exemple se traduire par le respect des normes de sécurité alimentaire (hygiène, traçabilité...), mais aussi par l'obtention d'une marque ou d'un label ou encore par la formation du personnel sur ces engagements. Dans ce cadre, la marque collective **GOUTEZ** l'Ardèche apporte des solutions concrètes, comme cela a pu être

évoqué lors de son assemblée générale. Bien que très théoriques, ces observations ont des applications très concrètes. Selon la chambre d'agriculture de l'Ardèche, les consommateurs français sont particulièrement attachés à la qualité sanitaire des produits et au développement des marchés de proximité. Un attachement qui s'accompagne d'une envie de découvrir ou de redécouvrir des saveurs authentiques, caractéristiques d'un territoire. C'est à partir de ce constat que la chambre d'agriculture a mis en place son projet stratégique « *D'Ardèche et de saison* ». L'objectif : faciliter l'accès à des produits de terroir de qualité à tous les cercles de consommateurs. Et ce, tout en garantissant une rémunération juste aux producteurs. Présent lors de l'assemblée générale, Jean-Luc Flaugère, président de l'organisme consulaire, a évoqué ce projet : « *Aujourd'hui nous essayons d'augmenter la part des produits ardéchois dans la restauration collective qui représente 10 millions de repas par an ! Ce marché est pour nous agriculteurs très intéressant. Des établissements comme le lycée Montgolfer d'Annonay se sont déjà engagés à s'approvisionner en produits locaux* ». La mise en place du portail ardeche-agroalimentaire.fr par Ardèche le goût, contribue également à la concrétisation du projet stratégique auprès d'autres circuits comme les entreprises agroalimentaires ou la restauration commerciale. Ce portail facilite entre autres l'accès aux produits locaux pour ces transformateurs. La chambre d'agriculture a également confié au centre du développement agroalimentaire la réflexion autour du concept « *L'Ardèche au menu* » destiné à la restauration commerciale. Et le président de la chambre d'agriculture de conclure : « *Nous sommes dans un contexte économique difficile pour l'agriculture. Mais les consommateurs sont en attente de nos produits. C'est là qu'est notre fenêtre de tir* ». ■

A. Audemard

¹ Située à Lyon, l'Isara est une école d'ingénieurs en agriculture, alimentation, développement rural et environnement.

L'Ardèche s'invite dans votre cuisine

UNE BORDELAISE GAGNE LE CONCOURS DE RECETTES

Conseillé par le restaurateur de Salin Julien-Vocance (Julian), la Bordelaise Sandrine Hostenet a gagné lundi la finale du concours L'Ardèche s'invite dans votre cuisine. Son financier aux châtaignes de la forêt du Puy à l'huile d'olive du pays des Vans a séduit le jury réuni au Centre de formation des apprentis d'Annonay.

La finale réunissant les créateurs des cinq meilleures recettes fut l'aboutissement du concours lancé en septembre dernier par l'Agence de développement touristique de l'Ardèche, en partenariat avec les Maîtres restaura-

teurs ardéchois et Ardèche le goût.

À travers ce concours inédit et notamment sur le réseau Internet de l'ADT, l'équipe de Jacques Maugeant a souhaité mettre en avant les savoir-faire de ses chefs, la qualité et la diversité de ses produits du terroir via la marque Goûtez l'Ardèche.

Pour participer au concours, les fans du réseau Facebook de l'ADT devaient poster une recette originale à base d'un ou plusieurs produits ardéchois : châtaigne, myrtille, picodon, miel de châtaigner, olive et huile d'olive.

Recettes en direct au CFA d'Annonay

Soixante-deux recettes ont été déposées de toute la France. Les vingt meilleures ont été sélectionnées et sont visibles en ligne sur le site de

l'ADT Ardèche. Ce sont cinq maîtres restaurateurs qui ont ensuite retenu les cinq finalistes, qui ont composé leur recette en direct, lundi dans les cuisines du CFA d'Annonay. Une épreuve d'une heure trente qui a permis à la chargée de mission culture bordelaise de devancer Justine Degrandi (Lyon) et son maître de gâteau au miel de châtaigner et ses pommes aux quatre épices, confectionnés avec les conseils de Raymond Lefloret, du Parcoursir à Oron. Les trois autres candidats ont été classés de Nadège Pizano (Bourg-Saint-Andéol) avec son fondant à la châtaigne et son cœur de tendre meringue, Annie Genty (Sète) qui a préparé un cake cougette, châtaigne et picodon, Alexis Braques (Haullilly-sur-Seine) et son duo ardéchois.

L'héroïne du jour ne s'acharner pas son bonheur : « J'ai eu connaissance de ce concours grâce à Internet. J'ai eu envie de travailler des produits ardéchois. Je participe parfois à des concours de cuisine qui me permettent de faire des rencontres, de pénétrer dans les cuisines de grands chefs. »

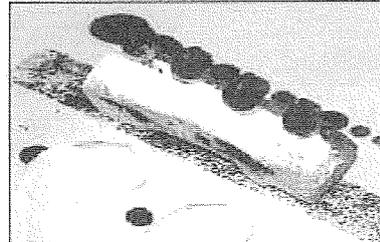
Sandrine, qui a gagné un week-end de trois jours en Ardèche, participera le 8 novembre à La Rochelle à la demi-finale du concours Chef des gourmets 2012. Selon Jacques Maugeant, cette première pourrait être



Candidats, parais restaurateurs et jury réunis à l'annonce des résultats. La lauréate vient de recevoir son invitation pour trois jours en Ardèche.



Nadège Pizano termine son fondant à la châtaigne, sous l'œil de son parrain Olivier Samin.



V. R. Le financier aux châtaignes qui a séduit le jury.

reconduite par l'Agence de développement touristique : « Nous nous sommes inspirés des émissions télévisées consacrées à la cuisine, avec l'objectif de tendre une passerelle entre le tourisme et la restauration de pays, celle qui utilise des produits frais de pays et privilégie le contact humain et la restauration. La page Facebook à la conquête de l'Ardèche, ouverte en 2009 par l'ADT, devrait permettre, à travers ses 30 000 fans, de porter loin ce message d'authenticité. »

gastronomie Lundi avait lieu la finale du concours "L'Ardèche s'invite dans votre cuisine"

Ils ont fait honneur aux produits ardéchois

Lundi après-midi, les finalistes du concours de recettes organisé par l'Agence de développement touristique de l'Ardèche (ADT) avaient rendez-vous dans les cuisines du CFA d'Annonay pour réaliser leur plat en direct afin de le soumettre au jury. Sur les 72 recettes déposées par des candidats venus de toute la France, seuls les 20 meilleures ont été sélectionnées par l'ADT. Ensuite, la liste a été soumise à cinq Maîtres restaurateurs ardéchois, qui n'en ont retenu que cinq. Ces cinq chefs, Olivier Samin du

Carré d'Aléthius à Charnes-sur-Rhône, Raymond Laffont du Panoramic à Ozon, Richard Rocle de l'Auberge de Montfleury à Saint-Germain, Jean François Julliat de St Julien Vocance et Dominique Rignanèse de l'Auberge des murets à Chandolas, ont accompagné leurs filleuls pour cette finale, leur prodiguant conseils et astuces en cuisine afin de préparer au mieux leur plat en compétition.

Mettre en avant les produits ardéchois

L'ADT souhaitait mettre en avant les savoir-faire de ses chefs Maîtres restaurateurs, ainsi que la qualité et la diversité de ses produits du terroir via la marque "Goûtez l'Ardèche". Pour participer à ce concours, il fallait poster sur la page Facebook de l'ADT une recette originale, salée ou sucrée, à base d'un ou plusieurs des produits ardéchois imposés :

châtaigne, myrtille, picodon, mile de châtaignier, olive et huile d'olive. Les cinq plats préparés en une heure ont été présentés au public, puis jugés par le jury qui a offert le premier prix à Sandrine Hernandez, venue de Bordeaux proposer des financiers aux châtaignes et à l'huile d'olive. Elle a gagné un week-end en Ardèche.
<http://www.facebook.com/ardeche.saga>
REPÈRES

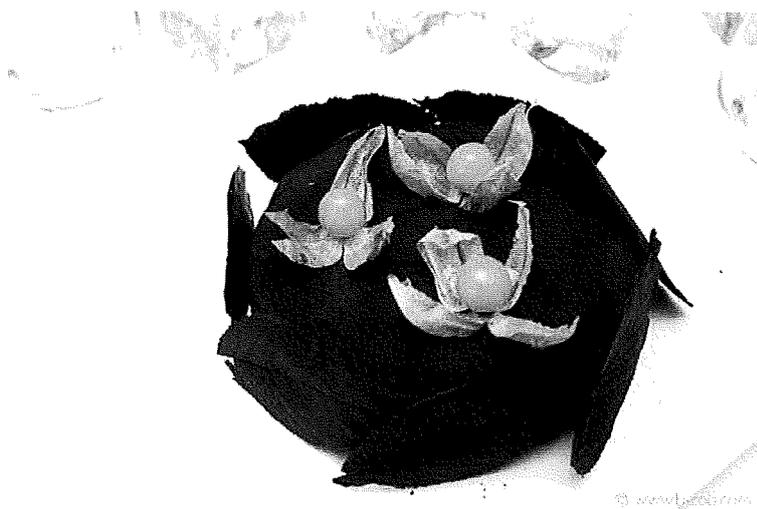
RIVEL-RUFFIN CHRISTINE

Prunille fait son show

prunillefee.canalblog.com

Date : 05/11/12

Finale du concours "l'ardèche s'invite dans votre cuisine"



Vous vous souvenez sans doute du tout début de l'histoire, je publiais sur le blog ma recette de fondant à la châtaigne et son coeur de tendre meringue décoré de feuilles de chocolat. C'est grâce à Christelle ,une amie,que je l'avais imaginé pour le concours .

a Évaluation du site

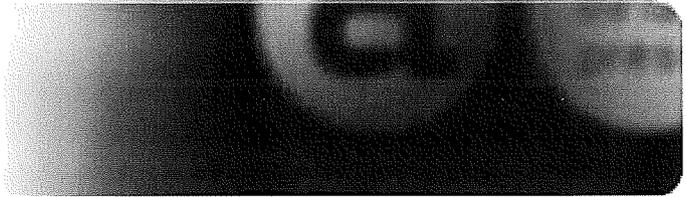
L'auteur de ce blog diffuse des chroniques gastronomiques ainsi que des recettes de cuisine.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 5

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Prunille fait son show



J'enregistrais innocemment ma recette sur le site du concours sans me douter de tout ce que ça allait déclencher , car en effet, je n'avais pas lu tout le détail du concours et ne mettais pas rendu compte que la finale se passerai en direct live en ardèche ,dans des cuisines pros ,etc...

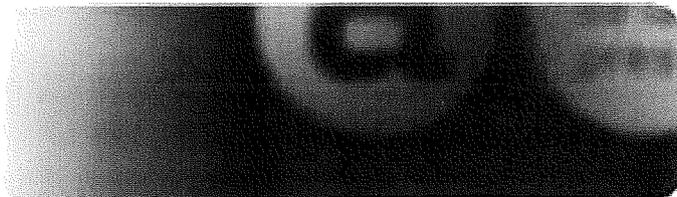
Déjà , il fallait faire partie des 5 finalistes et ça... Au nombre de votants sur le site ,j'ai pu me rendre compte que ma recette plaisait vraiment mais ce n'était pas le seul critère pour être sélectionnée, une partie de la note était donnée par l'adt, l'autre par des professionnels de la cuisine ...



Et finalement ,j'apprend que je fais partie des 5 finalistes, que je part un WE en ardèche où je serai chouchoutée mais aussi où je vais devoir cuisiner en public dans des cuisines pros...

Deux mots tout de même sur les organisateurs du concours ,qui nous ont vraiment gâté et qui malgré que ce concours soit un premier opus ,on assuré à tous les niveaux:

Pruille fait son show



Afin de développer et d'animer son réseau de Fans sur Facebook, l'Agence de Développement Touristique de l'Ardèche a lancé sur sa page « A la conquête de l'Ardèche » un concours de recettes en septembre dernier, en partenariat avec les Maîtres Restaurateurs Ardéchois :

« L'Ardèche s'invite dans votre cuisine »

A travers ce concours, l'ADT a souhaité mettre en avant les savoir faire de ses Chefs Maîtres Restaurateurs, la qualité et la diversité de ses produits du terroir via la marque « **Goûtez l'Ardèche** ».

72 recettes déposées, des candidats de toute la France, 13 000 visiteurs sur la page Facebook de l'ADT.

Dans un premier temps 20 recettes seront sélectionnées puis les 5 maîtres restaurateurs choisiront les 5 finalistes.

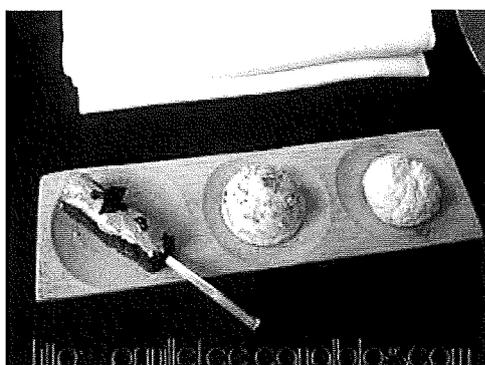
Découvrez les 5 maîtres restaurateurs sur le site des "toqués d'ardèche" : <http://lestoquesdardeche.wordpress.com/2012/09/05/les-parrains/>

Dimanche 28 octobre :

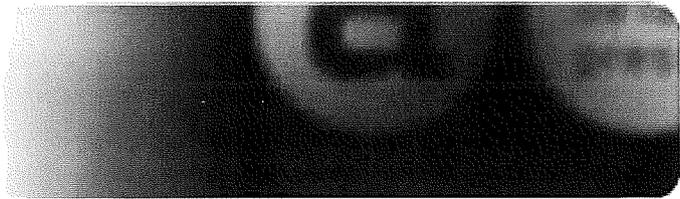
Je prends le train direction Valence où un taxi m'attend à la gare, avec petit panneau à mon nom et voiture luxueuse, ça fait tout bizarre !

Il fait très froid, il tombe même un peu de neige fondue. Il a neigé à certains endroits en ardèche et certaines villes sont privées d'électricités.

Le taxi me dépose à Charmes sur Rhône, devant le Carré d'Aléthus... je me sens un peu toute seule là quand même, je sais que je m'apprête à rentrer dans un bell établissement et déjà cela m'impressionne un peu. Je suis reçue par Stéphanie Samin ,la femme du chef en toute simplicité... Après avoir patienté un instant le chef vient me saluer, on discute un instant , il me présente ses cuisines, sa brigade puis il me fait dresser une table. Je vais déjeuner et ensuite je les rejoindrai en cuisines pour découvrir les coulisses et le fonctionnement de l'équipe.



Prunille fait son show

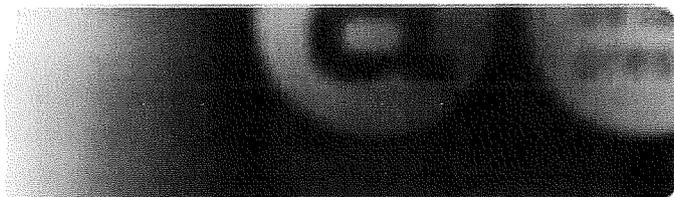


Déjeuner seule dans un si beau restaurant ,peut être un peu impressionnant pour qui n'a pas l'habitude ! mais au bout d'un moment ,on se prend au jeu ,si je puis dire ! c'est tout de même très agréable ! Les plats sont beaux et vraiment savoureux, je découvre des saveurs ,des assaisonnements , je pense qu'Olivier Samin et sa cuisine pourraient me faire aimer même des aliments que je n'apprécie pas normalement tellement tout est fin et savoureux ! Je déguste chaque cuillère, chaque aliment, il ont un goût fantastique ! j'ai mangé les meilleurs champignons de ma vie ! des veloutés si fins ! un dessert magnifique (donc j'ai pu ensuite voir la préparation, en partie, en cuisine !). Bref ,je suis sous le charme { à Charmes ;-) }! Je pourrai continuer longtemps sur mes impressions mais disons que si je veux que vous ayez une chance de lire l'article en entier (c'est pas gagné, vu la longueur) , je vais m'arrêter là...

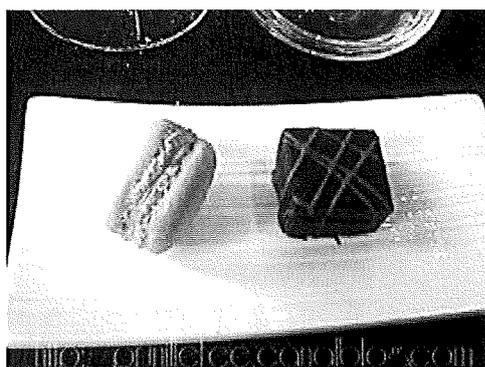
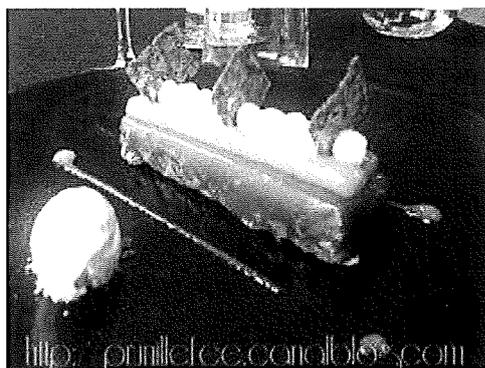


A la fin du repas ,je suis invitée en cuisine ,où j'observe le dressage des plats, le travail d'équipe, la touche du chef . Je suis impressionnée par ce travail de minutie, par les pinces " à épiler" géantes, le sens du détail. Après avoir observé la partie salée ,on m'invite du côté du chef pâtissier. Grand moment ,il me montre ses préparations, m'explique certaines recettes, certains gestes, un moment exceptionnel de partage ! tout le sens de la pâtisserie pour moi, je ne me trompe pas , c'est bien ce que j'aime le plus ,je le sens ,je suis bien dans ce coin de cuisine . J'ai droit à quelques dégustations : minis choux à la menthe (quel goût !!mes aïeux !), le granité de cognac et son espuma de pomme chaud (wouah ! quelle surprise en bouche !).

Prunille fait son show



Je suis émerveillée et le jeune chef n'est pas avare d'explications, ce fût un moment privilégié merveilleux.



Peut être trouvez vous que j'exagère avec tous ces superlatifs...pourtant non, je suis réellement et profondément émerveillée et marquée par cette expérience qui a suscité en moi pleins d'émotions et d'envies nouvelles.

Prunille fait son show



des châtaignes énormes, de première qualité

Vers 15 h , Gaël de l'adt vient me chercher pour rejoindre le reste de l'équipe dans une ferme aux châtaignes à Lamastre. Là bas , je retrouve deux finalistes (justine et Sandrine) mais aussi les 3 blogueuses (Nathalie "les cuisines de Garance", Audrey "ma petite cuisine" et Milie "Lyon city crunch" et son blog perso) qui "couvrent " l'évènement, le photographe qui nous suivra tout le Week-end et Myrtille , Cécile de l'adt et deux chefs qui sont là aussi.



Verre de l'amitié et petit dégustation de moellux à la châtaigne , ensuite nous visiterons la ferme et le labo où l'on nous explique le choix des cha^taignes en fonction du produit que l'on veut obtenir. On découvre également qu'il existe plus de 60 variétés de châtaignes, donc

Prunille fait son show



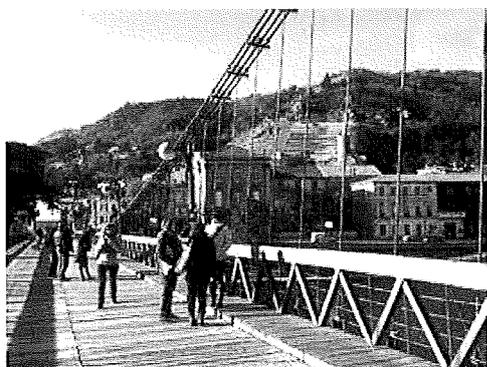
29 plus communes . Qu'elles ont toutes des propriétés particulières et s'adaptent à certaines recettes . On se rend compte qu'on est assez mal informé là dessus dans le commerce ,ce qui est dommage car pour obtenir un résultat optimum en cuisine ,il faut bien choisir sa variété en fonction de comment on veut la cuisiner .



Puis nous partons direction Tournon pour rejoindre notre hotel. Petit restau le soir où je prends beaucoup de plaisir à discuter avec mes voisines de tables , le trio de blogueuses et Myrtille . La table étant en longueur ,je n'ai pas pu discuter avec tout le monde à ce moment là, mais l'ambiance était très bonne. J'ai longuement discuté avec Nathalie, dont je suis le blog depuis longtemps et que j'aime beaucoup. Très loin de ce que je fais mais je suis toujours en admiration devant ses photos, ses récits et je me suis promis d'essayer quelques unes de ses recettes, convaincu par Nathalie qui m'a assurée qu'elles n'étaient pas du tout compliquées !

Lundi 29 octobre :

Réveil à 7 h ce matin car nous avons rendez-vous assez tôt avec Raymond Laffont ,maître restaurateur pour une petite visite de Tournon à pied, le chateau, les bords du Rhône, le pont de bois...



10 h nous partons visiter la ferme de la chèvre blanche, où sont fabriqués différents fromages de chèvre depuis 5 générations. On rend visite au biquettes, on nous explique la traite, les différents fromages (que nous pourrons déguster au repas de midi). Quelques privilégiés

Pruville fait son show



pourrons entrer dans le labo voir le moulage des pyramides cedrées ou des bûchettes aux châtaignes .



Repas du terroir sur place, nous sommes tous réunis, c'est très convivial, mais de mon côté le stress se fait sentir car dans deux heures environ commencera l'épreuve de cuisine au cfa d'annonay. Je ne connais ni les cuisines, ni le matériel, ni vraiment le déroulement de l'épreuve ...



Départ pour le cfa d'annonay donc, conduite par mon maître restaurateur parrain, Olivier Samin .Nous profitons de la route pour parler de ma recette. Je lui explique le déroulement de celle ci et lui confie mon inquiétude face au temps car j'ai une meringue à faire, et mon gâteau

Pruville fait son show



doit être froid pour apposer les feuilles de chocolat et j'ai peur de ne pas avoir le temps pour faire tout cela. Il me donne des conseils et me rassure.



Arrivée au cfa, on nous donne nos plateaux avec nos ingrédients, on nous attribue nos plans de travail puis il faut vite se mettre au travail, je pense à ma meringue et je n'ai vraiment pas de temps à perdre !



Mon parrain est là avec moi, il m'aidera tout le long de l'épreuve, surveillera mon four ou mon chocolat, dans le rush, on oublie sa timidité car il faut avancer et finalement ce moment de cuisine sera un vrai moment de complicité (enfin, je l'ai ressenti comme ça). L'épreuve est retransmise sur écran géant dans la pièce d'à côté pour le public. Plusieurs photographes, journalistes, télé, caméraman se succèdent en cuisine, nous prennent en photo, nous interviewent, nous posent des micros, tout cela sans trop s'arrêter, je sais que j'ai tout juste le temps pour réaliser mon gâteau et jusqu'au dernier moment, je vais être très inquiète quand à la pose de mes feuilles en chocolat. Celles-ci ont d'ailleurs beaucoup plu, tout le monde s'y est intéressé, chefs, journalistes, photographes ...

Prunille fait son show



Enfin quelques minutes avant de présenter nos plats au jury et à la presse, je poserai mes feuilles de chocolat sur le gâteau, sous l'oeil de mon parrain.

Prunille fait son show

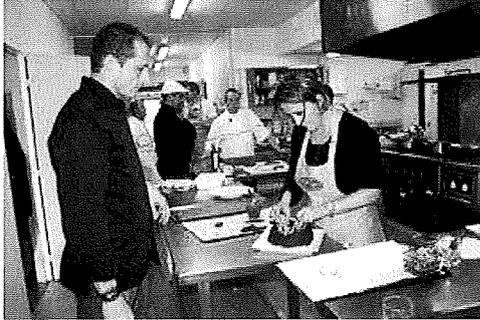
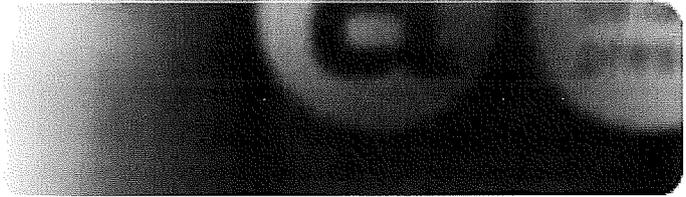


photo Yves Rivory

Là se prépare un peu une entrée dans l'arène... Nous avançons derrière une table pour présenter nos "oeuvres" et surprises, nous voyons devant nous des dizaines de flash et d'appareil photos, je n'exagère pas !

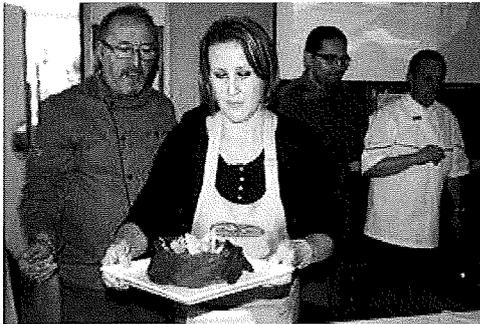


photo Yves Rivory

ce concours a eu une grande couverture médiatique, nous sommes tous les 5 (finalistes) un peu surpris et intimidés . Après la présentation de nos plats ,nous retournons en cuisine pour laisser le jury déguster et délibérer.

Pruville fait son show



Puis l'annonce des résultats...non, je n'ai pas gagné pourtant même si j'aurai aimé rentrer fièrement à la maison et dire que j'avais remportée le premier prix, je ne suis pas trop déçue, car j'ai vécu un moment fantastique et rien que ce Week-end là et les rencontres que j'y ai fait sont un très beau cadeau !



Les maîtres restaurateurs sont penchés au dessus de mon gâteau, ils sont en train de le noter, j'aimerais bien voir ce qu'ils ont écrit sur la feuille ! (ou pas...)

Prunille fait son show



Les blogueuses délibèrent...

Je reste très marqué et impressionnée de deux rencontres en particulier, Olivier et Nathalie... Au delà de ça , je me suis bien entendue avec tout le monde, il y avait une très bonne ambiance, beaucoup de partage et de rires. Les chefs ont vraiment joués le jeu. Notre stress (enfin surtout Justine et moi) les a bien fait sourire ,je pense !

Alors merci à vous tous !



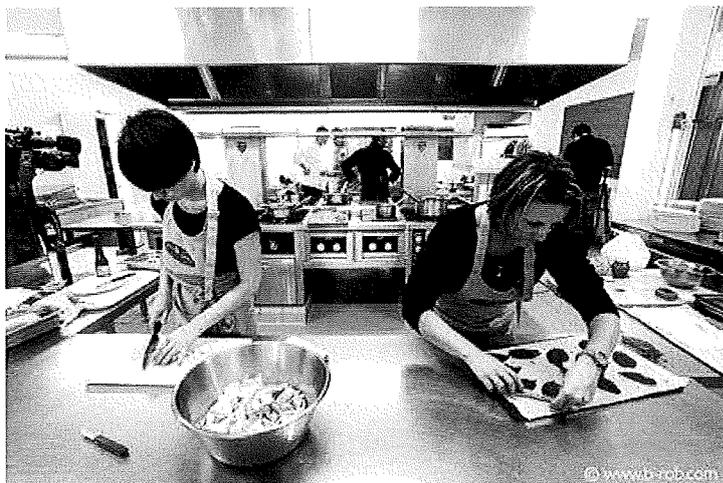
très belle photo du mari d'Annie

Merci à l'adt (et à toutes les personnes qui nous ont reçu là bas ,dont ,je ne sais pas forcément le nom),à la page facebook "à la conquête de l'ardèche", merci à Myrtille (qui nous a annoncé qu'on était finaliste et a été notre premir lien), merci à Cécile, merci à Gaël (qui a pas mal été mon chauffeur durant ce WE), merci à Raymond Laffont (qui a passé beaucoup de temps avec nous durant ce WE), merci à Brice (notre photographe de choc),merci à Olivier Samin (mon parrain), merci aux propriétaires des fermes qui nous ont bien reçu, merci à Audrey, merci à Milie, merci à Nathalie, merci à Yves Rivory du "réveil du vivarais"... Evidemment ,je ne peux pas citer tout le monde, je ne me rapelle pas de tous les noms, mais bravo à tous !

Pruville fait son show



Et bravo à mes co-finalistes ! Dans l'ordre : moi , Annie, Alexis, Justine et Sandrine



toutes les jolies photos signées sont de Brice notre photographe professionnel

Pruville fait son show



photo souvenir de tout le groupe.

*le reportage de France 3 :

<http://youtu.be/etxF2VYyA2Y>

*Ma recette sur le site des "toqués d'ardèche":

<http://lestoquesdardeche.wordpress.com/2012/11/02/1476/>

*coupure presse du "réveil du vivarais":

ma recette devrait également être publiée dans le réveil du vivarais, je ne reçois pas ce journal, alors si vous la voyez... Cette semaine, je pense.

Prunille fait son show



GASTRONOMIE Lundi avait lieu la finale du concours "L'Ardèche s'invite dans votre cuisine"

Ils ont fait honneur aux produits ardéchois



Lundi après-midi, les finalistes du concours de recettes organisé par l'Agence de développement touristique de l'Ardèche (ADT) avaient rendez-vous dans les cuisines du CFA d'Annonay pour réaliser leur plat en direct afin de le soumettre au jury.

Sur les 74 recettes déposées par des candidats venus de toute la France, seules les 20 meilleures ont été sélectionnées par l'ADT. Ensuite, le lot a été soumis à cinq Maîtres restaurateurs ardéchois, qui n'en ont retenu que cinq. C'est cinq plats. Olivier Bonnet du Café d'Albignac, Christianes-sur-Rhône, Raymond Laffont du Restaurant d'Oron, Richard Roche de l'Auberge de Montleury à Saint-Germain, Jean François Julliat de St Julien Vence et Damien que Huguenot de l'Auberge des marais à Chandelas, ont accueilli après leurs efforts pour cette finale, leur prodiguant conseils et astuces en cuisine afin de préparer ou

mixer leur plat en compétition.

Mettre en avant

les produits ardéchois

L'ADT souhaitait mettre en avant les savoir-faire de ses chefs. Maîtres restaurateurs, ainsi que la qualité et la diversité de ses produits du terroir via la marque "Cooz'log Ardèche". Pour participer à ce concours, il fallait poser sur la page Facebook de l'ADT une recette originale, salée ou sucrée, à base d'un ou plusieurs des produits ardéchois proposés : rhubarbe, myrtille, pistou, mâche de Châtagnac, olive et huile d'olive. Les cinq plats proposés étaient libres ont été proposées au public, puis jugés par le jury qui a offert le premier prix à Sandrine Hernandez, venue de Bordeaux proposer des biscuits aux châtaignes et l'huile d'olive. Elle a gagné un week-end en Ardèche.

Réponse sur facebook www.facebook.com/leardèche

Cela tournoie, Christianes Bonnet, devant à la table du maître de Châtagnac devant présente.



<http://lestoquesdardèche.wordpress.com/2012/11/02/ils-ont-fait-honneur-aux-produits-ardechois-le-dauphine-libere/>

POUR DES BUFFETS ARDÉCHOIS PARFAITS !

Vous organisez des apéritifs, des réceptions, des arbres de Noël et ne savez pas comment vous y prendre ? Téléchargez le guide pratique de l'apéritif et du buffet ardéchois édité par le **Centre** de développement agroalimentaire « Ardèche le goût ». Au fil des pages, vous trouverez *Informations* pratiques, conseils et bonnes adresses pour que vos prochains moments de convivialité soient placés sous le signe du succès et des saveurs de l'Ardèche.

+ d'infos :

www.ardèchelegout.fr

localeExpress

serrières

Conférence autour du Rhône : "quelle leçon du passé pour l'avenir ?"

L'association "Ardesco" propose le vendredi 16 novembre à 20h 30 une conférence animée par Michel Raffin, président de l'Alliance des Rhodaniens sur le thème du patrimoine fluvial et culturel rhodanien. La conférence s'intitule : "Quelle leçon du passé pour l'avenir? ". À cette occasion, la présidente Marine Four présentera le lancement d'une exposition de poterie d'Aguilberte Dalban, fille de Geneviève de Ciskey, élève d'Anne Dangar, des œuvres du peintre Michel Yence ainsi que celles de Christine Blanchet. À noter qu'à 19h 30, aura lieu un apéritif dînatoire avec les produits de "Goutez l'Ardèche". REPÈRES

VALDENAIRE DANIEL

VILLENEUVE-DE-BERG**Berg-et-Coiron met en valeur ses productions**

L'office de tourisme Berg et Coiron a lancé mardi les bases de la création du circuit touristique "les chemins du goût en pays de Berg et Coiron". Auguste Guglielmo, Jean-Pierre Gaillard et Jean-Paul Roux au titre de la communauté des communes, ont proposé aux agriculteurs, éleveurs, viticulteurs, apiculteurs... de mettre en évidence les productions locales et le savoir faire de sa population. Si le principe du circuit du goût (qui va s'ajouter à celui de la faune et la flore ainsi que du protestantisme) a paru aux participants comme un bon moyen de dynamiser le tourisme sur ce territoire,

quelques réserves ont été émises sur la mobilisation de tous les acteurs économiques : « certains sont déjà prêts, d'autres craignent le tourisme de masse » a souligné Raphaël Pommier du pôle marque **Goutez** l'Ardèche. L'OT va éditer une carte qui indiquera les différents lieux géographiques de production, ainsi qu'un dépliant spécifique indiquant, par date, à raison d'une fois par semaine, un circuit chaque fois différent, où l'on pourra découvrir, déguster et acquérir les produits concernés. Contacts : 04 75 94 89 28 ; mail : contact@berg-coiron-tourisme.com ; web : www.berg-coiron-tourisme.com.

TREMOLLET ANDRE

**terroir Du 16 au 19 novembre, le marché des plaisirs gourmands à
Mâcon accueille onze producteurs locaux**

Les saveurs nord-ardéchoises tiennent salon à Mâcon

Pour la seconde année consécutive, le meilleur de la gastronomie nord-ardéchoise se rend mi-novembre au célèbre Marché des plaisirs gourmands de Mâcon, un salon qui regroupe les meilleures signatures de l'agroalimentaire français. Onze producteurs locaux, pour la plupart labellisés "Goûtez l'Ardèche" vont ainsi promouvoir leur territoire auprès de milliers de gourmets, sous l'enseigne "Saveurs Buissonnières en Ardèche". Fromages, miels, châtaignes, charcuterie, pâtisseries, safran, vins et liqueurs... « Dans cette opération de promotion du territoire, ce qui importe, c'est l'offre », assure-t-on. D'ailleurs, tous les produits présentés ont été goûtés et sélectionnés par les organisateurs du salon. Avec un coût global dépassant les 10 000 €,

cette action de promotion est organisée par l'association économique du bassin d'Annonay (AEBA), épaulée par la CCI, le conseil général et la Cocoba.

« Transformer cette image du goût ardéchois en business »

Gérard Gagnaire (CCI Ardèche) se félicite de cette « initiative de l'AEBA de rayonner au-delà des frontières du bassin d'Annonay ». Selon lui, « il reste à transformer cette image du goût ardéchois en business » afin de « ne pas limiter l'image de marque de l'Ardèche aux gorges et aux hippies ». Et de préciser qu'au niveau des différents partenaires de l'opération, « on essaye de jouer une synergie de tous les dispositifs en place pour promouvoir la générosité, l'authenticité et les talents ardéchois ». REPÈRES

ANDRE PHILIPPE

Bourg-Saint-Andéol

Les vins ardéchois à l'honneur

Ce week-end, le Palais des évêques accueille le Festivin, un salon entièrement dédié aux vins ardéchois. Pendant deux jours, une trentaine de caves et de vignerons feront découvrir leurs crus : côtes-du-vivarais, côtes-du-rhône et vins des pays des coteaux de l'Ardèche. Ce salon est organisé par la ville et l'office de tourisme de Bourg-Saint-Andéol, en partenariat avec 2 000 vins d'Ardèche et le lycée hôtelier Marie-Rivier. Il s'agit en fait d'une renaissance puisque le salon Festivin était organisé jusqu'en 2008 à Viviers. Le conseil municipal de Bourg-Saint-Andéol s'est d'ailleurs prononcé à l'unanimité pour relancer ce salon. Une démarche qui s'inscrit également dans la volonté de l'office de tourisme bourguésan de mettre l'accent sur l'œnotourisme. Dégustations théâtralisées En plus du salon à proprement parler, des dégustations théâtralisées sont aussi programmées à la salle Saint-Michel. Elles

seront animées par le sommelier Alain Rosier, en alternance avec des intermèdes burlesques des Nouveaux Nez et Cie. Jeu concours, expositions et projections de films complètent ce programme bien fourni. Lors de la présentation du Festivin, le maire Serge Martinez s'est félicité de la « grande participation des vignerons du territoire ». Des stands de [Goûtez] l'Ardèche et des Gîtes de France seront également présents. J.P. pour en savoir plus Samedi 17 de 10h30 à 19h30 et dimanche 18 novembre de 10 heures à 18 h au Palais des évêques. Entrée : 5 €, avec verre de dégustation et accès à toutes les animations. Petite restauration sur place. Plus de renseignements au 04 75 54 54 20 et sur www.bas-tourisme.fr.

PONTAL JEREMY



TERROIR - Onze producteurs se rendent au Marché des plaisirs gourmands de Macon

Le nord Ardèche expose en Bourgogne



Les producteurs du nord Ardèche vont faire le déplacement sous l'enseigne « Saveurs Buissonnières en Ardèche ».

L'an passé, six producteurs du Nord Ardèche, sous l'égide de l'association AEBA (Animations Économiques du Bassin Annonéen), épaulée par la CCI, le Conseil Général et la Cocoba, vont exposer leur production au Marché des Plaisirs Gourmands de Macon en Saône-et-Loire du 16 au 19 novembre. 11 produc-

teurs du Nord Ardèche vont faire le déplacement sous l'enseigne « Saveurs Buissonnières en Ardèche », pour la plupart labellisés « **Goutez** l'Ardèche ». Ils feront la promotion du terroir du Haut Vivarais devant les 15000 gourmets qui se pressent chaque année au Parc des Exposition de la ville bourguignonne qui

accueille les meilleures signatures de la gastronomie française.

« L'Ardèche est une marque »

Pour Gérard Gagnaire de la CCI : « *L'Ardèche est une marque. C'est certainement un des départements français les plus connus en Europe. Il nous reste à transformer cette marque en business et ne pas limiter l'image de marque aux simples Gorges de l'Ardèche, au kayak, aux « hippies ». Il y a des producteurs très talentueux, des transformateurs, des restaurateurs, des artisans que l'on essaie de promouvoir à travers « L'Ardèche le Goût » et la marque « Saveurs Buissonnières ». Nous sommes même sollicités, à travers notre magazine, par les toques blanches, les chefs lyonnais, Bocuse et compagnie pour utiliser le support et pour promouvoir leurs fournisseurs de talent.*

Liste des producteurs

Salaisons, fromages, miels, châtaignes et ses dérivés, pâtisseries, safran ainsi que des vins et des liqueurs seront proposés à la dégustation. Cette opération de promotion des produits locaux a un coût : 10 000 € (hébergement, transports, location du stand).

Seront présent : le Domaine Boissonnet de Serrières (vin), le GIE « la Ferme du châtaignier » à Lamastre (châtaigne), « le Rucher de la Combe » de Nozières (miel et le nougat), le GAEC de « La Chèvre blanche » de Satillieu (fromage), la « Ferme des 7 lunes » de Bogy (vin bio), le GAEC de « La Poulette » (charcuterie), la pâtisserie Jean-Paul Olagnon d'Annonay, le « Rucher d'Alizarine » de St-Julien-Labrousse (miel), le « Safran du Val d'Ay » d'Ardoix, le « Nectar-dechoix » et la distillerie Gauthier de Saint Désirat.



Les producteurs du Nord-Ardèche exposent à Mâcon

GASTRONOMIE

Ils seront onze producteurs du Nord-Ardèche à faire le déplacement, à partir de demain et jusqu'à lundi, pour participer au Marché des plaisirs gourmands de Mâcon (Saône-et-Loire).

Un événement qui regroupe les plus grands noms de l'agroalimentaire français, triés sur le volet, et accueille chaque année environ 15 000 gourmands.

Sous l'enseigne « Saveurs buissonnières en Ardèche », ces producteurs du bassin annonnéen et de ses alentours, labellisés « Goûtez l'Ardèche » pour la plupart, iront promouvoir leurs bons produits, sous la houlette de l'Association économique du bassin annonnéen (AÉBA), épaulé par La CCI, le conseil général et la Cocoba.

Ce sera la deuxième fois que des exposants ardéchois seront présents.

Ils étaient sept l'an dernier, tous récidivent cette année, preuve que la première expérience fut florissante.

Et, en plus, la manifestation se déroule dans une excellente ambiance.

Comme le souligne un des participants : « *L'Ardèche, c'est déjà une marque en soi, les producteurs présents doivent, donc, profiter de cette vitrine pour se faire connaître, d'une part, et vendre, d'autre part.* »



Membres de l'AÉBA et producteurs de la région sont impatients de participer à ce salon.

L'AÉBA ne s'interdit pas,

dans les prochaines années, de participer à d'autres salons de ce type à Clermont-Ferrand, Montélimar ou Saint-Etienne.

A.P.

Les exposants nord-ardéchois

► Seront présents au Marché des plaisirs gourmands de Mâcon : Domaine Boissonnet (vin - Serrières), La Ferme du châtaignier (châtaigne - Lamastre), Le Rucher de la Combe (nougat et miel - Nozières), Gaec de la chèvre blanche (fromage - Satillieu), La Ferme des 7 lunes (vin bio - Bogy), Gaec de la Poulette (charcuterie - Saint-Sauveur-en-Rue), Pâtisserie Jean-Paul Olagnon (Annonay), Le Rucher d'Alizarine (miel - Saint-Julien-Labrousse), Le Safran du val'Ay (safran - Ardoix), Nectardéchois (jus de fruits - Pailharès), Distillerie Gauthier (liqueur - Saint-Désirat).

nord-ardèche producteurs au Marché des plaisirs gourmands

Du 16 au 19 novembre, la gastronomie nord-ardéchoise se rend à Macon pour son célèbre Marché des plaisirs gourmands, salon qui regroupe le top de l'agroalimentaire français. Onze producteurs locaux, pour la plupart labellisés "Goûtez l'Ardèche", vont ainsi promouvoir leur territoire auprès de milliers de gourmets, sous l'enseigne "Saveurs Buissonnières en Ardèche". Fromages, miels, châtaignes, charcuterie, pâtisseries, safran, vins et liqueurs... seront présentés aux visiteurs. Cette action coûte plus de 10 000 € à l'Association économique du bassin d'Annonay (AEBA), épaulée par la CCI, le conseil général et la Cocoba.

GENTIL ETIENNE

Ardurables Lancement de la troisième édition hier au Domaine du Pradel à Mirabel**Découvrir le monde d'entreprises locales engagées dans le développement durable**

Faire découvrir l'évolution des métiers et des compétences dans les entreprises d'Ardèche méridionale en lien avec les trois piliers du développement durable (économie, social, environnement) ; faciliter la prise de conscience des possibilités d'emploi local ainsi que la rencontre entre le monde de l'enseignement et le monde professionnel sont les trois principaux objectifs des Ardurables. Pour cette troisième édition, la manifestation, mise sur pied par la Maison de l'emploi et de la formation, et soutenue par de nombreux partenaires (Etat, Pays de l'Ardèche méridionale, PNR, CCI, Chambre de métiers et de l'Artisanat, Ardèche le Goût, etc.) évolue et s'étoffe. Portes ouvertes, témoignages

de professionnels... Outre les traditionnelles journées portes ouvertes proposées du 22 au 24 novembre dans une vingtaine d'entreprises engagées dans une démarche responsable de développement durable, un concours de reportages est organisé à destination des scolaires, six portraits métiers seront diffusés sur des radios locales. Enfin, au mois de mars, la journée de clôture associera chefs d'entreprises et représentants des

établissements scolaires et de formation. A l'heure des discours, lors du lancement de cette nouvelle édition hier matin au domaine du Pradel à Mirabel, les différents intervenants ont souligné l'importance de cette manifestation qui s'inscrit dans la durée et comment elle « participe à changer l'image de la ruralité. » La ruralité, c'est aussi l'innovation « La ruralité, c'est aussi l'innovation, des métiers d'avenir, » soulignait ainsi Stéphane Lévy-Valensi, assistant du sénateur Michel Teston. Quand le conseiller général Laurent Ughetto renchérisait en évoquant « la volonté du département de mener une stratégie d'innovation pour aborder l'économie, en collaboration avec la Drôme. » De son côté, faisant allusion au rapport de Louis Gallois remis au Premier ministre, le sous-préfet Hervé Doutez rappelait le véritable enjeu national de développement économique : « Vous y contribuez aujourd'hui. Il est important de remettre l'entreprise et l'esprit d'entreprise aux cœur de nos préoccupations. » Isabelle GONZALEZ POUR EN SAVOIR PLUS

Tout le programme et les entreprises participantes sur www.mdef-ardechemeridionale.fr Contact Maison de l'emploi et de la formation, tél. 04 75 36 34 30. REPÈRES portes ouvertes Elles auront lieu du 22 au 24 novembre. 17 entreprises ouvriront leurs portes au grand public : 6 de l'agroalimentaire (dont 4 bénéficiant de la marque "Goutez l'Ardèche")

4 du secteur "recyclage et réemploi", 5 pour la filière "bâtiment et croissance verte", un artisan d'art et un dans le domaine des cosmétiques naturels set bio). Outre le grand public, 20 classes de collégiens et lycéens et quatre groupes en formation iront à la rencontre des chefs d'entreprise et salariés. REPÈRES Concours

de reportages Un concours de reportages est organisé à destination des scolaires évoquant un métier ou l'organisation de l'entreprise à la suite des visites réalisées dans le cadre des portes ouvertes ou aux témoignages recueillis dans le cadre de l'opération Ardurables. Tout support pourra être utilisé. REPÈRES Six portraits-métiers Réalisés par le Sonoscope et la Mife, ils seront diffusés sur des radios locales. Le premier portrait sera diffusé jeudi 22 novembre à 12 h20 sur RCF et mardi 20 novembre à 9h30 sur Fréquence 7. Le second le vendredi 23 novembre à 12h20 sur RCF et le mercredi 21 novembre à 9h30 sur Fréquence 7.

GONZALEZ ISABELLE

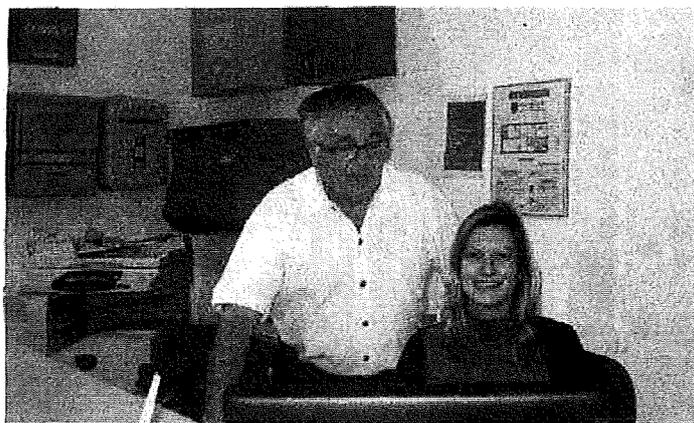
Berg-et-Coiron

TOURISME / Un parcours intitulé « chemins du goût » viendra prochainement s'ajouter à l'offre de l'office de tourisme Berg-et-Coiron. Interview du président de l'office, Auguste Guglielmo.

“ L'agriculture, un atout touristique ”

L'office de tourisme de Berg-et-Coiron travaille à la création de trois nouveaux parcours découverte. Pouvez-vous nous préciser d'où vient ce projet et en quoi il consiste ?

Auguste Guglielmo : « La création de ces trois parcours est née d'une concertation entre la communauté de communes et l'office de tourisme. L'objectif principal était de faire connaître et apprécier ce territoire aux touristes mais aussi aux habitants. En effet, l'entité Berg-et-Coiron est relativement récente et souvent méconnue, y compris par les locaux. D'une part parce qu'elle allie deux paysages distincts, la plaine et le plateau, et d'autre part parce que le développement démographique y est important. Il s'agissait aussi de mettre en évidence nos potentialités (patrimoine, paysages, savoir-faire...) pour que l'ensemble des acteurs de ce territoire puisse par la mise en place de ces parcours, bénéficier de retombées économiques. C'est à partir de ces objectifs que nous avons défini trois chemins, au long desquels les visiteurs pourront trouver nos sites patrimoniaux, naturels, culturels, sportifs... Chacun est rattaché à une particularité de notre territoire : la géologie, le protestantisme et le circuit du goût¹, qui associera l'agriculture et la gastronomie au tourisme, avec une présentation de différents producteurs et éleveurs ».



Auguste Guglielmo, président de l'office de tourisme et Lucie, agent d'accueil.

Associer agriculture et tourisme est donc un enjeu de développement important pour ce territoire ?

A.G : « En effet, développement touristique et agricole sont fortement liés. Nous avons des problématiques communes avec la chambre d'agriculture et Goûtez l'Ardèche par exemple. Le tourisme a besoin de l'agriculture et vice-versa. Que seraient nos paysages sans la main de l'homme ? Pour nous, l'agriculture est un véritable atout qu'il faut mettre en avant. Elle est utile à notre pays. Si demain il y a une désertification agricole se serait très problématique pour notre territoire, y compris pour le

tourisme. Cette activité fait partie de nos traditions et de notre modernité avec une offre très riche : élevage, fromage, vigne, châtaigne... Olivier de Serres à son époque vantait déjà la qualité des vins de Montfleury ! L'agriculture nous permet également de valoriser autre chose qu'un tourisme de masse. Elle apporte une dimension humaine avec des circuits courts. Une dimension humaine d'importance, puisque depuis quelques années nous sentons un besoin fort de la population citadine de retrouver de l'authenticité. Mais l'agriculture aussi a besoin du tourisme pour pouvoir perdurer en diversifiant ses activités. Nous

avons d'ailleurs d'autres pistes de travail comme le développement œnotouristique ».

L'an prochain, l'office de tourisme s'installera sur le même site que la cave de Montfleury. Une autre façon d'associer ces deux activités ?

AG : « Tout à fait ! Nos nouveaux locaux devraient ouvrir autour de Pâques. Ils seront accolés à la cave coopérative de Montfleury, aux abords de la N102. Ils seront plus visibles et plus faciles d'accès. N'oublions pas également que cet axe routier est une des portes d'entrée de l'Ardèche méridionale et un des passages obligés vers la grotte Chauvet. Avec cette installation, le caveau profitera nécessairement de notre clientèle et vice-versa. Il ne s'agit pas d'un simple déménagement. Nous voulons créer un lieu moderne, accueillant, avec une offre renouvelée, dont les "chemins du goût" feront partie. Nous espérons que ce futur espace devienne une véritable vitrine de la production agricole de notre territoire ».

Propos recueillis par A. Audemard

✓ **Les agriculteurs intéressés pour faire partie des « chemins du goût » en Berg-et-Coiron peuvent prendre contact avec l'office de tourisme de Villeneuve-de-Berg au 04 75 94 89 28.**

¹ En partenariat avec le Crédit Agricole et la chambre d'agriculture de l'Ardèche.



PARTENARIAT - Signature d'un protocole de coopération avec les chambres consulaires ardéchoises

L'opération Grand site du Pont d'Arc a pris son envol



François Jacquart, Laurent Talon, Jean-Luc Flaugère, Fabienne Munoz, Hervé Saulignac, Laurent Ughetto et Georges Fangier, ont signé le protocole de coopération entre le Grand Projet La Grotte Chauvet Pont-d'Arc et les Chambres consulaires.

Mardi 27 novembre à Ruoms, Hervé Saulignac et Georges Fangier, co-présidents du Grand projet Rhône-Alpes (GPRA) La grotte Chauvet Pont-d'Arc, Laurent Ughetto du Syndicat mixte, représentant le président Pascal Terrasse, Laurent Talon, directeur de la Chambre de commerce et d'industrie, représentant le président Jean-Paul Poulet, Jean-Luc Flaugère, président de la Chambre d'agriculture, Fabienne Munoz, présidente de la Chambre des métiers et de l'artisanat (CMA 07), Lorraine Chenot, présidente du Parc des Monts d'Ardèche et Paul Lavie, président du Syndicat de gestion de Gorges de l'Ardèche, ont signé un protocole de coopération entre le GPRA La Grotte Chauvet Pont-d'Arc et les Chambres consulaires de l'Ardèche, regroupées au sein de l'Interconsulaire. Ce projet est né à

l'initiative de l'Interconsulaire et vise à maximiser les retombées économiques induites par l'arrivée de l'ERGC (Espace de restitution de la Grotte Chauvet, dont l'ouverture est prévue fin 2014) et la candidature de la grotte Chauvet au patrimoine mondial de l'Unesco.

Il y a 36 000 ans, des hommes et des femmes de culture aurignacienne (première culture des hommes modernes en Europe) ont inscrit sur la roche ardéchoise la plus ancienne création culturelle connue de notre humanité. Redécouverte le 18 décembre 1994 par Jean-Marie Chauvet, Eliette Brunel et Christian Hillaire. La grotte représente aujourd'hui l'un des plus gros enjeux économiques du territoire. « *Tout le territoire, le tourisme et l'emploi, reposent sur l'économie. C'est le rôle des Chambres consulaires de la mettre en valeur* » souligne Isabelle

Tretou, secrétaire générale par intérim de la CMA 07. Et avec 300 000 visiteurs attendus dans les deux ou trois ans à venir, les 25 500 ressortissants (entreprises, artisans, agriculteurs) de l'Interconsulaire se préparent activement à accueillir les touristes pour les inciter à prolonger leur séjour, les orienter vers d'autres sites touristiques et leur donner envie de revenir.

Des actions sont mises en place

Le protocole de coopération repose sur 13 pistes d'actions opérationnelles. Parmi ces actions, il y a l'approvisionnement local et circuits courts (il s'agit notamment de tendre vers un approvisionnement 100 % local sur l'espace de restauration ERGC) ; la mobilisation des entreprises autour de la candidature Unesco et l'intégration des entre-

prises dans les dynamiques et projets en cours ; la mise en place de fond de dotation et de mécénat d'entreprises en lien avec la dynamique « grotte Chauvet Pont-d'Arc/ Unesco ; l'appel à projet pour la réalisation par des entreprises locales et des professionnels des Métiers d'art, d'une gamme d'objets promotionnels réalisés à partir des visuels de la grotte, la modernisation et l'augmentation de la capacité hôtelière, l'implication de l'Interconsulaire dans les démarches territoriales en cours, comme le Scot (Schéma de cohérence du territoire) ou les réflexions autour de l'aérodrome de Lanas et l'amélioration des infrastructures ardéchoises ; l'amélioration de la qualité d'accueil sur le territoire, avec une amélioration esthétique de l'environnement commercial et de l'image territoriale (embellissement centre bourgs, utilisation de matériaux nobles, valorisation des savoir faire...).

D'autre part, des formations, élaborées en lien avec la Médef (Mission de l'emploi et de la formation) et destinées aux professionnels, seront organisées pour apprendre à

s'adapter aux nouvelles attentes de la clientèle « Certains des visiteurs de l'ERGC ne sont pas intéressés par l'aspect nature de l'Ardèche, il faut donc envisager d'autres formes de tourisme. »

Des questions se posent

Il y aura également la création de « BOX » Chauvet : des produits touristiques « prêts à l'emploi », mixant l'offre « Chauvet » à plusieurs prestations touristiques du territoire.

Le projet se veut fédérateur pour l'ensemble des acteurs économiques du territoire, mais déjà des questions délicates se présentent : un espace d'information régional sera créé au sein de l'ERGC, un espace design, où les écrans tactiles remplaceront les affiches et les panneaux d'informations et les téléphones portables, les brochures papier. Qui des entreprises, artisans et acteurs du tourisme pourra y présenter ses produits ? Comment se fera la sélection des informations proposées dans cet espace limité ? La question reste encore posée.

SOPHIE JOUHET (CLP)

L'interconsulaire : un relais efficace pour le tissu économique

Rappelons qu'avec plus de 25 500 ressortissants (entreprises, artisans, agriculteurs), l'interconsulaire constitue un relais efficace d'information et d'initiatives pour le tissu économique départemental. Par ailleurs, en lien avec les collectivités locales, les trois chambres sont impliquées dans un grand nombre d'initiatives collectives (Ardèche Le Goût, Cyb'Ardèche, Ardèche Sud Initiative, ...), qui constituent autant d'outils mobilisables pour les projets à venir. Plus particulièrement, le Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût », dans le cadre de son travail de valorisation des produits et des savoir-faire locaux en lien avec les Chambres consulaires, a mené une étude sur l'approvisionnement avec des produits locaux de l'espace restauration et de la boutique du futur espace de restitution de La Grotte Chauvet Pont-d'Arc.



> LA RECETTE DE...



Marie-Pierre et Thierry Champel
Auberge du Bez - Borne
Un restaurant sélectionné par la
marque collective Goûtez l'Ardèche

INGRÉDIENTS
POUR 4 À 5 PERSONNES

- 1 pintade fermière de l'Ardèche
- 50 g de cèpes secs extra
- 1 tranche de jambon cru
 - 1 quartier de poire
 - 1 pincée de safran
 - 1 barde de lard salé
- 5 cl de crème fraîche
- 1 louche de bouillon
- huile d'olive d'Ardèche
 - 1 gousse d'ail
 - 2 cuillères de cognac
 - Thym
 - Sel et poivre

PINTADE FERMIERE DE L'ARDÈCHE, SAUCE SUPRÊME AUX CÈPES

La veille : inciser la peau de la volaille de part et d'autre du bréchet (os médian du sternum, en forme de V) pour y introduire des lamelles de cèpes secs. Frotter la volaille avec le safran, du thym, du poivre et un peu d'huile d'olive des Vans. Laisser la volaille au frigo toute la nuit.

Le lendemain : mettre la pintade à température ambiante dès le début de la matinée. Préchauffer le four à 180 °C. Saler la volaille dedans-dehors. Fourrer la volaille avec le jambon cru en brunoise, la gousse d'ail et le quartier de poire. Enfourner et cuire 3/4 d'heure en

retournant une ou deux fois. Pendant ce temps, faire bouillir quelques minutes la crème fraîche avec le reste de cèpes secs et réserver pour que cela fasse une infusion aromatique. Dégraisser à la fin le jus et déglacer le plat de la volaille avec du cognac et du bouillon. Ajouter les cèpes secs de l'infusion et faire réduire. Une moitié du jus sera prélevée pour la sauce suprême en y ajoutant la crème fraîche. La pintade sera tenue au chaud pendant ce temps, et ensuite découpée. On la dressera en la nappant de sauce suprême et accompagnée de jus nature.

> L'AUBERGE DU BEZ

Des chambres douillettes, une auberge chaleureuse, un gîte de groupe et un glacier (réputé) : voilà l'Auberge du Bez, installée sur la ligne de partage des eaux dans un ancien relais muletier. À deux pas des stations de ski de La Chavade et de la Croix de Bauzon, elle est sur le passage des GR7, 4 et 72.

LES CHAMPIGNONS

Ni végétal, ni animal, les champignons constituent un règne à part. On les trouve en forêt, dans les prés, sur les troncs... et particulièrement sur le territoire de la Montagne ardéchoise.

Attention, certains champignons sont toxiques. N'hésitez pas à contacter des associations mycologiques. Pour trouver des champignons à la vente, rendez-vous sur les marchés ou sur www.ardeche-agroalimentaire.fr et tapez le mot clef « Vente champignon ».

> FOIRE AUX CHAMPIGNONS

Si la foire de Saint-Cirques-en-Montagne vient juste de se dérouler [c'était le 14 octobre !], rendez-vous les 3 et 4 novembre chez nos voisins de la Haute-Loire à Saint-Bonnet-le-Froid pour la célèbre foire aux champignons.

+ d'infos Cette page est réalisée avec le concours d'Ardèche le goût, rendez-vous sur <http://blog.ardechelegout.fr>

L'opération Grand site du Pont d'arc a pris son envol

DELAYE Danielle



Pas de légende pour cette photo

Mardi 27 novembre à Ruoms, Hervé Saulignac et Georges Fangier, co-présidents du Grand projet Rhône-Alpes (GPRA) La grotte Chauvet Pont-d'Arc, Laurent Ughetto du Syndicat mixte, représentant le président Pascal Terrasse, Laurent Talon, directeur de la Chambre de commerce et d'industrie, représentant le président Jean-Paul Poulet, Jean-Luc Flaugère, président de la Chambre d'agriculture, Fabienne Munoz, présidente de la Chambre des métiers et de l'artisanat (CMA 07), Lorraine Chenot, présidente du Parc des Monts d'Ardèche et Paul Lavie, président du Syndicat de gestion de Gorges de l'Ardèche, ont signé un protocole de coopération entre le GPRA La Grotte Chauvet Pont-d'Arc et les Chambres consulaires de l'Ardèche, regroupées au sein de l'Interconsulaire. Ce projet est né à l'initiative de l'Interconsulaire et vise à maximiser les retombées économiques induites par l'arrivée de l'ERGC (Espace de restitution de la Grotte Chauvet, dont l'ouverture est prévue fin 2014) et la candidature de la grotte Chauvet au patrimoine mondial de l'Unesco.

Il y a 36 000 ans, des hommes et des femmes de culture aurignacienne (première culture des hommes modernes en Europe) ont inscrit sur la roche ardéchoise la plus ancienne création culturelle connue de notre humanité. Redécouverte le 18 décembre 1994 par Jean-Marie Chauvet, Eliette Brunel et Christian Hillaire. La grotte représente aujourd'hui l'un des plus

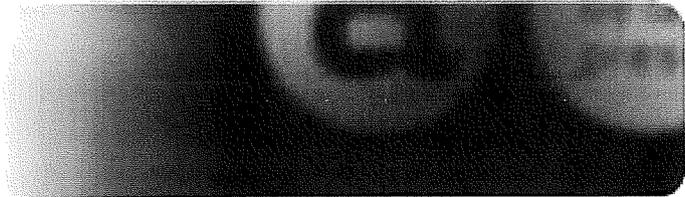
Évaluation du site

Le site Internet de l'hebdomadaire régional l'Hebdo De L'Ardèche diffuse des articles concernant l'actualité de la région Rhône-Alpes.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 5

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



gros enjeux économiques du territoire. « Tout le territoire, le tourisme et l'emploi, reposent sur l'économie. C'est le rôle des Chambres consulaires de la mettre en valeur » souligne Isabelle Treton, secrétaire générale par intérim de la CMA 07. Et avec 300 000 visiteurs attendus dans les deux ou trois ans à venir, les 25 500 ressortissants (entreprises, artisans, agriculteurs) de l'Interconsulaire se préparent activement à accueillir les touristes pour les inciter à prolonger leur séjour, les orienter vers d'autres sites touristiques et leur donner envie de revenir.

Des actions sont mises en place

Le protocole de coopération repose sur 13 pistes d'actions opérationnelles. Parmi ces actions, il y a l'approvisionnement local et circuits courts (Il s'agit notamment de tendre vers un approvisionnement 100 % local sur l'espace de restauration ERGC) ; la mobilisation des entreprises autour de la candidature Unesco et l'intégration des entreprises dans les dynamiques et projets en cours ; la mise en place de fond de dotation et de mécénat d'entreprises en lien avec la dynamique « grotte Chauvet Pont-d'Arc/ Unesco ; l'appel à projet pour la réalisation par des entreprises locales et des professionnels des Métiers d'art, d'une gamme d'objets promotionnels réalisés à partir des visuels de la grotte, la modernisation et l'augmentation de la capacité hôtelière, l'implication de l'Interconsulaire dans les démarches territoriales en cours, comme le Scot (Schéma de cohérence du territoire) ou les réflexions autour de l'aérodrome de Lanas et l'amélioration des infrastructures ardéchoises ; l'amélioration de la qualité d'accueil sur le territoire, avec une amélioration esthétique de l'environnement commercial et de l'image territoriale (embellissement centre bourgs, utilisation de matériaux nobles, valorisation des savoir faire...).

D'autre part, des formations, élaborées en lien avec la Médef (Maison de l'emploi et de la formation) et destinées aux professionnels, seront organisées pour apprendre à s'adapter aux nouvelles attentes de la clientèle « Certains des visiteurs de l'ERGC ne sont pas intéressés par l'aspect nature de l'Ardèche, il faut donc envisager d'autres formes de tourisme. »

Des questions se posent

Il y aura également la création de « BOX » Chauvet : des produits touristiques « prêts à l'emploi », mixant l'offre « Chauvet » à plusieurs prestations touristiques du territoire.

Le projet se veut fédérateur pour l'ensemble des acteurs économiques du territoire, mais déjà des questions délicates se présentent : un espace d'information régional sera créé au sein de l'ERGC, un espace design, où les écrans tactiles remplaceront les affiches et les panneaux d'informations et les téléphones portables, les brochures papier. Qui des entreprises, artisans et acteurs du tourisme pourra y présenter ses produits ? Comment se fera la sélection des informations proposées dans cet espace limité ? La question reste encore posée.

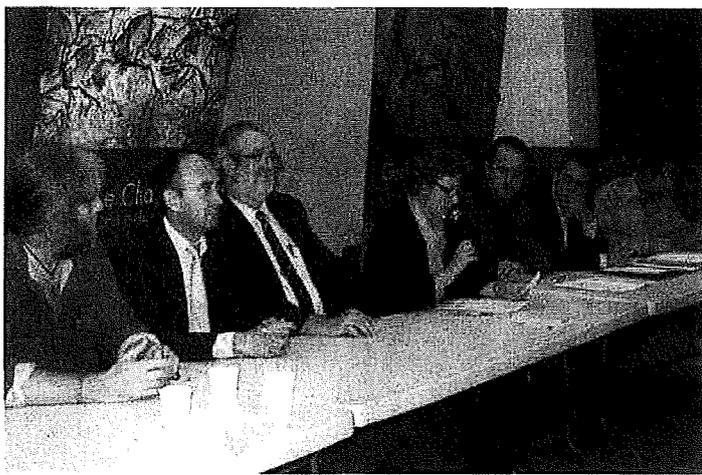
Sophie Jouhet (CLP)

L'interconsulaire : un relais efficace pour le tissu économique



Rappelons qu'avec plus de 25 500 ressortissants (entreprises, artisans, agriculteurs), l'interconsulaire constitue un relais efficace d'information et d'initiatives pour le tissu économique départemental. Par ailleurs, en lien avec les collectivités locales, les trois chambres sont impliquées dans un grand nombre d'initiatives collectives (**Ardèche Le Goût** , Cyb'Ardèche, Ardèche Sud Initiative, ...), qui constituent autant d'outils mobilisables pour les projets à venir. Plus particulièrement, le **Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût »**, dans le cadre de son travail de valorisation des produits et des savoir-faire locaux en lien avec les Chambres consulaires, a mené une étude sur l'approvisionnement avec des produits locaux de l'espace restauration et de la boutique du futur espace de restitution de La Grotte Chauvet Pont-d'Arc.

Ruoms



Signature du protocole de coopération.

AGRICULTURE LOCALE / Le 27 novembre dernier, les différents acteurs du Grand projet la grotte Chauvet Pont-d'Arc et les représentants des chambres consulaires ont signé un protocole de coopération.

Une place à la grotte Chauvet

L'objectif est clair, autant que ce qu'il est ambitieux : « *Organiser la mobilisation des acteurs économiques du département autour du "Grand projet la grotte Chauvet Pont-d'Arc" et impulser conjointement de nouvelles initiatives visant à maximiser les retombées économiques, sociales et environnementales sur le territoire ardéchois* ». C'est en ce sens, que les différents acteurs du Grand projet et les présidents des chambres consulaires¹ ont signé à Ruoms le 27 novembre dernier, un protocole de coopération. « *L'interconsulaire, c'est plus de 25 000 ressortissants. Par leur position économique, le rôle des chambres est d'accompagner cette démarche protocolaire. Avec elle, nous devons faire en sorte que le joyau patrimonial que représente la grotte Chauvet illumine le territoire ardéchois et vice-versa. C'est une opportunité de développement unique pour le département que nous devons saisir !* », a indiqué Jean-Luc Flaugère, président de la chambre d'agriculture de l'Ardèche. Dans cette optique, de nombreux domaines d'action ont été inscrits dans le protocole, parmi lesquels la stratégie touristique, l'emploi et la formation, les démarches qualité, les circuits courts et la valorisation des productions locales, la mobilisation des entreprises ardéchoises autour de la candidature Unesco, le mécénat...

Retombées économiques

Du côté de l'agriculture plus particulièrement, ce protocole a fixé plusieurs volets d'actions afin que ce secteur puisse bénéficier des retombées économiques que devraient engendrer le projet. En premier lieu par la mise en place d'une série de mesures visant à favoriser l'approvisionnement local et les circuits courts. Les actions de ce volet, porté par

le centre du développement agroalimentaire [Ardèche] le goût¹, seront conduites selon plusieurs orientations : l'approvisionnement de la future boutique et du restaurant du site, le développement d'actions de promotion et de communication et la mise en place d'actions en faveur de la restauration collective et traditionnelle du territoire. Il ne s'agit pas seulement d'être présent sur l'espace de restitution, mais bien de mettre en lumière l'ensemble des productions et des savoir-faire du département. Et ce, en favorisant les débouchés commerciaux des producteurs ardéchois et en prolongeant l'offre touristique sur l'ensemble du territoire. Cela se traduit notamment par la création de « destinations gourmandes », le développement de « l'Ardèche au menu », la mise en place d'un lieu de découverte des vins et de développement œnotouristique à Ruoms, le réaménagement du musée de la châtaigneraie à Joyeuse, la création d'un pôle thématique de découverte de l'activité caprine autour de l'atelier d'affinage Peytot à Planzolles, ou encore par la mise en avant, sur le site, de la maison du Fin Gras du Mézenc... Plus qu'un partenariat, c'est en somme une longue liste de projets ambitieux que la signature du protocole a fixée et qui, en temps de crise, pourrait être une porte de sortie pour l'agriculture locale et au-delà, pour l'économie départementale en général. ■

A. Audemard

¹ Le protocole de coopération a été signé par François Jacquet, conseiller régional et vice-président du syndicat mixte Chauvet, Laurent Talon, directeur de la chambre de commerce et d'industrie qui représentait le président Jean-Paul Poulet, Jean-Luc Flaugère, président de la chambre d'agriculture, Fabienne Munoz, présidente de la chambre des métiers et de l'artisanat et de l'interconsulaire, Hervé Saulignac et Georges Fangier, co-présidents du GPRa et Laurent Ughetto conseiller général en qualité de représentant du président Pascal Terrasse.

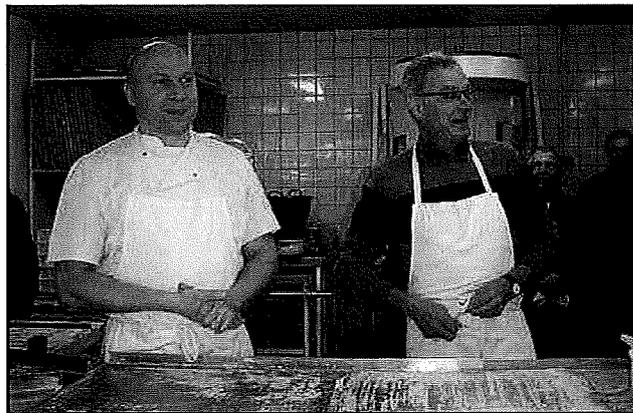
Aînés du Charray Journée coup de cœur

Mardi 27 novembre pas moins de 60 adhérents sont partis à la découverte de la biscuiterie artisanale "les Chataignes" puis les "Genêts d'Or" à Aubenas pour terminer par un déjeuner de fête.

Les deux visites ont été très prisées par tous et surtout celle du nougâtier qui avec humour a conté l'histoire Ardéchoise du nougat ; le "Genêt d'Or" cuit son nougat à l'ancienne dans des chaudrons en cuivre et de plus il a le label "Goûtez l'Ardèche", puis celui-ci a mis au travail le trésorier de l'association, qui retrouvait une partie de son ancien métier.

Ces nougats sont confectionnés avec des amandes du miel et du sucre, mais actuellement on en trouve aussi qui sont réalisés avec des oranges, de la myrtille, des châtaignes...

Un très bon souvenir pour tous.



Le trésorier, Christian, prêt à mettre la main à la patte

Conseil municipal

Le prochain conseil municipal aura lieu lundi 10 décembre à 18h30 en mairie dans la salle du conseil. L'objet principal en sera le transfert de compétence de l'assainissement à la Communauté de Commune Privas Rhône et vallées. Les délibérations suivantes seront examinées soit : Décision modificative n° 3 en M 49 ; Transfert des intérêts courus non échus de la M 49 ; Transfert des emprunts de la M 49 ; Décision modificative n° 3 en M 14 . Etudes projet éolien sur la commune ; journée de solidarité.

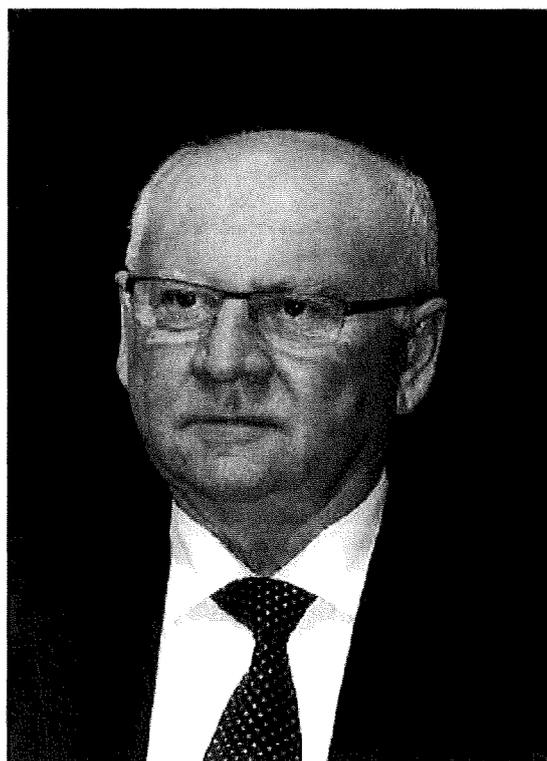
Jean-Paul Poulet : « L'Ardèche est un département riche d'une longue tradition industrielle »

Trois questions à Jean-Paul Poulet, Président de la CCI et du Centre de développement agroalimentaire de l'Ardèche.

Aujourd'hui, l'Ardèche est essentiellement connue comme un territoire à vocation touristique. Mais on sait moins que c'est aussi un département industriel ?

Il est vrai que le département de l'Ardèche présente des aspects très contrastés, avec une moitié nord fortement industrialisée, tandis que la moitié sud est très riche en atouts touristiques. Mais l'industrie est également présente dans le sud. Globalement, l'Ardèche est un département non seulement riche d'une longue tradition industrielle, mais qui aujourd'hui encore, est l'un des plus industrialisés de France. Un chiffre suffit à le montrer : le taux d'emploi dans l'industrie (BTP compris) chez nous, est de 29 %, alors qu'il est de 24,5 % en Rhône-Alpes, et de 20 % en France.

Les principales industries ardéchoises sont la construction et les équipements automobiles (fabrication de véhicules, carrosserie, matériaux composites et plastiques, etc.), la construction mécanique et l'électronique. Le pesage (avec Préaleader mondial), la mécanique générale, la transformation des métaux et l'extraction de minerais, le secteur pharmaceutique et cosmétique, le papier, le textile technique, le cuir, les bijoux et bien sûr l'agroalimentaire, tenant également une place prépondérante, avec la fièvre châtaigne, bien sûr,



Jean-Paul Poulet, président de la CCI de l'Ardèche

mais aussi les saisonniers et des fleurons comme le groupe Ekibio.

Vous présidez aujourd'hui le Centre du développement agroalimentaire ardéchois. Qu'est-ce donc que ce CDA ?

Depuis 1995, l'Ardèche dispose d'une marque déposée,

aussi un centre de ressources de la filière agro et un véritable outil pour booster l'agroalimentaire ardéchois, avec une identité forte et unique : « Ardèche le goût ».

Porté par les acteurs socio-professionnels ardéchois, le CDA a pour vocation d'aider au développement des entreprises agroalimentaires ardéchoises. Il permet de mener à bien des actions transversales en ayant un rôle fédérateur et en facilitant la communication. C'est un véritable concentré de ressources et de compétences, qui s'adresse aux professionnels de l'agroalimentaire : agriculteurs, artisans, chefs d'entreprise de PME, PME, restaurateurs, traiteurs, commerçants.

Concrètement, en quoi consiste cette aide ?

Le CDA leur permet de développer des partenariats en matière d'approvisionnement, de transformation, de commercialisation... Il offre un appui pour innover ou acquérir de nouvelles compétences, se distinguer par un signe officiel de qualité ou une marque collective. Mais il apporte aussi une aide au montage de leurs dossiers ou un appui technique, des informations concernant l'agroalimentaire, une aide à l'international, en s'appuyant notamment sur l'expertise des conseillers de la CCI de l'Ardèche.

« Goutez **Ardèche** » qui peu à peu, a gagné en notoriété. Mais c'est fait aller plus loin. En 2009, le Centre du développement agroalimentaire est né de la volonté commune de la CCI de la Chambre d'Agriculture et de la Chambre de Métiers de l'Ardèche. Aujourd'hui le CDA porte donc la marque « Goutez l'Ardèche ». Mais il constitue

07B

économie Avec l'Association économique du bassin d'Annonay, ils ont vécu quatre jours de salon à Mâcon

Des producteurs ardéchois en ambassadeurs

Onze producteurs de la région ont représenté l'Ardèche le week-end dernier pendant quatre jours à Mâcon. Avec un succès intéressant face à 17000 visiteurs. Ce périple a pu se réaliser, d'abord grâce à la motivation des producteurs qui ont été volontaires. Mais aussi avec l'aide de l'AEBA (Association économique du bassin d'Annonay), de la CCI, du Département et de la Cocoba. Pour Louis-Claude Gagnaire, responsable de l'AEBA, «l'Ardèche commence à être repérée pour ses productions de qualité. À ce salon de Mâcon, basée sur la qualité, ce sont les organisateurs qui nous ont demandé de participer. On a pu associer le label "Goûtez l'Ardèche", qui est lui aussi un gage de qualité. L'année dernière, nous étions partis avec 5 producteurs. Ils étaient 11 cette année. Et un objectif de l'AEBA serait de trouver un autre salon à faire pendant

l'année.» Les produits ardéchois ont été bien accueillis en terre bourguignonne.

Du vin au safran

À Mâcon, le stand ardéchois a présenté: du vin de Serrières et de Bogy; de la châtaigne de Lamastre; du miel de Nozières et du miel épicié de St-Julien Labrousse; de la charcuterie de la Main Paysanne; du fromage de chèvre de Satillieu; de la pâtisserie de Jean-Paul Olagnon; des liqueurs de la distillerie Gauthier; des jus de fruits de Pailharès et du safran cultivé à Ardoix. Pour l'AEBA, la prochaine échéance sera le Salon du mariage, les 19 et 20 janvier prochains. :

o

Ardèche

VALORISATION DES PRODUITS / Jean-Luc Flaugère, président de la chambre d'agriculture répond à nos questions sur l'avancement du projet « D'Ardèche & de saison ».

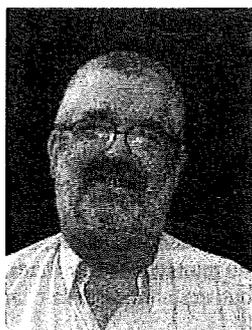
“ D'Ardèche & de saison ” passe à la vitesse supérieure

Vous portez depuis deux ans un projet départemental baptisé « D'Ardèche & de saison, consommer ardéchois, c'est notre choix ». Quels sont ses fondements ?

Jean-Luc Flaugère : « Ce projet est né d'un état des lieux réalisé par la chambre d'agriculture que je pourrais résumer en trois points. Nous avons sur le département des filières en crise qui ont besoin d'un nouveau souffle. Nous disposons en Ardèche de nombreuses productions de qualité. Enfin, il y a actuellement une vraie opportunité avec des consommateurs qui sont en recherche de produits de terroir identifiés. Face à ces constats, nous avons décidé de mettre en place un projet qui rassemble toutes les filières, tous les circuits de distribution et qui permette aux consommateurs d'accéder facilement aux produits ardéchois, tout en récupérant de la valeur ajoutée pour notre agriculture. »

Pourquoi avoir baptisé ce projet « D'Ardèche & de saison » ?

J.L.F. : « Parce que ce titre résume nos objectifs : faire découvrir ou re-découvrir et faire apprécier les produits d'Ar-



Jean-Luc Flaugère

dèche et de saison aux consommateurs. Il est hors de question de répondre à une demande en achetant des produits ailleurs. Nous aurons à faire preuve d'une grande rigueur pour communiquer clairement sur l'origine des produits proposés dans cette démarche. Du côté du consommateur, il faudra aussi s'attacher à réapprendre les saisons, en résumé : pas de fraises à Noël ou de tomates en janvier ! Je veux faire du consommateur ardéchois un vrai partenaire de cette démarche. Ce doit être un projet gagnant-gagnant par lequel le consommateur se rend compte de l'importance de son acte d'achat. Nos collègues des chambres de commerce avaient proposé un slogan il y a quelques années "nos emplettes sont nos emplois". J'enrichie encore ce slogan : "nos emplettes font nos emplois, nos paysages, notre cadre de vie". Le consommateur doit en être pleinement conscient. »

Qui sont les partenaires de ce projet ?

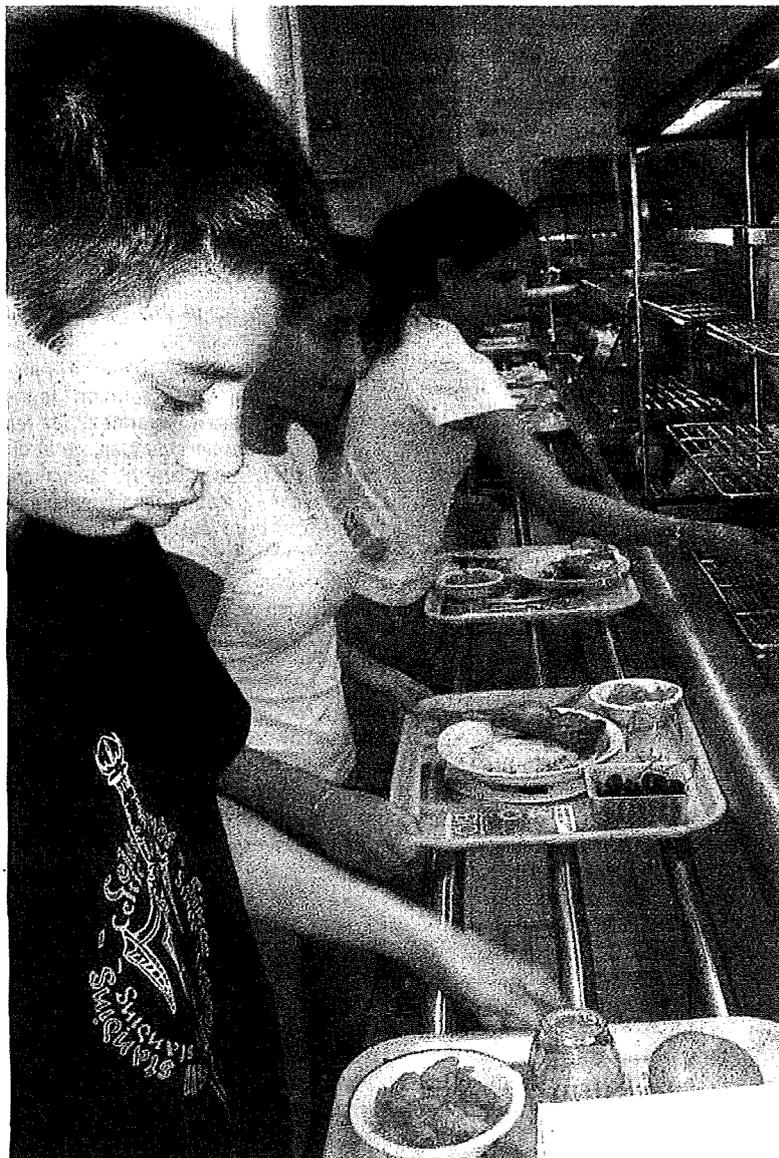
J.L.F. : « Dès le démarrage de la réflexion, nous avons eu le souci de faire partager ces éléments au plus grand nombre.

D'abord en interne à la chambre d'agriculture auprès de l'ensemble des élus et des collaborateurs. Puis, nous avons rencontré tous les partenaires potentiels : représentant de l'Etat, élus, collectivités, chambres consulaires et également les consommateurs, via leurs différentes associations. Tous sont enthousiastes sur ce projet. Ils sentent pertinemment que cela répond à un besoin. A chaque comité plénier¹, que nous réunissons deux fois par an depuis 2010, nous faisons salle comble. »

Quels sont vos axes de travail ?

J.L.F. : « Le projet se découpe en trois parties ou plutôt trois cibles : la restauration collective, la restauration traditionnelle et le grand public. La restauration collective (hôpitaux, maisons de retraite, scolaires...) représente 10 millions de repas par an en Ardèche. C'est dans cette direction que nous avons démarré notre travail. C'est un marché important pour les produits ardéchois, qui de plus est globalement bien organisé, planifié, sur lequel on peut anticiper, voire contractualiser. Une trentaine d'établissements de restauration collective et une cinquantaine de producteurs sont déjà mobilisés du Nord au Sud du département.

La restauration traditionnelle est notre seconde cible. Pour nous, les restaurateurs sont de véritables ambassadeurs des produits ardéchois auprès des touristes et des ardéchois eux-mêmes. Enfin, notre projet s'adressera aussi au citoyen consommateur dans ses achats au quotidien. »



La restauration collective, notamment les cantines scolaires, est une des cibles du projet d'Ardèche & de saison.

En 2013, quelles nouvelles étapes pour « D'Ardèche & de saison » ?

J.L.F. : « Nous venons de créer fin 2012 une association de préfiguration d'une future société coopérative d'intérêt collectif. Un responsable commercial et logistique, Michel Renard, a été recruté début décembre pour cette structure. Il aura en charge d'enclencher la réalisation d'un catalogue de l'offre de produits et d'entrer en contact avec les gestionnaires et chefs de cuisine de la restauration collective. La chambre d'agriculture poursuivra en parallèle son travail de mobilisation des producteurs autour de ce projet. Pour 2013, il s'agit donc de structurer l'offre, de travailler sur les outils logistiques et d'amorcer une réflexion sur la contractualisation. J'insiste aussi à destination de tous les acteurs du territoire : il ne s'agit absolument pas pour nous de détruire l'existant. Au contraire, nous nous attacherons à préserver les initiatives déjà en place, que ce soit du côté des producteurs, des groupements de producteurs (coopératives, points de vente collectifs...), des primeurs, des bouchers... Nous n'allons pas créer demain des magasins ou acheter un camion pour la logistique ! Je l'affirme : notre objectif, c'est d'utiliser et de faire fructifier l'existant en s'appuyant sur les opérateurs locaux. » ■

Propos recueillis par Sophie Sabot

¹ Sont invités : la DDT, les parlementaires, le conseil régional, le conseil général, les pays, le PNR, l'association des maires de l'Ardèche, les associations de consommateurs, la chambre des métiers, la chambre de commerce et d'industrie, la fédération des coopératives, Agribio Ardèche, les syndicats agricoles, la MSA [Ardèche] le Goût...

À défaut d'une charte nationale ou d'un label dédié, les consommateurs disposent de marques territoriales et d'appellations pour reconnaître les produits locaux.

ACHETER LOCAL LES SIGNES DE RECONNAISSANCE



Il est très difficile pour les consommateurs d'identifier les produits réellement issus des circuits courts et d'obtenir des informations précises sur les conditions de production de ces produits. Pourtant, succès oblige, le « local washing » (le « local blanchiment » comme on parle de « éco blanchiment ») est de plus en plus utilisé par des distributeurs qui ne respectent pas toujours les valeurs des circuits courts. « Souvent, les étiquettes ne sont pas claires et, parfois, elles jouent sur les mots pour donner une impression de local », explique Dacian Ciolos, le commissaire du parlement européen en charge de l'agriculture. J'ai donc demandé à mes services d'étudier la possibilité de créer un label au niveau européen.

> Ne pas oublier les AOC, AOP et label AB...

De son côté, le plan Barnier, lancé en 2009 pour soutenir le développement de ces réseaux, devait produire rapidement un cahier des charges pour encadrer l'utilisation de ce terme. Quatre ans après, ce projet n'a toujours pas abouti et tout laisse à croire que le gouvernement actuel ne poursuivra pas ce chantier (voir entretien avec le ministre de l'Agriculture p.10).

À défaut d'un label ou d'une charte indépendante, les consommateurs ont plusieurs solutions pour s'assurer de la provenance et de la qualité d'un produit. Car, ces dernières années, les marques territoriales des chambres d'agriculture ou encore des parcs naturels régionaux se multiplient.

▸ Autre solution : se référer à des labels officiels

qui garantissent la qualité des produits, en passant par un circuit court identifié comme tel. Pour le consommateur qui souhaite acheter des produits issus de l'agriculture biologique, la démarche est assez aisée, il leur suffit de vérifier que les légumes ou la viande distribués arborent le logo AB de l'agence bio. Il y a également l'appellation « produits fermiers » (voir encadré ci-contre) ou encore le trop rare « produit de montagne » dont les conditions d'usage sont réglementées officiellement pour certains produits comme les fromages.

▸ Troisième possibilité : choisir des produits bénéficiant d'une AOC ou de son équivalent européen, l'AOP – Appellation d'origine protégée. Ces deux dénominations garantissent un territoire de production défini, mais aussi un processus de fabrication encadré par un cahier des charges. « Ces règles sont parfois trop contraignantes et certains producteurs préfèrent se regrouper pour concevoir une marque collective. C'est le cas notamment des producteurs de fromage (Casgiu, en Corse ; Le Velay, en Haute-Loire) », explique Thierry Pons, le chargé de mission sur les circuits courts au réseau de ressources pour le monde agricole, Trame.

> Les marques collectives

Il existe des dizaines de marques collectives, pour valoriser et bien souvent pour sauver une variété de légumes ou une race locale comme l'oie normande ou le porc cathare. Bien souvent, ces démarches s'inscrivent dans le cadre d'une IGP, une Indication géographique protégée, qui

QUE CHOISIR ARGENT

233 BOULEVARD VOLTAIRE
75011 PARIS - 01 43 48 55 48

JANVIER 13

Trimestriel

Surface approx. (cm²) : 10071
N° de page : 4-25

Page 22/22

LES SITES DES
PRINCIPALES
MARQUES
RÉGIONALESBRETAGNE
www.produitenbretagne.comVENDEE
www.aippv.frPOITOU-CHARENTES
<http://produitenpoitoucharentes.fr>ÎLE-DE-FRANCE
www.saveursparisidf.comNORD-PAS-DE-CALAIS
www.saveursenor.comPICARDIE
www.terroirsdepicardie.comNORMANDIE
www.gourmandie.frCHAMPAGNE ARDENNE
www.champagricola.frALSACE
www.ideealsace.comBOURGOGNE
<http://vivelabourgogne.tree.fr>LOIRET
www.udel45.frAUVERGNE
www.bravo-lauvergne.comLIMOUSIN
www.region-limousin.fr/produits-en-limousinARDÈCHE
www.goutez-l-ardeche.comSAVOIE
www.marque-savoie.comLANDES
www.parcs-naturels-regionaux.tm.fr

garantit la provenance et l'authenticité de certaines de produits, des huîtres Marennes d'Oléron au melon du Haut-Poitou, sans oublier les volailles d'Ancenis ou l'Agneau de Pauillac.

> Les chambres d'agriculture labellisent

De son côté, l'Apcv, l'Assemblée permanente des chambres d'agriculture, a développé, depuis 1988, deux marques assurant que les distributeurs s'inscrivent bien dans une démarche de circuit court. Les cahiers des charges sur les conditions de production sont beaucoup plus souples que ceux des AOC et n'offrent pas de réelles garanties sur la qualité des produits et des processus de transformation. Ils permettent néanmoins de garantir par exemple que les ingrédients principaux utilisés dans une recette viennent exclusivement de l'exploitation labélisée. Ainsi, la charte des adhérents de Bienvenue à la ferme précise des exigences similaires à celles de l'appellation « produits fermiers ». « Bienvenue à la ferme et les Marchés de producteurs sont deux marques régies par une charte éthique et des cahiers des charges. Nous avons fait valider le contenu concernant le mode de transformation des produits par la DGCCRF », précise Emmanuelle Pillaert, chargée de communication pour ces deux marques.

Parallèlement, les chambres d'agriculture régionales ou départementales sont engagées depuis une quinzaine d'années, avec les autres acteurs économiques et politiques régionaux ou départementaux, dans la création de marques territoriales. Il existe une vingtaine de labels, comme Qualité Landes, Bravo l'Auvergne,

Produit en Bretagne : « Contrairement à d'autres marques territoriales, nous voulons promouvoir le savoir-faire breton plutôt que le terroir », note Malo Bouëssel du Bourg, directeur de Produit en Bretagne. Ainsi, certains produits portant le label breton ne viennent pas exclusivement de la région où ils ont été transformés. Difficile, dans ce cadre, d'évoquer un circuit court.

À l'opposé de cette démarche, d'autres marques territoriales ne référenceront que les meilleurs producteurs de la région pour chaque produit, comme Produit en Poitou-Charentes.

Une troisième famille de marque régionale, à laquelle appartient Saveurs en'or et qui s'applique à des produits exclusivement distribués dans le Nord Pas-de-calais, va référencer des producteurs éventuellement concurrents. « La logique est de valoriser les meilleurs produits régionaux », précise Caroline Stragier, responsable de la promotion de la marque Saveurs en'or. Car l'objectif est de faire comprendre qu'on peut trouver tout ce qui est nécessaire à l'alimentation dans notre région ».

> Les marques des parcs naturels régionaux

Une part importante des quarante-huit parcs naturels régionaux ont développé leurs propres marques, avec un cahier des charges commun pour concilier la protection des territoires avec le développement économique. « Notre caractéristique est aussi de décliner les valeurs du développement durable en fonction de la réalité de chaque territoire », explique Stéphane Adam, le coordinateur du pôle développement de la Fédération nationale des parcs naturels régionaux. « Nous avons un référentiel pour permettre aux parcs d'auditer leurs producteurs partenaires. Il ne s'agit pas d'une promesse intrinsèque et standardisée de qualité, comme peut le faire un label rouge. Néanmoins, nos cahiers des charges offrent des garanties importantes sur les conditions de production.

Certes, ces différentes initiatives ne suppléent pas à l'élaboration d'un label national ou européen, qui garantirait la qualité et l'authenticité des filières courtes. Car elles s'inscrivent avant tout dans une stratégie de développement et de communication. Elles permettent néanmoins de repérer les produits réellement conçus localement et de manière traditionnelle, comme d'identifier les circuits de distribution qui respectent les principes des circuits courts. ■

> Les produits fermiers

Si nous pouvons regretter que l'usage de l'appellation « produits fermiers » ne soit pas plus réglementé, hormis pour certains produits laitiers, elle est censée donner un minimum de garantie aux consommateurs. Théoriquement, tous les exploitants qui emploient ce terme doivent être

transformateurs et, bien sûr, producteurs des matières premières. Ainsi, la matière première doit provenir exclusivement de leur exploitation, les produits finis doivent être élaborés de manière non industrielle et dans le respect des règles de l'agriculture durable.

Dans le cadre d'ateliers collectifs, chaque exploitant ne doit utiliser que ses propres produits dans ses recettes. Enfin, si ces produits sont distribués par d'autres réseaux que la vente directe, le nom et l'adresse du producteur doivent obligatoirement figurer sur l'emballage.

Le titre hebdomadaire d'information
des collaborateurs de la Chambre d'Agriculture de l'Ardèche

Dans ce numéro :

- *Ardéchois de la terre, les grandes mutations agricoles après 1945*
- *D'Ardèche & de Saison au SIRHA*
- *CLI du Pays du Cheylard*
- *Dossier AOP châtaigne d'Ardèche*
- *Arrêt de l'aide européenne pour les frais de certification bio*

▫ *Ardéchois de la terre, les grandes mutations agricoles après 1945*

Le dernier numéro de la revue éditée par l'association Mémoire d'Ardèche et Temps Présent évoque, au travers de plusieurs articles, les changements profonds qui ont transformé la civilisation agricole après 1945. Le travail collectif de recherche, d'échanges et de rédaction,

porté par Marie-Jo Volle, à l'origine de ce cahier, a réuni de nombreux auteurs : Claude de Seauve, Danièle Mounier, Jean-Luc Flaugère, Cyril Jaquin, David Loupiac, Gilbert Besseas, André Cheynel, Christian Boulon, Didier Senut, Gilbert Louis, Jean Alexis, Gilles Quatremère... Ce cahier est organisé en 4 grandes parties : Une promotion collective du monde paysan - Quelles mutations ? - Les produits de la terre ardéchoise - La pluralité syndicale. En complément du cahier, 6 articles sont disponibles sur le site www.memoire-ardeche.com, dont par exemple « La Chambre d'agriculture de l'Ardèche au cours du XXe siècle et l'action de ses nombreux responsables professionnels », Gilbert Louis et Claude de Seauve, « Une politique de l'eau adaptée à notre territoire ? C'est tout simplement une question de survie pour notre agriculture ardéchoise », Jean-Luc Flaugère.

Cette publication est en vente sur le site

www.memoire-ardeche.com, à la Maison de la Presse et à la librairie La Petite Fontaine à Privas, à la librairie de Chomérac et consultable au centre ressources média de la Chambre d'agriculture.

Renseignements : Julie Dupinay.

▫ *D'Ardèche & de Saison au SIRHA*

La Chambre d'agriculture sera présente cette année au Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation (SIRHA) qui se tient à Lyon à Eurexpo, du samedi 26 au mercredi 30 janvier 2013. Ce salon professionnel des métiers de bouche est un rendez-vous attendu avec plus de 2 200 exposants, 130 pays représentés en 2011 et 600 innovations présentées. Le Salon « Place des vins » met en avant les Appellations d'Origine du grand Est. Sur l'espace « Ardèche » coordonné par le Centre du Développement Agroalimentaire - « Ardèche le goût » et le Conseil Général, les Chambres consulaires se relayeront sur la durée du salon pour proposer des interventions et animations en déclinant le thème de l'innovation. La Chambre d'agriculture sera présente le mercredi 30 janvier, avec l'association de préfiguration de la SCIC D'Ardèche & de Saison. Une délégation de représentants des collègues (personnels de cuisine, gestionnaires) viendra prendre connaissance du projet ; une opération forte pour sensibiliser et mobiliser les acteurs sur les enjeux de l'approvisionnement local pour une restauration de qualité. La Chambre d'agriculture ira à la rencontre des chefs avec la présentation d'un nouveau concept pour la restauration traditionnelle ardéchoise en 2013 : « l'Ardèche au menu ». Il s'agit de mettre en avant les restaurants

s'approvisionnant de manière significative en produits locaux. Le concept, simple, accessible à tous les établissements de restauration, complémentaire aux démarches existantes, est basé sur une charte d'engagement en sept points.

SIRHA – Eurexpo Lyon du 26 au 30 janvier 2013 de 9h00 à 18h00.

Espace Ardèche le goût - stand N° 2.1 E22.

Le site : www.sirah.com

Invitations et pass' VIP disponibles auprès de Nicolas Sabot.

Renseignements : Nicolas Sabot.

▫ CLI du Pays du Cheylard

La première rencontre du Comité Local à l'Installation (CLI) du Pays du Cheylard a eu lieu fin décembre avec la participation de Dominique Laffont, élu Chambre d'agriculture responsable du territoire « Vallées de l'Eyrieux et de l'Ouvèze, de Jérôme Le Bellego, conseiller transmission et d'Isabelle Boulon-Chanut chargée de mission territoriale. Cette rencontre a permis de faire un état des lieux rapide de l'agriculture du territoire et de définir les principaux freins à la transmission d'exploitations (petites structures, morcellement, attachement au foncier familial, espoir de valorisation du bâti, peur du fermage...). La première mission confiée à la chargée de mission sera de rencontrer l'ensemble des élus de la Communauté de communes par petites vallées (Regroupement de 3 à 4 communes) pour effectuer 1 repérage plus précis des potentiels de transmission, de création ou de développement d'activités.

Renseignements : Isabelle Boulon-Chanut, Jérôme Lebellego.

▫ Dossier AOP châtaigne d'Ardèche

Afin de faire avancer le dossier, ce mardi 15 janvier Jean-Luc Flaugère Président de la Chambre d'agriculture, Daniel Vernol Président du Syndicat de Défense et Christophe Sabaton Président du Comité interprofessionnel, accompagnés de François Gorieu Directeur adjoint de la DDT 07, de Sébastien Debellut du Comité interprofessionnel et d'Yves Boyer de la Chambre d'agriculture, ont participé à une rencontre au Ministère de l'Agriculture. Les participants nationaux étaient issus des différents services concernés du Ministère de l'Agriculture et de l'Institut National des Appellations d'Origine. L'objectif de cette

rencontre était de se concerter afin d'apporter des éléments permettant d'obtenir la labellisation européenne. Les échanges ont été intéressants et constructifs. Ils ont permis une compréhension partagée du dossier et d'apporter les derniers ajustements à l'argumentaire.

Renseignements : Yves Boyer.

▫ Arrêt de l'aide européenne pour les frais de certification bio

Le remboursement de 50% des frais de certification (mesure Feader 132) qui était proposé jusqu'à présent aux agriculteurs en conversion bio n'est plus d'actualité : ce dispositif a été supprimé en 2013. Il reste cependant, au moins pour cette année encore, le remboursement de 50% restants par la Région, qui peut être demandé par tous les agriculteurs bio sur présentation d'une facture acquittée de son organisme certificateur (demande à faire via Corabio).

Renseignements : Renaud Pradon.



Agenda

Mardi 22 janvier 2013
PARIS / APCA
Journée Nationale « Agriculture Biologique »

Mercredi 23 janvier 2013
LA TOUR DE SALVAGNY / Maison des Agriculteurs
GAEC & SOCIETES – Réunion régionale de formation et d'actualisation des connaissances
ALES (30) / Le Myriapole
Réunion SCOT du Pays Cevennes

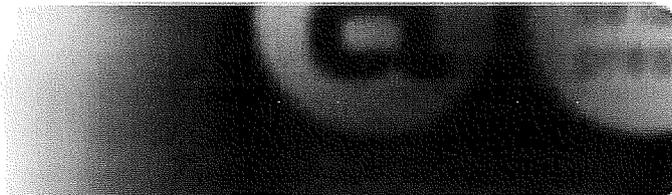
Jeudi 24 janvier 2013
JAUJAC / Maison du PNR
Bureau du PNR

Vendredi 25 janvier 2013
PRIVAS / DDFP de l'Ardèche
Réunion du Comité Local des Usagers Professionnels
VINEZAC / Pays Ardèche Méridionale
Vœux du Pays Ardèche Méridionale

L27

événement L'Ardèche bien représentée au Salon mondial de la restauration et l'hôtellerie

Sous la houlette du centre du développement de l'agroalimentaire [Ardèche] le Goût, le département de l'Ardèche sera très bien représenté au salon mondial de la restauration et de l'hôtellerie. Celui-ci se tient tous les deux ans à Lyon. Il a lieu, cette année, du samedi 26 au mercredi 30 janvier. De la brasserie Bourganel à la laiterie Carrier, en passant par Concept Fruits et Efelnat, plusieurs entreprises ardéchoises auront l'occasion de rencontrer de nombreux clients, lors de ces cinq jours, afin de développer leur marché. Plusieurs thématiques seront mises en avant durant le salon avec, pour fil rouge, l'innovation. Ça sera également l'occasion pour Ardèche le Goût de soutenir la candidature Unesco de la grotte Chauvet. Un "apéro-paléo" sera servi lors de l'inauguration samedi après-midi. "Le DauphinéLibéré" sera présent pour couvrir l'événement.



www.ledauphine.com

Date : 22/01/13

L'Ardèche bien représentée au Salon mondial de la restauration et l'hôtellerie

Cette année il se tient du samedi 26 au mercredi 30 janvier à Lyon.

Sous la houlette du **centre du développement de l'agroalimentaire Ardèche le Goût**, le département de l'Ardèche sera très bien représenté au salon mondial de la restauration et de l'hôtellerie. Celui-ci se tient tous les deux ans à Lyon. Il a lieu, cette année, du samedi 26 au mercredi 30 janvier. De la brasserie Bourganel à la laiterie Carrier, en passant par Concept Fruits et Efelnat, plusieurs entreprises ardéchoises auront l'occasion de rencontrer de nombreux clients, lors de ces cinq jours, afin de développer leur marché.

Plusieurs thématiques seront mises en avant durant le salon avec, pour fil rouge, l'innovation. Ça sera également l'occasion pour **Ardèche le Goût** de soutenir la candidature Unesco de la grotte Chauvet. Un "apéro-paléo" sera servi lors de l'inauguration samedi après-midi. "Le Dauphiné Libéré" sera présent pour couvrir l'événement.

Évaluation du site

Site du journal éponyme. On trouve ici quelques articles et brèves d'actualité générale.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 412

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

VALORISATION DES PRODUITS

L'Ardèche au Sirha

Les produits et savoir-faire ardéchois seront bien représentés au Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation du 26 au 30 janvier à Lyon.



VALORISATION DES PRODUITS / Le centre du développement agroalimentaire « **Ardèche le goût** » et ses partenaires seront présents au Sirha pour promouvoir les productions ardéchoises.

Les produits ardéchois à l'honneur sur le Sirha

Du 26 au 30 janvier, le Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation (Sirha) ouvre ses portes aux professionnels du monde entier à Eurexpo-Lyon.

À cette occasion, les produits ardéchois seront mis à l'honneur à l'initiative du centre du développement agroalimentaire « *Ardèche le goût* ». Huit entreprises ardéchoises présenteront leurs produits sur le stand d'Ardèche le goût. Sur cet espace de 100 m², ces entreprises pourront mettre en lumière la diversité de la production agroalimentaire ardéchoise. Elles seront pour cela entourées de cinq chefs ardéchois qui réaliseront des démonstrations culinaires. Annie-Françoise Crouzet, maître sommelier, proposera des ateliers « *alliance mets, vins et bières ardéchois* ».

Le centre du développement agroalimentaire « *Ardèche le goût* » et ses partenaires (chambre d'agriculture, chambre de commerce et d'industrie, chambre de métiers et de l'artisanat et le conseil général de l'Ardèche) proposeront également sur les cinq jours du Sirha des animations autour d'un fil rouge : l'innovation. Chaque partenaire présentera les actions qu'il a mises en place afin de promouvoir la filière agroalimentaire de l'Ardèche [voir encadré programme des animations]. « *Ce programme riche alliant produits de terroirs et innovation est un vecteur de promotion idéal pour le territoire ardéchois et ses productions* » indiquent les responsables d'Ardèche le goût. Enfin, l'Ardèche sera également bien présente lors du concours du meilleur vigneron cuisinier avec deux équipes sélectionnées : Raphaël Pommier, vigneron du domaine Notre Dame de Cousignac, épaulé par Richard Rocle, chef de l'auberge de Montfleury et Etienne Becheras, vigneron du domaine



En 2011, le stand Ardèche le goût au Sirha.

Le Prieuré d'Arras, associé à Julien Astier, second du restaurant Le Panoramic à Ozon.

A noter que le Sirha, qui se déroule tous les deux ans, a attiré en 2011 plus de 2 200 exposants et 160 000 visiteurs venus de 130 pays différents. Il donne l'occasion aux entreprises agroalimentaires,

mais aussi aux entreprises de services (équipements pour les hôtels et restaurants) de présenter leurs nouveautés et rechercher de nouveaux marchés. C'est une vitrine intéressante et importante pour tous les acteurs des filières de la restauration et de l'agroalimentaire. ■

L'Ardèche au Sirha

Sur le stand Ardèche le goût (n° 2.1 E 16) :

- Brasserie Bourgnel, Concept Fruits, Erelmat, Sabaton, L'atelier Carrier, Les Glaces de l'Ardèche, Salaisons Teyssier et Terre Adéllce.

- Les chefs présents sur le salon pour les démonstrations culinaires : Florian Descours (La Chaumette à Privas), Raymond Laffant (Le Panoramic à Ozan), Dominique Rignanese (Les Murels à Chadolas), Richard Rocle (Auberge de Montfleury à Saint-Germain), Claude Brioude (Hôtel du Levant à Neyrac-les-Bains).

- D'autres entreprises seront également présentes avec leur propre stand : les eaux de Vals, Les Fermiers de l'Ardèche, Clément Faugier, Croustisud, ainsi que le syndicat du Picodon AOP. A noter également la présence de vigneron ardéchois sur l'espace « Place des vins ».

En savoir plus :
www.ardechelegout.fr

Programme des animations

- **26 janvier** : « 36 000 ans d'innovation, et ça continue... » avec le conseil général de l'Ardèche. Lancement de l'appel à projet agroalimentaire et apéro Paléo en hommage à la Grotte Chauvet, organisé par les Toqués d'Ardèche, association des maîtres restaurateurs ardéchois.

- **27 janvier** : « L'innovation a du goût » avec la chambre de commerce et d'industrie de l'Ardèche. Présentation du programme export agroalimentaire 2013, démonstrations culinaires par les Toqués d'Ardèche ; présentation des procédés d'identification, extraction-séparation et valorisation des sous-produits agroalimentaires par Trimatec et l'association IFS.

- **28 janvier** : « L'innovation est une tradition, l'agroalimentaire se dévoile » avec Ardèche le goût. Atelier « alliances mets, vins et bières », animé par Annie-Françoise Crouzet, maître sommelier et démonstrations culinaires avec des chefs ambassadeurs des démarches Goûtez l'Ardèche®, maîtres restaurateurs et logis ; découverte de produits innovants : IGP, AOC, AOP et Goûtez l'Ardèche®.

- **29 janvier** : « L'innovation au cœur de l'artisanat » avec la chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ardèche. Présentation de produits innovants avec les lauréats du concours Artinov 2012 ; atelier nouvelles technologies avec Cyb[Ardèche] ; découverte des métiers de l'artisanat et accompagnement technique.

- **30 janvier** : « L'innovation dans votre assiette » avec la chambre d'agriculture de l'Ardèche. Présentation des démarches « D'Ardèche & de saison », où et comment s'approvisionner en produits ardéchois, et « l'Ardèche au menu », un concept « origine Ardèche » en restauration traditionnelle.

Vous êtes à : [Accueil](#) / [Actualité](#) / [Zoom sur](#) / [L'Ardèche au Sirha 2013](#)

L'ARDÈCHE AU SIRHA 2013

L'Ardèche au Sirha 2013

Une délégation de huit entreprises ardéchoises, réunie sous l'égide d'Ardèche le goût, représentera les produits et les saveurs du terroir au Sirha 2013, à Lyon du 26 au 30 janvier. Ce rendez-vous mondial de la restauration et de l'hôtellerie est placée sous le signe de la qualité et, en soutien à la Grotte Chauvet et son classement au Patrimoine Mondial Unesco, aux 36 000 ans d'innovation dont rayonne le territoire ardéchois.

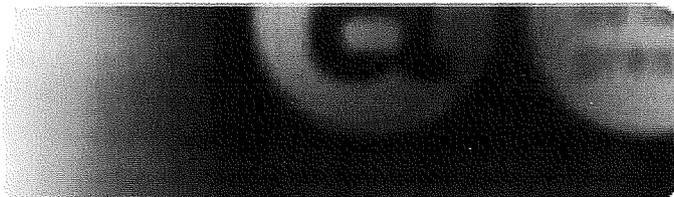


Le Sirha est le seul salon au monde ouvert à toutes les formes de restauration : gastronomie, restauration rapide ou collective, métiers de bouche, boulangerie... Participer au Sirha, c'est capter les tendances, saisir les évolutions, découvrir les derniers fruits de la recherche dans une ambiance incomparable, faite de convivialité et d'échanges, de démonstrations.

Un stand collectif pour savourer l'Ardèche

Animé par Ardèche le goût, Centre du développement agroalimentaire de l'Ardèche (Stand 2.1 E22 – Espace Rhône-Alpes) ce stand mettra en scène les productions des 8 entreprises, vitrine du meilleur de l'agroalimentaire ardéchois : La châtaigne sous toutes ses formes, les salaisons, les produits laitiers et les glaces, les fruits et les légumes, les bières.

Accompagnées par les partenaires institutionnels – CCI de l'Ardèche, Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ardèche, Chambre d'agriculture de l'Ardèche, Conseil général de l'Ardèche et Ardèche développement -, les entreprises ardéchoises partent à la conquête des 170 000 visiteurs professionnels attendus sur le salon.



www.lyon-communiqués.com

Date : 25/01/13

L'Ardèche est au SIRHA 2013

Du 26 au 30 janvier 2013, une délégation de huit entreprises ardéchoises, réunie sous l'égide d'Ardèche le goût, représentera les produits et les saveurs du terroir au Sirha, rendez-vous mondial de la restauration et de l'hôtellerie

Du 26 au 30 janvier 2013, une délégation de huit entreprises ardéchoises, réunie sous l'égide d'Ardèche le goût, représentera les produits et les saveurs du terroir au Sirha, rendez-vous mondial de la restauration et de l'hôtellerie. Cette édition est placée sous le signe de la qualité et, en soutien à la Grotte Chauvet et son classement au Patrimoine Mondial Unesco, aux 36 000 ans d'innovation dont rayonne le territoire ardéchois.

Un stand collectif pour savourer l'Ardèche

Stand Ardèche le goût 2.1 E22 – Espace Rhône-Alpes

Animé par Ardèche le goût, Centre du développement agroalimentaire de l'Ardèche, au cœur de l'Espace Rhône-Alpes, le stand Ardèche mettra en scène et en vedette les productions des 8 entreprises, vitrine du meilleur de l'agroalimentaire ardéchois : La châtaigne sous toutes ses formes, les salaisons, les produits laitiers et les glaces, les fruits et les légumes, les bières. Accompagnées par les partenaires institutionnels – CCI de l'Ardèche, Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ardèche, Chambre d'agriculture de l'Ardèche, Conseil général de l'Ardèche et Ardèche développement -, accueillies sur un vaste stand de 100 m2 avec un espace de réception et d'événements, les entreprises ardéchoises partent à la conquête des 170 000 visiteurs professionnels attendus sur le salon.

Les entreprises sur le stand collectif Ardèche :

- BRASSERIE BOURGANEL : bières
- CONCEPT FRUITS : transformation de fruits et de châtaignes
- EFELNAT : transformation de fruits et de légumes
- ETS SABATON : transformation de châtaignes
- LAITERIE CARRIER : produits laitiers
- LES GLACES DE L'ARDECHE : glaces et sorbets

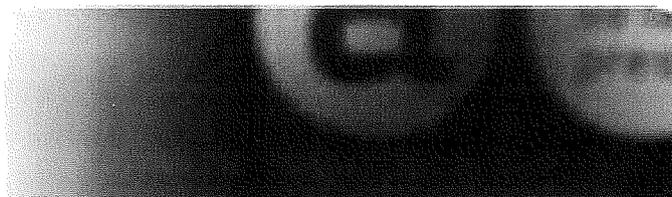
Évaluation du site

Ce site diffuse les communiqués des différentes organisations, entreprises, administrations, etc. de la région Rhône-Alpes.

Cible
Spécialisée

Dynamisme* : 17

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



- SALAISONS TEYSSIER: salaisons
- TERRE ADELICE : glaces et sorbets

Et aussi :

- L'IGP JAMBON ET SAUCISSON DE L'ARDECHE
- LE SYNDICAT DU PICODON et la PICO.BOX
- **GOÛTEZ L' ARDECHE** ®, la marque collective de promotion des meilleurs produits ardéchois, gérée par le Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût »

L'Ardèche crée l'événement (Stand 2.1 E22)

Samedi 26 janvier 2013 : 36 000 ans d'innovation, et ça continue...

Journée organisée par le Conseil général de l'Ardèche

Inauguration du stand ; lancement de l'appel à projet agroalimentaire et apéro Paléo en hommage à la Grotte Chauvet, organisé par les Toqués d'Ardèche, association des Maîtres Restaurateurs ardéchois

Dimanche 27 janvier 2013 : L'innovation a du goût

Journée organisée par la Chambre de commerce et d'industrie de l'Ardèche

Présentation du programme export agroalimentaire 2013 ; démonstrations culinaires par les Toqués d'Ardèche, association des Maîtres Restaurateurs ardéchois ; présentation des procédés identification, extraction-séparation et valorisation des sous-produits agroalimentaires par Trimatec et l'association IFS

Lundi 28 janvier 2013 : L'innovation est une tradition, l'agroalimentaire se dévoile

Journée organisée par Ardèche le goût, le Centre du développement agroalimentaire de l'Ardèche

Atelier « alliances mets, vins et bières », animé par Annie-Françoise Crouzet, maître sommelier et démonstrations culinaires avec des chefs ambassadeurs des démarches **Goûtez l' Ardèche** ®, Maître Restaurateur et Logis ; découverte de produits innovants : IGP, AOC, AOP et **Goûtez l' Ardèche** ®

Mardi 29 janvier 2013 : L'innovation au coeur de l'artisanat

Journée organisée par la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ardèche

Présentation de produits innovants avec les lauréats du concours Artinov 2012 ; atelier nouvelles technologies avec Cyb@rdèche ; découverte des métiers de l'artisanat et accompagnement technique

Mercredi 30 janvier 2013 : L'innovation dans votre assiette

Journée organisée par la Chambre d'agriculture de l'Ardèche

Présentation des démarches « d'Ardèche & de saison » : où et comment s'approvisionner en produits ardéchois ?, et « l'Ardèche au menu » : un concept « origine Ardèche » en restauration traditionnelle

Mercredi 30 janvier 2013 – Espace Cuisines en Scène du Sirha : Concours du meilleur Vigneron Cuisinier



2 équipes sont sélectionnées pour le Concours du meilleur Vigneron Cuisinier et défendront les goûts de l'Ardèche :

- Raphaël POMMIER, vigneron du Domaine Notre Dame de Cousignac, épaulé par Richard ROCLE, chef de l'Auberge de Montfleury à Saint-Germain.
- Etienne BECHERAS, vigneron du Domaine Le Prieuré d'Arras associé à Julien ASTIER, second du Restaurant Le Panoramic à Ozon.

JUSQU'AU 30 JANVIER AU SALON DE L'ALIMENTATION À LYON

L'Ardèche exporte des saveurs inédites



L'espace d'Ardèche La Cité a été inauguré hier après-midi. Les élus et les chambres consulaires en ont profité pour mettre un coup de projecteur sur la grande Cuisine. Photo: Le Dauphiné Libre

Des entreprises ardéchoises et drômoises profitent du salon international de la restauration, l'hôtellerie et l'agroalimentaire, qui a lieu à Lyon jusqu'au 30 janvier, pour faire valoir leurs atouts. Des produits culinaux sont présentés à plus de 165 000 professionnels.



Le maître chocolatier Annie-Françoise Dupret a fait découvrir ses vins ardechois barbare matin, Chocofleur à Vallon, Fribéas. Bas a reçu le grand prix Sirha. Inauguration pour le produit Duroy, le premier chocolat blanc. L'entreprise Lavallois Tapasier Sébastien, basée à Saint-Agrève, est présente dans l'espace consacré par Arcèche Le Goût. Photo: M. G. / A. / M. G.

LES PROFESSIONNELS DE L'AGROALIMENTAIRE MOBILISÉS

De l'entrée au dessert

Le salon international de la restauration et de l'hôtellerie (Sirha), inauguré hier, est le rendez-vous incontournable des professionnels de l'agroalimentaire. Jusqu'au 30 janvier, l'Ardeche et la Drôme vont montrer leurs produits innovés sur ce marché du goût XXL.

LYON

Proposé une "boite à outils" 100 % ardéchoise. C'est l'appellation projetée de ce salon après-midi par le conseil général de l'Ardeche. « Les produits contenus dans le pack doivent avoir été produits et transformés en Ardeche », précise Laurent Liphart, vice-président chargé du développement économique. Par cette initiative, le Département souhaite dynamiser la filière agroalimentaire.

L'innovation sera le fil rouge des sessions dédiées au Sirha sous le haut patron du centre de développement agroalimentaire Arcèche Le Goût. Celles-ci des nouvelles technologies à des techniques culinaires inédites. Pour Fabienne Molner, présidente du Inter-marché en Ardeche, il est important de soutenir ce secteur qui « irrigue nos villages et villages, vallées et plateaux ».

Avec son pôle européen d'innovation fruits et légumes, la Drôme mise également sur cette stratégie. Pour dévelop-

per un au moins maintenir le rythme d'affaires, les catégories savent de quoi faire qui elles n'ont pas le choix. Finalement d'un groupe américain, le sociologue David Mitchell, Europe, basée à Bourg-la-Reine, est spécialisée dans les aliments et colorants naturels alimentaires. Les derniers produits sont étonnants : vodka spiritueux, sirop de rhubarbe, chocolat à l'orange "stimulant" ou "apaisant"...

Une création « par erreur »

Le hasard fait aussi partie de la créativité culinaire. Le chocolatier Frédéric Bau est l'exemple. En déplacement au Japon pour Vallbona, il a créé « sans faire exprès » du chocolat blanc. Sédait par le produit, il tente de reproduire cette « erreur ». Sept ans ont été nécessaires pour arriver à ses fins. Ses efforts ont été récompensés au salon Sirha. Pour ce premier chocolat blanc, appelé "Duroy", Vallbona a reçu le grand prix de l'innovation.

Paroles d'ARDECHOISES

Reportage photos : Sébastien Molner



L'espace d'Arcèche Le Goût a été inauguré hier après-midi. Photo: Sébastien Molner

REPÈRES

LE SIRHA

■ Le Salon international de la restauration et de l'hôtellerie a lieu tous les deux ans à Lyon. Inauguré hier, cette nouvelle édition est prévue jusqu'au mercredi 30 janvier à Eurexpo.

L'ARDECHE

■ Arcèche Le Goût monte en puissance au sein de ce salon. Son espace est passé de 65 à plus de 100 m². Ce qui permet d'accueillir la visibilité du département. Au total 25 entreprises ardéchoises, dont 10 viticulteurs indépendants, sont présentes au Sirha.

LA DRÔME

■ Pour la première fois, la Drôme a un espace collectif au sein de ce salon (lire en page 3). D'une surface de 69 m², il sera inauguré mardi.

LE CHIFFRE

350

La marque collective "Goût de l'Ardeche" regroupe plus de 150 produits. Plus de 100 entreprises sont concernées. Soixante restaurateurs et traiteurs ont été aussi sollicités.

Un "paléo-apéro" lors de l'inauguration

■ Lors de l'inauguration de l'espace d'Arcèche Le Goût, un "paléo-apéro" a été organisé hier après-midi. Entre cuvées "préhistoriques" et biscuits marqués par des empreintes de main, les visiteurs ont été sensibilisés à la candidature de la grotte Chauvet, présentée par l'Etat à l'Unesco, et au futur espace de restauration "L'Objet" est de positionner la filière agroalimentaire comme ambassadeur de la candidature Unesco de la grotte Chauvet », souligne la directrice d'Arcèche Le Goût, Marie-Pierre Hilaire. Et de préciser : le thème est de faire en sorte que les entreprises ardéchoises s'approprient l'image Chauvet pour qu'elle soit la véritable. Cela concerne les professionnels de tout le département. Le centre de développement agroalimentaire planche également sur la proposition d'Ateliers saisonnières. L'objectif est d'ouvrir l'offre touristique de l'Ardeche par les atouts culinaires du département.



Pour soutenir la candidature de la grotte Chauvet, présentée à l'Unesco, un photomaton ARDECHOISES.

Dimanche 27/01/2013



TROIS QUESTIONS À...

Marie-Pierre HILAIRE

Directrice
d'Ardèche Le Goût

« Développer de nouveaux marchés et valoriser l'Ardèche »

■ Quels sont les enjeux de ce salon ?

« Le Sirha est très bien adapté à l'Ardèche où il y a de nombreuses petites et moyennes entreprises. Il s'agit de se faire connaître des autres sociétés, de développer de nouveaux marchés et de valoriser l'image du département. Par exemple, Terre Adélice, qui y vient depuis 15 ans, a pu tisser un réseau avec des restaurants étoilés. Il y a également le secteur de la restauration collective. De nouveaux débouchés peuvent être trouvés par des entreprises spécialisées. »

■ Quel est le rôle d'Ardèche Le Goût ?

« L'Ardèche participe de manière collective à ce salon depuis plus de 20 ans. Avec plus de 100 m² d'espace, c'est le département de Rhône-Alpes le mieux représenté. Notre mission est de fédérer et de coordonner une organisation collective. Grâce un espace commun, des petites et moyennes entreprises peuvent participer à ce salon à un coût moins élevé. Elles bénéficient également d'une infrastructure et d'animations. »

■ Le fil rouge choisi cette année porte sur l'innovation. Pourquoi ?

« Les entreprises font souvent de l'innovation sans le savoir. S'il existe bien sûr des traditions, beaucoup créent des produits nouveaux, imaginent des recettes, changent leur façon de travailler... Sans ce que soient des grandes révolutions, il est important de valoriser ces innovations. Car la filière agroalimentaire est le premier secteur d'emploi de l'Ardèche. Elle présente de nombreux atouts : elle irrigue tout le département, ne dépend pas de la saisonnalité et fait travailler de nombreuses petites entreprises. »

UNE IMMENSE FOIRE DE L'INNOVATION AGROALIMENTAIRE

Déguster un picodon drômois sur un stand et découvrir juste en face un "hot-dog typiquement new-yorkais". Admire une machine qui sert une bière et déguster, juste à côté, des vins ardéchois. À travers les stands des 2 200 exposants, les 165 000 professionnels, attendus pour cette édition, peuvent vite se perdre s'ils n'ont pas de but précis. Chacun vient surtout « dénicher les produits inédits et les matériels performants », soulignent les organisateurs.

Dimanche 27/01/2013

avec l'Ardèche et la Drôme



Des purées surgelées

Elles sont que trois au sein de la société Drôme, Isère et Saône-et-Loire. Elles ont les atouts du pain de raisin ou du chocolat blanc de B&O. Claude Demestre, Jean-Louis et Céline Grippa sont les spécialistes des fruits et légumes surgelés. Leur dernière réalisation est la purée surgelée. Un produit qui facilite la transition entre les plats et les professionnels de l'agriculture.



Une boîte pour valoriser le pleodon

La boîte à pleodon présente un intérêt particulier au sein de l'agriculture. Le pleodon est un produit agricole, issu de la culture de la pomme de terre. Il est riche en protéines et en fibres. La boîte à pleodon est un produit innovant qui permet de valoriser le pleodon. Elle est conçue pour être utilisée dans les restaurants et les établissements scolaires. Elle est également adaptée à la consommation individuelle.



Un lycée ardéchois a gagné le grand prix de la restauration

Du lycée agricole Olivier-de-Serres, le chef de cuisine Céline Serres et son équipe ont été récompensés pour leur travail. Ils ont remporté le grand prix de la restauration scolaire. Le lycée a également gagné une somme de 5 000 € en équipements de cuisine. Il a reçu dans un restaurant d'élite de Lyon et offert aux habitants du lycée. Le lycée Olivier-de-Serres a été récompensé pour son travail.



Un espace drômois pour la première fois

Pour la première fois, un espace dédié à la Drôme a été créé. Il est situé à Lyon et est dédié à la promotion de la Drôme. Il est ouvert à tous et est destiné à promouvoir les produits de la Drôme. Il est également destiné à promouvoir les services de la Drôme. Il est ouvert à tous et est destiné à promouvoir les produits de la Drôme.



La caille drômoise se remplume

Après avoir été récompensé pour son travail, le chef de cuisine Céline Serres et son équipe ont été récompensés pour leur travail. Ils ont remporté le grand prix de la restauration scolaire. Le lycée a également gagné une somme de 5 000 € en équipements de cuisine. Il a reçu dans un restaurant d'élite de Lyon et offert aux habitants du lycée. Le lycée Olivier-de-Serres a été récompensé pour son travail.

L27

Lyon L'espace d'Ardèche Le Goût a été inauguré hier

Le salon international de la restauration et de l'hôtellerie (Sirha), inauguré hier, est le rendez-vous incontournable des professionnels de l'agroalimentaire. Jusqu'au 30 janvier, l'Ardèche et la Drôme vont montrer leurs produits innovants sur ce marché du goût de taille XXL.

Lyon L'espace d'Ardèche Le Goût a été inauguré hier après-midi. Photos DL/Stéphane MARC Proposer une "boît'apéro" 100 % ardéchoise. C'est l'appel à projets lancé ce samedi après-midi par le conseil général de l'Ardèche. «Les produits contenus dans le pack devront avoir été produits et transformés en Ardèche», précise Laurent Ughetto, vice-président chargé du développement économique. Par cette initiative, le Département souhaite dynamiser la filière agroalimentaire. Pour soutenir la candidature de la grotte Chauvet, présentée à l'Unesco, un photomaton était

organisé. L'innovation sera le fil rouge des sociétés ardéchoises au Sirha sous la houlette du centre de développement agroalimentaire Ardèche Le Goût. Cela ira des nouvelles technologies à des techniques culinaires inédites. Pour Fabienne Munoz, présidente de l'interconsulaire en Ardèche, il est important de soutenir ce secteur qui «irrigue nos villes et villages, vallées et plateaux». Avec son pôle européen d'innovation fruits et légumes, la Drôme mise également sur cette stratégie. Pour développer ou au moins maintenir le chiffre d'affaires, les entreprises savent de toute façon qu'elles n'ont pas le choix. Filiale d'un groupe américain, la société David Michaël Europe, basée à Bourg-lès-Valence, est spécialisée dans les arômes et colorants naturels alimentaires. Les derniers produits sont étonnants: vodka spéculos, sirop de rhubarbe, chocolat à l'arôme "stimulant" ou "apaisant"

Une création «par erreur»

Le hasard fait aussi partie de la créativité culinaire. Le chocolatier Frédéric Bau en fait l'expérience. En démonstration au Japon pour Valrhona, il a créé «sans faire exprès» du chocolat blond. Séduit par le produit, il tente de reproduire cette «erreur». Sept ans ont été nécessaires pour arriver à ses fins. Ses efforts ont été récompensés ce samedi au Sirha. Pour ce premier chocolat blond, appelé "Dulcey", Valrhona a reçu le grand prix de l'innovation.

**- : Robin CHARBONNIER Reportage
photos: Stéphane MARC**

ACTUALITÉ

SIRHA 2013 : UN RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE !

Événement incontournable pour tous les professionnels de l'alimentaire, le SIRHA est avant tout un lieu d'affaires et d'échanges.

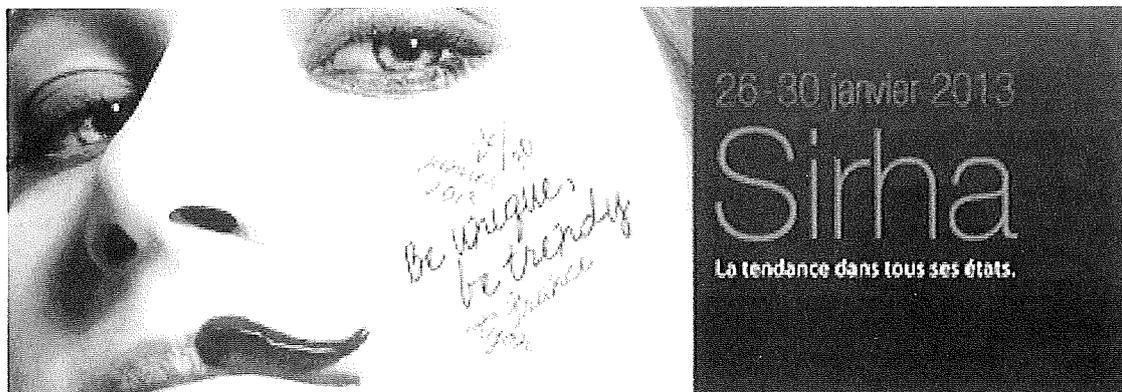
Pour mieux valoriser les dernières nouveautés et innovations, le SIRHA illustre et met en scène les entreprises à travers des démonstrations, animations et concours. Découvrir l'offre novatrice et originale présentée par les 2200 exposants et marques en équipements, produits et services pour la restauration et l'hôtellerie, voilà ce que viennent chercher les 165 000 professionnels attendus au SIRHA cette année. En 2011, 600 nouveautés, dont 175 avant-premières internationales, ont été présentées sur le salon.

Organisé tout les deux ans, ce rendez-vous international permet aux professionnels de l'alimentaire d'anticiper les évolutions techniques et les tendances du marché pour satisfaire aux attentes des consommateurs. Avant-gardiste, multi-spécialiste, planétaire, générateur de business, médiatique, spectaculaire et généreux, le SIRHA est un salon visionnaire montrant l'ensemble des tendances, innovations, solutions... en direct et en exclusivité.

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Ardèche, consciente de ces enjeux, était tout naturellement présente sur ce salon le 29 janvier dernier grâce au soutien technique du Centre du Développement Agroalimentaire*.

Lors de cette journée de nombreuses animations, ateliers et témoignages nous ont permis de présenter les entreprises ardéchoises ainsi que leurs innovations auprès d'un public de professionnels internationaux.

* Porté par les acteurs socioprofessionnels ardéchois, le Centre du Développement Agroalimentaire regroupe de multiples compétences, l'expertise des quatre chambres consulaires, le savoir-faire de nombreux partenaires (Ardèche développement, Parc naturel régional des monts d'Ardèche...) et de multiples réseaux : PEA Critt, Rhône-alpes agroalimentaire promotion (R3AP), centres techniques (CTCPA...), Agence du Développement Touristique, etc.



AUGMENTATION DES COTISATIONS DU RSI

Le gouvernement a modifié le dispositif de départ à la retraite pour longue carrière afin de permettre aux personnes ayant commencé à travailler avant 20 ans de bénéficier de leur pension de retraite dès 60 ans.

Pour financer cet élargissement de la possibilité de départ anticipé à la retraite, la cotisation vieillesse de base des artisans, commerçants et industriels passe du taux de 16,65 % à 16,85 % au 1^{er} novembre 2012.

À noter : elle sera ensuite réévaluée de 0,1 point aux 1^{er} janvier 2014, 2015 et 2016 pour atteindre 17,15 % à cette dernière date.

Suite à ce changement de taux en cours d'année, le Régime Social des Indépendants (RSI) indique qu'il ne procédera pas à une remise en cause de l'appel provisionnel de l'année 2012.

Sera appliqué, en revanche, un taux de 16,68 % (correspondant à la moyenne de l'ancien taux de 16,65 % calculé sur dix mois et du nouveau taux de 16,85 % calculé sur deux mois) sur les appels de régularisation de l'année 2012, peu importe que l'assuré ait exercé ou non une activité complète au cours de cette année. Le taux de 16,85 % sera appliqué dès l'appel provisionnel de l'année 2013.



LES ENTREPRISES DE RHONE-ALPES PRESENTES AU SIRHA

BATATA LA RÂPEE

Saint Genest Lerpt (42)

Batata la Râpée (50K€ de CA) est née d'une recette réinventée par le chef cuisinier Jean Claude Bos, fort d'une expérience de trente ans passés derrière les fourneaux. Batata la Râpée remet ainsi au goût du jour la traditionnelle râpée du Pilat, à partir d'une cuisson avec ou sans huile, dans une version prête à l'emploi. Fabriquée à base de pomme de terre râpée, proche de la féculé et non pomme de terre «paillasson», la Râpée de Batata se décline en une multitude de gamme, et sa recette est désormais brevetée. www.batata-larapee.fr

EPRI7 LOGISTIC

Toussieu (69)

Spécialisée dans le commerce de gros alimentaire, (1,5M de CA) elle propose uniquement à la vente des produits italiens en frais, secs et surgelés; des produits en provenance principalement du sud de ce pays et réputés pour leur qualité. Epri 7 Logistic travaille avec des producteurs qu'elle sélectionne sur la base critères de qualité sans concession.

Tél : 33 (0) 6 58 50 14 14

LE SALOIR - (01)

22 ch. de la Veyle 01310 SAINT REMY

Tél : 33 (0) 4 74 24 45 60

Créé en 1979 le Saloir de Saint Rémy (10M€ de CA, 3% à l'export) assure la distribution de produits carnés: charcuterie, sèche et cuite, charcuterie pâtissière, salades mais aussi viande sous vide et volailles. Des produits rigoureusement sélectionnés que la société commercialise auprès des clients traditionnels - bouchers, charcutiers, traiteurs - et de la grande distribution dans les régions Rhône-Alpes, Bourgogne et Franche-Comté. La société fait partie du G5, un Groupement d'intérêt économique (GIE) regroupant douze spécialistes de la distribution de produits de charcuterie, salaison et traiteur.

Tél : 33 (0) 4 74 24 45 60

MARQUE SAVOIE

Anney (74)

Ambassadrice des meilleurs produits des Pays de Savoie, la Marque Savoie est la gardienne de la richesse et de la diversité du patrimoine gastronomique savoyard.

Elaborée en collaboration avec les élus locaux, les syndicats de produits et les entreprises agro-alimentaires et de services, sa démarche est encadrée par plusieurs critères d'origine et de qualité. Apposée sur les produits agréés, la Marque Savoie est un véritable repère pour les consommateurs, une garantie lors de leurs achats. Sous la Marque Savoie, sont regroupés des produits issus du patrimoine savoyard, réellement fabriqués sur Savoie et Haute-Savoie qui privilégient les matières premières locales quand elles existent, encadrés par un plan de contrôle et subissant un contrôle annuel par un organisme certificateur externe La Marque Savoie s'est ouverte récemment aux restaurants afin d'en faire de véritables ambassadeurs des produits des Pays de Savoie. www.marquesavoie.com

LA DROME

La Drôme bénéficie d'une situation privilégiée le long d'infrastructures de communication de qualité. Tous les modes de transport et de communication sont présents : route (A7 et A49) ; fer (gare de Valence TGV) ; air (Lyon Saint Exupéry à 35 min en TGV) ; fluvial/fluviomaritime (port de commerce de Portes les Valence) ; numérique (fibre optique).

Pour contribuer au développement des activités, soutenir l'emploi et renforcer l'attractivité du département, la Drôme entretient et développe une dynamique d'innovation dans des thématiques à fort potentiel (agroalimentaire, aéronautique, énergie et environnement, matériaux composites, image animée...) s'appuyant sur des technologies de pointe. La Drôme est notamment partenaire de 9 pôles de compétitivité. Premier département bio de France, la Drôme jouit d'une qualité de vie exceptionnelle. Le dé-

partement allie le charme provençal à la proximité des stations de sport d'hiver et offre une palette variée de découvertes artistiques et culturelles. www.ladrome.fr / www.dromeco.fr

DAVID MICHAEL EUROPE SAS

26 500 Bourg les Valence (26)

www.dmflavors.com

Spécialiste des arômes et colorants naturels, DM EUROPE (CA 4,5M€, 55% à l'export) multiplie les innovations. Ainsi, la gamme de colorants naturels s'enrichit d'une série «spécial macarons». La société lance également une gamme baptisée DM Botanic, formulée à base d'ingrédients naturels d'origine végétale pour répondre à la demande de «clean label». Des formulations innovantes à base de mélanges d'huiles essentielles et destinées à la chocolaterie ont également récemment été mises au point par l'entreprise drômoise. Enfin, une gamme d'arômes naturels dédiés aux boissons apéritives, à base de vins et aux spiritueux vient compléter l'offre de DM EUROPE. www.dmflavors.com

SAS FRIGOULETTE

Beaufort sur Gervanne (26)

www.chocolats-frigoulette.fr

C'est à Beaufort, dans le parc régional naturel du Vercors que sont cueillies les plantes que Chocolat Frigoulette (CA 260K€) distille depuis plus de 20 ans, pour en faire les meilleures huiles essentielles : relaxantes, tonifiantes, énergisantes. Associées au chocolat, leurs vertus sont démultipliées. Lauréate «entreprise innovante prix Artinov» de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat en 2012, reconnue entreprise durable par le trophée Commerce Magazine, l'entreprise drômoise met un point d'honneur à enrichir régulièrement son offre. En 2011, elle a lancé le «chocolat capiteux», sans beurre, sans crème, ni graisse animales ou végétale. Chocolat Frigoulette est également la seule à proposer des produits chocolatés fabriqués à partir de fèves de cacao issues de plantation de «Sao Torrè». Très

qualitatives, ces fèves valorisent par ailleurs le travail des producteurs agissant au sein d'une véritable filière bio et équitable. www.chocolats-frigoulette.fr

SAS Robert BERANGER

Montoison (26)

Spécialisée dans l'élevage et l'abattage de cailles, l'entreprise Robert BERANGER / DROME CAILLES CA 2,5M€, 10% à l'export) a été reprise en juillet 2012, par Nicolas Guilhot et Frédéric Barnier, deux jeunes cadres dirigeants de l'agroalimentaire, originaires de Crest. Un nouveau départ pour cette entreprise, seul producteur de cailles du grand quart sud-est entre Perpignan, Nice et Dijon. La nouvelle équipe s'attache à mettre en place une démarche de qualité et de reconnaissance de produits régionaux en s'encrant dans une logique de «tradition moderne». En parallèle, les packagings et l'identité visuelle de l'entreprise vont adopter un nouveau visage. Et de nouvelles recettes sont annoncées très prochainement. www.dromecaille.fr

Distillerie OGIER

Moras-en-Valloire (26)

Entreprise familiale, située au nord de la Drôme des collines, la Distillerie Ogier (CA 800K€, 8% à l'export) transforme les fruits issus de ses vergers avec un cahier des charges très strict sur la sélection des fruits. L'ensemble des productions de l'entreprise s'attache à perpétuer une tradition ancestrale en s'adaptant au mieux aux innovations et nouvelles habitudes de consommation. Ses eaux de vie sont donc élaborées selon la charte du produit fermier et grâce à la distillation traditionnelle. Ses sirops sont 100% naturels uniquement élaborés à partir de fruits et de sucre, contiennent au minimum 55% de fruits et 25 % de sucre en moins que les produits industriels. Autant de spécialités qui désormais sont mises en valeur au sein d'une boutique de vente di-

COMITE R3AP: AU SERVICE DES ENTREPRISES

La Chambre Régionale d'Agriculture, la Chambre Régionale de Commerce et d'Industrie, et la Chambre Régionale de Métiers, ont créé en 1986 le Comité de Promotion R3AP, auquel se sont associés par la suite :

- Les syndicats professionnels : Association des Métiers de Bouche CGAD, Coop. de France Rhône-Alpes / Auvergne, Association Régionale des Industries Agro-Alimentaires ARIA .
- Le club des "adhérents" : qui rassemble les entreprises et les syndicats professionnels adhérents
- Des conseillers techniques : les Meilleures Ouvriers de France, la di-

rection régionale de l'Agriculture, l'Industrie, l'Artisanat, le Commerce Extérieure et la Consommation.

Le Conseil Régional Rhône-Alpes est le partenaire privilégié de R3AP depuis sa création. Il soutient chaque année son programme d'actions dans le cadre d'une convention d'objectifs.

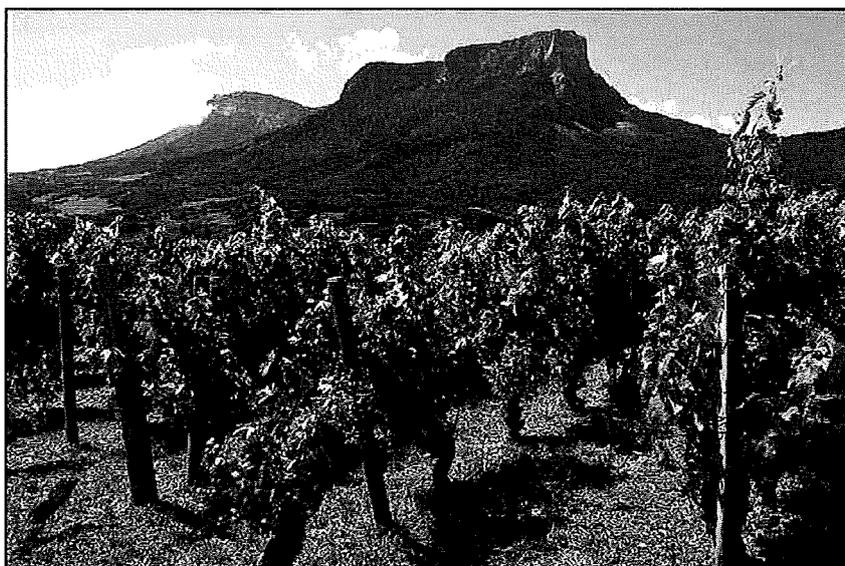
Les réseaux

Pour réaliser son programme d'actions, le Comité de Promotion s'appuie sur :

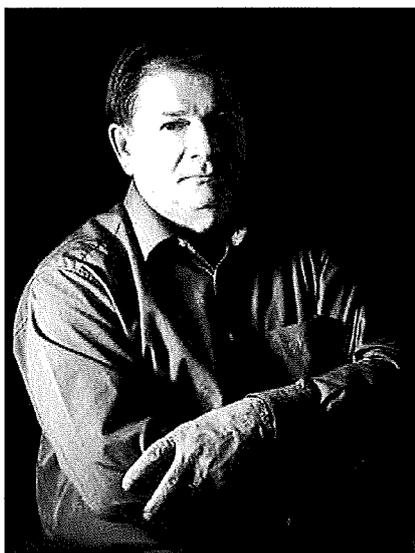
- Des réseaux locaux : les 33 Chambres de la région Rhône-

Alpes (de Commerce et d'Industrie, d'Agriculture, et de Métiers).

- Des réseaux nationaux spécialisés : les 22 comités de Promotion des régions françaises (FNCRA).
 - Des réseaux internationaux : UBIFRANCE, SOPEXA, ERAI.
 - Des partenaires privilégiés : la COFACE, UBIFRANCE, le BOCUSE D'OR et la COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE, avec lesquels le Comité de Promotion R3AP a signé des conventions de collaborations particulières.
- Et une forte intégration dans les tissus économiques professionnels et les médias régionaux, nationaux et internationaux.



© Région Rhône-Alpes Hervé Hugues



Pierre Martinet le Traiteur Intraitable © DR



Jean-Louis Mermet, Directeur général de Concept Fruits

347e55fc5a905001928b48f4a107c56902125b49819e315

recte qui a ouvert ses portes en 2012.
www.distillerie-ogier.fr

GESLER - Hotonnes (01)

Les abattoirs Gesler (CA 26,6M€) ont élu domicile dans un environnement à la fois protégé et proche des grands axes. Cette situation privilégiée a permis à l'entreprise de développer des installations exemplaires, respectueuses des normes en vigueur et peu impactantes pour les populations proches. Elle est ainsi dotée d'un circuit interne de recyclage des eaux usées, et d'une station d'épuration. Avec plus de 1000 m² d'infrastructures industrielles, la société produit principalement de la viande de bœuf, sous le Label Rouge Charolais Terroir, Saveurs du Boeuf et Limousin Blason Prestige son fer de lance, mais aussi des viandes de veau, de porc et d'agneau. Pour en garantir la qualité, les acheteurs de Gesler sillonnent les marchés aux bestiaux à la recherche des meilleures bêtes. Les produits de charcuterie occupent également une place de choix dans le savoir-faire de la société qui les décline en trois gammes, cuits, secs et crus.
www.gesler.fr

CDC Centrale de Charcuterie Saint Etienne (42)

La culture culinaire qui est celle de Centrale de Charcuterie (CA 8,4K€) depuis plus de 80 ans est d'abord fondée sur le respect de deux valeurs et de deux qualités : la saveur et le terroir. L'entreprise ligérienne propose des produits issus de viandes rigoureusement sélectionnées, puis transformés et élaborés selon un savoir-faire professionnel. Et elle fonde son action sur la notion de terroir, autrement dit, la relation entre une aire de production, des hommes, un savoir-faire et une tradition. C'est ainsi que CDC commercialise auprès d'une clientèle diversifiée une gamme large de produits maison. Des savoir-faire

de fabrication associés à une gestion logistique et commerciale directe car l'entreprise assure elle-même ses livraisons. Tél : 33 (0) 4 77 92 20 60

Biscuits HAFNER

Saint Galmier (42) www.hafner.fr

Depuis 1929, Hafner (CA13,7M€, 16% à l'export) perpétue, de père en fils, l'art du «prêt-à-garnir». Très attachée à son savoir faire artisanal, l'entreprise s'est ainsi taillée au fil des ans une solide réputation auprès des pâtisseries, hôteliers, restaurateurs en France mais aussi à l'étranger où elle est très présente. Depuis cet été, elle dispose d'une nouvelle corde à son arc. Hafner a en effet repris la marque Délices du Palais et les 65 salariés du site de Septeuil dans les Yvelines. Avec cette nouvelle unité, l'entreprise familiale de Saint-Galmier accroît ses capacités de production dans les pâtisseries industrielles prêtes à garnir.
www.hafner.fr

SOURCE PAROT

Saint Romain Le Puy (42)

Tél : 33 (0) 4 77 97 74 64

Fax : 33 (0) 4 77 76 06 34

www.parot.fr

C'est du cœur des Monts du Forez, que l'eau minérale gazeuse Parot (CA 15M€, 1% à l'export) puise ses richesses. Bicarbonate de sodium, calcium, potassium, magnésium, fluor... font d'elle une eau équilibrée en sels minéraux. D'abord dégazéifiée et déferrisée et ensuite regazéifiée avec son propre gaz, l'eau minérale Parot est une source de bienfaits depuis 1898. Depuis peu, la source ligérienne décline ses sodas Sélecto et Québec, d'autres spécialités de l'entreprise, en un nouveau format de 33 cl. Quant à la bouteille Parot en verre consigné, elle vient d'adopter un nouveau packaging. www.parot.fr

CHARLES FRERES - L'Etrat (42)

www.charles-freres.com

Créée en 1829, la société Charles Frères (CA 31M€, 20% à l'export) est aujourd'hui l'une des plus importantes sur le marché du boyau en France et à l'étranger. Des boyaux naturels aux boyaux artificiels, Charles Frères sélectionne des matières premières de grande qualité dans des abattoirs et/ou chez des fournisseurs qui assurent quotidiennement l'approvisionnement à partir de France et du monde entier. De l'acheminement à la transformation en produit fini dans ses ateliers de France et Maroc, chaque étape est placée sous le contrôle continu des spécialistes de Charles Frères. www.charles-freres.com

BONTOUT SA

Pont-de-l'Isère (26)

www.bontout.fr

Depuis la Drôme Provençale, Bontout SA (CA 20M€) sélectionne les meilleurs champignons partout à travers le monde. Cèpes, Girolles, Morilles et autres champignons sont ensuite transformés et conditionnés en conserve, surgelés ou déshydratés dans l'usine de la société. Un savoir-faire qui se décline également à travers deux autres offres : les Escargots et les Fruits rouges. Pour chacune de ses gammes, Bontout SA reste avant tout attentif à la qualité des matières premières et innove en matière de préparation et de conditionnement afin de devancer les besoins de ses clients, principalement la grande distribution, les Grossistes et les Industriels. A l'écoute des clients, mais aussi des fournisseurs, la société drômoise ne retient que les meilleurs produits avec des spécifications d'achats strictes qui sont gages d'un aspect séduisant et d'une saveur subtile. Ces deux critères guidant le développement de l'entreprise.
www.bontout.fr

SEM VALS - Vals-les-Bains (07)

Exploitée depuis plus de 400 ans,

l'eau minérale de Vals (CA 10,6M€) figurait en bonne place sur les tables des rois de France. Riche en oligo éléments, caractérisée par la finesse de ses bulles et sa minéralisation équilibrée, l'eau minérale de Vals est commercialisée sous les marques, Vals Vivaraise, Saint-Jean, Manon, Saint-Pierre en grande distribution, mais aussi auprès des grossistes entrepositaires de boissons pour les CHR. Par décret du Premier ministre en date du 13 février 2012, sont déclarées d'intérêt public la source d'eau minérale naturelle «Vivaraise», appartenant à la société des eaux minérales de Vals, ainsi que d'autres sources d'eau minérales naturelles utilisées pour le thermalisme et appartenant au centre hospitalier Paul Ribeyre, et situées sur le territoire de la commune de Vals-les-Bains (Ardèche). Il est ainsi attribué un périmètre de protection à ces sources. Cette reconnaissance permet de pérenniser le gisement d'eau minérale naturelle situé le périmètre en instituant des règles de sauvegarde dont la collectivité à la charge de faire appliquer.
www.eaudevals.com

BOYAUDERIE CHRISTIAN DUCLOS

Bourg-en-Bresse (01)

www.christianduclos.fr

Chez BCD (CA 4M€, 5% à l'export) on achète en gros boyaux et épices. Au sein de cette entreprise familiale où travaillent 6 personnes, chaque acte est accompli dans le respect de contraintes strictes de traçabilité, de garantie de fraîcheur et de conservation des produits. Installée à Bourg en Bresse, la Boyauderie Christian Duclos dispose également d'un magasin où ses clients peuvent prendre le temps de voir les produits et de bénéficier des conseils avisés de l'équipe commerciale de l'entreprise.

Prochainement, l'entreprise se dotera d'un nouvel outil de production grâce à l'achat d'un bâtiment industriel au sein duquel seront initiés de nouveaux procédés de travail des matières. De

quoi accompagner la croissance, sous le signe «du made in France», car chez BCD les produits sont fabriqués et transformés en France.
www.christianduclos.fr

**SARL Quenelles Lyonnaises
Desmaris - Toussieu (69)**

Au sein de la société Desmaris, tout le monde se met au service d'une seule bonne et noble cause : la quenelle, perpétuant ainsi une vieille tradition Lyonnaise. D'ailleurs, depuis quelques mois, l'entreprise a été labellisée «Entreprise du Patrimoine Vivant». Une nouvelle reconnaissance pour Desmaris qui en 2011 avait déjà obtenu le titre de «Maitre Artisan». Déclinée nature ou pur beurre, la quenelle Desmaris allie originalité des saveurs, mais toujours dans le respect de la recette de base traditionnelle de cette spécialité Lyonnaise et à partir de matières premières hautement qualitatives. www.desmaris.eu

GROUPE POPY

**Saint-Quentin-Fallavier (38)
Tél : 33 (0) 4 74 94 23 53**

Composé de cinq entreprises, le groupe Popy (CA33M€) s'est développé tant en interne que par des croissances externes, en ciblant des sociétés respectueuses des savoir faire et de la qualité. Un ensemble cohérent et complémentaire dans l'univers de la gastronomie et spécialement de l'andouillette, sa spécialité phare. Toutefois, le groupe est également positionné plus largement sur la fabrication de boudins, tripes et charcuteries. Restaurateurs, grossistes, RHD, cash & carry restent les cibles privilégiées de ce groupe isérois, qui compte désormais 220 personnes.
Tél : 33 (0) 4 74 94 23 53

**CHAMBOST - Tarare (69)
www.chambost.fr**

Depuis un siècle Chambost (CA 8M€, 4% à l'export) dans la fabrication de saucissons qui nécessitent un savoir-faire particulier, telles les grosses pièces comme la véritable Rosette de Lyon. Celles-ci doivent sécher au moins 2 mois avant d'atteindre leur maturité pour régaler les plus exigeants des gastronomes. Depuis 1997, c'est Jean-Claude Chambost, le petit-fils du fondateur qui perpétue la tradition familiale. Avec un souci constant d'évolution et de moderni-

sation de l'outil de production, il veille à conserver le lien avec le terroir et ses méthodes de fabrication traditionnelles afin de développer avec son équipe de nouvelles spécialités gourmandes. www.chambost.fr

**MARRONS IMBERT
AUBENAS (07)**

www.marrons-imbart.com

La société Marrons Imbert est spécialisée dans la transformation de châtaignes et marrons (800 tonnes) en pâte, crème, purée, marrons glacés et marrons confits au sirop. A la tête de l'entreprise, Stéphanie Nogier et son mari Alexandre travaillent toujours selon des recettes exclusives mises au point par Gustave Imbert fondateur de l'entreprise et arrière grand-père de Stéphanie. De cette exigence, naissent des produits d'une qualité gustative irréprochable, qui ravissent les gourmands et les professionnels bien au-delà des frontières nationales. Très présente à l'international, l'entreprise vient ainsi d'ouvrir une société d'importation au Japon, son premier marché hors des frontières. www.marrons-imbart.com

**PROVOL INDUSTRIE
Viricelles (42)**

www.provolindustrie.fr

Pour répondre aux exigences des professionnels de la restauration et de l'industrie, Provol (CA 2,7M€) industrie fait preuve de créativité et dispose d'un outil industriel performant. Spécialiste de la production de viandes cuites de volaille mais également de salades de museaux, Provol industrie étoffe ainsi régulièrement son offre. Dernièrement, la société a lancé les «émincés de poulet cuit saveur Tandoori et Asiatique». Ils peuvent être utilisés dans l'élaboration de sandwiches, de salades, de pizzas ou de quiches... mais également entrer dans la composition de repas ou de menus ethniques tels que poulet à l'indienne au riz basmati.
www.provolindustrie.fr

**SOPACEL
Corbas (69)**

Depuis 1989, SOPACEL (CA 26M€)

spécialiste de l'abattage et de la commercialisation de viande assoit son développement d'abord sur la sélection de bêtes, notamment du bœuf produit en Limousin par la Celmar, le

premier groupement de producteurs du Limousin, au cœur du bassin «Label Rouge du Limousin». Les veaux, agneaux et porcs sont également issus d'élevages où l'on respecte le bien être des animaux et où l'on pratique suivi sanitaire et nourrissage soignés. Implantée sur le site des abattoirs de Lyon et Saint Romain de Popey, Sopacel qui emploie une cinquantaine de personnes, possède son propre atelier de découpe et de transformation, lui permettant de satisfaire les besoins de ses clients. www.sopacel.fr

**Les Maisons du Goût / Actilait
Bourg-en-Bresse
www.lesmaisonsdugout.com &
www.actilait.com**

Actilait (CA 7,5M€,10% à l'export) est un institut technique agro-industriel, qualifié ITAI par le Ministère de l'Agriculture et de l'alimentation, qui développe depuis 27 ans une activité d'analyse sensorielle et marketing connue sous la marque Les Maisons du Goût. Les Maisons du Goût proposent des solutions sur mesure pour évaluer et comprendre la perception des consommateurs, caractériser et contrôler les qualités organoleptiques des produits fabriqués. Les prestations réalisées s'adressent à une clientèle très diversifiée : de la PME aux centres de recherche de grands groupes industriels, syndicats de produits, organismes certificateurs, centres techniques... Cette activité porte sur tous types de produits alimentaires et repose aujourd'hui sur son propre réseau de laboratoires d'analyse sensorielle situés en Rhône-Alpes, Bretagne et Ile-de-France.

**MARCHE DE GROS LYON CORBAS
Corbas (69)
www.marchedegroslyoncorbas.com**

Premier marché de gros français privé en fruits et légumes, le Marché de Gros de Lyon-Corbas (CA 300K€) commercialise 300 000 tonnes de marchandises chaque année et approvisionne plus de 2000 clients. Il regroupe plus de 80 opérateurs répartis au sein d'un carreau des producteurs et de deux bâtiments réservés aux grossistes. Figure exemplaire de la filière fruits et légumes, le Marché de Gros de Lyon-Corbas est engagé dans une démarche qualité et

traçabilité sous le label Fel'Engagement, procédure d'agrèage officielle validée par les autorités sanitaires françaises. Depuis l'an dernier, le Marché de Gros de Lyon Corbas a décidé de s'ouvrir au public à travers des visites du site qui ont lieu chaque premier jeudi du mois.
www.marchedegros-lyoncorbas.com

**TECHNOPOLE ALIMENTEC-SMTA
Bourg-en-Bresse (01)
www.alimentec.com**

Pôle technique dédié à l'agroalimentaire, Alimentec (CA 2M€) réunit près de 120 professionnels et s'organise autour de 4 métiers principaux : l'enseignement supérieur, la recherche, l'innovation et le service aux entreprises. Spécialisé dans l'emballage et la sécurité alimentaire, le Technopole Alimentec répond à la fois aux besoins des industriels de proximité, apporte des compétences de haut niveau dans les domaines de la recherche au plan national et européen, et met en réseau transformateur, fabricants d'emballages et équipementiers, distributeurs, scientifiques et enseignants. Depuis mars 2012, le technopole Alimentec propose aux porteurs de projets et industriels à travers le CETA (centre d'essais agroalimentaire) de nouveaux matériels et compétences pour réaliser des essais et pré-séries de la formulation à l'emballage.
www.alimentec.com

**SAINT JEAN
Romans (26)**

A Romans-sur-Isère, berceau de la raviole, Saint Jean (CA 46M€,1,2% à l'export) perpétue une tradition séculaire : celle de la fabrication de la raviole, une spécialité locale composée de pâte à la farine de blé tendre et farcie au comté, fromage blanc frais et persil. Le groupe constitué par les rachats successifs de fabricants locaux de ravioles s'est également diversifié dans la production de pâtes fraîches et de quenelles. Un ensemble au sein duquel l'innovation est permanente. Cette année, Saint Jean lancera un gratin de ravioles au saumon et fondue de poireaux. La société complètera également sa gamme à poêler avec les ravioles tomate et mozzarella bio et les ravioles légumes du soleil. La polenta à poêler conté et basilic viendra aussi étoffer l'offre de Saint Jean début 2013.
www.raviole.com

**FROMAGERIE DE L'ETOILE
St Just de Claix (38)****www.fromagerie-etoile.com**

Réunis sous la bannière du Groupe Fromageries de l'Étoile, les fromageries Étoile du Vercors, l'Étoile du Quercy, Le Chartrousin et Étoila ont pour objectif de répondre aux mêmes volontés de respect du savoir-faire de la fabrication des fromages de nos régions et d'extrême exigence en terme de qualité produit.

Frais ou affinés, au lait de vache, de chèvre ou de brebis, pour le repas ou l'apéritif, à consommer ou à cuisiner, les fromages proposées par le groupe Fromagerie de l'Étoile sont tous issus de la maîtrise d'un savoir-faire et l'amour des traditions. Leur renommée n'est plus à faire. Le Banon AOP, la médaille d'or.

www.fromagerie-etoile.com**VIGNOLIS
COOPÉRATIVE DE NYONS
Nyons (26) - www.vignolis.fr**

Vignolis, (CA 13M€, 10% à l'export) l'excellence de l'AOP NYONS (Olives noires et Huile d'olive vierge extra) et des vins de la Drôme Provençale (IGP Coteaux des Baronnies et AOC Côtes-du-rhône) L'Olive noire de Nyons, reconnaissable à sa couleur «bure de moine» et à sa peau légèrement fripée, et l'Huile d'olive de Nyons – premières productions oléicoles à avoir obtenu leur AOC dès 1994 – sont les emblèmes de la Coopérative de Nyons et de Vignolis, sa structure commerciale. La Coopérative de Nyons, qui regroupe plus de 1 000 adhérents - oléiculteurs et viticulteurs -, produit chaque année entre 800 et 1000 tonnes d'olives et quelque 60 000 hectolitres de vin (AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages, Vins de pays des Coteaux des Baronnies...). Elle s'attache aujourd'hui à élargir son offre Bio en

accompagnant la conversion en agriculture biologique d'une trentaine d'agriculteurs. **www.vignolis.fr**

**VALGOURMET
Valence (26)****Tél : 33 (0) 4 75 81 14 05**

Valgournet (CA 14 KE, 16% à l'export) commercialise tartes sucrées surgelées ; entremets surgelés ; feuilletés apéritif ; cakes salés ; pizza grand format

**PIERRE MARTINET
St Quentin Fallavier (38)
martinet@martinet.fr**

Personnage hors norme, Pierre Martinet (CA 140M€, 2% à l'export) a su s'imposer dans l'univers très convoité de la salade traiteur. Intraitable sur la qualité de ses matières premières, toujours en avance sur les recettes et les concepts de conditionnement, l'entreprise de Saint Quentin Fallavier dans le Nord Isère ne laisse rien au hasard et fait de l'innovation une tradition. Cette année, Pierre Martinet a mis au point «Les Farandoles de Pierre Martinet», une gamme de 3 références de «salades repas» qui mêlent salades et mini soufflés. En parallèle, le traiteur élargit ses gammes de smoothies de légumes avec un Gaspacho et il propose aussi une boisson à base de thé vert : le green tea, une boisson naturellement fruitée qui accompagne idéalement les salades. Enfin, Pierre Martinet réinvente les carottes râpées avec «mes tagliatelles de Carottes», un nouveau râpage pour une recette encore plus croquante. Et il les décline accompagnées de mini soufflés. **martinet@martinet.fr**

**LA BRESSE
Mezeriat (01)**

Depuis 1925, des générations de passionnés s'affèrent pour produire

jambons cuits, andouillettes, cochonnailles, produits de tête et autres spécialités. Pour exprimer ce savoir faire la Bresse (CA 16M€, 3% à l'export) prend soin de faire évoluer son outil de production. D'ailleurs, dans quelques mois, la société va s'équiper d'un nouveau site de production de 7000 m², implanté sur la commune de Servas. De quoi disposer de réels atouts pour poursuivre sa route et ravir les gourmets. **www.la-bresse-sa.com**

**CHOCOLATREE
Bons en Chablais (74)
04 50 82 55 90**

1er MOF Chocolatier, 1er Champion du Monde Pâtisserie, Pascal Brunstein crée avec Benoît Terris Chocolatree, (CA 3,2M€, 30% à l'export) décors en chocolat haut de gamme. La passion de Pascal donne le ton : la rigueur et la quête d'excellence (100% pur beurre de cacao) servent une créativité sans limite. Outre ses collections saisonnières, Chocolatree réalise sur-mesure les demandes de ses clients, artisans ou industriels, en France ou à l'étranger. Sur le SIRHA Chocolatree présente en exclusivité le chocolat lumineux : le décor change selon la lumière ambiante !
Tél : 04 50 82 55 90

**ARDECHE LE GOUT
Privas (07)**

Lancé en 2009, le Centre de développement agroalimentaire «Ardèche le goût» a pour vocation de gérer la marque qualitative «Goûtez l'Ardèche®» et d'aider les entreprises ardéchoises du secteur agroalimentaire à se développer et à promouvoir leurs produits. Sur ce sirha, les nouveaux produits agréés par la marque «Goûtez l'Ardèche®» et les chefs sélectionnés seront mis à l'honneur. De nombreuses animations jalonne-

ront ce rendez-vous, comme des ateliers «alliances mets et vins» animés par un maître sommelier, des démonstrations de professionnels, la présentation du concours Artinov, de la première IGP saucisson de France, de la «Picobox, la boîte à haut débit gustatif», d'un concept de restauration innovant et le lancement de l'appel à projet «la boîte apéro»... Huit entreprises de l'Ardèche ont par ailleurs choisi ce salon pour présenter leurs innovations sur l'espace orchestré par «Ardèche le goût», avec la Chambre d'agriculture, la Chambre de commerce et d'industrie et la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ardèche. www.ardechelegout.fr

FROMAGERIE GUILLOTEAU**Pélussin (42)**

La Fromagerie GUILLOTEAU (CA 45M€, 30% à l'export) propose une large gamme de fromages à pâte molle au lait de vache, de chèvre ou de brebis, agrémenté d'ail et de fines herbes ou encore persillé. Ils sont disponibles en portions individuelles, à la pièce ou à trancher pour répondre à tous les besoins.

La Fromagerie vous invite à découvrir les derniers nés de la gamme : le Pavé et le Fromager d'Affinois aux truffes ! Un mariage subtil entre la douceur du fromage et la finesse de la truffe noire du Périgord. D'autres saveurs inédites sont en préparation. A découvrir très prochainement. www.pavedaffinois.com

CHARLES CHOCOLARTISAN**Chazelles sur Lyon (42)**www.Patatartiner.fr

Pétillantes, croustillantes, au piment d'Espelette, les pâtes à tartiner mises au point par Charles CHOCOLARTISAN (CA 250K€) se déclinent en une multitude de saveurs. Et surtout, elles sont formulées selon une recette à base d'ingrédients naturels et sains, sans huiles de palme. La société ligérienne fabrique également des caramels beurre salé, et crème de speculoos, toujours à partir d'ingrédients bannissant l'huile de palme. www.Patatartiner.fr

LAITERIE DU FOREZ**Montbrison (42)**www.laitduforez.com ;www.version-originelle.com

Ce n'est pas parce que l'on travaille

une des matières premières les plus anciennes que l'on doit bannir l'innovation ! Partant de ce principe, Jérôme Pampagnin a déposé à la fin des années 60, le brevet d'invention de ce qui a révolutionné la restauration : la Faisselle. Le point de départ de l'aventure de la Laiterie du Forez. (CA 14,4M€) Installée à Savigneux dans la Loire, cette société poursuit sur sa lancée. Elle vient ainsi de sortir une nouvelle Faisselle avec un emballage en forme de pis de vache. Commercialisée sous la marque «Version Originelle, le meilleur du lait», cette Faisselle s'égoutte dans les pis et peut ainsi se déguster directement dans son pot. www.laitduforez.com ; www.version-originelle.com

HENRI RAFFIN**La Rochette (73)**www.raffin.com

Fondée en 1937, Henri Raffin (CA 25M€, 6% à l'export) est une entreprise familiale basée en Savoie dirigée par Georges Raffin, la 3ème génération. Au fil des années la société s'est spécialisée dans 4 familles de produits : les saucissons secs, les véritables jambons secs de Savoie, les saucisses et les terrines. Elle propose une large gamme de produits fabriqués dans le respect de la tradition autour de 3 axes : les spécialités du terroir de Savoie, les charcuteries bien-être et les produits d'exception. La PME savoyarde s'est imposée comme un véritable challenger sur le marché national, et revendique fièrement son titre de leader régional. Le secret de sa réussite repose sur la qualité de ses produits (médaille d'or au concours agricole Paris 2012 pour les jambons secs, le saucisson sec fumé et médaille d'argent pour les diots fumés), mais aussi sur sa dynamique d'entreprise, sa politique d'innovation, sa force commerciale et marketing. www.raffin.com

COOP VERCORS LAIT**Villards-de-Lans (38)**www.vercorslait.com

Reprise en 2003 par 68 producteurs laitiers du Vercors, la Coopérative Vercors Lait (CA 4,9M€, 2% à l'export) fabrique des fromages de terroir : bleu, du Vercors, de Sassenage, Saint Marcellin, Saint Félicien et autres spécialités. Son outil de production

dernier cri répondant aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, permet une fabrication traditionnelle qui préserve les saveurs de chaque fromage. En marge des spécialités traditionnelles, de nouveaux fromages viennent régulièrement enrichir son offre. www.vercorslait.com

SOCIÉTÉ NOUVELLE GAST**Corbas (69)****Tél : 33 (0) 4 72 28 45 73**

Au sein de cette maison lyonnaise renommée, la charcuterie est une première nature. Jambons, rôtis, langues en gelée, tête roulée, saucisses, saucissons à cuire, cervelas de Lyon, en pâté en croûte, saucisson brioché et tous les produits de la gamme choucroute, entre autres spécialités composent les gammes de la Société Nouvelle Gast (CA 13M€). Prochain lancement d'une gamme bio.

Tél : 33 (0) 4 72 28 45 73**LACHENAL LYON****Feyzin (69)****Tél : 33 (0) 4 78 70 01 03**

Créée en 1976, LACHENAL LYON fait sa spécialité de ses grands «classiques» que sont les andouillettes, les tripes cuisinées, le tablier de sapeur, le saucisson à cuire...

Mais il serait tout aussi impardonnable de ne pas goûter à ses craquillons, craquins, pallés lyonnais et autres salades traiteur (émincé de pied de veau, émincé de museau de bœuf et museau de porc, soyeux «émincé de tripe»), élaborés selon ses propres recettes dans son atelier de production au sud de Lyon.

La société LACHENAL LYON commercialise des produits sous la marque «LA TRADITION LYONNAISE» auprès des grossistes et des pros de la restauration.

Tél : 33 (0) 4 78 70 01 03**Atelier Patrick FONT****St Romain en Jarez (42)**www.patrick-font.com

Fils d'agriculteur, lui-même ancien arboriculteur et natif de St Romain en Jarez, Patrick Font (CA 950K€, 2% à l'export) produit des jus et nectars de fruits à forte expression depuis 1993. Il a également ajouté les jus de légumes à son offre haut de gamme. Toujours à la recherche de l'excellence et du goût, cette aventure le conduira au

Un SIRHA nouvelle génération grâce à une filière agro-alimentaire rhônalpine, diversifiée, structurée et volontariste

Plus que jamais tournée vers la qualité avec des métiers en mutation et des nouveaux métiers de la filière, l'édition 2013 du SIRHA marque un tournant important.

Diversifiée, parfaitement structurée, efficace, la filière agroalimentaire est entrée de plain-pied dans le XXI^e siècle, l'objectif est l'innovation pour conserver ses parts de marché, mais aussi vers l'export pour se développer et séduire l'international. Du petit producteur au distributeur, des transformateurs locaux aux industriels, la communication et la promotion de la filière agroalimentaire rhônalpine, portée par le comité R3AP, a su anticiper les défis à venir et constitue en cela un exemple pour l'ensemble du tissu économique de l'hexagone. La démarche inter consulaire au service des entreprises, qui caractérise le comité R3AP depuis sa création en 1986 porte ses fruits. Pensée pour fédérer l'ensemble des acteurs de la filière agroalimentaire rhônalpine en unissant les forces et compétences de chacun de ses

acteurs et de leurs représentants : chambre de commerce et d'industrie de région, chambre régionale d'agriculture, chambre régionale de métiers et de l'artisanat auxquelles se sont joints par la suite syndicats professionnels et conseillers techniques, le tout avec le soutien sans faille du conseil régional et en particulier de la direction régionale de l'agriculture.

«Chasser en meute»

En s'unissant dans l'action R3AP, le cluster ALLIRA, PEACRITT, ERAI, ont su anticiper et permettre à chacun, petits producteurs, grands industriels, transformateurs et commerces de proximité de «chasser en meute» dans une conjoncture économique difficile pour optimiser leur savoir-faire et leur talent. Et des savoir-faire et des talents la filière agroalimentaire rhônalpine en regorge. Très diversifiée qu'il s'agisse de secteurs d'activités, de tailles d'entreprises ou de positionnements géographiques, la filière jouit d'un potentiel incomparable. 1^{ère} région en AOC, 2^{ème} verger de France en

constante recherche de nouveautés. Ce potentiel, concurrence et enjeux économiques obligent, il convient de toujours plus le promouvoir et de l'optimiser, tel est l'enjeu de R3AP.

L'envie d'entreprendre qui caractérise les acteurs de la filière agro-alimentaire, doit être accompagnée, car cette filière doit aussi être préservée de contraintes réglementaires si complexes qu'elles constituent un carcan dont il est difficile de s'extraire. Moteur de l'économie en Rhône Alpes, la filière ne le sera pleinement que lorsque ces contraintes se transformeront en opportunité.

Le SIRHA salon international réservé aux professionnels, mais aussi vitrine de l'excellence du secteur réserve cette année encore des surprises. Plus que jamais R3AP sera à côté des entreprises, afin de réussir ensemble le plus beau des challenges à relever, celui de l'espoir en l'avenir.

Cameroun pour créer un partenariat avec Biotropical, producteur de mangue, ananas et fruits de la passion ou jusqu'en Sicile pour en tirer les meilleurs agrumes. Le respect du goût est la priorité de la maison. La sélection rigoureuse des fruits dans leur terroir d'excellence, le pressurage à froid et la souplesse de l'atelier d'une taille artisanale permet de travailler les fruits au mieux de leur maturité au rythme des saisons... Et d'ajouter régulièrement de nouvelles saveurs à la collection de l'Atelier artisanal. www.patrick-font.com

PLASSE SA

Jassans-Riottier (01)
01 480 JASSANS-RIOTTIER
www.cplasse.com

Faut-il parler d'amour ? En tout cas de respect des bons produits sans se tromper. Voilà l'état d'esprit qui guide Chantal Plasse (CA 4M€, 15% à l'export) et ses équipes depuis de nombreuses années : sélectionner les matières premières et les produits finis les meilleurs. Cette quête de qualité se décline chez Chantal Plasse à travers une gamme de charcuterie et de fromages, que cette amoureuxse du bon aime faire partager au monde entier. Discrète, Chantal Plasse fut pourtant une des pionnières en matière d'exportation de fromages et charcuterie vers les Etats-Unis. Depuis bien d'autres gourmets de la planète ont pu déguster avec bonheur des produits Chantal Plasse. Et la société Beaujolaise reste une valeur sûre en France. Patiemment, sa dirigeante sillonne la région Rhône-Alpes en quête du nouveau fromage qui saura ravir ses clients et lui permettre d'en conquérir de nouveaux. Et dans les ateliers, on s'affaire pour parfaire les recettes des saucissons et autre terrines. L'amour fait des merveilles ! www.cplasse.com

BRASSERIE BOURGANEL
Vals-les-Bains (07)
www.bieres-bourganel.fr

Il aura fallu plusieurs mois à Christian Bourganel (CA 1M€, 5% à l'export) et une collaboration avec l'Institut Français de Brasserie et Malterie de Nancy pour peaufiner son projet de

création d'une brasserie en Ardèche. Mais en 1997, les premières bières aux fruits de l'Ardèche voient le jour. Un véritable succès. Aussi en 2000, la Brasserie Bourganel s'installe à Vals les Bains et les saveurs se multiplient, toujours avec le même succès et toujours avec les deux mêmes passions : la bière et l'Ardèche ! Châtaigner, verveine, miel, marron, les arômes sont choisis avec goût et tous sont issus du terroir ardéchois. Et ils séduisent, en décembre dernier, la bière au nougat a été élue bière du mois à...New York ! www.bieres-bourganel.fr

SABATON
Aubenas (07)
www.sabaton.fr

Sublimer les saveurs de la châtaigne ardéchoise, Sabaton (CA 8M€, 50% à l'export) en a fait sa spécialité. Certaines seront glacées, d'autres transformées en crème, pâte ou purée, d'autres confites au sirop, mais toutes auront droit à bien des égards. Car chez Sabaton, fidèle aux recettes mises au point par Paul-Roch Sabaton au début des années 1900, seule la qualité prime. Ce qui n'empêche pas l'innovation. La société ardéchoise vient ainsi notamment de lancer une nouvelle recette de pâte et confiture de châtaigne d'Ardèche AOC allégée en sucre. www.sabaton.fr

TEYSSIER SALAISONS
St Agrève (07)

Si Teyssier Salaisons (CA 11,4M€, 5% à l'export) est installée au cœur des hauts plateaux de l'Ardèche, c'est parce que cet environnement parfois dur et cette nature encore intacte sont les deux meilleurs ingrédients pour un séchage et un affinage de qualité des jambons et saucissons. Les deux produits phare de cette maison ardéchoise où l'ont sait ce que qualité veut dire. Les distinctions l'attestent. Tout juste labellisée «Entreprise du Patrimoine Vivant», Teyssier Salaisons est la seule société ardéchoise à avoir été primée pour les produits de charcuterie lors du dernier Concours Général Agricole de Paris. Trois médailles d'argent lui ont été décernées pour son saucisson

sec «fin maigre», pour sa rosette à l'ancienne et pour sa terrine de canard aux olives. De quoi encourager l'entreprise à poursuivre sur cette lancée en innovant régulièrement, comme lors de ce Sirha où elle présente plusieurs nouveautés. www.teyssier-salaisons.fr

TERRE ADELICE
St Sauveur de Montagut (07)
www.terre-adelice.eu

Discrètement, mais sûrement, Terre Adélice (CA 1,9M€) a acquis une renommée hors pair sur le marché des glaces. Il faut dire que plus de 200 parfums composent actuellement son offre de glaces et sorbets, avec des saveurs originales. Les parfums sont de plus en plus souvent fabriqués en bio, car l'entreprise ardéchoise met un point d'honneur à s'approvisionner localement en produits frais et fabriquer ses spécialités glacées dans le respect de l'environnement. Et ce jusqu'aux emballages, choisis plus écologiques car en substituant le polystyrène par du carton pour la fabrication de ses pots, le glacier a réduit le poids de ses emballages de 37%. Terre Adélice a également choisi, pour ses bâches glacées, des boîtes cartons avec fenêtre en cellulose de bois. www.terre-adelice.eu

LAITERIE CARRIER
Vals les Bains (07)

Elle a emprunté son nom à une haute montagne ardéchoise l'Areilladou. Et elle en a fait une marque réputée de lait, fromages et yaourts. C'est au cœur de la Montagne Ardéchoise sur une terre volcanique que cette laiterie collecte sa richesse : le lait de vache et de chèvre qui pâturent sur ces haut plateaux dans des prairies préservées. Collectée avec attention, cette précieuse matière première est pour partie conditionnée au sein de la laiterie ardéchoise puis revendue en briques de lait pasteurisé ou UHT demi écrémé voire fermenté. Une autre partie est transformée en crème fraîche, fromages frais et demi frais et en yaourts au sein d'une unité de production moderne, et efficace. En marge de ses gammes traditionnelles, la Laiterie Carrier (CA 5M€) a

depuis 10 ans développé une offre «bio». Un nouveau vecteur de valorisation du lait savoureux qui trouve sa source au pied du mont Gerbier de Jonc. www.areilladou.fr

CONCEPT FRUITS
Davezieux (07)
www.concept-fruits.com

Le marron décliné sous toutes ses formes fait la réputation de Concept Fruits (CA 6,8M€, 25% à l'export) qui n'entend pas pour autant se reposer sur ses lauriers. Fidèle à ce fameux fruit ardéchois, la société innove en permanence. Elle lance, entre autres, de nouvelles recettes de tartinables, mélanges subtils de crème de marrons aromatisée avec d'autres spécialités locales telles que le nougat de Montélimar ou le miel de l'Ardèche. Pour les professionnels de la restauration et pâtisserie, Concept Fruits propose dans un packaging innovant une purée de marrons, une crème de marrons de l'Ardèche et deux nouvelles recettes de coulis de marrons au miel de l'Ardèche et à la Cannelle. www.concept-fruits.com

E FELNAT
St Andéol de Vals (07)
www.efelnat.fr

Spécialiste des fruits et légumes surgelés, à destination des professionnels de la restauration et des transformateurs de produits agro-alimentaires, Efelnat (CA 827K€) s'attache à sélectionner ses produits directement chez les producteurs, au cœur des filières. Durant cette année, elle déclinera ses purées de fruits et légumes surgelés en galets «portionnables», très pratiques à la mise en œuvre, et présentera notamment des purées de légumes originaux et oubliés (Topinambour, panais, potimarron, carotte jaune et blanche, navet jaune...), mises au point pour répondre au regain d'intérêt des chefs et des gastronomes pour ces produits. www.efelnat.fr

GLACES DE L'ARDECHE
Vals les Bains (07)
www.glacesmorand.com

Depuis 1995, Michel Morand (CA 1,1M€) confectionne glaces et sorbets riches en goût et en saveur. L'origine

des matières premières nobles et locales est un axe majeur du développement de l'entreprise dont les glaces sont réalisées à base de lait et de crème fraîche provenant du plateau ardéchois, de chocolat de l'entreprise Valrhona, de marrons de la maison Imbert, de fruits provenant de producteurs ardéchois. Autant dire que le bon est au rendez vous dans cette entreprise qui s'appuie sur des bases simples et réalistes : valeurs humaines et qualité des produits. Et se développe chaque année en créant de nouveaux parfums.
www.glacesmorand.com

SIBERT

Loyettes (01)

Tél : 33 (0) 4 78 32 70 23

Le spécialiste de la fabrication de boudins blancs et noirs (CA 5,5M€) vient de revoir sa charte graphique. Une initiative destinée à mieux mettre en valeur les nombreux produits proposés par cette société de l'Ain qui annonce également un agrandissement de son site de production situé à Loyettes. Avec ce nouvel outil de production, l'optimisation sera de mise pour produire dans le respect de la traçabilité des matières premières et des règles de transformation alimentaire.
Tél : 33 (0) 4 78 32 70 23

TOQUE DE FRANCE

Servas (01)

Le fabricant de plats cuisinés (CA 3,5M€) a le vent en poupe. Non content d'avoir modernisé son outil de production, il lance de nouvelles gammes. La première vise à spécialiser la société dans les plats cuisinés de terroir. Quant à la seconde, elle met les abats à l'honneur à travers des préparations concoctées avec grand soin. Tél : 33 (0) 4 74 52 76 22

FRUITIERE DE DOMESSIN

Panissage (38)

Tél : 33 (0) 4 74 88 27 66

La Fruitière de Domessin (CA 20,4M€, 2% à l'export) dispose d'un site de fabrication à Domessin en Savoie et d'un site d'affinage et de tranchage à Panissage en Isère.

Le lait est collecté dans son propre réseau de producteurs locaux et

transformé par des détenteurs d'un savoir faire fromager hors pair. La production de la Fruitière est répartie en fromages à raclette, en tomme et en tartiflette.
Tél : 33 (0) 4 74 88 27 66

FROMAGES DE SAVOIE

Thones (74)

Les prairies et alpages de Savoie et Haute-Savoie sont le berceau de 7 fromages fort appréciés de tous les gourmets et reconnus par des signes officiels de qualité Appellation d'Origine Protégée et Indication Géographique Protégée : l'Abondance AOP, le Beaufort AOP, le Chevrotin AOP, l'Emmental de Savoie IGP, le Reblochon de Savoie AOP, la Tome des Bauges AOP et la Tomme de Savoie IGP. Les acteurs des 7 filières concernées sont réunis au sein de l'AFTAIP (Association des Fromages Traditionnels des Alpes savoyardes), qui se veut la garante des valeurs communes aux 7 fromages et qui accompagne producteurs et fromagers dans la conduite de leur démarche qualité.
www.fromagesdesavoie.fr

STREET FOOD A LA FRANCAISE

Ecully (69)

www.streetfoodalafrancaise.com

Une nouvelle manière de se restaurer en cuisine de rue : Street Food à la Française (CA 140K€) met en valeur les produits locaux et le patrimoine régional. Présenté pour la première fois lors du dernier marché de Noël de Lyon, ce concept innovant est une véritable façon nouvelle de consommer sur le pouce les spécialités de la région Rhône-Alpes. Il a d'ailleurs obtenu le premier prix national Nutri-pole valorisant l'excellence alimentaire dans les métropoles.
www.streetfoodalafrancaise.com

LA MOZZARELLA

Montagny (69)

TEL : 33 (0) 4 72 24 23 23

La Mozzarella (CA 5,5M€) propose une large gamme de produits à destination des professionnels, spécialement des spécialités venues d'Italie. Le choix des matières premières est la pierre angulaire de la qualité des produits commercialisés par l'entreprise. Ses experts suivent les principaux légumes dès leur culture dans

les champs.

Cueillis au moment optimal de leur maturation, ils sont travaillés frais pour garantir l'excellence. Chaque matière première est choisie pour sa qualité variétale, son origine et/ou sa taille, afin de garantir la meilleure qualité possible, obtenue chez des producteurs qualifiés et fiables. TEL : 33 (0) 4 72 24 23 23

ATRIA

Soucy (69)

www.atria.fr

Atria conçoit et fabrique des produits culinaires frais, très simples d'utilisation, basés sur le principe qualitatif de la cuisine d'assemblage.

Atria anticipe ainsi sur les nouvelles tendances alimentaires et apporte de véritables solutions permettant d'obtenir très facilement et rapidement des produits «façon-maison». Son produit phare : Multidessert est la première préparation fraîche véritablement multifonction haute qualité & prête à l'emploi. Multidessert permet de réaliser de manière ultra simple et rapide une multitude de desserts qualitatifs et originaux : tartes sans cuisson ; mousses ; verrines ; pâtisseries et 1001 desserts en quelques gestes simples. Recette traditionnelle aux oeufs frais composée d'ingrédients nobles, Multidessert est sans colorant, sans conservateur et se décline en saveurs Citron, Chocolat, Vanille Bourbon, Framboise, Tiramisu, Amandine...
www.atria.fr

Fromagerie de la Drôme

Aouste sur Sye (26)

Tél : 33 (0) 06 74 40 85 07

Créée en 1987, la Fromagerie de la Drôme (CA 5,5M€,10% à l'export) compte aujourd'hui une douzaine d'employés. Forte de son succès à ses débuts avec le Picodon AOP, elle développe ensuite une large gamme de produit régionaux en mettant un point d'honneur au respect du produit et de la qualité. La Fromagerie de la Drôme propose une gamme de fromages de chèvre affinés, avec pour spécialités le Picodon AOP, une gamme de faisselles, connue pour sa fraîcheur naturelle, et une gamme de fromages de vache (Saint Félicien et

Saint Marcelin).

Tél : 33 (0) 06 74 40 85 07

LAITERIE COOP ETREZ BEAUPONT

Montrevel en Bresse (01)

www.laiterieetrez.com

Au cœur de la Bresse dans un environnement encore protégé, la Laiterie Etrez-Beaupont (CA 15M€,2% à l'export) créée en 1938, collecte et transforme du lait aux qualités gustatives préservées. Dotée d'une unité de production moderne, la Laiterie Coopérative Etrez-Beaupont conjugue rigueur, savoir-faire traditionnel et innovation, et technologies actuelles afin d'offrir au consommateur des produits naturels de qualité et hauts en saveur. Autant dire que la cinquantaine de salariés de l'entreprise apporte le plus grand soin aux opérations de transformation de ce lait afin d'en tirer le meilleur parti pour régaler les gastronomes. Pour Preuve l'obtention en 2012 de deux nouvelles AOC en Beurre et Crème de Bresse. www.laiterieetrez.com

Syndicat du Picodon AOP

Montéliet (26)

www.picodon-aop.fr

Producteurs de lait, fabricants de Picodon AOP, affineurs, coopératives, industriels agissent de concert sous la houlette du Syndicat du Picodon AOP pour promouvoir ce petit fromage de chèvre au goût subtil. Car le «Picadoux», comme on dit en langue d'oc, sait offrir un cœur tendre, un goût à la fois franc et subtil qui cache une note de noisette. Sous la forme d'un joli palet de 5 à 7 cm de diamètre et de 1,8 à 2,5 de haut, le Picodon dévoilent une pâte blanche ou jaune. Au cours de la période d'affinage, il se couvre d'une croûte fleurie à la couleur bleue et blanche. Sa texture fine, régulière et souple, peut apparaître agréablement cassante après un affinage prolongé. Avec ses 45 % de matière grasse minimum, le Picodon révèle toute la générosité de sa terre natale.
www.picodon-aop.fr

CRIEL Sud-Est

Lyon (69)

www.mirabelleetolga.com

Au sein du CRIEL Sud-Est, éleveurs, coopératives et industriels privés ont

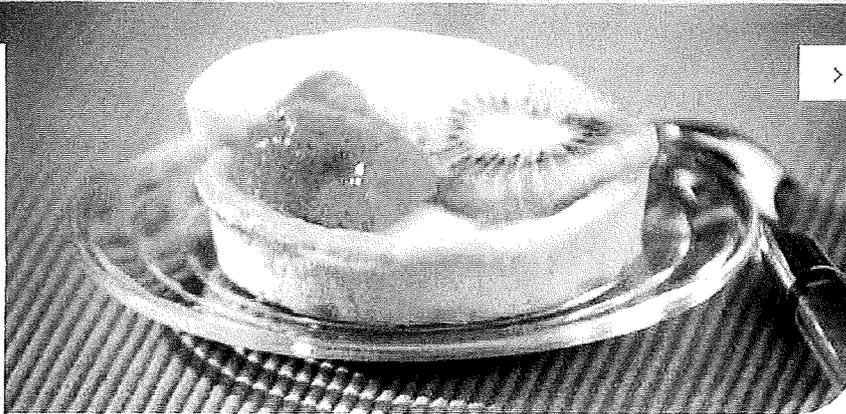
regroupé leurs forces pour se mettre au service du lait, des produits laitiers et des métiers du lait. Dans ce but, l'association défend et valorise les intérêts communs de ses trois familles constitutives sur tous les domaines d'activité de la filière : production, collecte, transformation, valorisation et commercialisation, avec un seul objectif : la qualité.

Du conseil aux acteurs de la filière à la communication auprès du grand public en passant par l'information sur l'élevage, les produits et autres spécificités de la filière, le CRIEL déploie de nombreuses actions ciblées. Sa présence sur le SIRHA est donc l'occasion de faire valoir une nouvelle fois le savoir faire de la filière lait mais aussi de lancer officiellement le nouveau site Internet. Cinq entreprises – AFTALP (Association des Fromages Traditionnels des Alpes Savoyardes) ; Laiterie coopérative d'Etrez ; Fromagerie de la Drôme ; Fruitière de Domessin ; Syndicat du picodon AOP - représentant plusieurs métiers seront ainsi présentes sur le stand du CRIEL Sud-Est dans le cadre de ce rendez-vous majeur de la restauration et de l'hôtellerie.
www.mirabelleetolga.com

**Nougat Diane de Poytiers
Montelimar (26)**

www.diane-de-poytiers.fr

Artisan nougater depuis trois générations, Diane de Poytiers (640K€, 5% à l'export) privilégie la tradition pour concocter ses nougats. Des nougats cuits selon le savoir faire artisanal dans un chaudron en cuivre pendant 2 heures environ sous la surveillance d'une personne contrôlant la température à laquelle cuit le sucre. Chez Diane de Poytiers, même l'emballage du nougat se fait à la main. La sélection de matières premières de qualité et l'utilisation de produits locaux comme le miel et les amandes permet à Diane de Poytiers de produire chaque année une cinquantaine de tonnes de nougat. Du nougat de Montélimar, tendre ou dur, bien évidemment, mais a aussi quelques spécialités maison, tels que le nougat au miel, le nougat aux fleurs de lavande ou encore le nougat aux figues, le cake de nougat...
www.diane-de-poytiers.fr

C'EST BEAU, C'EST BONDouceur
Fruits de saison
à vos pâtisseries

> LA RECETTE DE...

Yvan Baudoin
Pâtissier, maître artisan
à Vals-les-Bains
04 75 37 45 66
Sélectionné par la marque
Goutez [Ardèche]

© photoir

INGRÉDIENTS

Pour la pâte sucrée

- 200 g de beurre
- Une pincée de sel
- 75 g de sucre
- 1 jaune d'œuf
- 35 g d'eau
- 250 g de farine tamisée

Pour la crème pâtissière

- 2 jaunes d'œufs
- 65 g de sucre
- 20 g de farine
- 250 g de lait
- 1 gousse de vanille

500 g de fruits de saison
(kiwi, pomme...)**TARTE CORBEILLE DE FRUITS****Pour la pâte sucrée** monter ensemble le jaune d'œuf, le sucre, le beurre et le sel. Ajouter la farine tamisée et réserver au frais.**Pour la crème pâtissière** blanchir les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre, ajouter la farine. Porter à ébullition le lait avec l'autre moitié du sucre et la gousse de vanille, laisser cuire pendant 3 minutes et laisser refroidir.

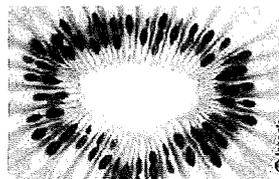
Ajouter le tout à la préparation.

Prendre la pâte sucrée, fonder un cercle, abaisser à 4 cm et cuire à 180 °C jusqu'à coloration. Après refroidissement, garnir la tarte d'un demi-centimètre de crème pâtissière et garnir de fruits de saisons d'Ardèche en faisant « chanter » les couleurs. Enfin, napper d'un peu de jus de pomme.

LE KIWI

Le kiwi est commercialisé en France depuis les années 1970, notamment en Ardèche.

La principale variété cultivée est le Hayward, le gros kiwi vert le plus connu. De nouvelles variétés se développent, comme le kiwi gold à la chair jaune plus douce ou les mini-kiwis. Les principales zones de production en Ardèche sont la basse vallée de l'Eyrieux, le bord du Rhône (Baix, La Voulte-sur-Rhône...), toute la zone qui descend de Vesseaux à Largentière ainsi



© photoir

qu'un petit secteur dans le nord Ardèche. Le kiwi pousse sur une liane qui peut atteindre 6 mètres de long par an. Il est possible d'en consommer de début novembre à mi-mai.

> LA PÂTISSERIE BAUDOIN

La pâtisserie est créée dans les années 1940 par Monsieur Corsi, puis reprise par Guy Baudoin. Son fils Yvan Baudoin, maître artisan, s'initie aux métiers de pâtissier, confiseur, chocolatier et glacier. Il se perfectionne dans les plus grandes maisons de Lyon. Son parcours professionnel lui permet de proposer aujourd'hui un choix digne des plus belles maisons françaises.

> LES FRUITS DE SAISON

Page réalisée avec Ardèche le goût et la chambre d'agriculture, plus d'infos sur <http://blog.ardechelegout.fr>Retrouvez les fruits de saison, les producteurs et distributeurs de kiwi sur www.ardeche-agroalimentaire.fr, mot clé « kiwi »



Recomposition inachevée

Deux ans après les soulèvements populaires de 2011, les sociétés arabes ont été profondément remodelées. L'image romantique et très occidentale de révolutions spontanées a jauni. Le réel est moins idéal... Et le réveil, plus brutal!

Si les vents révolutionnaires ont balayé des tyrans arabes du pouvoir, ils ont redonné force et vitalité aux bourgeois islamistes. Quand les nations se divisent, souvent les minorités se réveillent et en profitent pour se hisser vers le sommet. C'est ce qu'ont fait les Frères musulmans, en surfant sur l'absence de forces constituées et structurées au lendemain des Printemps arabes.

Le président égyptien, Mohamed Morsi, récemment élu et fortement chahuté ces derniers jours, sort de leurs rangs. En Tunisie, ils sont au pouvoir. Au Maroc, ils gagnent de l'influence. Et ils attendent leur heure en Syrie, en Jordanie...

Mais si l'islam politique a prospéré sur des terres brûlées, il peine à s'installer durablement. En Tunisie, en Syrie, en Égypte, au Yémen..., aucune personnalité d'envergure, sortie des rangs des partis islamistes, n'arrive à s'imposer. Les leaders manquent de légitimité et se frottent à la résistance de peuples -souvent jeunes- qui rejettent autant le nationalisme que l'islamisme. Née dans la crise, bercée par les nouvelles technologies, cette génération récuse toute forme d'idéologie. Elle réclame juste plus de démocratie, le revendique, le manifeste, avec raison et entêtement. Toutefois, on ne peut nier que cette demande s'articule plus ou moins difficilement selon qu'elle se greffe autour de clivages confessionnels (Iran, Liban), ethniques (Irak, Tchad) ou tribaux (Yémen). De leur côté, les islamistes résistent tout autant. Ils n'ont pas envie de lâcher ce qu'ils ont mis si longtemps à acquérir. Ils essaient de composer avec une population rétive, des pays occidentaux qui demandent des garanties et la montée d'un salafisme politique, incarné notamment par Al-Nour sur la scène égyptienne. Olivier Roy, politologue et spécialiste du monde arabe, s'interroge et nous avec lui: « *L'Islam politique est un échec. Et cet échec n'est-il pas intrinsèque à l'exercice du pouvoir?* ».

Quels nouveaux horizons se profilent donc en Orient? Islam politique, salafisme radical, retour des nationalistes, monarchie wahhabite, institution militaire, démocratie parlementaire... Les équilibres sont ténus. Et les positions floues: alliée des États-Unis, l'Arabie Saoudite finance les salafistes. Ces mêmes salafistes qui inspirent les djihadistes que les Américains et la communauté internationale combattent.

La recomposition de l'Orient est tout, sauf linéaire. L'Histoire avance, hors des leçons récitées, sur des chemins de traverse.



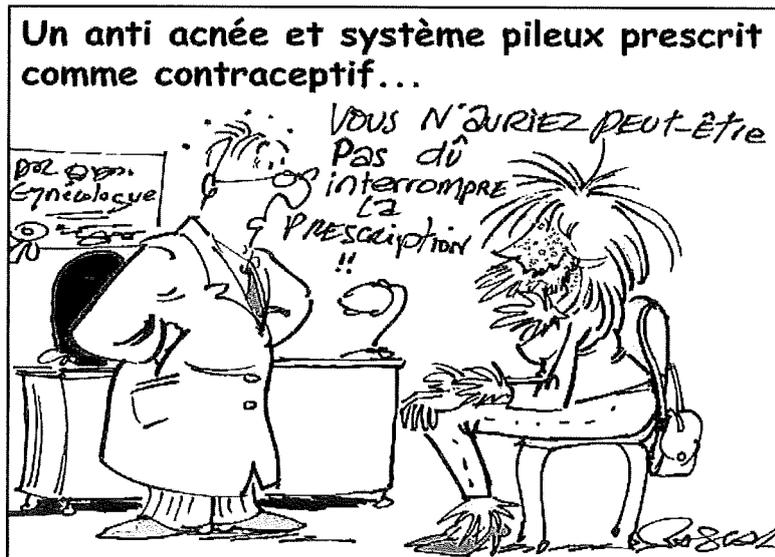
L'Ardèche bien représentée au Sirha de Lyon

Le Salon international de la restauration et de l'hôtellerie et de l'alimentation (Sirha) s'est déroulé cette année à Lyon Eurexpo, jusqu'au 30 janvier. Les professionnels et les visiteurs pouvaient glaner de nombreuses informations et recueillir de précieux conseils pour peaufiner un projet. A ce rendez-vous incontournable des professionnels de l'agroalimentaire, le département de l'Ardèche était bien représenté.



De nombreux produits innovants sur le marché du goût ont été présentés : l'amb'Beer, le dernier-né produit chez Bourganel (Vals-les-Bains), une nouvelle gamme Premium, EMILUM, châtaignes d'Ardèche AOC de Sabaton, la Pico.box du syndicat du Picodon AOC 26/07.

«Goûtez l'Ardèche» occupait un espace de 100 m², permettant, d'accroître la visibilité du département. Ce sont 25 entreprises dont 10 vigneron indépendants qui étaient présents à ce Sirha 2013. L'Ardèche étant d'ailleurs le département de Rhône-Alpes le mieux représenté ! Avec cet espace commun, de petites et moyennes entreprises ont pu participer. Ces entreprises de l'agroalimentaire créent des produits nouveaux, innovent avec des recettes, tout en respectant les traditions. A noter que la filière agro-alimentaire est le premier secteur d'emploi du département ardéchois.



ÉCHOS d'Ardèche

Revue de presse économique sur la vie des entreprises et leur environnement

N° 62 - février 2013

PAR LAURENT UGHETTO, VICE-PRÉSIDENT DÉLÉGUÉ AU DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE ET À L'EMPLOI

devenir et savoureux à goûter.

Un métier qui revient chaque jour, les professionnels ardéchois, grâce à leur créativité et aux synergies mises en place depuis longtemps en Ardèche.

S'il en fallait une preuve supplémentaire, au moment où nous imprimons, nous recevons qu'une seule et même nouvelle : c'est abattu sur les producteurs du département au salon de l'agriculture !

AGRICULTURE : INNOVER ENCORE ET TOUJOURS

Un rôle qui va passer et sera remplacé par les innovations et présentations qui se sont succédés sans interruption tout au long de ces cinq jours, et dont vous pouvez voir le détail en suivant ce lien :

Le soir, une maître d'œuvre de fabrication générale sur la messagerie, bien accompagné par l'ensemble des professionnels de l'agriculture ardéchois, a été invité à nous présenter les innovations qui ont été réalisées.

Un produit agricole, outre le fait qu'il soit au cœur des matières premières (et l'actualité est là pour nous rappeler de constater de visu) doit être en mesure de satisfaire tous les sens du consommateur. Ainsi, au regard, agréable à

- LE BIEN-ÊTRE EN RESSERSENT L'ÉCONOMIE
- CÉRAMIQUE DE FINANCEMENT DU CÔTÉ EN LIGNE
- CONJONCTURE PHONO-ALÈS OSEO
- LES SEMENCES, ENTREPRENEURS D'UN AUTRE TYPE
- UN FORTAUL DE LA RIPTURE CONVENTIONNELLE
- UN ANIS DU CÉFÉ SUR L'ÉFÉ
- DONNEES LOCALES - CARTES INTERACTIVES

- ARDÈCHE : LE PLAN DE NOUVEAUTÉS EN 2013
- LE PICCINO ACP DANS UN NOUVEL ÉCRIN
- BREVET UNIQUE EUROPÉEN
- BILAN 2012 ET PERSPECTIVES 2013 DE L'ARDÈCHE
- S&BA - GRAND PRIX DES INCIÉS
- ATELIER D'EXPERT

LE SIRHA DES ARDÉCHOIS EN QUELQUES CHIFFRES :

➔ 43 entreprises et producteurs ardéchois présents sur le salon - dont 25 sur le stand collectif créé sous le patronage d'Ardèche - le Sirha est 12 visiteurs sur le salon Place des Vins

➔ 100 m² d'exposition sur cet espace commun

➔ 65 000 ans de créativité et d'innovation

➔ 3 récompenses gagnées par les représentants ardéchois

➔ plus de centaines de visiteurs accueillis comme il se doit sur le stand !

Événement exceptionnel, organisation exceptionnelle : cette année le stand "Ardèche" était le résultat d'une mobilisation de moyens entre l'Inra-consulaire, Ardèche le grain et le Conseil général. Quand on parle de développement des synergies.



POUR TOUT RENSEIGNEMENT :

Andréa Oude-espérance
Tél : 04 75 65 73 20
Mail : ardèche.developpement@ardèche.fr
Site Web : <http://www.ardèche.fr/Economie>



> L'Ardèche au SIRHA



Le Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation a eu lieu du 26 au 30 janvier 2013 à Lyon Eurexpo.

Pour cette occasion, Ardèche le goût a mutualisé la participation de 8 entreprises et de 4 partenaires, sur une surface de 100m², alliant stands individuels d'entreprises et espace animations.

L'innovation était le fil rouge des animations, avec la présentation de plusieurs projets : invitation d'ambassadeurs ardéchois, présentation des IGP salaisons (saucisson de l'Ardèche et jambon de l'Ardèche), les démarches de restauration et signes officiels de qualité, présentation de la Picobox, dégustation d'alliances mets et vins, présentation de « l'Ardèche au menu », focus sur le concours Artinov, présentation de Cyb@rdèche et du portail

ardeche-agroalimentaire.fr, réception d'acheteurs (en restauration collective et d'enseignes commerciales) et mise en avant de la marque collective Goûtez l'Ardèche® à travers les chefs et les produits sélectionnés.

Les entreprises présentes : Brasserie Bourganet, Concept Fruits, Efelnat, Ets Sabaton, Laiterie Carrier, Les glaces de l'Ardèche, Salaisons Teyssier, Terre Adélice.

Les partenaires participants : le Conseil général de l'Ardèche, la Chambre d'agriculture de l'Ardèche, la CCI de l'Ardèche et la Chambre de métiers et de l'artisanat.

> L'agro-alimentaire ardéchois soutient la candidature de la grotte Chauvet Pont d'Arc à l'UNESCO



www.ardeche-agroalimentaire.fr

Portail actif multi-facettes



Dans le cadre du Pôle d'excellence rurale « valoriser l'excellence agroalimentaire ardéchoise », Ardèche le goût va baliser le territoire d'étapes savoureuses. Elles auront pour objectif de mettre en valeur les producteurs et transformateurs agroalimentaires ardéchois, qui ouvrent leurs portes et de faire découvrir les richesses et les savoir-faire spécifiques de notre département auprès de différentes cibles (groupes, familles, scolaires, individuels et clientèle UNESCO).

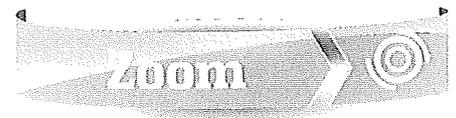
Vous êtes une entreprise agroalimentaire ardéchoise commercialisant des produits sous signe officiel de qualité (IGP, AOP, ...) ou marque collective (Goûtez l'Ardèche®) ?

Vous faites partie d'une charte de qualité d'accueil (charte d'accueil vigneron, vignobles et découvertes, visites d'entreprises en Rhône-Alpes (TISTRA) ...)?

Faites-vous connaître auprès du Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût » pour être identifié et faire partie de ces étapes savoureuses :

1. Inscrivez-vous sur le portail gratuit www.ardeche-agroalimentaire.fr
2. Renseignez les critères « oenotourisme », « visite d'entreprise » et « information grand public ».

ardèche
LE GOÛT



En 2013, devenez ambassadeur de la candidature UNESCO et de l'agroalimentaire ardéchois !

Soutenez la candidature UNESCO de la Grotte Chauvet Pont d'Arc, en vous inscrivant sur : www.lagrottechauvetpontdarc.org

Référenciez-vous sur www.ardeche-agroalimentaire.fr pour devenir une étape savoureuse ardéchoise.



Plus d'infos 

Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût »
04 75 20 28 08 - contact@ardechelegout.fr

www.chocoladdict.fr

Date : 02/02/13

Dans ma cuisine, des idées gourmandes spécial Chandeleur

par chocoladdict

Sauf si vous revenez d'une expédition dans l'Antarctique, que vous n'avez plus aucune notion du temps, il ne vous aura pas échappé qu'aujourd'hui nous fêtons la Chandeleur. Parce qu'il n'est pas interdit de manger des crêpes à d'autres moments de l'année, j'ai sélectionné des produits gourmands pour varier les plaisirs et les goûts toujours au rayon sucré :

- 1- Pâte à tartiner chocolat au lait caramel fleur de sel sans huile de palme, Bovetti
- 2- Coffret de sucres parfumés, Quais du Sud
- 3- Confiture Forêt noire cerise-chocolat, la cuillère gourmande
- 4- Pâte à tartiner au turrón, Almendoli
- 5- Farine de châtaigne, **Goûtez l'Ardèche** . Cela apporte une saveur différente à la pâte à crêpes à tester vraiment ! (et vous pouvez les marier avec une chantilly au chocolat par exemple)
- 6- Préparation Marlette à la farine d'épeautre. Si c'est aussi bon que le pain d'épeautre, c'est prometteur)
- 7- Confiture de pommes au cidre, Les délices de Camille
- 8- Confiture de fraise au champagne et confiture d'orange exotique (nouveautés), La chambre aux confitures

Bien entendu il y a mille et une autres façons de garnir vos crêpes : sucre et jus de citron (tout simple mais très efficace), noix de coco râpée, chantilly nature ou parfumée, fruits frais coupés en dés... et encore plein de possibilités pour la version salée.

Alors quelque chose qui vous tente ? des crêpes au programme ce week-end chez vous ?

Évaluation du site

L'auteur de ce blog diffuse des articles concernant le chocolat au sens large, ainsi que des chroniques de sa vie quotidienne.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 6

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

L'innovation à toutes les sauces sur le SIRHA

Publié le 1/02/2013

Le SIRHA, le salon International de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation, qui s'est tenu à Lyon du 26 au 30 janvier dernier vient de s'achever et l'Ardèche, encore une fois, s'y est brillamment illustrée! Non pas que nous ayons l'habitude ici de se vanter mais...franchement, pourquoi s'en priver! Un défilé de saveurs, un défilé d'innovations sur les cinq jours du salon! A saluer cette année la mutualisation du stand Ardèche le goût, par l'Interconsulaire, Ardèche le goût, et le Conseil général, cela afin de valoriser les initiatives de notre territoire dans le domaine agroalimentaire sur plus de 100 m2. Preuve que l'Ardèche a toute sa légitimité dans l'agroalimentaire, de nombreuses récompenses sont venues émaillées ce salon révélant encore à tout le talent des acteurs de notre territoire!

36 000 ans d'innovation, et ça continue...



Le Conseil général et l'Interconsulaire soutiennent la candidature Unesco de la grotte Chauvet-Pont d'Arc

photomaton « Chauvet » et un péneau « J'aime la grotte Chauvet Pont d'Arc » en mains, un beau sourire, un clic, un clic... et c'est dans la boîte! Vous obtenez en deux secondes une belle photo souvenir de votre passage. Un dispositif astucieux pour démultiplier l'intérêt des visiteurs, leur faire signer un bulletin de soutien à la candidature Unesco, et leur remettre un « bisouit grotto », création boulangère ardéchoise distribuée spécialement à cette occasion.

L'appel à projets Boit'Apéro lancé officiellement sur le Sirha

Le vice-président du Conseil général en charge de l'économie et de l'emploi, Laurent Ughetto, a lancé l'appel à projets « La Boit'Apéro ». Ouvert à toutes les entreprises ardéchoises de l'agroalimentaire – producteurs, transformateurs, restaurateurs –, ce nouvel appel à projets veut promouvoir la créativité et la qualité des produits et du savoir-faire ardéchois. L'innovation est le maître mot : gourmande et conviviale, la BOIT'APERÔ devra séduire le jury, puis le public autant par la qualité de son contenu que par l'attractivité de son packaging. Ce cahier des charges exigeant devait stimuler les synergies entre les acteurs du secteur, associer les savoir-faire pour créer une forte valeur ajoutée. BOIT'APERÔ est dotée de 10 000€ pour la production et la promotion de la boîite apéritif gagnante. Le projet retenu sera également valorisé comme produit ambassadeur, diffusé sur les événements et les hauts lieux touristiques ardéchois.

L'appel à projets sera publié dans les prochains semaines sur le blog <http://www.entreprendre.ardeche.fr>

Des initiatives innovantes présentées chaque jour...

Pour ce SIRHA 2013, la mutualisation était au rendez-vous : une innovation organisationnelle cette fois-ci entre le Conseil général, le Centre du développement agroalimentaire et l'Interconsulaire qui s'étaient unis pour proposer un espace collectif ardéchois avec différentes animations tout au long du salon.

Le programme d'animations était dense sur le stand Ardèche le goût!

Après le Conseil général samedi, c'était au tour de la Chambre de commerce et d'industrie de l'Ardèche sur le thème *L'innovation à du goût*, de présenter son programme expo agroalimentaire 2013 : les solutions d'identification, d'extraction-séparation et de valorisation des sous-produits agroalimentaires par Tmivotec et l'association Fédérale des producteurs de produits agroalimentaires avec les Toqués d'Ardèche, association des Maîtres Restaurateurs.



La présence de l'Ardèche sur le SIRHA était placée cette année sous le signe de l'innovation.

La journée organisée par le Conseil général de l'Ardèche était effectivement placée sous le signe de l'innovation et ce, à double titre. Tout d'abord, un clin d'œil à la candidature Unesco de la Grotte Chauvet-Pont d'Arc. L'Etat français venait d'annoncer la veille la sélection du dossier ardéchois pour le présenter au nom de la France à la candidature du Patrimoine français à l'Unesco.

Mais il n'était pas pour autant question de lâcher la pression : d'où le recours au



Le « Grotto Photo »

Ardèche le goût, le Centre du développement agroalimentaire de l'Ardèche, organisait un atelier « alliances mets, vins et bières » animé par Annie-Françoise Couzel, maître cuisinier et des démonstrations culinaires avec des chefs ambassadeurs, des démarches Goûtez l'Ardèche®, Maître Restaurateur et Logis.

La Chambre de métiers et de l'artisanat avait, elle, décidé de placer l'innovation au cœur de l'artisanat

avec la présentation de produits innovants par les lauréats du concours Artinov 2012. Un atelier « nouvelles technologies » était également animé par Cyb@rdèche Enfo, pour le dernier jour du salon, l'innovation était dans votre assiette, avec la présentation de la SCIC d'Ardèche & de Saison - ou et comment s'approvisionner en produits ardéchois ? - et l'Ardèche au menu : un concept « origine Ardèche » en restauration traditionnelle, par la Chambre d'agriculture de l'Ardèche.



1er et 3e Prix pour l'Ardèche au concours du meilleur vigneron-cuisinier

L'Ardèche bien représentée par les entreprises



Les Topics d'Ardèche, association des Maîtres restaurateurs ardéchois

L'Ardèche était dignement représentée sur le SIRMA avec 25 entreprises participantes, notamment les entreprises présentes sur le stand collectif « Ardèche le goût » : Brasserie Bourgnel, Concept Fruits - Etelmat, Ets Sabaton, Pâtisserie Carier, Les glaces de l'Ardèche, Saisons Teyslier, Terre Adélice.

Les autres entreprises ardéchoises sur le salon : le Syndicat du Picodon AOP, Crouetsud, Les Fermiers de l'Ardèche, Société des Eaux minérales de Vals, Clément Faugier, Marrons Inbert.

Et pour le vin IGP Ardèche, sur le Salon Place des vins :

L'UVCA - Vignerons Ardéchois, le Domaine de la Clapouze, le Domaine de Cassagnole, le Domaine de Couron, l'EARL Dupré et fils, le Mas de Bagnols, le Domaine Maritus Pradal, le Domaine de Peyre Bruno -

EARL la Croix Beaujeu, l'EARL Domaine du Grangeon, la GAEC du Mas d'Intras et le Domaine Benoît Salel

De nombreuses récompenses pour l'Ardèche !

L'Ardèche s'est encore brillamment illustrée sur le SIRMA en remportant de nombreux prix :

- le Grand Prix de la Restauration des Lycées Rhônalpins a été remporté par le lycée agricole Olivier de Serres avec le tandem formé par Valérie Thivola et Olivier Sonnes

- les équipes ardéchoises ont également tenu toutes leurs promesses pour le concours du meilleur « vigneron-cuisinier » : 1er prix pour l'Ardèche avec le tandem Raphaël Pommier du Domaine, Notre Dame de Cousignac à Bourg St Andréol, et Richard ROCLE de l'Auberge de Montleury à St Germain, et 3e prix avec Etienne Bécheras du Domaine du Fricuré à Aras, et Julien Asber du restaurant le Panoramic à Ozon

Encore un grand bravo à eux !

E27

prix ARTINOV Les Chambres des Métiers et de l'Artisanat en première ligne**J moins un pour le prix régional**

GUILHERAND-GRANGES Le 6 février 2013 consacrera-t-il l'excellence de l'artisanat ardéchois? Fabienne Munoz, l'énergique présidente de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat (CMA) de l'Ardèche dit «avoir confiance dans les chances des entreprises ardéchoises sélectionnées.» Elles sont quatre, tout comme dans la Drôme, qui concourent au prix Artinov régional. Elles seront 28 au total à espérer emporter ce trophée, symbolique de leur aptitude à innover. Quatre au final seront sélectionnées dans les catégories Innovation "Produit", "Métier", "Procédé de production", "Innovation technologie nouvelle/haute technologie". Initié par la CMA de l'Ain et repris par le réseau des huit CMA de Rhône-Alpes, le concours Artinov est un pur produit des chambres des métiers et de l'artisanat rhônalpines. Celles de l'Ardèche et de la Drôme s'appuient beaucoup sur le soutien technique du CRITT (Centre régional pour l'innovation et le transfert de technologie). Et le résultat est toujours enthousiasmant. «L'innovation dans l'artisanat est la conjugaison de la maîtrise d'un savoir-faire et d'une volonté de faire évoluer ces savoir-faire hérités du passé [] Les artisans ont perçu depuis longtemps l'importance de l'innovation dans leurs

métiers. D'une part, dans une perspective d'évolution et d'adaptation rapide pour coller aux réalités du marché, d'autre part pour rester compétitifs face à la concurrence», commente Fabienne Munoz. Un concours révélateur de pépites. Sous l'impulsion de sa présidente Fabienne Munoz (à gauche), et avec l'aide logistique de Cécile Greffe (chargée de développement économique), la CMA de l'Ardèche participe au concours Artinov, soutenue par le conseil général, le Centre de développement agroalimentaire, Cybardèche et la CCI. C'est d'ailleurs sous l'impulsion de sa présidente que la CMA de l'Ardèche s'est inscrite dans ce concours qui révèle les pépites de l'artisanat. «Notre remise de prix départemental a eu lieu le 29 novembre 2012 et l'on peut dire que cela a été un franc succès. Grâce à cette organisation départementale, des artisans figureront mercredi soir parmi le ghotu des entreprises artisanales de Rhône-Alpes», souligne la présidente de la CMA. Est-ce à dire qu'au moins une emportera le trophée régional dans sa catégorie? Fabienne Munoz sourit. «Je suis résolument optimiste sur les chances de nos candidats ardéchois d'emporter des satisfecit et un prix, tant la qualité et l'originalité de leurs innovations ont de sérieux atouts à faire

valoir pour l'emporter au plan régional.» Pour s'en convaincre, on renvoie le lecteur au bimensuel "Entreprises" joint au journal de ce jour, dans lequel un article est consacré à Cypack, un des quatre concurrents ardéchois. **REPÈRE** Huit candidats au prix Artinov. Lauréats départementaux, ils seront quatre candidats en Ardèche et quatre dans la Drôme à concourir au prix régional Artinov. Et les nominés sont: l'Ardéchois Cyriaque Petitjean et le Drômois Michel Lassalle (Catégorie Innovation produit), l'Ardéchois Croustisud et le Drômois Révia (Catégorie Innovation Métier), l'Ardéchois MT2 et le Drômois la SAS Frigoulette (Catégorie Innovation Procédé de Production), l'Ardéchois Artec System et le Drômois Dracula Technologie (Catégorie Innovation technologie nouvelle et haute technologie).

- : Marie-Noëlle CACHERAT

Mirabel

CONCOURS / Deux équipes ardéchoises figurent sur le podium du concours du meilleur vigneron cuisinier qui s'est déroulé au Sirha¹ la semaine dernière.

Deux vignerons ardéchois brillent en cuisine



Les trois équipes ardéchoises. De gauche à droite : Julien Astier et Etienne Becheras, Richard Rocle et Raphaël Pommier, Philippe Benoît et Pierre Mollier.

Les trois équipes ardéchoises. De gauche à droite : Julien Astier et Etienne Becheras, Richard Rocle et Raphaël Pommier, Philippe Benoît et Pierre Mollier.

Raphaël Pommier, vigneron du domaine Notre dame de Cousignac à Bourg-Saint-Andéol, épaulé par le chef de l'Auberge de Montfeyru, Richard Rocle, remporte le premier prix. En troisième place, on retrouve Etienne Becheras, du domaine Le Prieuré d'Arras, associé à Julien Astier, second du restaurant le Panorama à Ozon. A noter aussi dans les huit équipes concurrentes, la participation d'une troisième équipe ardéchoise, composée de Pierre Mollier du Mas de Bagnols à Vinezac et de Philippe Benoît, du restaurant la Bastide du Soleil.

Bœuf carotte à l'étouffé

Pour cette deuxième édition, le thème imposé était la « bistronomie » et le produit incontournable, la viande. Il s'agit de faire du vigneron, coaché par son chef restaurateur, de réaliser le meilleur accord met et vin. Seul aux commandes du fourneau pendant trois heures : le vigneron. Le chef n'était autorisé qu'à intervenir oralement. Raphaël Pommier, concourait pour la seconde édition. En 2011, il s'était classé quatrième et s'était promis, avec son coach Richard Rocle d'atteindre la première marche du podium. Ils l'ont remporté en proposant un bœuf carotte à l'étouffé accompagné de son tartare de bœuf épicé enlacé de carottes, présenté avec un côtes-du-vivarais rouge du domaine Notre dame de Cousignac. Etienne Becheras et Julien Astier, qui participaient tous deux pour la première fois au concours ont eux misé sur l'agneau avec un baron d'agneau farci servi avec un saint-joseph rouge du domaine Le Prieuré d'Arras. L'équipe de Vinezac, Pierre Mollier et Philippe Benoît, concourait autour d'un carré de biche croustillant de châtaignes, sauce au chatou, servi avec un chatou du domaine Le Mas de Bagnols. De belles propositions qui démontrent que les terroirs d'Ardèche sont riches de leurs vins, de leurs produits, mais aussi de leurs cuisiniers !

S.Sabot

¹ salon mondial de la restauration et de l'hôtellerie qui s'est déroulé à Lyon du 26 au 30 janvier 2013.



41 participants se sont affrontés lors de l'épreuve de taille.

TAILLE DE VIGNES / Le concours de taille de vignes, organisé par les Jeunes Agriculteurs du canton Rhône Coiron, le 30 janvier dernier sur le domaine du Pradel, a remporté un vif succès.

Un concours qui monte en puissance

Félicitations ! Félicitations aux participants bien sûr, mais aussi aux organisateurs du concours de taille de vignes qui prend, d'année en année, une véritable ampleur ! 41 participants : 30 dans la catégorie « étudiants » et 11 dans la catégorie « professionnels ». C'est un record ! Les Jeunes Agriculteurs du canton Rhône Coiron, organisateurs de l'événement, peuvent être fiers, d'autant plus que chaque concurrent est récompensé grâce à la participation de nombreux partenaires. De l'ampleur, ce concours en prend aussi de par son programme. Il devient une véritable journée dédiée à la viticulture. Les participants ont en effet été invités à suivre une dégustation de vins ou, pour les étudiants, une initiation au goût. L'après-midi s'est même poursuivi par un exposé sur le plan Ecophyto et une démonstration de broyeur de sarments de vignes (voir compte-rendu dans une de nos prochaines éditions), organisée par la FDCuma de l'Ardèche. Une belle journée d'échange et de partage autour de la filière qui, n'étant pas coutume, fut même accompagnée d'un beau soleil et de températures clémentes. « Quelle bonne idée d'avoir conservé ce concours

et de l'embellir chaque année », a déclaré Jérôme Burcq, directeur de l'EPLFPA² Olivier de Serres. Des propos soutenus par l'ensemble des élus et professionnels présents ce jour-là. Chacun en a d'ailleurs profité pour rappeler les enjeux de la filière, notamment dans le domaine de l'installation. André Mercier, président de l'Uvica - Vignerons Ardéchois, a annoncé qu'une commission installation venait d'être créée au sein du groupe afin de favoriser les installations viticoles dans la coopération³. Mathieu Arnaud, secrétaire général de Jeunes Agriculteurs Ardèche, a ajouté que le syndicat jeune travaillait aussi sur ce thème, « faisons en sorte de redorer le blason de la coopération », a-t-il précisé. Jean-Paul Roux, conseiller général délégué à l'agriculture, a quant à lui rappelé que l'instance départementale venait de voter son budget et que comme précédemment, une enveloppe de 370 000 euros était allouée aux installations agricoles, toutes confondues.

Résultats du concours

Après les discours, place aux résultats ! Le concours consistait à tailler manuel-

lement des vignes en cordon de royat. Les candidats étaient jugés à la fois sur l'exécution de la coupe, la technique utilisée, la position et la vitesse. Au final, c'est Jean-Luc Vialle qui a remporté le challenge Robert Dutrut [catégorie « professionnels »] et Frédéric Vasco celui de Damien Roux [catégorie « étudiants »]. Comme les deux années précédentes, le vainqueur de la catégorie « professionnels » s'est vu remettre un sécateur électrique, offert cette année par les concessionnaires Laville, Chalan et Sicoit. En recevant son prix, Jean-Luc Vialle a souhaité indiquer : « Aujourd'hui, je suis très fier de voir que j'ai su transmettre ma passion, notamment grâce à la sixième place d'une de mes salariées et à la troisième place dans la catégorie « étudiants », de Camille Laroumet, actuellement en stage sur mon exploitation. Ma fierté est plus là que dans ce prix qui me revient ». Un beau discours, rempli de perspectives positives pour la filière viticole, preuve en effet qu'elle passionne encore. ■

C. Penet

¹ A titre indicatif, l'année dernière, le concours avait rassemblé 28 participants, toutes catégories confondues.

² Etablissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricole.

³ Lire l'interview de Cyril Jaquin à ce sujet, dans notre édition du 24 janvier 2013.



Credit photo Arnaud & Coiffé

Le 1^{er} prix, un bœuf carotte à l'étouffé accompagné de son tartare de bœuf épicé enlacé de carottes, présenté avec un côtes-du-vivarais rouge du domaine Notre dame de Cousignac.



Credit photo Arnaud & Coiffé

Le 3^e prix, un baron d'agneau farci servi avec un saint-joseph rouge du domaine Le Prieuré d'Arras.



Les lauréats des deux catégories.

Le podium

- Catégorie « professionnels » [challenge Robert Dutrut] :
- 1^{er} : Jean-Luc Vialle
 - 2^e : Michel Laffont
 - 3^e ex aequo : Marc Arnaud et Justine Darlix
- Catégorie « étudiants » [challenge Damien Roux] :
- 1^{er} : Frédéric Vasco
 - 2^e : Jérôme Cominotto
 - 3^e : Camille Laroumet ■

Lyon

BILAN / Le salon mondial de la restauration et de l'hôtellerie a été l'occasion de mettre en avant les productions ardéchoises. Récit en images.

L'Ardèche au coeur du Sirha

Pour cette édition 2013 du Sirha, le centre du développement agroalimentaire de l'Ardèche, Ardèche le Goût, a coordonné un espace d'animation dynamique, vitrine du savoir-faire des chefs cuisiniers, des entreprises agroalimentaires et des partenaires institutionnels du département.



Le Sirha a été une belle occasion de soutenir la candidature de la grotte Chauvet Pont-d'Arc pour son classement au patrimoine de l'Unesco. Les présidents des chambres consulaires (Jean-Luc Flaugère pour la chambre d'agriculture, Fabienne Munoz pour la chambre de métiers et de l'artisanat et Jean-Paul Poulet pour la chambre de commerce et d'industrie), accompagnés de Jean-Paul Roux et Laurent Ughetto, élus du conseil général, en charge respectivement de l'agriculture et du développement économique, ont défendu les couleurs de la grotte Chauvet. L'ouverture de l'espace de restitution en 2014 devrait avoir des retombées économiques importantes pour le territoire.



Les restaurateurs de la marque «Goûtez l'Ardèche» ont présenté un panel de leurs savoir-faire et une belle mise en bouche autour des produits ardéchois.



Le 30 janvier, la chambre d'agriculture de l'Ardèche était présente sur le Sirha. Elle a notamment accueilli les gestionnaires et chefs de cuisine des collèges et lycées d'Ardèche qui avaient fait le déplacement sur le Sirha avec le conseil général. L'occasion de leur présenter le projet «D'Ardèche & de saison» pour utiliser davantage de produits ardéchois dans la restauration collective.



Jean-Luc Flaugère, président de la chambre d'agriculture, a pu échanger avec Hervé Sautignac, président du conseil général sur les enjeux du projet «D'Ardèche & de saison» pour la reconquête des marchés locaux.

✓ En savoir plus : <http://www.ardechelegout.fr>

La redevance pour pollutions diffuses

LES AGENCES DE L'EAU

Publi-reportage

Qui est concerné ? A quel titre ? Quelles obligations ?

Une redevance en vigueur depuis 2008, étendue en 2012

La redevance pour pollutions diffuses est perçue depuis l'année 2008 sur les ventes de produits phytopharmaceutiques. Elle sert à financer les programmes d'intervention des agences de l'eau et les mesures visant à réduire l'usage des pesticides dans le cadre du plan Ecophyto 2018.

Jusqu'à l'année d'activité 2011, le distributeur/vendeur de produits phytopharmaceutiques était le seul redevable de la redevance pour pollutions diffuses et devait déclarer le bilan annuel de ses ventes à l'agence de l'eau.

Depuis l'année 2012, les acquéreurs de produits deviennent redevables s'ils se fournissent auprès d'une personne n'étant pas elle-même redevable, en application du nouvel article L.254-3-1 du code rural.

Les achats de produits phytopharmaceutiques à l'étranger par les agriculteurs désormais concernés

Le dispositif de redevances intègre donc, à compter de l'année d'activité 2012, les ventes de semences traitées au moyen des produits phytopharmaceutiques. De plus, en cas d'achats de produits ou de semences traitées à l'étranger, les trieurs à façon et les agriculteurs deviennent également redevables et sont soumis dans ce cadre à une obligation de transmission à l'agence de l'eau d'un bilan de leurs achats à l'étranger.

| | QUI EST ASSUJETTI ? (celui qui supporte le coût de la redevance) | QUI EST REDEVABLE (celui qui reverse la redevance) ? Qui a l'obligation de tenir le registre ? | QUI DECLARE A L'AGENCE DE L'EAU ? Quelle est la prochaine échéance ? |
|--|---|--|---|
| DISTRIBUTEUR DE PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES établi en France | L'agriculteur | Le distributeur | Le distributeur AVANT LE 1 ^{ER} AVRIL 2013 sur ses ventes 2012 |
| AGRICULTEUR IMPORTATEUR DE PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES en France | L'agriculteur | L'agriculteur | L'agriculteur AVANT LE 1 ^{ER} AVRIL 2013 sur ses achats 2012 |
| DISTRIBUTEUR DE SEMENCES TRAITÉES établi en France | L'agriculteur | Le distributeur de semences traitées | Le distributeur AVANT LE 1 ^{ER} AVRIL 2013 sur ses ventes 2012 |
| TRIEUR À FAÇON (applicateur en prestation de service) établi en France | L'agriculteur | Le trieur à façon | Le trieur à façon AVANT LE 1 ^{ER} AVRIL 2013 sur les produits appliqués en 2012 |
| AGRICULTEUR IMPORTATEUR DE SEMENCES TRAITÉES (ou commercial de semences traitées) établi en France | L'agriculteur | L'agriculteur | L'agriculteur AVANT LE 1 ^{ER} AVRIL 2013 sur ses achats en 2012 |

Quelles sanctions en cas d'absence de déclaration ou de tenue du registre ?

L'absence ou le retard de déclaration de redevance pour pollutions diffuses conduit à l'application d'une majoration du montant dû. Les personnes qui ne tiennent pas le registre ou ne transmettent pas leur bilan s'exposent à une contravention de 4^{ème} classe.

Votre déclaration

En application de la loi de finances rectificative pour 2010, l'Agence de l'Eau Artois-Picardie a été désignée afin de prendre en charge la gestion mutualisée de la redevance pour le compte de toutes les agences de l'eau, à compter du 1^{er} janvier 2012 : tous les redevables dont le siège est situé en métropole lui adresseront désormais leur déclaration sur le site <http://redevancephyto.developpement-durable.gouv.fr>.

Pour tout renseignement sur la déclaration à effectuer à l'Agence de l'Eau Artois-Picardie avant le 1^{er} avril 2013, vous pouvez vous adresser au Service Redevances par téléphone au 03.27.99.90.99 ou par mail à phyto@eau-artois-picardie.fr muni de votre n. SIRET.

Dans le cas d'une première déclaration, vous devez au préalable vous déclarer à l'Agence de l'Eau Artois-Picardie pour obtenir vos identifiant et mot de passe.

Les éléments de votre déclaration peuvent faire l'objet d'un contrôle par l'Agence afin de vérifier l'exactitude du montant de redevance versé.

AGENCE DE L'EAU ARTOIS-PICARDIE



Lettre hebdomadaire d'information
des collaborateurs de la Chambre d'Agriculture de l'Ardèche

Dans ce numéro :

- Aides 2013 de FranceAgriMer pour la filière PPAM
- Aides du PIDIL - bilan 2012
- Newsletter Formation
- Ça bouge à VEC !

▫ Aides 2013 de FranceAgriMer pour la filière PPAM

FranceAgriMer soutien financièrement le développement et l'organisation de la filière des plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM) au travers de plusieurs dispositifs. Ces aides peuvent bénéficier aux organismes à caractère collectif

(coopératives, groupements...) ou directement aux opérateurs individuels pour aider à la mise en oeuvre de leurs actions. Voici quelques exemples d'actions qui peuvent être aidées : aide aux investissements pour la production et la première transformation sur les exploitations (aide individuelle, Cuma également éligibles), aide aux investissements des entreprises pour la transformation des PPAM (individuelle), actions concernant les démarches sous signe de qualité (collective), promotion (collective)... La date limite de dépôt des dossiers est fixée au 1er avril ou au 1er mai selon l'aide demandée.

Plus de précisions et liste des pièces à fournir disponibles sur le site www.franceagrimer.fr, rubrique "aides" et onglet "filiale des plantes à parfum, aromatiques et médicinales".

Renseignements : Renaud Pradon

▫ Aides du PIDIL - bilan 2012

9 demandes d'aides PIDIL (Programme pour l'Installation et le Développement des Initiatives Locales) ont été instruites et validées en CDOA pour un montant total de 14 146 €. Ces crédits ont contribué à l'installation de 6 jeunes agriculteurs et ont bénéficié à 8 cédants.

L'action la plus sollicitée est l'aide au bail, au bénéfice du propriétaire bailleur (aide de 250 € par ha pondéré). Elle a permis de primer 94 ha au total, loués par bail à ferme à ces 6 agriculteurs,

dans le cadre de leur installation.

La Chambre d'agriculture a un rôle d'information générale sur ce programme. Elle sensibilise et informe collectivement et individuellement les bénéficiaires potentiels de ces aides publiques, afin de faciliter le renouvellement des générations. Elle assure également la coordination de ce programme.

Renseignements : Jérôme Le Bellégo

▫ Newsletter Formation

La dernière newsletter de la campagne formation 2012-2013 est partie ce mardi aux agriculteurs et jeunes en cours d'installation pour annoncer les 10 formations qui démarrent prochainement. Quel bilan tirer de cet outil de communication ? Trois newsletters ont été adressées cet hiver, le 4 décembre, le 29 janvier et le 12 mars à un fichier d'environ 1200 agriculteurs et 200 personnes en réflexion d'installation. Selon les envois, entre 550 et 700 personnes ont ouvert le mail, soit un taux d'ouverture de 40 à 50 %. Entre 100 et 170 personnes destinataires ont cliqué sur un lien vers une des formations présentées sur synagri soit un taux de 8 à 14 % de clicks.

A voir/A lire/A faire :



Le dépliant Miam Miam 2013 est arrivé !

Le dépliant Miam Miam 2013 est à votre disposition si vous cherchez les bonnes adresses de marchés, de magasins, de restaurants et de manifestations jouant la carte du «manger local et de saison».

Renseignements :
Ardèche le goût

Au total, on peut estimer à une cinquantaine le nombre de pré-inscriptions reçues à la suite des envois de la newsletter formation.

Cet outil de communication gratuit a été mis en place pour relancer et booster les inscriptions tout au long de l'hiver. Il permet une relation directe et rapide avec les agriculteurs, pour suivre l'actualité des stages et mieux répondre à leurs besoins. Au vu du taux d'ouverture et de clicks, cet outil semble prometteur. Il reste encore perfectible, pour mieux suivre et actualiser nos fichiers mails, optimiser les dates d'envois, la fréquence, la segmentation de nos clientèles, personnaliser les informations envoyées à chacun en fonction de ses besoins, bien articuler ce vecteur de communication avec les autres actualités et envois des services.

Renseignements : Odile Chamba

ça bouge à Valorisation des Entreprises et des Compétences

Danielle Haond et Claudette Vegas quittent la Chambre d'agriculture pour une retraite bien méritée (dernier jour de travail aujourd'hui) et nous tenons à les remercier vivement pour leur investissement au sein de l'entreprise et du service VEC, pour leurs qualités de discrétion, leur disponibilité, leurs compétences dans leur domaine et ... leur bonne humeur !

Nous leur souhaitons une excellente retraite, qu'elle soit riche en petits et grands bonheurs.

Nous souhaitons la bienvenue à

- Isabelle HOULE qui est arrivée le 5 mars à 60 % sur le CFE, Regain, la facturation,
- Edith OLLIER, qui depuis le 11 mars a repris les missions sur l'emploi, les services de remplacement, les PPP et suivis des jeunes installés (à 80 %).

Mélanie TERRASSE, quant à elle évolue dans ses missions en reprenant entre autre l'assistance du Point Accueil Installation (en plus de l'assistance VEC et de l'apprentissage) tout comme Laurence BOIS qui reprend la gestion des dossiers installation auprès de la Région et du Département (en complément du CFE et de l'instruction installation).

Nous souhaitons aussi la bienvenue à

- Karine LADREYT qui remplace Sonia Neboit pour son arrêt en amont de son congé maternité, dans le cadre de l'activité formation.

Nous leur souhaitons à toutes pleine réussite dans leurs nouvelles missions. Le service VEC fera passer aux services un document pour expliquer plus en détail la réorganisation de l'assistance.

Renseignements : Direction

Agenda

Lundi 18 Mars 2013

BEAULIEU / Mairie

Comité de Pilotage Etude sur la gestion des déchets verts - Territoire du SICTOBA

LYON / Agrapole

Bureau de la CRA Rhône-Alpes

Comité de Pilotage du PEP Grandes Cultures

JAUJAC / Maison du Parc

Comité Syndical du PNR des Monts d'Ardèche

VINEZAC / Pays Ardèche Méridionale

Assemblée Plénière du CLD Pays Ardèche Méridionale

PRIVAS / Conseil Général de l'Ardèche

Assemblée générale des Logis de France

Mardi 19 Mars 2013

ST-LAURENT DU PAPE / Château du Bousquet

VALDAC / Atelier Forêt

AUBENAS / Espace Lienhart

Forum des Métiers et des Formations

JAUJAC / Maison du PNR des Monts d'Ardèche

Assemblée Générale d'AgriBio Ardèche

PRIVAS / DDCSPP Ardèche

Réunion du CODERST

Mercredi 20 Mars 2013

AUBENAS / Maison de Quartier St-Pierre

AG de la Coopérative Fruitière VIVACOOP

PARIS / APCA

Session Installation de l'APCA

Jeudi 21 Mars 2013

CORBAS (69) / BEVIRALP

Assemblée Générale BEVIRALP INTERBEV Rhône-Alpes

TOURNON / Mairie

Comité de Pilotage Contrat Développement

Durable Pays Ardèche Verte

Vendredi 22 Mars 2013

ST-BARTHELEMY LE PLAIN / Salle des Fêtes

Assemblée Générale Ordinaire du QGVFA

LYON / Agrapole

A G Ordinaire de la Fédération Régionale des

Services de Remplacement Rhône-Alpes

PRIVAS / Chambre d'Agriculture

A G Ordinaires du CICA et du SDCA

LE PUY EN VELAY / Communauté d'Agglomération du Puy en Velay

SAGE Loire amont - Commission Locale de l'Eau

Vendredi 22 et Samedi 23 Mars 2013

LYON / Ecole Normale Supérieure

FRAPNA - Colloque naturaliste sur le thème de la prédation

Samedi 23 Mars 2013

GILHOC / ORMEZE - 17e Foire de Printemps

AUBENAS / Lycée Agricole - Journée

« Portes Ouvertes »

TOURNON / Vivarais Formation - Journée

« Portes Ouvertes »

du Vendredi 22 Mars au Dimanche 24 Mars 2013

CHARMES SUR RHONE / 11ème Salon des Vins de France



LES ISLES CORDEES
38913 VEUREY CEDEX - 04 76 88 71 00

28 FEV 13

Quotidien Prov. avec dim.
OJD : 235130

Surface approx. (cm²) : 76

07C

Valvignères

Portes ouvertes ce week-end au Mas d'Intras

Du vendredi 1er au dimanche 3 mars, de 10 à 19 heures, le domaine familial du Mas d'Intras, désormais 100 % en agriculture biologique sur la récolte 2012, ouvrira toutes grandes les portes de son caveau et de sa cave. Denis Robert et Sébastien Pradal, entourés des employés, seront présents pour faire découvrir les installations modernes de vinification sans cesse en évolution tout au long des 30 ans d'existence de l'exploitation. Comme l'année dernière, visiteurs et dégustateurs sont attendus par Denis Robert et Sébastien Pradal durant trois jours. L'occasion de proposer toute une série de cuvées en blanc, rosé et rouge pour la plupart agrées "Goûtez l'Ardèche". L'occasion aussi de proposer à la dégustation et à la vente les petits nouveaux 2012

certifiés agriculture biologique: viognier, blanc Montagnère, rosé Isidora. en sachant que les rouges de ce millésime seront en vente au fur et à mesure des nouvelles mises en bouteilles.

Pain bio, caillletteet saucissons

Il y aura aussi des vins de 2011 dont la cuvée des Helviens, grenache Trace Nègre, Ferdinand et bien d'autres. Des producteurs locaux de pain bio, caillettes, saucissons, confitures, fromage de chèvre seront sur place et permettront de pique-niquer. : o
POUR EN SAVOIR PLUS Tél. 0475527536

Raphaël Pommier élu Meilleur Vigneron Cuisinier 2013

Après 3 heures derrière les fourneaux, le verdict est tombé, Raphaël Pommier du Domaine Notre Dame de Cousignac, associé à Richard Rocle, est élu Meilleur Vigneron Cuisinier 2013 avec son bœuf carotte revisité.

Place des Vins 2013 accueillait la deuxième édition du Concours du Meilleur Vigneron Cuisinier. Symbole évident de l'alliance du vin et de la restauration, le CMVC est un temps fort du Salon. Le principe ? Confier la cuisine à un vigneron, coaché par un Chef.

L'objectif ? Réaliser le meilleur accord met et vin !

Découvrir les établissements des deux vainqueurs,

‣ www.facebook.com/Cousignacchambredhotes

‣ www.auberge-de-montfleury.fr



Editorial

RENDEZ-VOUS / L'assemblée générale du syndicat Jeunes Agriculteurs Ardèche se tiendra vendredi 15 mars à Saint-Cirgues-en-Montagne.

« Venez découvrir le nouveau projet de Jeunes Agriculteurs Ardèche »



Vincent Vallet.

Depuis 2012, le syndicalisme a été marqué par une série d'élections. L'an passé chez Jeunes Agriculteurs, la nouvelle équipe a pris ses quartiers pour un mandat de deux ans.

Qui dit nouvelle équipe, dit nouveau projet...

L'assemblée générale sera l'occasion de vous le présenter. Il s'intitule « JA Productions », nouveau concept créé par JA, permettant la promotion des produits ardéchois à l'occasion d'événements locaux. Par ce projet, JA veut également montrer que notre syndicalisme est le maillon essentiel dans la formation des jeunes engagés. Et cette devise n'est pas sans conséquence !

2013 a débuté en force, syndicalement parlant, avec la réélection de la liste FDSEA/JA aux élections chambre d'agriculture.

Si JA s'efforce au quotidien de valoriser les produits, de soutenir l'installation, de contribuer au maintien du foncier agricole, JA cherche aussi à créer de nouvelles générations de jeunes engagés. Et cela paye ! Cinq nouveaux jeunes seront présents au sein de la récente chambre d'agriculture de l'Ardèche pour les six prochaines années. Cette réélection peut nous conforter, mais elle nous engage aussi, et surtout, à poursuivre nos actions de défense et de promotion du métier.

L'assemblée générale départementale est un moment privilégié avec nos adhérents et durant lequel nous pouvons échanger sur les problématiques qu'ils rencontrent sur leur exploitation, qu'elles soient d'ordre techniques ou liées à la conjoncture.

JA s'applique à se rapprocher de ses adhérents tout au long de l'année. C'est le cas aussi lors de son AG départementale. Le rendez-vous 2013 est donc donné le 15 mars à Saint-Cirgues-en-Montagne. Si ce canton a été choisi pour accueillir ce rendez-vous annuel ce n'est pas anodin. En effet, le haut plateau n'est pas épargné par les zones difficiles et le remaniement de la Pac en 2014 pourrait avoir des conséquences sur le travail des agriculteurs de ce territoire. Nous vous attendons donc pour débattre dans la convivialité sur tous les sujets qui animent le syndicalisme jeune. ■

Vincent Vallet
Président de Jeunes Agriculteurs Ardèche

Paris

SALON DE L'AGRICULTURE / Avec la fermeture du hall 1, promis à la démolition, c'est tout le plan du Salon de l'agriculture qui s'est trouvé modifié. Les visiteurs habitués avaient perdu leurs marques. Conséquence, les régions de France ont vu passer moins de visiteurs.

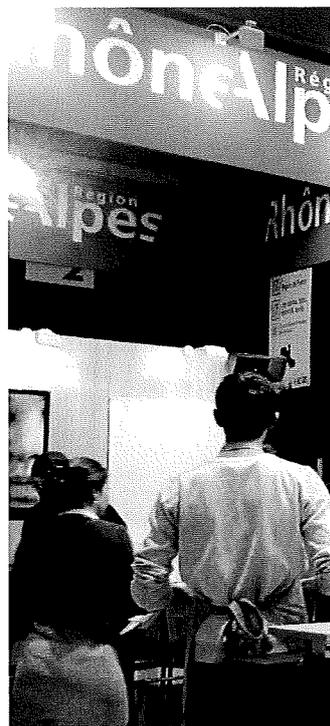
Une région où l'agriculture a de l'avenir !

Sans doute en raison de la géographie du Salon bouleversée par la fermeture du principal hall et d'une « signalétique défaillante, les affaires avaient mal commencé », notent les habitués. « Heureusement, la fin du Salon a été nettement meilleure. Mais certains exposants ont perdu du chiffre d'affaires », reconnaît Brigitte Coquard, la directrice de R3AP en charge de l'espace Rhône-Alpes. Un espace qui cette année se voulait plus convivial avec la création originale de bistrots que chaque département, via les chambres d'agriculture, devait animer à tour de rôle. Une réussite car « les chambres d'agriculture se sont appropriées l'espace et l'ont fait vivre », se félicite Brigitte Coquard. Les retombées économiques du Salon sont très variables et les produits qui fonctionnent bien avec le public sont ceux qui racontent une histoire. Brigitte Coquard cite le picodon, « les enfants adorent. D'abord, ils caressent la chèvre. Puis on leur explique que pour avoir du lait elle doit faire des chevreaux. Ensuite, il y a la fabrication du fromage jusqu'à sa conservation au frigo dans sa nouvelle boîte qui reconstitue l'ambiance d'une cave ! ». C'est ludique, pédagogique et les enfants expliquent à leurs parents ce qu'ils ont

découvert. Ainsi, 120 scolaires parisiens ont été sensibilisés durant la semaine. « C'est par là que passe la pédagogie de la qualité de nos produits », est convaincu Gérard Seigle-Valte, le président de la chambre régionale d'agriculture.

N'exclure aucun marché

Le mardi 26 janvier, les élus politiques et professionnels se sont réunis autour d'Alain Berlioz-Curlet, le président de R3AP, pour honorer la présence de Rhône-Alpes au Salon. On notera les propos de Jean-Jack Queyranne, le président de la Région Rhône-Alpes toujours très intéressé par l'agriculture régionale qu'il tient pour « un acteur majeur de l'économie, de l'emploi et des territoires de Rhône-Alpes ». Il rappellera la décision de confier à la Région la gestion d'une partie du 2^e pilier de la Pac car « nous croyons à l'avenir de notre agriculture. Une agriculture de qualité qui tient tous les territoires », affirme le président de la Région. Chacun aura noté aussi la présence de Michel Barnier, le savoyard commissaire européen. Toujours précis, il appelle de ses vœux « une Pac plus juste. C'est la condition pour qu'elle soit acceptée par nos concitoyens et pour qu'elle soit durable ». Il reconnaît « qu'il



reste encore du travail pour atteindre cet objectif ». Mais il alerte aussi chacun sur l'indispensable compétitivité à laquelle n'échappe pas l'agriculture. « Nous sommes dans une compétition internationale et européenne et il n'y a pas de cadeau à attendre des autres », rappelle Michel Barnier. Pour sa part, Gérard Seigle-Valte veut croire aux marchés de proximité mais aussi aux marchés à l'exportation. « Nous ne devons pas laisser à d'autres ni nos marchés régionaux ni les marchés du pourtour de la méditerranée. Ils sont à la porte de nos fermes. Ils sont l'avenir des jeunes agriculteurs que nous voulons installer en Rhône-Alpes ! » ■

Serge Berra

ELEVAGE / Cette année, seule une vache de race tarine représentait l'élevage ardéchois au concours général agricole qui s'est tenu lors du Salon de l'agriculture à Paris. Elle a reçu le deuxième prix de sa catégorie.

Une tarine ardéchoise sur le ring parisien

C'est le deuxième prix de la catégorie « vaches en cours de deuxième lactation » qu'a reçu « Divine », vache tarine de cinq ans issue de l'élevage du Gaec des abattus à Nozières, lors du concours bovins race tarentaise qui s'est déroulé dans le cadre du Salon de l'agriculture la semaine dernière à Paris. Une divine récompense pour cet élevage ardéchois qui voit ainsi un travail de plus de trente ans de sélection salué. Dominique Fourrel, un des associés du Gaec, présent au Salon, avoue en effet que « participer à ce type de concours amène une certaine reconnaissance, c'est très valorisant pour notre élevage ». D'autant plus valorisant lorsqu'un prix est obtenu. Comment Divine l'a obtenu ? Comme



Divine et Dominique Fourrel.

les 15 autres tarines de sa catégorie, s'est en défilant sur le ring de-

vant l'œil avisé du jury et les applaudissements du public qu'elle a montré ses plus beaux atouts : de beaux aplombs et une bonne mamelle. Sans compter une production laitière de 4 800 kg en 305 jours, un taux butyreux de 47,8 g/kg et un taux protéique de 35,4 g/kg. Bravo à elle ! Même si Dominique Fourrel aurait préféré rentrer avec le premier prix, « récompense qu'elle méritait », avoue-t-il très humblement, c'est avec très grande fierté qu'il vient « d'épingler son prix » sur le mur intérieur de son bâtiment d'élevage, auprès des nombreuses autres récompenses que le Gaec avait déjà obtenues à Paris mais aussi lors du Sommet de l'élevage à Cournon. ■

C. Penet

Bâtiment d'élevage, Hangar

- Stockage paille & matériel
- Bergerie, chèvrerie

Mise en place rapide et économique

26760 Beaumont lès Valence - Tél. 04 75 59 73 32
Fax. 04 75 59 71 66 - Email : info@socma-sa.fr
Catalogue en ligne sur www.socma-sa.fr

Sommaire

| | | | |
|------------------|-------|---------------------|-------|
| Le fil de l'actu | 2-10 | Annonces légales | 18 |
| Agrométéo | 11 | Pratique | 19-23 |
| Cours et marchés | 12-13 | Assemblée générale | |
| Petites annonces | 14-17 | Jeunes Agriculteurs | 24 |

Un supplément Terroir Rhône-Alpes accompagne le journal de cette semaine pour certains abonnés.



Alain Bertioz-Curlet accueille sur le stand régional le président Queyranne et les responsables agricoles de Rhône-Alpes.

L'espace Rhône-Alpes se voulait plus convivial avec la création originale de bistrots que chaque département devait animer, via les chambres d'agriculture.

PROMOTION DU MÉTIER / Au Salon de l'agriculture, les Jeunes Agriculteurs de l'Ardèche ont assuré une animation de promotion du métier sur le stand de JA national.

JA07 au Salon : dialogue avec les consommateurs



Les Jeunes Agriculteurs Ardèche ont proposé une animation autour de "A la découverte de la ferme".

Le Salon de l'agriculture a ouvert ses portes le 23 février dernier pour y accueillir comme chaque année de nombreux agriculteurs et agricultrices. Mais c'est aussi une vitrine de l'agriculture française, leader parmi les meilleurs mondiaux, qui est mise en valeur auprès du grand public. Pendant 10 jours, ils peuvent admirer les animaux, déguster les produits régionaux et rencontrer les organismes professionnels agricoles. Sur le stand de Jeunes Agriculteurs se sont succédées plusieurs régions. Le 26 février, c'était au tour de JA Rhône-Alpes et JA Ardèche de se rendre à Paris pour promouvoir leur profession auprès d'un auditoire curieux. Le film et les panneaux de « A la découverte de la ferme » qui re-

tracent la vie de la chèvre et le rôle indispensable de l'agriculteur, ont encore une fois rencontré un franc succès. C'était l'occasion de mettre en avant le métier d'agriculteur et d'expliquer sa contribution dans l'entretien des paysages et la recherche de la qualité des produits. Grâce à la dégustation des produits rhonalpains et l'animation pour les enfants, la délégation ardéchoise a pu facilement engager le dialogue avec les consommateurs. Le Salon international de l'agriculture est un moment d'échange privilégié avec le public et c'est pourquoi JA Ardèche a voulu être présent à cet événement. ■

Estelle Privat, animatrice de Jeunes Agriculteurs Ardèche

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE / Organisé dans le cadre du Salon international de l'agriculture, le concours général agricole a pour vocation de récompenser les meilleurs vins et les meilleurs produits du terroir français. Voici la liste des lauréats ardéchois, édition 2013.

Vins et produits ardéchois : de nombreux médaillés

Avec 170 échantillons de vins et une vingtaine de produits agroalimentaires, l'Ardèche était bien représentée lors du concours général agricole édition 2013. Plusieurs d'entre eux ce sont même distingués en remportant les fameuses médailles, reconnaissables à leur feuille de chêne, gage de qualité et de notoriété.

Vins

- ✓ **IGP méditerranée rosé**
Millésime 2012
Or : Cave des vigneron Sud Ardèche, Ruoms.
Argent : Société coopérative vinicole cave coopérative de Viviers, Viviers.
- ✓ **Saint-joseph rouge**
Millésime 2011
Or : Gaec du Lautaret, Châteaubourg ; Stéphane Robert, Saint-Péray.
Argent : Cave de Saint-Désirat, Saint-Désirat.
Bronze : EARL Domaine Courbis, Châteaubourg.
- ✓ **Cornas rouge**
Millésime 2011
Or : Stéphane Robert, Saint-Péray.
Argent : EARL Domaine Courbis, Châteaubourg.
Bronze : EARL Domaine Courbis, Châteaubourg ; Gaec du Lautaret, Châteaubourg.
- ✓ **Côtes-du-Rhône-villages rouge**
Millésime 2011
Argent : Jean-Luc Dorthe, Saint-Marcel-d'Ardèche.
Millésime 2012
Argent : EARL Domaine Coulange, Bourg-Saint-Andéol.
Bronze : Domaine Notre Dame de Cougnac, Bourg-Saint-Andéol.
- ✓ **Côtes-du-Rhône rouge**
Millésime 2011
Or : SCA Cellier des gorges de l'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche.
Millésime 2012
Or : Domaine Nicolas Croze, Saint-Martin-d'Ardèche ; Jean-Luc Dorthe, Saint-Marcel-d'Ardèche ; EARL Domaine Coulange, Bourg-Saint-Andéol [2 médailles].
Argent : EARL G Herberigs, Bourg-Saint-Andéol ; SCA Cellier des gorges de l'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche.
- ✓ **Côtes-du-Rhône rosé**
Millésime 2012
Or : SCA Cellier des gorges de l'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche.
- ✓ **Côtes-du-Rhône blanc**
Millésime 2012
Or : Domaine Nicolas Croze, Saint-Martin-d'Ardèche.
- ✓ **Côtes-du-Vivaraïs rouge**
Millésime 2012
Or : SCAIV Vignerons des coteaux d'Au-

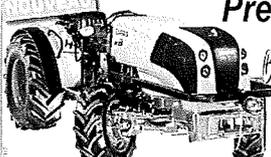
- benas, Saint-Etienne-de-Fontbellon.
Argent : Clos de l'Abbé Dubois, Saint-Remèze ; Domaine Vigne, Lagorce.
- ✓ **Côtes-du-Vivaraïs rosé**
Millésime 2012
Or : Domaine Vigne, Lagorce.
Argent : SCAIV Vignerons des coteaux d'Aubenais, Saint-Etienne-de-Fontbellon.
- ✓ **Côtes-du-Vivaraïs blanc**
Millésime 2012
Or : SCA Les vigneron des gorges de l'Ardèche, Bourg-Saint-Andéol.
Argent : Pierre Mollier, Vinezac.
- ✓ **IGP Ardèche rouge**
Millésime 2012
Or : EARL Dupré et fils, Lagorce [3 médailles] ; Cave coopérative les vigneron de Cruzières, Saint-Sauveur-de-Cruzières ; Cave coopérative Alba, Alba-la-Romaine ; Cave des vigneron Sud Ardèche, Ruoms ; Jean-Luc Dorthe, Saint-Marcel-d'Ardèche ; Les vigneron réunis des coteaux de Jalès, Beaulieu ; Jérôme Mazel, Pradons [2 médailles].
Argent : Cave coopérative les vigneron de Cruzières, Saint-Sauveur-de-Cruzières ; Cave coopérative Alba, Alba-la-Romaine [3 médailles] ; Cave des vigneron de Vogüé, Vogüé ; Jean-Luc Dorthe, Saint-Marcel-d'Ardèche ; Gaec Domaine de Mermès, Gras ; Les vigneron réunis des coteaux de Jalès, Beaulieu [2 médailles] ; SCAIV Vignerons des coteaux d'Aubenais, Saint-Etienne-de-Fontbellon ; Société coopérative vinicole La Cèvenole, Rosières [2 médailles].
Bronze : Cave coopérative Alba, Alba-la-Romaine ; Gaec Domaine de Mermès, Gras.
- ✓ **IGP Ardèche rosé**
Millésime 2012
Or : Cave coopérative de Valvignères, Valvignères ; Cave des vigneron de Vogüé, Vogüé [2 médailles] ; Cave des vigneron Sud Ardèche, Ruoms [2 médailles] ; Les vigneron réunis des coteaux de Jalès, Beaulieu [4 médailles] ; SCA les vigneron des gorges de l'Ardèche, Bourg-Saint-Andéol ; Société coopérative vinicole la Cèvenole, Rosières.
- Argent : Cave coopérative les coteaux du Chassezac, Les Vans ; Cave coopérative de Valvignères, Valvignères ; Cave des vigneron de Vogüé, Vogüé [5 médailles] ; Cave des vigneron Sud Ardèche, Ruoms ; SCA les vigneron de Montfleury, Mirabel.
Bronze : Cave des vigneron Sud Ardèche, Ruoms ; Jean-Luc Dorthe, Saint-Marcel-d'Ardèche.
- ✓ **IGP Ardèche blanc**
Millésime 2012
Or : EARL Dupré et fils, Lagorce ; Cave

- coopérative Alba, Alba-la-Romaine ; Cave coopérative Lablachère, Lablachère ; EARL Domaine de Cassagnole, Berrias-et-Casteljau ; Les vigneron réunis des coteaux de Jalès, Beaulieu ; SCAIV Vignerons des coteaux d'Aubenais, Saint-Etienne-de-Fontbellon ; Société coopérative vinicole la Cèvenole, Rosières.
- Argent : Cave coopérative de Valvignères, Valvignères ; Cave des vigneron de Vogüé, Vogüé ; Cave des vigneron Sud Ardèche, Ruoms ; Domaine Vigne, Lagorce ; Jérôme Mazel, Pradons ; SCA Les vigneron de Montfleury, Mirabel [2 médailles] ; SCA Cellier des gorges de l'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche ; SCAIV Vignerons des coteaux d'Aubenais, Saint-Etienne-de-Fontbellon.
Bronze : SCA Les vigneron de Montfleury, Mirabel.
- ✓ **IGP Ardèche - Coteaux de l'Ardèche rouge**
Chatus - Millésime 2011
Or : Cave coopérative de Lablachère, Lablachère ; Société coopérative vinicole la Cèvenole, Rosières.

Autres produits

- ✓ **Jambons secs**
Jambon sec supérieur
Argent : Teyssier Salaisons, Saint-Agrève.
- ✓ **Saucissons secs pur porc**
Saucisson sec à l'ancienne de 250 à 500g
Or : Noël Puzzi SARL, Lanarce.
Saucisse sèche à l'ancienne de 250 à 500g
Argent : Teyssier Salaisons, Saint-Agrève.
- ✓ **Pâtés supérieurs**
Pâté supérieur de campagne / terrine de campagne
Bronze : Noël Puzzi SARL, Lanarce ; Teyssier Salaisons, Saint-Agrève.
- ✓ **Confitures extra et gelées**
Confiture de fruits extra "originale"
Or : La ferme du châtaignier, Lamasre [crème de châtaigne aux écorces d'orange].
Argent : La ferme du châtaignier, Lamasre [crème de châtaigne au chocolat noir et amandes]. ■





Présentation du tracteur Fruitier Bas

ETS VASSILIEFF SAS
26600 Pont de l'Isère
Tél 04 75 84 56 13
www.vassilieff-claas.com

INVITATION
PORTES OUVERTES
à Pont de l'Isère
les 7, 8 & 9 mars

Lettre hebdomadaire d'information
des collaborateurs de la Chambre d'Agriculture de l'Ardèche

Dans ce numéro :

- D'Ardèche & de Saison au SIRHA
- Préparation des lâchers de *Torymus* : une belle mobilisation des producteurs
- 101 médailles pour l'Ardèche au Concours Général Agricole
- Lancement du 8e appel à projets Avenir Bio

D'Ardèche & de Saison au SIRHA

L'Ardèche était présente du 26 au 30 janvier dernier au Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation sur un espace coordonné par le Centre du Développement Agroalimentaire - Ardèche le Goût et le Conseil général de l'Ardèche. L'espace animation était placé

L'occasion de confirmer l'intérêt des collectivités pour les produits locaux, et le bien-fondé d'une future organisation de la distribution de des produits ardéchois vers la RHD (Restauration Hors Domicile). Jean-Luc Flaugère et Philippe Costet ont pu échanger sur ce projet en accompagnant Hervé Saulignac à la rencontre des entreprises de l'agroalimentaire ardéchois présentes sur le salon.

Renseignements : Nicolas Sabot.

Préparation des lâchers de *Torymus* : une belle mobilisation des producteurs

La semaine du 18 au 21 février a vu le passage de l'INRA Sophia Antipolis, responsable du programme de lâchers de *Torymus* contre le cynips du châtaignier, pendant 4 jours en Drôme-Ardèche. L'objectif de ce passage, récupérer des *Torymus* sur les anciens sites de lâcher et repérer les possibles futurs sites de lâcher. Il faut rappeler que le *Torymus*, seule technique de lutte actuelle contre le cynips, ne se développe qu'en conditions naturelles, c'est à dire directement sur les parcelles infestées. Pour cela, il est nécessaire, sur chaque site de lâcher, anciens et futurs, de ramasser des galles sèches de cynips (2000 sur les futurs sites, 5000 à 10 000 sur les anciens sites). Pour cette activité chronophage, de nombreux producteurs se sont



sous le signe de l'innovation, déclinée le mercredi 30 janvier par la Chambre d'agriculture et l'association de préfiguration de la SCIC DAdS sous le thème « L'innovation dans votre assiette ». Une présentation du projet D'Ardèche & de Saison a pu être réalisée auprès d'une trentaine de représentants d'établissements de restauration collective ardéchois, principalement des collèges, dans le cadre d'un déplacement organisé par le Département.

A voir/A lire/A faire :

11e Salon des vins de France

Cette édition vous donne rendez-vous sur 3 jours à Charmes sur Rhône, le 22, 23 et 24 mars... autour du thème retenu cette année : « Couleurs et senteurs ». Retrouvez le programme détaillé sur : www.cluboenologie.com

Cette rubrique ne peut vivre sans vous...

mobilisés une demi journée à une journée pour aider à la récolte. Cela a permis un passage efficace et l'observation de 10 sites potentiels. Parmi ces sites, les plus adaptés au *Torymus* feront l'objet de lâchers en avril 2013. En attendant, les galles sèches de cynips récoltées seront mises à éclore pour partie à l'INRA et pour partie à la Chambre d'agriculture de l'Ardèche afin d'en sortir les *Torymus* et parasitoïdes autochtones présents.

Renseignements : Héliana Déplaude.

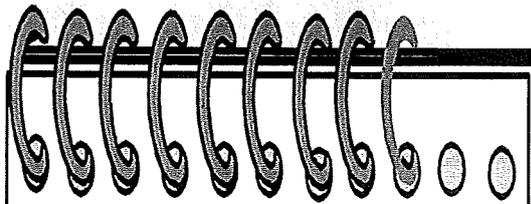
101 médailles pour l'Ardèche au Concours Général Agricole

Créé en 1870, le Concours Général Agricole a pour ambition de sélectionner et de primer les meilleurs produits du terroir français et les meilleurs animaux reproducteurs. Il se déroule chaque année dans le cadre du Salon International de l'Agriculture. Cette année, l'Ardèche a remporté 94 médailles sur la section « vins » (soit 10 de plus qu'en 2012) : 44 en or, 41 en argent et 9 en bronze. Sur la section « produits », 7 médailles ont été attribuées aux candidats ardéchois : 5 pour la charcuterie (1 en or, 2 en argent, 2 en bronze) et 2 pour la confiture (1 en or et 1 en argent). Du côté du concours des animaux, la seule vache ardéchoise à concourir (race tarentaise) a gagné le 2e prix dans sa catégorie !

Renseignements : Julie Peytral.

Lancement du 8e appel à projet Avenir Bio

L'Agence BIO lance le 8e appel à projets destiné à soutenir des initiatives de développement des filières biologiques. Les aides du Fonds Avenir Bio sont complémentaires des dispositifs existants et doivent permettre de donner plus d'impact et d'amplitude à des projets d'envergure nationale ou supra régionale et/ou présentant un caractère pilote et très innovant pour le développement de l'agriculture biologique. Pour information, le texte de l'appel à projet est téléchargeable dans « l'Espace Professionnels » du site www.agencebio.org ainsi que toutes les pièces jointes à remplir par le porteur de projet et ses partenaires. Plusieurs entreprises et agriculteurs ardéchois ont déjà bénéficié de ce fonds lors des années précédentes. Les candidats à cet appel à projets doivent déposer leur dossier auprès de l'Agence Bio au plus tard **le 03 avril 2013**.
Renseignements : Renaud Pradon.



Agenda

Du lundi 11 mars 2013 au jeudi 14 mars 2013
INTER RHONE - 7e édition « Découvertes en Vallée du Rhône 2013 »

Lundi 11 Mars 2013

DAVEZIEUX / Château de la Lombardière
CGAD - Journée professionnelle des métiers de l'alimentaire
PRIVAS / Mairie
Réunion sur la gestion de l'abattoir de Privas
PRIVAS / Chambre d'Agriculture de l'Ardèche
Bureau de la Chambre d'Agriculture
LYON / Région Rhône-Alpes
Rencontres régionales et cérémonie de remise des prix du concours 2012 « Villes et Villages Fleuris en Rhône-Alpes »

Mardi 12 Mars 2013

BRINDAS (69) / SERAIL
Commission Diffusion
LE CHEYLARD / Locaux de Pôleyrieux
Comité de suivi et de concertation du Site de Proximité
PLANZOLLES / APFFAAM
Assemblée Générale de l'Association des Producteurs Fermiers de la filière affineurs de l'Ardèche
PRIVAS / DIRECCTE Rhône-Alpes UT07
Réunion du CDIAE - Comité Départemental Insertion par Activité Économique
BOURG LES VALENCE / Chambre d'Agriculture de la Drôme
Comité Bio de la filière PPAM
VINEZAC / Pays Ardèche Méridionale
Commission Développement Durable de la 7e Programmation

Mercredi 13 Mars 2013

VERNOUX / Communauté de Communes du Pays de Vernoux
Réunion pour le SAGE du Pays de Vernoux

Jeudi 14 Mars 2013

AUBENAS / Espace Lienhart
2e Édition des « rencontres de l'emploi saisonnier »
LYON / Agrapole - CRA Rhône-Alpes
Session Installation de la Chambre Régionale d'Agriculture Rhône-Alpes
INRA de THEIX (63) / SIDAM - DATAR et Région Midi-Pyrénées
Colloque sécurisation et adaptabilité des systèmes d'exploitation à base d'herbe en Massif Central
ALISSAS / Salle Polyvalente
Assemblée Générale du CER France Ardèche
SAINT-PIERRE de CHANDIEU (69) / Château de Rajat
Assemblée Générale du Syndicat des Producteurs de Semences de maïs et de sorgho Rhône-Alpes
BRINDAS (69) / SERAIL
Conseil d'administration de la Station Rhône-Alpes Légumes SERAIL - PEP LEGUMES
PRIVAS / Espace Ouvèze
Assemblée Générale de la Caisse locale du Crédit Agricole de privas

Vendredi 15 Mars 2013

SAINT-CIRGUES EN MONTAGNE
Assemblée Générale de Jeunes Agriculteurs Ardèche
PRIVAS / Conseil Général de l'Ardèche
Conférence Partenariale pour l'Insertion

Dimanche 17 Mars 2013

PRIVAS / Maison des Associations - Cloître des Récollets
2e Salon « Vins et Saveurs d'Ardèche et d'ailleurs »

L'ACTU DE LA SEMAINE

L'économie, côté Ardèche

L'agroalimentaire, un secteur à développer et à déguster à satiété

[Ardèche] - Si l'agroalimentaire est très présent à l'échelle de l'ensemble de la région Rhône-Alpes, ce secteur occupe une place prépondérante en Ardèche où, toutes variantes confondues, il s'est peu à peu hissé en tête position des secteurs d'activités les plus dynamiques puisqu'il représente 12 % des effectifs industriels. Une statistique qui, à elle seule, justifie l'engagement du Conseil général pour lequel, encourager le développement de la filière agroalimentaire en soutenant directement et indirectement l'ensemble des acteurs qui la constituent, représente une véritable priorité aux enjeux multiples, notamment en termes de création d'emplois et de richesses, d'aménagement du territoire, de santé publique et de notoriété.



En choisissant l'Ardèche pour y implanter sa 2nd unité de production de chips en France, le groupe breton Altho - que dirige Laurent Cavard (au centre sur notre photo) valide la stratégie mise en place par le CG07 en faveur d'une filière agroalimentaire performante et de qualité.

L'ECHO LE VALENTINOIS

3 CITE CHABERT
26004 VALENCE CEDEX - 04 75 86 09 09

09 MARS 13

Hebdomadaire Province
OJD : 3439

Surface approx. (cm²) : 783

Page 2/3

De par les nombreux écrits dont il fut l'auteur (dont le fameux "Traité d'agriculture et Mesnages des champs" qu'il publia dans son intégralité le 1^{er} juillet 1600) et les nombreuses expérimentations auxquelles il se livra en son domaine du Pradel, Olivier de Serres est aujourd'hui considéré comme "le père" de l'agronomie française.

Se doutait-il, à son époque, que quelques siècles plus tard, le secteur de l'agroalimentaire occuperait une place de choix dans le paysage économique ardéchois ?

S'il est difficile de le savoir, une évidence, en revanche, s'impose : de toutes les activités, de toutes les industries qui contribuèrent à façonner le paysage économique ardéchois tout au long des décennies voir des siècles précédents, l'agroalimentaire est désormais le plus fiable, le plus dynamique et donc, le plus porteur d'espoirs.

L'évolution qu'ont connue depuis leur création quelques grands noms du secteur en est l'exemple.

On peut ainsi citer, à titre d'exemple, le privadois C. Faugier qui a fêté ses 130 ans en 2012 et les Salaisons Feysier (Saint-Agrève) qui sont devenues, l'automne dernier, le premier fabricant français de charcuteries à obtenir la distinction "Entreprise du Patrimoine Vivant".

Et que dire des groupes Roger Descours (l'un des principaux acteurs européens dans le domaine de la transformation et le négoce de fruits surgelés depuis sa base de Saint-Barthélemy-le-Meil) mais aussi de l'annonéen Nutrition & Santé (leader européen dans le domaine de l'alimentation diététique avec des marques comme Gerblé, Isostar, Gerlinéal, etc), Ekiblo (N°1 dans le domaine du bio en épicerie sèche, à l'origine de la création de la 1^{re} fondation d'entreprise en Ardèche depuis Peaugres) sans oublier Les Eaux de Vals reconnues depuis le 17^{ème} siècle pour leurs qualités gustatives et leurs bienfaits thérapeutiques ou bien encore, parmi tant d'autres, Terre Adèle dont la renommée repose sur sa capacité à élaborer dans son laboratoire de Saint-Sauveur-de-Montagnat, des glaces et des sorbets aux parfums aussi originaux et goûteux qu'audacieux.

Du Nord au Sud et d'Est en Ouest,

soit sur l'ensemble d'un territoire qu'il contribue très largement à aménager et à équilibrer (ce qui constitue, en l'espèce, un de ses principaux atouts), le secteur de l'agroalimentaire représente, à l'échelle du département, toutes activités confondues, près de 6000 entreprises (4700 exploitations agricoles, 1000 entreprises artisanales et 300 PMF) mais aussi et surtout, plusieurs milliers d'emplois - non-délocalisables est-il bon de préciser - représentant près de 12 % des effectifs industriels du département.

S'il est donc quantitativement très important, le secteur de l'agroalimentaire ardéchois l'est tout autant sur un plan qualitatif avec pas moins de 7 vignobles classés en AOC (pour mémoire Cornas, Saint-Joseph, Saint-Péray, Côtes-du-Vivarais, Côtes-du-Rhône, Côtes-du-Rhône Villages et Condrieu), 3 AOC "produits" (le picodon, la châtaigne et le fin gras du Mézenc) mais aussi plusieurs labels sans oublier, bien évidemment, les IGP (Indications Géographiques Protégées) obtenues respectivement en novembre 2010 pour le jambon et en juin 2011 pour le saucisson sec de l'Ardèche.

Ces qualités n'ont d'ailleurs pas échappé aux membres du jury qui siègent au concours général agricole qui se tient tous les ans pendant le Salon International de l'Agriculture de Paris. Les produits d'origine ardéchoise ont en effet obtenu - lors de l'édition 2013 du SIA qui a clôt ses portes le 3 mars au soir - pas moins de 101 médailles dont plus d'une quarantaine en or !

L'agroalimentaire constituant de par son dynamisme un des piliers de l'économie ardéchoise, le Conseil général en a - fort logiquement - fait une de ses priorités en matière de développement économique.

"L'agroalimentaire est aujourd'hui une des rares filières industrielles qui continuent à créer des emplois mais aussi à investir dans l'outil de production et ce, sur l'ensemble du territoire explique Laurent Ughetto (vice-président du Conseil général en charge du développement économique). Pour un département comme l'Ardèche, il

s'agit là d'une donnée vitale et ce d'autant plus que nous disposons d'un énorme potentiel si l'on prend en considération les matières premières que l'on y peut trouver et l'image de qualité et d'authenticité qui caractérise les productions ardéchoises, quelles qu'elles soient. C'est pourquoi nous avons décidé après la crise de 2009 d'engager la collectivité départementale dans une politique active de soutien en direction de l'ensemble de la filière au travers la définition d'une véritable stratégie et la mise en place de plusieurs outils dont une aide directe aux entreprises agroalimentaires" (voir encadré ci-dessous).

Cette volonté ouvertement affichée et pleinement assumée par le Conseil général de l'Ardèche de développer le secteur agroalimentaire en misant sur la transversalité et la complémentarité a pesé tout d'abord dans la décision du groupe breton Alibo au moment de choisir le parc Industriel Rhône-Vallée du Pouzin pour y installer sa seconde unité de production de chips en France : "Si nous avons choisi de nous implanter en Ardèche, c'est bien évidemment pour des raisons économiques et plus particulièrement pour réduire nos coûts de transport puisque cette usine est destinée à alimenter nos clients présents sur la moitié Sud de la France. Mais ce qui, au final, a fait pencher la balance du côté de l'Ardèche par rapport à d'autres sites, c'est d'une part la qualité de l'accompagnement dont nous avons été l'objet et le fait que l'on a réellement senti chez tous nos interlocuteurs une réelle envie pour que nous nous installions ici et d'autre part, la possibilité de développer localement une filière d'approvisionnement en pommes de terre dans une logique de circuits courts" résume Laurent Cavard, directeur général d'un groupe qui, rappelons-le, va investir près de 20M€ dans une usine dimensionnée pour produire 20000 tonnes de chips par an à partir de 2014, générant au passage, la création de plusieurs dizaines d'emplois.

En plus de soutenir directement les entreprises au travers toute une palette de dispositifs pilotés par l'Ardèche Développement (son bras armé en matière économique), le Conseil général s'est également fixé comme objectif de favoriser les circuits courts et l'agritourisme en épaulant les structures en charge de leur mise en œuvre.



Filiale du groupe Roger Descours, Concept Fruits a bénéficié de la part du Conseil général de l'Ardèche d'une aide de 200 K€uros dans le cadre de la construction, sur Vernosc-lès-Annonay, de sa nouvelle usine de 6000m² qui représente un investissement de 4,2M€uros HT et la création de 50 emplois.

Selon cette logique, le CG 07 a ainsi décidé d'apporter un soutien financier au projet de création de la SCIC "D'Ardèche et de Saison" (Société Coopérative d'Intérêt Collectif) porté par la Chambre d'Agriculture.

Ce projet, rappelons-le, est destiné à encourager la consommation de produits issus de l'agriculture locale dans les collectivités, les restaurants scolaires, les hôpitaux, les maisons de retraite, etc., ce qui suppose que soient mises en place et structurées des filières de qualification et d'approvisionnement.

Au travers ce dispositif, la Chambre d'Agriculture souhaite également développer une offre à base de produits ardéchois pour la restauration commerciale mais aussi en augmenter la part dans la consommation alimentaire des ménages.

Et l'enjeu est de taille puisqu'au total, la restauration dans les établissements ardéchois recevant du public représente, à elle seule, près de 10 millions de repas annuel.

Créé début 2009 sur les fondements de l'association *Goûtez l'Ardèche* afin de "booster" l'agroalimentaire ardéchois, le Centre de Développement Agroalimentaire (plus communément appelé *Ardèche le goût*) est également fortement subventionné par le Département.

Cette association fédératrice de la filière agroalimentaire ardéchoise a pour vocation d'aider au développement des entreprises agroalimentaires ardéchoises et d'impulser l'innovation à tous les niveaux.

Véritable outil destiné aux professionnels de l'agroalimentaire, cette structure permet de mener à bien des actions collectives transversales en ayant un rôle fédérateur et en facilitant la communication.

Porté par les acteurs socioprofessionnels ardéchois, le Centre du développement agroalimentaire regroupe de multiples com-

pétences en se basant sur l'expertise des chambres consulaires, le savoir-faire de nombreux partenaires et de multiples réseaux.

Parmi ses actions, *Ardèche le goût* a notamment développé et mis au service des acteurs de la filière une plateforme Internet destinée à dynamiser les échanges et les actions de réseau (www.ardèche-agroalimentaire.fr) qui recense déjà 170 entreprises.

Une preuve de plus de la vitalité de l'agroalimentaire en Ardèche et de l'intérêt d'œuvrer en faveur de son développement

[F. Rolland]

Agrilocal en phase de test sur le nord-Ardèche

Conçu et développé dans le département de la Drôme afin de permettre aux agriculteurs de proposer des produits de saison et de pouvoir vivre dignement de leur activité dans une démarche gagnant / gagnant avec les consommateurs, le concept "Agrilocal" repose sur la mise en relation directe entre établissements de restauration collective publics ou privés (collèges, maisons de retraite, écoles, etc.) et producteurs d'un même bassin de vie.

Ce nouvel outil dédié aux circuits courts se présente sous la forme d'une plate-forme internet de consultation et d'achats avec un mode de fonctionnement basé sur le géo-référencement.

Son utilisation a été prévue pour être la plus simple possible : dans un 1^{er} temps, l'établissement engage une consultation en définissant ses critères d'achat.

La plate-forme de service génère automatiquement cette information par mail et sms aux fournisseurs susceptibles de répondre positivement à ses besoins.

Avant son déploiement sur l'ensemble du territoire, le Conseil général et la Chambre d'Agriculture ont souhaité mettre en place une phase "Pilote" permettant à un territoire donné de tester le dispositif. Il s'agit notamment de mesurer la capacité de l'outil à répondre aux besoins des établissements de restauration collective et aux attentes des producteurs qui disposent d'une page personnelle pour mettre en valeur leurs produits et leur entreprise.

Une dizaine d'établissements, publics et privés et une quinzaine de producteurs locaux sont mobilisés depuis l'automne dernier. Si le service Agrilocal07.fr est gratuit, son utilisation nécessite au préalable une simple inscription pour l'acheteur comme pour le producteur.

Plus d'infos : www.agrilocal07.fr

La stratégie du Conseil général de l'Ardèche en matière agroalimentaire :

- ✓ Favoriser l'intégration de l'agriculture ardéchoise dans les filières de transformation et de consommation locale avec pour objectif, la reconquête du marché local sous toutes ses formes.
- ✓ Développer une stratégie de marquage reconnue par les consommateurs, adossée aux Signes Officiels de Qualité (Bio, AOP/AOC, Label Rouge, IGP) et la marque collective *Goûtez l'Ardèche*
- ✓ Favoriser la compétitivité et l'innovation dans les PME et les TPE en utilisant les dispositifs d'aide mis en place par Ardèche Développement.
- ✓ Encourager la création de passerelles entre les productions de terroir et l'économie touristique en s'appuyant sur l'agroalimentaire comme vecteur d'image et de notoriété de la destination Ardèche.
- ✓ Faire converger les actions collectives et de mise en réseau vers un outil unique : le Centre du Développement Agroalimentaire.

RECEVEZ LA NEWSLETTER

- L'ARDÈCHE
L'Actualité en Ardèche,
Résultats sportifs, Météo
- AGENDA
Manifestations en
Ardèche, Cinéma
- PETITES ANNONCES
Gratuites pour les particuliers,
Achetez/Vendez ce que vous voulez
- HÉBERGEMENT
Campings, Hôtels,
Gites, Chambres d'Hôtes
- EN ARDÈCHE
Commerces, Immobilier, Artisans, Constructions...
- RESTAURANTS
Vos Restaurants
En Ardèche

DIVERS

Salon Agriculture 2013 - 101 médailles pour l'Ardèche



101 médailles pour l'Ardèche au Concours général agricole 2013 !
Salon de l'Agriculture 2013

Cette année, les vins d'Ardèche ont obtenu 94 médailles au Concours général agricole dont 44 en or, 41 en argent et 9 en bronze. 7 médailles ont été décernées aux « produits divers », dont 2 sont en or, 3 en argent et 2 en bronze.

Le Concours général agricole est organisé sous le contrôle de l'état ; il se déroule chaque année dans le cadre du Salon International de l'Agriculture. Pour le concours des produits et des vins, les échantillons de chaque catégorie sont confrontés et soumis à la dégustation de jury d'experts ; les meilleurs produits sont distingués par l'octroi de médailles d'or, d'argent et de bronze.

Le Syndicat des Vins de Pays de l'Ardèche a participé à l'organisation du concours pour la section « vins » (prélèvements en partenariat avec l'Organisme d'Inspection Viticole de la Vallée du Rhône, traçabilité des produits, transport des produits et mobilisation des jurés). La Chambre d'agriculture régionale a coordonné l'organisation générale (comptabilité, enregistrement des inscriptions, organisation des finales).

La Chambre d'agriculture de l'Ardèche et le Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût » ont réalisé les prélèvements de la section « produits divers ».

Les entreprises récompensées :

Catégorie « VIN » : Cave coopérative Alba, Cave coopérative de Valvignères, Cave coopérative Lablachère, Cave coopérative des coteaux du Chassezac, Cave coopérative les Vignerons des Cruzières, Cave coopérative de Viviers, Cave des Vignerons de Vogüe, Cave des Vignerons Sud Ardèche, Château Rochecolombe, Clos de l'Abbé Dubois, Domaine Coulange, Domaine Courbis, Domaine de Couron, Domaine Jérôme Mazel, Domaine de Mermès, Domaine de Cassagnole, Domaine Nicolas Croze, Domaine Notre Dame de Cousignac, Domaine Vigne, Mas de Bagnols, EARL Dupré et Fils, GAEC du Lautaret, Stéphane Robert, Cave de St Désirat, Les Vignerons réunis des coteaux de Jalès, SCA Cellier des Gorges de l'Ardèche, SCAIV Vignerons des Coteaux d'Aubenas, SCA les Vignerons de Montfleury, SCA les Vignerons des Gorges de l'Ardèche, Société Coopérative Viticole la Cévenole.

Catégorie « CONFITURES » : La ferme du châtaignier **Catégorie « CHARCUTERIES » :** Noël Puzzi SARL, Teyssier Salaisons

Parmi les médaillés, 6 adhérents Goûtez l'Ardèche® ont été récompensés.

Ardèche le goût tient à féliciter tous ces professionnels ardéchois, soucieux de porter haut et fort les couleurs de l'Ardèche, pour leurs produits de qualité et pour les résultats obtenus cette année.

Recommander 134 **Tweeter** { 3 } 2

ESPACE MEMBRE

|

[> Mot de passe oublié ?](#)

[> Inscription](#)

COUPONS DE REDUCTION

[Voir tous les coupons de réduction](#)

JEU CONCOURS



La Pâtisserie Didier Laurent à Vals-Les-Bains vous fait gagner les lots suivants :

- 1er prix : Un Ours en chocolat
- 2ème prix : Une Cabosse en chocolat
- 3ème prix : Une Poule en chocolat

[> Accéder au jeu concours](#)



**Couleurs
MOTO**
CONCESSIONNAIRE
Kawasaki
www.Couleursmoto.com • Couleursmoto@wanadoo.fr

10 Rue Vaucanson • 07200 Aubenas
www.Couleursmoto.com

EN ARDÈCHE

RETROFUTURS - Stéphane Massa Bidal

Rétrofuturs Artistes



SOLEA - Luminaires & Décoration

Décoration intérieur

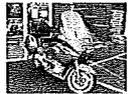


YOGA, REIKI, MEDITATION à L'ESPACE

SAMA

Bien être

PETITES ANNONCES



BMW K 1200 LT ABS TOUTE
OPTION

6800 €

Aubenas



Kawasaki z 1000 2011

9490 €

Aubenas



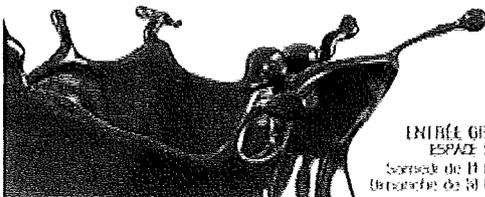
KAWASAKI ER6F 2010

3990 €

Aubenas

SALON
du CHOCOLAT
et autres GOURMANDISES
3^e édition

23 à 24 mars 2013
VAL S-LES-BAINS



ENTRÉE GRATUITE
ESPACE SÉJOUR
Samedi de 11 h à 13 h
Dimanche de 10 h à 18 h

AU CINEMA



Les Invisibles

De Sébastien Lifshitz.

Avec

Durée : 1h55min (FR)



Zero Dark Thirty

De Kathryn Bigelow.

Avec Jessica Chastain, Jason

Clarke, Joel Edgerton.

Copyright © 2010-2013 Tous droits réservés.

[Conception Diabolicom](#) | [Contactez-nous](#) | [Mentions légales](#) | [C.G.U.](#) | [Restaurants Ardèche](#) | [Partenaires](#) | [Publicité sur Planète Ardéchoise](#)

LES POINTS DE VENTE COLL COURT-CIRCUITER LES GRAN

Ces dernières années, les points de vente collectifs créés par les agriculteurs se multiplient. L'occasion pour eux de garder la maîtrise sur la commercialisation de leurs produits, tandis que pour les consommateurs, c'est la garantie d'acheter à un prix juste des produits frais et de qualité.

Pascal Thomasson, agricultrice à Copponex en Haute-Savoie, fait figure de pionnière dans l'organisation des circuits courts. Elle participe à une multitude d'initiatives pour rapprocher les producteurs et les consommateurs et c'est donc tout naturellement qu'avec d'autres agriculteurs de son territoire elle a été à l'origine de la création d'un point de vente collectif. « Dans notre ferme, nous produisons du lait transformé en reblochs à la fruitière. Puis, il y a quinze ans, nous avons décidé de greffer de nouvelles activités sur

Les points de vente collectifs permettent de s'affranchir de la grande distribution

notre ferme : nous nous sommes lancés dans l'élevage de porcs fermiers, transformés et vendus à la ferme, ainsi que du bœuf et du veau et une petite activité de transformation fromagère. Nous sommes maintenant une équipe de huit personnes (cinq associés et trois salariés) à vivre du métier. Nous proposons aussi nos produits dans un magasin géré en direct par douze producteurs à Cruseilles, à l'enseigne Terre Ferme », explique la responsable agricole, présidente du réseau Bienvenue à la ferme pour la région Rhône-Alpes.

> Des agriculteurs responsables

Les magasins de producteurs peuvent se décliner avec des formes juridiques différentes. ▶ Le magasin Terre Ferme a un statut associatif et a ouvert en 2010 : tous les producteurs qui distribuent régulièrement leurs produits par ce biais en restent responsables jusqu'à la remise directe aux consommateurs. Ils sont membres du conseil

d'administration et activement impliqués dans sa gestion. Leur rôle ne s'arrête pas là, puisqu'il y a toujours au moins un agriculteur présent sur le lieu de vente, qui peut également être accompagné d'un ou de plusieurs salariés. L'objectif ? Répondre aux questions des clients et maintenir un lien étroit avec ces derniers, en recherche de proximité (par le produit et par le contact direct). « Une relation régulière entre consommateurs et agriculteurs permet de faire évoluer les habitudes alimentaires. Les clients sont encouragés à cuisiner et à se nourrir plus sagement. Et ces échanges font aussi évoluer les agriculteurs, qui sont incités à employer des techniques plus respectueuses de l'environnement, même si ceux qui s'impliquent dans ces collectifs sont déjà sensibilisés à ces questions », explique Séverine Saleilles, maître de conférences à l'Université de Saint-Etienne et spécialiste de l'entrepreneuriat en milieu rural. Hormis le contact direct entre consommateurs

3 TYPES DE STRUCTURES

Nous pouvons distinguer trois formes d'organisation de points de vente collectifs :

- ▶ ceux qui sont entièrement gérés de manière collégiale par les exploitants agricoles, à l'instar de Terre Ferme ;
- ▶ ceux qui sont dirigés par des professionnels non issus du monde agricole, mais dont les agriculteurs sont les actionnaires. L'objectif est notamment de permettre à ces derniers de se consacrer à leur cœur d'activité, c'est le cas de Carré fermier, qui dispose de deux magasins dans les Hautes-Pyrénées ;
- ▶ la troisième famille est

constituée des points de vente mis en place par les Clvam, les Centres d'initiative pour valoriser l'agriculture en milieu rural, qui associent généralement des représentants des consommateurs et des pouvoirs publics dans leurs conseils d'administration. L'objectif de ces derniers dépasse l'auto-organisation des producteurs, pour participer plus globalement au développement du monde rural, avec un montant d'adhésion qui dépasse rarement 25€ pour les consommateurs. « Certains magasins supposent d'être adhérents, les marges

QUE CHOISIR ARGENT

233 BOULEVARD VOLTAIRE
75011 PARIS - 01 43 48 55 48

JANVIER 13

Trimestriel

Surface approx. (cm²) : 10071
N° de page : 4-25

Page 12/22

ECTIFS DES SURFACES

et producteurs, les points de vente collectifs proposent une large gamme de produits, ce qui facilite la vie des clients qui trouvent en un même lieu l'ensemble des produits alimentaires.

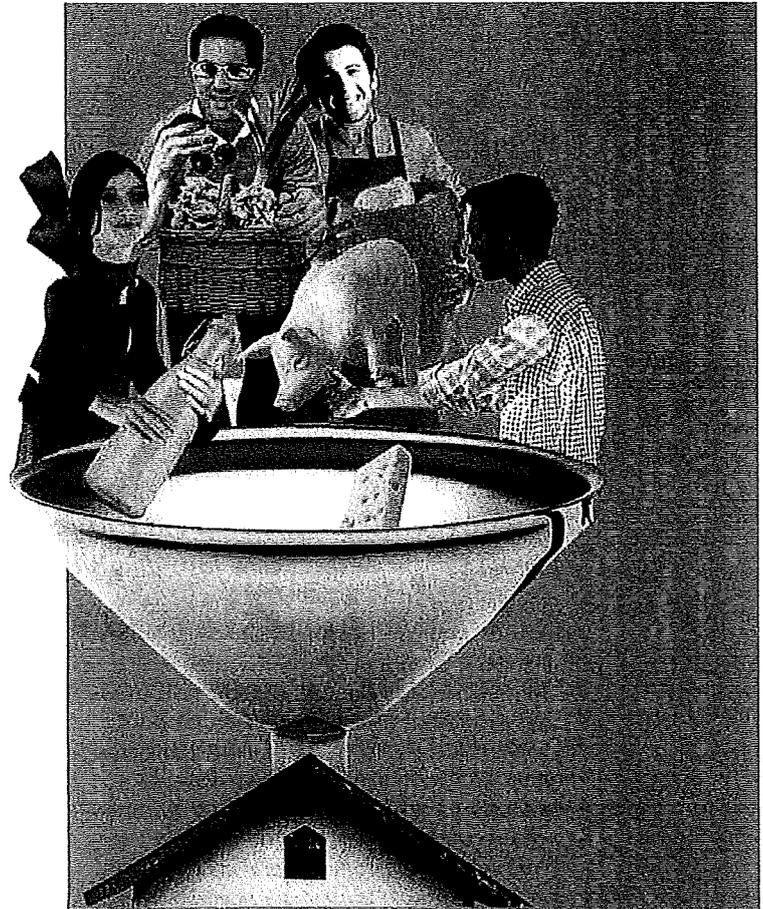
► Terre Ferme pratique des prix analogues à ses concurrents classiques. Sur place, les habitants de la commune de 4 000 habitants peuvent réaliser l'ensemble de leurs courses alimentaires, même si, évidemment, il faudra aller ailleurs pour acheter de la lessive ou des produits d'entretien. « Ici, les consommateurs peuvent faire l'ensemble de leurs courses alimentaires, en fruits, légumes, produits laitiers, viandes et nous travaillerons aussi bientôt avec un pêcheur professionnel du lac Léman. Le panier moyen se situe entre 20 et 30 €. Nous avons le projet de développer les paniers hebdomadaires, les coffrets-cadeaux, le drive par un système de commande par e-commerce et l'approvisionnement de la restauration collective locale », poursuit Pascale Thomasson.

réalisées ne dépassent pas 10 % contre 30 % en moyenne pour la grande distribution. L'objectif est aussi de proposer aux gens des produits sains, frais avec une véritable valeur gustative, c'est ce qui explique ce succès », explique Blaise Berger, le chargé de mission Système alimentaire à la Fédération régionale du Civam Bretagne.

Il existe quatre points de vente collectifs en Bretagne générés par la Civam, dont L'épicerie paysanne de l'association Terre d'Arrée à Saint-Rivoal dans le Finistère. Créée en 1994, l'association n'ouvrait son magasin que durant la période d'été. Depuis

2008, il est ouvert tous les vendredis après-midi et le samedi matin aux familles Saint-Rivoaliennes, qui peuvent s'approvisionner tout autant en viande de porc, bœuf, volailles, produits laitiers, fruits, légumes, qu'en crêpes, confitures, sirops, pains d'épice ou bières artisanales.

« Des cahiers de transparence permettent aux consommateurs de connaître exactement les conditions de production de ce qu'ils achètent. La transparence fait partie de nos valeurs fondatrices dans les points de vente collectifs comme dans les autres circuits courts que nous soutenons », précise Blaise Berger.



► Des ateliers de transformation mutualisés

L'obstacle majeur au développement de la vente directe pour les éleveurs réside dans le fait que leurs produits doivent être transformés avant de parvenir au consommateur final. Si bien que des coopératives se créent en amont des points de vente collectifs, pour créer des ateliers de transformation et de découpe de la viande. « Les producteurs de viande sont confrontés aux problèmes de la transformation de leurs matières premières, qui nécessitent des infrastructures et un savoir-faire particuliers. Nous les incitons donc à créer des ateliers collectifs pour produire leurs conserves, charcuteries... Nous travaillons aussi en direction des producteurs de fruits et légumes pour réaliser des compotes, des purées. Il existe une cinquantaine de coo-

opératives agricoles, ainsi que des ateliers sous d'autres statuts, des SARL... ensuite, ils peuvent se regrouper pour ouvrir un point de vente collectif ou rejoindre un circuit court déjà existant », explique Fabien Valérgue, chargé de mission pour les circuits courts à la FNCGUMA (Fédération nationale des coopératives d'utilisation de matériel agricole), qui fédère 12 500 coopératives.

opératives agricoles, ainsi que des ateliers sous d'autres statuts, des SARL... ensuite, ils peuvent se regrouper pour ouvrir un point de vente collectif ou rejoindre un circuit court déjà existant », explique Fabien Valérgue, chargé de mission pour les circuits courts à la FNCGUMA (Fédération nationale des coopératives d'utilisation de matériel agricole), qui fédère 12 500 coopératives.

QUE CHOISIR ARGENT

233 BOULEVARD VOLTAIRE
75011 PARIS - 01 43 48 55 48

JANVIER 13

Trimestriel

Surface approx. (cm²) : 10071
N° de page : 4-25

Page 13/22

> Une gamme de produits large et complète

Pour garantir une gamme de produits variée, les magasins de producteurs proposent souvent, en complément de gamme, un système de dépôt-vente pour référencer les produits d'exploitants qui ne souhaitent pas s'impliquer autant que les associés. Mais dans les deux cas de figure, ce sont ces derniers qui fixent les prix de vente, avec une retenue variant de 13 à 20% du chiffre d'affaires pour les membres associés et de 20 à 30% pour les autres.

► Ces retenues permettent de payer le loyer, les salaires et de réaliser les investissements néces-

saires au développement de la structure. « Nous avons tout type de consommateurs qui, par leur acte d'achat, souhaitent faire un acte citoyen, estime Pascale Thomasson. Il existe dans un rayon de 35 km deux autres magasins de producteurs et trois sont en projet : c'est un modèle qui rencontre un franc succès, la demande est forte ».

► Terre Ferme devrait bientôt être labellisé par Bienvenue à la ferme. Cette marque des chambres d'agriculture et des agriculteurs labellise depuis

Les circuits courts manquent encore à ce jour de visibilité

quelques mois les magasins de producteurs, les paniers, le e-commerce et les *drives fermiers*. Elle ambitionne de devenir à terme le réseau national de référence pour ces circuits courts. Il existerait près de deux cents magasins de ce type en France. Les ouvertures se multiplient, la région Rhône-Alpes compte près de soixante-dix points de vente collectifs dont la surface de vente varie de 50 à 220 m², avec de 266 à 903 références. Une trentaine d'entre eux sont fédérés au sein du réseau Terre d'envies. « Chaque producteur fixe ses prix et nos enquêtes montrent que sur les produits frais, nous sommes aussi bien positionnés que les grandes surfaces. Dans chaque magasin, il y a un seul producteur par famille de produits situé dans un rayon de 80 km », précise Aurélie Dumonet, chargée de mission chez Terre d'Envies.

> Des circuits courts professionnalisés

► De son côté, Carré fermier est une société composée d'une cinquantaine d'agriculteurs actionnaires. Dirigée par Jean-Michel Lartigue, ancien cadre dans la grande distribution, elle propose un millier de références à la vente dans ses magasins de Bernac-Debat et de Tarbes. « La vente de détail n'est pas le cœur d'activité des agriculteurs : nous avons donc embauché six bouchers pour la découpe de viande. Nous ne proposons pas que des produits bio, mais toutes nos références sont issues de l'agriculture raisonnée. Nous sommes un circuit court professionnalisé, nous pratiquons aussi la vente par Internet ou par le biais de drive ».

► Pour garantir la qualité des produits, Carré fermier a recours à un technicien indépendant spécialisé dans l'élevage qui vérifie dans les exploitations que le cahier des charges de la société est respecté. « Nous préférons nous appuyer sur un cahier des charges interne plutôt que sur des labels : nous vendons par exemple des poulets âgés de cent jours, alors que dans la grande distribution, des produits labellisés sont abattus à soixante jours, vous n'avez évidemment pas la même qualité », poursuit-il. ► Les tarifs restent très raisonnables et les consommateurs qui n'habitent pas dans l'agglomération de Tarbes peuvent se consoler, soit en commandant par Colissimo des produits secs ou d'épicerie ; soit, pour trouver un point de vente collectif proche, en se tournant vers les chambres d'agriculture ou vers la fédération Civam de la région ou son groupement d'agriculteurs biologiques. ■

Le premier *drive fermier* ouvert en Gironde (www.drive-fermier.fr)

C'est une première suivie attentivement par le monde agricole.

En octobre dernier, une vingtaine d'agriculteurs ont ouvert le premier *drive fermier* avec le soutien de la chambre d'agriculture de Gironde. Au centre de la relation entre producteurs et consommateurs, il y a une plate-forme électronique, comme dans les *drives* de n'importe quelle enseigne d'hy-

permarché. Comme ailleurs, il faut s'inscrire pour recevoir ensuite un login et pouvoir commander en ligne du bœuf, de l'agneau, des volailles, du miel, mais aussi des paniers de légumes bio ou des caissettes de cinq kilos de viande d'auroch... Les prix sont similaires à ceux pratiqués par la grande distribution à qualité équivalente. Le paiement s'effectue en

ligne et est complètement sécurisé. Au moment où nous mettons sous presse, il n'existe qu'un seul point de retrait des produits, à Eysines, mais d'autres devraient ouvrir. Comme dans les points de vente collectifs, deux agriculteurs sont toujours présents lors du retrait des marchandises, le vendredi matin, les commandes devant être passées avant le mercredi soir.

LES HYPERMARCHÉS À L'HEURE LOCALE

Création d'espaces spécifiques, référencement des marques régionales, campagnes de communication ciblées... Les enseignes de la grande distribution multiplient les initiatives pour profiter de l'engouement des consommateurs pour les productions locales, avec des niveaux d'engagement très différents.



Il semble loin l'époque où le principal message publicitaire des hypermarchés était la guerre contre la vie chère. Depuis quelque temps, toutes les enseignes jouent la proximité et multiplient les référencements de produits locaux à grand renfort de communication. L'approche se veut militante et n'est pas sans rappeler celle développée autour des produits bio ou issus du commerce équitable, il y a une dizaine d'années. Ainsi, Leclerc – avec des affiches où posent ensemble un producteur et un responsable d'enseigne arborant un air résolument solidaire et déterminé – a lancé, en 2011, ses Alliances locales. « *Votre magasin et des producteurs de votre région s'engagent* » précise le slogan d'une campagne dont le ton rappelle plus celui de la Confédération paysanne que celui d'une chaîne de grande distribution. L'objectif est d'inciter à choisir les produits fabriqués localement, facilement repérables dans les rayons grâce à leur signalétique spécifique.

Les grandes enseignes s'alignent... et proposent des produits du terroir

➤ Nos petits plats sont nos emplois

À l'heure où le protectionnisme fait recette, le patriotisme économique se décline dans les rayons à l'échelle ultra locale. Et les consommateurs en redemandent, comme le souligne une étude du cabinet Xerfi publiée au mois d'octobre dernier, qui prévoit une croissance importante pour ses produits au moins jusqu'en 2015.

Si bien que les drapeaux français s'affichent sur un nombre toujours plus important de produits, assortis des logos des marques régionales comme « *Produits en Bretagne* » ou bien du lieu de production des marchandises.

↳ Selon le magazine spécialisé *LSA* du 13 janvier 2011, près de treize mille producteurs locaux fournissent les six cents hypermarchés Leclerc, soit une moyenne de trente par magasin. Chez Intermarché, chaque grande surface indépendante aurait de trente à soixante fournisseurs, éloignés d'au maximum de 30 à 50 km du lieu de vente. Carrefour n'est pas en reste et a mis sur pied, depuis 2010, un partenariat avec le Petit producteur. Cette société référence quatre cent cinquante producteurs, principalement de fruits, de viande et de produits laitiers, dont elle fait figurer la photo, le nom et l'adresse dans les rayons. « *Dans le cadre de l'opération que nous menons avec Carrefour, ce sont les exploitants qui livrent directement les hypermarchés. Nous travaillons avec toutes les grandes enseignes et nous sommes en mesure de proposer une approche locale sur l'ensemble du territoire français* », explique Nicolas Chabanne, cofondateur en 2006 du Petit producteur, qui compte aujourd'hui cinq salariés. La société, initialement positionnée sur le segment des épicerie haut de gamme, irrigue aujourd'hui tous les canaux de distribution, en dépit de prix qui peuvent être supérieurs de 30% à ses concurrents et que les hypermarchés

QUE CHOISIR ARGENT

233 BOULEVARD VOLTAIRE
75011 PARIS - 01 43 48 55 48

JANVIER 13

Trimestriel

Surface approx. (cm²) : 10071
N° de page : 4-25

Page 15/22

acceptent de payer sans sourciller. « Sur le plan du marketing, l'idée de montrer la photo des producteurs est géniale ! Néanmoins, les exploitants référencés n'ont pas de plus petites exploitations que les autres, comme cherche à le faire croire le nom de la société », contrebalance Christian Hutin, responsable du département Marché du Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes.

> Faire du neuf et de la pub avec du vieux

Dans les faits, l'approvisionnement local, notamment en fruits et légumes, n'est pas nouveau pour la grande distribution et répond à des impératifs de prix et de fraîcheur. De même, la mise en avant pendant la période estivale des produits locaux est aussi ancienne que la vente de beignets sur les plages. Qu'elle est la nouveauté alors ? C'est de faire des campagnes publicitaires nationales sur ce thème toute l'année, avec une stratégie bien souvent déployée à l'échelle des groupes, pour référencer un nombre toujours plus important de produits. « Depuis l'ouverture de mon premier magasin en 1990, nous nous approvisionnons localement pour certains légumes comme l'asperge, qui doit être commercialisée dès sa cueillette pour ne pas perdre sa valeur gustative. J'achète 15% de l'ensemble de ma marchandise dans un rayon de 30 km, c'est une région qui produit beaucoup de vins, de charcuterie... Nous vendons aussi des poteries de Soufflenheim et référençons tout ce qui peut l'être », explique Richard Hirschner, le patron de deux magasins Système U en Alsace.

Le groupe Système U, qui compte mille deux cents grandes surfaces, tente actuellement d'identifier les bonnes pratiques chez ses adhérents pour les décliner à l'échelle de l'enseigne. Chez Carrefour, une quarantaine de salariés sont chargés de faciliter le référencement de produits locaux par les magasins d'un même bassin de vie. L'objectif ? Limiter les contraintes liées à la multiplication des petits fournisseurs.

« Nous avons une stratégie à l'échelle nationale pour répondre aux attentes des consommateurs en matière de qualité, de fraîcheur, par exemple pour les légumes. Dans ce cadre, c'est



une manière de les inciter à acheter des produits comme des pommes dans les régions de production. Notre ambition est de développer l'offre sur des produits locaux, par exemple, les choux-fleurs en Bretagne. Après, il y a bien sûr des limites. Les pêches ne poussent pas partout et nous ne pouvons donc pas mettre en place de stratégie nationale d'approvisionnement pour tous les fruits et légumes », précise Eric Bourgeois, le directeur des produits frais de Carrefour.

> Des rayons « made in local »

Effectivement, si les magasins référencent de la viande, de la charcuterie, des gâteaux secs ou même des plats cuisinés produits dans un rayon de quelques dizaines de kilomètres, il ne s'agit pas de confondre cette démarche avec celle de la marque Reflets de France. Car cette dernière distribue des spécialités régionales comme la choucroute, les crêpes, dans l'ensemble des magasins de l'enseigne et ne vise pas à valoriser des spécialités culinaires sur leur propre territoire. « Dans le Nord-Pas-de-Calais, nous avons participé il y a huit ans à la mise en place de la marque régionale Saveurs en'or, qui est distribuée localement. Nous travaillons avec la chambre d'agriculture pour rencontrer les différents fournisseurs locaux. Les produits de fournisseurs locaux Saveurs en'or sont tous regroupés dans un même espace, pour être plus facilement identifiés par les clients et pour accompagner le développement des nouveautés », explique Hervé Wallaert,

Les grandes enseignes trouvent leur compte dans l'approvisionnement de proximité

directeur du magasin Auchan de Béthune. Le *made in local* ne s'arrête pas aux légumes, aux fruits et à la viande. Ainsi le magasin Auchan de Béthune, comme tous ceux de la région, compte deux cent cinquante références de produits transformés, qui vont de la bière aux spécialités fromagères ou charcutières de la région et dont 70 % sont labellisés Saveurs en'or.

« Nous faisons plusieurs fois par an des opérations de promotion des produits régionaux avec des tracts locaux et, une fois par an, un tract régional *Made in Nord-Pas-de-Calais*, pour mettre en avant des produits de qualité comme la viande de porcs nourris aux tourteaux de graine de lin, poursuit Hervé Wallaert. Évidemment, ces produits de qualité ne sont pas des marchandises d'entrée de gamme, mais en ce qui concerne par exemple nos salades produites localement, nous nous révélons plus compétitifs que d'autres enseignes qui s'approvisionnent en Belgique ».

Bien souvent, les petits producteurs locaux ne sont pas en mesure individuellement de produire des volumes suffisants. Pour dépasser cette difficulté, les enseignes multiplient les partenariats avec les chambres d'agriculture. Une solution qui permet également de faciliter l'identification, puis le référencement des produits locaux, comme en Normandie. « Avec Auchan et Carrefour, nous organisons chaque année des salons avec plusieurs dizaines de producteurs locaux afin de faciliter de part et d'autre leurs partenariats. Chez Auchan, il suffit que sept chefs de rayon soient intéressés par un produit pour qu'un code fournisseur soit créé à l'échelle nationale. C'est un précieux sésame pour des petits exploitants », explique Josselin Fontaine, le directeur adjoint du comité d'expansion agro-alimentaire de Normandie, qui rayonne sur les cinq départements normands.

> Les chambres d'agriculture comme « facilitateurs »

La grande distribution n'a pas toujours bonne réputation auprès des producteurs locaux, dont la principale motivation pour créer leurs propres circuits courts est d'échapper aux politiques tarifaires imposées par ces derniers.

► C'est notamment pour ne pas les laisser isolés face aux acheteurs des grandes surfaces, que les chambres d'agriculture s'engagent dans des partenariats, explique Laurent Paquin,

administrateur du principal syndicat agricole, la FNSEA. « Certaines enseignes comme Carrefour ou Auchan acceptent de jouer le jeu et d'acheter à des prix corrects les produits locaux, ce n'est pas le cas de Leclerc (qui a refusé notre demande d'interview – ndlr –). Le dynamisme de ces démarches dépend avant tout des hommes et il est très inégal d'une région à l'autre ».

► Pour coller aux attentes des consommateurs, les enseignes incitent également les producteurs à faire des animations dans leurs rayons et le succès ne se dément pas. Certains hypermarchés

Circuits courts contre grandes surfaces : les chambres d'agriculture font tampon

envisagent de réunir en un seul et même espace, les produits locaux, ceux issus de l'agriculture biologique, mais aussi du commerce équitable. Une démarche qui laisse sceptique une part non négligeable des producteurs engagés dans

des initiatives de distribution de leurs produits, comme les points de vente collectifs ou les Amap.

► Comme pour le commerce équitable il y a quelques années, il existe une ligne de fracture entre ceux qui pensent que les producteurs locaux doivent développer leurs propres réseaux, pour garder une liberté totale sur la distribution de leurs produits et les partisans de partenariats avec la grande distribution. Ces derniers estiment qu'il est indispensable de nouer des partenariats avec les enseignes pour se développer et être accessible à un nombre croissant de consommateurs. « Il faut renforcer la visibilité des producteurs locaux. Par exemple des haricots produits dans le Val-de-Loire ne doivent pas être distribués à côté de ceux importés de l'étranger, explique Elisabeth Laville, experte européenne de la responsabilité sociale des entreprises et dirigeante du cabinet de conseil Utopies. Par ailleurs, dans des pays comme la Suisse ou l'Angleterre, des enseignes comme Marks and Spencer signalent les produits d'importation par un logo. À terme, ils envisagent la suppression de ces produits. Les distributeurs français doivent s'inspirer de ces démarches ».

Enfin, dans la mesure où les marques régionales et labels garantissent de part et d'autres des productions de qualité, c'est à chaque client de choisir son réseau de distribution. Et dans les faits, les *locavores* passent tout autant par les circuits courts sans intermédiaires que par la grande distribution. ■

VOS COURSES À LA FERME

Grâce à la Toile, les produits fermiers des régions, même les plus lointaines, deviennent accessibles partout. Néanmoins, comme toujours avec le e-commerce, il faut séparer le bon grain de l'ivraie.

Le Net est un outil très pratique pour développer et dépasser les limites traditionnelles sur l'accessibilité des circuits courts - explique Catherine Herault-Fournier, qui a dirigé le programme de recherche LIProCo sur le lien entre consommateurs et producteurs. *Mais ce qui est inquiétant, c'est l'émergence de nouvelles initiatives, dont certaines n'offrent aucune garantie aux consommateurs sur la provenance des produits. Ces dernières ne sont absolument pas impliquées auprès des producteurs et disparaissent souvent aussi vite qu'elles se créent.* Nous pouvons distinguer trois grandes familles de circuits courts sur la Toile :

- les plates-formes de mise en relation et les annuaires ;
- les sites de e-commerces, qui ne sont pas dirigés directement par des agriculteurs mais qui référencent les produits de plusieurs exploitations ;
- les sites qui fonctionnent comme des points de vente collectifs et fédèrent les exploitants d'une région ou d'un bassin de vie, pour vendre directement leurs produits. Il faut également citer La Ruche qui dit Oui, qui ne rentre dans aucune de ces définitions, dans la mesure où il s'agit de collectifs locaux qui se fédèrent et passent commande par le biais d'Internet.

► Un Ovni sur la Toile

www.laruchequiditout.fr
Créée en septembre 2011, la Ruche qui dit Oui est l'une des initiatives les plus originales dans le secteur, avec déjà plus de cinq cents Ruches constituées ou en voie d'élaboration. Le principe repose sur des collectifs d'une vingtaine de personnes minimum, fédérées autour d'un animateur qui centralise les commandes, gère les relations avec les producteurs et organise les livraisons toutes les semaines ou tous les quinze jours. « Cette personne crée son réseau de fournisseurs et de clients, elle perçoit 7,5% du montant total des commandes que les adhérents passent directement sur notre site, dans un listing établi par l'animateur. Quelques jours après, ils viennent réceptionner leurs colis chez l'organisateur de la Ruche », précise le cofondateur de l'entreprise Guilhem Chéron. La gamme des produits accessibles est infinie grâce à la souplesse de fonctionnement des Ruches. Chaque membre peut proposer de référencer un exploitant dont il apprécie les produits. « Nous mettons toujours en avant les producteurs qui assistent à la distribution. Elle a lieu dans un restaurant de quartier. Le panier moyen est de 40 € - avec une retenue de 15% pour les frais de structure (rémunéra-

tion de l'animateur incluse) », explique Delphine Thuillier, animatrice d'une Ruche.

► Les annuaires et plates-formes de mise en relation

Ces sites dédiés aux circuits courts sont particulièrement nombreux sur la Toile, mais peu sont suffisamment complets pour proposer des adresses dans un nombre important de régions. L'objectif de ces outils n'est pas de vendre des produits sur Internet, mais de référencer pour l'internaute les différentes adresses de circuits courts à proximité de son domicile. Citons :

► **bienvenue à la ferme**

l'annuaire du label des chambres d'agriculture, qui recense les produits fermiers de quatre mille producteurs. Les fiches dédiées à chaque adhérent précisent les conditions de production, mais aussi la voie à suivre pour se procurer ces produits, notamment par la Toile. Cet annuaire délivre sans inscription les coordonnées des exploitants, mais il n'est pas exhaustif et ne référence que ses adhérents ;

► **paysans.net**

est un annuaire qui n'impose pas non plus d'inscription pour accéder aux coordonnées des producteurs. Ses moteurs de recherche offrent de multiples entrées par produit, géolocalisation ou par labellisation. Par exemple, il propose les coordonnées de cent soixante agriculteurs bio sur l'ensemble du territoire français qui livrent, vendent directement à la ferme, sur les marchés ou sur abonnement ;

► **consommer-local**

qui impose une inscription, mais dispose d'un moteur de recherche avec de multiples entrées, dont la géolocalisation. Cet outil est particulièrement pratique pour identifier les cueillettes, points de vente collectifs et autres circuits courts sur un territoire donné ;

► **mon-panier-bio**

autre annuaire dédié principalement aux produits bio ou issus de l'agriculture raisonnée, qui référence plusieurs centaines de producteurs proposant des paniers. www.consommer-local.fr
www.mon-panier-bio.com
www.bienvenue-a-la-ferme.com
<http://paysans.net>

► Les sites de e-commerce dédiés aux circuits courts

Dans la mesure où la définition des circuits courts autorise de passer par un intermédiaire, les boutiques en ligne qui ne sont pas administrées directement par des agriculteurs peuvent être considérées comme telles. Mais, cette fois encore, attention ! Car de nombreux commerçants peu scrupuleux surfent sur la vague et, derrière des tartines de bons sentiments et des photos bucoliques, ils n'offrent aucune garantie sur l'origine de leurs produits. Le secteur est en constante évolution et il vaut mieux choisir des acteurs implantés de longue date et dont les cahiers des charges offrent de solides garanties. Une fois ces précautions prises, il ne reste plus beaucoup de boutiques capables de livrer sur

QUE CHOISIR ARGENT

233 BOULEVARD VOLTAIRE
75011 PARIS - 01 43 48 55 48

JANVIER 13

Trimestriel

Surface approx. (cm²) : 10071
N° de page : 4-25

Page 18/22

EN UN CLIC !

une large partie du territoire. Il faut citer notamment :

► lepanierpaysan.com

Créé en 2005, ce dernier se revendique du commerce équitable de proximité. Il ne livre pas encore toutes les régions mais peut le faire à domicile ou dans différents points relais. Le site dispose d'un mode de paiement en ligne sécurisé et propose des paniers de légumes en partie bio, mais aussi de la viande, du poisson, des produits laitiers... Il est possible de commander des paniers complets (65€ pour trois personnes) ;

► paysan.fr

Créé en 2002, paysan.fr est un pionnier du secteur qui travaille avec cent soixante producteurs exclusivement français, pour proposer tout autant des aliments frais, secs, que des conserves ou des produits de beauté... Le kilo de bœuf bio à bouillir est vendu 12,66€, le kilo de carottes 1,10€, soit des tarifs effectivement équivalents à ceux pratiqués en supermarché. Par ailleurs, ce site offre de nombreux filtres pour ses moteurs de recherche, comme l'accès aux produits sans gluten ou une liste de courses alimentaires. Enfin, l'ensemble des régions françaises sont livrées dans un délai de trois jours.

► Ecomiam

une enseigne de produits surgelés qui dispose de cinq magasins en Bretagne et livre sur toute la France des produits issus d'agriculteurs, d'éleveurs mais aussi de pêcheurs de la région de Brest. L'entreprise prélève moins de 16% pour ses

frais de structure sur le prix de vente et propose une gamme particulièrement large, avec des paniers variés à un prix très attractif. À titre d'exemple, un pack d'automne composé de six steaks hachés, un kilo de filets de poulet, un kilo de sauté de dinde, un kilo de merlan pané et 2,5 kilos de frites est facturé 29,90€.

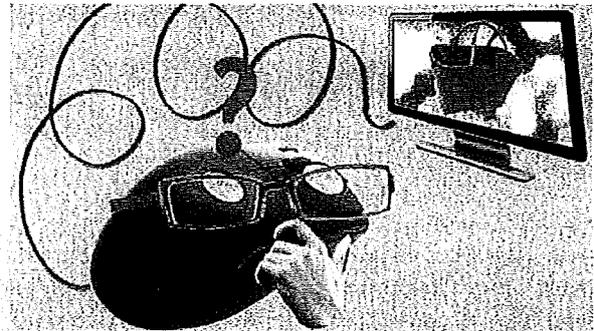
www.paysan.fr

www.lepanierpaysan.com

<http://ecomiam.com>

► Les sites de vente directe

Ces derniers sont bien trop nombreux pour pouvoir en proposer une liste exhaustive. On distingue d'une part les sites à vocation nationale, qui regroupent des producteurs de toutes les régions et/ou qui permettent des livraisons sur la France entière. C'est le cas notamment, de directetbon, un portail de e-commerce initié par la Banque populaire en 2011. Il offre aux exploitants la possibilité de disposer d'un site pour présenter leurs fermes, leurs produits à la vente, avec un mode de paiement en ligne centralisé et totalement sécurisé. Les recherches se font par exploitation ou familles de produits, une cinquantaine sont référencés par le moteur de recherche, qui propose également une entrée par le biais des labels (AB, label rouge, AOP, AOC...). Cette e-boutique est une bonne alternative pour faire en une seule commande ses courses chez plusieurs producteurs.



► e-commandes groupées et proximité

Il existe aussi un nombre incalculable de sites mis en place directement et collectivement par des producteurs. Certains fonctionnent sous la forme de partenariat, comme l'illustrent les *paniers fraîcheurs* mis en place par la SNCF avec la chambre d'agriculture d'Île-de-France. Cette initiative propose des paniers de légumes au tarif de 10 à 15€, sur abonnement ou non, que le consommateur récupère dans sa gare francilienne.

Il faut également citer *la charrette bio*, un collectif d'agriculteurs qui livre chaque semaine ses légumes labellisés aux Grenoblois ou encore *la Binée paysanne* dans les Côtes-d'Armor, qui permet de commander en ligne des produits avant de les retirer dans des points de vente. L'association *Saveurs du coin* dans le Rhône fédère depuis 2006 une soixantaine de producteurs locaux, pour vendre des paniers hebdomadaires sur abonnement.

On ne peut citer non plus de façon exhaustive les multiples e-boutiques animées par un seul producteur et qui livrent leurs produits dans toute la France. Pour accéder à ces offres, il suffit de taper sur Google le nom du produit, par exemple : « canards gras + vente directe + internet »,

pour obtenir une multitude de propositions.

N'hésitez pas à aller au-delà de la première page de propositions de Google, car ces producteurs ne sont pas forcément bien référencés et sont classés généralement après les offres commerciales classiques. Ces initiatives sont trop nombreuses pour être toutes citées, certaines sont axées sur une famille de produits qui n'est pas nécessairement fermière, mais qui offre tous les avantages des circuits courts. C'est l'exemple de *poissonfrais*, qui permet de recevoir en vingt-quatre heures, partout en France, les produits de la pêche bretonne de la famille Loussouarn.

Le portail du gouvernement dédié à l'alimentation recense plusieurs de ces initiatives, fiables sur le plan du paiement comme sur celui de la qualité des produits.

► Pour connaître les autres adresses, la solution est toujours la même : il faut s'adresser aux chambres d'agriculture régionales et aux groupements de producteurs bio.

<http://alimentation.gouv.fr/circuit-court-internet>

www.directetbon.com

<http://saveursducoin.fr>

<https://www.transilien.com/web/site/accueil/service-transilien/panier-fraicheur-SNCF>

<http://www.lacharrettebio.fr>

<http://www.labineepaysanne.com/>

<http://www.poissonfrais.fr/>

QUE CHOISIR ARGENT

293 BOULEVARD VOLTAIRE
75011 PARIS - 01 43 48 55 48

JANVIER 13

Trimestriel

Surface approx. (cm²) : 10071
N° de page : 4-25

Page 19/22

LES CIRCUITS DE VENTE DIRECTE

Nous avons effectué, entre le 20 et le 30 octobre 2012, un relevé de prix de produits distribués du producteur au consommateur. Par définition, les tarifs pratiqués dans les circuits courts diffèrent en fonction du lieu, de la saison et des réseaux de distribution. C'est la limite principale d'une enquête sur les prix, avec le fait qu'il est souvent difficile de comparer les mêmes produits d'un réseau à l'autre: tous, par exemple, ne référencent pas la même variété de pommes. De même, il ne nous a pas été possible, pour certains produits, d'avoir un exemple de prix dans tous les circuits de distribution, ces aliments n'étant pas toujours référencés, à l'instar du lait produit localement, que nous n'avons trouvé dans aucune grande surface et dont les dates de consommation ne permettent pas une expédition par les sites

Internet. Nous avons restreint les lieux d'enquête afin de rester dans la position d'un consommateur qui souhaite trouver ces denrées à proximité, ce qui explique pourquoi nombre de cases ne sont pas renseignées et que les tarifs, au même titre que les produits en rayon, vont varier d'une date à l'autre. Il ne faut pas non plus oublier que l'un des objectifs principaux de ces circuits est de rétribuer équitablement le producteur. Aucun circuit ne pourra donc être aussi compétitif que le *hard discount*. Reste qu'à produit de qualité comparable, les tarifs de la grande distribution ne sont pas plus intéressants, voire même moins que ceux des points de vente collectifs, qui pratiquent de plus la vente en ligne. La vente directe à la ferme est aussi très compétitive. Même s'il faut être attentif aux frais de carburant ou d'expédition.

LÉGUMES > des prix et une qualité fluctuante selon les circuits

| | CARREFOUR (ST-LO) | AUCHAN (BETHUNE) | VENTE A LA FERME (Cometz-la-ville) | JARDIN DE COCAGNE DE THAON-LES-VOSGES (produits bio) | CARRE FERMIER (TARBES) | LA RUCHE QUI DIT OUI (Vallée de Chevreuse - 78) |
|-----------------|-------------------|------------------|------------------------------------|--|------------------------|---|
| Carottes | 1,20 €/kg | - | 1,90 €/kg | 1,80 à 2 € le kg | 1,80 €/kg | 3 €/kg (des sables) |
| Poireaux | 1,60 €/kg | 0,99 €/kg | 2,20 €/kg | - | 1,80 €/kg | 2,60 €/kg |
| Navets | 1,90 €/kg | - | 2 €/kg | - | - | - |
| Tomates | - | - | 2,60 €/kg | 2,50 €/kg | - | - |
| Pommes de terre | - | 2,99 €/10kg | 1,20 €/kg | 1,50 €/kg | 1,20 €/kg | 1,30 €/kg |
| Salades (pièce) | 0,80 € (Les Utis) | - | 1 € | 1 € | 0,70 € | 1,10 € |

> Avec les fruits, c'est certainement la famille de produits la plus tributaire de la saisonnalité, pour les prix comme l'approvisionnement. C'est

pourquoi, à la fin octobre, très peu de circuits proposent encore des tomates et que vous trouverez très peu de pêches au nord de la Loire. Les

écarts de prix peuvent aller du simple au double, en fonction des réseaux mais aussi de la qualité des produits. Logiquement, la grande

distribution est la mieux positionnée, mais *a contrario* des circuits associatifs ou traditionnels, il n'y a généralement aucune garantie sur les

conditions de production. Existe-t-il un intérêt à favoriser des circuits courts pour consommer des légumes issus de l'agriculture intensive? À voir...

FRUITS > peu de produits automnaux mais un très bon rapport qualité-prix

| | CARREFOUR (ST-LO) | AUCHAN (BETHUNE) | VENTE A LA FERME (Cometz-la-ville) | JARDIN DE COCAGNE DE THAON-LES-VOSGES (produits bio) | CARRE FERMIER (TARBES) | LA RUCHE QUI DIT OUI (Vallée de Chevreuse - 78) |
|--------|-------------------|------------------|------------------------------------|--|------------------------|---|
| Pommes | 1,95 à 2,50 €/kg | 1,99 €/kg | 2,60 €/kg | - | 1,65 €/kg | 3,40 €/kg |
| Poires | 2,50 €/kg | - | 2,60 €/kg | - | 1,80 €/kg | 2,40 €/kg |

> L'automne n'est pas la meilleure période pour acheter des fruits en circuits courts et pour cause, la saison des fraises, cerises et abri-

cots est derrière nous. Cela explique que ce tableau soit le parent pauvre du comparatif, qui laisse néanmoins apparaître des prix moins

chers que ceux pratiqués dans les circuits longs, avec une qualité gustative garantie. Ainsi, pendant la même période, Carrefour proposait le

kilo de pommes Golden bio à 4,69 € et à 3,60 € pour des Royales Galas non bio via son site *ooshop.com* contre une fourchette de 1,65 €

à 3,40 € pour la vente directe. De même sur *auchan-direct.fr* le kilo de poires Conférence était vendu à 2,49 € et 3,74 € pour un produit bio.

QUE CHOISIR ARGENT

233 BOULEVARD VOLTAIRE
75011 PARIS - 01 43 48 55 48

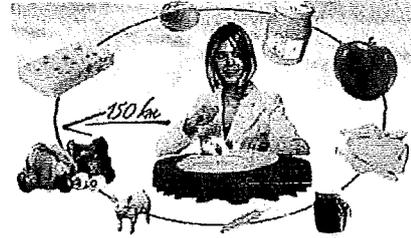
JANVIER 13

Trimestriel

Surface approx. (cm²) : 10071
N° de page : 4-25

Page 20/22

DES PRIX COMPÉTITIFS



ŒUFS, VOLAILLES ET PRODUITS LAITIERS > avantage aux réseaux historiques

| | CARREFOUR (Les Ulis) | CHEVRERIE DU CHATELARD (Méaudre 38) vente en ligne | VENTE À LA FERME (Gometz-la-ville) | CARRÉ FERMIER (TARBES) | LA RUCHE QUI DIT OUI (Vallée de Chevreuse - 78) | BERGERIE NATIONALE DE RAMBOUILLET (78) via le réseau des étab. agricoles (2 boutiques) |
|-----------------------|-------------------------|---|---|------------------------------|--|--|
| 6 œufs extra-frais | - | - | 1,25€ | - | 3€ | - |
| Faisselle (500 g) | - | - | - | - | 3,60€ | 3,10€ |
| Lait 1 litre | - | - | - | - | 1,50€ | 1,75€ |
| Fromage de chèvre | - | 3,60€ Pyramide (180 g soit 20€/ kg label AB) | - | - | 9€ (400 g chèvre fermier soit 22,50€/kg) | 8,60€ (400 g chèvre fermier soit 21,50€/kg) |
| Poulets | 8€/kg | - | 7,50€/kg | 7,95€/kg | 10€/kg | 9,50€/kg |

> Qui n'a jamais été chercher ses œufs ou son lait à la ferme en vacances? Eh bien cela reste le meilleur circuit court pour ces produits très peu référencés par la grande distribution ou les points de vente en

ligne. C'est logique, dans la mesure où les marges sont faibles par rapport à des conditions de conservation et de transport délicates. L'un des grands atouts de la Ruche qui dit oui est de permettre d'accéder à

tous ces produits en un lieu de proximité et de rencontrer les producteurs. Les produits sont certes un peu plus chers, mais il faut prendre en compte les économies d'essence ou de frais d'envoi.

En revanche, il est facile de trouver des fromages de chèvre, brebis ou vache vendus directement par les producteurs via leurs e-boutiques et à des prix comparables à ceux des circuits longs. C'est aussi

théoriquement le cas dans les hypermarchés, mais l'enquête a démontré que les produits locaux ne sont pas toujours identifiables, lorsqu'ils sont présents, au milieu de dizaines de références.

VIANDES > des prix et une qualité très variables

| | CARREFOUR (St-Lô) | AUCHAN (Béthune) | CARRÉ FERMIER (TARBES) | LA RUCHE QUI DIT OUI (Vallée de Chevreuse - 78) |
|-----------------|--------------------------|---------------------|--|--|
| Bœuf à bouillir | - | - | 4,90€/kg (plat de côtes) | 12€/kg (plat de côtes) |
| Bœuf à rôtir | - | - | 18,90€/kg (rumsteck) | 71,25€/kg (rumsteck) |
| Porc à rôtir | 21,90€/kg (rôtiis cuits) | - | 7,90€/kg (échine) | - |
| Porc à bouillir | - | - | - | - |
| Pâté de fole | 9,90€/kg | 10,95€/kg | 6,45€/kg (composition non précisée) | - |
| Boudin | 10,90€/kg (Les Ulis) | - | 9,90€/kg | - |

> Là encore, l'étendue des gammes est très variable en fonction des circuits de distribution et c'est logiquement le point de vente collectif - qui associe des éle-

veurs - qui offre le plus de références. Ses prix sont également particulièrement compétitifs, reste que la comparaison avec la Ruche qui dit oui a ses limites.

Car chaque Ruche pratique ses propres tarifs et celle que nous avons audité a eu de grandes difficultés à convaincre un éleveur de vendre au détail ses produits

et la répercussion sur les prix est importante. En revanche, l'exemple du boudin démontre que la vente directe est particulièrement compétitive par rapport à la grande

distribution, d'autant plus que les producteurs sont engagés dans une démarche de production artisanale de qualité.

À défaut d'une charte nationale ou d'un label dédié, les consommateurs disposent de marques territoriales et d'appellations pour reconnaître les produits locaux.

ACHETER LOCAL

LES SIGNES DE RECONNAISSANCE



Il est très difficile pour les consommateurs d'identifier les produits réellement issus des circuits courts et d'obtenir des informations précises sur les conditions de production de ces produits. Pourtant, succès oblige, le « local washing » (le « local blanchiment » comme on parle de « l'éco blanchiment ») est de plus en plus utilisé par des distributeurs qui ne respectent pas toujours les valeurs des circuits courts. « Souvent, les étiquettes ne sont pas claires et, parfois, elles jouent sur les mots pour donner une impression de local », explique Dacian Ciolos, le commissaire du parlement européen en charge de l'agriculture. J'ai donc demandé à mes services d'étudier la possibilité de créer un label au niveau européen ».

> Ne pas oublier les AOC, AOP et label AB...

De son côté, le plan Barnier, lancé en 2009 pour soutenir le développement de ces réseaux, devait produire rapidement un cahier des charges pour encadrer l'utilisation de ce terme. Quatre ans après, ce projet n'a toujours pas abouti et tout laisse à croire que le gouvernement actuel ne poursuivra pas ce chantier (voir entretien avec le ministre de l'Agriculture p.10).

À défaut d'un label ou d'une charte indépendante, les consommateurs ont plusieurs solutions pour s'assurer de la provenance et de la qualité d'un produit. Car, ces dernières années, les marques territoriales des chambres d'agriculture ou encore des parcs naturels régionaux se multiplient. » Autre solution : se référer à des labels officiels

qui garantissent la qualité des produits, en passant par un circuit court identifié comme tel. Pour le consommateur qui souhaite acheter des produits issus de l'agriculture biologique, la démarche est assez aisée, il leur suffit de vérifier que les légumes ou la viande distribués arborent le logo AB de l'agence bio. Il y a également l'appellation « produits fermiers » (voir encadré ci-contre) ou encore le trop rare « produit de montagne » dont les conditions d'usage sont réglementées officiellement pour certains produits comme les fromages.

» Troisième possibilité : choisir des produits bénéficiant d'une AOC ou de son équivalent européen, l'AOP – Appellation d'origine protégée. Ces deux dénominations garantissent un territoire de production défini, mais aussi un processus de fabrication encadré par un cahier des charges. « Ces règles sont parfois trop contraignantes et certains producteurs préfèrent se regrouper pour concevoir une marque collective. C'est le cas notamment des producteurs de fromage (Casglu, en Corse ; Le Velay, en Haute-Loire) », explique Thierry Pons, le chargé de mission sur les circuits courts au réseau de ressources pour le monde agricole, Trame.

> Les marques collectives

Il existe des dizaines de marques collectives, pour valoriser et bien souvent pour sauver une variété de légumes ou une race locale comme l'oie normande ou le porc cathare. Bien souvent, ces démarches s'inscrivent dans le cadre d'une IGP, une Indication géographique protégée, qui

QUE CHOISIR ARGENT

233 BOULEVARD VOLTAIRE
75011 PARIS - 01 43 48 55 48

JANVIER 13

Trimestriel

Surface approx. (cm²) : 10071
N° de page : 4-25

Page 22/22

LES SITES DES
PRINCIPALES
MARQUES
RÉGIONALESBRETAGNE
www.produitenbretagne.comVENDÉE
www.alppv.frPOITOU-CHARENTES
<http://produitenpoitoucharentes.fr>ÎLE-DE-FRANCE
www.saveursparisidf.comNORD-PAS-DE-CALAIS
www.saveursenor.comPICARDIE
www.terroirsdepicardie.comNORMANDIE
www.gourmandie.frCHAMPAGNE ARDENNE
www.champagric.frALSACE
www.ideealsace.comBOURGOGNE
<http://vivelabourgogne.free.fr>LOIRET
www.udel45.frAUVERGNE
www.bravo-lauvergne.comLIMOUSIN
www.region-limousin.fr/produits-en-limousinARDÈCHE
www.goutez-lardeche.comSAVOIE
www.marque-savoie.comLANDES
www.parc-naturels-regionaux.tm.fr

garantit la provenance et l'authenticité de certaines de produits, des huîtres Marennes d'Oléron au melon du Haut-Poitou, sans oublier les volailles d'Ancenis ou l'Agneau de Pauillac.

> Les chambres d'agriculture labellisent

De son côté, l'Apca, l'Assemblée permanente des chambres d'agriculture, a développé, depuis 1988, deux marques assurant que les distributeurs s'inscrivent bien dans une démarche de circuit court. Les cahiers des charges sur les conditions de production sont beaucoup plus souples que ceux des AOC et n'offrent pas de réelles garanties sur la qualité des produits et des processus de transformation. Ils permettent néanmoins de garantir par exemple que les ingrédients principaux utilisés dans une recette viennent exclusivement de l'exploitation labélisée. Ainsi, la charte des adhérents de *Bienvenue à la ferme* précise des exigences similaires à celles de l'appellation « produits fermiers ». « Bienvenue à la ferme et les Marchés de producteurs sont deux marques régies par une charte éthique et des cahiers des charges. Nous avons fait valider le contenu concernant le mode de transformation des produits par la DGCCRF », précise Emmanuelle Pillaert, chargée de communication pour ces deux marques.

Parallèlement, les chambres d'agriculture régionales ou départementales sont engagées depuis une quinzaine d'années, avec les autres acteurs économiques et politiques régionaux ou départementaux, dans la création de marques territoriales. Il existe une vingtaine de labels, comme *Qualité Landes*, *Bravo l'Auvergne*,

Produit en Bretagne : « Contrairement à d'autres marques territoriales, nous voulons promouvoir le savoir-faire breton plutôt que le terroir », note Malo Bouëssel du Bourg, directeur de *Produit en Bretagne*. Ainsi, certains produits portant le label breton ne viennent pas exclusivement de la région où ils ont été transformés. Difficile, dans ce cadre, d'évoquer un circuit court.

À l'opposé de cette démarche, d'autres marques territoriales ne référenceront que les meilleurs producteurs de la région pour chaque produit, comme *Produit en Poitou-Charentes*.

Une troisième famille de marque régionale, à laquelle appartient *Saveurs en'or* et qui s'applique à des produits exclusivement distribués dans le Nord Pas-de-calais, va référencer des producteurs éventuellement concurrents. « La logique est de valoriser les meilleurs produits régionaux », précise Caroline Stragier, responsable de la promotion de la marque *Saveurs en'or*. Car l'objectif est de faire comprendre qu'on peut trouver tout ce qui est nécessaire à l'alimentation dans notre région ».

> Les marques des parcs naturels régionaux

Une part importante des quarante-huit parcs naturels régionaux ont développé leurs propres marques, avec un cahier des charges commun pour concilier la protection des territoires avec le développement économique. « Notre caractéristique est aussi de décliner les valeurs du développement durable en fonction de la réalité de chaque territoire », explique Stéphane Adam, le coordinateur du pôle développement de la Fédération nationale des parcs naturels régionaux. « Nous avons un référentiel pour permettre aux parcs d'auditer leurs producteurs partenaires. Il ne s'agit pas d'une promesse intrinsèque et standardisée de qualité, comme peut le faire un label rouge. Néanmoins, nos cahiers des charges offrent des garanties importantes sur les conditions de production.

Certes, ces différentes initiatives ne suppléent pas à l'élaboration d'un label national ou européen, qui garantirait la qualité et l'authenticité des filières courtes. Car elles s'inscrivent avant tout dans une stratégie de développement et de communication. Elles permettent néanmoins de repérer les produits réellement conçus localement et de manière traditionnelle, comme d'identifier les circuits de distribution qui respectent les principes des circuits courts. ■

> Les produits fermiers

Si nous pouvons regretter que l'usage de l'appellation « produits fermiers » ne soit pas plus réglementé, hormis pour certains produits laitiers, elle est censée donner un minimum de garantie aux consommateurs.

Théoriquement, tous les exploitants qui emploient ce terme doivent être

transformateurs et, bien sûr, producteurs des aliments qu'ils présentent comme tels. Ainsi, la matière première doit provenir exclusivement de leur exploitation, les produits finis doivent être élaborés de manière non industrielle et dans le respect des règles de l'agriculture durable.

Dans le cadre d'ateliers collectifs, chaque exploitant ne doit utiliser que ses propres produits dans ses recettes. Enfin, si ces produits sont distribués par d'autres réseaux que la vente directe, le nom et l'adresse du producteur doivent obligatoirement figurer sur l'emballage.

Les Professionnels se mobilisent

Association de promotion et valorisation du pain ardéchois

La Baguette Ardéchoise

Le pain fidèle à son terroir

Siège social : 70 Allée des Ondines BP 319
97503 GUILHERAND-GRANGES CEDEX
Tél. : 04 75 25 17 24 fax : 04 75 25 21 95
E-mail : baguetteardechoise@gmail.com

«La Baguette Ardéchoise, le pain fidèle à son terroir»

La Baguette Ardéchoise : savoureux mariage du blé, du seigle et de la châtaigne.

Une baguette 100 % ardéchoise : des matières premières à sa fabrication. Cette baguette revendique son terroir d'origine. Derrière elle, c'est toute une filière qui s'engage :

- Le Groupement Professionnel de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de l'Ardèche,
- La Minoterie Saint-Maurice,
- La Coopérative Agricole Ardéchoise,
- Le Syndicat des Producteurs de «Châtaigne d'Ardèche»,
- Et l'appui technique de la Chambre d'Agriculture, de la Chambre de Métiers et de «Goutez l'Ardèche»

Qualichef

Créé en mars 2012 à l'initiative de la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs (CNCT), le label « QUALICHEF, Goûtez la différence » permet désormais de distinguer les authentiques artisans des simples revendeurs de produits industriels.

Pour obtenir le précieux logo, le professionnel s'engage à fabriquer lui-même au moins 80 % de ses charcuteries, en particulier les « fondamentaux », tels que les bouillons noirs et blancs, les saucisses, le jambon blanc, le fromage de tête ou le foie gras, mais aussi à innover, en créant un nouveau produit tous les trois ans. Il doit également suivre périodiquement des formations et respecter des critères d'hygiène et de sécurité. Un cahier des charges rigoureux et des contrôles réguliers permettent de donner à ce label son caractère de qualité.

«QUALICHEF, Goûtez la différence» est un label conçu comme un outil de mesure de la performance, une charte qualité qui encourage les entreprises volontaires à toujours s'améliorer, à favoriser l'innovation pour répondre aux attentes de la clientèle et lui garantir des produits de qualité.



Maître restaurateur



Le titre résulte de la volonté conjointe de l'état et des professionnels d'identifier et de valoriser les restaurateurs qui ont des compétences professionnelles reconnues et qui s'engagent à travailler des produits bruts, essentiellement français.

Ce titre est décerné par l'Etat, au travers des préfets à partir d'un avis réalisé par un organisme indépendant.

Le but n'est pas de développer les différentes formes de restauration, mais de permettre au consommateur de reconnaître et de situer géographiquement les Maîtres Restaurateurs. L'association, dont le siège social est à FERCY s'est créée pour regrouper tous les restaurateurs qui ont obtenu le titre, quelles que soient leurs origines. Elle a la mission de promouvoir ce titre qui est partie intégrante du patrimoine culturel français et qui est dans le droit fil de la reconnaissance de la gastronomie et du savoir faire. Depuis le 16 novembre 2010, le «repas gastronomique français» est officiellement reconnu dans le cadre du patrimoine culturel immatériel par l'UNESCO.

Les projets collectifs qui font avancer l'Ardèche...

Lou Pisadou, spécialité des pâtisseries ardéchoises, signataires du cahier des charges

Souhaitant renouer avec la tradition et promouvoir ce fruit symbole de notre belle Ardèche, les pâtisseries ardéchoises, au sein de leur organisation professionnelle, ont mis au point la recette d'une galette aux marrons. Résultat d'une réflexion collective, les pâtisseries ont minutieusement élaboré la recette du « Lou Pisadou ». L'emploi de châtaignes en morceaux rappelle l'utilisation des châtaignes séchées d'autrefois dans une préparation traditionnelle à l'extérieur, onctueuse à l'intérieur. Evitant d'en faire un gâteau trop sucré, les pâtisseries ont eu l'idée de créer un gâteau pratique à transporter et de bonne conservation, pour permettre aux touristes de ramener cette spécialité ardéchoise chez eux.



Un cahier des charges a été élaboré. Il définit le mode de fabrication et les ingrédients employés pour garantir la qualité dans tous les points de vente. La recette et le nom «Lou Pisadou» ont été déposés à l'INPI afin d'en préserver l'utilisation aux seuls pâtisseries ardéchoises adhérents au Syndicat des Pâtisseries qui assure la promotion de ce gâteau.

Lancé en juillet 1994, ce gâteau a été labellisé «Goutez l'Ardèche», gage supplémentaire de sa qualité. Il est vendu dans un emballage spécialement conçu pour le mettre en valeur. Déjà fort bien accueilli par les consommateurs, le Lou Pisadou est devenu une référence parmi les spécialités régionales couronnées ainsi l'initiative collective des pâtisseries ardéchoises.

Le Fin Gras du Mézenc

Le Fin Gras du Mézenc est une viande de bœuf persillée, c'est-à-dire ornée de pointes de gras intramusculaires, issue de bœufs (30 mois minimum) ou de génisses (24 mois minimum) élevés au foir et à l'herbe sur le terroir du Mézenc et engraisés durant le dernier hiver avec du foin naturel de montagne produit localement. Cette dernière particularité donne en même temps que sa saisonnalité (de février à juin), toute sa typicité au produit.



Ces spécificités ont valu au Fin Gras du Mézenc l'obtention de la prestigieuse reconnaissance en Appellation d'Origine Contrôlée par décret du 1^{er} septembre 2006.

Les éleveurs et les bouchers : à longue histoire d'un partenariat nécessaire au bénéfice des consommateurs. Les conditions d'hygiène, de sécurité alimentaire, de traçabilité sont devenues telles que la relation éleveur-boucher a dû se fortifier pour garantir plus haut le produit de qualité exceptionnelle qu'est le Fin Gras.

Les restaurateurs ont remarquablement intégré cette démarche. Le concours des plus célèbres comme des plus modestes est indispensable pour faire connaître localement les produits du terroir à une clientèle justement exigeante.

Nous sélectionnons le meilleur

La marque Goutez l'Ardèche® distingue les meilleurs produits ardéchois répondant aux critères de cahiers des charges, aux talents et les savoir-faire de métier qui s'engagent à préparer des produits locaux en alliant innovation et savoir-faire (français) !

Des contributeurs, des jours de dégustation et des visites « mystère » vous garantissant l'origine ardéchoise, la saveur et la qualité des produits ainsi que le savoir-faire des chefs.

Adhérez à Goutez l'Ardèche® et bénéficiez d'une reconnaissance de qualité !

Référenciez-vous gratuitement sur www.ardèche-agroalimentaire.fr

www.goutez-ardèche.com

Centre de Développement Agroalimentaire - Ardèche - 04 75 25 17 24

Centre de Développement Agroalimentaire - Ardèche - 04 75 25 21 95

Centre de Développement Agroalimentaire - Ardèche - 04 75 25 21 95

Aubenas



TOURISME / Avant le démarrage de la saison, les professionnels du secteur se sont rencontrés début mars au cours des deuxièmes rencontres du tourisme ardéchois à Aubenas (espace Lienhart).

Prêt pour la saison touristique !

Quatre mille, c'est le nombre de cartons d'invitation envoyés par l'ADT (Agence de développement touristique) de l'Ardèche à l'ensemble des hébergeurs touristiques (gîtes, campings, chambres d'hôtes...) pour les convier aux 2^e rencontres du tourisme ardéchois qui ont eu lieu le 7 mars. Cette journée a été l'occasion pour les professionnels de se rencontrer et d'échanger sur l'offre touristique du territoire. Les offices de tourisme du département, ainsi que les principaux sites touristiques ont apporté des cartons d'affiches et de dépliants avec un objectif : tout distribuer ! Les hébergeurs pourront ainsi proposer à leurs clients une documentation complète sur les sites à visiter, les restaurants où s'arrêter, les activités à faire sur l'ensemble du département. Parmi la centaine d'exposants présents, l'agritourisme était bien représenté.

Les produits ardéchois au rendez-vous

Sur plusieurs stands, les produits agricoles étaient au cœur des discussions. Pour Julie Peytral, animatrice de projets « signes de qualité et marques collectives » à la chambre d'agriculture, ces rencontres sont « du pain béni » pour Bienvenue à la ferme car « la diffusion est optimisée sur une journée. Tous les offices de tourisme et beaucoup d'hébergeurs repartent avec notre documentation ! C'est un moyen efficace de faire connaître le réseau Bienvenue à la ferme. » A la mi-journée, ce sont plus de 5000 cartes qui avaient déjà été distribuées. Au stand d'à côté, c'est l'ardèche le goût qui faisait la promotion des produits de qualité du département avec sa carte « Miam miam ! » Pour eux aussi, cette journée est bénéfique, elle leur permet d'informer beaucoup de monde. Sandra Teyssier, chargée de projet de la marque **Goûtez!** Ardèche confirme l'attrait des hébergeurs pour les produits du terroir : « Ils sont en quête de bonnes adresses pour leurs clients qui recherchent souvent une restauration avec des produits de terroir. » Des bonnes adresses, ils peuvent également en trouver auprès des « Bistrot de pays » présents en Ardèche depuis 2008. Cette démarche a pour vocation de contribuer à la conservation et à l'animation du tissu économique et social en milieu rural par le maintien des cafés de village multiservices de proximité. Aujourd'hui, ce sont 24 bistrot de pays qui sont présents en Ardèche. Cécile Mathieu, animatrice de la démarche, souhaite fortement promou-

voir l'agriculture ardéchoise au travers des produits de terroirs proposés dans les cafés et le maintien d'un espace rural dynamique et attractif. C'est aussi l'objectif d'Accueil paysan, réseau de producteurs faisant également de l'accueil à la ferme. On espère que tous ces acteurs d'un tourisme tourné vers l'agriculture et la valorisation des produits ardéchois rencontreront un bon public sous le soleil ardéchois cet été. A noter qu'à l'occasion de cette journée, l'ADT a lancé le concours du meilleur ambassadeur de la grotte Chauvet Pont-d'Arc. L'objectif est de récolter le maximum de signatures de parrainage pour la candidature de la grotte au patrimoine mondial de l'Unesco! ■

Céline Diebolt

¹ Ce concours s'adresse à l'ensemble des hébergeurs, lieux de visites, restaurants pour récolter au total 36 000 signatures d'avril à octobre 2013. Pour tout renseignement et inscription, contacter Nathalie Sisteron au : 04 75 64 04 66 ou nathalie.sisteron@ardeche-guide.com

Ardèche Attitude ✓

A l'occasion de la journée internationale des droits des femmes le 8 mars dernier, l'ADT a lancé le quatrième numéro de son magazine féminin Ardèche Attitude. C'est dans l'atelier de Dalva Duarte, artiste peintre à Saint-Priest qu'a eu lieu le lancement de cet opus spécialement dédié aux artistes féminines installées en Ardèche : l'occasion de découvrir quelques œuvres de cinq artistes ardéchoises d'origine ou de cœur. Plus globalement, ce magazine met à l'honneur des lieux, mais aussi des hommes et des femmes qui œuvrent pour l'attractivité touristique et culturelle de l'Ardèche. Dans ce numéro, un reportage est consacré à la grotte Chauvet Pont-d'Arc et à son espace de restitution qui doit ouvrir ses portes début 2015. En attendant, le château de Vogüé accueillera la première exposition décentralisée dans un département rural du musée du quai Branly. Cette expo, intitulée « Chasses magiques » est à découvrir du 2 juillet au 3 novembre 2013.

✓ Plus d'infos sur :
www.ardeche-attitude.com

07A

berg-et-coiron

L'office de tourisme met en valeur ses productions

L'office de tourisme Berg-et-Coiron, en partenariat avec une agence locale bancaire, a lancé vendredi la création du circuit touristique "les chemins du goût en pays de Berg-et-Coiron". Auguste Guglielmo, Jean-Pierre Gaillard et Jean-Paul Roux au titre de la communauté des communes, ont proposé aux agriculteurs, éleveurs, viticulteurs, apiculteurs de mettre en évidence les productions locales et le savoir-faire de sa population. Le principe du circuit du goût (qui va s'ajouter à celui de la faune et la flore ainsi que du protestantisme) a paru aux concepteurs comme un bon moyen de dynamiser le tourisme sur ce territoire, en mobilisant tous les acteurs économiques autour des labels du terroir comme "Goûtez l'Ardèche". En présence du conseiller général

et du maire, le président de l'office de tourisme a reçu une participation de 2850 de l'agence bancaire. L'office de tourisme va éditer une carte qui indiquera les différents lieux géographiques de production, ainsi qu'un dépliant spécifique indiquant, par date, à raison d'une fois par semaine, un circuit chaque fois différent, où l'on pourra découvrir, déguster et acquérir les produits concernés. : o pour en savoir plus
Contacts:
0475948928; mail:
contact@berg-coiron-tourisme.com; web:
www.berg-coiron-tourisme.com

07C

le teil

Un "pôle alimentaire" en zone Nord

«Je vais créer la boucherie de l'an 3000!» En lançant cette phrase, Thierry Veyrenche sait qu'il va tout de suite capter l'attention du public. Avec Frédéric et Évelyne Viallet, qui tiennent une pâtisserie-chocolaterie, le boucher-charcutier a présenté, lundi soir juste avant le conseil municipal, leur projet de "pôle alimentaire" innovant. Celui-ci doit voir le jour dans un an, en mars 2014, dans la zone Nord juste à côté de la rotonde. Thierry Veyrenche, boucher-charcutier (à gauche), ainsi que Frédéric et Évelyne Viallet (pâtisserie-chocolaterie), ont expliqué leur projet. Ces commerçants teillois, installés en centre-ville depuis 20 ans, ont décidé l'été dernier de se lancer ensemble dans un nouveau défi. Avec pour objectif de booster leurs activités commerciales. «On restera dans le haut de gamme et les produits

ardéchois», précise Évelyne Viallet. En plus de leurs boutiques, deux autres commerces sont prévus: un fromager et un tabac-presse pourraient aussi s'installer. Une boucherie "drive". Cette esquisse, qui n'est pas définitive, montre à quoi ressemblera la future boucherie, située à l'entrée Nord du Teil, juste à côté de la rotonde. Esquisse Atelier Monteremal architectes. Thierry Veyrenche est le géo trouve-tout de l'alimentaire. Au fil de l'élaboration du projet, il n'arrête pas d'avoir de nouvelles idées. Car ce boucher-charcutier-traiteur veut absolument innover, avec, par exemple, l'installation d'une borne de recettes avec un écran tactile: les gens pourront en choisir une, l'imprimer et demander les ingrédients juste à côté. Il y aura également un "drive" pour les «gens pressés», un espace de restauration et une

boutique "Goûtez l'Ardèche" «Les gens doivent venir avec les yeux et repartir avec la bouche», résume le commerçant. Il prévoit de créer quatre emplois. Trop à l'étroit au centre-ville, Évelyne et Frédéric Viallet veulent s'agrandir. En plus de la pâtisserie et de la chocolaterie, ils proposeront la boulangerie et un "snacking". Le couple pense recruter trois temps pleins.

- : R.C.



LE TEIL ZA Nord

Un pôle alimentaire Veyrenche-Viallet



M. et Mme Viallet et Thierry Veyrenche veulent développer leur activité tout en conservant leur magasin actuel au centre-ville.

Lundi soir, M. et Mme Viallet, pâtisseries chocolatières, et Thierry Veyrenche, artisan boucher, ont présenté au conseil municipal, avec un bel enthousiasme, leur projet commun d'implantation d'un pôle alimentaire haut de gamme dans la ZA Nord. Pour tous deux, ce projet va permettre de développer leur activité sans pour autant abandonner leur magasin actuel en centre-ville, qu'ils vont conserver.

M. et Mme Viallet vont ajouter à la pâtisserie chocolaterie un volet boulangerie et sandwicherie. Ils garderont leur positionnement haut de gamme ardechois. Ils comptent embaucher trois personnes équivalent temps plein.

«Chasser sur le terrain des gros»

Thierry Veyrenche, lui, entend inventer «une nouvelle ère de boucherie» en «ajoutant du plus à tous les niveaux»; borne recettes avec écran tactile, possible partenariat avec le Fin Gras du Mezenc, référencement «Goûtez l'Ardeche» (il ambitionne d'être le premier à proposer du jambon cuit estampillé «Goûtez l'Ardeche» et rêve de le faire goûter à François Hollande au salon de l'agriculture), labo aux dernières normes, rayon traiteur (très demande), espace petite restauration (avec assiette unique chaque jour), une boutique «Goûtez l'Ardeche», peut-être des stages de cuisine, et un drive. A la clé, 4 emplois. «Nous

allons chasser sur le terrain des gros en les prenant à contrepied», proclame-t-il. Son but ultime est de lancer une franchise.

Ce futur pôle alimentaire haut de gamme sera complété par un fromager présent sur Montélimar depuis trois générations ainsi qu'un tabac presse. Il sera situé entre le rond-point du pont et la déviation qui part vers Rochemaure et Viviers. L'objectif est d'avoir un ensemble marquant et cohérent (et pas juste une juxtaposition de commerces) à l'entrée du Teil.

L'ouverture est annoncée pour décembre. Le conseil municipal a approuvé la vente des terrains pour le projet, ainsi que celle pour Renault.

C. G.

FIN GRAS DU MÉZENC



> LA RECETTE DE ...



Eric Ribault
Auberge de Chanajailles
Les Vans

Un restaurant sélectionné
par la marque collective
"Goûtez l'Ardèche"

FIN GRAS DU MÉZENC BRAISÉ AUX CÈPES ARDÉCHOIS

INGRÉDIENTS

- 750 g de bœuf AOC Fin Gras du Mézenc (paleron...)
- 750 g de cèpes frais (ou autres champignons)
- 200 g de lard (fumé ou non)
- 2 oignons
- 4 gousses d'ail
- 1 bouteille vin IGP Coleaux de l'Ardèche rouge
- 2 carottes
- 1 bouquet de persil
- 1 poireau
- 120 g de farine
- 1 bouquet garni
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Couper la viande et le lard fumé en petits dés. Réserver.

Éplucher l'ail, le presser. Réserver.

Laver, éplucher les oignons et les carottes, couper en fines lamelles.

Laver, couper le poireau en fines rondelles.

Laver, couper et blanchir les cèpes. Réserver.

Faire chauffer de l'huile d'olive dans une grande cocotte en fonte. Ajouter les oignons, le poireau, les carottes et le lard fumé. Faire colorer. Réserver.

Ajouter la viande de bœuf. Laisser cuire

toutes les faces en mélangeant souvent. Assaisonner.

Mettre la farine, remuer et verser le vin, ajouter si besoin de l'eau juste à hauteur de la viande.

Porter à ébullition tout en remuant. Réduire si nécessaire. Ajouter le lard et les légumes. Mettre au four 200 °C, dans des marmites en terre cuite, pendant 1 h 30, avec le bouquet garni.

Poêler les cèpes avec l'ail et le persil hachés. Mélanger avec la viande.

Bon appétit !

ZOOM

Le Fin Gras du Mézenc est une viande de bœuf persillée de bêtes élevées au foin et à l'herbe sur le terroir du Mézenc. Le Conseil général de l'Ardèche soutient et participe au programme intégré de développement agricole (PIDA) Fin Gras du Mézenc. Ce programme, qui concerne l'Ardèche et la Haute-Loire, va permettre une augmentation de la production et un renforcement de la place de l'AOC comme moteur du développement local. Une première phase de formation, d'information, d'animation auprès des éleveurs est déjà engagée pour les inciter à augmenter le nombre d'animaux engraisés.

> TOUT PRÈS DES VANS

Toute l'équipe de l'auberge vous accueille de mars à novembre. Cette auberge est située à proximité des falaises du Chassezac dans un cadre authentique et verdoyant. Le plus, tous les vendredis de juillet-août, une soirée musicale accompagnée d'une dégustation de vin du terroir garantit l'ambiance.

> PRATIQUE

Page réalisée avec Ardèche le goût, plus d'infos sur blog.ardechelegout.fr

Retrouvez les producteurs de **Fin Gras du Mézenc** sur www.ardeche-agroalimentaire.fr, mot clé « **Fin Gras du Mézenc** »

Ardèche le goût

04 75 20 28 08
0800 24 67 48

contact@ardechelegout.fr
4 avenue de l'Europe unie
BP 321 - 07000 Privas cedex

Nos missions

Accompagner les projets collectifs : export, approvisionnement local, commercialisation, formations, salons, achats mutualisés...

Faciliter le lien vers les domaines d'expertise : innovation, performance, packaging...

Communiquer sur l'agroalimentaire ardéchois

Sélectionner des produits de qualité à travers la marque collective Goûtez l'Ardèche® et faciliter l'accès aux démarches de qualité

Informier et conseiller les entreprises agroalimentaires (documentation, réunions thématiques, newsletter...) et le grand public (supports de communication, événements...).

L'actualité de l'agroalimentaire ardéchois sur
www.ardechelegout.fr

Producteurs, restaurateurs, marchés et manifestations savoureuses sur <http://blog.ardechelegout.fr>

Produits, restaurants et traiteurs sélectionnés sur www.goutez-l-ardeche.com



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
ARDÈCHE

04 75 20 28 08
www.ardeche.chambagri.fr



04 75 35 85 00
www.ardeche.cci.fr



**Chambre de Métiers
et de l'Artisanat**

Ardèche

04 75 07 54 00
www.cma-ardeche.fr