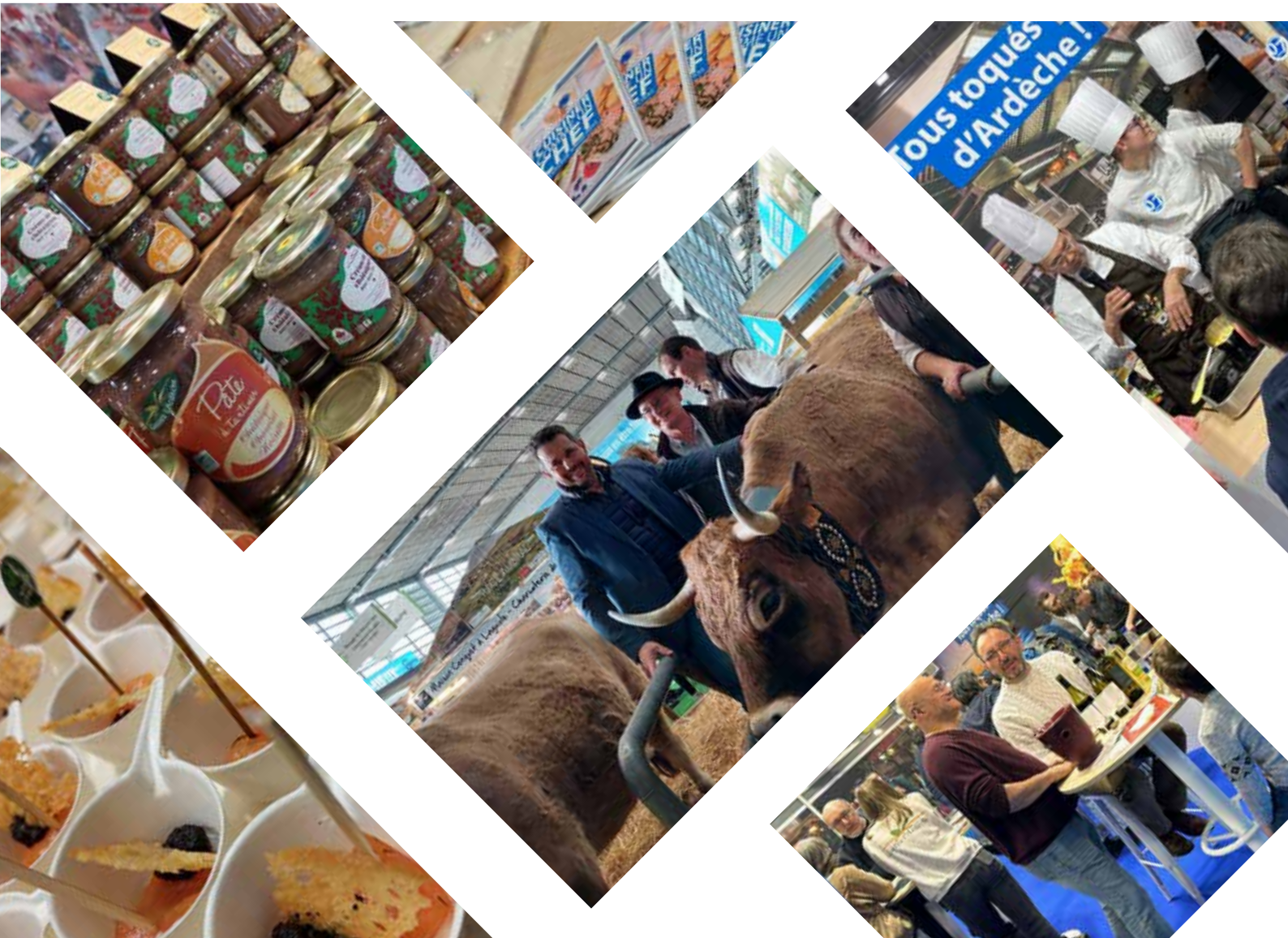


DOSSIER DE PRESSE

#4 L'ARDÈCHE AU SIA 2025

**61^E ÉDITION DU SIA :
L'ARDÈCHE AU SALON DE
L'AGRICULTURE POUR LA
4^E ANNÉE CONSÉCUTIVE !**

**HALL 3
STAND N° 3 E 104**





L'ARDÈCHE AU SALON DE L'AGRICULTURE POUR LA 4^E ANNÉE CONSÉCUTIVE !

L'Ardèche sans agriculteur ne peut tout simplement pas exister. Au-delà d'une volonté de souveraineté alimentaire, l'Ardèche rayonne à travers la France et à l'international grâce à l'agriculture. Le travail acharné de nos agriculteurs, mené avec rigueur et passion, mérite donc d'être mis en valeur au SIA. C'est, pour nous et nos partenaires, une occasion unique de faire connaître nos produits de qualité, notre terroir et l'excellence de notre patrimoine agricole. C'est aussi une façon de montrer que nous sommes un territoire qui agit, au quotidien, pour le bien-être des Ardéchois mais aussi de tous les visiteurs de l'Ardèche. Car l'agriculture est un trait intrinsèque de la personnalité de l'Ardèche, une évidence, une fierté.

Olivier Amrane,
Président du Département
de l'Ardèche

SOMMAIRE

- 02** Edito
- 03** Le stand Ardèche
- 06** Les chefs étoilés présents
- 07** Les chefs de cuisine des collègues à l'honneur
- 09** Les agriculteurs ardéchois vers une nouvelle récolte de médailles en 2025 ?
- 10** Cultivons l'avenir avec nos partenaires
- 16** Un Département au plus près de ses agriculteurs
- 17** L'éducation au goût
- 18** Les filières
- 24** Contacts presse





LE STAND ARDÈCHE

Après le succès de l'Ardèche au SIA depuis son retour en 2022, le Département de l'Ardèche répond à nouveau présent pour la 61^e édition de 2025 du Salon International de l'Agriculture de Paris, du 22 février au 2 mars. Aux côtés de ses partenaires - la Chambre d'agriculture, Ardèche le goût et la marque sélective «Goûtez l'Ardèche®» et l'Agence de développement touristique «Ardèche tourisme», le Département a souhaité être de la partie pour montrer la richesse agricole, les produits d'exception et les savoir-faire incontournables de l'Ardèche lors de ce grand événement national fédérateur des ruralités du territoire. Car l'agriculture de l'Ardèche, au-delà d'être un secteur absolument essentiel, c'est aussi tout un art de vivre qui se décline au Salon, devant les nombreux visiteurs, heureux d'en savourer les nuances.

UN DÉPARTEMENT FIER DE SES AGRICULTEURS

En coordination avec la Chambre d'agriculture, l'Agence de développement touristique «Ardèche Tourisme» et la marque collective «Goûtez l'Ardèche®», le Département est fier de pouvoir présenter ses nombreuses ressources et produits agricoles, qui font l'attractivité économique et touristique de son territoire, au 61^e Salon International de l'Agriculture de Paris.





L'ARDÈCHE SUR UN PLATEAU

Le stand de l'Ardèche, fédéré autour de 4 instances phares de l'activité agricole (Département, Chambre d'agriculture, Ardèche Tourisme et « Goûtez l'Ardèche® »), positionné dans le hall 3, à proximité du stand de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, Stand n° 3 E104, profite de la vitrine exceptionnelle que représente le SIA 2025. En effet, cet événement majeur du monde agricole permet de mettre en exergue les nombreuses ressources du département de l'Ardèche et les valeurs rurales de notre territoire.

Chaque jour, sur le stand de l'Ardèche, les visiteurs du SIA de Paris pourront non seulement rencontrer les acteurs des différentes filières agricoles venus exposer leurs produits, mais aussi ils pourront assister à des démonstrations culinaires. Les recettes, créées spécialement pour l'occasion, seront réalisées par des chefs restaurateurs, des chefs de collèges et des chefs-élèves et leurs professeurs de l'école hôtelière d'Annonay et des lycées hôteliers de Largentière et d'Aubenas. D'autres animations sont également prévues pour faire découvrir la richesse de l'Ardèche agricole et son excellence, comme :

- des dégustations « accords mets et vins »
- une machine à selfies au décor ardéchois
- une borne interactive avec des quiz sur les richesses ardéchoises
- des animations pour les plus jeunes (lectures, coloriages...)

DÉCOUVRIR LES SAVOIR-FAIRE EN VIDÉOS

Porter haut les couleurs de l'agriculture et montrer aux visiteurs les savoir-faire des producteurs est une force du stand de l'Ardèche. C'est pourquoi nous sommes allés sur le terrain à la rencontre de ceux qui font battre le cœur de l'économie rurale. Tandis que producteurs et chefs de restaurants viendront parler de leurs métiers et faire des démonstrations culinaires directement sur le stand, nous diffuserons également des vidéos tournées en amont, dans les fermes et dans les cuisines, pour exposer les lieux et méthodes authentiques appliquées avec passion sur notre territoire. Une autre manière de se rendre compte de l'incroyable travail mené du produit à l'assiette par les acteurs de l'agriculture en Ardèche.

LA BOUTIQUE

Le stand de l'Ardèche, c'est aussi la possibilité de repartir avec des produits « Goûtez l'Ardèche® » !

Une centaine de produits qui illustrent la diversité, la qualité et l'excellence de la production ardéchoise, agréés « Goûtez l'Ardèche® », sont mis à la vente dans un espace dédié. On y retrouve des produits à base de châtaigne qui connaissent un grand succès chaque année, de la charcuterie, des pâtisseries, mais aussi du miel, du vin, des jus de fruits et des liqueurs, et beaucoup d'autres produits remarquables.

En effet, après les nombreuses sollicitations des visiteurs conquis, le stand de l'Ardèche propose aux visiteurs venus à Paris de faire leur marché et de repartir avec un extrait gourmand du territoire, à goûter jusque chez soi, en toute saison !



DES CADEAUX GOURMANDS OFFERTS TOUT AU LONG DU SIA

Tout comme l'année passée, pour découvrir les saveurs de l'Ardèche, les visiteurs pourront emporter des échantillons de produits du terroir, offerts pour l'occasion, comme :

- De la farine de châtaigne d'Ardèche AOP, de Marron châtaigne à Laboule et sa recette de crêpe.
- Des bonbons au miel de l'Atelier royal à Vessey.
- Des petits pots de miel de L'or de la Ruche à Saint-Jean-le-Centenier
- Des sachets de tisane de Flor'Ardèche, à Banne
- Un livret de recettes édité à partir des recettes des chefs de collèges ardéchois, qui éduquent les adolescents au goût, chaque jour dans les cantines, grâce aux produits issus de l'agriculture de notre terroir.



ANIMATIONS

Animations autour des recettes à 11h, 12h30, 13h30 et 15h + animations autour des filières en dehors de ces créneaux



Samedi 22 février :
Les saveurs

de nos viandes

ardéchoises (agneau, chevreau, charcuterie, bœuf...) (Jour 1)

- **Démonstrations culinaires** avec **Guido Nino Torres**, chef du restaurant Likoké (🌟 Michelin), Les Vans
- **Recette réalisée** : chevreau, bière à la châtaigne et légumes de saison
- **Animation filière** : chevreau (Denis Dumain, élevage du Serre à Ribes) & viticulture (Côtes du Rhône Village appellation Saint-Andéol, Bourg-Saint-Andéol)



DIMANCHE 23 FÉVRIER :
Vignobles

du sud de l'Ardèche, des Côtes du Rhône septentrionales et truffes des Cévennes ardéchoises

- **Démonstrations culinaires** avec **Rémi Chaize**, chef du restaurant L'Essentiel à Annonay & **Hélène Sassolas**, cheffe du restaurant scolaire du collège La Lombardière à Annonay
- **Recettes réalisées** : Tartelette aux haricots coco et truffe d'Ardèche, émulsion de coco à l'huile de noisette, shiitakés, truffe (Rémi Chaize) & Pintade sauce au vin (Hélène Sassolas)
- **Animation filière** : Viticulture (Côtes du Rhône Village appellation Saint-Andéol, Bourg-Saint-Andéol) & truffe (Pierre Colineau, vice-président syndicat truffe, Carol Gason et Bruno Delauzun, membres du CA)



LUNDI 24 FÉVRIER : Les saveurs de nos viandes ardéchoises

- (agneau, chevreau, charcuterie, bœuf...) (Jour 2)
- **Démonstrations culinaires** avec **Coralie et Sébastien Buzzi** du Bistrot de Pays le Géorand & **Houria Boucheffa**, seconde de cuisine du restaurant scolaire du collège Tournon
 - **Recettes réalisées** : Curry coco d'agneau d'Ardèche (Coralie et Sébastien Buzzi) & Roulé de poulet aux châtaignes et sa crème de picodon (Houria Boucheffa)
 - **Animation filière** : Agneau de l'Adret (Alain Crozier, GAEC de Monteillet, Saint-Gineys-en-Coiron) et Elodie Pigache (animatrice FDSEA)



MARDI 25 FÉVRIER : La variété des fruits ardéchois frais et transformés

- **Démonstrations culinaires** avec **Raphaël Rullière**, chef du restaurant scolaire du collège Les Perrières à Annonay
- **Recette réalisée** : Moelleux ardéchois
- **Animation filière** : Interfel (Stéphanie Fourets, diététicienne), Aurélien Soubeyrand (producteur de fruits, Désaignes) & S. Laprat (à confirmer)



INAUGURATION MERCREDI 26 FÉVRIER : La châtaigne d'Ardèche AOP, le patrimoine ardéchois

- **Démonstrations culinaires** avec **Richard Rocle**, chef de l'Auberge de Montfleury (🌟 Michelin) à Saint-Germain, **Philippe Varennes**, chef du restaurant scolaire du collège de Vernoux & **Laurent Bourret**, chef de restaurant scolaire volant
- **Recette réalisée** : Moelleux aux châtaignes d'Ardèche (P. Varennes)
- **Animation filière** : CICA (comité interprofessionnel de la châtaigne d'Ardèche) avec Sébastien Debellut et Julien Massias



JEUDI 27 FÉVRIER : La châtaigne d'Ardèche AOP, de la production à la commercialisation avec l'interconsulaire

- **Démonstrations culinaires** : **Lou Pisadou** à l'occasion de son 30^e anniversaire
- **Animation filière** : CICA (comité interprofessionnel de la châtaigne d'Ardèche) avec Sébastien Debellut & Julien Massias



VENDREDI 28 FÉVRIER : Du lait aux fromages des pâturages ardéchois

- **Démonstrations culinaires** avec les **élèves du lycée agricole Olivier de Serres** (Louna Mathieu, 1^{re} STAV, et Linaëlle Channal, BTS ACSE1) et leur professeur (Matthieu Ronin) & les **élèves du lycée hôtelier de Largentièrre** (Anna Soulier et Méline Bert) et leur professeur (Thierry Tourre)
- **Recette réalisée** : Kefta de cabri aux herbes du maquis, houmous lié à l'huile d'olive, sauce blanche au chèvre frais (Largentièrre)
- **Animation filière** : Caillé doux de Saint-Félicien



SAMEDI 1^{ER} MARS : Les secrets des légumes, légumineuses

et plantes à parfum et médicinales ardéchoises (nouveau)

- **Démonstrations culinaires** avec les **élèves du SEPR d'Annonay** et leur professeur Jean-François Julliat
- **Recette réalisée** : Capuccino d'héliantis, butternut confit et crème de lard paysan
- **Animation filière** : à venir



DIMANCHE 2 MARS : La diversité des miels ardéchois

- **Démonstrations culinaires** avec les **élèves du SEPR d'Annonay** et leur professeur Jean-François Julliat
- **Recette réalisée** : Trésor d'Ardèche
- **Animation filière** : GDS Apicole Yann Neime (L'Or de la Ruche)

LES CHEFS ÉTOILÉS PRÉSENTS



RICHARD ROCLE, CHEF DE L'AUBERGE DE MONTFLEURY À SAINT-GERMAIN

Au fil des saisons, le Chef étoilé et son équipe proposent des escapades gourmandes aux saveurs résolument locales. Le chef travaille dans le respect des produits : ils sont frais, de saison et fournis par des producteurs que le Chef connaît personnellement. De vraies rencontres, de belles histoires de femmes et d'hommes qui se retrouvent dans les assiettes des convives.

FOCUS : Richard Rocle, vice-champion d'Europe des produits tripiers !

Le dimanche 23 février, Richard Rocle chef étoilé de l'Auberge de Montfleury se verra remettre sur le SIA son trophée de vice-champion d'Europe des produits tripiers. Le 7^e championnat d'Europe des produits tripiers s'était tenu à Rungis le 26 novembre. Le chef y avait présenté sa recette signature de ris de veau et s'était donc classé 2^e.

GUIDO NINO TORRES, CHEF DU RESTAURANT GASTRONOMIQUE LIKOKÉ AUX VANS

Sa cuisine est une véritable déambulation à travers les sources latino-américaines et nordiques des deux associés, Guido et Cyriel Huysentruyt, maître d'hôtel et sommelier, mettant notamment en avant des produits ardéchois.



LES CHEFS DE CUISINE DES COLLÈGES À L'HONNEUR

PORTRAITS ET TÉMOIGNAGES

En Ardèche, près de 10 000 repas sont servis aux collégiens chaque jour. Cela représente environ 1 million de repas par an ! Le Département de l'Ardèche tient à mettre à l'honneur ceux qui s'investissent quotidiennement pour éduquer les adolescents au bien-manger. C'est pourquoi 4 chefs cuisiniers des restaurants de collèges font le déplacement pour faire des démonstrations culinaires au SIA. Ils ont élaboré en amont, avec leurs équipes, des recettes spécialement conçues pour les visiteurs du SIA. 4 chefs, c'est 4 professionnels, 4 personnalités qui savent valoriser les produits du terroir ardéchois, chacun à sa manière.



1. Les Perrières, collège d'Annonay, vous présente son chef : Raphaël Rullière, qui va épater les visiteurs en réalisant sous leurs yeux son célèbre moelleux ardéchois aux pommes et poires. Une recette simple, délicieuse et idéale, à reproduire chez soi pour profiter des fruits de saison !

« J'ai eu le déclic en 5^e : j'allais devenir chef de cuisine ».

Animé par sa passion, Raphaël a commencé son cursus par une école hôtelière où il a réalisé un BEP et un CAP en hôtellerie et restauration à Tain l'Hermitage. Afin de parfaire ses connaissances, il a enchaîné avec un BTS toujours dans le même domaine où il a appris la gestion, le management et les règles d'hygiène. *« Quand j'ai fini mes études, j'ai eu envie de tester tous les types de restauration afin de trouver ce qui me correspond le mieux ».* Il a ainsi pu travailler dans un restaurant gastronomique au sein d'un hôtel 3 étoiles, s'essayer à la restauration collective hospitalière mais aussi à la restauration commerciale (cafétéria/restaurant d'entreprise). *« A l'heure actuelle, le fait de travailler dans un collège me correspond le mieux car cela permet d'avoir un meilleur équilibre vie professionnelle/vie personnelle ».*

« Au salon de l'agriculture, je vais réaliser un moelleux ardéchois avec de la poire et de la pomme produites sur le territoire ».

Imaginée et retravaillée avec son équipe, la recette représente la philosophie de Raphaël : travailler ensemble pour faire découvrir de nouveaux produits et de nouvelles saveurs aux élèves.

Son attente au Salon International de l'Agriculture ? *« Me dépasser et sortir de ma zone de confort. J'ai envie de progresser et d'approfondir mes connaissances et ce salon va me challenger ».*

2. Le collège Marie Curie, à Tournon-sur-Rhône, vous présente sa seconde de cuisine : Houria Boucheffa, qui va préparer un roulé de poulet à la châtaigne et sa sauce picodon. Une recette qui met à l'honneur la volaille ardéchoise, accompagnée de deux emblèmes du territoire : la châtaigne et le picodon.



« Je veux être fière de ma cuisine et de ce que je propose aux élèves »

Après un BEP dans la restauration et une formation en cuisine collective, Houria a travaillé 5 ans dans les cuisines d'un hôtel 4 étoiles à Tournon-sur-Rhône en tant que seconde de cuisine. Depuis 4 ans, elle évolue au sein du collège de Tournon, *« le contact avec les élèves est très important pour moi, ils me font leur retour et c'est une source de motivation ».* Son mantra au quotidien est : quand on

veut on peut, « *je suis partie de rien et aujourd'hui j'ai un travail qui me permet de m'épanouir* ».

Symbole d'une cohésion d'équipe, la recette présentée au Salon international de l'agriculture a été imaginée à plusieurs mains, « *j'avais envie de proposer une bouchée différente, mon chef d'équipe m'a proposé de tester la cuisson de la viande sous vide* ».

Pour Houria, cette expérience au salon va être enrichissante et l'occasion de faire découvrir les produits ardéchois aux visiteurs.



3. Le collège Docteur Pierre Delarbre, à Vernoux en Vivarais vous présente son chef : Philippe Varenne, qui va présenter son délicieux moelleux aux châtaignes avec un cœur fondant aux visiteurs. Un dessert facile à reproduire à la maison !

« Le Salon de l'agriculture, c'est avant tout pour se faire plaisir »

Avec plus de 30 d'années d'expérience dans les métiers de la restauration, Philippe connaît toutes les ficelles du métier de chef de cuisine. « *J'ai réalisé un CAP et un BEP cuisine, un bac professionnel dans la même spécialité et j'ai aussi validé un CAP en pâtisserie* ».

Grâce à son métier, il a pu faire le tour du monde en travaillant dans les cuisines d'un bateau, perfectionner ses compétences en Suède, au Mali, en Angola puis aux Etats-Unis et dirigé un hôtel-restaurant en France. Fort de ses expériences, il est aujourd'hui chef de cuisine dans le

collège de Vernoux et nourrit 232 personnes chaque jour.

A Paris, sur le stand de l'Ardèche, il a choisi de proposer un moelleux ardéchois : une bouchée sucrée, facile à déguster et surtout réalisable à la maison grâce à des ingrédients simples qui mettent en avant le produit phare de l'Ardèche : la châtaigne. « *Pour le Salon International de l'Agriculture, j'ai envie de me faire plaisir et surtout de faire plaisir aux papilles des visiteurs* ».

4. La Lombardière, collège d'Annonay, vous présente sa cheffe : Héléna Sassolas, qui va vous régaler avec son savoureux plat, « *Amuse-bouche de pintade, glaçage au vin rouge de l'Ardèche et myrtilles* » : une pintade ardéchoise tendre et savoureuse, nappée d'une sauce au vin et à la myrtille. Un véritable délice !

« J'ai la chance d'exercer un métier passion »



À la suite d'une reconversion réussie, Héléna travaille depuis quelques années dans les cuisines du collège La Lombardière, à Annonay. « *J'aime le contact avec les élèves et le lien que l'on peut créer avec eux au fil des années* ». Entourée par son équipe, elle innove et se challenge au quotidien.

Pour le Salon de l'agriculture, elle voulait mettre en avant tout son savoir-faire en proposant une bouchée salée avec un dressage travaillé. « *J'avais envie d'avoir un rendu qui retienne l'attention et proposer des saveurs un peu différentes avec le vin, la myrtille et la betterave* ».

Faire des démonstrations culinaires est « *l'occasion unique de rencontrer un public différent, de sortir de ma zone de confort* » et surtout de prouver que les chefs de cuisine dans les restaurants scolaires peuvent faire des plats élaborés.

FOCUS : Le talent des cuisiniers ardéchois dans l'assiette de nos ados

Le Département soutient fortement le bien manger des adolescents en mettant l'accent sur les talents de ses chefs au sein des établissements publics dont il a la compétence. Ainsi, nos chefs de restauration scolaire s'attachent à proposer des plats locaux, fait avec des produits de qualité. Ils développent tout leur savoir-faire au quotidien dans les cantines du territoire. Ces professionnels passionnés montent à Paris pour proposer leurs recettes à tous les visiteurs du salon et prouver que la cuisine et les produits ardéchois, c'est une question de savoir-vivre.



LES AGRICULTEURS ARDÉCHOIS VERS UNE NOUVELLE RÉCOLTE DE MÉDAILLES EN 2025 ?



ISETTE, GAGNANTE DE L'ÉDITION 2024

En 2024, pour la 60^e édition du SIA, c'est une vache ardéchoise qui remporte le concours général agricole de la catégorie Race Aubrac, vaches âgées, de quoi faire la fierté de notre territoire! Pour marquer le coup, le Département met à l'honneur Isette, la belle Aubrac et ses éleveurs, la famille Benoit, qui vit sur ses terres ardéchoises depuis trois générations. Un livre spécialement conçu pour mettre en valeur la profession et le savoir-faire de nos éleveurs voit le jour : Isette, une fierté ardéchoise.

Petit extrait : « Février 2024, Salon International de l'Agriculture de Paris, Isette remporte le concours général agricole avec les titres de premier prix en section vaches âgées et le prix de championnat femelle. Isette n'est pas n'importe quelle vache. C'est une Aubrac élevée en Ardèche. Quand on l'appelle, telle une starlette sur la croisette, Isette prend la pause et braque son regard charmeur sur les objectifs des photographes. [...] Ses éleveurs, la famille Benoit, sont fiers de leur championne et heureux de revenir à Saint-Étienne-de-Lugdarès avec cette nouvelle récompense pour l'afficher avec leurs autres prix à la ferme, située à 600 km de Paris. »

LES GAGNANTS ARDÉCHOIS : MÉDAILLÉS DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2024

En plus de la belle Aubrac Isette, au SIA 2024, trois Ardéchois ont remporté des médailles grâce à leurs produits d'excellence :

- GAEC la ferme Bobon, avec ses yaourts au lait de brebis nature, a remporté l'or
- Le domaine de Cousignac, avec son Côte du Rhône village Saint-Andéol, AOP 2023 rouge bio, a remporté l'or
- La charcuterie Puzzi, avec son pâté de campagne supérieur, a remporté le bronze.

PRÉSENCE DES ENTREPRISES ET DES PRODUITS EN 2025

- Drôme Ardèche Tradition (salaisonneries Jules Courtial - Châteauneuf de Vernoux) : hall 3 Stand D093
- Syndicat du Picodon - Rigotte de Condrieu - Chevrotin : hall 3 stand E119

CONCOURS DES ANIMAUX :

- EARL Blanc - catégorie bovins

CONCOURS DES PRODUITS ET DES VINS (CGA) :

- Vins de la vallée du Rhône : samedi 22/2
- Charcuterie, huile d'olive : dimanche 23/02 (42 produits ardéchois inscrits) ;
- Produits laitiers : lundi 24/02 (8 produits ardéchois inscrits) ;
- Confitures, miels : mardi 25/02 (22 produits ardéchois inscrits).

CULTIVONS L'AVENIR AVEC NOS PARTENAIRES

Le Département au SIA se déplace avec ses partenaires. Main dans la main, 4 instances proposent le meilleur de l'agriculture ardéchoise sur un seul stand. Cette collaboration permet à la clientèle de savourer les spécialités et les spécificités de l'Ardèche : saveur, qualité, mode de consommation différente, dans le respect du rythme de la Nature, et le respect des producteurs locaux.

ARDÈCHE TOURISME, L'AGENCE DE DÉVELOPPEMENT TOURISTIQUE PRÉSENTE AUX CÔTÉS DU DÉPARTEMENT

Ardèche Tourisme sera présente aux côtés du Département pour présenter cette belle destination de vacances, qui embrasse une diversité de paysages du Mont Gerbier-de-Jonc aux Gorges de l'Ardèche en passant par les villages de caractère, le château d'Aubenas, le château de Crussol ou le safari-Parc de Peaugres.

La clientèle parisienne est une des cibles prioritaires du plan d'actions d'Ardèche Tourisme. C'est une clientèle en augmentation forte depuis quelques années, qui apprécie particulièrement le calme et l'authenticité de l'Ardèche.

L'office de tourisme Montagne d'Ardèche sera également présent en début de salon pour présenter tous les atouts de ce plateau ardéchois, aussi bien culinaires, sportifs ou culturels.

De nombreuses fêtes et activités gourmandes rythment les saisons - Les nombreux salons du vin dès le mois de février, les soirées vins et truffes, De Ferme en Ferme en avril pour découvrir le métier de producteur fermier, la fête du Fin gras du Mézenc en juin sur le plateau ardéchois, les Castagnades ou Vignobles en fêtes à l'automne.

Et 2025, ce sera aussi l'occasion de participer au Mondial du saucisson les 14 et 15 juin prochains à Guilherand-Granges.

De belles réjouissances en perspectives...

Partager le stand avec les filières agricoles, la Chambre d'agriculture, Ardèche le goût et le Département, c'est garantir

à cette clientèle un accueil gourmand et de qualité, une manière de consommer différemment, dans le respect de la nature et de ses rythmes, en assurant un revenu équitable aux producteurs locaux.



LES OFFICES DE TOURISME ARDÉCHOIS

Au fil des séjours de vacances, les Offices de tourisme et leurs bureaux se tiennent au plus près des vacanciers pour offrir

aux visiteurs le meilleur de l'Ardèche. Pour composer des voyages à la carte et apprendre à connaître notre territoire, quoi de mieux que de pousser la porte des Offices de tourisme ? Des profession-

nels accompagnent tous les touristes venus profiter d'un retour aux sources, à travers les grottes, les rivières, les monts et les vallées ardéchoises.



©Mathieu Dupont - AD107

FOCUS : l'Ardèche

Située dans le ¼ Sud-Est de la France, sur la rive droite du Rhône, l'Ardèche fait partie de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Elle est marquée par une très grande diversité géographique, culturelle et agricole. Dans sa partie la plus au nord, toute proche des villes de Lyon ou Saint-Etienne, elle se partage entre forêts de châtaigniers, vallées fruitières le long du Rhône et vignobles en terrasses des célèbres crus Saint-Joseph, Cornas, Saint-Péray... A l'Ouest, l'Ardèche prend des accents du Massif central, nous sommes au cœur du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche avec de grandes étendues sauvages façonnées par les anciens volcans dont le plus célèbre, le Mont Gerbier-de-Jonc, au pied duquel coule la source de la Loire. L'eau, le bien-être et le thermal prennent ici tous leurs sens avec notamment le Spa Sequoia Redwood à Vals-les-Bains. Elle bénéficie de fortes influences méditerranéennes au sud, où les champs de lavande rivalisent avec les vignobles, les oliviers, les eaux limpides des rivières propices à la baignade et à toute autre activité aquatique. L'Ardèche trouve là sa renommée grâce à des paysages uniques au monde tels que le Pont d'Arc, les gorges de l'Ardèche et ses nombreuses grottes dont la grotte Chauvet, inscrite en 2014 au patrimoine mondial dont on vient de fêter les 30 ans de sa découverte. Mais l'Ardèche recèle bien d'autres lieux à découvrir. C'est une terre d'inventeurs avec, à Annonay et alentour, les frères Montgolfier, initiateurs des premiers vols en ballons ou Marc Seguin à l'origine de la plupart des ponts suspendus et de la chaudière utilisée dans les trains à vapeur comme le Mastro. Un patrimoine hors du commun dont les 21 Villages de Caractère, paisibles, blottis le long d'une rivière ou perchés sur les pentes couvertes de fougères et de pins et les sites touristiques Ardèche Loisirs et Patrimoine, tous accessibles à conditions très avantageuses grâce au Pass'Ardèche. L'Ardèche à vélo pour pédaler en famille sur d'anciennes voies ferrées réaménagées en voies douces sécurisées Dolce Via, La Payre, Via Ardèche, ViaRhôna ou pour se lancer un défi sportif sur les routes de l'Ardéchoise et la Grande Traversée de l'Ardèche VTT. Côté saveurs, la châtaigne est en bonne place ; elle se décline en toutes saisons et en multiples produits culinaires – la farine, la confiture, la liqueur, les marrons glacés, la bière... Distinguée d'une AOP, elle affiche avec le Picodon et le Fin Gras du Mézenc une qualité française et un ancrage au terroir. Le vin, l'olive, les charcuteries sont omniprésentes sur toute l'Ardèche. Ils sont le prétexte à de belles randonnées, à des dégustations exceptionnelles, à des rencontres inattendues avec des producteurs passionnés. Que ce soit dans une auberge, un restaurant étoilé ou traditionnel, les chefs sont de vrais artisans du goût et pour ne pas se tromper dans ses achats, une marque qualité départementale « Goûtez l'Ardèche® » privilégie le circuit court et le produit local. Quant aux Ardéchois, ils ressemblent à leur Pays... qu'ils aiment profondément et qu'ils partagent volontiers. Les grands événements comme De Ferme en Ferme, l'Ardéchoise, le Marathon international des gorges de l'Ardèche, les Castagnades, Labeaume en musiques, les échappées du Partage des eaux vous permettront d'apprécier leur sens de l'hospitalité et du partage.



BIENVENUE À LA FERME EST LA MARQUE DE L'AGRITOURISME DES CHAMBRES D'AGRICULTURE

« Bienvenue à la ferme » est le premier réseau national d'agriculteurs proposant des produits fermiers et des prestations d'accueil à la ferme. C'est un réseau d'approvisionnement local qui propose une offre diversifiée autour de la vente directe de produits fermiers. Les agriculteurs du réseau veillent à la relation d'échange avec le consommateur et s'engagent à la vente de produits savoureux, sains et traçables. Ils participent également à faire vivre le tissu local et à préserver le patrimoine agricole et rural enraciné dans les territoires.

Chiffres clés en Ardèche :

60 exploitations labellisées « Bienvenue à la Ferme » dont :

- 39 producteurs fermiers
- 1 magasin de producteurs (La Grange à Saint-Péray)
- 4 fermes-auberges dont 1 avec une activité traiteur
- 15 gîtes, 2 chambres d'hôtes dont 1 avec table d'hôtes
- 10 campings à la ferme
- 2 fermes équestres
- 2 fermes de découverte

<https://fr-fr.facebook.com/balf07/>

<https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/ardeche>

En Ardèche, près de 20 % des exploitations agricoles pratiquent au moins une activité en lien avec le tourisme. L'offre agritouristique est diverse et répartie sur l'ensemble du territoire. Elle peut ainsi répondre aux attentes de la clientèle touristique à la recherche de séjours et d'activités en immersion dans le monde agricole et rural.



© L. Frémondrière - ADT07



ARDÈCHE LE GOÛT ET « GOÛTEZ L'ARDÈCHE® »

Ardèche le goût accompagne les professionnels des métiers de bouche et les entreprises alimentaires ardéchoises dans leur développement à travers différentes actions collectives. Cette association gère depuis plus de 30 ans la marque « Goûtez l'Ardèche® » qui identifie plus de 700 produits fabriqués en Ardèche avec des matières premières d'origine locale, une quarantaine de restaurants et traiteurs proposant des menus ou plats composés de produits ardéchois et une quarantaine de points de vente et grossistes proposant une gamme de produits locaux. Afin de répondre aux enjeux d'un tourisme durable, l'association a également lancé en juin 2014 la démarche « Les Étapes savoureuses d'Ardèche® » qui permet de repérer des lieux de visite attestant d'engagements qualité afin de découvrir le territoire à travers ses productions emblématiques et ceux qui font ses richesses.



LES ÉTAPES SAVOUREUSES

Les Étapes savoureuses d'Ardèche® regroupent plus de 190 activités de tourisme gourmand à l'année : des fermes, caveaux, entreprises de transformation qui se visitent, proposant un menu local et de saison, musées permettant de découvrir les productions locales, marchés, fêtes gourmandes, balades accompagnées, événement et rendez-vous savoureux... qui font battre le cœur du territoire tout en saveurs.



© Bnifir - ADT07



LES BISTROTS DE PAYS

Au cœur de l'Ardèche, Département pour le moins rural et agricole, se nichent pas moins de 12 bistrots de pays, qui vivent au rythme des saisons et des habitants des coins reculés du territoire. Et des coins reculés, en Ardèche, il y en a un certain nombre... Mais reculé ne signifie pas mortifère, bien au contraire ! Grâce à ces bistrots, la vie des villages bat son plein. Dans ces lieux se trouve l'essence du terroir, car on y achète son pain et ses caillettes, on y mange entre amis des plats locaux, on y boit un verre de vin du coin avec les copains, on y croise les voisins, on y refait le monde, dans la joie et la bonne humeur. Le label Bistrot de Pays le garantit : la convivialité, l'authenticité et la solidarité sont des conditions sine qua non pour faire partie de l'aventure ! Ainsi, les Bistrots de Pays ardéchois sont présents dans les petits villages pour faire perdurer le lien social et le commerce de proximité ainsi que la promotion des produits du terroir et le slow tourisme. C'est pourquoi, tout naturellement, les Bistrots de Pays s'invitent au stand du SIA de l'Ardèche, car ils sont un maillon essentiel de l'art de vivre du terroir ardéchois.



LES GÎTES DE FRANCE EN ARDÈCHE

En quête de sérénité, de bien-être et de calme ? Les gîtes de France proposent de louer un hébergement en Ardèche pour un séjour authentique ou de séjourner en chambre d'hôtes, pour partager un repas familial ou gastronomique. On peut également profiter de nos belles maisons en pierre ou d'architecture plus moderne. Depuis 70 ans, les propriétaires se font un plaisir de donner les bons plans pour vous faire découvrir leurs environnements.

LA JOURNÉE INTERCONSULAIRE « DE LA CHÂTAIGNE À L'ARTISANAT : UNE FILIÈRE ARDÉCHOISE AU SERVICE DU GOÛT ET DU TERROIR »

Le Comité Interconsulaire de l'Ardèche annonce avec fierté la tenue de la journée interconsulaire « De la Châtaigne à l'Artisanat : une filière ardéchoise au service du goût et du terroir » lors du prestigieux Salon International de l'Agriculture à Paris. Cette initiative, inscrite dans la continuité des actions entreprises depuis sa création le 28 juillet 2023, réunit la Chambre d'agriculture, la Chambre de métiers et de l'artisanat, ainsi que la Chambre de commerce et d'industrie de l'Ardèche. Cette instance coordonne les actions des trois consulaires, se positionnant comme l'interlocuteur des décideurs locaux, œuvrant pour l'attractivité du territoire et des entreprises ardéchoises.

L'engagement de l'Interconsulaire :

L'Interconsulaire est engagé dans la promotion des produits, des territoires et des entreprises et siège au Centre du développement agroalimentaire qui porte les marques Goûtez l'Ardèche® et les Etapes savoureuses®. Pour la 3^e année consécutive, il organise également un espace commun au Salon International de l'Agriculture sur le stand du Département de l'Ardèche, le jeudi 27 février. Cette édition mettra en avant la filière de la châtaigne ardéchoise, sous le thème « de la châtaigne à l'artisanat ».

La filière de la châtaigne, au service du goût

La châtaigne d'Ardèche AOP est un fruit emblématique de la région Auvergne-Rhône-Alpes, symbole d'un savoir-faire ancestral et d'une tradition profondément enracinée. Sa récolte est assurée par des producteurs passionnés, adhérents au Comité Interprofessionnel de la Châtaigne d'Ardèche (CICA), qui gèrent le signe de qualité et représentent la Chambre d'agriculture à cette journée interconsulaire. Cultivée dans le respect de pratiques agricoles raisonnées et respectueuses de l'environnement, elle incarne un modèle de production durable,

préservant la biodiversité et les paysages ardéchois.

Une fois récoltée, la châtaigne est transformée par des entreprises locales, enregistrées au répertoire de la Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI). Parmi elles, l'entreprise Sabaton, fondée en 1907, se distingue par son savoir-faire en tant que confiseur. Située à Aubenas, Sabaton sublime la châtaigne en la transformant en marrons glacés, crèmes de marron et autres délices sucrés, contribuant ainsi au rayonnement gastronomique de l'Ardèche.

L'artisanat joue également un rôle crucial dans la valorisation de la châtaigne d'Ardèche. La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Ardèche s'associe ainsi avec le Groupement Professionnel de la Boulangerie et de la Pâtisserie de l'Ardèche pour présenter une spécialité mettant en avant ce fruit emblématique du département, avec l'appui de l'association PEPA (Promotion des entreprises et des produits de l'Ardèche). Lou Pisadou, créé en 1994, est un gâteau composé d'une pâte sablée, d'un fond de frangipane parfumée à la vanille, de crème de châtaigne et des morceaux de châtaignes,

le tout surmonté d'une dacquoise aux amandes. Cette spécialité fêtera ses 30 ans cette année, témoignant de sa popularité et de son ancrage dans la tradition pâtissière ardéchoise.

Ainsi, de la récolte à la transformation artisanale, en passant par les entreprises locales, la filière de la châtaigne d'Ardèche AOP illustre une collaboration harmonieuse entre les différentes chambres consulaires et leurs ressortissants. Chaque acteur, qu'il soit agriculteur, entrepreneur ou artisan, contribue à valoriser ce fruit emblématique, renforçant ainsi l'identité et le dynamisme économique de l'Ardèche.



CHIFFRES CLÉS DE L'AGRICULTURE ARDÉCHOISE 2024



ESPACE AGRICOLE :
la surface totale de l'Ardèche
est de 556500 ha

FORÊT
(surface boisées)
60 % du territoire
332000 ha

 **AGRICULTURE**
(SAU des exploitations)
22.5% du territoire
125200 ha

AUTRES SURFACES
(surfaces artificialisées,
autres espaces naturels,
eaux de surface)

**L'ORIENTATION
TECHNICO-ECONOMIQUE
DES EXPLOITATIONS**
(nombre d'exploitations)

- Viticulture : 926
- Cultures fruitières : 697
- Polyculture, polyélevage : 557
- Ovins, caprins, autres herbivores : 515
- Bovins viande : 325
- Autres grandes cultures : 179
- Bovins lait : 158
- Porcins, volailles : 133
- Horticulture, maraîchage : 130
- Céréales et/ou oléoprotéagineux : 69
- Bovins mixte : 53

**PORTRAIT DES EXPLOITATIONS
AGRICOLES ARDÉCHOISES**

 **3748 exploitations agricoles**

- ✓ 78% d'exploitations individuelles
- ✓ 10% de GAEC
- ✓ 8% d'EARL
- ✓ 75 % des exploitations sont des petites ou microexploitations
- ✓ La taille moyenne d'une exploitation agricole est de 33 ha (59 ha en AURA et 69 ha en France)

 **4443 chefs d'exploitation et coexploitants**

- (- 16% depuis 2010), soit **3525 ETP**
- ✓ 25% de femmes
- ✓ 51 ans = âge moyen du chef d'exploitation
- ✓ 793 actifs en main d'œuvre familiale (-68% depuis 2010), soit **443 ETP**
- ✓ 1083 salariés permanents (+ 110% depuis 2010), soit **715 ETP**
- ✓ 7114 saisonniers et salariés occasionnels (-15% depuis 2010), soit **891 ETP**

 **252 porteurs de projets**

rencontrés en 2024 au Point Accueil Installation

En moyenne : 148 installations/ an comme chefs d'exploitations agricoles en Ardèche





Surface totale en agriculture biologique : 30696 ha

(4^e rang régional) dont 85% de surfaces engagées et 15% de surfaces en conversion

- ✓ **24.5%** de surfaces bio dans la SAU du département (2^e rang national)
- ✓ **1216 exploitations engagées en bio**, soit 32.6% des exploitations ardéchoises (2^e rang régional)

SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ



✓ **1545 exploitations agricoles** ont au moins un produit sous signe officiel de qualité ou d'origine, soit plus de 40%

- dont **864** avec au moins un produit sous **AOP**, **912** sous **IGP** et **188** sous **Label rouge**
- **86 produits sous signe de qualité** (AOC, AOP, IGP, IG)

CIRCUITS COURTS



✓ **1591 exploitations** ont au moins un produit vendu en circuits courts soit **42 %** (29.5% en Auvergne-Rhône-Alpes)

✓ **20 points de vente collectifs**, soit **plus de 300 producteurs** répartis sur l'ensemble du département

TRANSFORMATION

✓ **810 exploitations** ont une activité de transformation (hors vinification à la ferme), soit 22% des exploitations ardéchoises. (+28% depuis 2010)

DIVERSIFICATION

✓ **595 exploitations** ont une activité de diversification : travail à façon, tourisme-hébergement-loisirs, énergie renouvelable pour la vente, soit **16%** (+41% depuis 2010)

✓ **57** adhérents au réseau Bienvenue à la ferme Ardèche



Chambre d'agriculture de l'Ardèche

04 75 20 28 00 - contact@ardeche.chambagri.fr
ardeche.chambres-agriculture.fr



Sources : Recensement général Agricole 2020, Agreste Auvergne-Rhône-Alpes, Agence bio, Chambre d'agriculture de l'Ardèche

UN DÉPARTEMENT AU PLUS PRÈS DE SES AGRICULTEURS



L'agriculture fait partie intégrante de l'identité ardéchoise et les agriculteurs ont besoin plus que jamais d'être soutenus, notamment face aux aléas climatiques et sanitaires. Si le Département n'est plus chef de file en matière de politique agricole, il conserve néanmoins des possibilités pour agir et pour accompagner l'agriculture dans ses nécessaires transformations économiques, sociétales et environnementales, sur lesquelles il travaille en étroite collaboration avec la Région Auvergne-Rhône-Alpes.

Le Département poursuit en 2025 ses partenariats avec les acteurs agricoles du territoire et soutiendra financièrement des organismes agricoles, parmi lesquels, la Chambre d'Agriculture, le Groupement de Défense Sanitaire (GDS), le Service de Remplacement...

Il poursuivra également jusqu'en 2027 plusieurs dispositifs d'aides aux investissements qui répondent aux enjeux prioritaires de la politique agricole départementale dans le cadre des plans filières adoptés par la Région Auvergne-Rhône-Alpes (notamment plan châtaigneraies et plan Truffes) et des mesures du Plan stratégique national (PSN) en com-

plément du FEADER et de la Région. Ces aides permettront d'accompagner les agriculteurs à se protéger des aléas climatiques, à développer l'activité pastorale et à adapter leurs exploitations et cultures à la raréfaction de la ressource en eau. Sont également soutenus les projets d'hydrauliques agricoles collectifs portés par des ASA, Syndicats mixtes, EPCI (amélioration des infrastructures existantes et création de nouvelles infrastructures comme les retenues collinaires).

Face au manque de vétérinaires ruraux et considérant que le maintien d'un service vétérinaire est une condition indispensable à la préservation et au développement de l'activité agricole sur notre département et à la qualité sanitaire du cheptel ardéchois, le Département a adopté en 2024 un dispositif d'aide à l'installation et à la modernisation des cliniques vétérinaires rurales. En 2025, d'autres actions visant à renforcer le maillage vétérinaire viendront compléter ce dispositif d'aide.

Enfin, face à l'ampleur de l'épidémie de fièvre catarrhale ovine qui touche les éleveurs ardéchois, le Département a

mis en place, à l'automne 2024, une aide exceptionnelle à la vaccination des cheptels bovins, ovins et caprins contre la FCO (sérotypage 8). Ce dispositif se poursuit en 2025.

Chiffres clés

- 122 000 hectares de surface agricole, soit presque ¼ du territoire départemental
- 3 748 exploitations agricoles, dont 1 168 certifiées « agriculture biologique »
- Emploi : 3 525 ETP



L'ÉDUCATION AU GOÛT



MENU SIGNATURE

Dans le cadre de sa politique collège et jeunesse, le Département de l'Ardèche a sollicité Olivier Samin, chef de cuisine étoilé, pour imaginer un menu signature à destination des collégiens.

Le 30 mai 2024, les jeunes Ardéchois ont pu déguster, au choix, deux entrées, deux plats et deux desserts concoctés par les chefs de cuisine des collèges grâce à leur savoir-faire et à une formation qu'ils ont reçue d'Olivier Samin, mi-février, organisée dans les cuisines du collège Bernard de Ventadour à Privas.

Au menu, une belle mise en avant des produits agricoles locaux et la découverte de nouvelles saveurs pour émerveiller les papilles.

Compte tenu du succès de cette action, elle est renouvelée en 2025, avec un menu signature de Richard Rocle, de l'Auberge de Montfleury, qui sera servi aux collégiens en mai 2025 après la formation des chefs de restaurants scolaires organisée le 5 mars au collège de Privas.



FOCUS : les produits de l'agriculture ardéchoise pour bien nourrir nos collégiens

Le Département a choisi depuis longtemps de mener une politique nutritionnelle ambitieuse.

83% des collégiens sont demi-pensionnaires et bénéficient d'un repas équilibré et de qualité dans les cantines scolaires. Cela représente près de 10 000 repas par jour, et 1 million par an.

Le prix moyen du repas est d'environ 3€90, alors qu'il revient à plus de 10€ au Département.

22 collèges peuvent fabriquer leurs repas dans des cuisines parfaitement équipées. Les 23 chefs élaborent parfois des menus en concertation avec les élèves qui participent à des commissions menu, notamment pour proposer des repas à thème.

Le Département de l'Ardèche a mis en place un groupement d'achats alimentaires, « D'Ardèche et de Saison », pour pouvoir bénéficier de prix de gros, pour un marché global de 3 millions d'euros par an, au profit des agriculteurs ardéchois.

D'Ardèche & de Saison est une Société Coopérative d'Intérêt Collectif installée à Privas depuis 2014. Plateforme logistique mettant en relations producteurs et consommateurs, D'Ardèche & de Saison organise les commandes et le transport de produits agricoles et agro-alimentaires locaux à destination des établissements de restauration collective, des professionnels de l'alimentation, des distributeurs alimentaires et des particuliers. Plus de 250 clients différents ont été livrés en 2020. La structure de 6 salariés (5,9 équivalents temps plein) travaille avec 150 fournisseurs ardéchois et propose chaque semaine plus de 450 références en produits : fruits et légumes frais, produits laitiers, œufs, viandes et volailles, poissons, produits d'épicerie et boissons. Entreprise de l'économie sociale et solidaire, D'Ardèche & de Saison poursuit un développement fort de son activité qui s'appuie notamment sur le dynamisme et la polyvalence de son équipe salariée.

Ainsi, nos collégiens ont dans leur assiette du bon, du local, de la qualité chaque midi !

LES FILIÈRES



1. FILIÈRE : CHÂTAIGNE

CHIFFRES CLÉS :

• Nombre d'exploitations :

Agreste 2021 : environ 851 exploitations pour 3 077 ha + des non-agriculteurs et des retraités, non recensés par Agreste, et présents de façon importante sur le département. On peut donc estimer à environ 900 à 1 000 récoltants tous statuts confondus et environ 4 000 ha de châtaigneraies récoltées.

Agence Bio : **427 exploitations** en AB, 60% des surfaces en AOP sont en AB en 2022

CICA : **454 producteurs adhérents** en 2024 – 92 % statut agricole – 3 % retraités – 5 % simples propriétaires

Surfaces totales des vergers de châtaigniers : **Agreste 2021 : environ 3 000 ha**, peut-être environ 3 500 à 4 000 avec les non-agriculteurs non recensés par Agreste.

• Surfaces moyennes des vergers de châtaigniers par exploitations :

- Adhérents AOP : surface moyenne récoltée 5 ha (427 castanéiculteurs)
- Tous agriculteurs avec un statut agricole : 3,6 ha (données 2010)
- Nombre d'exploitations ayant un atelier de transformation à la ferme : environ une vingtaine.

- Nombre d'exploitations faisant de la vente directe : 5,63 ha / exploitation AOP en 2024

- Nombre d'exploitations en bio : 427 exploitations en châtaigne en AB en Ardèche

- Nombre d'exploitations labellisées HVE: 0 (démarche peu adaptée à la châtaigne)

• Démarches collectives, signes officiels de qualité : AOP, marque parc, Goûtez l'Ardèche®

Où trouver les produits ? <https://www.chataigne-ardeche.com/annuaire-adherents-cica/>

• Entreprises de commercialisation : (metteurs en marché) :

Ets Chabert; Rhodacoop ; SARL Huot Les Jumelles; Ets Pontier et Fils ; GIE Rubifruit ; Les Vergers du Val du Doux ; EURL L'Ardéchoise; SARL Monteil; SARL Domergue; Fruit 2000 Ardèche ; Comptoir Rhodanien ; Felix et Fils ; SARL Seyte Fruits ; Vivaplante ; GIE des Bogues ; SICA du Vivarais

• Entreprises de transformation :

Clément Faugier ; Sabaton ; Concept-Fruit; Marrons Imbert ; Euronat ; Sanofruit ; Markal ; Petite Châtaigne

• CUMA de transformation :

CUMA de Ladenne

- **Agriculteurs avec entreprises de transformation** : La ferme du Châtaignier ; La Forêt du Puy ; EARL Marron Châtaigne ; Les Paysannes'rient ; Ferme de Pisserenard... Liste disponible sur : <https://www.chataigne-ardeche.com/annuaire-adherents-cica/>

2. FILIÈRE : VIANDE

CHIFFRES CLÉS :

• Nombre d'exploitations :

- Bovins viande = **324 exploitations** dont 37 exploitations en BIO pour 23 éleveurs en AOP Fin Gras du Mézenc
- Ovins viande = **330 exploitations** (pro >50 brebis)
- **261 exploitations** avec une activité de transformation.

• Races :

- **Bovins** : Aubrac, Charolaise, Limousine, Salers
- **Ovins** : Préalpes du Sud, Blanche du Massif central, Grivette, Mérinos d'Arles
- **Cheptel** : 14 000 vaches allaitantes, 65 000 brebis

• Démarches collectives, signes officiels de qualité :

- **Bovins** : AOP Fin Gras du Mézenc, Le Bœuf des Prairies Fleuries Saveurs de la Montagne Ardéchoise
- **Ovins** : Agneau d'Ardèche et Agneau de l'Adret = Label rouge

• Où trouver les produits ?

Coopérative Agneau de Soleil, chez les Bouchers.





©G. Fulchiron - CD07

3. FILIÈRE : VITICULTURE NORD

CHIFFRES CLÉS :

- **Nombre d'exploitations** : environ 400
- **Surfaces totales** :
 - 1 370 ha en AOP « Saint-Joseph »
 - 155 ha en AOP « Cornas »
 - 103 ha en AOP « Saint-Péray »
 - 310 ha en « Vin de pays de collines rhodaniennes » sur Drôme et Ardèche
- **Surfaces moyennes des exploitations** : environ 6 à 8 ha
- **Nombre de d'exploitations en bio** : 13% environ
- **Nombre d'exploitations labellisées HVE** : 9 exploitations sur la zone
- **Démarches collectives, signes officiels de qualité** : <https://www.vins-rhone.com/vignobles/appellations#/carte>
 - Saint-Joseph
 - Cornas
 - Saint-Péray
 - Vins de pays collines rhodaniennes

Démarches HVE et observatoire de la biodiversité par le syndicat des vignerons des CDR

- **Où trouver les produits ?** Caves coopératives : de Saint-Désirat, cave coopérative de Tain l'Hermitage
- **Maisons de négoce** : Delas, Chapoutier, Jaboulet, Guigal

4. FILIÈRE : VITICULTURE SUD

CHIFFRES CLÉS :

- **Nombre d'exploitations** : plus de 1 000
- **Surfaces totales** : 8 500 hectares autour des gorges de l'Ardèche, des Cévennes à la Vallée du Rhône :
 - IGP Ardèche et mention Coteaux de l'Ardèche : 6 800 hectares
 - AOP Côtes du Rhône et Côtes du Rhône village : 1 200 ha
 - AOP Côtes du Vivarais : 290 hectares
 - Sans IG : 200 hectares
- Plus de 1 000 vignerons organisés en 14 coopératives et une soixantaine en cave particulière.
- **Surfaces moyennes des exploitations** : environ 15 à 20 ha
- **Nombre d'exploitations labellisées HVE** : 320 exploitations sur la zone
- **Démarches collectives, signes officiels de qualité** : IGP Ardèche et mention Coteaux de l'Ardèche, AOP Côtes du Rhône et AOP Côtes du Vivarais
- Démarches HVE et observatoire de la biodiversité par le syndicat des vignerons des Côtes du Rhône
- « Paiements pour Services Environnementaux »
- **Où trouver les produits ?** Caves particulières et Caves Coopératives : Cave coopérative intercommunale d'Alba la Romaine ; Cave coopérative de La-

blachère ; Cave coopérative de Saint-Désirat ; Cave coopérative de Valvignères ; Cave coopérative de Vigniers ; Cave coopérative des vigneron de Brujas-Bessas ; Cave coopérative Les Vignerons des Cruzières ; Cave coopérative des vigneron de Jalès ; Cave des vigneron Sud Ardèche ; Cellier des gorges de l'Ardèche ; Les Vignerons des Coteaux d'Aubenas SCAIV ; SCA Les Vignerons de Montfleury ; SCA Les Vignerons de Voguè ; Cave des vigneron de Bourg Saint-Andéol ; Les vigneron des gorges de l'Ardèche ; Cellier de l'Aven d'Orgnac ; Société coopérative vinicole La Cévenole ; Union des Vignerons ardéchois

- **Négociants** : Maison Ardèche Latour et Chapoutier



©M. Risoan - ADT07

5. FILIÈRE : APICULTURE – DONNÉES 2023

TOTAL D'APICULTEURS SUR LE TERRITOIRE :

- 732 apiculteurs avec une adresse en Ardèche avec 31 983 ruches (colonies d'abeilles)
- 73 ont plus de 150 ruches avec 21 037 ruches déclarées : 8% de professionnels, taux le plus élevé de la région Auvergne Rhône-Alpes
- 319 apiculteurs issus d'autres départements avec au moins 20 ruches, indiquent avoir des ruches en Ardèche une partie de l'année au moins.
- **Les produits commercialisés** :
 - Principalement miels de lavande, châtaigniers et miels de fleurs
 - Gelée royale et pollen frais.
- **Produits transformés** : bonbons, biscuits et cosmétiques.

• **Où trouver ces produits :** marchés, magasins de producteurs, grandes et moyennes surfaces, magasins bio ...

• **Les spécificités de l'apiculture ardéchoise :**

- Lien important avec la culture de châtaignier
- Impact fort du changement climatique avec des étés très secs sur les types de production
- Importance de la transhumance, notamment en lien avec la Drôme. En 2021, 326 apiculteurs (avec plus de 20 ruches), extérieurs au département, ont implanté des ruches en Ardèche. Ils représentaient 60% des apiculteurs ayant plus de 20 ruches avec des ruches implantées sur le département.

• **Signes de qualité :**

- IGP Miel des Cévennes créée en 2015.

Communes ardéchoises concernées : Ailhon ; Aizac ; Antraigues-sur-Volane ; Asperjoc ; Les Assions ; Astet ; Banne ; Barnas ; Beaumont ; Borne ; Burzet ; Chambonas ; Chassiers ; Chazeaux ; Chirols ; Dompnac ; Fabras ; Faugères ; Genestelle ; Gourdon ; Gravières ; Jaujac ; Joannas ; Joyeuse ; Juvinas ; Labastide-sur-Besorgues ; Labégude ; Lablachère ; Laboule ; Lalevade-d'Ardèche ; Largentière ; Laurac-en-Vivaraïs ; Laval-d'Aurelle ; Laviolle ; Lentillères ; Loubarresse ; Malarce-sur-la-Thines ; Malbosq ; Mayres ; Mercuer ; Meyras ; Montpezat-sous-Bauzon ; Montreal ; Montselgues ; Payzac ; Péreyres ; Planzolles ; Pont-de-Labeaume ; Prades ; Prunet ; Ribes ; Rocher ; Rocles ; Rosières ; Le Roux ; Sablières ; Saint-Andéol-de-Vals ; Saint-André-Lachamp ; Saint-Cirgues-de-Prades ; Saint-Etienne-de-Boulogne ; Saint-Genest-de-Beauzon ; Saint-Joseph-des-Bancs ; Saint-Laurent-les-Bains ; Sainte-Marguerite-Lafigère ; Saint-Mélany ; Saint-Michel-de-Boulogne ; Saint-Paul-le-Jeune ; Saint-Pierre-de-Colombier ; Saint-Pierre-Saint-Jean ; Les Salelles ; Sanilhac ; La Souche ; Tauriers ; Thueyts ; Valgorge ; Vals-les-Bains ; Les Vans ; Vernon.

• **Appellation « Produits de montagne »**

- Valeur Parc Naturel Régional
- Goûtez l'Ardèche®

• **Lauréats :**

- Concours général agricole 2023 : mé-

dailles d'argent pour le miel de châtaignier du GAEC A tire d'aile et médaille d'argent pour le miel de lavande et lavandin de la SCEA YC2

- Prix des fermiers d'or 2024 : miel du Tarnague (Grégory Michel) pour un miel de fleurs sauvages de montagne



6. FILIÈRE : FRUITS

CHIFFRES CLÉS : source RGA

- **Nombre d'exploitations :** 700 exploitations dont c'est l'orientation technique principale, mais 1 480 exploitations en produisent.
- **Volumes :**
 - Surfaces totales : cela représente 6 430 ha sur le département.
 - Surfaces moyennes des exploitations : entre 5 et 10 ha
- **Variétés :** abricot, cerise, pêche et nectarine, poire, kiwi, châtaigne, amande, petits fruits (fraise, framboise, mûre, myrtille, cassis, groseille...)
- **Nombre de d'exploitations en bio :** 476 exploitations en AB, soit 2 330 ha (= 36 % des surfaces)
- **Signes officiels de qualité :** Label AB, vergers écoresponsables, HVE
- **Où trouver les produits ?**
 - Entreprises de commercialisation : très diversifiées.
 - 2 organisations de producteurs : Viva-coop et Rhodacoop (qui font égale-

ment de la transformation)

- Très nombreux grossistes et expéditeurs
- Développement de la vente directe (marchés, magasins de producteurs, points de vente bordure de route)
- Entreprises de transformation : (jus de fruits essentiellement) : Nectardéchois, Sanofruit, Necfruits, les Bergerades, Vivatransfo, Groupe Descours
- Différents ateliers collectifs de transformation (ex : CUMA Jaujac)

7. FILIÈRE : FROMAGES

L'ARDÈCHE, TERRE DE FROMAGES... QUELQUES FROMAGES D'ARDÈCHE :

- **Le Picodon :** Appellation Origine Contrôlée en 1983 et Appellation Origine Protégée Picodon en 2009 – 165 producteurs en Drôme/Ardèche – 527 tonnes de Picodon AOP – 18 200 chèvres – 10 millions de litres de lait
- **Le Caillé Doux de Saint-Félicien :** Le Caillé Doux de Saint-Félicien est un fromage de chèvre fermier traditionnellement fabriqué dans le nord de l'Ardèche en zone de moyenne montagne. C'est un fromage à pâte molle, crémeux, au lait de chèvre. Après un affinage de 7 jours minimum, il se présente sous forme d'un cylindre aplati, plus ou moins régulier, de 8 à 10 cm de diamètre et 1,5 à 2 cm de hauteur et pesant entre 90 g et 110 g à 15 jours.
- **Le Goudoulet :** fromage lait de vache pasteurisé – tomme moelleuse à croûte lavée. Ce fromage né en haute Ardèche tient son nom d'un village situé au cœur de la zone de collecte de l'entreprise Gérentes.
- **Le Saint-Félicien :** Le Saint-Félicien est un fromage auparavant fabriqué au lait cru de chèvre et originaire de Saint-Félicien, en Ardèche. Aujourd'hui, il est





9. FILIÈRE : TRUFFICULTURE

CHIFFRES CLÉS :

- **Nombre de parcelles :** 1 000.
- **Âge des exploitations :** 39 % des truffières ont moins de 10 ans.
- **Surfaces totales :** 460 ha.
- **Surfaces des exploitations :** moins de 1 ha.
- **Surface médiane des parcelles :** 0,3 ha.
- **Production estimée :** 1 tonne par an.
- **Démarches collectives, signes officiels de qualité :**

- Syndicat des trufficulteurs d'Ardèche : 140 adhérents.

- Espèce dominante : Tuber melanosporum.

- **Où trouver les produits ?**

- Entreprises de commercialisation : Marchés de Ruoms et Aubenas, courtiers.

- Entreprises de transformation : Produit vendu principalement en frais, la cuisson détériore les arômes de Tuber melanosporum.



fabriqué à partir de lait entier thermisé - souvent enrichi en crème, de vache. Une démarche d'IOP est en cours sur ce fromage avec une zone de production qui concerne aujourd'hui : l'Ardèche, la Drôme, l'Isère et une partie du Rhône.

CHIFFRES CLÉS :

- **Nombre d'exploitations ayant un atelier de transformation fromagère :**

- 186 exploitations en Ardèche avec transformation de laits et produits laitiers.
- En fromage de vache : une vingtaine
- En fromage de chèvre : 135
- En fromage de brebis : 17

8. FILIÈRE : MARAÎCHAGE

CHIFFRES CLÉS : (source RGA)

- **Nombre d'exploitations :** 59 exploitations dont c'est l'orientation technique principale, mais 470 exploitations en produisent au total.
- **Surfaces totales :** 500 ha tout compris sur le département.
- **Surfaces moyennes des exploitations :** 5 ha pour les exploitations dont c'est l'orientation technique principale.
- **Nombre de d'exploitations en bio :** 35 % des surfaces et des exploitations.
- **Démarches collectives, signes officiels de qualité :** Label bio, marque Nature et Progrès (<5 adhérents sur

la production maraîchère), marque Gerzenc (pommes de terre bio de la montagne ardéchoise), production emblématique de pomme de terre premier dans la vallée de l'Eyrieux (mais non soumise à signe de qualité),

Démarches collectives peu nombreuses

- **Circuits de commercialisation :** essentiellement en vente directe (marchés, magasins de producteurs), en primeurs et petite distribution locale, très ponctuellement en direct grande surface (ou grossiste, négociant ou coopérative, dont le nombre est limité), très ponctuellement pour des industriels hors département : Boiron surgélation, Blédina.

- **Entreprises de transformation :**

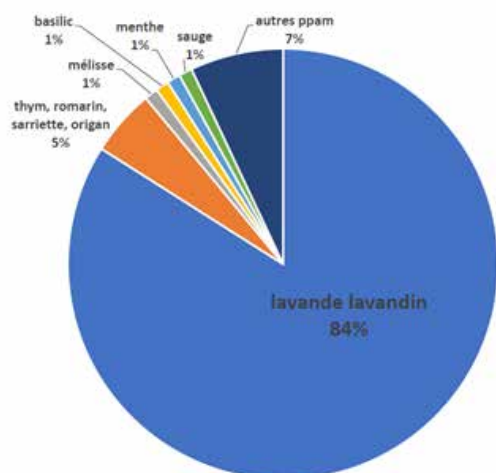
- Les délices du maraîcher (soupes, veloutés, à Peaugres),
- EARL Vernet (pommes de terre 4^e gamme à Lempis)
- Biotifood (lactofermentations, Chomérac),
- La Ducale (chips à Vernoux en Vivarais),
- Ekibio (Peaugres) qui transforme un peu de légumes,
- Sanofruit (coulis, purées, soupes, à Lachapelle-sous-Aubenas).
- Terre Adélice (glaces).



10. FILIÈRE PLANTES À PARFUM ET MÉDICINALES ARDÉCHOISES

CHIFFRES CLÉS (source FranceAgriMer 2025) :

- **59 000 ha en France** (dont la moitié en lavande-lavandin) pour 6 000 exploitations. En AURA, 84 % des exploitations PPAM font lavande-lavandin !
- **Environ 700 ha en Ardèche** + la cueillette de plantes sauvage qui représente près de la moitié des volumes de plantes commercialisées par les 2 groupements du département.
- **Dont 350 ha** de PPAM bio et 160 producteurs.
- **Répartition des surfaces de PPAM** cultivées en région AURA :



- **Démarches collectives, signes officiels de qualité** : pas en Ardèche.

Circuits de commercialisation :

- Vente directe / circuits courts pour les producteurs diversifiés sur petites surfaces (plantes sèches, huile essentielle)
- Via des groupements (Vivaplantes ou PAM Ardèche)
- Via le négoce (huile essentielle)

Entreprises de transformation :

- Coopérative Vivaplantes
- Entreprise PAM Ardèche
- CUMA de Gras pour la distillation de lavande-lavandin
- Coopérative France Lavande (Drôme, mais est liée à des producteurs d'Ardèche)

+ diverses entreprises de transformation de plantes basées en Ardèche mais qui s'approvisionnement peu (ou pas) en Ardèche : Naturalorigins, Melvita/l'Occitane, Ardex...

#4 L'ARDÈCHE AU SIA 2025

**61^E ÉDITION DU SIA :
L'ARDÈCHE AU SALON DE
L'AGRICULTURE POUR LA
4^E ANNÉE CONSÉCUTIVE !**

**HALL 3
STAND N° 3 E 104**



©G. Fulchiron - CD07 / Briif.fr - ADT07 / M. Dupont - ADT07

L'ARDÈCHE AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

22 février – 2 mars 2025

Stand « Département de l'Ardèche »

Hall N°3 / N° Stand 3 E104

CONTACTS PRESSE

> Département de l'Ardèche

Hôtel du Département
82 boulevard de la Chaumette
BP 737 - 07007 Privas cedex
Tél. 04 75 66 77 07
www.ardeche.fr

Corine Fontanarava, Directrice adjointe de la communication

Tél : 04 75 66 77 08 - 06 82 83 25 22
Mail : cfontanarava@ardeche.fr
com@ardeche.fr

Ardèche
LE DÉPARTEMENT

> Agence de développement touristique de l'Ardèche

Pôle Bésignoles - 6 route des Mines
07000 Privas - Tél. 04 75 64 04 66
www.ardeche-guide.com

Nathalie Sisteron, Responsable pôle communication

Tél : 06 86 67 89 97
Mail : nsisteron@ardeche-guide.com

> Chambre d'agriculture de l'Ardèche

4, Avenue de l'Europe Unie - BP 114
07001 Privas Cedex

www.ardeche.chambre-agriculture.fr

Estelle Delafontaine, Chargée de communication et événementiel

Tél : 07 89 44 01 64
Mail : estelle.delafontaine@ardeche.chambagri.fr

> Centre du développement de l'Ardèche – Ardèche le Goût

Pôle de Bésignoles, 6 route des Mines,
07000 Privas - Tél 04 75 66 97 50

<https://ardechelegout.fr>

Marie-Pierre Hilaire, Directrice

Tél : 06 83 39 01 16
Mail : mphilair@ardechelegout.fr