

Le car Foud'Ardèche

Guide enseignant



Imprimer sur format réduit, c'est le début de la transition !

Sommaire

| | |
|---|-----------|
| <u>PRÉSENTATION DE LA STRUCTURE</u> | <u>2</u> |
| <u>PRESENTATION DU CONCEPT : LE CAR FOU D'ARDECHE</u> | <u>3</u> |
| <u>L'AGROALIMENTAIRE ARDECHOIS</u> | <u>4</u> |
| <u>SENSIBILISATION AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE</u> | <u>13</u> |
| <u>POUR PREPARER LA VISITE</u> | <u>15</u> |
| <u>L'ANIMATION</u> | <u>13</u> |
| <u>RELATIONS ENTRE LES SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-ETRE ET SAVOIRS</u> | <u>16</u> |
| <u>INFOS UTILES</u> | <u>17</u> |

Présentation de la structure

Le Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût » a été créé en 2009 par les Chambres consulaires du département et sur l'impulsion du Conseil départemental de l'Ardèche.

C'est l'émanation de l'association de gestion de la marque collective Goûtez l'Ardèche® lancée en 1994. Cette structure totalise plus de **20 ans d'expérience** en gestion de projets collectifs au service de la filière alimentaire ardéchoise.

Ardèche le goût :

- représente plus de **190 adhérents et un réseau de 800 entreprises ardéchoises** : agriculteurs, artisans, PME, restaurants, traiteurs, grossistes, commerces,
- bénéficie du soutien technique des **3 Chambres consulaires et de 60 partenaires**,
- gère la marque collective **Goûtez l'Ardèche®** qui regroupe 440 produits rigoureusement sélectionnés, 95 cahiers des charges et réalise plus de 5 millions d'euros de chiffre d'affaires,
- promeut le tourisme gourmand en Ardèche via la démarche **Les Etapes savoureuses d'Ardèche®** qui rassemble aujourd'hui 110 activités agréées sur des engagements qualité valorisées sur un site Internet dédié et par une signalétique spécifique,
- anime le **car Foud'Ardèche**, support de découverte itinérant, visant à faire découvrir la filière alimentaire de manière ludique et pédagogique (42 000 scolaires et visiteurs sur 3 ans),
- organise des opérations collectives de commercialisation ou en lien avec la restauration pour la valorisation des produits locaux,
- a coordonné la gestion d'un pôle d'excellence rurale ayant permis aux entreprises de dégager **plus de 1 500 000 € de chiffre d'affaires en 3 ans et de créer 14 emplois**,
- diffuse l'annuaire www.ardeche.agroalimentaire.fr et des **guides pratiques** mettant en réseau tous les intervenants de l'alimentaire ardéchois et stimulent les approvisionnements en circuit court,
- édite le guide « **Miam Miam** » à 35 000 ex, des sites Internet, newsletters et parutions presse assurant la promotion de nos savoir-faire et de nos territoires.

Le Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût » travaille depuis plusieurs années avec les Communautés de communes, les offices de tourisme et les municipalités afin de mettre en place des actions contribuant au **maintien et à la création d'emplois agricoles, agroalimentaires et agrotouristiques, confortant l'économie du territoire** en favorisant l'utilisation de **produits locaux** ou encore permettant de promouvoir le territoire et développer la **dimension pédagogique dans l'alimentation**.



Pour aller plus loin :

www.lesetapessavoureuses.fr

www.goutezlardeche.fr

Présentation du concept : le car Foud'Ardèche

Le car Foud'Ardèche vise à contribuer à l'éducation alimentaire des jeunes et à valoriser le patrimoine alimentaire ardéchois en présentant les savoir-faire des professionnels, les métiers de l'alimentaire, la diversité et la qualité des produits locaux en lien avec la saisonnalité et le territoire. L'intérêt de ce projet est d'aller à la rencontre des élèves, du grand public et des professionnels. L'originalité du projet tient au fait que l'exposition se fait dans un car qui se déplace pour aller vers son public, une invitation à la découverte et au voyage.

Ce car a pour objectifs :

- d'améliorer les connaissances sur les produits ardéchois (diversité, démarches qualité, saisonnalité, éveil sensoriel...),
- d'informer sur l'utilisation des produits (modes de transformation, de consommation...),
- de transmettre aux jeunes générations le goût d'une alimentation de qualité et de contribuer à leur éducation alimentaire,
- de découvrir les métiers de l'agriculture, l'agroalimentaire, l'artisanat et la gastronomie,
- de valoriser le patrimoine alimentaire et culinaire ardéchois ainsi que les richesses et savoir-faire spécifiques de nos terroirs : produits et filières de l'agroalimentaire ardéchois, paysages et environnement.

Le car Foud'Ardèche permettra aux élèves d'être transportés au cœur des productions ardéchoises à travers un parcours ludique, pédagogique et riche en émotions, en petits groupes, grâce à 3 ateliers, au choix : la place du marché et sa chasse aux 7 merveilles de l'Ardèche OU la chasse anti gaspillage pour consommer plus responsable, l'atelier des métiers pour voyager sur la route des savoir-faire en Ardèche et le voyage virtuel pour découvrir l'Ardèche au gré des saisons & des productions.

La visite du car peut être complétée par un coin lecture, permettant d'élargir les thématiques abordées. Elle peut aussi être axée sur les métiers afin d'aider aux choix d'orientation.

Cette action est labellisée par le Programme National pour l'Alimentation.



L'agroalimentaire ardéchois

L'Ardèche, un département authentique

Avec des reliefs contrastés, un climat diversifié (semi-continentale, montagnard et méditerranéen) et des natures de sols très variables avec 4 origines géologiques, l'Ardèche possède une agriculture variée et de nombreux atouts : un savoir-faire indéniable, des produits de qualité, des exploitants passionnés et polyvalents. Ainsi sur le département, quatre productions prédominent : la viticulture, l'arboriculture (abricots, cerises, châtaignes, pêches), la polyculture et le poly-élevage...

L'Ardèche offre une large palette de produits de qualité issus de ce territoire préservé : des fruits et légumes récoltés à maturité, des fromages de vaches et de chèvres, des confitures, miels ou jus de fruits, de la charcuterie et salaisons authentiques, des vins blancs, rouges ou rosés... autant de produits savoureux qui éveillent toutes les papilles.

Quelques filières leaders se distinguent sur ce territoire encore fortement agricole comparé à la moyenne régionale ou nationale :

- la transformation de la châtaigne (le département est le premier producteur national et le seul à avoir obtenu une AOP « Châtaigne d'Ardèche »),
- les produits laitiers (fromages, glaces),
- les salaisons (un savoir-faire datant du 16^e siècle et l'Ardèche est le premier département à obtenir une IGP pour le saucisson et le deuxième pour le jambon cru),
- les produits biologiques (9^e département de France en nombre de producteurs),
- les vins,
- les eaux minérales.

Pour élaborer leurs produits, les entreprises agroalimentaires ont besoin de matières premières d'origine agricole : lait/ produits laitiers, viande, farine/ céréales, fruits, œufs, légumes, poissons, ...

L'agriculture du territoire est très diversifiée et produit un très grand nombre de matières premières qui peuvent être transformées par les entreprises locales. Ainsi, les laiteries trouvent du lait en Ardèche et dans les départements limitrophes (Haute-Loire, Drôme, ...) pour fabriquer des fromages, de la crème, du beurre, des yaourts... les abattoirs et les entreprises de transformation de viande peuvent trouver de la viande de porc, de volailles, de bœuf, d'agneau, ... produites sur le secteur. Les entreprises de transformation de fruits et légumes peuvent s'approvisionner en fruits (abricots, châtaignes, ...) ou légumes localement. Les entreprises de produits de boulangerie, de pâtisseries, de pâtes peuvent employer des farines et des œufs produits par des exploitations agricoles locales.

Parmi ces matières, un certain nombre d'entre elles possèdent un signe de qualité (Agriculture biologique, AOP, Label Rouge, IGP, dénomination Montagne, ...).

Par contre, certaines matières premières ne peuvent être collectées localement, comme par exemple, le cacao, le sucre, ...

Pour aller plus loin : retrouvez le calendrier de la saisonnalité des produits ardéchois sur <http://ardechelegout.fr/guides-pratiques/> >> dans le guide pratique du buffet et de l'apéro ardéchois

Des signes distinctifs qui valorisent la réputation et le savoir-faire du terroir ardéchois

Les produits agroalimentaires ardéchois ont su prouver leur qualité indéniable. Ainsi le département compte de nombreuses distinctions pour ses produits, dont voici une présentation.

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine

Les Appellations d'origine protégées (AOP) / Appellations d'origine contrôlées (AOC)

L'appellation d'origine constitue un signe d'identification de la qualité et de l'origine reconnu depuis 1905 en France, depuis 1958 sur le plan international (dans le cadre de l'Arrangement de Lisbonne) et depuis 1992 au niveau européen (sous le vocable A.O.P.).

La reconnaissance d'une A.O.C. en France est une étape préalable à sa reconnaissance finale au niveau européen en tant qu'A.O.P. (Appellation d'Origine Protégée). En cas de refus d'enregistrement en AOP, le produit perd le bénéfice de l'AOC.

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



Le produit possède une notoriété dûment établie et sa production est soumise à des procédures comportant une habilitation des opérateurs, un contrôle des conditions de production et un contrôle des produits.

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

C'est le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays, dont :

- la qualité ou les caractères sont dus essentiellement ou exclusivement au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et humains et,
- la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée.



- 3 AOP produits : Picodon, Châtaigne d'Ardèche et Bœuf Fin Gras du Mézenc.

Zoom sur la Châtaigne d'Ardèche :

Avec près de 5000 tonnes produites chaque année, soit 50% de la production de châtaignes française, l'Ardèche est le premier département producteur français. Répartie sur 172 communes, toutes situées en zones dites défavorisées par une faible productivité des sols, des conditions climatiques délicates ou une déclivité prononcée dans les zones de montagnes, la châtaigneraie fruitière ardéchoise couvre 5 à 6000 ha.

Bénéficiant de l'AOP depuis 2014, la production est principalement issue des 65 variétés sativa* traditionnelles, sélectionnées pour leurs valeurs gustatives. Chacune de ces variétés est présente sur une petite zone du terroir ardéchois, parfois dans une seule vallée, du fait de leur adaptation à des conditions pédoclimatiques spécifiques (sols, altitude, ensoleillement, pluviométrie...).

Parmi les plus réputées, on retrouve en Ardèche : la Comballe, la Merle et la Bouche de clos dans les Boutières, ainsi que la Bouche Rouge, la Sardonne, l'Aguyane et la Précoce des Vans dans les Cévennes.



Produit phare de l'Ardèche, sa renommée est assurée par quelques entreprises célèbres comme Clément Faugier, les Marrons Imbert et la Maison Sabaton. La châtaigne d'Ardèche, tendre et sucrée, se glisse dans de nombreuses spécialités (Lou Pisadou[®], bières, crème de châtaigne, Baguette Ardéchoise[®]).

A savoir : à la récolte, 100g de châtaignes contiennent autant de vitamine C que 100g de citron.

*Pour aller plus loin : Continuez votre découverte en visitant Castanéa, l'espace découverte de la Châtaigne d'Ardèche** de Joyeuse ou la Maison du châtaignier à St Pierreville.*

*Castanea sativa est le châtaignier européen. Il se trouve en France mais aussi en Italie, au Portugal et en Espagne.

Zoom sur le Picodon :

En Ardèche, dans ce territoire trop aride et montagneux pour abriter des troupeaux de vaches, ce sont naturellement les chèvres qui occupent le terrain. Avec le Picodon, l'Ardèche se distingue en pénétrant dans le club très fermé des AOC fromagères (en 1983).

L'appellation Picodon AOC est accordée aux exploitations respectant le cahier des charges et situées dans les départements de la Drôme, de l'Ardèche, du Gard (Barjac) et du Vaucluse (Valréas).

La saveur caractéristique du Picodon provient exclusivement du lait de chèvre entier. Pour lui apporter son goût unique, les chèvres se nourrissent essentiellement de fourrage ou de céréales produits sur place. Viennent ensuite différentes étapes : caillage, égouttage, façonnage, démoulage, séchage, affinage, emprésurage et... dégustation !

Ce fromage vieux de plus de 700 ans, se décline selon certaines méthodes (traditionnelle et Dieulefit), goûts et couleurs. Cette diversité en fait un produit reconnu et apprécié de tous.

Depuis 2012, cette AOC est devenue une AOP.

Ses caractéristiques : petit palet de 5 à 7 cm de diamètre et de 1.8 à 2.5 cm de haut. Il s'appelle « Picodon » après 14 jours d'affinage minimum. Pâte blanche ou jaune dont la croûte fleurie devient bleue et blanche.

A savoir : « Picodon » veut dire « le petit fromage qui pique ».

*Pour aller plus loin : allez à la rencontre du Picodon et découvrez ses étapes de fabrication en visitant Terra Cabra**, le musée de la chèvre et du Picodon à Planzoles.*

Fromages de chèvres et de vaches, le plateau ardéchois est riche en goûts. Picodons, tommes et tomnettes, et de nombreuses productions artisanales aux noms évocateurs – Crémeux fermiers du Coiron, Sarriou, Délice cévenol Myrtille ...- ont la place belle dans la balade gastronomique ardéchoise.

Zoom sur le Bœuf Fin Gras du Mézenc :

Les éleveurs du Mézenc ont obtenu l'AOC en 2006, puis l'AOP en 2013, rejoignant ainsi les 2 seules autres viandes françaises à l'avoir obtenu : le taureau de Camargue et la Maine-Anjou (appelée Rouge des prés). C'est grâce à un terroir d'exception, leur savoir-faire et les traditions qu'ils perpétuent sur le massif du Mézenc, que les éleveurs obtiennent une viande bovine exceptionnelle issue d'animaux nés et élevés à 1100 mètres d'altitude. L'alimentation des animaux est particulièrement stricte : ils doivent être élevés au foin et à l'herbe du Mézenc et engraisés lors de leur dernier hiver au foin naturel des montagnes qui contient du cistre, composant essentiel de leur nourriture.

C'est grâce à cette alimentation spécifique que les éleveurs obtiennent ainsi une viande bovine finement persillée qui en fondant révèle toutes ses saveurs.



*Pour aller plus loin : Découvrez tous les secrets de cette viande en visitant la Maison du Fin Gras** à Chaudeyrolles (Haute-Loire).*

Les Indications géographiques protégées (IGP)

Elles identifient un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. L'IGP s'applique aux secteurs agricoles, agroalimentaires et viticoles.

Pour prétendre à l'obtention de ce signe officiel, une étape au moins parmi la production, la transformation ou l'élaboration de ce produit doit avoir lieu dans cette aire géographique délimitée. Pour le vin, toutes les opérations réalisées depuis la récolte du raisin jusqu'à la fin du processus d'élaboration du vin sont réalisées dans la zone géographique considérée.

L'IGP est liée à un savoir-faire. Elle ne se crée pas, elle consacre une production existante et lui confère dès lors une protection à l'échelle nationale mais aussi internationale.



- 7 AOP vins : Cornas, St Joseph, Saint-Péray, Condrieu, Côtes du Vivarais, Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages.

En Ardèche, les vins sont nombreux. Aussi nombreux que les vigneronns qui les vinifient, cultivant chaque bout de terrasse comme s'il était unique. Avec plus de 10 000 ha de parcelles cultivées, l'Ardèche produit annuellement 517 898 hectolitres, dont 80% de vins rouges ou rosés et 20% de vins blancs. L'Ardèche est le 3ème département producteur de Rhône-Alpes, en surface de production.

- **Condrieu**, une appellation répartie sur 7 communes dont 1 en Ardèche. Il est souvent récolté en légère sur-maturité donnant des vins très légèrement moelleux, souples et aromatiques. Des vins blancs dont le Viognier est l'unique cépage.
 - **Saint Joseph**, des grands crus rouges AOP au parfum subtil de cassis et de framboise, des grands blancs à l'intense bouquet de fleurs champêtres, d'acacia et de miel. Cépages syrah pour les vins rouges et marsanne/roussanne pour les blancs.
 - **Cornas**, des vins charpentés, puissants, aux arômes de sous-bois.
 - **Saint-Péray**, un pur produit d'Ardèche issu des cépages roussane et marsanne. Des vins blancs tranquilles et pétillants, avec beaucoup de fraîcheur, tout en finesse et en élégance.
 - **Côtes du Rhône**, en blancs, issus de la roussane et marsanne, du chardonnay et viognier, aux nuances florales ; les rosés, syrah et grenache en cépages, aux notes fruitées ; les rouges généreux, issus du syrah, grenache, cabernet sauvignon et merlot. L'AOP Côtes du Rhône autorise 21 cépages.
 - **Côtes du Vivarais**, anisés et fruités pour les blancs, légèrement épicés et réglissés pour les rouges, rafraîchissants pour les rosés. L'AOP Côtes du Vivarais autorise 7 cépages.
- 7 IGP produits : saucisson de l'Ardèche, jambon de l'Ardèche, agneau de Lozère, poulet/chapon des Cévennes, poulet/chapon ou pintade de l'Ardèche, miel des Cévennes, thym de Provence

Certaines IGP évoluent sur plusieurs départements.

Zoom sur la charcuterie :

Forte d'une expérience et d'une diversité importante, la charcuterie ardéchoise propose de nombreux produits tous aussi délicieux les uns que les autres : la caillette, le saucisson, la saucisse sèche, le fromage de tête, la jambonnette, les jambons secs, la maôche et tout un assortiment de terrines...

Depuis 2011, le saucisson et le jambon sec ardéchois bénéficient d'une IGP. Le saucisson de l'Ardèche est le seul en France à bénéficier d'une Indication géographique protégée.



D'autres IGP existent en Ardèche. Elles concernent l'agneau de Lozère, le poulet ou chapon des Cévennes, le poulet/chapon ou pintade de l'Ardèche, le miel des Cévennes et le thym de Provence.

- 4 IGP vins : Ardèche, Collines Rhodaniennes, Méditerranée et Comtés Rhodaniens

Certaines IGP évoluent sur plusieurs départements.

Des blancs, rouges et rosés de qualité sont produits en Ardèche et conquièrent de plus en plus d'amateurs.

Pour aller plus loin : Découvrez la filière viticole ardéchoise en visitant Néovinum à Ruoms.*

Les Labels Rouges

Ils désignent des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés. La qualité, dans ce cas, se rapporte à l'ensemble des propriétés et des caractéristiques d'un produit, et lui confèrent son aptitude à satisfaire des besoins implicites ou explicites. Outre les caractéristiques sensorielles du produit Label Rouge et leur perception par le consommateur, la qualité supérieure repose sur des conditions de production, qui se distinguent des conditions de production des produits similaires habituellement commercialisés, l'image du produit au regard de ses conditions de production et les éléments de présentation ou de service. Les produits qui peuvent bénéficier d'un Label Rouge sont les denrées alimentaires et les produits agricoles non alimentaires et non transformés (plants et semences).



- 8 Labels rouges : chapon, poulet, pintade, dinde, agneau de l'Adret, veau du Velay, abricot et pêche nectarine.

Le Label Rouge est une marque collective contrôlée par le ministère de l'agriculture et réservée à des produits agricoles.

L'article L.641-1 du code rural stipule que « le Label Rouge atteste que des denrées alimentaires ou des produits agricoles non alimentaires et non transformés possèdent des caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure, résultant notamment de leurs conditions particulières de production ou de fabrication et conformes à un cahier des charges, qui les distinguent des denrées et produits similaires habituellement commercialisés ».

Pour l'obtention et le maintien du Label Rouge, l'ensemble des acteurs d'une filière doivent se conformer à un cahier des charges.

Les volailles fermières de l'Ardèche – poulet, pintades, dindes et chapons – bénéficient bien sûr du plein air ardéchois et des vastes surfaces herbeuses. La production privilégie le Label Rouge, gage de qualité bien repéré des consommateurs.

D'autres Labels Rouges existent sur notre territoire. Ils concernent l'agneau de l'Adret, le veau du Velay, l'abricot et la pêche nectarine (sur des cantons limitrophes à la Drôme).

L'Agriculture Biologique

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



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

On compte 872 producteurs bio en Ardèche, 132 entreprises de transformation et 34 distributeurs.

L'Ardèche est le 9ème département français en nombre de producteurs bio.

Un guide de l'Agriculture biologique est édité, pour se le procurer : Agribio Ardèche au 04 75 64 82 96.

Il existe également un annuaire des fournisseurs bio en Rhône Alpes : www.corabio.org

Les mentions valorisantes

Ce mode de valorisation des produits agricoles et agroalimentaires concerne des produits pour lesquels un qualificatif spécifique est mis en exergue, ce que l'on appelle une « mention valorisante ».

Produit alimentaire de montagne

Il fait l'objet d'un étiquetage particulier, sous réserve que les matières premières et les aliments pour animaux d'élevage proviennent essentiellement de zones de montagne et, en ce qui concerne les produits transformés, que la transformation ait lieu également dans une zone de montagne. Cette mention concerne un grand nombre de produits tels que les viandes, le lait, le miel.



A savoir : 214 communes sur 334 sont classées en zone montagne en Ardèche.

- **Dénomination « Montagne »** : pommes de terre du Gerbier de Jonc, cerises et abricots et produits laitiers

Le qualificatif « fermier » ou mention « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »

L'emploi des termes « ferme » ou « fermier » dans une dénomination sociale, une marque commerciale ou d'une manière plus générale dans la présentation d'un produit alimentaire, implique l'existence d'un circuit intégré à la ferme, les préparations devant être réalisées suivant des méthodes de production traditionnelles (exclusion de tout processus industriel) avec des ingrédients provenant principalement de l'exploitation.

Les marques territoriales engagées en Ardèche

Les démarches présentées ci-dessous ne sont pas des signes officiels de qualité reconnus par l'Etat ou l'Europe, mais elles sont présentes sur notre département afin de valoriser la qualité locale et sont basées sur un cahier des charges.

Goûtez l'Ardèche®

Goûtez l'Ardèche® est une marque collective née en Ardèche il y a plus de 20 ans. Ce slogan rassembleur et identitaire était à l'époque largement utilisé sur le département. Pour protéger cette appellation, des hommes et des femmes passionnés par leur territoire se sont regroupés en association et ont déposé la marque à l'INPI en 1991. Quelques années plus tard, une procédure rigoureuse de sélection et de contrôle des produits et services autorisés à porter l'estampille Goûtez l'Ardèche a vu le jour et les 8 premiers produits ont été sélectionnés en février 1995. La marque est aujourd'hui gérée par l'association « Ardèche le goût » qui regroupe 25 professionnels au sein de son Conseil d'administration, représentant les principales filières alimentaires ardéchoises, de la production à la consommation. Cette démarche fédère les agriculteurs, les artisans, les industriels, les restaurateurs, les traiteurs, les grossistes, les points de vente et les consommateurs.



Un gage de qualité et d'authenticité

Goûtez l'Ardèche est une référence pour les consommateurs en attente de qualité : des produits fabriqués en Ardèche avec des matières premières d'origine locale

- des restaurants et traiteurs proposant des menus ou plats composés à 80 % de produits ardéchois
- des points de vente proposant une gamme variée de produits locaux
- des pique-niques élaborés par des professionnels avec des produits locaux de qualité
- une saveur garantie par des jurys de dégustation et des visites « mystère »
- des chartes qualitatives vérifiées par un organisme externe.

Les résultats

La démarche qualitative Goûtez l'Ardèche représente aujourd'hui plus de 200 entreprises utilisatrices, près de 400 produits et plus de 40 restaurants et traiteurs et 20 points de vente. Le CA réalisé sous la marque est de près de 5 millions/an.

La Baguette ardéchoise®

Lancée en 2003 par les artisans boulangers ardéchois, cette baguette 100% locale est composée de farines de blé, de seigle et de châtaigne, issues d'un unique meunier. Une réalisation estampillée Goûtez l'Ardèche®.



Lou Pisadou®

Créé par le Syndicat des pâtisseries ardéchois, également sous la marque Goûtez l'Ardèche®, le Lou Pisadou est une délicate pâtisserie, surprenante de légèreté, qui cache sous un manteau croustillant, une onctueuse alliance de crème de châtaigne et d'amandes. A ne rater sous aucun prétexte.



La Truffole®, la Gerzenc®, la Violine de Borée

Ces trois marques identifient des pommes de terre cultivées en Ardèche.

Les marques collectives valables au niveau national

Marque Parc « Valeurs du Parc »

Le Parc soutient des hommes et des femmes attachés à leur territoire qui œuvrent pour une agriculture plus respectueuse de l'environnement (traitements phytosanitaires non systématiques, pas de semences OGM...). L'attribution de la marque "Produit du Parc" reconnaît leur savoir-faire à chaque étape, de la production jusqu'à la transformation. Des critères sont établis précisément pour



chaque famille de produits. En Ardèche, 5 produits sont valorisés par cette marque : la châtaigne, les eaux minérales, les myrtilles, les miels et le Chatus (vin).

En Ardèche, la renaissance du Chatus.

Le Chatus est l'un des plus vieux cépages français, et seul vin de garde ardéchois, né du passé des Cévennes Ardéchoises. Les origines des premiers Chatus sont ancrées dans l'histoire. Olivier de Serres, ardéchois et premier agronome du Roi, en 1559, le cite parmi les 38 variétés présentées dans son « théâtre d'Agriculture et de mesnage des champs ».

Seules 2 variétés ont traversé les âges : le Pinot et le Chatus. Les viticulteurs d'Ardèche sont fiers d'avoir su faire renaître ce cépage, en 1994.

Avec seulement 2 hectares de plants centenaires il y a dix ans. La surface atteint aujourd'hui 40 hectares, avec une production limitée à 50 hl/ha. Cépage rouge à forte expression aromatique, il est vinifié traditionnellement et son élevage en fûts de chêne se prolonge 12 mois. D'une couleur grenat violacé les premières années, le Chatus évolue vers le rouge sombre dans le temps. Son arôme présente des dominantes de fruits bien mûrs) - pâte de coings, figues, pruneaux à l'alcool – et empyreumatiques – café, tabac- avec une note légère de vanille et de cannelle.

La bouche est puissante et structurée, riche en tanins, avec une typicité racée. Excellent vin de garde, sa saveur se révèle dès trois ans, et atteint son apogée entre 5 et 10 ans.

Produits Bienvenue à la Ferme®

Les agriculteurs vous proposent les produits de leur exploitation en vente directe. En adhérant au réseau, ils s'engagent à respecter les chartes de qualité Bienvenue à la Ferme et vous garantissent ainsi la qualité de leurs prestations touristiques et agricoles.



Accueil Paysan

Des produits vendus directement par les exploitants.



Nature & Progrès

Une fédération nationale de consommateurs et de professionnels engagés dans l'agro-écologie.



Tour d'horizon des autres richesses alimentaires ardéchoises

Les glaces

La production de glaces artisanales s'est développée ces dernières années, profitant des laits et crèmes de grande qualité et de la profusion de fruits en Ardèche.

D'une imagination sans limite, les glaciers ardéchois subliment les parfums du terroir – Châtaignes, myrtilles, coings, pêches et abricots, thym, lavande, et romarin – et lancent d'audacieuses créations, des sorbets tomate, fromage blanc, des glaces aux champignons ou au picodon.... en association avec les professionnels du goût, chefs cuisiniers et pâtisseries.

Les fruits et légumes

Du nord au sud du département, le climat et l'environnement préservés ont permis la culture d'une large corbeille de fruits et légumes de grande qualité gustative.

Framboises, groseilles, myrtilles du plateau ardéchois, cerises, pêches et abricots des coteaux, plaines et vallées, coings, pommes et poires de vergers abondent et nourrissent une importante filière de fruits frais et transformés. Confitures, jus de fruits, fabrications innovantes et gourmandes de fruits valorisent tout le savoir-faire artisanal de l'Ardèche.

Les eaux minérales

L'Ardèche est l'un des départements les plus pourvus en eaux minérales.

- La Vals, bien sûr, exploitée à Vals les Bains et reconnue depuis 1602, est une eau douce et légère, avec des fines bulles et des propriétés réhydratantes et désaltérantes.
- La Chantemerle et la Ventadour, captées à la Source du Pestin, à Meyras-Neyrac les Bains,
- La Reine des Basaltes, une eau naturellement gazeuse, bicarbonatée, calcique et magnésique, captée à Asperjoc,
- La Vernet, légère, peu minéralisée et salée, bicarbonatée et elle est produite à Prades.
- L'Arcens, lentement filtrée dans les roches volcaniques du Mont Mézenc et Gerbier de Jonc, est une eau désaltérante et bicarbonatée,
- La Grande Source du Volcan, qui jaillit en Ardèche Cévenole, au pied du Volcan d'Aizac, est pétillante, peu salée et minéralisée.

L'Agroalimentaire en Ardèche, en quelques chiffres

Le secteur de l'agroalimentaire emploie près de 12,8 % des effectifs industriels du département, mais assure également de nombreux emplois dans l'artisanat et l'agriculture.

Avec pas moins de 6000 entreprises dispensant quelques 13 000 emplois, l'agroalimentaire est le premier secteur d'emplois en Ardèche.

Un quart du territoire ardéchois soit 1 258 501 hectares est consacré à un usage agricole.

L'Ardèche compte 4713 exploitations agricoles (dont 86% sont des exploitations individuelles) et plus du tiers des exploitants produit sous signes de qualité.

** Musées sélectionnés par Les étapes savoureuses d'Ardèche® pour leur lien et leur valorisation de la filière agroalimentaire ardéchoise.

Sensibilisation au gaspillage alimentaire

Je m'engage à

Me reconnecter à la nature :

- adopter des modes de transport respectueux de la nature (utiliser les transports en communs, le covoiturage, le vélo et la marche à pied lorsque c'est possible, et limiter vos déplacements en voiture)
- entretenir son compost afin de diminuer mes déchets ménagers
- trouver ou bâtir une maison respectueuse de la biodiversité
- lutter contre les espèces invasives
- faire pousser un potager (et manger local)
- protéger les espèces sauvages dans le monde et par conséquent la biodiversité (chaque animal joue un rôle dans l'écosystème)
- se lancer dans l'agriculture chez soi ou pour sa ville
- soutenir des projets qui ont du sens

A l'école, au travail ou à la maison :

- gérer la consommation de mes appareils électroniques
- mieux gérer le chauffage
- limiter la pollution électrique
- bien utiliser ma consommation d'eau
- organiser des événements durables
- surfer efficacement sur internet (ranger ses mails par exemple)
- faire du télétravail ou des visioconférences quand c'est possible
- adopter des bonnes pratiques au restaurant
- trier ses déchets au bureau et à la maison
- organiser un pot de qualité

Bien manger :

- aller à un marché de producteur près de chez moi
- me renseigner sur la traçabilité des produits que j'achète
- acheter des produits en vente directe, dans les circuits courts (AMAP, marché, ...)
- consommer 100% local (grâce aux marques territoriales, comme par exemple les produits estampillés Goûtez l'Ardèche ® qui sont des produits fabriqués en Ardèche avec des matières premières d'origine locale)
- privilégier les produits labellisés (Label rouge, AB, ...)
- éviter les plats préparés industriels
- anticiper les menus de la semaine
- trouver des restaurants engagés près de chez moi (comme par exemple des restaurateurs agréés Goutez l'Ardèche ® sont des restaurants et traiteurs proposant des menus ou plats composés à 80 % de produits ardéchois)
- ne pas laisser de reste au restaurant (et les emporter chez moi)
- manger des produits de saison
- ne plus jeter d'aliments encore consommables
- consommer moins de viande (et de produits d'origine animale)
- s'engager dans une association de promotion de produits de qualités et locales (par exemple, vous pouvez devenir ambassadeur des produits locaux ardéchois en intégrant le club Foud'Ardèche. Pour plus de renseignement : <https://ardechelegout.fr/club-foudardeche/>)

Objectif zéro déchet :

- trouver ou acheter d'occasion près de chez moi
- réparer mes objets cassés (vous pouvez par exemple vous rendre dans un café repair)

- favoriser l'échange de bien
- mutualiser mes achats
- dire stop au jetable (assiettes, verres, couverts, sac plastique, ...)
- utiliser des sacs recyclables
- acheter des produits en vrac ou consignés
- fabriquer mes produits d'hygiène
- trier mes déchets
- donner plutôt que jeter (il existe grand nombre d'association qui récupère vos produits comme Emaus, Envie)
- participer à des festivals, des compétitions sportives, ... zéro déchets

Me déplacer durablement :

- partager ma voiture au lieu de la laisser au garage
- pratiquer l'éco-conduite
- tester une voiture électrique
- privilégier la marche dans mes déplacements, la trottinette non électrique ou bien encore le vélo non électrique

Optimiser mon énergie :

- connaître ma consommation et identifier mes appareils énergivores
- ne pas laisser mes appareils en veille
- produire ma propre électricité
- souscrire à une électricité ou à un gaz vert
- regarder les étiquettes énergie lors de l'achat d'un appareil
- améliorer l'isolement de mon logement
- soutenir les énergies renouvelables

À vous de jouer !

Pour aller plus loin, voici les actions à mettre en place à la maison, à l'école, en entreprise, à l'échelle d'une ville ou d'un collectif (et à l'échelle alimentaire ardéchoise)*

Pour suivre vos défis en direct, l'application WAG ou 90 jours vous y aide par exemple. Vous pouvez également consulter les sites internet : <https://actions.solidariteclimatique.org> ou <https://jagispourlanature.org/>. Et suivre la page facebook "je m'engage pour l'environnement".

Pour les collégiens, les lycéens, les étudiants... les sites internet <https://www.mtaterre.fr> ou <https://www.jeuneetbenevole.org/agir-pour-lenvironnement> vous informe et vous conseille sur l'environnement et votre engagement.

*Liste non exhaustive

Pour préparer la visite

Afin de préparer votre visite du car Foud'Ardèche, nous vous conseillons d'aborder en classe les thèmes des 5 sens, des aliments et des saisons, des métiers de l'agroalimentaire qui seront utilisés durant l'animation du car.

Des ressources à votre disposition

- www.ardechelegout.fr
 - www.lecarfoudardeche.fr
 - www.goutezlardeche.fr
 - www.chataigne-ardeche.com/fr
 - www.picodon-aop.fr/
 - www.aoc-fin-gras-du-mezenc.com
 - www.lesvinsdardeche.com/
 - www.vins-rhone.com
 - www.jambonsaucissondelardeche.fr
 - www.corabio.org
 - www.parc-monts-ardeche.fr
 - www.bienvenue-a-la-ferme.com
 - <http://rhone-alpes.synagri.com/portail/accueil07>
 - www.ardeche.cci.fr
 - www.cma-ardeche.fr
 - www.mangerbouger.fr/Manger-Mieux/
 - <http://agriculture.gouv.fr/dossier-le-programme-un-fruit-pour-la-recre>
- Canopé, à Privas, met à votre disposition une mallette sur le goût, disponible en prêt.
 - Le Comité interprofessionnel de la Châtaigne d'Ardèche édite chaque année à destination des scolaires le « Châtaigne Mag' »
 - Pour les écoles primaires/élémentaires : Ardèche le goût prête une exposition intitulée « les 5 sens », une carte des trésors représentant la répartition des productions sur le territoire ardéchois, le calendrier de la saisonnalité des produits ardéchois.

Des ressources « métiers »

- Module interactif accessible de découverte des métiers (Ardèche-Drôme) : <http://decouverteagroalimentaire0726.fr/>
- Alimétiers, pour découvrir le secteur de l'alimentaire : <https://alimetiers.com/>
- La Maison de l'Emploi et de la Formation de l'Ardèche tient à disposition des fiches métiers

Des mots à travailler en amont de la journée pour aider à la compréhension de l'atelier « la chasse au gaspillage alimentaire »

- nappe phréatique
- irrigation
- importation
- dioxyde de carbone (CO2)
- énergivore
- composter
- recyclage
- ressources naturelles
- date de péremption

Pour allier patrimoine gourmand et consommation responsable, Ardèche le goût propose des ateliers pédagogiques sur diverses thématiques : « l'éveil des sens », « découvrir les produits » et « j'agis pour l'environnement » autour des 5 sens, de la biodiversité, de la saisonnalité, de l'agriculture & de l'alimentation durable, des produits de proximité... adaptés à tous les publics, en ½ journée ou journée entière. En concertation avec les autres acteurs de votre établissement, ces animations peuvent se combiner pour sensibiliser vos usagers à la consommation locale.

Pour consulter le catalogue : <http://ardechelegout.fr/a-la-decouverte-du-gout-et-des-produits-ardechois/>

L'animation

Le car de l'agroalimentaire ardéchois « Foud'Ardèche », outil ludique et innovant, sillonne les routes ardéchoises pour valoriser les produits locaux, la filière et ses métiers. Véritable support de découverte itinérant, il va dans les écoles, les entreprises ou encore sur les manifestations.

Durée d'animation : 45 minutes

Capacité d'accueil : 24 élèves maximum

Objectifs :

- tester ses 5 sens,
- reconnaître des produits phares du département,
- découvrir des métiers et savoir-faire,
- s'immerger dans les paysages productifs ardéchois au fil des saisons.

Déroulement de l'animation

La classe est accueillie par l'animateur du Foud'Ardèche. Suite à une présentation rapide des thèmes abordés et du principe du fonctionnement du car, les enfants sont répartis en 3 groupes de 8 maximum. Chaque groupe sera muni d'une fiche pédagogique regroupant les consignes et quelques questions d'approfondissement sur chacun des 3 pôles du car.

Ces 3 pôles sont :

- **La place de marché, une chasse aux 7 merveilles de l'Ardèche** : une découverte de produits agroalimentaires ardéchois emblématiques, autour des 5 sens.

OU

- **la chasse anti gaspillage** : une sensibilisation à cette grande thématique, dès la réalisation des courses, en passant par le rangement des denrées alimentaires « comme à la maison », en élaborant des recettes et en réutilisant « les restes ».

- **L'atelier des métiers, la route des savoir-faire en Ardèche** : une découverte participative et innovante avec un jeu interactif, des étapes, des épreuves et des kilomètres à réaliser pour voyager sur la route des savoir-faire ardéchois.

- **Le voyage virtuel, l'Ardèche au gré des saisons & des productions** : une immersion dans les paysages productifs ardéchois avec un voyage virtuel pour découvrir l'Ardèche au gré des saisons et des productions, grâce à un film

Chaque pôle est d'une durée allant de 10 à 15 minutes.

Suite à la découverte des pôles, la classe est réunie afin de passer sur un temps de conclusion et d'échange avec l'animateur d'Ardèche le goût.

Rôle de l'animateur d'Ardèche le goût et des accompagnateurs du groupe

L'animateur d'Ardèche le goût sensibilise les enfants aux problématiques de l'agroalimentaire ardéchois. Il est là pour répondre aux questions des visiteurs (élèves et accompagnateurs). Il s'assure du bon déroulement de l'animation.

Les accompagnateurs veillent à l'encadrement des groupes qui seront autonomes sur les pôles, ils assurent la constitution des 3 groupes et permettent le bon déroulement de l'animation. Pour un fonctionnement optimal, il est nécessaire de prévoir au minimum deux personnes accompagnatrices (enseignants, parents d'élèves, personnel de l'école...).

Relations entre les savoir-faire, savoir-être et savoirs

Compétences des élèves sollicitées :

- pratiquer une démarche d'investigation : savoir observer, questionner,
- manipuler, expérimenter et argumenter,
- mettre à l'essai plusieurs pistes de solutions,
- exprimer, analyser et exploiter des résultats,
- respecter des consignes simples en autonomie.

Infos utiles

Tarifs

240€ jusqu'à 60 élèves, au-delà, 4€ sera appliqué pour chaque élève supplémentaire. Pour les événements, voir tarifs détaillés sur www.lecarfoudardeche.fr

Conditions d'accueil & techniques

La visite du car Foud'Ardèche a lieu en extérieur, sur un parking ou une place accessible au car et aux élèves.

>Temps d'installation et logistique : 30 min

>Temps de l'animation : 45 min/1h par groupe de 24

> Répartition des effectifs : le groupe de 24 sera divisé en 3 groupes de 8.

Chaque groupe de 8 tournera ensuite sur chaque pôle toutes les 15 minutes.

Afin d'accueillir le car Foud'Ardèche dans votre établissement, assurez-vous des points suivants :

- Niveau scolaire pré-requis : savoir lire,
- Lieu : parking ou emplacement pouvant recevoir le car mesurant plus de 12m de long et ayant un accès facile,
- Surface requise : 50m² (20m² pour atelier extérieur et 30m² pour stationnement du car),
- Prévoir un branchement d'une prise en 220V à proximité du car (30m maximum),
- En cas de fortes intempéries : prévoir une salle à proximité du car pouvant accueillir « la place de marché » ou « la chasse anti gaspillage » car ces ateliers sont à l'extérieur du car,
- Prévoir la présence d'un accompagnateur pour chaque animation.

Pour toutes informations

04 75 20 28 08

contact@ardechelegout.fr
www.ardechelegout.fr

PHOTOS © Ardèche le goût • Photos non contractuelles. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Pour votre santé, limitez les aliments gras, salés, sucrés.

Les partenaires financiers



Les partenaires pédagogiques et professionnels

