

Apéritifs & Buffets ARDECHOIS

Guide pratique n°5



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

Dès l'apéro, cultivez l'art des choix !

Organiser une réception ou une manifestation s'avère un véritable assemblage de détails. Pour bien accueillir ou recevoir à la manière ardéchoise, il vous suffit de suivre ce guide, qui vous accompagne pas à pas et fourmille de conseils et de bonnes adresses. Au fil des pages, vous trouverez des informations pratiques, la législation et vous retrouverez la saisonnalité de nos magnifiques produits locaux. Que ce soit pour 10 ou 200 personnes, vos prochains moments de convivialité seront placés sous le signe du succès.

Parce que favoriser la consommation de produits ardéchois et de saison, c'est aussi défendre l'image et l'économie ardéchoise. Parce qu'ils sont tous à proximité, nos produits sont accessibles en limitant les transports... un vrai plus pour notre environnement. Ardèche le goût et la marque Goûtez l'Ardèche® vous invitent à profiter de leur connaissance approfondie des produits ardéchois, pour les utiliser au meilleur de leur saveur.

Composez votre panier avec des charcuteries de l'Ardèche, du bœuf Fin Gras du Mézenc, des volailles fermières, des fruits et légumes, nos délicieux Picodons et notre fameuse Châtaigne d'Ardèche, qui se prête à mille et une recettes.

Chapeau bas à nos professionnels qui cultivent et transforment avec rigueur en plaine ou en zone « Montagne » toutes ces spécialités emblématiques. Pour les accompagner, une belle gamme de produits laitiers, de jus de fruits et de bières artisanales, d'eaux minérales rafraichissantes pour ces instants gourmands... sans oublier nos crus réputés !

Un florilège d'exception porté avec passion par nos producteurs, transformateurs, commerçants, artisans, restaurateurs... tous ont à cœur de mettre en avant leur savoir-faire et l'attachement à leur terroir.

L'Ardèche est une mosaïque de cultures, de goûts et de plaisirs à partager !

Le président du Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût »

Philippe Costet

Sommaire

- p3. Je suis ambassadeur des produits ardéchois
- p4. L'apéro illico
- p4. Les buffets du marché
- p6. Le buffet tout prêt
- p8. L'encas du sportif
- p9. Conseils pratiques pour vous simplifier la vie
 - Multipliez vos quantités
 - Si vous avez plus de 50 personnes
 - Connaître vos invités, la clef du succès
 - Anticiper pour ne pas se louper
 - Les règles de service du vin
- p14. Consommer ardéchois : où et comment ?
- p16. La saisonnalité des produits ardéchois
- p18. Côté déco
- p20. Ce qu'il faut retenir
- Annexes : pratiques durables pour l'organisation
la réglementation en matière de buffet





Je suis ambassadeur des produits ardéchois



Je consomme des produits ardéchois en respectant leur saisonnalité

Je propose des produits issus de démarches qualité

J'informe mon public de mon approvisionnement local en citant mes fournisseurs

Je favorise la connaissance de l'agroalimentaire ardéchois par des alliances vins et mets

Je valorise la diversité, la qualité et les savoir-faire ardéchois

Je communique sur les producteurs, entreprises et commerçants locaux, maillons économiques indispensables à l'économie de mon territoire

Je limite les transports, le gaspillage des denrées et propose le tri sélectif des déchets

Plus d'infos sur :

www.ardechelegout.fr/club-foudardeche

*Je consomme
local & ça me
paraît normal !*

« L'apéro illico »

Un pot pour 10 personnes à organiser à la dernière minute ? Oubliez les cacahuètes et courez chez votre artisan, commerçant ou magasin de producteurs préféré pour y acheter ces produits !

Pas le temps ni l'envie de gérer la logistique ?

Demandez à votre commerçant de vous fournir cette liste de courses exclusivement aux saveurs d'Ardèche ou contactez directement l'association Ardèche le goût, qui vous propose cette boîte « apéro illico », tout prête !

Et avec « l'apéro illico », découvrez l'essentiel de Goûtez l'Ardèche® pour 10 personnes à 40 € TTC

Réservation au **04 75 20 28 08**. Commande à retirer 48h après, dans les locaux d'Ardèche le goût, 4 avenue de l'Europe Unie à Privas. Aucune livraison possible.

Et pour 5 € de plus :

Le kit vaisselle recyclable : 2 nappes rectangulaires 70 x 110 cm, 15 verres, 6 assiettes, 15 serviettes, 50 pics en bois, 2 paires de gants, 1 sac poubelle.

Ma liste de courses pour 10 personnes :

- 1 saucisson de 400 g
- 1 bocal de châtaignes entières épluchées 430 g
- 3 petits fromages de chèvre ou de vache selon la saison
- 2 bouteilles de jus de fruits artisanal 75 cl (pomme reinette, par ex)
- 2 bouteilles de vin blanc fruité sec 75 cl (Chardonnay)

Mémo:

* Pensez au tire-bouchon et au couteau.

* Mettez les boissons au frigo et le vin rouge à température ambiante.

* Complétez avec du pain acheté chez votre artisan boulanger, demandez-lui de vous le trancher et conservez-le dans un sac en papier pour éviter qu'il ne sèche.

« les buffets du marché »

Budget limité et du temps pour préparer ? Optez pour le buffet du marché ! A vos paniers, prêts, partez !

Accueil matinal ardéchois pour 5 à 10 € TTC par personne

Pour un accueil « made in Ardèche » avant vos réunions ou évènements, ayez le réflexe de proposer des douceurs ardéchoises, en complément du thé ou du café :

Ma liste de courses pour 10 personnes :

- 1 sachet de nougat de 200 g
- 1 sachet de biscuits au miel 200 g
- 2 boîtes de Copeaux de Malavielle® ou de macarons de Joyeuse 300g
- quelques fruits frais de saison
- 2 bouteilles de jus de fruits artisanal 75 cl (kiwi, par ex)



SALÉ



Ma liste de courses pour 10 personnes :

- 1 saucisson de 400 g
- 4 caillettes
- 2 sachets de pétales de légumes 90 g
- 3 Picodons AOP ou petits fromages de vache selon la saison
- 1 bocal d'olives
- 2 Baguettes ardéchoises®
- 2 bouteilles de jus de fruits artisanal 75 cl (pomme framboise, par ex)
- 1 bouteille de vin rouge fruité léger 75 cl (IGP Ardèche)
- 1 bouteille de vin blanc fruité sec 75 cl (Chardonnay)

SUCRÉ



Ma liste de courses pour 10 personnes :

- 1 pot de miel 250 g (de châtaignier, par ex)
- 1 boîte de biscuits ardéchois
- 1 crème de châtaigne 360 g
- 1 pot de confiture artisanale 350 g (mûres, par ex)
- 2 Baguettes ardéchoises®
- 2 x 4 faisselles à la myrtille d'Ardèche et quelques fruits de saison
- 2 bouteilles de jus de fruits artisanal 75 cl (pomme myrtille, par ex)
- 2 bières ardéchoises aromatisées ou traditionnelles 75 cl

COMPLET



Ma liste de courses pour 10 personnes :

- 1 saucisson de 400 g
- 2 terrines ardéchoises 200 g (porc aux cèpes, par ex)
- 1 boîte de macarons de Joyeuse 300 g
- quelques fruits frais de saison
- 2 Baguettes ardéchoises®
- 2 bouteilles de jus de fruits artisanal 75 cl (nectar d'abricot, par ex)
- 1 bouteille de vin blanc fruité sec 75 cl (Chardonnay)
- 1 bouteille de vin rouge fruité léger 75 cl (Merlot)
- 1 bière ardéchoise aromatisée ou traditionnelle 75 cl

Buffets ardéchois de 10 à 15 € TTC par personne

SALÉ



Ma liste de courses pour 10 personnes :

- 1 saucisson de 400 g
- 2 terrines ardéchoises 200 g (porc aux châtaignes, par ex)
- 4 caillettes
- 2 sachets de pétales de légumes 90 g
- 3 Picodons AOP ou petits fromages de vache selon la saison
- 1 bocal de salmis d'escargot 80 g
- 1 bocal de châtaignes grillées 250 g
- 3 Baguettes ardéchoises®
- 2 bouteilles de jus de fruits artisanal 75 cl (nectar pêche sanguine, par ex)
- 1 bouteille de vin rouge fruité épicé 75 cl (AOC Côtes du Vivarais, Côtes du Rhône)
- 1 bouteille de vin blanc fruité sec ou moelleux 75 cl (AOC Côtes du Vivarais, Viognier)

SUCRÉ



Ma liste de courses pour 10 personnes :

- 1 sachet de nougat de 200 g
- 1 sachet de biscuits au miel 200 g
- 2 boîtes de Copeaux de Malavieille® ou de macarons de Joyeuse 300g
- 2 x 4 faisselles à la myrtille d'Ardèche
- 1 crème de châtaigne vanillée 400 g
- quelques fruits frais de saison
- 2 Baguettes ardéchoises®
- 2 bouteilles de jus de fruits artisanal 75 cl (poire, par ex)
- 1 sirop de châtaigne 50 cl et de l'eau minérale d'Ardèche
- 2 bières ardéchoises aromatisées ou traditionnelles 75 cl

COMPLET



Ma liste de courses pour 10 personnes :

- 2 sachets de pétales de légumes 90 g
- 1 saucisson de 400 g
- 2 terrines ardéchoises 200 g (porc aux myrtilles, par ex)
- 3 Picodons AOP ou petits fromages de vache selon la saison
- 1 boîte de macarons de Joyeuse 300 g
- 1 crème de châtaigne vanillée 400 g
- 1 sachet de nougat 200 g
- quelques fruits frais de saison
- 3 Baguettes ardéchoises®
- 2 bouteilles de jus de fruits artisanal 75 cl (kiwi, par ex)
- 1 sirop de châtaigne 50 cl et de l'eau minérale d'Ardèche
- 1 bouteille de vin rouge fruité épicé 75 cl (AOC Côtes du Vivarais, Côtes du Rhône)
- 1 bouteille de vin blanc fruité sec ou moelleux 75 cl (AOC Côtes du Vivarais, Viognier)
- 2 bières ardéchoises aromatisées ou traditionnelles 75 cl

Mémo :

* Coupez les caillettes froides en dés et piquez-les avec des pics en bois.
 * Le salmis d'escargot est une préparation à base d'escargot, d'ail, tartiner sur du bon pain de campagne grillé !



« le buffet tout prêt »

Une prestation ardéchoise de qualité, réalisée par un professionnel

La démarche :

- 1 JE DÉFINIS MON BESOIN
- 2 JE CHOISIS DES PRESTATAIRES À PROXIMITÉ
- 3 JE RÉALISE DES APPELS D'OFFRES

Pour définir votre besoin, utilisez le modèle de cahier des charges ci-dessous en demandant **un menu à base de produits locaux et de saison** (et donnez-le à votre prestataire).

Plusieurs professionnels peuvent réaliser ces prestations, en toute **tranquillité** pour votre **sécurité alimentaire et votre plaisir gustatif** : traiteurs, restaurateurs, bouchers/charcutiers, boulangers/pâtisseries ...

Buffet ardéchois

Mon besoin :

CRITÈRES DE CHOIX	OUI	NON
Repas assis		
Repas debout		
Service assiette		
Service buffet		
Propositions sucrées		
Propositions salées		
Vin		
Eau		
Café		
Pain		
Nappage		
Vaisselle classique		
Vaisselle jetable		
Vaisselle jetable recyclée		
Nettoyage		

Comment me joindre ?

Structure organisatrice : _____
Nom de la personne responsable : _____
Coordonnées : _____
Date de l'événement : _____
Lieu de l'événement : _____
Horaires : _____
Nombre de personnes : _____
Budget par personne : _____ € TTC

Pour choisir des prestataires à proximité, suivez le guide en pages 7 et 14

Pour réaliser mon appel d'offre, j'envoie le tableau de mes besoins et mes coordonnées aux prestataires de proximité trouvés.

Lors de votre commande, pensez à bien demander un menu à base de produits locaux et de saison.

Ardèche le goût peut assurer, pour vous, la mise en relation avec les traiteurs et restaurateurs sélectionnés par la marque Goûtez l'Ardèche® et vous fournir plusieurs propositions chiffrées de buffets... n'hésitez pas à nous contacter !

Voir la liste page 7



A réception de leurs devis, je compare leurs prestations à l'aide de la grille de choix ci-dessous :

CRITÈRES	POINTS +	POINTS -
Le prix		
La qualité humaine (le prestataire a-t-il répondu à votre besoin ? Était-il à l'écoute ? Vous a-t-il proposé des plats malins ? De bonnes astuces ?)		
La fraîcheur (la livraison est-elle effectuée en camion froid ? Les produits proviennent-ils du marché ? Ou sont-ils surgelés ?)		
La saisonnalité (les légumes proposés sont-ils bien de saison ? Poussent-ils dans les potagers en ce moment ?)		
L'origine ardéchoise des produits (votre buffet a-t-il une connotation ardéchoise ? Est-il majoritairement composé de produits ardéchois ?)		



La marque collective Goûtez l'Ardèche® a sélectionné plusieurs traiteurs et restaurateurs qui proposent des buffets à base de produits ardéchois, estampillés Goûtez l'Ardèche®.

plus d'infos sur www.goutezlardeche.fr

- Maison Gamon Traiteur à Saint-Péray
04 75 40 55 11
- Traiteur Au Fin Gourmet à Ruoms
04 75 64 24 31
- L'Ormeau à Chalencou
04 75 59 99 57
- Auberge Chanéac - La Table du Terroir à Sagnes-et-Goudoulet - 04 75 38 80 88
- Association Les Toqués d'Ardèche
04 75 94 74 13

Contactez ces professionnels en leur précisant bien que vous souhaitez une prestation «Goûtez l'Ardèche®» ou Ardèche le goût au 04 75 20 28 08.

« l'encas du sportif »



Des idées de produits recommandés pour les sportifs

Mémo :

1,2,3, c'est parti pour votre liste de courses spéciale sportif, aussi compétitive qu'adaptée

SALÉ

- De la **soupe** ou du **gaspacho** selon la saison
- une **salade composée** ardéchoise (pommes de terre, lentilles, pois chiches ou petit épeautre et crudités)
- de la **baguette** ardéchoise®
- des **œufs** durs
- du **Picodon** AOP
- du **jambon sec** de l'Ardèche IGP
- des **châtaignes** entières épluchées

SUCRÉ

- De la **baguette ardéchoise**®, du **miel d'Ardèche** (de fleurs sauvages, par ex), de la **crème de châtaigne AOC**, de la **confiture artisanale** (pêche de vigne, par ex)
- du **fromage blanc** ou **des faisselles à la myrtille d'Ardèche**
- du **nougat**
- des biscuits aux **céréales** complètes
- des **fruits frais** de saison ou secs



Et en accompagnement

Servez de l'eau minérale d'Ardèche, de la **bière locale légère** et préférez les **purs jus** (sans sucres rajoutés) aux nectars.

Les produits à exclure

En règle générale, évitez de proposer **des produits gras ou trop sucrés**, comme par exemple les viandes en sauce, les aliments frits, les pâtisseries ou les sodas.

Conseils pratiques pour vous simplifier la vie



Multipliez vos quantités pour 20, 30 personnes...

Et pour plus de 50 personnes, fournissez-vous directement chez un grossiste ardéchois notamment ceux partenaires de la marque Goûtez l'Ardèche®.

N'hésitez pas à leur demander **leurs catalogues de produits** sélectionnés par Goûtez l'Ardèche® et leurs autres spécialités ardéchoises.



Où trouver du salmis d'escargot,
des pétales de légumes,
des macarons de Joyeuse ou
des Copeaux de Malavielle® ?

Dans le dépliant « **Miam miam** », retrouvez les
commerçants distribuant les produits Goûtez l'Ardèche®.

Vous recherchez des professionnels ardéchois pour
composer votre repas autour des produits locaux ?

Rendez-vous sur :

www.ardeche-agroalimentaire.fr

Où acheter en grandes quantités ?

Depuis 10 ans, des grossistes se sont engagés dans le soutien des adhérents producteurs de la marque Goûtez l'Ardèche®. Un réseau bien structuré à votre service, n'hésitez pas à les consulter.

ARDECHE FRAIS

épicerie, produits frais viande

Livraison en Ardèche
Dépôt d'Aubenas :

04 75 93 64 08

DES BOS BOISSONS

boissons

Livraison en centre Ardèche
Lamastre :

04 75 06 42 62

D'ARDECHE ET DE SAISON

fruits, légumes frais et
produits fermiers

Livraison en Ardèche
Privas :

04 75 20 28 04

SOFABO

boissons

Livraison en sud Ardèche et
Privas
Dépôt de Lavilledieu :

04 75 94 39 39

Conseils pratiques pour vous simplifier la vie

Si vous avez plus de 50 personnes

Pour une réception d'envergure, profitez de conditionnements adaptés en passant par un grossiste distribuant des produits ardéchois :

EXEMPLE DE PRODUITS	POIDS / VOLUME UNITAIRE USUEL	QUANTITÉ HABITUELLE PAR CARTON	QUANTITÉ DE CONSOMMATION
Terrine / pâté	220 g	12	1 terrine pour 6 personnes
Caillettes x 2	300 g	20	1 caillette pour 5 personnes
Saucisson	400 - 500 g	5 kg	1 saucisson pour 10 personnes
Châtaignes entières	430 g	12	1 bocal pour 6 personnes
Fromages de chèvre (type Picodon) x 3	60 g	12	1 Picodon pour 4 personnes
Biscuits au miel	200 g	12	1 sachet pour 10 personnes
Jus de fruit	75 cl	12	1 bouteille pour 5 personnes
Bière	75 cl	12	1 bouteille pour 5 personnes
Vin	75 cl	6	1 bouteille pour 5 personnes



Pour un buffet de cette ampleur, prévoyez toujours du temps de préparation et du matériel de service (cf. page 12).

Le service d'un buffet nécessite de la main d'œuvre, prévoyez environ 1 personne pour 20 convives.

Conseils pratiques pour vous simplifier la vie

Connaître vos invités, la clef du succès

Avant d'acheter, il est recommandé de définir son type de public

Nombre de convives

Répartition des sexes (nombre de femmes/hommes) et des âges (nombre d'enfants/seniors)

Régimes alimentaires spécifiques : végétariens, allergies, sportifs, femmes enceintes (sans alcool)

Et en fonction de l'heure de votre buffet, le choix des produits et les quantités ne seront pas les mêmes !

Pour un apéritif spécial charcuterie :

Comptez maximum 200 g de charcuterie par personne, soit par exemple : 50 g de saucisson, 50 g de caillette, 50 g de jambonnette et 50 g de jambon cru.



Pour un buffet en verrines, bouchées et mignardises

Prévoyez par personne, 6 à 8 bouchées salées froides, 2 à 4 bouchées salées chaudes (faisant office de plat) et 2 à 4 bouchées sucrées.



Exemple!

Ma liste de courses pour 100 personnes :

- 1 carton de 11 saucissons (environ 5 kg)
- 7 rouleaux de 3 Picodons AOP ou petits fromages de vache selon la saison
- 1 carton de 12 pots de châtaignes entières épluchées 250 g
- 10 paquets de 2 caillettes sous vide
- 1 carton de 12 paquets de biscuits au miel de châtaignier 200 g ou 1 carton de 12 sachets de nougat 200 g
- 4,5 kg d'abricots frais ou 15 kg de pêches fraîches (1 fruit par personne)
- 15 Baguettes ardéchoises®
- 12 bouteilles d'eau minérale ardéchoise
- 12 bouteilles de jus de fruits artisanal 75 cl
- 1 bouteille de liqueur de fruits rouges
- 12 bouteilles de vin blanc sec 75 cl (Sauvignon)
- 12 bouteilles de vin rouge fruité léger 75 cl (Merlot)

Conseils pratiques pour vous simplifier la vie

Anticiper pour ne pas se louper

-  Coupez la charcuterie, le fromage, mettez en plateau et disposez des pics en bois.
-  Si vous achetez et faites trancher votre charcuterie par votre artisan charcutier, demandez-lui de la présenter en plateau.
-  Attention, la charcuterie s'oxyde. Prévoyez de couvrir vos plats avec du film alimentaire et conservez-la au frais jusqu'au service. Ne jamais laisser la charcuterie tranchée en plein soleil !
-  Achetez et faites trancher votre pain par votre artisan boulanger et conservez-le dans un sac en papier.
-  Dès que possible, préparez la salle, installez les tables et les chaises, nappez...
-  Le service d'un buffet nécessite de la main d'œuvre, prévoyez environ, 1 personne pour 20 convives.

Et n'oubliez pas votre trousse à outils :

Plateaux de service	Plusieurs sacs poubelle permettant le tri sélectif
Assiettes	Produit vaisselle
Plats	Eponge
Verres	Torchons
Nappes	Balai
Serviettes	Caisses de rangement
Pics en bois	
Planche à découper	
Couteaux aiguisés	
Tire-bouchon	
Film alimentaire	



Des obligations, pour réussir sans conditions

Portez une tenue propre, attachez-vous les cheveux et ne portez ni bracelets ni bagues (porteurs de microbes).

Lavez-vous soigneusement les mains et si vous n'avez pas accès à un point d'eau, utilisez des gants ou du gel antiseptique.

Si vous avez des aliments à trancher, faites-le au fur et à mesure pour éviter qu'ils soient trop longtemps à l'air libre.

Respectez les températures de conservation des aliments et limitez les allers-retours entre frigo et température ambiante.

Pensez à bien vérifier et respecter la date limite de consommation (DLC) ou date limite d'utilisation optimale (DLUO).

Facilitez l'accès aux poubelles placées dans un endroit discret, sortir les déchets régulièrement pour éviter tout débordement et favoriser le tri sélectif.

N'entrez aucun aliment à proximité des poubelles ou des plats sales.

Nettoyez les locaux et le matériel avant et après la tenue d'un buffet.

Retrouvez plus d'informations en annexe 2 de ce guide.

Les prix annoncés dans ce guide ne sont pas contractuels et ne comprennent pas les frais annexes liés à l'organisation d'une manifestation.

Conseils pratiques pour vous simplifier la vie

Les règles de service du vin

Les alliances ardéchoises mets & vins :

APÉRITIFS



« Tapas » ardéchois :

IGP Ardèche rosé

« Pain club sandwich ardéchois » :

AOP Côtes du Vivarais blanc ou AOP

Saint Péray

... Et tous les vins moelleux de l'Ardèche

ENTRÉES



Salade de museau :

AOP Côtes du Vivarais rosé

Feuilleté d'escargots :

IGP Ardèche Chardonnay

Chausson au Picodon AOP :

AOP Saint Joseph blanc

POISSONS



Rillette de truite :

IGP Ardèche Sauvignon

Tartare aux 2 truites :

AOP Saint Joseph blanc ou AOP

Côtes du Vivarais blanc

VIANDES



Viandes blanches pochées :

AOP Côtes du Rhône blanc, AOP Côtes

du Vivarais blanc, AOP Saint Joseph

blanc, IGP Ardèche Chardonnay

Viandes blanches rôties :

IGP Ardèche Merlot

Viandes rouges grillées :

AOP Côtes du Rhône Villages

AOP Côtes du Vivarais rouge fruité

Viandes rouges rôties :

AOP Côtes du Rhône rouge épicé, AOP

Saint Joseph rouge

CHARCUTERIE



**Saucisse sèche, saucisson,
jambon cru :**

AOP Saint Joseph rouge ou Chatus

Terrine de porc aux châtaignes :

AOP Côtes du Rhône rouge épicé

Terrine de porc à la myrtille :

AOP Côtes du Rhône rouge fruité

FROMAGES



Chèvre Picodon :

IGP Ardèche blanc sec, AOP

Condrieu, AOP Saint Joseph

Pélissonne :

AOP Côtes du Rhône rosé, IGP

Ardèche rosé

St Félicien, caillé doux St Félicien :

IGP Ardèche, AOP Côtes du

Vivarais blanc

DESSERTS



Copeaux de Malavieille® :

AOP Saint Péray « tendance agitée »
(pétillant)

Flan ou chausson aux châtaignes :

IGP Ardèche moelleux ou Carthagène

Délice ardéchois, Lou Pisadou®,

gâteau pâtissier à la châtaigne :

IGP Ardèche blanc moelleux

Sans accords, pas d'accords

LES RÈGLES D'OR

Plat léger → vin léger

Plat corsé → vin corsé

Plat en sauce → vin de la sauce

Plat ardéchois → vin ardéchois

Le vin se doit de souligner le plat. L'accord avec le plat peut être en contraste ou en complémentarité.

LES RÈGLES DE SERVICE DU VIN :

- Du blanc au rouge / du plus léger au plus corsé / des vins les plus jeunes aux vins les plus vieux
- **Températures de service conseillées :** Blancs secs 7 à 9°C, autres blancs 10 à 12°, rosés 8 à 10°C, rouges 14 à 18°C.
- **Pour les vins âgés, corsés ou tanniques, pensez à ouvrir les bouteilles en amont afin de favoriser l'aération.**
- Pensez à mettre le **vin blanc au frigo**, laissez le vin rouge à température ambiante et à l'ombre.

Accordez vos sorbets et glaces avec les liqueurs ardéchoises, pour les desserts aux notes de miel et de nougat, choisissez une bière ambrée... Et nous vous conseillons tous nos vins blancs moelleux

N'oubliez pas que l'Ardèche vous offre tout un florilège de boissons, tel les jus de fruits, les bières mais aussi les eaux minérales ou les sirops. (attention, certaines bouteilles peuvent être consignées).

Ces alliances sont réalisées par Annie-Françoise Crouzet, maître sommelier et ardéchoise.



Consommer ardéchois : où et comment ?

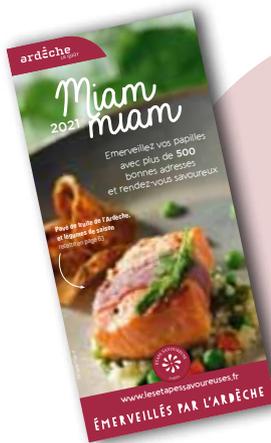
Diversité, saisonnalité et qualité sont les maîtres mots de l'agroalimentaire en Ardèche. Pour vos approvisionnements, plusieurs outils et repères sont à votre disposition... Suivez le guide !

www.ardeche-agroalimentaire.fr : l'annuaire de l'agroalimentaire ardéchois

Ce site internet regroupe les producteurs, les entreprises de transformation et les distributeurs de produits agroalimentaires ardéchois que vous recherchez pour réaliser votre repas autour des produits locaux.

Grâce à sa fonction de **recherche avancée multicritères et géo-localisée**, vous pouvez contacter directement les professionnels situés à proximité de chez vous, qui font de la vente directe et qui produisent dans le respect d'une démarche qualité par exemple, ainsi que leurs horaires d'ouverture.

Dépliant « Miam miam »



Amoureux du goût en recherche de bonnes adresses, ce dépliant vous guide en terre ardéchoise pour trouver les lieux de distribution des produits ardéchois (marchés hebdomadaires et Marchés des Producteurs de Pays®, magasins de producteurs et d'entreprises, points de vente collectifs et proposant une gamme de produits Goûtez l'Ardèche®), les lieux de restauration engagés dans une démarche qualité et valorisant les productions locales (Goûtez l'Ardèche®, Les étapes savoureuses d'Ardèche®, Bistrots de Pays®, marque Valeurs du Parc, Logis, Bienvenue à la ferme®, restaurants étoilés et Maître restaurateur).

Ce dépliant est distribué dans les Offices de tourisme en Ardèche, disponible sur simple demande au **04 75 20 28 08** et sur **www.ardechelegout.fr**

Les distributeurs locaux

Pour s'approvisionner en produits Goûtez l'Ardèche®, des solutions commerciales et logistiques existent avec des livraisons régulières partout en Ardèche : cf. page 9.

Difficile de repérer les produits ardéchois en rayon ?

Suivez la marque Goûtez l'Ardèche®, une garantie de qualité, de saveur et d'origine ardéchoise.



Vos commerçants de proximité sont autant de bonnes adresses : boulangers, pâtisseries, bouchers, charcutiers, primeurs, fromagers, caves, superettes, grandes surfaces ayant un rayon de produits locaux ...

Pour toutes vos questions, contactez-nous au 04 75 20 28 08 ou par mail contact@ardechelegout.fr

Suivez les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine



- **Châtaigne d'Ardèche AOP**
- **Fin gras du Mézenc AOP** (viande de bœuf)
- **Picodon AOP** (fromage de chèvre)
- **Vins AOP** : Côtes du Vivarais, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, St Joseph, Cornas, Condrieu, St Péray
- **IGP** Ardèche, Collines Rhodaniennes, Méditerranée et Comtés Rhodaniens
- **IGP** saucisson de l'Ardèche et jambon de l'Ardèche
- **IGP** Agneau de Lozère (produit aussi en Ardèche)
- **IGP** Poulet des Cévennes ou Chapon des Cévennes
- **IGP** Poulet ou Chapon ou Pintade de l'Ardèche
- **IGP** Miel des Cévennes
- **IGP** Thym de Provence



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

Où trouver des produits ardéchois sous démarche qualité ?
Recherchez sur www.ardèche-agroalimentaire.fr



Un guide de l'Agriculture biologique en Ardèche est édité. Pour se le procurer : Agri Bio Ardèche au **04 75 64 82 96**.

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

Et privilégiez les démarches qualité engagées en Ardèche



Goûtez l'Ardèche® : sélectionne les meilleurs produits ardéchois et atteste de leur origine, leur composition et leur méthode de fabrication. Afin de garantir leur qualité, des analyses sont régulièrement effectuées par un laboratoire externe et les qualités gustatives sont contrôlées par un jury de dégustation. Plus de 400 produits sont estampillés Goûtez l'Ardèche® et près de 200 entreprises sont impliquées dans la marque. Les chefs et les traiteurs qui vous proposent un menu ou des plats Goûtez l'Ardèche® cuisinent les meilleures spécialités du terroir ardéchois avec un savant mélange d'innovation et de savoir-faire traditionnel. Ils sont évalués par des visites « mystère » et par des audits externes.



La Baguette ardéchoise® : une baguette 100 % ardéchoise (farine de blé, seigle et châtaigne).

Lou Pisadou® : spécialité du syndicat des pâtisseries de l'Ardèche à base d'ingrédients ardéchois.



La Truffole®, la Gerzenc®, la Violine de Borée : pommes de terre cultivées en Ardèche.

Les pommes de terre primeurs de la Vallée de l'Eyrieux : cultivées sur des terrasses emblématiques de l'Ardèche, elles sont disponibles de juin à mi-août.



Marque Valeurs du Parc : châtaigne, eaux minérales, miels et Chatus (vin)

Produits Bienvenue à la Ferme® : des agriculteurs vous proposent les produits de leur exploitation en vente directe.



La saisonnalité des produits ardéchois

Quels produits en fonction de la saison ?

Comme la consommation en circuits courts, la notion de saisonnalité est à la mode, mais ce n'est pas du vent ! Consommer local, c'est bien. **Mais consommer local et de saison, c'est mieux !**

Pour vous aider à réaliser un petit déjeuner, un apéritif ou un buffet à base de produits locaux, tout en consommant des produits de saison, voici quelques idées de menus en fonction de la saisonnalité des productions ardéchoises.

JANVIER FEVRIER MARS AVRIL MAI JUIN

SPÉCIALITÉS ARDÉCHOISES

- Agneau
- Caillé doux Saint Félicien
- Caillette
- Chevreau
- Escargot
- Fin gras du Mézenc AOC
- Fromage de chèvre
- Maôche
- Picodon AOP
- Pintade
- Poulet fermier



FRUITS

- Abricot
- Cerise
- Châtaigne d'Ardèche AOC
- Framboise
- Kiwi
- Myrtille
- Raisin



LÉGUMES

- Asperge
- Betterave
- Concombre
- Courgette
- Endive
- Haricot vert
- Poireau
- Poivron
- Pomme de terre primeur
- Pomme de terre
- Radis
- Radis noir
- Salade
- Tomate



• Pensez aux crudités pour vos buffets : concombres, courgettes, endives, radis, tomates sont faciles à préparer et à tremper dans une sauce au fromage blanc persillée !

• Les légumes secs et les caillettes sont à déguster toute l'année

JUILLET AOUT SEPTEMBRE OCTOBRE NOVEMBRE DECEMBRE



Idee de menu pour l'hiver

Entrée : Tartelette aux poireaux et truite fumée de l'Ardèche.

Vin : un blanc sec à rejouer sur la faisselle

Plats : Chartreuse de pintade fermière de l'Ardèche au chou

Vin : un rouge fruité à rejouer sur le dessert

Assortiments de fromages : Faisselle

Dessert : Poire pochée au vin rouge de l'Ardèche



Idee de menu pour le printemps

Entrées : Salade de pois chiche, Chevreau en gelée

Vin : un blanc ensoleillé avec une bonne structure, à rejouer sur la tomme et le dessert

Plats : Longe de veau sauce syrah et gratin aux deux pommes

Vin : un rouge épicé à base de syrah

Fromages : Tomme en salade

Desserts : Glaces ou sorbets aux fruits d'Ardèche



Idee de menu pour l'été

Entrée : Gaspacho de tomates et muffin de courgette

Vin : un rosé apportant de la rondeur à base du cépage grenache par exemple

Plats : Grenadin de volaille et sa ratatouille

Vin : le même vin pour tout le repas

Fromage : Picodon

Dessert : Salade de fruits frais



Idee de menu pour l'automne

Entrées : Salade de lentilles

Vin : un rouge fruité avec une belle fraîcheur de fin de bouche pour un bel accord

Plats : Civet de porcelet aux cépes et crigue ardéchoise

Vin : un rouge épicé avec une belle mâche et une finale racée

Assortiment de fromages : Goudaulet, Pélissone

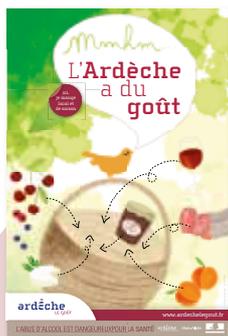
Vin : rejouer les vins rouges

Desserts : Flan à la châtaigne sauce caramel

Vin : un vin avec des bulles ou un moelleux

Vous utilisez des produits ardéchois ? Dites-le à vos convives !

Sur simple demande, Ardèche le goût met à votre disposition gratuitement des outils de promotion pour valoriser votre démarche de consommation locale. Retrouvez en page suivante, des idées de messages et décorez votre table de buffet avec !



Affiches



Fiches recettes



Carte postale



Guirlandes



Ronds percés à accrocher

Informez votre public avec le dépliant « Miam Miam »



Etes-vous prêts à profiter d'une année haute en saveurs ? Moyen simple, rapide et efficace pour renseigner votre public vers une découverte gustative ardéchoise complète, **le dépliant Miam Miam** s'adresse à tous les amoureux du goût et du terroir qui souhaitent se divertir, déguster, acheter local et de saison... Avec une carte, vous pourrez garder un œil sur les lieux de découverte du goût et retrouver :

- les lieux où acheter les produits ardéchois,
- où se restaurer local sans cuisiner,
- les musées et manifestations savoureuses.

Tous ces supports de communication sont à votre disposition, gratuitement sur simple demande, auprès d'Ardèche le goût au

04 75 20 28 08

Les outils et messages de com à votre disposition

ardèche
LE GOÛT

Ici, je mange local & de saison !

Et je contribue
au développement
de mon territoire

Mmmh...
L'Ardèche
a du
goût

ardèche
LE GOÛT

Ici, je mange
local &
de saison !

Mmmh...
L'Ardèche
a du
goût



Ce qu'il faut retenir

- du Picodon plutôt que du fromage en cube
- une bière locale, plutôt qu'une boisson anisée,
- de la charcuterie ardéchoise, plutôt que du jambon cru italien



- du jus de fruits artisanal, plutôt que du jus d'orange industriel
- des sablés au miel de châtaignier, plutôt que des goûters préemballés
- des châtaignes entières épluchées au naturel, plutôt que des cacahuètes



- des baguettes ardéchoises, plutôt que du pain de mie
- du vin ardéchois, plutôt qu'un cubis d'ailleurs



- de la confiture artisanale, plutôt que de la pâte à tartiner au chocolat
- des pétales de légumes, plutôt que des chips industrielles

pas de  en hiver, pas de  en été !
praticité : pensez aux viandes froides, aux crudités,
aux fruits frais et aux légumes secs.

Annexe 1 : pratiques durables pour l'organisation

Restauration

Gérez au mieux les quantités afin d'éviter le gaspillage : estimez la fréquentation de la manifestation et arrangez-vous avec les fournisseurs pour qu'ils reprennent les produits non consommés.

Si vous avez respecté les normes d'hygiène, pensez également aux associations caritatives comme les Restos du Cœur, le Secours Populaire ou la Banque Alimentaire. Privilégiez les produits de saison, qui sont souvent moins chers et qui ont une facture énergétique bien moins élevée, tout en favorisant l'économie locale.

Entre l'énergie dépensée dans le transport et la culture, un produit hors saison consomme entre 70 à 100 fois plus d'énergie qu'un produit cultivé à ciel ouvert et localement.

Évitez au maximum les emballages et les petits contenants : privilégiez les fûts de bières, les BIB de jus de fruits et les bouteilles de 75cl à 1,5l. Les matériaux qui composent les cannettes sont recyclables contrairement au plastique...

Vaisselle

Renseignez-vous pour louer ou obtenir en consigne de la vaisselle auprès d'un prestataire local, d'un brasseur, de votre commune, d'une association, etc.

Évitez au maximum tout ce qui est jetable et surtout le plastique. Préférez des gobelets compostables ou réutilisables pour leur durabilité, leur faible pollution et leur avantage financier. L'organisation d'un système de consigne permet d'éviter le gaspillage et de récupérer votre vaisselle à la fin de l'évènement.

Déchets, surplus et anti-gaspillage

- Limitez les pertes d'aliments lors de la préparation, du stockage et du transport,
- Limitez le gaspillage de vos convives / clients / consommateurs,
- Limitez les déchets générés lors de la manifestation, notamment, l'usage d'emballages non indispensables ou la distribution de sacs plastiques non biodégradables.

Renseignez vous auprès des associations et de votre commune pour connaître les dispositifs de redistribution, de tri existants, l'organisation et le règlement de la collecte des déchets.

Prévoyez suffisamment de contenants et une signalétique explicite pour mettre en place une collecte des déchets efficace en tenant compte du tri sélectif.

Contacts :

Les Restos du Cœur : Tél : 04 75 29 23 80 - ad07.siege@restoducoeur.org

Le Secours Populaire : Tél : 04 75 64 81 56 - contact@spf07.org

La Banque Alimentaire : Tél : 04 75 57 37 05 - ba260@banquealimentaire.org

Association ardéchoise proposant l'organisation du tri sélectif et fournissant des outils de sensibilisation :
Tél : 04 75 49 00 53 - www.lesconnexions.org

Association ardéchoise collectant gratuitement les huiles de frites usagées et les graisses animales :
Tél : 04 75 88 17 53 - www.huiletic.fr

Entreprise réalisant des opérations de sensibilisation qui peut aider à mettre en place la signalétique adéquate et recruter des bénévoles : Tél : 01 81 69 06 00 - www.ecoemballages.fr

Pour aller plus loin :

Ces informations sont extraites du guide « Organisation d'éco-événements en Ardèche Verte », téléchargeable sur www.pays-ardeche-verte.fr



Annexe 2 : la réglementation en matière de buffet

La réglementation est celle liée à la restauration collective et du portage de repas :

-  **Respect de la chaîne du froid et du chaud** : les produits devront être gardés à bonne température jusqu'au service du buffet
-  **Respect de la marche en avant, pas de contamination croisée** : organisation sans retour en arrière qui consiste à travailler proprement sans salir les aliments propres destinés à la consommation
-  **Traçabilité** : possibilité de retrouver, pour un produit donné, la trace de toutes les étapes de sa fabrication et de la provenance de tous ses composants, notamment en gardant les étiquetages des denrées
-  **Respect de l'hygiène** : afin de ne pas contaminer les aliments et pour éviter tous risques, pensez à bien vous laver les mains, à utiliser des gants ou un gel antiseptique
-  **Réglementation** : depuis octobre 2012, tous les professionnels liés à la restauration ont l'obligation d'être formés aux normes d'hygiène

Dois-je obtenir l'autorisation de la mairie pour organiser un apéritif en fin de concert ?

La loi 2009-879 du 21 juillet 2009 interdit d'offrir de l'alcool aux personnes mineures ou dans un but commercial.

Quant aux débits de boissons temporaires mis en place par des associations, ils sont régis par l'article L.3334_2 du même code : « *Les associations qui établissent des cafés ou débits de boissons pour la durée des manifestations publiques qu'elles organisent ne sont pas tenues à la déclaration prescrite par l'article L.3332-3 mais doivent obtenir l'autorisation de l'autorité municipale dans la limite de cinq autorisations annuelles pour chaque association.* »

Si des boissons alcoolisées sont prévues (au-delà de la catégorie 2 qui concerne le vin, la bière, le cidre, le poiré, l'hydromel, les vins doux naturels, crèmes de cassis et les jus de fruits ou de légumes fermentés), il faudra prévoir en outre une déclaration au service des douanes et droits indirects.

Une entreprise peut-elle organiser un buffet dans ses locaux ?

Oui, attention cependant, le Code du travail impose de mettre de l'eau potable à disposition des travailleurs (art. R. 4225-2 du Code du travail) et interdit l'introduction sur le lieu de travail de toutes boissons alcoolisées autres que le vin, la bière, le cidre et le poiré (art. R. 4228-20 du Code du travail).

A savoir

-  **Faire une déclaration auprès de la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP) pour toute manipulation de denrées animales**
-  **S'assurer auprès de votre assureur que votre entité est bien couverte dans ce cadre**
-  **Il n'y a pas déclaration à faire pour l'ouverture de débit de boissons (non alcoolisées) dans le cas où le buffet est gratuit**
-  **Pour en savoir plus : DDCSPP, Arrêté du 21 décembre 2009, Règlement (CE) n° 178/2002, Règlement (CE) n° 852/2004 loi 2009-879 du 21 juillet 2009**
Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations - service alimentation, 7 boulevard du lycée, BP 730, 07007 Privas, 04 75 66 53 40

Ce guide est édité par le Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût » fondé par les Compagnies consulaires du département (la Chambre d'agriculture de l'Ardèche, la Chambre de commerce et d'industrie de l'Ardèche et la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ardèche) et est financé par le Conseil départemental de l'Ardèche, l'Etat et l'Europe.

Sa vocation est d'aider les entreprises agroalimentaires ardéchoises dans leur développement et de gérer la marque collective Goûtez l'Ardèche® qui distingue les produits d'origine ardéchoise et les chefs et traiteurs, ambassadeurs de leur territoire, répondant aux critères de cahiers des charges qualitatifs.

Ardèche le goût gère également Les étapes savoureuses Ardèche® qui valorisent les activités de tourisme gourmand notamment via des visites et des événements, qui permettent l'échange, la rencontre, la dégustation et le partage.

Guide téléchargeable sur
www.ardechelegout.fr

Pour toutes informations

un seul contact :
Ardèche le goût

04 75 20 28 08

contact@ardechelegout.fr

ardèche
LE DEPARTEMENT

RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

PROGRAMME NATIONAL POUR
L'ALIMENTATION
NOTRE MODELE
ADEL
AVENIR

AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
ARDÈCHE

MA
ARDÈCHE

CCI ARDÈCHE

Ce guide est édité & diffusé avec l'aide de

Mutualia

Entre nous, c'est humain