

## ARDECHE

## Comment trouver des produits fermiers locaux ?

» Le consommateur a à sa disposition plusieurs possibilités pour trouver des produits agricoles locaux en vente directe en Ardèche : les marchés de producteurs de pays ; la vente directe sur des exploitations agricoles ; les producteurs fermiers présents sur les marchés ; les points de vente collectifs. Les agriculteurs présents dans ces magasins partagent aussi leur temps entre la ferme, la transformation, la vente sur d'autres circuits de distribution. Par conséquent, ces points de vente ne sont la plupart du temps ouverts que quelques jours par semaine (chaque point de vente a ses propres horaires). De nombreux producteurs vendent leurs produits en direct sur les marchés, dans une centaine de communes ardéchoises. Le logo Bienvenue à la ferme (la petite fleur jaune) identifie les producteurs appartenant à ce réseau qui garantit l'origine et la qualité des produits agricoles.



Agriculteurs ardéchois :

créateurs de saveurs et de paysages...



AGRICULTURES  
& TERRITOIRES  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
ARDECHE

Tel 04 75 20 28 00

contact@ardeche.chambagri.fr

www.ardeche.chambre-agriculture.fr

www.facebook.com/ChambreAgriculture07/

862766400

## VOTRE RÉGION

ARDECHE | Les agriculteurs ardéchois proposent des produits originaux pour épater vos convives à l'occasion des fêtes de fin d'année

## Réveillon : 4 idées locales pour un apéro réussi

**Vous en avez marre des cacahuètes et chips à l'apéritif ? Grâce à la variété des productions agricoles ardéchoises, il est possible de confectionner un apéro 100 % local et original. Plusieurs agricultrices se sont creusé les méninges pour proposer des créations inédites et savoureuses, qui trouveront toute leur place sur la table de réveillon. On vous propose une sélection de produits parmi une vaste gamme à retrouver sur les marchés et dans les magasins de producteurs !**

Audrey MOREL



## 1. DU SIROP DE FLEURS Pour faire des kirs et rhums arrangés savoureux

Les fleurs et plantes, Virginie Monbrun est tombée dedans quand elle a commencé à s'intéresser à l'ortie : « Une plante médicinale et culinaire très complète, aux mille vertus ! » Aujourd'hui, elle en fait une poudre qui, mélangée à du beurre, fait des toasts originaux et savoureux ! Mais elle a une autre spécialité : les sirops de fleurs et plantes. « Les assemblages romarin-gingembre ou basilic-citron s'associent bien au rhum pour faire des rhums arrangés originaux. Le sirop à la fleur de sureau, lui, fait de bons kirs avec du vin blanc ou du mousseux. » Elle propose aussi un mélange menthe-hibiscus, qui avec de la gnôle fait une liqueur sucrée revigorante en digestif ! Parmi ses autres créations : du sel aux plantes ou de la tisane de Noël...

> Produits du Champ des plantes en vente à la Cagette (Veyras), la Grange (Saint-Péray) ou à l'atelier des créateurs de Vernoux.

## 2. DES TARTINADES ET PESTOS Pour faire des toasts et verrines colorés

Dans son atelier de transformation de Vernoux-en-Vivarais, au Gaec des Accacias, la soupe de cardons-châtaignes est en train de cuire. Sophie Aunave est en pleine préparation de produits qui seront rois sur la table de réveillon. « On en a une quarantaine, à base de légumes transformés, en conserve, en agriculture bio depuis cette année. » Parmi eux, plusieurs créations originales peuvent être servies pour l'apéritif. « Ceux qui ont le plus de succès sont la tapenade ardéchoise, olives-châtaignes, ou la tartinade betterave-noix. » Mais la productrice propose aussi du caviar d'aubergines, du pesto de sésame, ou encore du confit d'oignons au



miel. « Cette année, on a une nouvelle création : le chutney de fenouil. » Comment sont imaginées les nouvelles recettes : « On fait des essais, et on demande à plusieurs personnes... Mais avant tout, il faut que ça nous

plaise ! » Plusieurs soupes colorées, (12 en tout), à la betterave notamment, complètent la gamme. > Produits du Gaec des Accacias en vente à la ferme ou au magasin de producteurs à La Cagette (Veyras).

## 3. DES VINS GOURMANDS Rosé et blanc moelleux

Des 25 hectares de vignes du domaine de Mermès, à Gras (Sud-Ardèche), Séverine Comte et Patrice Dumarcher produisent environ 25 000 bouteilles par an. « On fait tout de A à Z sur ce domaine qui se transmet depuis plus de 10 générations », explique Séverine. Parmi les vins qu'ils produisent, certains étonneront sur la table de l'apéritif de réveillon. Parmi eux, le Gourmandise, un rosé moelleux créé il y a sept ans. « C'est un assemblage de grenache et de merlot, élaboré au moment de la mode du rosé pamplemousse : on voulait proposer un vin sucré naturellement, sans qu'il soit nécessaire de faire d'ajout de sirop » Le secret : « On



vendange le vin à maturité normale, puis on stoppe la fermentation en le passant dans une machine refroidissante, pour garder le sucre naturel. » Autres vins à servir : le blanc moelleux Esprit d'automne, un assemblage de viognier et de muscat « idéal à l'apéritif, sur du foie gras ou avec les

desserts ». Le domaine propose aussi des rouges en IGP Ardèche comme Colline d'Esprit, une cuvée nouvelle ou Jean Esprit, créée en 1995. Le plus : l'exploitation est en première année de conversion au bio, et est en agriculture raisonnée. > Vins à retrouver au domaine, Quartier Mermès, à Gras



## 4. CAST'APÉRO Pour découvrir la châtaigne version salée

« Faire découvrir la châtaigne sous sa forme salée, à ceux qui n'apprécient pas forcément la crème de marrons » : c'était l'objectif de Julie Moyère, installée à Saint-Andéol-de-Vals quand elle a décidé de créer Cast'apéro il y a trois ans. « La recette est élaborée à base de châtaignes, d'huile d'olive et de sel, un peu dans l'esprit tapenade », explique-t-elle. La création est à déguster sur des toasts, des tartines ou bien avec des crudités trempées. « Pour l'apéro, nous proposons aussi des marrons au naturel, au cognac et aussi du sirop de châtaigne, pour faire des kirs. »

> Produits en vente sur le marché de Ruoms, chaque vendredi matin.



## QUESTIONS À...

André Moins

Élu à la chambre d'agriculture de l'Ardèche

## « Accompagner le produit grâce aux circuits courts »

→ Y a-t-il de quoi composer un apéro de fêtes en Ardèche ?

« Bien sûr ! Plutôt que d'acheter des cacahuètes et des produits exotiques, on a tout ce qu'il faut en Ardèche pour composer un apéritif de réveillon réussi : de très bons vins blancs, viognier ou vendanges tardives, des crottins de chèvre ou de brebis, des produits à base de châtaignes... De nombreux agriculteurs travaillent à produire des denrées de qualité pour la demande festive. »

→ Comment les producteurs répondent-ils à la demande ?

« De plus en plus de producteurs se forment, notamment avec la chambre d'agriculture, pour avoir des ateliers de transformation, et vendre leurs produits directement aux consommateurs. Les circuits courts permettent d'accompagner le produit le plus loin possible, et de donner des conseils de préparation aux consommateurs. »

## L'INFO EN +

## OÙ SONT LES POINTS DE VENTE COLLECTIFS ?

En Ardèche, il existe 17 magasins de produits fermiers locaux, tenus et gérés par des agriculteurs : la Main paysanne, à Annonay ; la Grange, à Saint-Péray ; l'Arbre à pain, à Vernoux ; l'Echoppe paysanne, à Privas ; Aux sources, à Saint-Sauveur-de-Montagut ; la Musette, à Aubenas ; les Bourrons couchus, à Joyeuse ; Aux Fermes des Rayols, aux Vans ; Autour de l'Aven, à Orgnac-l'Aven ; Cigales et fourmis, à Vallon-Pont-d'Arc ; la Chavade, à Lanarce ; À 2 pas des champs, à Peaugres ; la Ferme de Tartavel, à Davézieux ; l'Escale paysanne, à La Voulte-sur-Rhône ; la Chèvre et le chou, à Villeneuve-de-Berg ; le Biasso, à Jaujac ; la Cagette, à Veyras.