

MONTEILIMAR

En mars prochain, Xavier Beulin attendu au congrès de la FDSEA

» L'information est arrivée en avance. Mais nous la livrons telle quelle : le prochain congrès de la FDSEA Drôme (Fédération départementale des syndicats d'exploitants agricoles) se déroulera le 9 mars prochain au palais des congrès de Montélimar. L'invité d'honneur ne sera autre que le président national de la FNSEA Xavier Beulin. L'occasion sans doute d'un discours "programme", à quelques semaines de la présidentielle et des législatives 2017.

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

La Région prévoit 5 millions d'euros pour soutenir les pépiniéristes viticoles

» Dernièrement a été signé entre la Région et la Fédération régionale des pépiniéristes un plan de soutien aux pépiniéristes viticoles, en présence notamment du syndicat des acteurs spécialisés de Drôme-Ardèche. Acteurs clés des vignobles, les pépiniéristes viticoles produisent les plants de vigne. Le plan prévoit une aide de 5 millions d'euros jusqu'en 2021 afin d'aider les entreprises à renforcer leur compétitivité et améliorer leurs conditions de travail, d'améliorer le lien entre pépiniéristes et filière viticole pour favoriser l'adéquation de l'offre et de la demande, d'adapter les pratiques aux enjeux environnementaux. Concrètement, il s'agira de financer du matériel de désherbage mécanique, de broyeuses, d'outils d'assistance au greffage, etc.

VOTRE RÉGION

ARDÈCHE | Éleveurs et agriculteurs s'emploient à proposer un large éventail de produits de qualité qui garniront les tables de fin d'année

Pour les fêtes, du local dans les assiettes

Manger local, c'est un choix pour la santé, pour l'environnement et pour l'économie du territoire. À quelques jours de Noël, il est encore temps de réfléchir aux mets qui garniront les tables de fin d'année. Pour l'occasion, rencontre avec Arnaud Tendil. Ce chef cuisinier passionné propose de découvrir un menu de fête composé à 100 % de produits ardéchois. Bon appétit.

L'Ardèche, c'est la ferme France en miniature. Du bassin d'Annonay à la garrigue du sud, des sommets du plateau à la vallée du Rhône, éleveurs et agriculteurs s'emploient à proposer un large éventail de produits de qualité. Pommes de terre de l'Eyrieux, bœuf salers du Coiron, fin gras du Mézenc, truite fumée de l'Ardèche... Autant d'ingrédients qui garniront aisément les tables à l'occasion des fêtes de fin d'année. Quant à l'accompagnement, les viticulteurs du département embouteillent désormais toutes sortes de vins. Jusqu'aux vendanges tardives ou aux vins liquoreux qui accompagneront à merveille le foie gras du réveillon.

« En Ardèche, on a la chance d'avoir différents climats, différents territoires et ça nous permet d'avoir le choix »

« En ce moment, je fais de la tartiflette ardéchoise : avec du jambon cru IGP, de la crème, des pommes de terre d'Ardèche et de la tomme grise du plateau. » Arnaud Tendil est chef cuisinier du Bistro Cayou, à Vallon-Pont-d'Arc. Le restaurateur s'emploie, au quotidien, à mettre à profit les produits régionaux dans les menus et les plats qu'il concocte : « On peut tomber dans la facilité et mettre de la châtaigne partout. Mais en Ardèche, on a la chance d'avoir différents climats, différents territoires et ça



Chef cuisinier du Bistro Cayou, à Vallon-Pont-d'Arc, Arnaud Tendil s'emploie, au jour le jour, à valoriser les produits ardéchois : « Nous proposons une cuisine simple en nous basant au maximum sur les produits régionaux. Le but c'est de mettre en valeur la matière première, de se concentrer sur le goût brut du produit. » Photo Le DL/H.C.

nous permet d'avoir le choix. Si bien qu'on arrive quasiment à proposer la carte d'un restaurant classique en restant sur des produits locaux. »

Pour se fournir, Arnaud Tendil travaille avec D'Ardèche et de saison. Une société coopérative d'intérêt collectif qui met directement en relation les producteurs et leurs clients. « Le problème, quand on veut travailler avec du local, c'est les livraisons. Il faut souvent se déplacer pour aller les chercher... Or là, on reçoit chaque semaine une liste de produits émanant directement des producteurs. On groupe les commandes et après, on est livré directement. Les produits ont

été ramassés le matin ou la veille. Ils sont donc hyper frais et le prix est correct. »

Grâce à la société D'Ardèche et de saison, Arnaud Tendil peut travailler en flux tendu, en collant au plus près à la période, tout en soutenant l'économie du territoire : « Quand on travaille local, on ne l'écrit pas sur chaque plat ou sur chaque menu. Mais pour moi, c'est une façon de consommer et même de vivre. C'est une logique, ça nous permet de bien travailler, et de ne pas laisser partir les marges n'importe où. D'autant que pour le coup, les produits sont au top. »

Hugo CHARPENTIER

L'INFO EN +

UN RESTAURANT LABELISÉ "GOÛTEZ L'ARDÈCHE"

Le Bistro Cayou est également un restaurant labellisé "Goûtez l'Ardèche". À la carte, les clients peuvent ainsi découvrir un menu totalement confectionné à base de produits ardéchois. Comme l'explique Arnaud Tendil : « Pour les gens qui ne sont jamais venus en Ardèche, ce menu leur permet de faire un tour d'horizon de la gastronomie ardéchoise. Lorsque les gens mangent, on passe beaucoup de temps à leur expliquer que ça vient de tel endroit, de tel producteur. Ça leur permet de découvrir les différentes Ardèche, du plateau au Coiron en passant par la vallée de l'Eyrieux. » Le menu et les plats labellisés à la carte doivent être validés par une commission composée d'autres restaurateurs : « Plus qu'un label, c'est un réseau. Ça permet de se rencontrer avec les chefs cuisiniers. Et c'est aussi un support pour trouver des produits avec un annuaire qui est mis à notre disposition. Enfin, pour le consommateur, c'est une vraie garantie qu'il va manger des produits locaux. »

Agriculteurs ardéchois :
créateurs de saveurs et de paysages...

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE ARDÈCHE

Tél 04 75 20 28 00
contact@ardeche.chambagri.fr
www.synagri.com/ardeche



TROIS QUESTIONS À...

Jean-Luc Flaugère
Président de la chambre d'agriculture de l'Ardèche

« Avec D'Ardèche et de saison, on ne propose pas de fraises à Noël »

→ Comment le consommateur peut-il être sûr qu'il achète un produit local ?

« Dans le département, la marque Goûtez l'Ardèche a été initiée par l'association du même nom, et la chambre d'agriculture est partie prenante. Ce sont des producteurs qui font agréer des produits répondant à toute une série de contraintes. C'est une façon d'identifier le produit, de valoriser la production régionale et de sécuriser l'achat du consommateur. Quand celui-ci voit un produit estampillé Goûtez l'Ardèche dans le rayon, il peut y aller les yeux fermés. »

→ Quels autres outils ont été mis en place dans le département pour valoriser les produits régionaux ?

« D'Ardèche et de saison est une société coopérative d'intérêt collectif qui distribue pour la restauration collective (scolaires, maisons de retraites, hôpitaux) et pour la restauration traditionnelle. On travaille sur des circuits courts, en direct avec 130 producteurs et une centaine de clients. Chaque semaine, nous leur fournissons une liste des produits proposés. Cette semaine il y a environ 250 références : des produits laitiers, des fruits, des légumes, de la viande, des boissons, etc. Parfois, le consommateur a tendance à oublier le sens des saisons. Avec D'Ardèche et de saison, on ne proposera pas des fraises pour le menu de Noël. De plus, nous avons plusieurs livraisons dans la semaine, donc les produits sont très frais. Un tel dispositif est plutôt rare, très peu de départements en ont mis en place. »

→ Que faire pour permettre au consommateur de bénéficier encore davantage de la production locale ?

« La difficulté, en Ardèche, c'est la distribution des produits. Dans le département, les distances à parcourir sont rapidement importantes et les coûts sont donc vite élevés. Avec D'Ardèche et de saison, nous voudrions faire en sorte que le grand public bénéficie de ce dispositif très bientôt. Si nous résolvons nos problèmes de distribution, ça pourrait se faire en 2017. »

Propos recueillis par H.C.

AU MENU DU RÉVEILLON

ENTRÉE

Escargots au lard fumé et au saint-péray pétillant

→ Pour les fêtes, pas question de passer des heures bloqués aux fourneaux. Arnaud Tendil a donc sélectionné des plats simples. « Ça fait très longtemps qu'il existe une méthode champenoise à Saint-Péray : le saint-péray pétillant, que j'avais pensé marier avec des escargots au lard fumé pour l'entrée », expose le chef. La recette est simple : il suffit de faire revenir les escargots à la poêle avec un peu d'ail, puis de rajouter le lard avant d'arroser avec le saint-péray. On met un peu de crème pour lier la sauce, on laisse réduire et c'est prêt !

PLAT

Suprêmes de pintade à la crème de truffe servis avec de la courge rôtie

→ « Vendredi matin, j'étais au marché aux truffes à Ruoms », expose Arnaud Tendil qui a pensé au diamant noir pour agrémenter des suprêmes de pintade des fermiers de l'Ardèche. « Après avoir fait revenir la viande à la poêle, on peut la finir au four doucement. Puis, on râpe les truffes », explique le chef qui compte « entre 5 et 10 grammes de truffe par personne ». Après les avoir fait infuser dans la crème, il suffit d'épaissir et de faire réchauffer la viande dans la sauce. En accompagnement, le cuisinier propose de la courge butternut : « Coupée en cubes, on la fait rôtir au four pendant une heure et demie, avec de l'huile d'olive, du thym et du cumin. »

DESSERT

Bûche glacée bio vanille-châtaigne

→ « Après un repas un peu lourd, c'est pas mal de manger de la glace. Je suis un fan de Terre Adélie et ils font des bûches glacées bio. Personnellement, c'est ce que je vais manger à Noël », lance le chef. Avant d'ajouter : « Pour en trouver, il suffit de se rendre dans les distributeurs de produits bio ou à la fabrique, à Saint-Sauveur-de-Montagut. »

Éleveuse d'escargots, Valérie Delabre enregistre un pic d'activité pour les fêtes



Valérie Delabre élève environ 350 000 escargots à Saint-Remèze. Sa production est transformée sur place en suivant différentes recettes, de l'indétrônable préparation beurre, ail, persil, jusqu'à la truffe... Photo Le DL/H.C.

« Ma grand-mère faisait déjà les escargots ! On les ramassait pour les fêtes et on les préparait avec diverses recettes. » Valérie Delabre est hélicultrice sur le plateau de Saint-Remèze. En 2011, elle a fondé l'Escargot des Restanques où environ 350 000 gastéropodes sont élevés dans des parcs en plein air, puis transformés sur place.

Actuellement, une partie des gastéropodes hiberne en chambre froide et l'hélicultrice s'emploie, avec son équipe, à transformer sa production de l'année : « On a un gros pic d'activité au moment des fêtes, même si aujourd'hui, ça a tendance à s'équilibrer avec le reste de l'année. » En effet, du 1^{er} avril à fin septembre, Valérie Delabre propose au public de visiter l'exploitation : « Comme nous ne sommes pas loin des gorges de l'Ardèche, il y a du passage. Ça permet aux gens de découvrir notre travail et de goûter nos pro-

duits. » En plus de la vente directe, la Saint-Remèzienne écoule également sa production auprès des restaurateurs du secteur, sur les marchés ou dans les castagnades.

À la graisse de canard, à la provençale ou à la truffe

Outre l'inévitable recette beurre, ail et persil (à laquelle Valérie Delabre ajoute un peu d'échalote), la productrice prépare également des escargots en "croquille" : « C'est une pâte de froment en forme de coquille, un peu comme un cornet de glace dans lequel est servi l'escargot. » À la provençale, à la sauce piquante, à la graisse de canard, en feuilleté ou en simple court-bouillon... À l'Escargot des Restanques, Valérie maîtrise une dizaine de recettes différentes. Prochainement, l'Ardéchoise devrait proposer une préparation à la truffe qui régalerait sans aucun doute les palais délicats.

H.C.