

ardèche
TOURISME



CCI ARDÈCHE

ardèche
LE GOÛT




RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE
*Liberté
Égalité
Fraternité*



FONDS TOURISME DURABLE

Incroyable mais vert !

Empruntez le chemin du tourisme durable
avec France Relance et les financements
de l'ADEME



www.ardechelegout.fr

**Le Centre du développement
agroalimentaire**

ardèche
LE GOÛT

Présentation d'Ardèche le goût



1. Les principales productions ardéchoises

L'agroalimentaire ardéchois et chiffres clés

2. Connaissance des SIQO et des marques territoriales

2.1 Les signes d'identification de la qualité et de l'origine
Zoom sur l'Ardèche

2.2 Les marques territoriales de qualité engagées en
Ardèche

3. Aide à l'approvisionnement local

L' agriculture ardéchoise, c'est :

- Un relief contrasté
- Une géographie qui dicte les échanges et oriente l'activité des hommes
- Une palette géologique étonnante et complexe
- Un climat très variable
- Une population très inégalement répartie

Un département riche de contrastes et de diversité qui génère, sur une mosaïque de petites régions agricoles aux conditions de milieu spécifiques, une agriculture variée



Sources : Chambre d'agriculture de l'Ardèche, Agreste 2017

L'Ardèche agricole... c'est la France en miniature !

UNE AGRICULTURE DIVERSIFIÉE



12 200
Vaches laitières



13 400
Vaches allaitantes



54 500
Brebis



22 900
Chèvres



1 448 000
Volailles



15 558
Ruches

UNE GRANDE VARIÉTÉ DE PRODUITS VÉGÉTAUX



10 752 ha
de céréales, oléagineux
et protéagineux



10 437 ha
de vigne



435 ha
de légumes frais et secs



6 338 ha
de fruits (y compris les châtaignes)



2 900 ha
de châtaignes



510 ha
de plantes à parfum
aromatiques et médicinales

Sources : Chambre d'agriculture de l'Ardèche, Agreste 2017

QUALITÉ DES PRODUITS ET PROXIMITÉ : LES POINTS FORTS DU DEPARTEMENT

25 produits sous indication géographique (AOP / IGP)



35 % des exploitations agricoles engagées dans un signe ou une démarche de qualité (hors bio)



35,6 % des exploitations commercialisant en circuit court

17 points de vente collectifs

Sources : Chambre d'agriculture de l'Ardèche, Agreste 2017, INAO, Agence Bio

En Ardèche, l'agroalimentaire se distingue à travers quelques filières leaders :

- La châtaigne,
- Les charcuteries, salaisons,
- Les vins,
- Les produits laitiers, (fromages, glaces),
- Les eaux minérales,
- Les produits biologiques,

Mais aussi :

- Les viandes,
- Les fruits et légumes,
- Les produits diététiques,
- Les olives,
- Les miels
- La truffe

La carte des trésors de l'Ardèche



- La Maoche
- La Pouytrolle
- La Bombine
- Les Caillettes
- Le Cousina
- La Crique
- La tomme en salade
- La coupe ardéchoise
- La tarte aux myrtilles
- Et aussi...



<http://www.goutezlardeche.fr/recettes/>

Présentation d'Ardèche le goût

1. Les principales productions ardéchoises

L'agroalimentaire ardéchois et chiffres clés



2. Connaissance des SIQO et des marques territoriales

2.1 Les signes d'identification de la qualité et de l'origine
Zoom sur l'Ardèche

2.2 Les marques territoriales de qualité engagées en
Ardèche

3. Aide à l'approvisionnement local

Appellation d'origine, indication géographique, agriculture biologique, Label Rouge, produit fermier ou de montagne, charte qualité, marques collectives... Les signes de qualité sont nombreux et plongent souvent le consommateur dans la perplexité.

Si tous ces signes correspondent souvent à un réel cahier des charges, **seuls 6 d'entre eux sont gérés et contrôlés par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et garantis par les pouvoirs publics**





La garantie d'une qualité liée à l'origine

AOC et AOP : garantie d'une qualité résultant d'un terroir.

AOP : Appellation d'origine protégée

AOC : Appellation d'origine contrôlée



IGP : Indication géographique protégée

garantie d'une qualité résultant d'un lien entre le produit et son territoire d'élaboration.



La garantie d'une qualité liée à la tradition

STG : Spécialité Traditionnelle Garantie



La garantie d'une qualité supérieure

Label rouge



La garantie d'une qualité liée au respect de l'environnement et du bien être animal Agriculture biologique



7 AOP Vins (Appellation d'origine contrôlée) :

Cornas,
Saint Joseph,
Saint Péray,
Condrieu,
Côtes du Vivarais,
Côtes du Rhône,
Côtes du Rhône Village

3 AOP Produits (Appellation d'origine contrôlée) :

Picodon,
Châtaigne d'Ardèche,
Bœuf Fin Gras du Mézenc

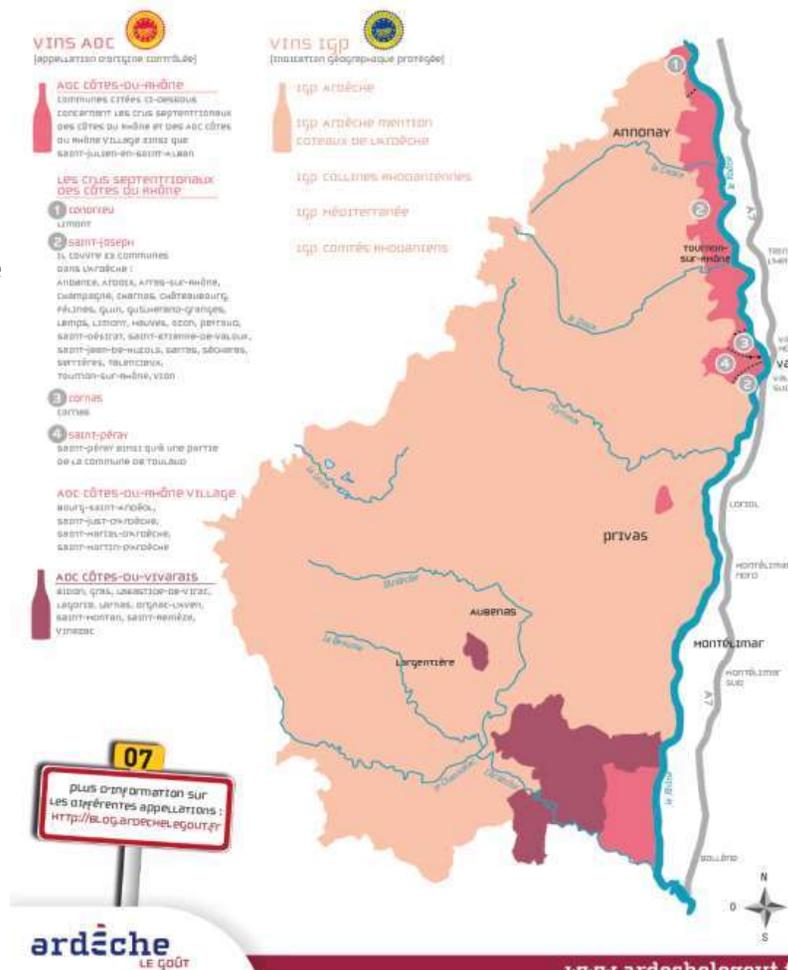
Les grandes appellations : 7 AOP

AOP Côtes du Rhône :

- Les crus septentrionaux des CDR :
 - ✓ **Condrieu** : blanc unique cépage : Viognier doré
 - ✓ **Saint-Joseph** : cépage Syrah pour le rouge – Marsanne / Roussanne pour Blanc
 - ✓ **Cornas** : rouge unique cépage : la Syrah
 - ✓ **Saint-Péray** : Blanc (tranquilles ou pétillants) Marsanne / Roussanne
- **Côtes du Rhône** : blanc, rouge, rosé
- **Côtes du Rhône Villages** : blanc, rouge, rosé

AOP Côtes du Vivarais : blanc, rouge, rosé

LES VINS D'ARDECHE





La Châtaigne d'Ardèche

- Ardèche : premier département producteur de France (26% de la prod)
- 5000 tonnes produites par an
- reconnaissance AOC en 2006
- valorisation en AOP en 2014
- 65 variétés en Ardèche, dont 19 majoritaires
- 1000 emplois
- 60 à 70 % des volumes vendus en frais
- 50 déclinaisons de produits transformés

et les fruits et légumes

- la châtaigne est la 3e production fruitière
- du département après l'abricot et la cerise



Zone AOP Châtaigne d'Ardèche

Le Fin Gras du Mézenc

- Fin Gras du Mézenc est une viande de bœuf persillée issu de bœufs âgés de 30 mois minimum ou de génisses âgées de 24 mois minimum
- reconnaissance AOP (AOC depuis 2006)
- saisonnalité de février à juin
- particularité : foin et herbe du massif du Mézenc (cistre)



Le Picodon

- 700 ans
- 5 à 7 cm de diamètre / 2 cm d'épaisseur
- « Picodon » après 8 jours d'affinage minimum, 14 j après emprésurage
- reconnaissance en AOP
- Zone Drôme/Ardèche





IGP

Saucisson sec et jambon sec de l'Ardèche

Le saucisson de l'Ardèche est premier saucisson de France classé IGP

Pintade de l'Ardèche, Poulet ou Chapon de l'Ardèche

Pintade de la Drôme, du Languedoc et d'Auvergne,

Poulet ou chapon des Cévennes,

Miel des Cévennes

Vins : Ardèche (Coteaux de l'Ardèche), Collines Rhodaniennes,

Comtés Rhodaniens, Méditerranée

Agneau de Lozère

Porc d'Auvergne

Thym de Provence



6 Labels Rouges

Volailles (chapon, poulet, pintade et dinde) et
Agneau de l'Adret.

Veau du Velay.



Dénomination « Montagne »

Pomme de terre du Gerbier de Jonc,

Cerise, abricot

Produits laitiers.



Les produits biologiques

- tous les secteurs de production concernés
- **9^{ème} rang national,**
- **716 exploitations certifiées Agriculture Biologique,**
- l'Ardèche est le **2^e département de la région Auvergne-Rhône-Alpes,**
- 80 entreprises de transformation et 28 distributeurs bio.

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

ardèche
LE GOÛT



Présentation d'Ardèche le goût

1. Les principales productions ardéchoises

L'agroalimentaire ardéchois et chiffres clés

2. Connaissance des SIQO et des marques territoriales

2.1 Les signes d'identification de la qualité et de l'origine
Zoom sur l'Ardèche

 2.2 Les marques territoriales de qualité engagées en
Ardèche

3. Aide à l'approvisionnement local

Les marques collectives locales basées sur un cahier des charges :

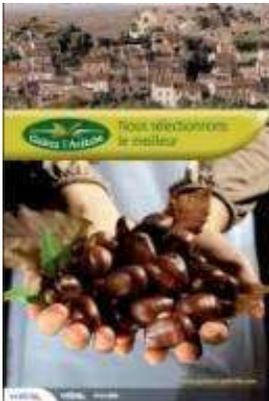
Goûtez l'Ardèche®, marque collective qui sélectionne depuis plus de 30 ans et identifie des produits, restaurants et points de vente ardéchois de qualité.

- Chiffres clés
- 168 adhérents Goûtez l'Ardèche
- 138 contrôles/an
- Plus de 500 produits agréés, 96 cahiers des charges
- [La liste des produits Goûtez l'Ardèche® \(ardechelegout.fr\)](http://ardechelegout.fr)
- **Un nouveau logo**



La marque 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 significative de produits sélectionnés
- une saveur garantie par des jurys de dégustation et des visites « mystère »
- des chartes qualitatives vérifiées par un organisme externe





Plus de 40 restaurants sélectionnés Goûtez l'Ardèche®

Un menu découverte Goûtez l'Ardèche®

et/ou

des plats à la carte à base de produits ardéchois

(1 entrée/1 plat/1 dessert mini si pas de menu)

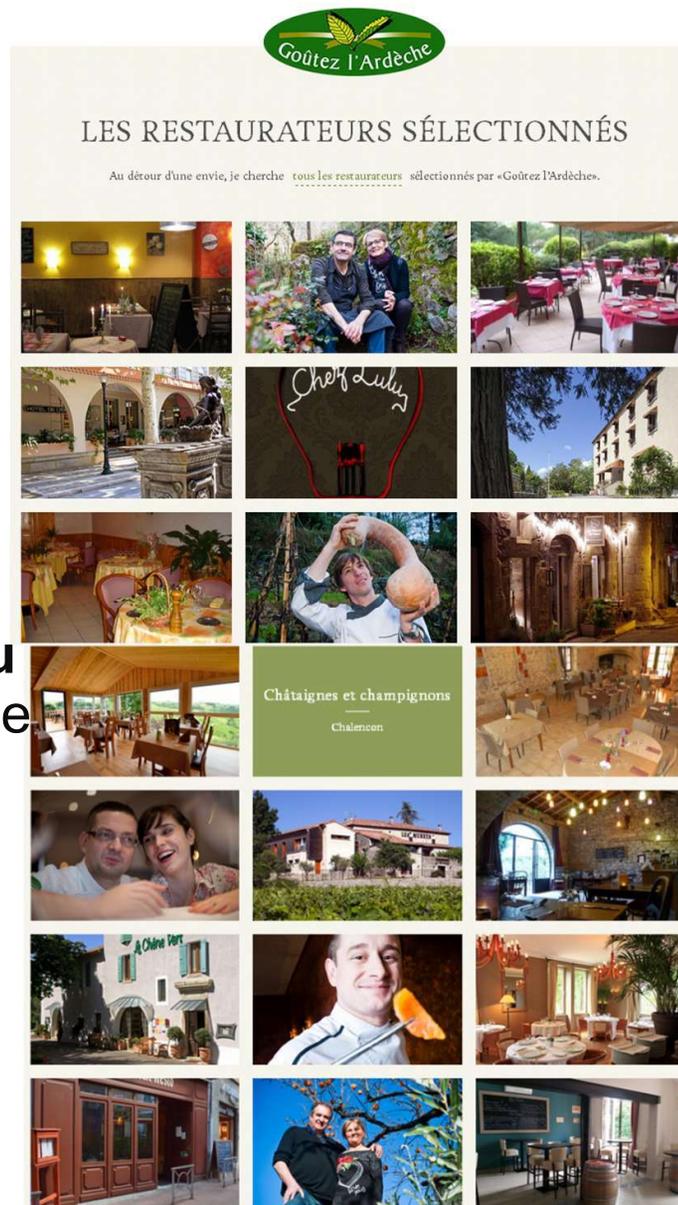
Des boissons ardéchoises

vins, jus de fruits, eaux, bières

Approvisionnement local pour le menu ou les plats agréés Goûtez l'Ardèche : 80% de produits ardéchois

Respect de la **saisonnalité**

Ouverture **mini 7 mois**





Pique-nique Goûtez l'Ardèche®

Un pique-nique 100% Ardéchois

Approvisionnement local

**Emballage respectueux de la nature
biodégradable ou recyclable.**

Il propose des produits estampillés
Goûtez l'Ardèche et des recettes
maison préparées par un professionnel
local : artisan, commerçant, producteur,
restaurateur ou traiteur.



Les marques collectives locales basées sur un cahier des charges :



**La Baguette
Ardéchoise**
Le pain fidèle à son terroir



La Baguette ardéchoise[®] : une baguette fidèle à son terroir (farine de blé, seigle et châtaigne).

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



Les marques collectives nationales :

Marque « Valeurs Parc » :

- Châtaigne,
- Eaux minérales,
- Miels,
- Myrtille
- Chatus



Produits Bienvenue à la Ferme

Des agriculteurs vous proposent les produits de leur exploitation en vente directe

Accueil Paysan

Nature et Progrès

Demeter



Bistrot de pays® est une démarche originale mobilisant des établissements (bistrots, cafés, restaurants...) pour contribuer à la conservation et à l'animation du tissu économique et social en milieu rural. Le Bistrot de Pays® permet le maintien d'un lieu de vie multiservices ouvert à l'année dans les villages de moins de 2000 habitants. Restauration à base de produits locaux.

Renseignements : ADT - Gislaine GACON



Ferme auberge permet de découvrir l'authenticité d'un restaurant à la ferme, de déguster les produits & spécialités du terroir local issus des productions de la ferme. L'accueil est assuré par le fermier aubergiste un cadre authentique.

Chambre d'agriculture – Dominique BRICHET

Les démarches de qualité en restauration



Logis implique le respect d'une charte qualité par les hôteliers. Près de 500 critères sont évalués pour valider le classement de l'établissement en « cheminées » et en « cocottes » et un **menu "terroir"** est proposé dans ces établissements.



Maître restaurateur est un titre décerné par l'Etat, pour une durée de 4 ans, attestant du **professionnalisme du chef, de l'utilisation de produits frais et locaux** et d'une carte de menu diversifiée.

32 Maîtres restaurateurs en Ardèche



Les Toqués d'Ardèche, véritables ambassadeurs de l'Ardèche, **11** chefs ardéchois, Maîtres restaurateurs s'investissent dans la représentation de leur métier et de leur région.



La marque « Accueil du Parc » sélectionne des établissements de qualité répondant à un cahier des charges sélectif basé sur la qualité de l'accueil, le lien au territoire, la **valorisation des produits locaux, la préservation de l'environnement**. Cette démarche distingue des lieux d'hébergement et de restauration.



Les étapes savoureuses - Ardèche

33 restaurants

Dans un restaurant sélectionné « étape savoureuse », vous avez la garantie

1. d'une **période d'ouverture maximale** et au minimum 7 mois dans l'année
2. d'un engagement qui assure des plats élaborés avec des **produits de qualité, frais et locaux.**



Engagement attesté par l'appartenance à une démarche qualité (marque sélective Goûtez l'Ardèche[®], Maître Restaurateur, Logis, marque Parc, Bistrot de Pays[®], Bienvenue à la ferme[®] ...),

Renseignements : Ardèche le goût

Evènementiels : L'Ardèche s'invite au menu

Mise en avant des restaurants proposant un menu local pendant une semaine

Accompagnement des restaurateurs à l'approvisionnement local

Prochaine opération :
Octobre 2022 dans les restaurants de la Communauté de communes **Ardèche des Sources et Volcans**

L'ARDÈCHE S'INVITE AU MENU !

DES RESTAURATEURS ET DES PRODUCTEURS vous invitent à manger local

PAYS D'AUBENAS VALS ANTRAÏGUES
DU 26 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2016

LES RESTAURANTS PARTICIPANTS

- **LA MONTAGNE**
Place de la Résistance
ANTRAÏGUES
04 75 28 71 29
- **LE BISTROT DE MANON**
8 place de la République
AUBENAS
04 75 35 28 42
- **LE CHÂTEAU**
5 grande rue
AUBENAS
04 75 35 31 24
- **LES COLOQUINTES**
Rue de l'Espérance - Pont d'Aubenas
AUBENAS
04 75 93 58 33
- **LE M**
11 Rue Champalbert
AUBENAS
04 75 36 41 66
- **LA VILLA TARTARY**
64 rue Tartary
AUBENAS
04 75 35 23 11
- **AUBERGE «ARBRE À PAIN»**
ST ETIENNE DE BOULOGNE
04 75 37 47 86
- **HÔTEL DE LYON**
11 Avenue Paul Bihayre
VALS LES BAINS
04 75 37 43 70
- **RESTAURANT LE VIVARAIS**
Hôtel Helvie
5 Avenue Claude Espilly
VALS LES BAINS
04 75 94 68 85

www.lesetappessavoireuses.fr

Présentation d'Ardèche le goût

1. Les principales productions ardéchoises

L'agroalimentaire ardéchois et chiffres clés

2. Connaissance des SIQO et des marques territoriales

2.1 Les signes d'identification de la qualité et de l'origine
Zoom sur l'Ardèche

2.2 Les marques territoriales de qualité engagées en
Ardèche



3. Aide à l'approvisionnement local

Guide de l'approvisionnement local

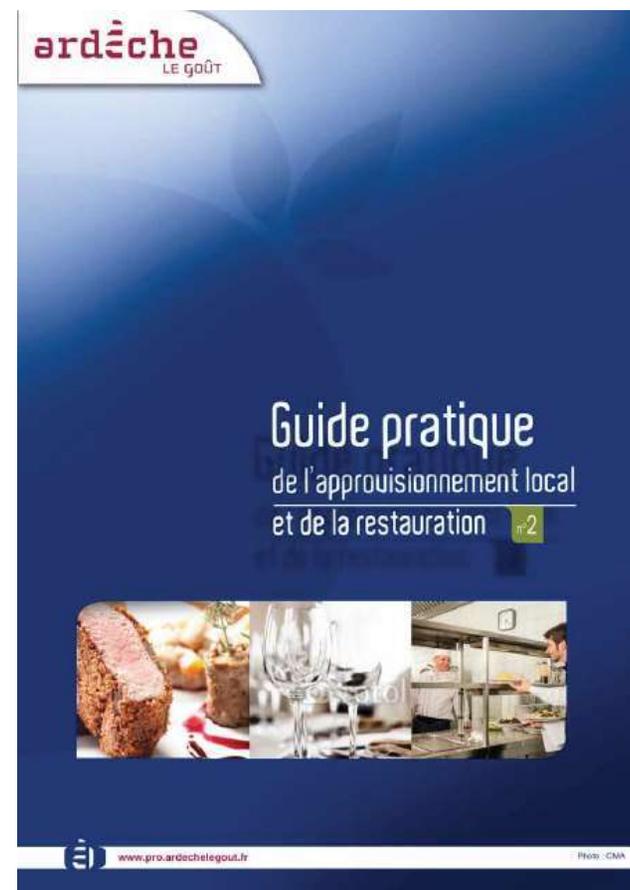
Grâce à ce guide pratique sur l'approvisionnement local de la restauration, vous retrouverez toutes les bonnes adresses pour vous fournir en produits ardéchois de qualité.

Vous disposerez ainsi :

- des contacts des adhérents de la marque Goûtez
- l'Ardèche® qui garantissent l'originalité et la qualité de leurs produits,
- de nombreux repères utiles,
- des adresses de grossistes,
- des contacts de structures relais pour vous accompagner dans votre démarche.

A télécharger sur

<https://pro.ardechelegout.fr/editions/>



Carnet de routes des produits locaux :

Diffusé à 30 000 ex/an

dans les :

- Offices de tourisme
- Gîtes
- Sites touristiques

Liste les :

- Producteurs (Goûtez l'Ardèche®, AOP Châtaigne d'Ardèche)
- Marchés
- Boutiques
- Restaurants (Goûtez l'Ardèche, Etapes savoureuses d'Ardèche et sous démarche qualité Logis,...)

<https://ardechelegout.fr/miam-miam/>





Annuaire

Bienvenue dans l'annuaire professionnel

L'annuaire professionnel d'Ardèche le goût est le seul annuaire spécialisé dans l'agroalimentaire ardéchois. Trouvez de nouveaux partenaires, de nouveaux prestataires et de nouveaux clients grâce à une source d'informations contrôlée et qualifiée.

Quel professionnel recherchez-vous ?

Recherche par métier

PRODUCTEURS ET TRANSFORMATEURS

151

DISTRIBUTEURS ET COMMERÇANTS

19

PRESTATAIRES ET FOURNISSEURS MATÉRIEL

1

RESTAURATEURS ET TRAITEURS

4

Recherche par critères

RECHERCHE PAR CARTE

RECHERCHE PAR CRITÈRES

Recherche par mots-clés

Mots-clés

RECHERCHER

- Producteurs/transformateurs 07
- Distributeurs/Commerçants 07
- Restaurateurs/traiteurs 07
- Prestataires/Fournisseurs de matériel de Rhône-Alpes

<https://pro.ardechelegout.fr/annuaire/>



Commercialisation collective



SCIC d'Ardèche et de Saison

L'équipe **D'Ardèche & de Saison** se tient à votre écoute pour définir ensemble vos besoins, préciser les délais de commandes et le rythme des livraisons.

Renseignements : 04 28 92 00 05

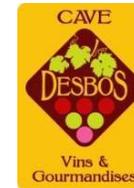
Exemple de mercuriale





Commercialisation collective

Quatre grossistes conventionnés pour une gamme élargie



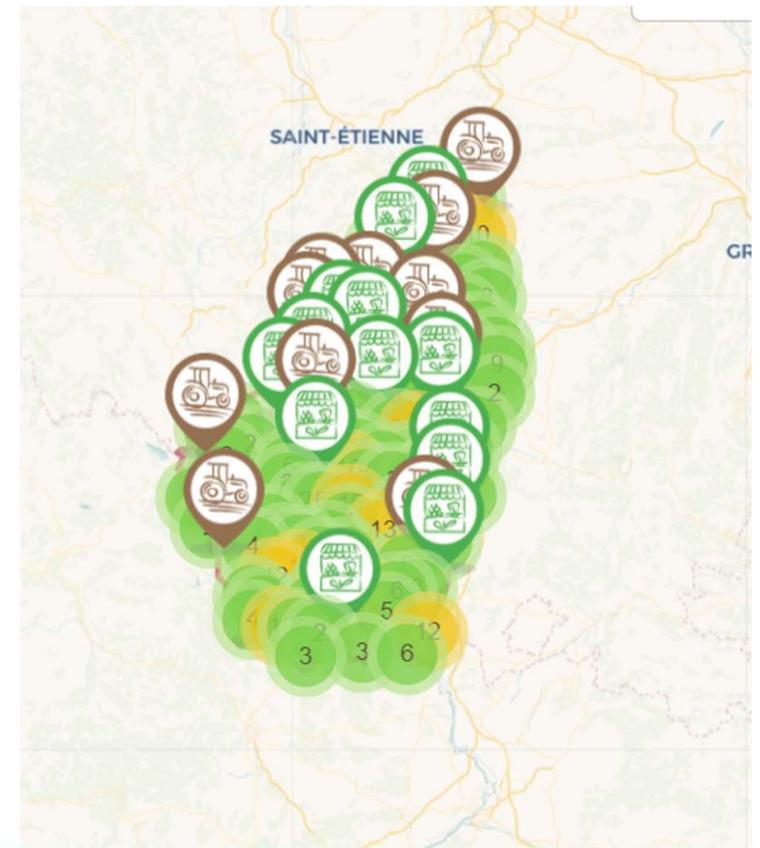
<https://pro.ardechelegout.fr/catalogues-des-grossistes-partenaires-dardeche-le-gout/>

30 points de ventes agréés Goûtez l'Ardèche

<https://www.goutezlardeche.fr/ou-trouver-nos-produits/>



J'veux du local – Ici C L'Ardèche
<https://www.jveuxdulocal07.fr>



Les marchés : Ici C local

 Vente Directe	 Circuit de Proximité	 Autres Produits
<p>Produit vendu directement par le producteur</p>	<p>Produit ou matière première local dont le vendeur connaît l'origine</p>	<p>Produit non local ou hors saison</p>
		

Guide de la bio

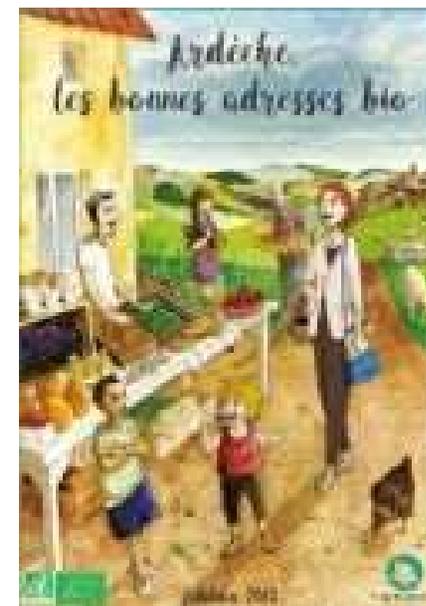
Un guide de l'Agriculture biologique édité par Agribio Ardèche

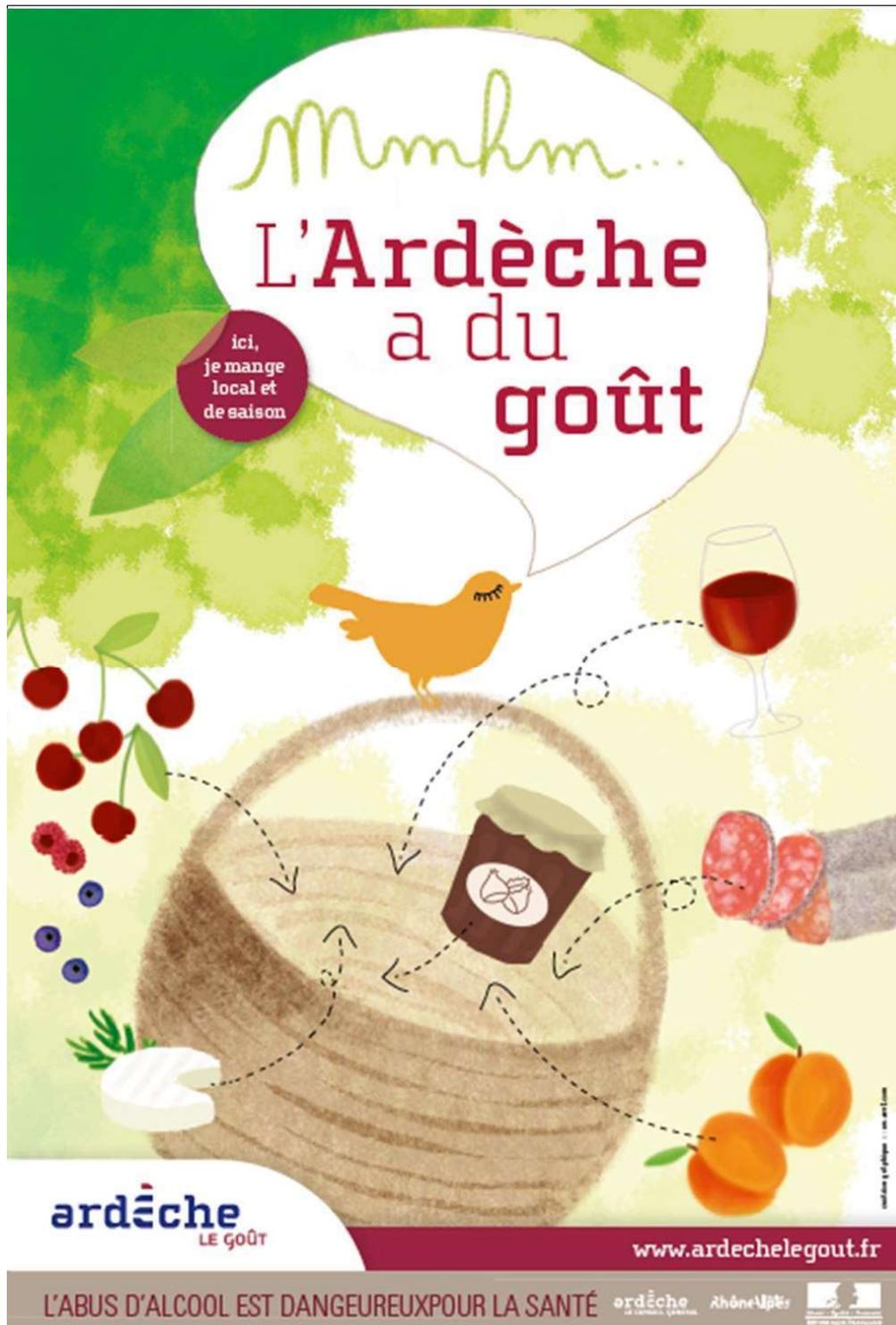
[Trouver des produits bio sur la région
\(auvergnerhonealpes.bio\)](http://auvergnerhonealpes.bio)

Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique

Le site officiel de l'agence bio dispose notamment d'un annuaire des fournisseurs, agriculteurs et restaurateurs qui sont répertoriés et donc contrôlés.

<https://www.agencebio.org/vos-outils/annuaire/>





**Centre du développement
agroalimentaire « Ardèche le goût »**
4 av Europe unie - 07003 Privas cedex 3

04 75 28 20 08
contact@ardechelegout.fr

Contact :
Sandra TEYSSIER, Ardèche le goût

➤ Pour les pro

www.ardechelegout.fr/pro

➤ Toute l'actualité de l'agroalimentaire

www.ardechelegout.fr

> Produits et restaurants sélectionnés

www.goutez-l-ardeche.fr

www.lesetapessavoureuses.fr

> Annuaire

www.ardeche-agroalimentaire.fr

ardèche
LE GOÛT

www.ardechelegout.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

ardèche Rhône-Alpes

