

Le goût de la convivialité

« Le Journal des Cèvennes d'Ardec... »

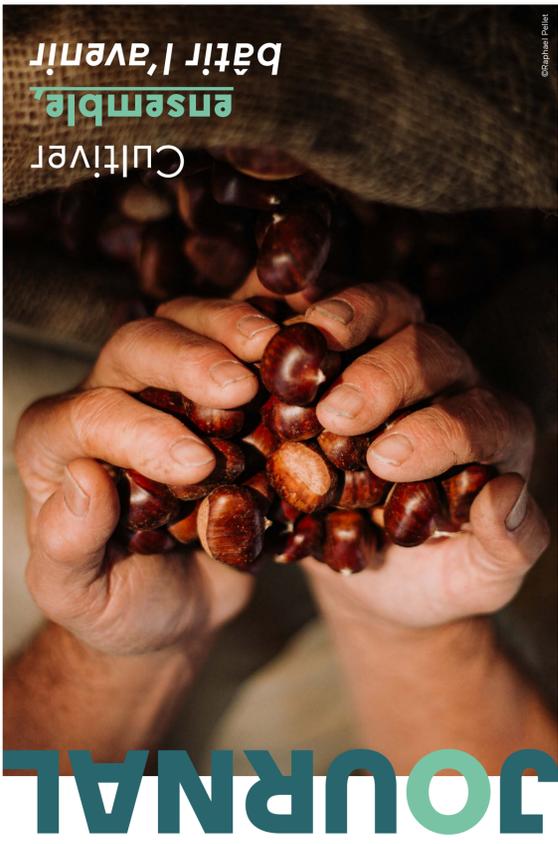


Castagnades, marchés de producteurs, dégustations à la ferme, fêtes des vins primaires... Tout au long de l'année, les Cèvennes d'Ardecche s'animent d'événements gastronomes ou se partagent goût du terroir et convivialité.

Aux Vans, il est une tradition bien ancrée: le marché se fait en ambiance animée, qui a lieu tous les samedis matins depuis le 1^{er} de saison. L'incursion de pays, légumes de saison, miel, pain, fromages de chèvre, châtaigne... On y trouve sur les étals toutes les saveurs d'Ardecche, et même de producteurs On y rejoint l'activité agricole, et confectionne des savons à la fois écologiques et biologiques. Avec le goût des défis, tous deux souhaitent également créer un sentier thématique au domaine afin de partager leur métier.

NUMÉRO # 0 2

©Christophe Lafert



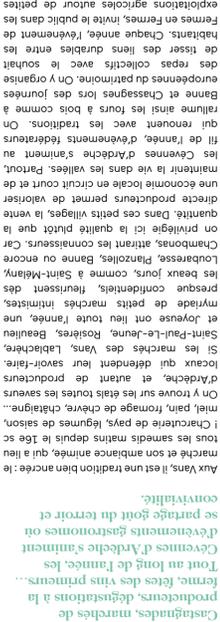
L A N O U R N A L E L

LE JOURNAL

Sous renseignements sont

Laurie Haon, Guilhem Ladavere et Clément Fompon pour leur aide précieuse.

Séverine Baur, Franck Briceton, Tessada Favier, Didier Asserpe, Annabelle Isidore, Jean-Francois Laffert, Christophe Reynaud, Jocelyn Vigouroux, Remy Fischer, Eleonore Coste, Chaima Meyer, Marc Lutz, Patrick Galiana, Clément Doche, Guilhem Dangel.



Castagnades, marchés de producteurs, dégustations à la ferme, fêtes des vins primaires... Tout au long de l'année, les Cèvennes d'Ardecche s'animent d'événements gastronomes ou se partagent goût du terroir et convivialité.

Aux Vans, il est une tradition bien ancrée: le marché se fait en ambiance animée, qui a lieu tous les samedis matins depuis le 1^{er} de saison. L'incursion de pays, légumes de saison, miel, pain, fromages de chèvre, châtaigne... On y trouve sur les étals toutes les saveurs d'Ardecche, et même de producteurs On y rejoint l'activité agricole, et confectionne des savons à la fois écologiques et biologiques. Avec le goût des défis, tous deux souhaitent également créer un sentier thématique au domaine afin de partager leur métier.



Castagnades, marchés de producteurs, dégustations à la ferme, fêtes des vins primaires... Tout au long de l'année, les Cèvennes d'Ardecche s'animent d'événements gastronomes ou se partagent goût du terroir et convivialité.

Aux Vans, il est une tradition bien ancrée: le marché se fait en ambiance animée, qui a lieu tous les samedis matins depuis le 1^{er} de saison. L'incursion de pays, légumes de saison, miel, pain, fromages de chèvre, châtaigne... On y trouve sur les étals toutes les saveurs d'Ardecche, et même de producteurs On y rejoint l'activité agricole, et confectionne des savons à la fois écologiques et biologiques. Avec le goût des défis, tous deux souhaitent également créer un sentier thématique au domaine afin de partager leur métier.

Ode au terroir

Vignerons, éleveurs, castanéiculteurs... les producteurs ardéchois œuvrent à valoriser la diversité du terroir, dans le respect de la nature et du rythme des saisons ! Portraits d'acteurs engagés.

66

La ferme des Divols à Beaulieu

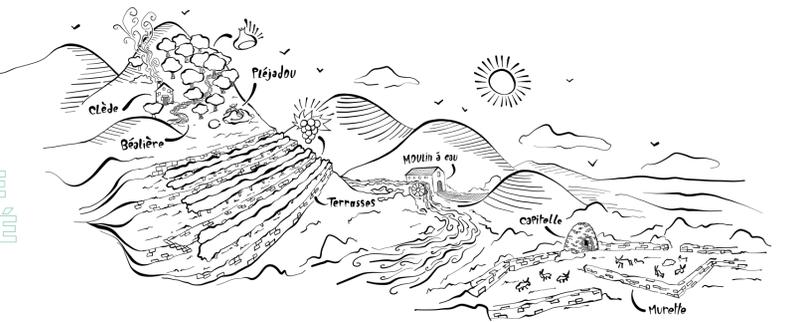
Didier Asserpe et Annabelle Isidore ont changé de vie. Après des années dans la Drôme, à travailler dans la distribution alimentaire, ils ont décidé de devenir éleveurs caprins et ont repris depuis 2012 la Ferme des Divols à Beaulieu. « On souhaitait réaliser un rêve: élever nos chèvres en pleine nature ». Choses dites, choses faites. Leur troupeau de 78 têtes pâture à l'extérieur chaque jour d'avril à septembre. Le cheptel entretient des espaces privés, des bords de sentiers, des massifs, contribuant à maintenir les milieux naturels ouverts. Ils s'accordent également au cycle naturel. La production saisonnée des fromages suit les naissances qui ont lieu début mars et s'arrête mi-décembre avec la fin de la lactation. Ils proposent une large gamme de fromages à fermentation lactique. Tommes, bouchons, pyramides, faisselles, crèmes dessert... Mais aussi des glaces et des savons au lait de chèvres en vente sur place ou le dimanche matin sur le marché de Beaulieu.



©Séverine Baur

UN PAYSAGE FAÇONNÉ

Le patrimoine agricole bâti est visible partout en Cèvennes d'Ardecche. Depuis des siècles les paysans dessinent les paysages grâce à de nombreux ouvrages en pierre.



La cliède, appelée aussi séchoir à châtaignes. En bas, on entretient un feu de brouges qui doit fumer sans flamme. À l'étage, un plancher espace supporte les châtaignes entassées sur 50 cm d'épaisseur. Au bout de trois à six semaines, elles sont enfin sèches.

Le piéladou, qui veut dire plioir, est une grosse pierre fendue qui permettait de plier de longues tiges de bois pour cercler les tonneaux.

Les béalières (ou béals) sont des petits canaux d'irrigation destinés à récupérer et transporter les eaux des ruisseaux ou des rivières. La très faible pente des béalières permet une distribution optimale de l'eau par le canal.

Les moulins à eau en fond de vallées entraînaient des meules de pierres et permettaient la fabrication de farines (blé, orge, châtaigne).

Les garrigues calcaires de la plaine étaient le domaine des bergers, qui y ont construit des **murettes**, enclos de pierre sèche, pour garder leurs troupeaux, et des **capitelles**, maisonnettes de pierre sèche, pour s'abriter.

CÈVENNES D'ARDECHE

La châtaigne dans tous ses états !

Lasse brillante, charnelle, siphilite... Symbole de l'Ardecche, la châtaigne étonnante des producteurs et des clients comme certain des artisans d'art, tout d'horizon d'un petit fruit saint qui stimule la création.

Comballè, Pourte, Boèche, Rouge, Sardonne, Auvagne... L'Ardecche compte 65 variétés de châtaignes cultivées du nord au sud, de Lanarive aux Vans, avec chacune leurs qualités gustatives spécifiques: On aime la ramasser à l'automne en famille, les pieds dans les feuilles, se rassembler pour ne pas perdre un centime. Et parfois, elle se décline au sucre, comme au salé, apportant toute une gamme de recettes chaudes et froides: rosolade de porc, de pain, de foie...
Tendance et gourmandise.

Si la châtaigne a bâti l'identité ardéchoise, elle incarne toujours une réalité économique. Avec 5000 tonnes récoltées par an, le département demeure le premier producteur en France. Etablissements d'une AOC en 2006, puis d'une AOP en 2014, ce petit fruit à coque symbolise tout l'engagement des professionnels pour en valoriser la qualité. Ramassées, trempées, triées, cabrées, les châtaignes alimentent brasseries, confiseries et ateliers qui cuisent, fêlent, séchent, moulinent, et transforment les fruits de mille façons, en farine, briques, crêpes, crêpes, divers gâteaux, liqueurs, sirops, et douceurs surprises, en marmos glacées. L'histoire de la châtaigne, à Châtagniers, fait partie des fêtes de la région. Les châtaignes de France ont des spécialités locales emblématiques de la marque Conter l'Ardecche, fourré de framboise, défilés de voyages et de crème de vanille, AOP à exporter comme un souvenir qui parle de l'Ardecche. « La tendance va dépendre à la châtaigne, seule qui se transforme très bien en biscuits apéritifs, en plats, en confitures... La demande est croissante pour ce fruit sain, nutritif, naturel et sans gluten » explique Patrick Galiana de l'exploitation Marion Châtagnier à Laboute. Au domaine du Bois de Belle, Jean-François Laffert, la mère de façon insolite « un savon, un agrume japonais, profaneur à la crème « un savonnet de fraicheur, une confiture à la hier considérée comme un fruit toxique, qui a nourri l'histoire de ses siècles sans interruption, la scénographie de la fête de la châtaigne au long des siècles...
De la boèche à l'assiette...

Les murs de la châtaigne s'incruste à la table des clients mais également dans les ateliers d'art. Installée à St-Andrieu-Lachamp, au cœur d'une châtaigneraie, Charline Meyer céramiste puise son inspiration dans les paysages qui l'entourent. Elle utilise notamment la cendre de châtaigne afin de fabriquer ses émaux et réaliser des empreintes et les commandes. De la terre qui la produit, l'assiette qui nous nourrit, la châtaigne continue de stimuler la créativité.



©Gaphaël Pellet



©Joat

Le domaine du Pigeonnier à Payzac

Au domaine du Pigeonnier à Payzac, la polyculture est une institution. « On la pratique depuis le 16^e et sc. C'est une vraie démarche paysanne qui s'inscrit dans la tradition rurale ardéchoise. » À la suite de ses ancêtres et de son père, Jocelyn Vigouroux cultive ainsi la vigne et l'olivier, dont quatre cépages (gamay, merlot, chatus, clairette) et quatre variétés d'olives. A chacune son caractère. Endémique du coin, la Blanche de Payzac donne une huile d'olive douce aux notes végétales. La Rougette de l'Ardecche développe un

fruité mûr, l'Aglandau assemblée à la Frantoïto, offre des notes d'artichaut... Si le domaine du Pigeonnier privilégie la vente directe au domaine, ses produits sont également disponibles sur des lieux de vente collectifs comme les Bourrons Couchus à Joyeuse ou Aux Fermes des Rayols aux Vans. Depuis que sa compagne Karine a rejoint l'activité agricole, et confectionne des savons à l'huile d'olive.

CÈVENNES D'ARDECHE



©Mathieu Dupont

Le Chatus, Pembleme d'un terroir résistant !

Cépage typiquement ardéchois, le Chatus faillit bien disparaître au 19^e siècle. Relancé par une poignée de vignerons fêrus du cru, ce vin de garde unique, a retrouvé aujourd'hui toutes ses lettres de noblesse.

« Avant tout ça, on voulait faire du bon vin, on mettait du Chatus dans la cuve » Aguilhonès par ce dicton, les vignerons de la cave coopérative et Robinson - la Chevrou, ont empris ardecchois: le Chatus, (prononcer Chahu), Cité par Olivier de Serres dès 1599, ce cépage qui figure parmi les plus anciens de France, fut menacé d'extinction par le phylloxera au 19^e sc. « C'est une vigne pourtant vigoureuse et résistante qui affectionne les terres de grès acides du Trés Chevrou! »

« AVANT LORSQU'ON VOULAIT FAIRE DU BON VIN, ON METTAIT DU CHATUS DANS LA CUVE. »

L1 transhumance du Tanargue pas à pas

Chaque année, éleveurs et brelais s'agitent sur les sommets du Tanargue pour vivre à la dernière estive collective d'Ardecche. Au-delà de la tradition pastorale, cet événement festif porte de multiples enjeux pour les hommes et le territoire.

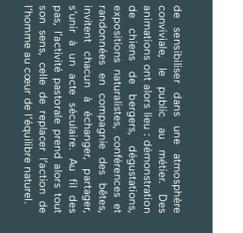
À la mi-juin, une quinziaine d'éleveurs vons conduisent leurs troupeaux sur le Tanargue, cet imposant massif central dressé en bord de la Grande Vallée du Champ du Gros. Ils viennent des vallées avoisnantes, de Montségues, Juljac, Vals-les-Bains, Roches... et convergent ainsi des quatre points cardinaux, dans un concert de béliements et de cloches sur le lieu de la dernière estive collective d'Ardecche. « C'est une estive de dédétasseage. Un temps de repos pour les éleveurs qui confient jusqu'en septembre, près de 1300 brelais réunies à la garde de deux bergers et de leur chien » raconte Marc Lutz, responsable du service biodiversité,

gestion de l'espace et animation Natura 2000 au Parc naturel régional des Monts d'Ardecche. Le parc qui a pour mission de développer les filières locales sont favorisés, soutenus en effet, cet événement est un fort de visibilité pour le territoire, joue également un rôle important dans le maintien de la biodiversité. »

Des enjeux écologiques multiples
Le massif du Tanargue est en effet triplement classé : zone Natura 2000, espaces naturels sensibles (ENS), réserves naturelles régionales (ENR) de l'ONF. La zone de pâturage s'étend à 1300 m d'altitude sur environ 300 hectares. Y pousse sur les pelouses sommitales, une graminée, le grand raiet ou raiet stérile, qui comme tous les autres éléments de sur le massif central, ces espèces « vulnérables ou en danger » favorisent la richesse des écosystèmes » poursuit Marc Lutz. Dans cette optique, comme à Montségues, une placette d'échantillonnage a été aménagée sur le lieu d'estive. « Avant un camion venant de la vallée, élever les brelais montés, les dépollués restent sur place et nourrissent le vautour fauve présent sur le secteur.

Une victoire pour le pastoralisme
Blanche du massif central, Nore du Vally, Brze, Lanarive... L'éleveur raconte, à l'occasion de la fête de la chèvre, « C'est formidable de retrouver, nécessaire sur un savoir-faire et beaucoup de technicité » relate Guilhem Dupigul, président du syndicat des transhumants du Tanargue. La fête de la transhumance qui marque la montée en estive, permet

de sensibiliser dans une atmosphère conviviale, le public au métier. Des animations ont alors lieu: démonstration de chiens de bergers, dégustations, expositions naturalistes, conférences et ateliers de cuisine. « C'est un événement qui permet de sensibiliser le public à un acte agricole, pas, l'activité pastorale prend alors tout son sens, celle de repenser l'action de l'homme au cœur de l'équilibre naturel.



©Mathieu Dupont

LE JOURNAL

PARTICIPEZ !

Identifiez la qualité !

Notre territoire rassemble un grand nombre de professionnels engagés qui travaillent au service d'une agriculture locale et durable, dans une démarche qualité, de production raisonnée, de circuits courts... Afin de valoriser et identifier ces initiatives, un ensemble de marques et labels ont été créés. Ce sont autant des points de repères pour le consommateur qu'une reconnaissance pour les producteurs et artisans du goût.



Goûtez l'Ardeche Identifie des produits ardéchois, respectant un cahier des charges qualitatif. Dans les restaurants, le menu Découverte Goûtez l'Ardeche® est réalisé avec 80% de produits locaux.

Étapes Savoureuses propose des lieux à visiter garantissant des produits ardéchois et un accueil de qualité.



Vignobles & Découvertes, marque collective rassemblant les partenaires de la destination Vignobles Sud Ardeche. Ces professionnels assurent un accueil privilégié sur la thématique viticole.

Bistrot de Pays est un label créé en 1993 pour soutenir les bistrots indépendants. Lieu de vie et d'échanges, il est parfois le seul commerce du village, à la fois bar, restaurant, épicerie.



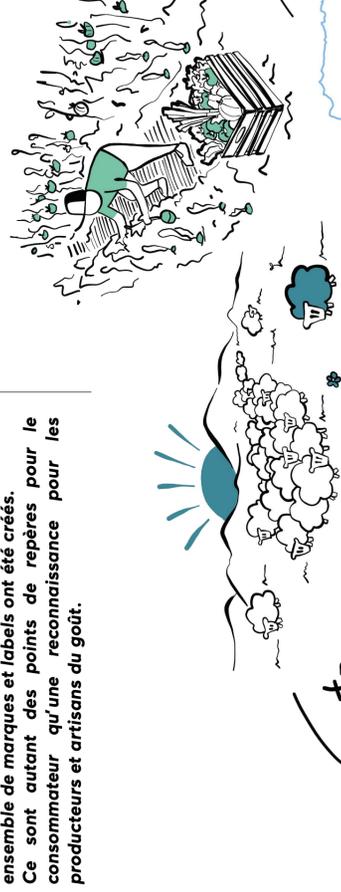
I.C.C. Local est une marque qui détermine sur les marchés un système d'étiquetage des produits par code couleur. L'étiquette verte désigne un produit direct producteur/local/de saison. L'étiquette orange : un produit local/ de saison en circuit court. L'étiquette violette : un produit non local/hors saison/en circuit court.



Esprit Parc National des Cévennes et **Valeurs du Parc** (nature régional des Monts d'Ardeche) garantissent un accueil de qualité ainsi que des produits et services dont les modes de productions sont authentiques, en lien avec le territoire et encourageant la préservation de la biodiversité.



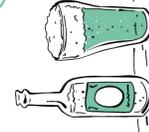
Parc National des Cévennes est un espace naturel sensible qui protège et valorise le patrimoine naturel et culturel de la région.



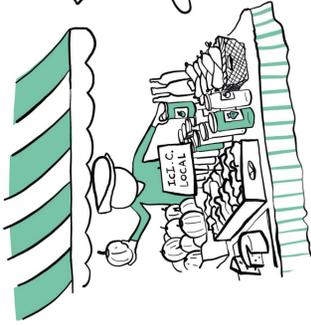
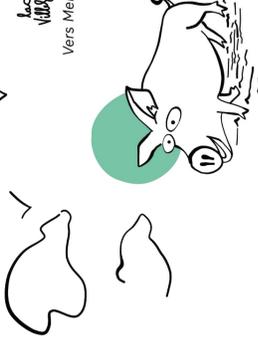
Traversez de Montons

Pandora Tanargue

Châtinais



Goûtez l'Ardeche!



La légende

VIN, OLIVES, CHÂTAIGNES, UN TERRITOIRE D'EXCEPTION

En Cévennes d'Ardeche, la nature joueuse a concentré trois grandes richesses : sur quelques centaines de km², Des roches sédimentaires (grès et calcaire) en passant par les roches métamorphiques (schiste et gneiss oeilé) jusqu'aux roches magmatiques (granit), le territoire offre une grande diversité de paysages, socles de terroirs très spécifiques révélés par le travail des hommes.

Au sud, la vigne est reine. Les terrasses de grès offrent un vin souple, frais et tannique tant que les vignes de la plaine calcaire lui confèrent puissance et complexité.

A ses côtés sur les bancs calcaires, l'olivier, arbre des sols pauvres, présente une belle variété sur notre territoire : Aubenc (la plus ancienne), Rougette de l'Ardeche, Rousselette, Blanche de Payzac, Négrette... autant d'olives qui produisent des huiles d'une grande diversité de goûts, une forte typicité.

En prenant de l'altitude, sur les pentes schisteuses, place au châtaigner, arbre symbole de l'Ardeche. Sa culture en symbiose avec le climat, cette terre et

les castaniculteurs, a conduit à l'obtention de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) Châtaine d'Ardeche.

PARCS

Parc naturel régional des Monts d'Ardeche : Au début des années 1990, les castaniculteurs d'Ardeche sont convaincus que le châtaigner est une chance pour l'avenir de leur territoire. L'objectif est à la fois de redynamiser l'agriculture et de promouvoir le tourisme et le piémont, dans les pentes et le piémont. Agriculteurs, élus, associations, habitants vont imaginer alors la création d'un Parc naturel régional pour porter un projet de développement harmonieux : produits agricoles de qualité, préservation des paysages, tourisme durable... Après plusieurs années de concertation, le Parc voit le jour le 9 avril 2001.

www.parc-monts-ardeche.fr

Aire d'adhésion au Parc National des Cévennes : Le Parc National des Cévennes est l'un des onze parcs nationaux de France dont les patrimoines naturel, culturel et paysager sont jugés exceptionnels. Il a été créé en 1970 et s'étend sur trois départements : la Lozère, le Gard et l'Ardeche.

www.cevennes-parcnational.fr

GEOSTES

Le 20/03/2013 le parc naturel régional des Monts d'Ardeche a été inscrit au Patrimoine Mondial de l'UNESCO. Avec l'aide de géologues locaux et d'universitaires, des « géostes », sites géologiques remarquables grâce à leur qualité esthétique, pédagogique et à leur rareté, sont identifiés. Véritables lieux de compréhension de l'histoire de la terre, leur découverte vous entraînera également à mieux comprendre l'histoire humaine et le terroir exceptionnellement varié sur lequel nous nous trouvons.

www.geopark-monts-ardeche.fr

PANORAMAS

En voiture Plus beaux points de vue accessibles en voiture

A pied

Plus beaux points de vue accessibles à pied

SITES D'INTERPRETATION

Oliviers, vignes, châtaignes, productions emblématiques des Cévennes d'Ardeche le temps d'une balade.

MAGASINS DE PRODUCTEURS

SITES TOURISTIQUES

Châtaine, fromage de chèvre ou olive, les thématiques sont variées pour en apprendre toujours plus sur vos produits préférés !

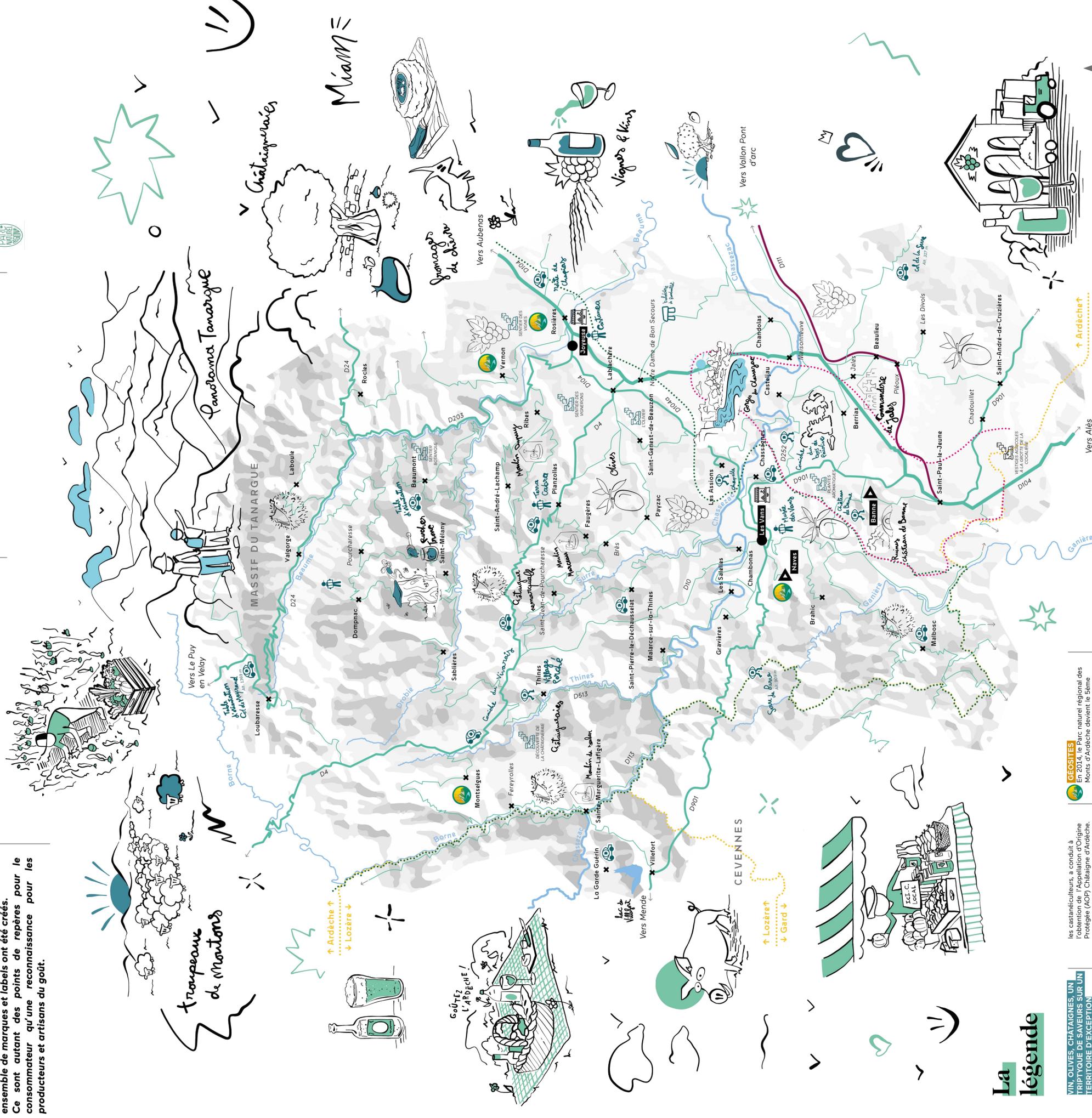
LIMITES DE DÉPARTEMENTS

VILLAGES DE CARACTÈRE

21 villages emblématiques d'Ardeche sont regroupés autour d'une charte de qualité et labellisés « Villages de caractère ».

VIA ARDECHE

Une voie verte aménagée sur plus de cinquante kilomètres pour pédaler en toute sécurité, de Saint-Paul-Le-Jeune à Uzer.



CÉVENNES D'ARDECHE

PATRIMOINE À DÉCOUVRIR

Pour une dégustation, en visite guidée ou en autonomie grâce à un livret de découverte ou encore au détour d'un sentier de randonnée, ne manquez pas ces lieux qui fleurissent sur le territoire ardéchois. Demandez conseil à l'office de tourisme.

OFFICE DE TOURISME

17 place Léopold Ollier, 07140 Les Vans

63 avenue François Boissel, 07260 Joyeuse

+33 4 75 37 24 48

contact@cevennes-ardeche.com



Le projet « mise en place d'un dispositif de recherche-action dédié à l'entrepreneuriat créatif-sportif en milieu rural » est cofinancé par l'Union Européenne. L'Europe s'engage dans le développement régional.