

2018

NUMÉRO 01

# LE GOÛT DU PAYS

SAVOIR-FAIRE, PRODUCTEURS ET HÉBERGEURS LOCAUX

**TERROIR PAYS DE SAINT-FÉLICIEN**

---





## INTRODUCTION

### « Le goût du pays »... une humanité partagée.

A vous, pèlerin du monde, en feuilletant ce guide, c'est le goût d'un pays qui s'offre à vos yeux, à tous vos sens, à votre âme.

Le pays de Saint-Félicien que vous y découvrirez est fait d'histoire qui s'inscrit dans le paysage et dans les mémoires, il est tissé à chaque instant par les rêves et les savoir-faire de ses habitants. Ce sont ces savoir-faire que vous pourrez explorer par les produits qui vous sont proposés. Qu'ils soient des biens ou des services ils sont dans le même panier. La charte qui les relie est exigence de qualité ; qu'elle soit sur l'origine des matières premières et le mode de leur transformation, qu'elle soit sur l'accueil qui vous est fait dans un gîte ou au restaurant.

L'association Terroir Pays de Saint-Félicien qui vous le propose agit pour la valorisation et la promotion des savoir-faire en les liant entre eux et avec le territoire qui les porte. Chacun de ces produits (biens ou services) a son goût particulier mais

ensemble, liés comme on lie-rait en une sauce commune, ils donnent le goût du pays. Au cœur de leur élaboration, ce sont des femmes et des hommes, qui vivent leur passion, leurs doutes et leurs utopies en les transformant en saveurs, en accueil, en échanges d'amitié.

Oui, on sait élaborer du fromage de chèvre ailleurs, encore que le « caillé doux de Saint-Félicien » soit unique; là-bas aussi, on sait enfourner du pain d'épeautre bio, faire du jus coopératif ou des fruits séchés.

Oui, on sait cultiver la truffole et apprivoiser l'abeille sur d'autres pentes. On connaît sous bien des latitudes la lenteur de l'escargot et le travail minutieux de la vigne en terrasses... Mais tout cela ensemble, c'est notre pays.

Et lorsque, sur une table d'auberge ou dans un gîte vous vous laisserez gagner par des arômes originaux ou le sommeil des étoiles, c'est le goût du pays qui, peut-être, irriguera vos rêves. L'association Terroir Pays de Saint-Félicien œuvre aux liens entre les acteurs du

territoire et les visiteurs qui participent, eux aussi, à la vie de ce pays. Et vous pouvez soutenir ou participer aussi à son action. Cette année est aussi celle du démarrage d'un projet "Pays Avenir" avec d'autres associations "pour un territoire agro-écologique, citoyen et solidaire" à l'horizon 2025. Ce livre est alors comme une porte ouverte sur demain.

Le pays de Saint-Félicien est l'un des territoires de la communauté d'agglomération ARCHE Agglo, qui enjambe le Rhône, que nous présente son vice-président Jacques Pradelle.

Et comme nous ne sommes pas enfermés dans nos frontières, nous avons sollicité notre géographe préféré, Gilles Fumey, qui vous parle de notre sacré terroir !

Ce guide deviendra alors un lien que vous emporterez, vous espérant ambassadeurs de ce pays, terreau d'humanité partagée.

Pour l'association Terroir Pays de Saint-Félicien,

**Jacques Deplace**

ARTISAN EN TERROIR CITOYEN



## PRÉFACE

### Un terroir, comme un lieu sacré

Notre idée française du terroir ne relève ni du chauvinisme, ni de l'orgueil. Elle tient d'un rapport étroit que nous entretenons avec la terre, car une très grande majorité des Français ont un lien fort avec la paysannerie, l'agriculture, les villages. Comme certains peuples du monde, notamment dans les zones montagneuses telles les Alpes, les Andes, l'Himalaya, le Caucase ou dans les vallées et les deltas où il faut travailler à dompter l'eau. Faut-il rappeler qu'aujourd'hui, dans le monde, tout ce que mangent les humains vient de la Terre comme planète, incluant les océans ? Et que nous sommes encore très loin de la possibilité de nous passer de la Terre pour nous nourrir ?

Du coup, notre « goût du pays » est donné par le travail des maraîchers, des producteurs de lait pour les fromages, qu'ils soient de chèvre (ah, le « caillé doux de Saint-Félicien » !), de brebis ou de vaches (ah, cette tomme en salade, accompagnée de truffoles, hommage

à l'ancien nom de la pomme de terre !). Par le travail des charcutiers et des bouchers, des producteurs de fruits, y compris pour le jus nectar-déchois. Par l'accueil des hôteliers ou des hébergeurs, par ceux qui cuisinent et restaurent. Notre goût du pays est tout entier dans le panier de biens et services, qui porte tout ce qu'une communauté locale offre à qui veut la connaître.

Dans la réalité, tout se lit dans les paysages qui ne sont pas des décors. Mais bien l'expression d'un rapport au sol, à la forêt, aux cultures, aux villages et leur architecture qui raconte ce lien intime avec les lieux par les pierres, le bois, les végétaux. Et dans le pays de Saint-Félicien, quels paysages ! Des hauts-plateaux vallonnés, riant l'été, rudes l'hiver, dont l'alternance des saisons fait désirer autant celle du soleil l'été que celle du repos l'hiver. Des hautes terres à deux pas d'une des vallées les plus fréquentées au monde ! Autant dire, un miracle. D'être à la fois proches et lointains. D'avoir gardé une identité au bord

d'un sillon où les eaux, les tubes et les câbles, les voies rapides charrient à grande vitesse ce dont on besoin les mastodontes des métropoles.

De fait, notre lien à la Terre n'en est que plus fort. Il vient des ancêtres dont on prend conscience qu'ils ont trimé pour domestiquer les pentes par les terrasses. Il vient des paysans qui ont tracé ces sillons et ces haies, des juristes qui les ont inscrits dans le droit foncier, des collectivités qui les ont protégés. Dans les crises environnementales actuelles, il témoigne à nos enfants qu'un futur est possible, qu'il est là dans le ciment collectif qui prépare l'avenir. C'est à ce titre, qu'il porte le lien sacré entre les humains, et celui des humains à la Terre nourricière.

### Gilles Fumey

- PROFESSEUR DE GÉOGRAPHIE CULTURELLE, SORBONNE UNIVERSITÉ LETTRES
- ISCC CNRS - UMS 3665 PÔLE ALIMENTATION, RISQUES ET SANTÉ
- CHRONIQUEUR LA VIE
- BLOG GÉOGRAPHIES EN MOUVEMENT SUR LIBERATION.FR
- FESTIVAL INTERNATIONAL DE GÉOGRAPHIE DE SAINT-DIÉ



# ADRIEN THÉ

## FRUITS FRAIS, JUS DE FRUITS

Depuis 1908, cinq générations de la famille Thé se succèdent sur la ferme des Lacs. J'ai repris le flambeau en 2013. La ferme est située sur la commune de Colom-bier-le-Vieux entre Doux et Daronne.

Soucieux de la préservation de l'environnement et d'une nourriture saine, j'ai fait le choix de convertir la ferme en agriculture biologique.

La ferme se divise en deux ateliers complémentaires :

- Un troupeau de vaches, pour produire des veaux de lait, qui sont vendus à un artisan boucher d'Annonay. Mes vaches sont nourries exclusivement

avec du foin et des céréales produites sur la ferme, leur fumier sert à enrichir mes sols pour produire des fruits de qualité ;

- un verger diversifié : cerisiers, pêchers, abricotiers, pommiers... pour produire des fruits de saison ainsi que des jus et nectars, qui sont élaborés à l'atelier Nectardéchois de Pailharès.

### OÙ TROUVER MES PRODUITS ?

Tous mes produits (veaux, fruits, jus de fruits) sont vendus à la ferme ou en circuits-courts dans la région, ce qui me semble très important pour créer du lien sur notre territoire, accueillir et rencontrer les consommateurs pour leur faire découvrir la ferme, mon métier ainsi que la région.



ADRIEN THÉ  
680, ROUTE DE VEYRAND «LES LACS»  
074 10 COLOMBIER-LE-VIEUX  
ADRIEN.THE@GMAIL.COM  
06 71 86 55 43



**DANIEL BOITARD, JACQUELINE ESCOURROU**  
**LES TRAVERSIERS**  
 07270 LE CRESTET  
 06 82 92 22 97  
 LAGITEEDUPAIN@GMAIL.COM

## LA GÎTÉE DU PAIN

**UN GITE,  
UN FOURNIL,  
UN FOUR À BOIS,  
DES PAINS  
ET BISCUITS BIOLOGIQUES...**

Daniel est boulanger en pains bio depuis 8 ans après avoir quitté l'enseignement. Jacqueline était bibliothécaire.

Égarés en région parisienne depuis 20 ans, nous faisons un grand saut au cœur de l'Ardèche en octobre 2017 pour créer un fournil associé à un gîte. Une ancienne grange est aménagée.

Deux bretons, des marseillais, des ardéchois et ardéchoises, une toulousaine, une clermontoise... nous n'étions pas de trop pour bâtir le four à bois, super mammouth de 40 tonnes environ ! Et le 1<sup>er</sup> juillet 2018, on allume le feu...

Pain complet, semi-complet, intégral, petit épeautre, pains spéciaux, brioches et biscuits, tous sont pétris avec des farines biologiques.

Nous voilà prêts à accueillir les « com-pagnons » et les « co-pains », tout ceux avec qui nous aimons partager le même pain.

### OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

- Au fournil les mardi, vendredi et dimanche de 17h à 20h
- Sur les marchés du Cheylard, Saint Agrève et Le Chambon-sur-Lignon
- À la Biocoop de Tournon-sur-Rhône
- Au cabas de Steph' à Lamastre



# L'HÔTE ANTIQUE

## BERGERS PAYSANS

L'Hôte Antique c'est, depuis 2013, une ferme avec des brebis et des cochons.

En 2011, l'envie de travailler à mon compte est tenace depuis de nombreuses années et l'occasion se présente de louer une vingtaine d'hectares en Nord Ardèche. Je décide de monter un troupeau de brebis laitières et de transformer en fromage le lait produit. C'est une production qui n'est pas traditionnelle en Ardèche mais qui est quand même méditerranéenne.

En ce qui concerne la production de cochons, il y a une vraie tradition car dans chaque ferme on « faisait » le cochon et les recettes locales sont nombreuses.

Production de lait de brebis (une centaine de laitières) et production de porcs en plein air (engraissement d'une soixantaine de cochons par an), le tout certifié en agriculture biologique. Tout le lait est transformé sur place et les carcasses de porcs sont travaillées au sein d'un atelier collectif situé à Quintenas. Nous travaillons sur 35 ha environ de prairies, landes, sous bois et surfaces cultivées. Ancrés dans le paysage agricole et social local, nous nous efforçons de respecter tous les aspects qualitatifs en jeux dans notre activité.

Le GOÛT avant tout ! J'attache une importance considérable au résultat final qui est ce que nos clients attendent le plus : du plaisir en mangeant nos produits. C'est notre marque de fabrique: des saveurs inoubliables ! Nos recettes fromagères et charcutières sont inspirées de recettes traditionnelles liés à notre terroir: fromage typé picodon, caillé doux, caillettes aux herbes, saucisson sec, poitrine roulée... Pour chaque produit nous essayons de nous rapprocher sys-

tématiquement de l'excellence en terme de qualité gustative. Notre persévérance en ce sens est sans cesse plébiscitée par nos clients particuliers et professionnels qui vantent la qualité de nos produits très régulièrement.

### OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

La plupart de nos ventes sont réalisées en direct sur 2 marchés hebdomadaires, vous nous retrouverez chaque vendredi matin au marché de Saint-Félicien et chaque samedi au marché d'Annonay complétées par des ventes à des restaurateurs, magasins bio, épicerie, ...



**TERSAS**  
**07290 PRÉAUX**  
**06 09 08 48 00**  
**ANTOINE.KLEIN1@GMAIL.COM**



# LA CLAIE ARDÉCHOISE

## ENTREPRISE DE TRANSFORMATION DE FRUITS SÉCHÉS LOCAUX ET BIO

La Claie Ardéchoise est née en 2015. C'est l'aboutissement d'un questionnement qui remonte à plus de 10 ans. Après des études d'informatique et une volonté de revenir au «pays», j'ai travaillé dans l'alimentaire et le développement local. Alors que la journée je partageais la difficulté des producteurs locaux de valoriser leurs fruits (dont les abricots), le soir je faisais du VTT et me restaurais en mangeant des abricots séchés provenant de Turquie... Alors pourquoi ne pas valoriser les fruits locaux en les transformant en fruits séchés ?

La démarche de la Claie Ardéchoise :  
100 % local. Les fruits proviennent exclusivement de producteurs bio d'Ardèche et de Drôme.  
100 % bio : les fruits sont en bio.

100 % fruit : ni sucre ni conservateur ne sont rajoutés aux fruits séchés. Le principe : Après lavage et découpe des fruits, les morceaux de fruits sont posés sur les claies (grilles) qui sont mises dans le séchoir ou de l'air chaud est ventilé à basse température.

Les fruits : fraise, cerise, abricot, pêche, prune, poire, pomme, kiwi, physalis... d'autres à venir.

Les fruits séchés sont proposés seuls mais surtout dans des mélanges originaux : mélange découverte, sportif ou plus gourmand. Ils sont à consommer, au petit-déjeuner, à l'apéro, en encas, toute la journée en plaisir, en gastronomie...

### OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

- Magasins de terroir locaux
- Magasins régionaux bio et foires bio
- À l'esprit campeur à Saint-Félicien
- Au chiffonnier à Saint-Félicien
- Au Cœur de la meule à Saint-Félicien

« J'aime dire que les fruits séchés sont un concentré de terroir que l'on peut amener partout avec nous ! »

**LA CLAIE ARDÉCHOISE**  
**DAMIEN GOUY**  
 45 RUE DE L'ARDÉCHOISE  
 07410 SAINT-FÉLICIEN  
 06 85 55 49 60  
 CONTACT@LACLAIEARDECHOISE.COM  
 WWW.LACLAIEARDECHOISE.COM





## LES PRODUCTEURS

# FERME DE REAT

Nous sommes la troisième génération qui travaille sur cette ferme. Installés en 1987 à la suite d'une reprise familiale, nous avons un troupeau de 15 à 17 vaches laitières ainsi que 40 hectares qui sont mis en valeur avec principalement des prairies, environ 34 hectares, et 4 hectares de céréales, pour l'alimentation des vaches, et 2 hectares de cerisiers.

Les vaches sont nourries principalement au pâturage ou fourrage, que nous avons récolté. Nous produisons du lait dont une partie est transformée directement à la ferme. L'exploitation a pris un virage important en 1999 avec la construction de l'atelier de transformation laitière qui nous permet d'élaborer nos produits dans de bonnes conditions.

Nous produisons du lait, du beurre, de la faisselle, de la tomme en salade, du fromage blanc battu et du fromage sec. Notre production est valorisée principalement en vente directe.

## DE L'HERBE AU FROMAGE

### OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

- Magasin de producteurs La Grange à Saint-Péray
- Marché de producteurs à Saint-Félicien (dimanche matin)
- Tournée sur les communes de Saint-Jeure-d'Ay et Étables
- le jeudi matin à Saint-Félicien
- Épiceries, boucheries et restaurants locaux.

Tous les lundis de juillet et août nous organisons des visites à la ferme avec l'Office de Tourisme Ardèche Hermitage, et éventuellement sur rendez-vous.



FERME DE REAT  
074 10 SAINT-VICTOR  
04 75 06 09 55  
06 74 10 22 59  
FERMEDEREAT@ORANGE.FR



# GAEC DES FACÉTIES

## ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ



Si vous empruntez la route qui mène de Saint-Félicien à Nozières, vous les rencontrerez peut-être au détour d'un virage... Blanches, chamoisées ou bigarrées, elles crapahutent sur les sentiers, grignotent ou dévorent un peu tout ce qu'elles trouvent, et s'imaginent aussi parfois que l'herbe est plus verte chez les voisins...

Mais qui donc ? Les facétieuses petites biquettes de Morgane et François !

Si la ferme de Brouty, comme la plupart des fermes ardéchoises, a toujours compté quelques

chèvres, c'est en 1990 que tout a commencé ! François et ses 60 chevrettes ont pris possession des lieux et quelques mois plus tard, les premières mises-bas eurent lieu et c'est ainsi que débuta la production de lait.

Petit-à-petit le troupeau s'est agrandi... et le chevrier a trouvé une chevrère !

En 2006, puisqu'il y avait fort à faire, j'ai chaussé mes bottes pour aller prêter main forte à François.

En 2016, nous sommes passés en production de lait Picodon AOP, garantissant entre autres une ali-

mentation variée, sans OGM, des céréales produites en Drôme-Ardèche... sans oublier un ancrage fort à notre terroir.

Chaque jour nous veillons à travailler dans le respect des cycles naturels, de notre environnement et des animaux. C'est dans cette démarche qu'une idée a commencé à germer... pourquoi ne pas valoriser la viande caprine ? Après tout, autrefois, tout le monde faisait des saucisses de chèvre... et le chevreau était considéré comme un mets de choix pour les fêtes de Pâques !

Entre recettes traditionnelles ardéchoises, et saveurs venues d'ailleurs, nous proposons à présent terrines, saucisses sèches et plats cuisinés, mais aussi de la viande de chèvre ou de chevreau fraîches, des godiveaux et merguez... bref, de quoi vous surprendre et ravir vos papilles !

### OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

- Foires, marchés nocturnes, marchés de Noël
- Le cabas de Steph' à Lamastre
- Distriform' à Tournon-sur-rhône
- Au cœur de la Meule à saint-Félicien

**GAEC DES FACÉTIES**  
1695 ROUTE DE NOZIÈRES, BROUTY  
074 10 SAINT-FÉLICIEN  
FACEBOOK : @GAECDESFACTIES  
MORGANEGAGNAGE@ORANGE.FR  
09 67 01 99 97  
06 44 36 69 01





# L'ABEILLE ET LA BLETTE



## MARAÎCHAGE BIOLOGIQUE

C'est au cœur de l'Ardèche Verte, sur la commune de Saint-Félicien, que la ferme de l'Abeille et la Blette a pris racines au début de l'année 2018. Sur le haut de la Serre du Grand Courin, à son rythme, elle s'épanouit. Tout au long des saisons, nous y cultivons une grande diversité de légumes, sans produits chimiques de synthèse, en respectant les équilibres naturels. L'ensemble de nos légumes est certifié AB et nous avons également obtenu la mention Nature & Progrès.

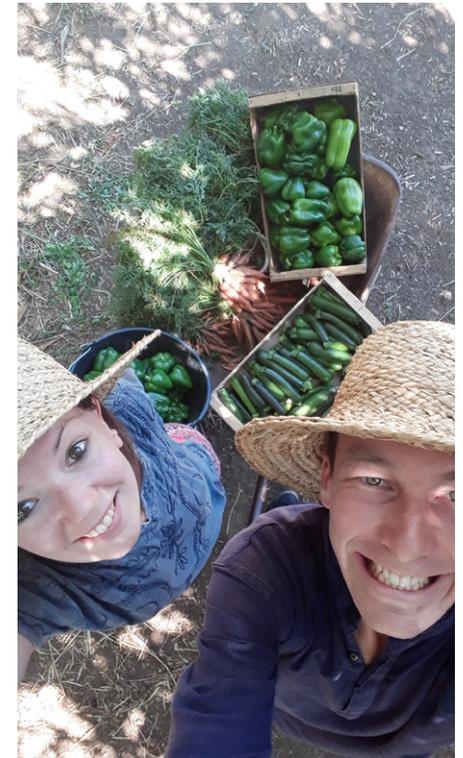
Pourquoi la Blette ? Parce que c'est un légume, méconnu de certains, que nous adorons ! Si les légumes sont le cœur de notre projet, nous travaillons également un petit verger d'abricotiers et menons sa conversion vers l'agriculture biologique.

Et l'Abeille dans tout ça ? Les abeilles sont pour nous le symbole des fragiles équilibres naturels que nous devons préserver. Elles sont essentielles à notre activité de maraîchage, plus généralement à l'environnement et il nous semble juste de leur reconnaître ce mérite ! A ce jour, nous avons installé deux ruches, tout près de nos jardins afin de favoriser la bonne pollinisation de nos cultures. Dans le temps, nous imaginons agrandir le rucher et perpétuer un héritage familial en récoltant du miel.

L'Abeille et la Blette est née de l'envie de donner du sens à nos vies professionnelle et personnelle. C'est pour nous la ferme des possibles, un projet que nous réfléchissons comme un tout. L'environnement, le territoire et son terroir, le bien-être social ou encore la bonne humeur en sont des composantes à parts entières!

### OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Retrouvez-nous et nos légumes, le mercredi matin, au marché d'Annonay et le dimanche matin, au marché de producteurs de Saint-Félicien. Si vous souhaitez discuter avec nous ou découvrir la ferme, n'hésitez pas à nous contacter. Pour plus d'informations, consultez sans modération notre site internet. Nous essayons le plus régulièrement possible de raconter cette belle aventure !



MARINE MAZEL & FRANÇOIS CHAUVIN  
L'ABEILLE ET LA BLETTE  
IMPASSE DU GRAND COURIN  
07410 SAINT-FÉLICIEN  
07 86 10 70 90  
06 98 37 92 29  
WWW.LABELLEETLABLETTE.FR

# FERME DE L'AMÉLIE

## TRADITION PAYSANNE EN ARDÈCHE VERTE

Au village de Préaux, affaire de famille depuis 1880, la Ferme de l'Amélie est une ferme traditionnelle de polyculture-élevage du Haut-Vivarais. Aujourd'hui, c'est Aurélien, l'arrière-petit-fils d'Amélie, et sa femme Karine, qui perpétuent cette tradition paysanne.

«Comme autrefois, notre ferme est très diversifiée. Nous élevons des chèvres, des vaches et des cochons. Sur ces terres pauvres et très sèches, les troupeaux se complètent et permettent de ne gaspiller aucune ressource.

Avec une soixantaine d'hectares, nous récoltons des fourrages et une grande partie des céréales dont nous avons besoin pour nourrir nos animaux. Et surtout, dès que le temps le permet, les troupeaux trouvent leur alimentation au pâturage.

Le menu varie selon la saison et les parcelles pour le plus grand plaisir des biquettes qui adorent la variété: herbe, luzerne, fétuque, serpolet,

sauges, broussailles, arbrisseaux, glands, châtaignes... Nous complétons leur ration avec des grains de maïs, et du soja. Tout ce qu'il est nécessaire d'acheter est garanti de provenance Rhône-Alpes et sans OGM.

Bien nourries, les chèvres nous donnent un lait de qualité avec lequel nous fabriquons les fromages traditionnels, Caillé Doux de Saint-Félicien® et Picodon AOP les mêmes que tant de générations ont fabriqué avant nous, ainsi que des spécialités de la ferme (Pyramide cendrée, Tonnelier, faisselles, bouchons apéritifs...).

Nos vaches pâturent l'herbe des parcelles trop éloignées pour les chèvres. Parce que nous aimons la diversité, Villardes de Lans, Vosgiennes, Montbéliardes, Tarines, Limousines, Abondance, Blonde l'Aquitaine nourrissent de leur lait les veaux transformés et vendus en direct.

Et enfin, les cochons se régaler du petit-lait, issu de la fabrication fromagère, que nous complétons avec du son, des céréales et des légumes. Cette alimentation traditionnelle suivie d'une transformation artisanale aux recettes paysannes sans conservateur, sans colorant garantissent les saveurs authentiques de nos produits : saucissons, charcuteries sèches, pâté de campagne, caillettes, griottons, pâté de tête, ...

La ferme est ouverte, vous pouvez venir découvrir l'élevage et vous régaler des produits. »

**Karine et Aurélien**



## LES PRODUCTEURS



### OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

- À la ferme (9h30-12h - 17h-19h)
- Au magasin de producteurs de Peaugres
- Quelques autres bonnes adresses...



FERME DE L'AMÉLIE  
KARINE ET AURÉLIEN MOURIER  
GAEC DE MARCELAS  
07290 PRÉAUX  
04 75 33 09 44 - 06 87 30 16 43  
AUREKAR@GMAIL.COM





## LES PRODUCTEURS

Récemment installés dans le nord de l'Ardèche, sur un domaine de 9 hectares situé à 850 m d'altitude, nous avons à coeur de développer sur ce site une exploitation de petits fruits et d'apiculture sédentaire.

Soucieux de notre environnement, notre mode de production s'est tout naturellement porté vers l'agriculture biologique et plus particulièrement vers l'agroécologie et la permaculture.

Le miel que nous produisons a l'appellation « miel de montagne ». Il reflète la biodiversité du paysage d'Ardèche qui nous entoure.

Venez découvrir un site dans lequel nous travaillons sur le modèle de la permaculture et de l'agroécologie. Nous essayons de développer ici un système global avec plantation de fruitiers, de petits fruits, rénovation de châtaigneraie, pour que les abeilles que nous abritons puissent avoir toute l'année en quantité suffisantes, des fleurs, du pollen, et du nectar !

# LES RUCHERS DE BAUD

## MIEL DE PAYSAGE

### OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Nos produits sont disponibles en vente directe sur le site, chaque premier samedi du mois à l'atelier Nectardéchois (Pailharès) ainsi que dans les foires et salons de la région.



ELODIE & LOUIS GRANGÉ  
LES RUCHERS DE BAUD  
074 10 PAILHARÈS  
04 75 09 07 74



# ESCARGOTS DE SAINT-FÉLICIEN

## ÉLOGE DE LA LENTEUR

L'escargot consommé en France, fleuron de la gastronomie française, est très majoritairement préparé par l'industrie agroalimentaire, qui ne prend guère le temps et la mesure de bien le cuisiner et dans 95% des cas, il provient de l'étranger.

La ferme aux escargots de Saint-Félicien a été créée, afin de favoriser une activité économique locale et différente de ce qui existait sur le territoire et de proposer des escargots d'exception.

Les escargots de Saint-Félicien naissent à la ferme et grandissent durant les beaux jours, à la vitesse de l'escargot, de mai à octobre en plein air dans des parcs, où la nourriture végétale fraîche abonde. Aucun traitement (naturel ou de synthèse)

n'est utilisé pour élever ces escargots. La ferme répond aux cahiers des charges de l'agriculture biologique et est en cours de conversion.

Une fois adulte, ils sont ramassés et cuisinés à la main à la ferme avec le plus grand soin. Les ingrédients utilisés dans les recettes, sont soit cultivés sur la ferme, soit proviennent de fermes de la région privilégiant la proximité, le fermier et la qualité gustative.

Il est possible de visiter la ferme durant l'été.

### OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

- Vente à la ferme sur rendez-vous
- Marché de Saint-Félicien l'été et fêtes de fin d'année
- Magasins de producteurs : Tournon-sur-Rhône, Valence, Vernoux



**MIKE VERGNES**  
 345 ROUTE DU BESSET  
 07410 SAINT-FÉLICIEN  
 WWW.ESCARGOTO7.COM  
 ESCARGOTO7@LIVE.FR  
 06 52 37 87 27



## LES SERRES DE BARGAY

Située dans la vallée du Doux, sur la commune de Colombier-le-Vieux se trouve la ferme « Les Serres de Bargay ».

Il y a maintenant 20 ans, mon père Laurent, s'installe pour faire du maraîchage. Suite à une évolution de la commercialisation de ses produits, il se tourne naturellement vers l'agriculture biologique.

Aujourd'hui, moi Clarisse, je viens partager cette passion qui lui tient tant à cœur. Je deviens maraîchère en janvier 2018. Ayant grandi à Colombier-le-Vieux, faire ma vie ici est un vrai choix. Entre la Daronne et le Doux, les paysages splendides ainsi que les ressources que notre sol nous apporte, c'est un bonheur au quotidien.

Nous produisons des légumes et petits fruits biologiques. Nous transformons également nos légumes en conserves, nos petits fruits en confiture...

### MARAÎCHAGE FAMILIAL

#### OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Vous pouvez nous retrouver le dimanche matin au marché de producteur, à Saint-Félicien, ainsi que le mardi matin à Lamastre. Nous faisons également des paniers de légumes hebdomadaires à Colombier-le-Vieux. Suite à mon installation, nous livrons depuis peu nos produits au magasin de producteurs La Ferme de Tartavel à Davézieux.

LES SERRES DE BARGAY  
06 64 03 16 29  
895 ROUTE DE CHOISINE  
074 10 COLOMBIER-LE-VIEUX  
LESSERRESDEBARGAY@GMAIL.COM





# MORLANCHE



## DE LA VIGNE AU VIN

Tout commence à partir de la petite parcelle de vieilles vignes que le grand-père de Brice avait conservée au dessus de la maison après sa retraite, et que nous avons toujours entretenue et vendangée en famille.

En 2016, les raisins issus de cette parcelle, pour la première fois depuis 40 ans ne sont pas vendus et restent à la maison : ce sera notre toute première cuvée (300 bouteilles), dans les anciennes caves voutées qui reprennent du service !

Un an plus tôt, en 2015, Brice décide d'arrêter la sociologie et entre en formation pour obtenir un BPREA (Brevet Professionnel de Responsable d'Exploitation Agricole); Lisa quitte la vie associative. Lyon c'est fini, nous allons vivre à Arlebosc, pour cultiver de la vigne et faire du vin, à Morlanche, dans la maison et sur les terres des grands parents de Brice, là où eux mêmes (et leurs aïeux avant eux) en faisaient, il y a donc quelques décennies. Ce projet naît d'une envie

partagée de préserver et faire vivre ce patrimoine local et familial.

En 2017, un voisin nous propose de cultiver ses vignes. Tout en poursuivant une double activité, cela nous permet d'avoir une surface avoisinant 1 hectare et de produire 1000 bouteilles pour ce 2ème millésime.

Nous produisons actuellement du vin rouge, à partir de vieilles vignes de Gamay, cépage historique de la Vallée du Doux, qui en comptait au début du siècle une centaine d'hectares.

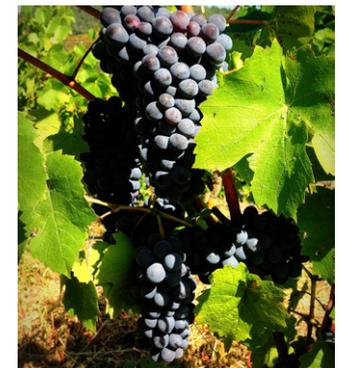
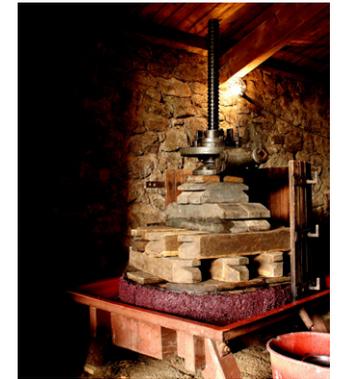
En 2018, nous plantons un hectare sur une ancienne parcelle de vignes ; ce sera du blanc avec du Viognier, de la Marsanne et de la Roussanne, et du Gamay bien sûr, en bouteilles en 2021!

L'entretien de nos vignes s'effectue à la main, à la pioche et au motoculteur et se veut respectueux des sols, de la biodiversité et des cycles de la vigne. Les rendements sont limités et les vendanges sont manuelles. Les vins sont élaborés le plus naturellement possible, ils ne sont ni levurés ni collés ni filtrés.

Bien que respectant son cahier des charges, nous n'avons pas de certification Biologique à ce jour, au regard du volume que nous produisons, mais cela est envisagé.

### OÙ TROUVER NOTRE VIN ?

- Carafons, à Annonay
- Des Terrasses du Rhône au sommelier à Tain l'Hermitage
- Le Piège à Bouchons, à La-Roche-de-Glun
- Le Bruit des Bouchons, à Salaise-sur-Sanne
- Le Vercoquin, à Lyon



**BRICE BANCHET ET LISA LAVAGNE**  
**MORLANCHE, 07410 ARLEBOSC**  
**06 84 64 05 31**  
**MORLANCHE@GMAIL.COM**  
**FACEBOOK : @MORLANCHE**



# NECTARDÉCHOIS

**COOPÉRATIVE  
DE FABRICATION  
DE JUS DE FRUITS**

L'atelier a été créé en 1998 par une initiative communale pour transformer à façon les fruits des producteurs et des particuliers.

Depuis 2011 l'activité s'est développée avec la fabrication en nom propre de jus et de nectars. L'atelier est adapté pour transformer des lots dès 100 kg de fruits. La production annuelle est de 300 000 litres. Au fil des saisons de quatre à 12 personnes y travaillent .

### OUÛ TROUVER NOS PRODUITS ?

La production est vendue aux particuliers sur notre site tous les premiers samedis du mois de 9h30 à 13h et dans les bars, hôtels, restaurants et petits magasins des alentours.



**NECTARDÉCHOIS  
LE CALVAIRE  
290 CHEMINS DE BAUD  
074 10 PAILHARÈS  
04 75 06 12 18**





FLORIAN VINCENT ET COLINE DONON  
 074 10 SAINT-VICTOR  
 04 75 06 69 30  
 CONTACT@LONGUE-VIE.FR  
 FACEBOOK : @AUBERGE.LONGUEVIE

La brasserie est installée dans le corps de la ferme de Corsas, à Saint-Victor, depuis janvier 2018. Formé par l'expérience et un DU opérateur de brasserie, Florian inscrit notre production dans une démarche artisanale et créative. Il recherche le goût et la justesse du produit fini. Nos recettes sont inspirées du terroir qui nous entoure et d'une tradition brassicole parfois oubliée, parfois décriée.

Nous brassons dans des tanks à lait de réforme des brassins d'environ 800 litres et utilisons très peu de machines automatiques dans l'ensemble de notre processus de fabrication. Nos matières premières proviennent le plus possible de chez Malteur Echo, la malterie coopérative ardéchoise. Nous avons obtenu la certification « bio » par Ecocert pour toute notre gamme.

Nous avons sur place une auberge proposant un petit gîte et 4 chambres d'hôtes. Cela permet des séjours gourmands et reposants. Nous ouvrons aussi le lieu aux personnes de passage souhaitant déguster une bière (ou autre breuvage local avec ou sans alcool) et profiter de la sérénité des lieux (horaires d'ouverture régulière variant en fonction des saisons et sur réservation pour les groupes).

## AUBERGE DE LONGUE VIE

### BIÈRE ET PAIX EN ARDÈCHE VERTE

#### OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Vous pouvez trouver nos bières sur place (horaires d'ouverture disponibles sur notre site). Ailleurs, nous privilégions un réseau de distributeurs qui prend soin de connaître et choisir les produits et travaillent dans le respect des artisans producteurs. Ainsi, vous nous trouverez dans certains commerces, cafés et restaurants principalement dans un périmètre de 25 km et dans certaines moyennes et grandes surfaces bio de Tournon et Annonay.



CATHERINE ET ANDRÉ ROBIN  
 265 CHEMIN DE DREVET, 07410 BOZAS  
 WWW.COUETTE-ET-TARTINE.FR  
 DREVET@DBMAIL.COM  
 04 75 07 15 28 - 07 50 07 50 40  
 GPS : LATITUDE : 45.0480737 / NORD 45° 24' 53.065"  
 LONGITUDE : 4.657990 100000006 /  
 EST 4° 39' 28.764"

# COUETTE ET TARTINE

## MAISON D'HÔTES

Nous vous accueillons toute l'année dans la commune de Bozas, près de Saint-Félicien, en Ardèche Verte. Dans une nature préservée, à deux pas des Parcs naturels des Monts d'Ardèche et du Pilat, nous vous ouvrons les portes de notre hameau de pierres du XVIII<sup>e</sup> siècle.

Envie d'indépendance ? Choisissez un des trois charmants gîtes du hameau. Chaque gîte dispose d'une cuisine équipée et d'un coin repas, vous permettant ainsi de vivre vos vacances à votre rythme en toute autonomie.

Envie d'échanges ? Nous vous accueillons dans nos quatre grandes chambres d'hôtes. Chaque chambre possède son propre accès privé, ce qui offre une grande liberté et un contact direct avec la nature. Elles

sont toutes équipées de magnifiques salles de bain. Le petit déjeuner vous sera servi dans la salle voûtée de la maison ou sur la terrasse face aux montagnes du Vercors.

Envie de se regrouper ? Deux grandes salles avec terrasse sont aménagées pour accueillir groupes, familles ou stages. Possibilité de louer l'ensemble du hameau pour réunions de famille ou amis.

Vous pourrez également découvrir sur place l'atelier de céramique... et nos amis les ânes.



# FERME DE SAINT-GRIS

## GÎTE ET CHAMBRES D'HÔTES

Marie-Claude et Patrick, paysans ardéchois depuis des générations.

Nous sommes passionnés et acteurs de la mise en valeur de notre terroir et de ses ressources. Nous aimons la simplicité et les rencontres.

C'est avec grand plaisir, que nous vous ferons découvrir la beauté des paysages, des bâtisses en pierre, de l'artisanat et des produits locaux.

Vous souhaitez vous retrouver en famille, entre amis, au cœur de l'Ardèche Verte, soyez les bienvenus à:

- «La grange des novis», éco-gîte de charme 4 épis, labellisé tourisme et handicap, 12 personnes.
- «La maison vieille», gîte 7 personnes.



MARIE-CLAUDE ET PATRICK ROUSSET  
FERME DE SAINT GRIS  
1545 ROUTE DE SAINT GRIS  
07410 COLOMBIER LE VIEUX  
04 75 06 76 04 / 06 77 34 78 95  
LAMAISONVIEILLECLV@LAPOSTE.NET  
WWW.GITE-LAMAISONVIEILLE.COM  
GPS : N = 45.045 1765 E = 4. 6769191



## LE GITE DE FOUARD



### GÎTE ET CHAMBRES D'HÔTES



Dans une ancienne ferme du XVII<sup>e</sup> siècle, en pleine nature, Isabelle et Jean-Luc ont créé leur lieu de vie qu'ils vous invitent à partager et à aimer.

Isabelle et Jean-Luc Thomas vous accueillent pour le plaisir de partager les qualités de leur environnement, ses valeurs authentiques et vous feront découvrir « le goût du pays » à travers les découvertes insolites, les bons produits de terroir et ses savoirs faire locaux, le patrimoine culturel et linguistique : l'occitan.

Lo Jaç de Foart (le gîte de Fouard) vous accueille en chambre d'hôte à la Pranièira (la sieste), en gîte à l'Ostau (la maison) ou encore à l'Estancòt (le cabanon). Lo Jaç de Foart, isolé en lisière de forêt, est le lieu idéal pour se ressourcer en famille, entre amis dans un environnement préservé.

La piscine, tout aussi insolite au cœur de la forêt est l'espace commun à partager entre assoiffés de fraîcheur quand le soleil estival impose le farniente !

Lo Jaç de Foart, un lieu calme et reposant en harmonie avec la nature qui invite les esprits épris de liberté à s'évader.

Alors... Au plaisir de vous accueillir au Jaç de Foart.

Josca mai (À bientôt) !

Isa et Jean-Luc



**LE GITE DE FOUARD**  
2185 ROUTE DE L'HUBAC, 07410 BOZAS  
FOUARD@ORANGE.FR  
WWW.GITE-ARDECHE-VERTE.COM  
GPS : N = 45.06099 E = 004.63186  
04 75 06 03 16  
06 80 60 71 89  
06 42 22 07 05



# AU CREUX DU BLANZON

## GÎTE

Ardéchois depuis 9 années, nous avons restauré un ancien corps de ferme et ouvert un gîte 4 épis Gîtes de France.

Nous aimons ce coin de nature si bien protégé, et tellement authentique, nous apprécions tout particulièrement l'accueil chaleureux et sincère que réserve les gens, d'ici.

Venez partager, randonnées pédestres ou cyclistes, retrouvailles familiales ou entre amis... venez découvrir les vignobles, et les produits locaux de qualité aux saveurs, quelquefois, oubliées que nous aurons plaisir à vous faire découvrir...



GÎTE AU CREUX DU BLANZON  
CHRISTIANE BUSSO  
HERVÉ PASSARATTO  
7700 ROUTE DE LAMASTRE  
074 10 SAINT VICTOR  
04.75.06.01.83  
06.87.75.11.30  
GPS : N: 45.0758469  
E : 4.669672249999922222  
STLEBLANZON07@YAHOO.COM  
WWW.LECREUXDUBLANZON.COM



# L'AUBERGE DE SAINT-FÉLICIEN



AUBERGE DE SAINT-FÉLICIEN  
 NICOLAS FLÉCHIER  
 5 PLACE DE CHANTAROUX, 07410 SAINT-FÉLICIEN  
 09 52 58 69 91  
 AUBERGE.DE.SAINT.FELICIEN@GMAIL.COM

La rencontre autour d'un repas, d'un verre, est un moment de partage, de convivialité, d'échange. L'Auberge de Saint-Félicien propose une cuisine familiale inspirée des quatre coins du monde.

Nous nous sommes installés sur la commune en 2017, avec pour ambition de rencontrer les acteurs locaux des productions agricoles et artisanales.

Nous prenons plaisir à magnifier les produits du terroir, à faire découvrir aux touristes des spécialités ardéchoise et des savoirs faire du pays. S'inscrire dans une économie locale et circulaire nous semble également participer à l'image que nous souhaitons pour notre établissement.

Nous vous accueillons du mardi au dimanche midi et soir



# SOMMAIRE ET LOCALISATION



## LES PRODUCTEURS

|                        |    |    |
|------------------------|----|----|
| ADRIEN THÉ             | 4  | 10 |
| L'AGÏTÉE DU PAIN       | 6  | 8  |
| L'HÔTE ANTIQUE         | 8  | 14 |
| LA CLAIE ARDÉCHOISE    | 10 | 19 |
| FERME DE RÉAT          | 12 | 5  |
| GAEC DES FACÏTIES      | 14 | 12 |
| L'ABEILLE ET LA BLETTE | 16 | 9  |
| FERME DE L'AMÉLIE      | 18 | 10 |
| LES RUCHERS DE BAUD    | 20 | 13 |
| ESCARGOTS DE S.-F.     | 22 | 7  |
| LES SERRES DE BARGAY   | 24 | 18 |
| MORLANCHE              | 26 | 6  |
| NECTARDÉCHOIS          | 28 | 17 |
| AUBERGE LONGUE VIE     | 30 | 16 |



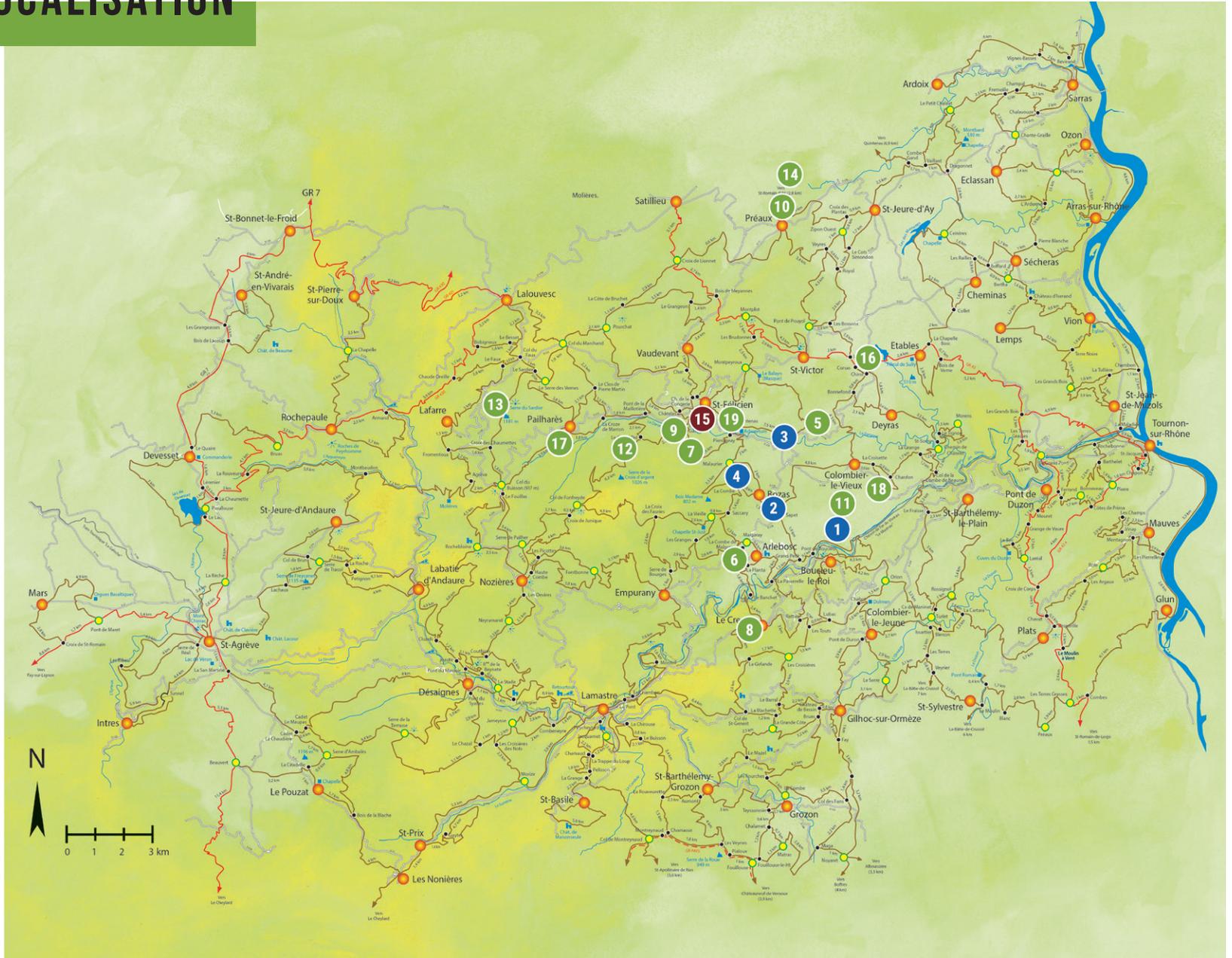
## LES HÉBERGEURS

|                     |    |   |
|---------------------|----|---|
| COUETTE ET TARTINE  | 32 | 2 |
| GITE DE FOUARD      | 34 | 4 |
| FERME DE SAINT-GRIS | 36 | 1 |
| AU CREUX DU BLANZON | 38 | 3 |



## LES RESTAURATEURS

|                           |    |    |
|---------------------------|----|----|
| AUBERGE DE SAINT-FÉLICIEN | 40 | 15 |
|---------------------------|----|----|



Le pays de Saint-Félicien a des ressources. Ses habitants ont des compétences s'exprimant dans des entreprises ou des associations. Ce pays a un avenir qui ne dépend pas que de nous mais pour lequel nous pouvons œuvrer. L'une des pistes de développement passe par la constitution d'un panier de biens et services spécifique.

Ce « panier » est formé par l'ensemble des produits et des savoir-faire sur le territoire. Chacun d'entre ces produits ou ces savoir-faire peut, certes, être promu et valorisé, seul. Notre association pense plus utile et porteur d'avenir de faire ensemble dans une valorisation-promotion croisée des produits et du territoire.

La notion de « panier » illustre notre spécificité qui pouvait difficilement s'affirmer par la juxtaposition des produits, séparément mais peut mieux le faire dans un ensemble visible pour les habitants comme pour les

hôtes de passage qu'on appelle touristes ou visiteurs.

C'est un facteur de confiance dans ce que nous sommes et un facteur d'attractivité pour notre territoire, capable de mieux accueillir les porteurs de projet. Afin de rendre visible ce panier de biens et services spécifique de notre pays, il nous paraît intéressant de le caractériser par une charte de qualité concernant l'ensemble des éléments qui le composent.

### 1. Charte de qualité « Pays Saint-Félicien »

Elle concerne l'ensemble des acteurs locaux qui mettent en œuvre directement leurs savoir-faire sur le territoire.

Elle peut faire l'objet d'un marquage particulier sur les produits ou les lieux de production, en complémentarité avec d'autres marques de qualité ou de réseau avec la limite évidente d'éviter de multiplier les marquages qui

perturbent la visibilité des produits (biens ou services). Elle fait référence à :

- l'utilisation ou la transformation des ressources locales
- la qualité des produits pour les consommateurs
- la transparence sur les processus de production de biens et de services
- l'insertion dans le tissu social local
- la capacité de l'accueil et à la convivialité
- l'aménagement paysager de l'entreprise (abords notamment)
- l'harmonisation du travail et de sa valeur par un prix juste
- la durabilité de l'activité par la valorisation des sous-produits et le recyclage des déchets ; l'utilisation de matériaux recyclables.

Elle peut se décliner plus précisément pour chaque secteur d'activité concerné : agriculture, alimentation, artisanat, secteur associatif, hébergement, restauration.

### 2. Quel objectif pour quelle valeur ajoutée ?

Promouvoir et valoriser le mieux possible les savoir-faire présents sur le pays de Saint-Félicien par une marque de reconnaissance de qualité territoriale. Cette marque permet le repérage par les habitants et les touristes d'une qualité globale du territoire, favorisant la priorité donnée à ses produits notamment en lien avec l'image du territoire. Lorsque nous vendons un produit ou un service « consommateurs », nous vendons aussi le territoire. Nos produits sont en quelque sorte des concentrés de territoire. Pour atteindre cet objectif, il est nécessaire que chaque acteur volontaire de la marque « qualité » (engagement par signature de charte) se sente ambassadeur du pays et de l'ensemble de ses produits (biens et services). Un logo commun assure la visibilité du réseau pour les habitants et les touristes.

### 3. Certification et évaluation

Elle sera faite sous forme de signature d'une charte « qualité félicienne » par les acteurs eux-mêmes vérifiant entre eux la nécessaire qualité de chacun pour une qualité de tous.

La question du niveau d'exigence

se pose pour en déterminer le compromis nécessaire au démarrage en vue d'une progression constante. Un haut niveau d'exigence de qualité est souvent la condition d'une meilleure valorisation économique des activités (entreprises ou associations) et du territoire.

Des visites régulières mutuelles permettent à la fois de développer la confiance entre les membres et le respect des engagements liés à la charte.

### 4. Engagement et forme d'organisation

Chaque signataire de la charte s'engage à participer aux réunions de travail et aux opérations de promotion du panier de biens et services du pays de Saint-Félicien.

Dans un premier temps, l'association « Terroir pays de Saint-Félicien » est porteuse de la charte.

### 5. Ce qu'apporte la charte ?

Une visibilité et une valorisation économique de la palette des produits du pays (panier). Cela sera traduit par la mise en place de circuits découverte « le goût du Pays en chemin ». (Ex: PNR Vercors, Chemin du Sagrantino (Ombrie)). Ils visent à faire connaître les savoir-faire par des visites ponc-

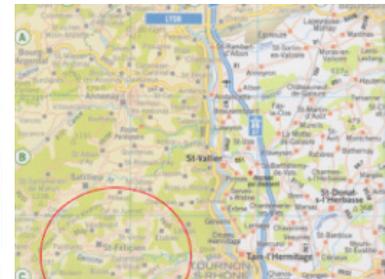
tuelles ou permanentes (selon les acteurs volontaires concernés) sur les lieux de leur production. Ces lieux répondent aux critères de la charte « qualité ». La charte ouvre à la visibilité par un site internet, une brochure de présentation (numérique et papier), un logo...

### 6. Déclinaisons spécifiques

(toujours à mettre en complémentarité avec des marquages existants : Agri Bio, Accueil Paysan, Bienvenue à la ferme, Gîtes de France, Artisans de France...). Dans un futur proche, seront également concernés les artisans, les commerçants, les associations.

### 7. Question de territoire

Pour notre association, le pays de Saint-Félicien est plus large que le territoire de la seule ex-communauté de communes avec ses 7 villages (Arlebosc, Bozas, Colombier-le-Vieux, Pailhars, Saint-Félicien, Saint-Victor, Vaudevant). Il concerne aussi les villages alentours : Étables, Cheminas, Sécheras, Saint-Jeure d'Ay, Preaux... et nous faisons partie du territoire de la nouvelle communauté d'agglomération ARCHE Agglo centrée sur Tain et Tournon, de Pailharès sur Daronne à Saint-Donat-sur-l'Herbasse.



## Le mot de la fin

Le 1<sup>er</sup> janvier 2017, 41 communes, où vivent quelques 60 000 habitants, se sont regroupées pour mutualiser leurs moyens et créer ARCHE Agglo.

Ce nouveau territoire, vaste et assez divers, s'étend de part et d'autre du Rhône. Il associe la Drôme des collines du pays de Saint-Donat aux pays de Tournon-sur-Rhône et de Tain l'Hermitage. Il s'étire sur le plateau ardéchois jusqu'au pays de Saint-Félicien.

Cette nouvelle agglomération, regroupe une très grande variété d'activités économiques agricoles ou artisanales voire culturelles ou d'accueil.

Il existe sur le plateau une longue tradition d'animation, d'accueil, de mise en valeur et de commercialisation de la production agricole ou artisanale locale.

ARCHE Agglo entend bien accompagner et permettre la poursuite de telles initiatives. Aussi nous ne pouvons que nous féliciter de la nouvelle édition de ce guide qui vous permettra de découvrir les adresses de nombreux producteurs agricoles ou artisans comme des hébergeurs.

Par leur action respectueuse de l'environnement et du bien-être de tous, ces acteurs locaux contribuent

de façon exemplaire à la vie et au développement harmonieux de cette part de l'agglomération.

Tout en remerciant toutes celles et tous ceux qui ont permis la réalisation de cette brochure et en souhaitant un plein succès à cette initiative je vous engage à découvrir et partager les produits et les services de ce magnifique terroir de Saint-Félicien et alentours.

### Jacques Pradelle

VICE-PRÉSIDENT ARCHE AGGLO  
EN CHARGE DE L'AGRICULTURE  
ENVIRONNEMENT ET RURALITÉ

1545 ROUTE DE SAINT-GRIS  
07410 COLOMBIER-LE-VIEUX  
TERROIRPAYSDESAINTEFELICIEN@GMAIL.COM  
WWW.TERROIRPAYSDESAINTEFELICIEN.COM



**LE GOÛT DU PAYS**  
SAVOIR-FAIRE,  
PRODUCTEURS  
ET HÉBERGEURS  
LOCAUX

