

## Ils transforment en Ardèche pour déguster local

En Ardèche, il n'y a pas besoin d'aller loin pour bien manger ! Ils sont de plus en plus nombreux à se lancer dans la transformation de productions locales et à suivre la trace de Terre Adélice qui, dès 1996, a commencé à fabriquer ses glaces avec des fruits de la vallée de l'Eyrieux. Vendredi 28 avril, Ardelaine organisait la conférence « Ils transforment en Ardèche, nous dégustons local » à Saint-Pierreville. L'occasion de présenter 6 transformateurs du centre Ardèche pour qui le bonheur est dans l'assiette.

### Les Bergerades, au service des transformateurs locaux



Environ 60 000 bocaux par an sont fabriqués dans l'atelier de transformation des Bergerades à Saint-Pierreville.

Les Bergerades, c'est un peu la machine à expérimenter d'Ardelaine. L'association « permet de lancer des idées innovantes qui pourront ensuite être pérennisées dans le cadre d'Ardelaine. C'est une couveuse de projets ! », précise Béatrice Barras, la fondatrice d'Ardelaine. Rien de surprenant donc si ce sont les Bergerades qui ont lancé fin 2010 un atelier de transformation alimentaire dans les locaux d'Ardelaine. « Il y avait une demande pour une relocalisation alimentaire. Le restaurant la Cerise sur l'agneau va dans ce sens, tout comme l'atelier de transformation qui touche un autre public. » Agriculteurs, restaurateurs locaux mais aussi particuliers qui se regroupent pour faire des conserves ou de la compote, chacun peut utiliser cette cuisine équipée avec du matériel professionnel. L'association loue le matériel, met à disposition un référent technique et assure un suivi hygiène draconien qui répond à toutes les normes en vigueur. « L'atelier est un outil qui a vocation à encourager la valorisation des productions agricoles locales à travers la réalisation de conserves, de charcuterie artisanale ou de viande à la découpe. Pas besoin d'aller ailleurs, tout est là ! »

### Les Malteurs échos pour une bière bio, 100 % locale



En 3 an, les Malteurs échos ont produit 450 tonnes de malt.

Alors que les brasseries artisanales sont en pleine expansion, elles peinent pourtant à se fournir en malt local. Que cela ne tienne, les malteurs échos vont changer la donne ! Lancés en 2011 par Marie et Guillaume Bourdon et Baptiste François, les Malteurs échos a relevé le défi de produire du malt biologique à partir d'orge cultivé localement. « Nous sommes une maltière coopérative, décrit Guillaume Bourdon. On fournit en matière première 75 brasseries artisanales. Au départ, l'orge que l'on transformait en malt n'était produit que dans la Drôme ou en Isère mais cela ne convenait pas à des brasseries bourguignonnes par exemple. Aujourd'hui, nous avons des agriculteurs qui produisent de l'orge quasiment partout où l'on travaille avec les brasseries, y compris en Ardèche. Ce sont de nouvelles cultures sur le territoire, souvent de micro-filières qui permettent aux agriculteurs d'autres débouchés. » Actuellement à Beauchastel, l'entreprise aux 6 salariés va bientôt déménager sur Vernoux dans des locaux adaptés à une activité qui ne laisse pas de place à l'à-peu-près. « Le défi, c'est d'amener environ 1 milliard de grains de malt très exactement au même stade de germination après 4 jours de processus de trempage, de repos, de retournement, de séchage puis de montée en température. » Une mécanique de précision pour une bière qui ravira les puristes.

### Kaopa redonne ses lettres de noblesse au café



Kaopa café produit environ 3 tonnes de café chaque année.

Il est tellement partout qu'on en a presque oublié son véritable goût ! « Le café, c'est de l'amertume avec des pointes d'acidité, de la rondeur et beaucoup de saveurs. Il faut le redécouvrir ! » Celui qui propose cette expérience, c'est Laurent Rzen qui a ouvert avec sa compagne, Kaopa café en 2012 à Lamastre. Il torréfie lui-même le café vert qu'il achète aux quatre coins du monde via ses fournisseurs ou directement grâce à internet. « La qualité des grains est notée sur 100, je ne choisis que des arabicas avec des notes entre 75 et 85. Les robustas, que l'on trouve souvent dans le commerce, sont moins chers mais la qualité n'y est pas. Le café vert, c'est la base pour obtenir un café différent dans la tasse ! C'est comme le vin, si le raisin n'est pas bon, vous ne pouvez pas en faire grand-chose. » La torréfaction est ensuite un véritable art et tout est question de dosage. « Si vous torréfiez davantage le grain, vous faites ressortir l'amertume qui est l'essence même mais vous risquez alors de perdre le corps. Si vous le faites un peu moins, le café aura plus de rondeur et d'acidité. » Kaopa torréfie environ 3 tonnes par an. « Ce n'est pas énorme mais cela nous convient. » Suffisant en tout cas pour redonner ses lettres de noblesse au café. « Il faut oublier ses a priori sur la couleur du café par exemple. » Passer donc en déguster un à Lamastre, Laurent saura vous guider !

### Nectardéchois, jamais à court de jus



Depuis quelques années, Nectardéchois développe sa propre marque de jus de fruit.

Nectardéchois est fondamentalement lié à Pailharès. C'est la petite commune qui est à l'initiative du projet au début des années 1990. « Elle souhaitait développer une activité économique sur son territoire et c'est comme ça que l'atelier de fabrication de jus est né », raconte François Klavun, le nouveau gérant de la structure. Devenue Scic, société coopérative d'intérêt collectif, en 2010, Nectardéchois est au service des particuliers et des professionnels. « On propose un travail à façon à partir de 100 kg de fruit. N'importe qui peut venir et en 2 ou 3h, il repart avec son jus en bouteille. Économiquement, c'est très intéressant pour nous car nous n'avons pas à acheter les matières premières et la facturation est immédiate. Mais il faut que ça tourne pour que ce soit viable ! » Nectardéchois a donc développé également sa propre marque depuis 3 ans. « Elle représente 25 % de notre chiffre d'affaires mais nous prenons bien garde à ne pas concurrencer nos clients en proposant des produits différents, comme des bouteilles de 25 cl. D'ailleurs, pour les approvisionnements, nous travaillons beaucoup avec nos clients lorsqu'ils ont des surplus par exemple. Nectardéchois emploie actuellement 4 salariés à l'année et 2-3 saisonniers l'été. »

L'Hebdo de l'Ardèche • 3 • Jeudi 4 mai 2017

### Le Bateleu, des idées dans le local



Le Bateleu aimerait bien développer une filière de bocaux solidaires.

Entre Balazuc et Saint-Pierreville, l'association le Bateleu, lancée en 2011, n'a qu'un credo, remettre au centre la culture, et en premier lieu la culture de la terre. L'association propose des débouchés en circuits-courts aux agriculteurs locaux en transformant en bocaux fruits, légumes et viandes. 15 jours par mois, elle utilise l'atelier de transformation alimentaire des Bergerades à Saint-Pierreville. « Souvent on travaille à façon pour les exploitations agricoles qui n'ont pas le temps de fabriquer leurs bocaux, décrit Marton Barras et Astrid Nocquet. On réalise aussi nos propres conserves à base de produits frais, fruits ou légumes. Jamais du congelé. On a développé plein de recettes parce que ça nous amuse. » Le Bateleu produit ainsi environ 30 000 bocaux par an, représentant plus de 10 000 tonnes de légumes transformés, vendus dans une trentaine de boutiques en Drôme-Ardèche mais aussi à Lyon et à Paris. Employant 7 salariés, l'association ne manque pas d'idées pour se développer et faire face à la réalité économique. « On veut explorer tout ce qui peut se faire autour de la transformation locale. Nous menons actuellement une réflexion pour créer une filière de bocaux solidaires et on a monté une activité de traicteur. »

### Terre Adélice, un précurseur et un modèle à suivre



Terre Adélice propose plus de 150 parfums de glace différents.

Fondée en 1996, dans un petit local à Saint-Etienne-de-Serre, Terre Adélice compte aujourd'hui 25 salariés dans son usine de Saint-Sauveur et son propre magasin à Lyon. Le glacier ardéchois, qui compte 150 parfums à son catalogue - de l'orange sanguine au... foie gras - est un vrai modèle de réussite pour les transformateurs ardéchois. D'autant plus que les frères Roussel, Bertrand et Xavier, n'ont pas fait évoluer d'un iota leur philosophie. « On s'est retrouvé comme contrainte le bio depuis 2009 mais sinon on mise toujours sur la qualité et l'approvisionnement local, assure Xavier Roussel. Tout ce qu'on peut acheter en local, on l'achète même si c'est plus cher. Et par local, on entend produit en Rhône-Alpes. Environ 50 % de nos matières premières viennent de ce secteur. Le reste, c'est que ce n'est pas possible. On ne fait pas encore pousser de gingembre dans le coin ! » L'entreprise se refuse toujours d'intégrer les circuits de la grande distribution et de l'exportation, elle vend directement au consommateur et aux restaurateurs. « Ce sont les chefs de restaurant avec qui nous travaillons qui nous poussent à innover, à aller explorer des goûts étonnants comme le fromage ou le safran. » Avec ses 15 % de croissance annuelle, Terre Adélice montre la voie. « On aimerait justement réduire cette croissance car nous voulons plus que tout conserver une production artisanale et indépendante. On ne veut surtout pas tomber dans l'industriel. »