

DOSSIER DE PRESSE

#5 L'ARDÈCHE AU SIA 2026

**62^E ÉDITION DU SIA :
L'ARDÈCHE AU SALON DE
L'AGRICULTURE POUR LA
5^E ANNÉE CONSÉCUTIVE !
21 FÉVRIER → 1^{ER} MARS 2026**

**PAVILLON 7/3
PÔLE PRODUITS &
SAVEURS DE FRANCE
STAND J 117**





FIERS DE NOS AGRICULTEURS !

Plus que jamais, nous devons être fiers de nos agriculteurs. Consommer les produits de notre département, c'est faire le choix de la proximité, de la qualité et du soutien à ceux qui nourrissent notre territoire. Notre engagement est clair : défendre nos agriculteurs et nos éleveurs, protéger nos filières et garantir à nos enfants une alimentation saine, locale et choisie.

C'est le message que nous partageons sur notre stand Ardèche, ici, au Salon International de l'Agriculture de Paris.

Derrière chaque exploitation, il y a des femmes et des hommes engagés, passionnés, qui travaillent avec exigence pour garantir une production de qualité, respectueuse des normes sanitaires et environnementales. Soutenir notre agriculture, c'est soutenir notre économie, nos emplois, nos paysages et notre identité rurale.

Olivier Amrane,
Président du Département
de l'Ardèche

SOMMAIRE

- 02** Edito
- 03** Le stand Ardèche
- 06** Acteurs et entreprises présents
- 07** Portraits de chefs
- 10** L'agriculture en Ardèche
- 13** Un Département engagé aux côtés de ses agriculteurs
- 14** L'éducation au goût
- 16** Contacts presse





LE STAND ARDÈCHE

Après le succès rencontré par l'Ardèche depuis son grand retour au Salon International de l'Agriculture en 2022, le Département sera à nouveau présent pour la 62^e édition du SIA, du 21 février au 1^{er} mars 2026 à Paris.

Aux côtés de ses partenaires – Ardèche le goût, la marque sélective « Goûtez l'Ardèche® » et l'Agence de développement touristique « Ardèche Tourisme » –, le Département réaffirme sa volonté de mettre en lumière la richesse agricole, les produits d'exception et les savoir-faire uniques qui font la fierté de notre territoire.

Ce rendez-vous national et international, véritable vitrine des ruralités, sera l'occasion de partager avec des milliers de visiteurs l'art de vivre ardéchois, où agriculture rime avec authenticité, qualité et passion. Plus qu'un secteur essentiel, l'agriculture en Ardèche est une identité forte, une culture vivante que le Salon permet de faire découvrir et savourer sous toutes ses nuances.

UN DÉPARTEMENT FIER DE SES AGRICULTEURS

En partenariat avec l'Agence de développement touristique « Ardèche Tourisme » et la marque sélective « Goûtez l'Ardèche® », le Département sera présent au 62^e Salon International de l'Agriculture, du 21 février au 1^{er} mars 2026 à Paris, pour mettre en avant la richesse de son terroir et l'excellence de ses produits. Ces savoir-faire uniques font de l'Ardèche un territoire attractif, à la fois économique et touristique.

SOUTIEN À NOS AGRICULTEURS ARDÉCHOIS.

« L'agriculture est au cœur de l'identité ardéchoise. Sans nos agriculteurs, l'Ardèche ne serait pas ce qu'elle est aujourd'hui. Leur engagement, leur passion et leur savoir-faire font rayonner notre département bien au-delà de ses frontières. Le SIA est une vitrine exceptionnelle pour valoriser nos produits, notre terroir et notre culture agricole. C'est aussi l'occasion de montrer que l'Ardèche est un territoire vivant, qui agit chaque jour pour ses habitants et pour tous ceux qui viennent la découvrir. L'agriculture, chez nous, ce n'est pas seulement une activité : c'est une fierté, c'est un art de vivre. »

Olivier Amrane,
Président du Département de l'Ardèche,
Vice-Président de la Région
Auvergne-Rhône-Alpes
en charge de l'agriculture



L'ARDÈCHE, LE GOÛT DE L'AUTHENTICITÉ !

Retrouvez l'Ardèche au 62^e Salon International de l'Agriculture, **du 21 février au 1^{er} mars 2026**, sur un stand fédérateur (Département, Ardèche Tourisme et « Goûtez l'Ardèche® ») situé **Hall 7/3- Stand n°J117**, à proximité du stand de la Région Auvergne-Rhône-Alpes.

Cette vitrine exceptionnelle est l'occasion de mettre en lumière la richesse agricole et les valeurs rurales qui font la force de notre territoire.

Au programme, chaque jour :

- Rencontres avec les producteurs et acteurs des filières ardéchoises
- Démonstrations culinaires par des chefs restaurateurs et des cuisiniers de collèges
- Recettes inédites créées spécialement pour le Salon
- Animations gourmandes et ludiques pour tous les publics :
- Dégustations des recettes effectuées par les chefs à 11h, 13h et 15h
- Machine à selfies avec décor ardéchois
- Borne interactive avec quiz sur les richesses du territoire
- Cyclo chargeur pour recharger vos batteries
- Espace dédié aux enfants (coloriages...)

Venez découvrir, goûter et partager l'excellence ardéchoise !

L'Ardèche vous attend pour un moment authentique et convivial au cœur du plus grand événement agricole de France.

PLONGEZ AU CŒUR DES SAVOIR-FAIRE ARDÉCHOIS... EN VIDÉO !

Sur le stand de l'Ardèche, nous ne nous contentons pas de parler d'agriculture : nous la faisons vivre sous vos yeux !

Nous vous proposons une immersion unique grâce à des vidéos exclusives tournées en Ardèche.

Nous sommes allés à la rencontre de ceux qui font battre le cœur de notre économie rurale : dans les fermes, dans les cuisines, au plus près des gestes authentiques. Ces images révèlent la passion, la rigueur et le savoir-faire qui transforment un produit brut en une assiette d'exception.

Une autre manière de découvrir l'incroyable travail des acteurs de l'agriculture ardéchoise, du champ à la table. Venez voir, comprendre... et savourer !

LA BOUTIQUE GOURMANDE DE L'ARDÈCHE

Le stand de l'Ardèche, c'est aussi l'occasion de repartir avec un morceau de notre terroir !

Dans notre espace boutique, vous trouverez une centaine de produits agréés « Goûtez l'Ardèche® », véritables ambassadeurs de la qualité et de l'excellence ardéchoise.

Au menu :

- Délicieuses spécialités à base de châtaigne, stars incontournables du Salon
- Charcuterie artisanale, pâtisseries gourmandes
- Miels parfumés, vins élégants, jus de fruits savoureux et liqueurs raffinées
- Et bien d'autres trésors à découvrir...

Après avoir séduit vos papilles sur le stand, prolongez l'expérience chez vous : faites votre marché et repartez avec un extrait gourmand de l'Ardèche, à savourer en toute saison !



DES CADEAUX GOURMANDS À EMPORTER !

Parce qu'on aime partager les saveurs de l'Ardèche, des cadeaux gourmands seront offerts tout au long du Salon !

Les visiteurs pourront repartir avec des échantillons de produits emblématiques de notre terroir, tels que :

- Farine de châtaigne d'Ardèche AOP de Marron Châtaigne à Laboule, accompagnée d'une recette de crêpe
- Bonbons au miel de l'Atelier Royal à Vesseaux
- Petits pots de miel de L'Or de la Ruche à Saint-Jean-le-Centenier
- Sachets de tisane de Flor'Ardèche à Banne
- Un livret de recettes inspirées par les chefs des collèges ardéchois qui éduquent les jeunes au goût chaque jour grâce aux produits locaux.

Une belle manière de prolonger l'expérience et de savourer l'Ardèche chez soi !



ANIMATIONS

SIA 2026 – Programme prévisionnel du stand Ardèche

INFORMATIONS PRATIQUES

Le stand Ardèche est présent au Salon International de l'Agriculture 2026, au sein de l'espace Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand, implanté dans le Pavillon 7/3 – Produits de France métropolitaine et d'outre-mer.

Le salon est ouvert au public du 21 février au 1^{er} mars 2026, tous les jours de 9h à 19h.

La thématique du SIA 2026 est « Générations Solutions », mettant en lumière les acteurs qui œuvrent pour une agriculture durable, innovante et souveraine.

Animations autour des recettes à 11h, 13h et 15h + animations autour des filières et produits en dehors de ces créneaux.

PROGRAMME



Samedi 21 février :
Chevreau,

plantes aromatiques et cuisine du terroir

- *Démonstrations culinaires* avec **Coralie et Sébastien Buzzi du Bistrot de Pays Le Géorand** - Le Cros de Géorand

- *Recette réalisée* : cabri aux amandes

- *Animation* : **Laurent Balmelle** – éleveur caprin ardéchois, producteur de fromages fermiers et de Picodon AOP d'Ardèche - Ribes et **La Magie des Plantes, Fanny Gaiffe**, productrice de plantes aromatiques et médicinales, tisanes et préparations naturelles - Tournon-sur-Rhône.



Dimanche 22 février :
Picodon d'Ardèche AOP et cuisine du terroir

- *Démonstrations culinaires* avec **Coralie et Sébastien Buzzi du Bistrot de Pays Le Géorand** - Le Cros de Géorand

- *Recette réalisée* : Sauce Picodon d'Ardèche AOP et miel de pays

- *Animation* : **Magali Cordon, Chèvrerie du Bouchet Ravaux** - Ferme spécialisée dans la production de fromages de chèvre, dont le Picodon AOP d'Ardèche - Jaunac, **Claudette Sévenier, GAEC de la Selve** - Saint-Pons



Lundi 23 février :
Vins IGP Ardèche et truffe des Cévennes ardéchoises

- *Démonstrations culinaires* avec **Jessica Terebinto, aide cuisine du collège Henri Ageron** à Vallon Pont d'Arc

- *Recette réalisée* : Tendre de bœuf sauce vin myrtille

- *Animation* : **Syndicat des Vins IGP d'Ardèche** - Structure représentative des vins IGP Ardèche - Vallon Pont d'Arc et **Syndicat des trufficulteurs d'Ardèche** - Acteurs de la production de truffes ardéchoises.



Mardi 24 février :
Bières artisanales et malterie locale

- *Démonstrations culinaires* avec **Sylvain Dancoisne, chef de cuisine du collège de Crussol** à Saint-Péray

- *Recette réalisée* : Carbonade revisitée variante avec poulet

- *Animation* : **La Malterie ardéchoise, SAS Malt bio** - Vernoux-en-Vivarais.



INAUGURATION

Mercredi 25 février :
châtaigne et miels d'Ardèche

À partir de 11h :
inauguration officielle du stand

Journée autour de l'AOP Châtaigne d'Ardèche et de l'apiculture.

- *Démonstrations culinaires* avec **Richard Rocle, chef de Terroirs de cuisine** à Saint Germain et **Anthony Montéremal, second de cuisine du collège Chamontin** au Teil

- *Recette réalisée* : Tartare de bœuf Fin Gras du Mézenc, gel bière, croustillant châtaigne

- *Animation* : **CICA** (Comité Interprofessionnel de la Châtaigne d'Ardèche) avec **Sébastien Debellut, Olivier Baratier, Mickaël Giraud, Michel Chabert, Benjamin Vignal, Cythia Cellier et Julien Massias et l'Or de la Ruche, Yann Neime** - Saint-Jean-le-Centenier



Jeudi 26 février :
Châtaigne d'Ardèche AOP

- *Démonstrations culinaires* avec **Mathieu Olliviero, chef de cuisine du Collège de Jastres** à Aubenas

- *Recette réalisée* : Moelleux châtaigne

- *Animation* : **CICA** (Comité Interprofessionnel de la Châtaigne d'Ardèche) avec **Sébastien Debellut et l'Or de la Ruche, Yann Neime** - Saint-Jean-le-Centenier.



Vendredi 27 février :
Nougat et miels d'Ardèche

- *Démonstrations culinaires* avec **André Duffet, chef cuisinier de l'Espace Découvertes Ardèche** (EDA)

- *Recette réalisée* : Salade de lentilles, picodon AOP d'Ardèche sauce miel

- *Animation* : **Nougaterie du Pont d'Arc** - Vallon Pont d'Arc et **Les Ruchers du Pont d'Arc** - Vallon Pont d'Arc.



Samedi 28 février :
Spiritueux

artisans ardéchois

- *Démonstrations culinaires* avec **André Duffet, chef cuisinier de l'EDA**

- *Recette réalisée* : Gâteau haricot rouge, chocolat et zestes d'orange

- *Animation* : **La FRAP** - Fabrique rurale d'alcool à partager - Distillerie artisanale de spiritueux ardéchois, **Tanguy Cagnin et Harold Buis** - Planzollès.



Dimanche 1^{er} mars :
Spiritueux artisans ardéchois

- *Démonstrations culinaires* avec **André Duffet, chef cuisinier de l'EDA**

- *Recette réalisée* : Recette anti-gaspi

- *Animation* : **La FRAP** - Fabrique rurale d'alcool à partager - Distillerie artisanale de spiritueux ardéchois, **Tanguy Cagnin et Harold Buis** - Planzollès.



ACTEURS ET ENTREPRISES PRÉSENTS

→ **LAURENT BALMELLE** – Éleveur caprin ardéchois, producteur de fromages fermiers et de Picodon AOP — Ardèche.

→ **LA MAGIE DES PLANTES (FANNY GAIFFE)** – Productrice de plantes aromatiques et médicinales, tisanes et préparations naturelles — Tournon-sur-Rhône.

→ **LE GÉORAND** – Bistrot de Pays Restaurant engagé dans une cuisine de terroir et la valorisation des produits locaux — Le Cros de Géorand.

→ **CHÈVRERIE DU BOUCHET-RAVAUX** – Ferme spécialisée dans la production de fromages de chèvre, dont le Picodon AOP — Jaunac.

→ **SYNDICAT DES VINS IGP ARDÈCHE** – Structure représentative des vins IGP Ardèche — Vallon-Pont-d'Arc.

→ **TRUFFE D'ARDÈCHE**
Acteurs de la production de truffes ardéchoises — Ardèche.

→ **LA MALTERIE ARDÉCHOISE,**
SAS Art malt bio, Vernoux-en-Vivarais

→ **CICA – COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DE LA CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE**
– Organisme de référence de la Châtaigne d'Ardèche AOP — Ardèche.

→ **L'OR DE LA RUCHE** – Apiculteur et producteur de miels ardéchois — Saint-Jean-le-Centenier.

→ **NOUGATERIE DU PONT D'ARC** – Artisan nougater spécialisé dans le nougat au miel — Vallon-Pont-d'Arc.

→ **LES RUCHERS DU PONT D'ARC** – Apiculteurs, producteurs de miels de terroir — Vallon-Pont-d'Arc.

→ **LA FRAP** – Fabrique rurale d'alcool à partager – Distillerie artisanale de spiritueux ardéchois — Planzolles.

→ **RICHARD ROCLE** – Terroirs de cuisine – Chef cuisinier engagé dans une gastronomie de territoire — Saint-Germain.

→ **GÎTES DE FRANCE**

→ **BIENVENUE À LA FERME**

→ **OFFICE DE TOURISME MONTAGNE D'ARDÈCHE**



PORTRAITS DE CHEFS

RICHARD ROCLE, CHEF DE TERROIRS DE CUISINE À SAINT GERMAIN

À Saint Germain, au cœur de l'Ardèche, Richard Rocle signe Terroirs de cuisine une cuisine à son image : élégante, sincère et profondément enracinée dans son territoire. Reconnu pour son exigence et sa sensibilité, le chef y propose une gastronomie qui met en lumière les produits ardéchois, dans le respect des saisons et des savoir-faire locaux.

Au fil de l'année, Richard Rocle compose des assiettes créatives, élaborées exclusivement à partir de produits frais et de proximité. Viandes fermières, fromages de chèvre, légumes, herbes et fruits sont sélectionnés auprès de producteurs qu'il connaît personnellement. Ces relations de confiance, construites dans la durée, nourrissent sa cuisine autant que son inspiration. Chaque plat raconte une rencontre, un paysage, un moment.

Formé à la grande cuisine classique, le chef a su faire évoluer son style vers une écriture plus libre, où tradition et modernité dialoguent avec finesse. Les cuissons sont justes, les assaisonnements précis, toujours au service du produit. À Terroirs de cuisine, l'Ardèche s'exprime sans artifice, avec générosité et subtilité.

Un savoir-faire reconnu : vice-champion d'Europe des produits tripiers 2025

Récompensé au 7^e Championnat d'Europe des produits tripiers, Richard Rocle a été sacré vice-champion d'Europe grâce à sa recette signature de ris de veau.

Il a reçu officiellement son trophée lors du Salon International de l'Agriculture 2025, saluant son engagement pour la valorisation de ces produits emblématiques et son talent pour sublimer des pièces culinaires exigeantes.



LE GÉORAND, BISTROT DE PAYS

Le Géorand, c'est une adresse confidentielle nichée à 1 020 mètres d'altitude, au cœur du plateau ardéchois, dans le petit village du Cros de Géorand. Entouré de forêts et de montagnes, ce café restaurant installé dans l'ancienne boulangerie du village est le fruit d'un coup de cœur. En septembre 2022, Coralie et Sébastien, originaires de l'Isère, y posent leurs valises pour donner vie à leur rêve : créer un lieu chaleureux, vivant et gourmand à la campagne.

En cuisine, Sébastien, chef passionné et curieux, revisite avec créativité les classiques de la gastronomie française et ardéchoise. Produits locaux, viandes du boucher du village, fromages de chèvre voisins, légumes anciens et recettes généreuses composent une carte inventive, renouvelée au fil des saisons. À ses côtés, Laetitia, sa belle-sœur, partage les fourneaux et le goût du travail bien fait. Chaque jour, une formule différente séduit les habitués comme les visiteurs, tandis que les pizzas maison s'invitent le week-end.

Au Géorand, on vient autant pour la cuisine que pour l'ambiance : une salle lumineuse ouverte sur les paysages du plateau, une décoration soignée et une convivialité sincère. Ici, on refait le monde au comptoir comme entre voisins, porté par l'esprit d'un bistrot de pays résolument vivant.

LES CHEFS DE CUISINE DES COLLÈGES À L'HONNEUR : PORTRAITS

Les collèges ardéchois servent près de 10 000 repas chaque jour. Cela correspond à environ 1 million de repas par an ! Le Département de l'Ardèche, dont la gestion des collèges et de leurs cantines relève de sa compétence, tient à mettre à l'honneur ceux qui nourrissent les adolescents au quotidien. C'est pourquoi quatre cuisiniers des collèges du territoire font le déplacement pour montrer leurs savoir-faire au SIA. En amont, ils ont concocté des recettes spécialement pour l'occasion. Nos cuisiniers sont quatre professionnels de la restauration, quatre personnalités qui, chacun à sa façon, éduquent les palais des jeunes et valorisent le terroir de l'Ardèche.

1. Anthony Monteremal, second de cuisine au collège du Teil

Anthony Monteremal est un pur produit ardéchois : né en Ardèche, tout petit, il aime ramasser les champignons dans les collines et pêcher la truite dans la rivière, savourant déjà les produits de son terroir.

Sa vocation est née dans l'enfance : *« peut-être aussi, ce qui m'a fait choisir ce métier, c'était de goûter avec le doigt les préparations de mes parents et grands-parents ! »*

Après un CAP cuisine, il enchaîne le BEP et le BAC professionnel cuisine au lycée hôtelier de Tain l'Hermitage. Son parcours professionnel a de quoi rendre fier : chef de partie aux restaurants Les Cèdres à Granges-lès-Beaumont et au Beau rivage, tous deux possédant un macaron au Michelin, il devient ensuite second de cuisine au Colombier (également 1 macaron), puis chef de cuisine bistrot au Domaine du Colombier à Malataverne.

S'il a décidé de devenir second de cuisine dans les collèges, c'est parce qu'il aime *« cuisiner pour tout le monde »* et parce que l'aspect pédagogique lui tient à cœur : *« Je me suis toujours dit qu'un jour je cuisinerai pour des enfants, pour leur faire découvrir de beaux produits et essayer de*

leur faire prendre du plaisir en mangeant. Éduquer leur palais. »

Sa présence au SIA coule de source : c'est pour lui une chance de pouvoir exercer dans le plus grand salon agricole de France, et de découvrir toutes les facettes de l'agriculture.

Pour sa recette, il explique : *« J'ai choisi de raconter l'Ardèche à travers un tartare de bœuf Fin Gras du Mézenc, une viande qui reflète la passion et l'exigence de ses éleveurs. Pour révéler ce produit exceptionnel, j'y associe une touche de moutarde d'Ardèche, un gel à la bière locale et une tuile craquante à la farine de châtaigne bio. L'Ardèche ne se limite pas à la châtaigne, nos produits sont très variés et authentiques, souvent méconnus et toujours d'une qualité remarquable. »*

Avec ce plat, je raconte leur histoire... et un peu de la mienne. »

2. Jessica Terebinto, aide-cuisine au collège de Vallon-Pont-d'Arc

Jessica Terebinto voulait un métier à la fois créatif et concret, qui émoustille les papilles. Elle s'est naturellement tournée vers la restauration pour travailler les produits bruts et valoriser les savoir-faire de la cuisine collective. Elle s'épanouit ainsi pleinement dans son métier d'aide cuisine au collège Henri Ageron, à

Vallon-Pont-d'Arc : *« ce qui me plaît avant tout, c'est la diversité, aucun jour ne se ressemble ! »*

Elle aime travailler les produits, innover dans le respect des normes, et faire partie d'un collectif : *« la cuisine, c'est aussi un métier d'équipe, où la rigueur et l'entraide sont essentielles ! »*

Jessica fait le choix de la restauration dans un collège pour jouer un rôle éducatif et pour participer à l'apprentissage du goût, à la découverte des produits et à l'équilibre alimentaire des élèves : *« c'est très valorisant de savoir qu'on peut influencer positivement leurs habitudes alimentaires, tout en leur donnant l'envie de bien manger. »*

Elle est heureuse de participer au SIA pour représenter son collège et le Département. C'est aussi l'occasion de montrer que l'on peut faire une cuisine de qualité au sein de nos établissements scolaires : *« je souhaitais valoriser notre métier et démontrer que la cuisine en collectivité peut être créative et savoureuse. C'était aussi l'occasion d'échanger avec d'autres professionnels et de partager notre passion commune ! »*

Sa recette de carbonade revisitée (au poulet) lui permet de mettre à l'honneur des produits régionaux et de montrer que l'on peut cuisiner simplement, avoir un résultat sain et avec beaucoup de goût.

3. Sylvain Dancoisne, chef de cuisine au collège de Crussol à Saint-Péray

Ch'ti d'origine, Sylvain Dancoisne est Ardéchois d'adoption. Il fait l'école hôtelière de Lille et commence à travailler dans la restauration dès 16 ans. Après avoir exercé dans des restaurants, il se dirige dans la restauration collective et cuisine pour plus de 900 enfants de 10 écoles différentes, en travaillant pour une mairie. Depuis 4 ans, il est chef au collège de Crussol, à Saint-Péray, un poste particulier : *« en mairie, on travaille dans l'ombre, on ne voit pas les enfants ; au collège, on a un vrai lien avec les collégiens, un vrai retour. C'est très appréciable ! »*

Pendant plus de 3 ans, il a même pu élaborer les repas de sa fille, scolarisée dans son collège : *« une de ses copines, maintenant au lycée, m'a dit beaucoup regretter les repas du collège. C'est très motivant d'entendre ça ! »*

S'il vient au SIA, c'est pour vivre une expérience hors du commun. Et le hasard faisant bien les choses, c'est aussi le jour de ses 50 ans que Sylvain Dancoisne fera ses démonstrations culinaires : *« C'est vraiment l'occasion de vivre un anniversaire spécial ! »*

Pour ce moment, Il confectionnera une carbonade au poulet, pour faire honneur à sa région natale. Mais les produits qu'il utilise sont *« 100% ardéchois, bien sûr ! »*

4. Mathieu Olliviero, chef de cuisine au collège de Jastres à Aubenas

Mathieu Olliviero commence en bas de la hiérarchie de la restauration comme plongeur en 2008. Autodidacte, en 2012, il devient commis de cuisine dans une brasserie, au sein d'une équipe très nombreuse. Ainsi, il acquiert de nombreuses compétences d'organisation et de gestion et devient très polyvalent : *« je pouvais assurer les postes de pizzaiolo comme de grillardin, j'ai beaucoup appris ! »*

En 2016, il veut apprendre un autre aspect du métier et devient chef de partie au restaurant « Les tilleuls » de Lagorce, un restaurant traditionnel. *« Là, il a fallu de l'attention, de la créativité, du savoir-faire... et encore plus de cohésion de groupe ! »*

Ce n'est qu'après ces nombreuses expériences qu'il intègre le Département en tant que chef de cuisine au collège de Jastres, avec une équipe motivée et dynamique : *« c'est un poste passionnant, dans lequel je continue de relever de nouveaux défis tous les jours ! »* Avec enthousiasme, il est heureux de faire découvrir de nouvelles recettes et de proposer une qualité de service à nos jeunes collégiens : *« j'espère qu'ils en ressortiront grandis au niveau culinaire ! »*

Sa présence au SIA est une opportunité qu'il a saisie sans hésiter, pour promouvoir les produits locaux et de qualité de notre terroir.

Sa recette de moelleux à la châtaigne se veut respectueuse du produit phare de l'Ardèche, pour faire ressortir l'incroyable goût naturellement sucré et nourrissant de la châtaigne : *« parce que la tradition, c'est comme revenir en enfance, et sentir la châtaigne griller dans le foyer ! »*



**NOUVEAUTÉ 2026 :
PORTRAIT DU CHEF DE CUISINE DE
L'ESPACE DÉCOUVERTES ARDÈCHE****André Duffet, chef de cuisine à
l'Espace Découvertes Ardèche à
Salavas**

André Duffet officie comme chef cuisinier à l'Espace Découvertes Ardèche (centre d'accueil collectif de groupe à vocation éducative et de loisirs). Avec plus de 30 ans d'expérience dans la restauration, André connaît toutes les ficelles du métier de chef de cuisine. Formé à l'Institut Vatel de Lyon, il a pu faire le tour du monde, s'inspirant des saveurs des palaces de Suisse, de Floride, de Corse etc. pour finir par tenir son propre restaurant ! Il se consacre aujourd'hui à la confection des repas des jeunes et des adultes en visite à l'EDA.

« Le contact avec les jeunes et les adultes est très important pour moi, ils me font leurs retours, c'est une source de motivation ! »

Travailler à l'EDA lui permet de trouver un meilleur équilibre entre vie professionnelle et vie personnelle. Mais la possibilité d'aller montrer son talent au SIA est une opportunité qu'il ne pouvait pas manquer : *« c'est avant tout pour se faire plaisir, mais c'est aussi un vrai défi ! »* Pour André, c'est l'occasion de se dépasser et de sortir de sa zone de confort. Ayant toujours envie de progresser et d'approfondir ses connaissances, le Salon lui permet de rencontrer un public différent : *« Ça va me challenger et surtout prouver que les chefs de cuisine dans les restaurants scolaires peuvent faire des plats élaborés. »*

Adeptes des légumineuses, sa recette au SIA est un moelleux aux haricots rouges, au chocolat et oranges confites accompagné d'une salade de lentilles, Picodon d'Ardèche AOP et vinaigrette au miel.



L'AGRICULTURE EN ARDÈCHE

DES PARTENAIRES ENGAGÉS POUR VALORISER L'ARDÈCHE AU SIA 2026

À l'occasion du Salon International de l'Agriculture 2026, le Département de l'Ardèche sera présent aux côtés de ses partenaires pour offrir aux visiteurs une vitrine collective du meilleur de l'agriculture ardéchoise. Réunis sur un stand commun, trois acteurs majeurs du territoire unissent leurs forces afin de promouvoir une Ardèche authentique, gourmande et engagée.

Cette collaboration « mains dans la main » permet au public de découvrir et de savourer les richesses agricoles et gastronomiques de l'Ardèche : des produits de qualité, aux saveurs identitaires, issus de modes de consommation respectueux du rythme de la nature et du travail des producteurs locaux. Une approche fondée sur la proximité, la durabilité et le juste revenu des agriculteurs.

ARDÈCHE TOURISME, AMBASSADRICE DE LA DESTINATION

Présente aux côtés du Département, Ardèche Tourisme, l'agence de développement touristique, mettra en lumière une destination de vacances aux multiples visages. Du Mont Gerbier-de-Jonc aux Gorges de l'Ardèche, des villages de caractère aux sites emblématiques tels que le château d'Aubenas, le château de Crussol ou le Safari de Peaugres, l'Ardèche séduit par la diversité de ses paysages et de ses expériences.

La clientèle francilienne, aujourd'hui en forte progression, constitue une cible prioritaire du plan d'actions d'Ardèche Tourisme. Elle est particulièrement sensible au calme, à l'authenticité et à la qualité de vie qu'offre le territoire.

UN ACCUEIL GOURMAND ET RESPONSABLE

Partager le stand avec les filières agricoles, Ardèche le Goût et le Département, c'est garantir aux visiteurs une expérience conviviale et de qualité, porteuse de sens : consommer autrement, dans le respect de la nature et de ses

rythmes, tout en soutenant une agriculture locale, durable et équitable.

La clientèle parisienne est une des cibles prioritaires du plan d'actions d'Ardèche Tourisme. C'est une clientèle en augmentation forte depuis quelques années, qui apprécie particulièrement le calme et l'authenticité de l'Ardèche.



LES OFFICES DE TOURISME ARDÉCHOIS, RELAIS DE PROXIMITÉ

Sur le territoire, les Offices de tourisme ardéchois accompagnent les visiteurs tout au long de leurs séjours. Véritables portes d'entrée de l'Ardèche, ils proposent des conseils personnalisés et des séjours sur mesure, invitant les touristes à explorer grottes, rivières, monts et vallées pour un véritable retour aux sources.

L'Office de tourisme de la Montagne d'Ardèche

Située à plus de 1 000 mètres d'altitude, la Montagne d'Ardèche constitue un territoire naturel préservé que l'office de tourisme présente cette année au SIA. Son identité paysagère s'appuie sur des éléments géographiques majeurs : le Mont Gerbier-de-Jonc, où prend sa source la Loire, le Mont Mézenc et les reliefs du massif du Tanargue. L'ensemble

forme un territoire marqué par des sucres volcaniques typiques, des prairies d'altitude, des forêts anciennes, des lacs, des rivières et des zones humides telles que les tourbières.

L'Office de tourisme Montagne d'Ardèche valorise ainsi un environnement où la qualité de l'air, la diversité des paysages et la richesse du patrimoine naturel constituent les atouts essentiels du secteur.



©S.Nadaud-ADT07-ambiance, st-péray

FOCUS : L'ARDÈCHE

L'Ardèche, un territoire d'exception au cœur des agricultures françaises

Implantée dans le quart Sud-Est de la France, sur la rive droite du Rhône, l'Ardèche s'inscrit pleinement dans la région Auvergne-Rhône-Alpes. Ce territoire singulier se distingue par une diversité géographique, agricole et culturelle remarquable, qui fait sa richesse et son identité.

Au nord du département, à proximité des grandes agglomérations de Lyon et de Saint-Étienne, les vallées fruitières du Rhône, les forêts de châtaigniers et les vignobles en terrasses façonnent les paysages et donnent naissance à des appellations reconnues telles que Saint-Joseph, Cornas ou Saint-Péray. À l'ouest, l'Ardèche révèle une nature plus sauvage et préservée, au cœur du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche, façonné par les anciens volcans. C'est au pied du Mont Gerbier-de-Jonc que prend sa source la Loire, symbole fort du lien étroit entre nature et agriculture.

Plus au sud, les influences méditerranéennes s'expriment pleinement : lavandes, oliveraies, vignobles, rivières aux eaux limpides et paysages spectaculaires composent un cadre naturel d'exception. Ce territoire abrite des sites de renommée internationale comme le Pont d'Arc, les gorges de l'Ardèche ou la grotte Chauvet, inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Terre d'innovation et de transmission, l'Ardèche est aussi le berceau de grandes figures telles que les frères Montgolfier ou Marc Seguin, témoignant d'un esprit pionnier toujours vivant. Cet héritage s'incarne aujourd'hui dans ses 21 Villages de caractère, ses sites Ardèche Loisirs et Patrimoine et une offre touristique accessible grâce au Pass'Ardèche.

L'agriculture ardéchoise est au cœur de cette identité. La châtaigne, emblème du territoire, côtoie des productions d'excellence comme le Picodon ou le Fin Gras du Mézenc, toutes porteuses d'un fort ancrage territorial. Vins, olives, charcuteries et fruits rythment la vie locale, soutenus par des producteurs passionnés et des chefs engagés. La marque Goûtez l'Ardèche® garantit cette exigence de qualité, de circuit court et de respect des savoir-faire.

Enfin, l'Ardèche se vit et se partage à travers de grands événements agricoles, sportifs et culturels : De Ferme en Ferme, L'Ardéchoise, le Marathon international des gorges de l'Ardèche, les Castagnades ou Labeaume en Musiques. Et en août 2026, le Tour de France Femmes s'invite sur les belles routes sinueuses qui façonnent le paysage. Autant de rendez-vous qui illustrent l'hospitalité, la convivialité et l'attachement profond des Ardéchois à leur territoire.



ARDÈCHE LE GOÛT & LA MARQUE « GOÛTEZ L'ARDÈCHE® »

Ardèche le goût est une association départementale dédiée à l'accompagnement des professionnels ardéchois des métiers de bouche et de l'agroalimentaire. Elle œuvre depuis plus de 30 ans au développement des entreprises du secteur, en soutenant la qualité, l'approvisionnement local, la commercialisation et la valorisation des savoir-faire du territoire. Elle gère la marque collective « Goûtez l'Ardèche® », qui fédère aujourd'hui plus de 700 produits fabriqués en Ardèche à partir de matières premières locales, ainsi qu'un réseau de restaurants, traiteurs, points de vente et grossistes engagés dans la promotion des produits locaux.



Dans une logique de tourisme durable, l'association a également créé la démarche « Les Étapes savoureuses d'Ardèche® », qui identifie des sites de visite engagés dans une démarche qualité et ouverts à la découverte des productions emblématiques du département et des professionnels qui les portent.



BIENVENUE À LA FERME : L'AUTHENTICITÉ AU CŒUR DE CHAQUE RENCONTRE

Bienvenue à la Ferme n'est pas seulement un réseau : c'est une véritable porte ouverte sur le quotidien des agricultrices et agriculteurs qui font vivre l'agriculture française. En Ardèche, les producteurs engagés dans le réseau accueillent les visiteurs dans leurs exploitations pour faire découvrir leur passion, leurs savoir-faire et des activités authentiques profondément enracinées dans leur territoire.

L'ambition est claire : rendre accessible chaque jour une alimentation locale, de saison et directement issue des fermes, dans une démarche de confiance, de transparence et de qualité. Fruits, fromages, viandes, vins, miels, châtaignes... Derrière chaque produit se cache une histoire, un terroir, et l'engagement d'hommes et de femmes œuvrant pour une agriculture respectueuse et durable.

Bienvenue à la Ferme, c'est aussi l'occasion de vivre l'agriculture de l'intérieur. Le réseau propose une grande diversité d'activités pour tous les âges : fermes auberges, casse-croûtes paysans, gîtes, chambres d'hôtes, campings à la ferme, structures équestres, animations pédagogiques et rencontres privilégiées avec les producteurs. Autant d'expériences permettant de se rapprocher de la nature, de comprendre les métiers agricoles et de créer des souvenirs uniques.

Au Salon International de l'Agriculture, les agriculteurs ardéchois du réseau sont fiers de promouvoir ces valeurs, de défendre le bien manger, le bien accueillir et le bien produire, et de rappeler l'importance d'une agriculture locale, humaine et généreuse.



LES BISTROTS DE PAYS

Au cœur des villages ardéchois, douze Bistrots de Pays rythment la vie locale tout au long de l'année. Habitants comme voyageurs peuvent y acheter du pain ou des produits du territoire, partager un repas, échanger avec les voisins ou simplement refaire le monde. Fidèle à l'esprit du label, chaque bistrot cultive convivialité, authenticité et entraide. Leur mission : préserver le lien social, maintenir un commerce de proximité vivant et mettre en valeur les productions agricoles locales. Véritables repères dans la vie ardéchoise, ils participent au Salon International de l'Agriculture pour célébrer l'art de vivre villageois et l'agriculture de proximité.



LES GÎTES DE FRANCE EN ARDÈCHE

Envie de tranquillité, de nature et de ressourcement ? Les Gîtes de France proposent un large choix d'hébergements en Ardèche, du gîte indépendant aux chambres d'hôtes où partager un repas convivial ou gastronomique. Qu'il s'agisse de demeures traditionnelles en pierre ou de bâtisses plus contemporaines, chaque logement offre une expérience chaleureuse et authentique. Depuis près de 70 ans, les propriétaires ont à cœur de transmettre leurs bons plans et de faire découvrir les richesses de leur environnement.

UN DÉPARTEMENT ENGAGÉ AUX CÔTÉS DE SES AGRICULTEURS



En Ardèche, l'agriculture constitue un pilier essentiel de l'identité et de l'économie locale. Confrontés aux aléas climatiques, sanitaires et aux défis structurels de la profession, les agriculteurs bénéficient d'un accompagnement constant du Département, qui renforce ses actions en complémentarité avec la Région Auvergne Rhône Alpes.

En 2026, le Département poursuit ainsi ses partenariats avec les acteurs agricoles du territoire et fait dsu soutien aux agriculteurs sa gGrande cause départementale. Il prolonge également jusqu'en 2027 différents dispositifs d'aides à l'investissement, en cohérence avec les plans filières régionaux (dont les plans Châtaigneraies et Truffes) et les mesures du Plan stratégique national, en complément du FEADER. Ces dispositifs visent notamment à aider les exploitants à se prémunir contre les aléas climatiques, développer l'activité pastorale et adapter leurs systèmes de production à la baisse de la ressource en eau. Les projets d'hydraulique agricole collective — portés par des ASA, syndicats mixtes ou EPCI — continuent également d'être soutenus (amélioration d'infrastructures existantes et création de nouvelles, comme les retenues collinaires).

Face à la pénurie de vétérinaires ruraux, le Département a mis en place dès 2024 une aide à l'installation et à la modernisation des cliniques vétérinaires rurales, jugée indispensable pour préserver la qualité sanitaire du cheptel et maintenir l'activité agricole. En 2026, de nouvelles actions viendront renforcer ce dispositif pour consolider le maillage vétérinaire.

Enfin, pour répondre à l'épidémie de fièvre catarrhale ovine (FCO – sérotype 8), une aide exceptionnelle à la vaccination des cheptels bovins, ovins et caprins a été déployée à l'automne 2024. Ce soutien a été prolongé en 2025 afin d'accompagner les éleveurs face à cette crise sanitaire majeure.

CHIFFRES CLÉS DE L'AGRICULTURE ARDÉCHOISE

- 122 000 hectares de surface agricole, soit près d'un quart du territoire départemental
- 3 748 exploitations, dont 1 168 engagées en agriculture biologique
- 3 525 emplois équivalents temps plein (ETP)

GRANDE CAUSE DÉPARTEMENTALE 2026 : SOUTENIR LES AGRICULTEURS ARDÉCHOIS

Pour 2026, le Département de l'Ardèche a choisi de faire du soutien aux agriculteurs sa grande cause départementale. Cette décision s'inscrit dans un contexte où la profession traverse une crise profonde, marquée par la pression économique, les aléas climatiques, l'évolution des normes et les difficultés de transmission. En actant cette grande cause, le Département entend réaffirmer le rôle central de l'agriculture dans l'identité ardéchoise, la préservation des paysages, l'équilibre territorial et la souveraineté alimentaire locale. Tout au long de l'année, une série d'actions sera conduite pour valoriser le travail des agriculteurs, sensibiliser le grand public aux réalités du secteur et accompagner les transitions nécessaires.

Parmi les mesures phares figure notamment l'interdiction des viandes originaires d'Amérique latine dans les collèges ardéchois, afin de soutenir l'élevage local et promouvoir une alimentation plus responsable. Le Département prévoit également des initiatives en partenariat avec les acteurs agricoles : événements, dispositifs d'accompagnement, actions de terrain et campagnes de valorisation. Cette mobilisation vise à renforcer l'attractivité des métiers, encourager l'installation, faciliter la transmission des exploitations et soutenir durablement ceux qui façonnent chaque jour l'agriculture ardéchoise.

L'ÉDUCATION AU GOÛT



MENU SIGNATURE

Pour éduquer les jeunes au bien manger, le Département de l'Ardèche invite chaque année un chef étoilé du territoire pour imaginer un menu signature. Repris par tous les collèges publics le même jour, ce repas exceptionnel met en avant les produits locaux et fait découvrir des saveurs nouvelles aux collégiens, parce que la gastronomie n'a pas d'âge !

Cette année, Florian Descours, du restaurant La Bória, une étoile au Michelin, à Veyras, sera l'invité d'honneur du menu signature. Il a élaboré un repas et formé les chefs de collège ; et son menu ravira les papilles des jeunes Ardéchois en mai 2026 !

FOCUS : D'ARDÈCHE ET DE SAISON

Depuis de nombreuses années, le Département mène une politique ambitieuse en matière d'alimentation et de nutrition. Aujourd'hui, 83 % des collégiens déjeunent chaque midi dans les restaurants scolaires départementaux, où ils bénéficient de repas équilibrés et soignés. Cela représente près de 10 000 repas servis quotidiennement, soit près d'un million de repas par an.

Alors qu'un repas coûte plus de 10 € à produire pour la collectivité, les familles ne paient en moyenne que 3,90 €.

Dans 22 collèges, les cuisines entièrement équipées permettent une préparation sur place. Les 23 chefs cuisiniers élaborent régulièrement les menus en lien avec les élèves, grâce aux commissions menus qui, entre autres, proposent des repas à thème.

Pour soutenir une alimentation locale et de qualité, le Département s'appuie sur un groupement d'achats alimentaires : "D'Ardèche et de Saison", créé pour mutualiser les achats et bénéficier de tarifs de gros. Ce marché, d'un montant global de 3 millions d'euros par an, valorise directement la production des agriculteurs ardéchois.

Installée à Privas depuis 2014, D'Ardèche & de Saison fonctionne sous forme de Société coopérative d'intérêt collectif. Véritable plateforme logistique, elle met en relation producteurs et acheteurs : restauration collective, professionnels de l'alimentation, distributeurs et particuliers. En 2020, plus de 250 clients ont été approvisionnés.

La structure, qui compte 6 salariés (équivalent 5,9 ETP), collabore avec 150 producteurs locaux et propose chaque semaine plus de 450 produits : fruits et légumes frais, produits laitiers, œufs, viandes, volailles, poissons, épicerie, boissons...

Acteur majeur de l'économie sociale et solidaire, D'Ardèche & de Saison poursuit son développement en s'appuyant sur une équipe polyvalente et dynamique.

Grâce à cet engagement collectif, les collégiens ardéchois profitent chaque jour de repas bons, locaux et de qualité !





L'ARDÈCHE AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

21 février – 1^{er} mars 2026

Stand « Département de l'Ardèche »

Hall N°7.3 / N° Stand J117

CONTACTS PRESSE

> Département de l'Ardèche

Hôtel du Département
82 boulevard de la Chaumette
BP 737 - 07007 Privas cedex
Tél. 04 75 66 77 07

www.ardeche.fr

Corine Fontanarava, Directrice adjointe de
la communication

Tél : 04 75 66 77 08 - 06 82 83 25 22

Mail : cfontanarava@ardeche.fr
com@ardeche.fr

Ardèche
LE DÉPARTEMENT

> Agence de développement touristique de l'Ardèche

Pôle Bésignoles - 6 route des Mines
07000 Privas - Tél. 04 75 64 04 66

www.ardeche-guide.com

Nathalie Sisteron, Responsable pôle
communication

Tél : 06 86 67 89 97

Mail : nsisteron@ardeche-guide.com

> Centre du développement de l'Ardèche Ardèche le Goût

Pôle de Bésignoles, 6 route des Mines,
07000 Privas - Tél 04 75 66 97 50

<https://ardechelegout.fr>

Marie-Pierre Hilaire, Directrice

Tél : 06 83 39 01 16

Mail : mphilaire@ardechelegout.fr