

ARDÈCHE

Concours Fermiers d'or : inscriptions jusqu'au 31 mai pour les meilleurs produits de la région

Depuis 20 ans, la chambre d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes organise un concours pour les agriculteurs de la région. Parmi les 223 produits concurrents, 90 ont été distingués et 69 agriculteurs d'Auvergne-Rhône-Alpes ont obtenu le titre de Fermier d'or 2018. L'Ardèche a obtenu une médaille d'or, dans la catégorie miel de châtaignier, pour Mellifera 07, et quatre médailles de bronze (petit fromage pur chèvre affiné pour l'EARL de la Louvèche, yaourt fermier nature au lait de vache pour les Trois sources, glace fermière au lait de chèvre pour la Ferme de Craux et préparation pur porc pour la Ferme de Bouquet). Pour participer au concours, les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 31 mai 2019. Les jurés, des consommateurs volontaires encadrés par des experts, se rassembleront les 17, 18 et 19 septembre à Aubière (Puy-de-Dôme). La remise des prix se fera au Sommet de l'élevage, début octobre 2019.

Photo archives Le DL/Fabrice HÉBRARD



Agriculteurs ardéchois :

créateurs de saveurs et de paysages...

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE ARDÈCHETel 04 75 20 28 00
contact@ardeche.chambagri.fr
www.ardeche.chambre-agriculture.fr

www.facebook.com/ChambreAgriculture07/

123356300

VOTRE RÉGION

ARDÈCHE « Bienvenue à la ferme », « Goûtez l'Ardèche », récompenses des concours... Les produits agricoles ardéchois mettent en avant leurs signes de qualité

Que se cache-t-il derrière les marques, labels et médailles agricoles ?

Marques, labels et prix des concours agricoles se multiplient, mais on ne sait pas toujours ce qui se cache derrière ces signes, censés mettre en avant l'excellence de produits locaux. Des agriculteurs primés et labellisés démêlent le vrai du faux.

« Bienvenue à la ferme », « Vignobles et découvertes », « Goûtez l'Ardèche », sans compter une ribambelle de plaques rappelant les nombreuses médailles décernées au concours général agricole, ou par d'autres concours... Au caveau du domaine de Mermès, à Gras (Sud-Ardèche), les marques de qualité se sont multipliées, au fil des années. C'est en 1995 que Patrice Dumarcher et Séverine Comte ont repris l'exploitation familiale. Au fur et à mesure des années, leur domaine et leurs vins ont acquis plusieurs distinctions.

« Notre exploitation est située dans une zone touristique : on s'est rendu compte de l'importance qu'attachent les visiteurs aux marques de qualité », explique le couple. Situés à quelques kilomètres du domaine d'Imbourg, qui accueille plusieurs milliers de touristes chaque année, les exploitants, en plus de la vente directe au caveau, ouvert tous les jours de l'année, travaillent aussi beaucoup avec les campings voisins, où ils vendent leurs produits.

Depuis une dizaine d'années, la plupart de leurs bouteilles sont estampillées « Goûtez l'Ardèche ». « C'est un vrai plus, pour les touristes étrangers : il indique que les vins ont été dégustés par un jury, et qu'il s'agit d'une production 100 % locale ».



Au caveau du domaine de Mermès, Patrice Dumarcher et Séverine Comte ont acquis au fil des ans plusieurs marques, prix et labels de qualité. Photo Le DL/A.M

« Chaque année, depuis 2006, Patrice Dumarcher et Séverine Comte présentent leurs vins à plusieurs concours, dont le concours général agricole.

■ « Les ventes progressent chaque année : une médaille, c'est vendre ! »

« Cette année, on a obtenu deux médailles d'argent, pour notre Jean-Esprit 2017, un assemblage de merlot-cabernet, et pour notre Colline d'Esprit 2018. On présente nos vins à plusieurs concours, comme le guide Hachette : ça valorise nos produits. »

Un choix qui a un coût, puisque chaque inscription se paye, mais qui porte ses fruits, car les

vins primés se vendent beaucoup plus : « Les ventes progressent chaque année : une médaille, c'est vendre ! »

En plus des signes de qualité sur leurs produits, l'exploitation possède aussi plusieurs labels. « On est certifié « Bienvenue à la ferme », et on accueille les gens sur le vignoble pour des visites guidées, deux fois par semaine l'été, et sur demande le reste de l'année pour les groupes. »

Depuis l'année dernière, le domaine possède un nouveau label, « Vignobles et découvertes », attribué après recommandation du Conseil supérieur de l'œnotourisme, aux destinations à vocation touristique et viticole.

Audrey MOREL



Cette année, deux des vins présentés par le domaine de Mermès ont reçu des médailles au concours général agricole de Paris. « Un gage de qualité, et une marque que les clients apprécient », indiquent les vignerons.

TROIS QUESTIONS À...

André Moins Élu à la chambre d'agriculture

« Bientôt une nouvelle marque « Ici c'est local » »

► À quoi servent les marques de qualité sur les produits agricoles ? « C'est un gage de qualité et de sécurité, qui certifie que le produit répond à un cahier des charges précis, avec des méthodes de production respectueuses de l'environnement ou une zone de production bien définie, ou une qualité particulière. Pour « Bienvenue à la ferme », par exemple, un comité d'agrément passe dans les exploitations pour vérifier que les critères soient respectés. Chaque année, de nouvelles exploitations sont labellisées. »



Photo Le DL/Stéphane MARC

► Et pour le consommateur, qu'est-ce que cela représente ?

« Ces signes et marques de qualité répondent à une demande du consommateur, pour qui la traçabilité du produit, la méthode et la zone de production est très importante. Avec les produits issus de la grande distribution, ils ne savent pas forcément quelle réglementation s'applique, d'où proviennent les produits... Des marques comme « Bienvenue à la ferme » ou « Goûtez l'Ardèche » leur apportent une garantie sur la qualité du produit. »

► Quels sont les signes de qualité « porteurs » ?

« Aujourd'hui, les consommateurs sont particulièrement sensibles à la provenance des produits qu'ils consomment. Une nouvelle marque va bientôt être mise en place, en Ardèche, « Ici c'est local ». Il s'agit d'une marque qui appartient à l'Institut national de la recherche agronomique (Inra), qui met en valeur la zone de production des produits agricoles. La chambre d'agriculture et le département de l'Ardèche devraient la mettre en place dans le courant de l'année sur différentes zones de production. »

Propos recueillis par A. Mo.

15

C'est le nombre de médailles remportées par des produits ardéchois au concours général agricole 2019 (2 médailles d'or, 5 médailles d'argent et 8 médailles de bronze). Dans la section vins, 86 médailles ont été décernées pour les appellations ardéchoises (53 médailles d'or, 30 médailles d'argent et 3 médailles de bronze).

« Les gens sont inquiets de la qualité des produits, les marques les rassurent »

Franck Lami et Barbara sont apiculteurs, au Gaec à Tired'aile, depuis janvier 2015. Aujourd'hui, ils possèdent 400 ruches, et produisent miels de châtaigniers, de tilleul, d'acacia, de sapin et de petites fleurs, du pollen frais et de la gelée royale, en vente dans leur magasin à la miellerie d'Alboussière, et au magasin de producteur de Saint-Péray. « On a commencé dans un garage de 30 m², à Saint-Barthélemy-Grozon, à produire de la gelée royale », expliquent-ils. Dès le départ, ils ont attaché de l'importance à ce que leurs produits soient certifiés.

■ « En France, près de 98 % de la gelée royale consommée est importée, souvent venue de Chine »

« On est une centaine de producteurs professionnels, en France, à faire de la gelée royale. Nous sommes réunis dans le Groupement des producteurs de gelée royale, et nos produits ont la marque dépo-



Au Gaec à Tired'aile, Franck et Barbara proposent des miels primés et de la gelée royale certifiée française.

sée « gelée royale française ». Un signe de qualité important pour leurs clients. « Il faut savoir qu'en France, près de 98 % de la gelée royale consommée est importée, souvent venue de Chine, avec toutes les congélations et décongélations que cela implique et qui jouent sur la

qualité du produit », explique Barbara. « La marque « gelée royale française » nous impose une charte qualité, et nous sommes contrôlés par Veritas, un organisme indépendant. »

Pour ce produit, consommé en complément alimentaire en cure, la garantie de qualité est

importante. « Aujourd'hui, on parle beaucoup de fraudes, et les gens sont inquiets de la qualité des produits ; les marques les rassurent. »

C'est la même optique que l'année dernière, les deux apiculteurs ont décidé de présenter leurs miels au concours général agricole, à Paris. « La chambre d'agriculture s'est déplacée sur notre exploitation, pour l'analyse de nos ruches, et les prélèvements d'échantillons pour le concours. »

C'est leur première production, le miel de châtaigniers, qui a remporté une médaille : il a été primé médaille d'argent. « Depuis que l'on a posé les macarons, on se rend compte que les gens achètent plus ce produit. Puis, les clients qui le consommaient déjà sont plutôt contents : c'est un peu une reconnaissance de leur bon goût ! »

L'an prochain, ils comptent bien représenter leurs miels au concours général agricole.

A.Mo.

RETROUVEZ LA VIDÉO SUR ledauphine.com