

# Dossier de presse «Chefs en Herbe»

Salon International  
de l'Agriculture 2017  
*du 25 février au 5 mars 2017*



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes



**AGRICULTURES  
& TERRITOIRES**  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



Le Pavillon des Régions de France, au salon de l'agriculture, offre chaque année aux visiteurs l'occasion de découvrir ou de redécouvrir d'authentiques produits de terroir, proposés par des producteurs locaux sélectionnés par les Comités régionaux de promotion pour la qualité de leur travail et leur engagement à ne présenter que leur propre production.

Avec près de 1500 m<sup>2</sup> de stands, la région Auvergne-Rhône-Alpes y occupera une place de choix, d'autant plus que sa présence sera très largement dominée par les produits de qualité (AOP, IGP, Label rouge...) dont elle est l'une des principales productrices au niveau national.

Pour valoriser encore plus ces productions emblématiques, la Chambre régionale d'Agriculture organise, avec le soutien financier du Conseil Régional, une animation en forme de concours de cuisine : Chefs en Herbe.

## « Chefs en Herbe » le mariage des produits et de la gastronomie en Auvergne-Rhône-Alpes

Chefs en herbe est la rencontre entre de jeunes cuisiniers, apprenant leur métier dans l'un des établissements d'enseignement professionnel de la région, et des produits régionaux, fleurons de l'agroalimentaire d'Auvergne-Rhône-Alpes. Les premiers, avec l'aide de leurs professeurs, ont concocté des recettes exclusives pour mettre en scène les seconds. Les seconds, produits par des agriculteurs proches de leur terroir et respectant un cahier des charges rigoureux, se distinguent par un signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO): Label Rouge, Identification Géographique Protégée, Appellation d'Origine Protégée ou encore Produit issu de l'Agriculture Biologique.

Chefs en herbe c'est aussi la rencontre avec les visiteurs du salon de l'agriculture! Ce sont eux en effet qui, après avoir assisté au travail de deux jeunes cuisiniers sur le produit du jour, écouté l'histoire de ce produit contée par un de ses producteurs, dégusté et comparé les deux préparations, désigneront un vainqueur en ne suivant que leur goût personnel.

Qui dit vainqueur dit récompense...pour rester dans le domaine des arts de la table et valoriser encore les atouts de la région dans ce secteur, les prix seront des couteaux artisanaux, offerts par la Confrérie du Couteau de Thiers.

Chefs en herbe c'est donc au final une manière festive et conviviale de valoriser l'image de notre région, tant par la qualité et la diversité de ses produits agro-alimentaires emblématiques que par l'excellence de ses établissements d'enseignement professionnel.

Compte tenu de la richesse et de la diversité de la production régionale, le choix a été difficile ! 19 produits ont finalement été retenus pour participer à l'édition 2017 de Chefs en herbe ; ils sont présentés dans les pages qui suivent.

Quant aux jeunes « Chefs en herbe », ils seront une vingtaine, tous en formation dans six établissements de la région : Lycée de Chamalières (Puy-de-Dôme), Lycée François Rabelais de Dardilly (Rhône), Lycée Jean Monnet d'Yzeure (Allier), MFR de Balan (Ain), IFPP d'Aurillac (Cantal), MFR de Buis-les-Baronnies (Drôme).

## **Planning «Chefs en Herbe»**

### **Samedi 25 février 2017**

Lycée François Rabelais de Dardilly, Rhône - Saint-Nectaire AOP  
Lycée de Chamalières, Puy-de-Dôme - Olive de Nyons AOP

### **Dimanche 26 février 2017**

Lycée François Rabelais de Dardilly, Rhône -  
Bœuf Charollais du Bourbonnais Label rouge, IGP  
Lycée de Chamalières, Puy-de-Dôme - Saint-Marcellin IGP

### **Lundi 27 février 2017**

Lycée de Chamalières, Puy-de-Dôme - Picodon AOP  
Lycée Jean Monnet d'Yzeure, Allier - Porc fermier d'Auvergne Label rouge, IGP

### **Mardi 28 février 2017**

Lycée de Chamalières, Puy-de-Dôme - Volaille Fermière d'Auvergne Label rouge, IGP  
Lycée Jean Monnet d'Yzeure, Allier - Rigotte de Condrieu AOP

### **Mercredi 1er mars 2017**

IFPP d'Aurillac, Cantal - Fromage Cantal AOP  
MFR de Balan, Ain - Poisson de la Dombes

### **Jeudi 2 mars 2017**

IFPP d'Aurillac, Cantal - Viande Salers Label rouge  
MFR de Balan, Ain - Volaille de Bresse AOP

### **Vendredi 3 mars 2017**

MFR de Buis-les-Baronnies, Drôme  
Fromage Salers AOP  
Pomme et poire de Savoie IGP

### **Samedi 4 mars 2017**

MFR de Buis-les-Baronnies, Drôme  
Fourme d'Ambert AOP  
Lentille Verte du Puy AOP

### **Dimanche 5 mars 2017**

MFR de Buis-les-Baronnies, Drôme  
Bleu d'Auvergne AOP  
Petit épeautre de Haute-Provence IGP



## Les Fromages AOP d'Auvergne

Déguster les 5 fromages AOP d'Auvergne, c'est goûter la richesse de nos prairies, de nos paysages et de nos valeurs. Le Cantal, le Saint-Nectaire, la Fourme d'Ambert, le Bleu d'Auvergne et le Salers comptent parmi les produits qui font la renommée de la gastronomie auvergnate. Chacun des 5 fromages, fabriqué sur un terroir particulier, bénéficie d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP), un signe distinctif qui donne au produit ses lettres de noblesse et garantit son origine et sa qualité.

Le Cantal : Jeune, affiné de 1 à 2 mois, c'est un fromage plaisir qui allie texture fondante et douceur. Sous sa robe boutonnée d'or, le Cantal Entre-Deux est affiné de 3 à 7 mois, ce qui lui confère un goût plus épicé et intense. Affiné plus de 8 mois, le Cantal Vieux se caractérise par un arôme puissant et corsé.

Le Saint-Nectaire, rond, tendre et généreux, ce fromage de roi est produit à l'herbe des prairies naturelles de montagnes. De sa pâte souple et onctueuse se dégage un subtil arôme de noisette.

La Fourme d'Ambert est produite avec du lait de vache recueilli entre 600 et 1600 mètres d'altitude. C'est le plus doux des fromages bleus, apprécié des petits et grands.

Le Bleu d'Auvergne est un fromage de caractère à pâte persillée, au goût affirmé et à la texture fondante. Piqué à l'aide de grandes aiguilles au début de la période d'affinage d'une durée de 28 jours, l'oxygène permet au *Penicillium Roqueforti* de se développer pour donner le bleu du fromage.

Le Salers, issu des monts volcaniques recouverts d'herbes sauvages, est un produit exclusivement fabriqué à la ferme, au lait cru, entre le 15 avril et 15 novembre.

Née en 1987, L'Association des Fromages d'Auvergne (AFA) a pour mission de fédérer les AOP d'Auvergne et de mener des actions communes et concertées.

Association des Fromages d'Auvergne  
Mme PRESNEAU Johanna  
04 73 28 78 44  
9, allée Pierre de Fermat  
63170 Aubière  
[info@fromages-aop-auvergne.com](mailto:info@fromages-aop-auvergne.com)  
[www.fromages-aop-auvergne.com](http://www.fromages-aop-auvergne.com)

 **Appellation d'ORIGINE Protégée AUVERGNE**

Cantal • Saint-Nectaire • Fourme d'Ambert • Bleu d'Auvergne • Salers

## L'olive de Nyons et des Baronnies

L'olivier, arbre emblématique de la Méditerranée, est enraciné depuis plus de deux millénaires dans l'histoire du Nyonsais et des Baronnies situé au nord de la Provence vers le Mont Ventoux. L'homme a cultivé en ces lieux la variété d'olives la plus résistante : la Tanche, que l'on appelle aussi « Olive de Nyons ». Fruit de l'hiver, la Tanche se cueille noire et ridée à complète maturité entre le mois de décembre et janvier.

Malgré une série de gels dévastateurs au XXème siècle, l'obtention des signes de qualité Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) en 1994 et Appellation d'Origine Protégée (AOP) en 1997 pour l'olive et l'huile d'olive de Nyons, a favorisé la remise en état de l'oliveraie de Nyons et des Baronnies. Grâce à un cahier des charges strict, elle garantit l'origine, la typicité et la qualité des olives utilisées, en lien avec un savoir-faire authentique. Des gages de sécurité pour le consommateur !

### L'AOP Nyons en chiffres :

53 communes (Drôme et Nord Vaucluse), plus de 200 000 oliviers sur environ 900 hectares, plus de 700 oléiculteurs, 9 moulins, 40 confiseurs et 1 coopérative.

Une production moyenne de 350 tonnes d'olive noire de Nyons et 250 tonnes d'huile d'olive de Nyons.



Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nyons et des Baronnies

Mme FERRIERE Emilie

04 75 27 41 02

40, Place de la Libération - 26110 Nyons Cedex

[olive.nyonsaoc@orange.fr](mailto:olive.nyonsaoc@orange.fr)

[www.nyons-aoc.com](http://www.nyons-aoc.com)



## Le Bœuf Charolais du Bourbonnais

### Le bœuf Charolais du Bourbonnais en quelques chiffres :

122 éleveurs producteurs, 2633 bovins abattus (soit 1217 tonnes)

Les points importants du cahier des charges :

- Race Charolaise
- Zone d'élevage définie garantie par une IGP : le Bourbonnais (Allier et cantons limitrophes de la Creuse, Saône et Loire, Cher et Nièvre)
- Alimentation du troupeau basée sur le pâturage (animaux à l'herbe au moins 6 mois par an), le fourrage conservé, les céréales majoritairement issues de l'exploitation et des aliments référencés sans OGM et sans urée, pour lesquels les fabricants ont des habilitations.
- Maturation de la viande en carcasse 10 Jours minimum pour les pièces à griller et à rôti conservées sur os
- Filière (fabricant d'aliment, éleveur, abattoir, atelier de découpe, point de vente) contrôlée par un organisme indépendant (Certipaq)
- Analyses sensorielles réalisées tous les ans afin de garantir la qualité supérieure

Le « Bœuf Charolais du Bourbonnais » est le premier Label Rouge bovin adulte décerné en 1974.



ADET

Mme THUARD Amandine

04 70 67 35 03

18, rue Albert Rondreux

03160 Bourbon l'Archambault

[adet@lesviandesdubourbonnais.fr](mailto:adet@lesviandesdubourbonnais.fr)

[www.lesviandesdubourbonnais.fr](http://www.lesviandesdubourbonnais.fr)

## Saint Marcellin

Le Saint Marcellin est un fromage élaboré à partir de lait entier de vache, cru ou thermisé. Reconnaissable par sa forme de palet à bords arrondis, son diamètre d'environ 7 cm et sa hauteur de 20 à 25 mm, il pèse au minimum 80 grammes. Sa croûte, parfois légèrement plissée, est en grande partie ou totalement recouverte de moisissures blanches, beiges à gris-bleues.

Il peut être moelleux, fondant ou ferme pour le Saint Marcellin sec. Son goût franc présente une richesse aromatique équilibrée (goût fruité, de miel...) caractéristique du Saint-Marcellin.

150 exploitations produisent du lait à Saint Marcellin et 14 fromageries en fabriquent dont 5 producteurs fermiers. 274 communes constituent la zone de production qui s'étend de la rive est du Rhône jusqu'au Vercors, en Drôme, Isère et Savoie. La commune de St Marcellin, qui a donné son nom au fromage, en était le centre de commercialisation initial.

Les premières mentions du Saint Marcellin remontent au XVème siècle. Mais c'est au XIXe que l'engouement pour ce fromage se généralise, sous l'impulsion du ministre de Louis Philippe, qui aurait décrété en y goûtant :

«C'est délicieux ! Vous m'en ferez parvenir chaque semaine au château.»



Comité du Saint Marcellin  
Mme AGERON Nathalie  
04 76 20 67 56  
7, rue du Colombier  
38160 Saint Marcellin  
nathalie.ageron@isere.chambagri.fr  
www.fromage-saint-marcellin.fr



## Picodon

### Le Picodon en quelques chiffres :

487 Tonne produites dont 92 tonne de produits fermiers.

Car le goût du Picodon, c'est un monde en soi, un monde que l'on ne risque pas d'avaler en une seule bouchée et qui ne livre pas d'un coup tous ses plaisirs : il y a les picodons fermiers et les laitiers, les picodons d'hiver et les picodons d'été, ceux de la plaine et ceux de la montagne, les jeunes et les vieux, les fleuris et les unis, les tendres et les plus secs ; sans oublier les multiples éléments qui vont peut-être influencer sur son goût, comme l'herbe, le foin, les genêts, la châtaigne, la canicule, la froidure, la bise ou le vent d'orage. Et je ne vous ai pas encore parlé d'autres subtilités qui tiennent au doigté du fromager, ni de l'affinage du picodon lavé aux surprenantes saveurs.

Le fin du fin en matière de goût du picodon, c'est le goût caprique. Le goût caprique, c'est un goût tel que si vous fermez les yeux vous voyez les chèvres et un paysage derrière, vous sentez des parfums de garrigue et la caresse parfois rude du mistral, vous faites rouler sous vos pieds les cailloux d'un chemin... Ce goût-là, vous ne l'oublierez pas de sitôt.



Syndicat du Picodon AOP  
Mme BALLET Paule  
04 75 56 26 06  
Quartier Pontignat ouest  
26120 Montélier  
info@picodon-aop.fr  
www.picodon-aop.fr

## Volaille de Bresse

L'Appellation d'Origine Protégée distingue la Volaille de Bresse au niveau européen. Mais c'est tout d'abord en 1957 l'obtention de l'Appellation d'origine Contrôlée qui balise son histoire. Elle est le fruit d'un long combat pour faire reconnaître la spécificité d'une race - la Gauloise Blanche de Bresse - d'un terroir et d'un savoir-faire ancestral !

Libres et saines, les Volailles de Bresse bénéficient de conditions d'élevage qui favorisent leur épanouissement et leur confèrent leur goût savoureux d'une qualité constante.

Les critères de l'AOP garantissent un élevage artisanal, nécessitant un savoir-faire qui prend en compte le bien-être de l'animal. L'éleveur de volailles de Bresse les suit rigoureusement à chaque étape, depuis la réception des poussins issus du centre de sélection jusqu'à la finition dans les épinettes. Les volailles de Bresse ont chacune en moyenne 10 m<sup>2</sup> de pâture généreuse, riche en vers et insectes pour assouvir leur instinct de chasseuses. Leur logement est spacieux, les bâtiments d'élevage accueillent au maximum 12 volailles par m<sup>2</sup>.



Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse  
Mme MEUNIER Marie-Paule  
03 85 75 10 07  
Bois de Chize  
71500 Branges  
civb@wanadoo.fr  
www.pouletdebresse.fr



## Porc Fermier d'Auvergne

Les points importants du cahier des charges « Porc Fermier d'Auvergne Label Rouge » :

- Une zone d'élevage définie garantie par une Indication Géographique Protégée : porcs nés, élevés et abattus en Auvergne (et cantons limitrophes).
- Un accès à des parcours extérieurs permanents de 83 m<sup>2</sup> par porc : porcs élevés en plein air.
- Une alimentation 100% végétale, minérale et vitaminique sans OGM (garanti à 99,1%).
- Un âge minimum à l'abattage de 6 mois pour une viande plus mûre.
- Sélection des carcasses en fonction du poids et du taux de maigre/gras des pièces afin de garantir une viande de qualité.
- Une qualité gustative supérieure, garantie par le Label Rouge et vérifiée annuellement par des analyses sensorielles.
- La filière (fabricant d'aliment, éleveur, abattoir, atelier de découpe) est entièrement contrôlée, par un organisme certificateur indépendant.
- La traçabilité est assurée de l'exploitation au point de vente.

Le Porc Fermier d'Auvergne Label Rouge et IGP est le seul Label Rouge porcin réservé à la Boucherie Charcuterie artisanale et à la restauration.



APVC  
Mme DAVIET Hélène  
04 70 64 76 47  
142 avenue John Kennedy  
03100 Montluçon  
h.daviet@apvc.fr  
www.porcfermier-auvergne.fr

## Rigotte de Condrieu

Petit fromage de chèvre au lait cru, la Rigotte de Condrieu offre aux connaisseurs ses arômes subtils de noisette, sa robe couleur ivoire ou sa croûte fleurie bleue.

Fabriquée selon un savoir-faire transmis de génération en génération elle a bénéficié de l'Appellation d'Origine Contrôlée depuis janvier 2009, puis de l'Appellation d'Origine Protégée en novembre 2013. Son cahier des charges précis garantit sa qualité au consommateur.

La proximité des agglomérations a façonné la Rigotte de Condrieu : Pas besoin de « stocker » le lait dans de grandes meules avant de commercialiser le fromage. De petite taille, la Rigotte de Condrieu est bien adaptée à la vente quotidienne auprès des consommateurs nombreux, aux portes du Pilat. Les chevriers du Pilat sont chaque jour sur les marchés de St Etienne, Lyon ou Annonay.

Elle tire son nom des termes « Rigol » ou « Rigot » qui désignent les nombreux petits ruisseaux qui dévalent les pentes du massif du Pilat où il est produit. Et au XIXème siècle, « Condrieu » était le principal marché de commercialisation de ce petit fromage de chèvre.

La Rigotte de Condrieu se déguste à différents degrés de maturité : sur un plateau de fromage, mais aussi en apéritif, cuisinée ou en pique-nique.



Syndicat Interprofessionnel de la Rigotte de Condrieu  
Mme LIARD Agnès  
04 78 19 61 67  
Avenue des Monts d'Or  
69890 La Tour-de-Salvagny  
agnes.liard@rhone.chambagri.fr  
www.rigottedeconcondrieu.fr



## Poisson de la Dombes

La tradition piscicole de la Dombes perdure depuis plus de 1000 ans en respectant le milieu naturel et la biodiversité de notre environnement. Le poisson de la Dombes est l'emblème d'un territoire.

L'APPED, Association de Promotion du Poisson des Etangs de la Dombes, a pour but de faire perdurer cet emblème. Elle a créé la marque Poissons de Dombes® afin de valoriser ce produit noble et la filière dans son ensemble, les propriétaires d'étangs, les exploitants, les collecteurs, les transformateurs, les distributeurs et les restaurants.

De l'écloserie au transformateur en passant par le pisciculteur et le collecteur, le poisson est « tracé » afin de garantir sa provenance et le respect du cahier des charges.

Les exploitants d'étangs alternent 3 à 4 années d'eau, l'« évolage », et une année d'« assec » où l'étang est maintenu sans eau afin de régénérer les sols, assurer l'entretien des berges et de l'ensemble des ouvrages de l'étang.



Association de Promotion du Poisson des Etangs de la Dombes  
Mme CHUZEVILLE Nathalie  
04 74 45 47 14  
42, rue Lavéran  
01330 Villars les Dombes  
contactapped@gmail.com  
www.poissonsdedombes.fr

## Volailles Fermières d'Auvergne

Elevées dans de grands espaces et préparées avec soin par des hommes de métier, les Volailles Fermières d'Auvergne arborent fièrement 2 signes officiels de qualité : le Label Rouge et l'IGP (Indication Géographique Protégée).

Ces garanties assurent aux Volailles Fermières d'Auvergne :

- L'utilisation de souches à croissance lente
- Des conditions d'élevage associant savoir-faire ancestral et confort des animaux :
  - Une durée d'élevage de 81 jours minimum pour le poulet
  - L'accès à un parcours en plein air herbeux et ombragé (2 m<sup>2</sup> par poulet minimum),
  - Une alimentation riche en céréales
  - Une faible densité dans le bâtiment
- Une qualité gustative supérieure : chair ferme et savoureuse, peu grasse
- Des contrôles rigoureux à toutes les étapes de la production.
- La traçabilité des volailles par la présence d'un numéro d'identification individuel sur l'étiquette et depuis peu d'un QR code renvoyant vers les portraits vidéo de l'éleveur.



SYVOFA  
Mme NIFLE Patricia  
04 70 97 64 42  
78 rue de Paris BP 89  
03200 Vichy  
info@syvofa.com  
www.volailles-auvergne.com



## Viande Salers

La filière est reconnue depuis 2004 par un label rouge : homologation LA/08/04 « viande bovine de race Salers ». Le Label Rouge est le signe officiel français qui atteste d'une qualité gustative supérieure.

Les méthodes d'élevage et de préparation de la viande Salers Label Rouge sont consignées dans un cahier des charges. Les élevages maintiennent des méthodes traditionnelles, s'appuient sur la rusticité de la race Salers et privilégient l'herbe dans l'alimentation des animaux. Le respect de l'environnement et du bien-être animal est assuré.

La viande Salers Label Rouge se reconnaît à sa belle couleur rouge vif. Le persillé, bien réparti, est blanc nacré. Le goût est persistant et se renforce tout au long de la dégustation. Les qualités de la viande Salers Label Rouge sont renforcées par des maturations longues, supérieures à 12 jours.

Les professionnels de la filière, chacun dans leur métier, travaillent avec passion. Ils sont réunis au sein de l'Association Salers Label Rouge : 400 éleveurs habilités, livrant leur production sous l'égide de 10 organisations de producteurs et 4 abattoirs agréés approvisionnent les points de vente engagés.



Association Salers Label Rouge  
Mr BONNEAU Denis  
04 71 45 55 85  
26 rue du 139 RI BP 239  
15002 Aurillac  
labelrouge@salers.org  
www.salers.org



## Pommes et Poires de Savoie

Distinguées par une Indication Géographique Protégée (IGP) depuis 1996, les Pommes & Poires de Savoie sont cultivées selon des méthodes responsables. Le cahier des charges est basé sur la lutte intégrée (lutte biologique quand des alternatives existent et lutte raisonnée autrement).

Le principe est de suivre des pratiques plus respectueuses de l'environnement (limitation des produits phytosanitaires ...). Un système de traçabilité permet de suivre toutes les étapes de la production.

Les fruits sont cueillis à maturité, lorsque leurs qualités gustatives sont idéales (calibre minimum, taux de sucre et d'acidité optimal).

Les fruits ne subissent aucun traitement après leur récolte. Ils sont garantis sans conservateurs ni cire alimentaire.

Situés de 400 à 800 mètres d'altitude, les vergers donnent des fruits aux rendements moindres que dans les vallées. Les Pommes & Poires de Savoie présentent une chair plus ferme, pour un croquant incomparable. De plus, l'amplitude des températures du climat savoyard leur apporte une belle coloration et favorise leur conservation. La diversité des sols est à l'origine d'un large choix variétal. Riches en sels minéraux et en eau, ils permettent aux fruits une croissance lente et harmonieuse.

22 variétés de Pommes & Poires de Savoie poussent ainsi dans les vergers de nos deux départements savoyards.



*Pommes et Poires de Savoie*  
Mme GUENOU Céline  
04 79 26 51 76  
Rue Henri Bouvier  
73630 Le Chatelard  
[communication@agri-savoie-evenements.fr](mailto:communication@agri-savoie-evenements.fr)  
[www.pommespoiresdesavoie.fr](http://www.pommespoiresdesavoie.fr)

## Lapin Grand Sud



*Interprofession Lapin Grand Sud*  
Mme ROMANAZ Laurence  
04 73 28 52 28  
9, allée Pierre de Fermat  
63170 Aubière  
[laurence.romanaz@aura.chambagri.fr](mailto:laurence.romanaz@aura.chambagri.fr)

La production de lapins en Auvergne-Rhône-Alpes ce sont 100 producteurs qui aiment leur métier et élèvent des lapins nés, élevés en Auvergne-Rhône-Alpes, nourris avec un aliment 100% végétal et minéral.

C'est une filière créatrice d'emplois, toutes les phases de production se retrouvant dans cette zone ou à proximité.

Ce lapin, savoureux, aux excellentes qualités nutritionnelles : viande peu grasse et riche en protéines qui se cuisine de façon pratique et ludique, se retrouve chez votre boucher et chez les distributeurs.

Du lapin d'Auvergne-Rhône-Alpes dans votre assiette pensez-y !

## Lentille Verte du Puy

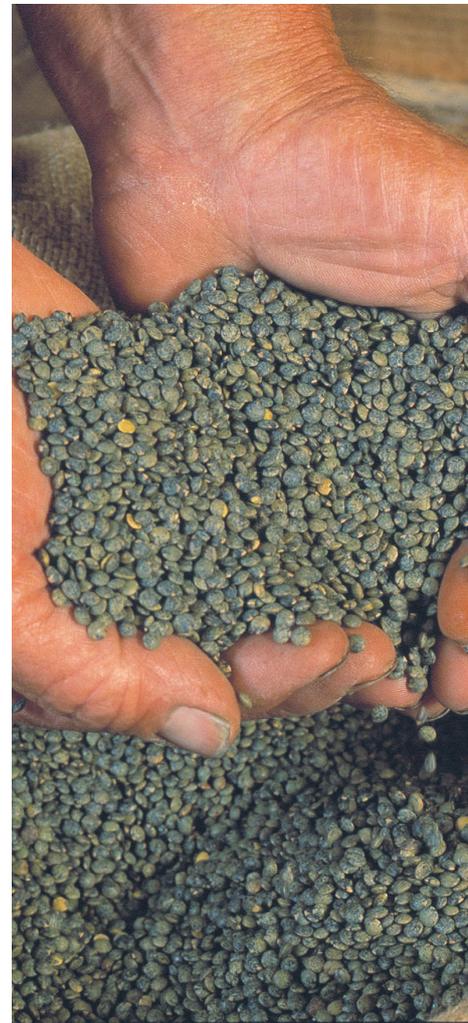
La Lentille Verte du Puy est incontestablement la plus connue et la plus savoureuse. En 1996, elle est devenue le 1er légume sec à intégrer le cercle des Appellations d'Origine Contrôlée et en 2008, elle devient Appellation d'Origine Protégée (AOP).

La zone de production s'étend sur 87 communes de Haute-Loire. La Lentille Verte du Puy puise ses qualités dans le terroir sur lequel elle est cultivée depuis plus de 2000 ans. La richesse des sols volcaniques des hauts plateaux du Velay combinée au microclimat régnant sur cette zone, font de la Lentille Verte du Puy un produit unique. La variété utilisée est Anicia (ancien nom de la ville du Puy en Velay).

Durant la période estivale, la lentille bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel associé à un déficit hydrique qui précipite sa maturité et lui confère une peau fine et une amande non farineuse. Par ses qualités, la Lentille Verte du Puy AOP permet d'imaginer de nombreuses recettes autant salées que sucrées.



ODG lentille verte du Puy  
Mr SAUVANT Grégory  
04 71 07 21 33  
16 Bd Président Bertrand  
43000 LE PUY EN VELAY  
g.sauvant@lalentillevertedupuy.com  
www.lalentillevertedupuy.com



## Petit épeautre de Haute Provence

En Haute Provence, il existe une céréale d'exception : le petit épeautre.

Dans un environnement naturellement protégé et ensoleillé de moyenne montagne, les producteurs apportent le plus grand soin à sa production. La qualité du terroir et le savoir-faire des producteurs vous assurent la consommation d'une céréale de qualité exceptionnelle avec une haute valeur nutritionnelle.

Cette céréale est cultivée dans le respect de l'environnement (il ne nécessite ni pesticide, ni désherbant et peu d'eau), depuis 2007 il bénéficie d'une IGP. La récolte a lieu au mois d'août et s'accompagne d'une délicate étape de décorticage.

Cuisinée traditionnellement sous forme de soupe, en salade, ou bien en accompagnant légumes, viandes ou poissons, cette céréale saura vous étonner par son authenticité, son léger croquant et sa saveur.



Syndicat du petit épeautre de  
Haute Provence  
Mme GUAIFFE Fanny  
04 75 28 51 86  
7 Chemin d'Aumage  
26560 MEVOUILLON  
info@petit-epeautre.com  
www.petitepeautre.com

# Partenaire «Chefs en Herbe»

## Couteau Le Thiers

Seule association française et sans doute européenne à être propriétaire d'un couteau, la Confrérie du couteau LE THIERS® réunit des passionnés du couteau, professionnels ou non, unis par l'amour d'un métier et d'une région.

Fière de son passé, au cœur d'un bassin riche de 700 ans d'histoire coutelière, la Confrérie œuvre pour le maintien d'un haut niveau de qualité comme en témoignent la table de marques et la « Jurande » signée par tous ses adhérents professionnels.

Le couteau LE THIERS® doit être fabriqué en respectant des règles de qualité très strictes. Pour garantir l'authenticité et la territorialité du modèle LE THIERS®, toutes les pièces détachées du couteau et toutes les étapes de fabrication doivent être entièrement réalisées dans le bassin coutelier thiernois.

Dans un environnement mondialisé, la Confrérie du Couteau LE THIERS® a décidé de garantir l'authenticité de la fabrication de son couteau LE THIERS® et de sa marque collective LE THIERS® en instituant «Le Conseil de Jurande», un collectif de contrôle, à l'image des anciennes jurandes des maîtres-couteliers. Ce collectif est garant de la bonne pratique et de l'honnêteté professionnelle des Compagnons fabricants. Il vérifie la conformité technique, territoriale et qualitative du couteau.

Le Conseil de Jurande s'assure de la traçabilité de toutes les étapes de production, depuis la transformation des matières premières jusqu'au produit fini. C'est ce Conseil de Jurande qui, seul, autorise la mise en fabrication de chaque nouvelle déclinaison du couteau LE THIERS® présentée par les Compagnons fabricants adhérents de la Confrérie.



LE THIERS®

La confrérie du couteau Le Thiers  
Mr VACHER Bernard  
1 rue Durolle - BP 02  
63301 THIERS cedex  
04 73 80 39 43  
[confrerie.du.coute.de.tie@wanadoo.fr](mailto:confrerie.du.coute.de.tie@wanadoo.fr)  
[www.lethiers.fr](http://www.lethiers.fr)

