

Compte rendu du voyage SEZ en sud Ardèche 2025

Cette année, notre voyage en Ardèche méridionale a rayonné autour de la ville de Vals-les-Bains. Cité thermale du XIX^e située au nord d'Aubenas, elle est posée entre deux cours d'eau: la Violane venant du plateau du nord, et la rivière Ardèche s'écoulant depuis l'ouest et se jetant dans le Rhône à Pont-Saint-Esprit. Élément crucial de la vie, notamment de l'agriculture et l'élevage, l'eau sera un des fils conducteurs de la découverte de ce pays, qui comptera jusqu'à 350 moulins à eau, force motrice indispensable, notamment au moulinage (torsion) du fil des cocons de vers à soie.

Mercredi 10 septembre 2026

Vals-les Bains, entre magnaneries et sources thermales

Nous commençons par la visite de la Maison Champanhet (prononcez Champaniet), datant du XVII^e siècle. Elle appartenait à une famille bourgeoise, ayant beaucoup d'enfants, et dont le père, notaire, a investi à la fois dans les eaux gazeuses alors en vogue pour se soigner, ainsi que dans une usine de fil de soie, pratique, elle aussi en vogue à la suite d'une meilleure maîtrise de l'élevage de ce docile papillon d'origine chinoise.

Depuis les gallo-romains, un peu plus de 130 sources minérales ont été exploitées, et 30 le sont encore. Riches en minéraux variés (9 à 13 grammes/litre selon leur nature), ces eaux sont, selon les médecins spécialisés, efficaces contre la maladie de la pierre (lithiase ou calculs de la vessie), en dermatologie (soufre), contre l'anémie infantile (fer), les troubles intestinaux, ainsi que le diabète. Toutefois, la fréquentation des thermes est passée de 8000 patients en 1990 à 2000 en 2025, en partie à cause de la baisse des remboursements de la Sécurité sociale.

Dans les vallées, sur les terrasses ou faysses des versants sud, c'est pratiquement un paradis pour végétaux cultivés. On y trouve des céréales, la vigne (au-dessus de 700 m d'altitude), la pêche et l'abricot, la cerise et la framboise, le coing et la myrtille, la figue et l'olive, et bien évidemment la châtaigne (en moyenne montagne, soit entre 400 et 1200 m sur les versants nord), forte de 65 espèces, et couvrant à ce jour 7000 à 8000 ha, dont on reparlera.

Un mystérieux jet d'eau intermittent

Parmi la centaine de sources existantes, il en est une, située en pleine ville de Vals, particulièrement originale. Elle a en effet la capacité de jaillir plusieurs fois par jour, un peu comme un geyser islandais. Mais, à la différence de ce dernier qui éructe principalement sous l'effet de la chaleur du sol profond, le jaillissement s'exerce ici lorsque la pression des gaz accumulés (dioxyde de carbone) devient plus forte que celle de la colonne d'eau. Elle a été découverte en 1865 lors de recherches de sources d'eaux minérales, à presque 100 m de profondeur (98 m), par Firmin Galimard.

Afin d'animer le parc planté de splendides séquoias centenaires et d'attirer la foule dans les kiosques «Belle Époque» et buvettes alentours, les responsables des thermes et du tourisme eurent l'idée de maîtriser ce phénomène naturel et de faire jaillir la source deux fois par jour, à 11h et 18h, Ainsi en aménageant sous terre un réservoir d'eau et un autre de gaz, un mécanisme expulse, durant quelques minutes, un «geyser ardéchois». A l'heure dite, au beau milieu d'un agencement de roches basaltiques rappelant, toute proportion gardée, la chaussée des Géants en Irlande, accompagné d'un grondement souterrain et d'une senteur soufrée, un jet d'eau froide et blanche s'élève par à-coups, jusqu'à atteindre une dizaine de mètres de haut, sous les cris d'émerveillement du public!



Le parc héberge par ailleurs quelques objets originaux, sources d'intérêt pour des ethnozootechniciens. Il s'agit de sculptures de Pierre Louis Chipon, ancien élève de l'Ecole de Rambouillet puis éleveur d'une quarantaine de chèvres Saanen. Avec sa femme, ils valorisaient correctement leur lait en le transformant en un petit fromage régional, le picodon (voir plus loin). Quant aux sculptures, elles sont issues du recyclage d'instruments et machines agricoles en fer rouillé par les affres du temps. Ainsi en est-il de socs de charrue, de dents de râteau, de disques de déchaumeuse ou encore de lames de faux pour mimer les plumes du paon, et de serpettes et faucilles pour représenter le camail ou la queue du coq. On peut également y admirer deux chevaux de selle, ainsi qu'une chèvre. Une autre (chèvre et son berger) est située dans la montagne au nord-est de Vals, elle est très visible, le long de la nationale joignant Aubenas à Privas, au col de l'Escrinet, là où M. Chipon avait sa chèvrerie. Originales, élégantes, écologiques et évoquant bien la région, *«ces sculptures sont vendues entre 1000 et 5000 €, mais leur vente est plus aléatoire que celle des fromages à 2,25 € pièce...»*, concède-t-il.

Nous nous arrêtons quelques minutes devant une plaque commémorative fixée sur un grand bâtiment, un ancien moulinage de fil de soie transformé en immeuble d'habitation, ayant appartenu à Paul Gouy, l'arrière-grand-père de Josiane, Laurent et Christophe Avon. Cette plaque est un hommage au frère de Paul Gouy, Georges Gouy (1854-1926) décédé dans cette maison,

Polytechnicien, professeur de physique à l'université de Lyon, membre de l'Académie des sciences, auteur notamment de travaux sur la propagation des ondes lumineuses, il a participé en 1921 au 3ème congrès Solvay à Bruxelles, où des physiciens et physiciennes aussi célèbres que Lorenz, Perrin, Langevin, de Broglie et Marie Curie discutaient des nouveautés en matière d'atomes et d'électrons. Georges Gouy, grand ami de Pierre et Marie Curie, fut également tuteur des filles de Marie Curie, lorsque celle-ci fut veuve

Nous ferons aussi un passage par les Thermes de Vals, où nous goûterons différentes eaux minérales, dont certaines ont une odeur et un goût très prononcés.

Jeudi 11 septembre

Le domaine expérimental d'un des pères de l'agronomie

De la chèvre sculptée à la station caprine du Domaine Olivier de Serres situé au pied du plateau basaltique du Coiron à environ 400 m d'altitude, au lieu-dit Le Pradel, sur la commune de Mirabel, à 15 km au sud-est de Vals-les-Bains, il n'y a qu'un pas. Il est acheté par Olivier de Serres (1539-1619) alors âgé de seulement 19 ans, qui devient « seigneur du Pradel » et s'y installe en 1578. Son blason présente un chevron étoilé et trois feuilles de trèfle, et sa devise est « *Cuncta in tempore* », que l'on peut traduire par « Chaque chose en son temps ». Arrière-petit-fils de paysan, il est alors drapier. Protestant engagé à l'église réformée de Villeneuve-de-Berg, il se marie à 20 ans à Marguerite d'Arcons, qui mourra de la peste. Ils ont eu sept enfants, trois garçons et quatre filles, qui ont fait carrière dans la justice, le droit ou la politique. Aucun n'a repris les rênes du Pradel.

«Le domaine est constitué de 150 ha de bonne terre d'un seul tenant, entre les ruisseaux du Gazel et de la Claduègne, au confluent desquels s'élève le moulin de Brialas», indique-t-on sur le site internet. Comme on l'a déjà dit, le problème de l'eau étant crucial, notamment pendant la sécheresse estivale, Olivier de Serres fait construire un canal d'irrigation d'un kilomètre de long. Mais la ferme fortifiée va beaucoup souffrir des guerres de religion, en cours depuis 1562, et elle est rasée par les catholiques sur ordre de Richelieu en 1628, quelques années après la mort du patriarche, ami d'Henri IV. Tous les livres, notes et journaux des essais menés par le « mesnager des champs » (ancêtre du mot agronome apparu vers 1750) sont détruits. Un de ses fils, Daniel, juge à Villeneuve-de-Berg, fait reconstruire les bâtiments.

Etat des lieux de l'agriculture ardéchoise

Avant de détailler les rôles joués par Le Pradel dans la région Auvergne-Rhône-Alpes, dressons rapidement un tableau de l'agriculture de l'Ardèche, un département fort de 335 000 habitants, soit environ la population de Montpellier. Moins d'un quart de la surface est utilisée par l'agriculture (SAU de 23%), 60% étant constituée de forêts et 18% par des étangs, lacs et friches. En pratique, *«le foncier est réduit, la pratique agricole est majoritairement durable et la vente de produits, souvent dotés d'appellations d'origine protégée (AOP), se fait directement»*, résume Philippe Prévost, ancien directeur du Pradel, président du conseil scientifique du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche et membre de l'Académie d'agriculture.

En effet, trois mille exploitants agricoles, propriétaires ou locataires, tiennent des fermes de 33 ha en moyenne, contre 59 ha pour l'Auvergne-Rhône-Alpes et 69 ha au niveau national. Une forte majorité d'agriculteurs utilisent des engrais minéraux, mais 79% ont renoncé aux traitements phytosanitaires (pesticides). En élevage, le département affiche 49 000 bovins dont 15 000 vaches allaitantes (Aubrac, Salers, Limousine et croisés Charolais) et 9000 laitières (Montbéliarde, Abondance, Prim'Holstein) dont le lait est ramassé par les laiteries. Viennent ensuite les espèces ovine (79 000 moutons à viande Ile de France et Suffolk, Noire du Velay, Rouge du Roussillon ; brebis laitières Lacaune, Manech, Basco-Béarnaise, et Brigasque), caprine (33 000, Alpine, Saanen, Chèvre du Massif Central), 7300 porcs (essentiellement des porcelets à l'engrais, beaucoup en plein air, certains sous châtaigneraie) et 2500 équins. Parmi ces derniers, 60 éleveurs-vignerons utilisent un «cheval de vigne», généralement le Trait Breton, le Comtois ou le cheval de race Auvergne. Reconnu par l'Institut français du cheval et de l'équitation (IFCE) en 2010, ce dernier est aussi très présent dans les centres équestres et de randonnées (lire La Lettre de la SEZ d'avril 2025). Enfin, le bestiaire comprend aussi 2500 mères lapines et 24 000 ruches. On peut y ajouter aussi la production de volailles et de poissons (pisciculture).



La plupart des exploitants sont polyvalents, beaucoup pratiquent l'agrotourisme (location de gîtes ou de chambres d'hôtes avec consommation de produits de la ferme): 22% transforment sur place, 42% en circuit court et 20% sur des points de vente collectifs (marchés dédiés).

Que fait-on aujourd'hui au Pradel?

Acheté par l'Etat, rénové à partir de 1989, le Pradel assure, souvent en partenariat (Education nationale, Université, Parc naturel régional des Monts d'Ardèche) plusieurs fonctions importantes. C'est à la fois un lycée agricole (ministère de l'agriculture) regroupant 350 élèves (bac, BTS de l'environnement et même de l'hôtellerie en association avec le lycée de Largentière, situé à 50 km au sud-ouest), un centre de formation continue (projet professionnel pour adultes), et une ferme-chèvrerie expérimentale menée par des ingénieurs et techniciens de l'Idèle (Institut de l'élevage) (voir plus loin).

Mais c'est aussi un «campus rural» (rare en France), qui délivre une licence en patrimoine rural (45 étudiants, formés aux métiers de guide-conférencier, gestionnaire, concepteur de projets), héberge une antenne de l'Institut d'urbanisme et de géographie alpine de l'Université Grenoble Alpes, et enfin collabore avec l'INRAE d'Avignon sur le thème de «l'écologisation» de l'agriculture. En outre y résident également l'Institut Olivier de Serres (association de promotion de l'œuvre de l'agronome, présidé par Bruno Vidal), un musée ouvert au public, et s'y tiennent assez

régulièrement les «Entretiens du Pradel» centrés sur le savoir et l'action au travers du rapprochement entre agronomes, historiens, géographes et agriculteurs.

Une grande agrobiodiversité végétale

Au Pradel, les plantes cultivées ont été particulièrement choyées par Olivier de Serres. Horticulteur, maraîcher et arboriculteur dans l'âme, il a diversifié les types de cultures dont la plupart ont été pérennisés jusqu'à aujourd'hui: jardin bouquetier ou «coin des fleurs», jardin fruitier (pomme, poire, cerise, pêche, abricot) en recourant au greffage, jardin aromatique et médicinal (93 simples), «montagnette» (banquette artificielle de terre permettant de maximiser l'ensoleillement), jardin potager (pomme de terre, artichaut, tomate) et légumineuses (pois chiche, lentille du Puy, haricot du Cheylard en cours de relance). Sur la **photo** ci-dessous, on peut voir une culture associée typique du Mexique rassemblant sur une micro-parcelle du maïs (importé par Olivier de Serres), des haricots verts et des cucurbitacées (courgette, concombre, cornichon, melon, pastèque).

S'y ajoutent un vignoble de 12 ha, une chênaie d'arbres multiséculaires de 2 ha et enfin une mûraie conservatoire de 70 mûriers. La chênaie et la mûraie sont régulièrement pâturées par les chèvres, une pratique aujourd'hui extrêmement rare en France. La vigne est constituée d'un grand nombre de cépages: les plus classiques du pourtour méditerranéen comme les Grenache et Syrah, mais aussi les Viognier, Vermantino, Couston et Artaban, l'un des quatre nouveaux cépages mis au point par l'INRAE et le Julius Kühn Institut (Allemagne), résistant à l'oïdium et au mildiou. Le domaine produit en moyenne 600 hectolitres de vin IGP Ardèche par an, la majeure partie étant commercialisée par une cave coopérative.

Plus récemment, le domaine a mis en place une station de phytoremédiation (technologie utilisant des plantes vasculaires pour accumuler, transformer ou dégrader des polluants tels que molécules organiques, métaux ou radioéléments contenus dans les sols ou les eaux contaminés) et envisage de restaurer une cressonnière ainsi qu'un lagunage au moyen de roseaux.



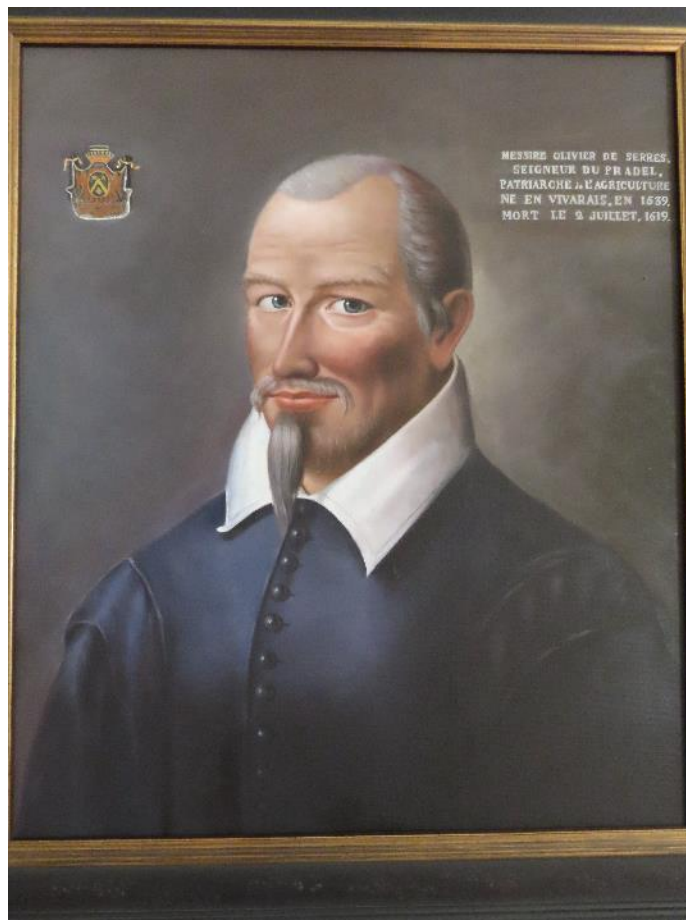
En conclusion, le domaine joue un rôle essentiel dans la diversité végétale (conservatoire génétique, relance de variétés anciennes, reprise de pratiques agricoles abandonnées, innovation), ainsi que dans l'épuration de terres polluées. En ce sens, le Pradel est une ferme-modèle agroécologique pour beaucoup de piémonts du sud-est de la France.

« A quatre pieds » ou « petit », les différents bétails selon Olivier de Serres

« Dans le *«Théâtre d'agriculture et mesnage des champs»*, paru en 1600 à Paris, Olivier de Serres parle beaucoup de botanique, de jardinage et de cultures mais aussi d'économie animale comme on disait à l'époque, le terme de zootechnie n'existant pas encore », observe Bruno Vidal, responsable du musée et président de l'Association Olivier de Serres. Au sein du *«bétail à quatre pieds»*, il distingue le gros bétail (chevaux, vaches) du menu bétail (chèvres, moutons, porcs) et qualifie même également de *«petit bétail»* le fameux ver à soie, chenille du papillon *Bombyx mori*, encore surnommée *«mouche d'or»* (voir plus loin).



Leur description est relativement succincte, car on ne parlait pas de race à l'époque. Ainsi en est-il des taureaux. D'une hauteur moyenne (environ 1,40 m au garrot), ils ont une robe rouge ou noire avec le poil fin, une tête courte et des oreilles larges, des cornes élevées noires, de larges narines, un grand fanon, la fesse ronde, la corne du pied noire et dure, et enfin la queue longue et touffue. Il y a aussi les génisses blanches ou les lapines noires à museau blanc. Dans cette «ferme pédagogique du XVIe-XVIIe s.» qu'est le domaine du Pradel, on trouve aussi des «chevaux de Provence», plus rapides que les bœufs au labour et des mulets marchant l'amble, la poulaille (poules), les dindes mot apparaissant pour la première fois, les oies et canards ainsi que les paons, oiseaux aux «ailes d'ange et à la voix du diable» qui, à cette époque, figurent sur la table des princes (cf voyage SEZ 2025 en Ardennes). Sans oublier des lapins élevés dans une garenne cernée par un fossé et non une clôture (car Olivier de Serres ne conçoit pas d'élever des lapins en cage), des truites dans la rivière Gazel, des carpes, tanches et brochets dans les étangs, et enfin des abeilles. Pour l'hiver, la famille Serres abat deux ou trois bœufs ou vaches que l'on sale; mais on ne tue pas de chevaux ni de chèvre donnant encore du lait ou un bœuf utile pour la charrue. Au demeurant, le propriétaire et son métayer pratiquent la «sélection des races», le dressage des jeunes animaux de traction, et maîtrisent la reproduction et la castration.



Dans un autre chapitre de son œuvre maîtresse, Olivier de Serres manifeste sa sensibilité à la beauté et à la présence des animaux. *«Le contentement que c'est de voir le bétail de toutes espèces et âges louer le Père de la Nature en toutes choses à quoi les bêtes s'occupent: au travail, au paître, au mugir, hennir, bramer, bêler, grogner, sauteler et autrement s'exercer selon leurs genres et divers naturels»*. Et il ajoute: *«Je dirai que c'est un corps sans âme qu'une métairie sans bétail»*.

Une chèvrerie moderne et modèle

Edifiée en 1989, «cette ferme expérimentale joue un rôle assez unique dans la recherche et le développement agricole d'Ardèche et même de la Région Rhône-Alpes», expliquent d'emblée Hugo Delorme et Clarisse Juret, jeunes ingénieurs respectivement directeur d'exploitation et responsable du troupeau caprin. Cette chèvrerie fonctionne en effet grâce à une étroite collaboration entre l'Institut de l'élevage (Idele), la Fédération nationale de l'élevage caprin (FNEC), la Chambre régionale d'agriculture et enfin Cap-Pradel, une association des principaux éleveurs caprins d'Ardèche. C'est donc une ferme à la fois expérimentale, pédagogique mais aussi économique et commerciale.



Chèvres de race Alpine chamoisée, sans cornes.

Mobilisant une demi-douzaine de personnes, elle pratique de nombreux essais expérimentaux en alimentation, reproduction et, bien entendu, en adaptation au climat. Ainsi, par exemple, sont entrepris des essais de pâturage de champs de sorgho, chicorée, plantain ou de moha (millet des oiseaux ou petit mil), une poacée aimant la chaleur qui semée au printemps se récolte en septembre. Des essais sont également en cours avec le feuillage de mûriers (émondés 2 fois par an), comme cela se faisait autrefois avec le feuillage de frêne en Bretagne. Autre essai encore : trouver la meilleure litière possible pour le confort et surtout l'asepsie des chèvres. Ainsi s'est-il avéré qu'une litière en copeaux de bois de résineux (matériau facilement disponible dans la région) était plus absorbante, plus sèche, plus saine pour la mamelle des chèvres quand elles sont couchées, et donc source de moindre contamination par des bactéries (*Escherichia coli*, *Listeria*) qui aiment à se développer dans un milieu humide. Bref, un essai terminé et réussi!

A ce jour le troupeau est fort de 222 chèvres adultes, de race Alpine, produisant 1000 à 1100 kg de lait par an, riche en matière grasse (taux butyreux 38%) et en protéines (taux protéique 36%). Le taux de prolificité est de 1,7%, la lactation est de 10 mois / an environ, soit entre 4 et 5 lactations par chèvre et la longévité jusqu'à parfois 10 ans. La reproduction se fait en utilisant «l'effet-bouc», c'est-à-dire en isolant strictement les mâles des femelles avant la saison sexuelle, de façon à pouvoir amplifier l'efficacité des hormones naturelles (phéromones) au moment des chaleurs et favoriser l'accouplement. La première mise-bas a lieu à un an, et se déroule de janvier à fin février. Les objectifs de l'élevage du Pradel sont d'augmenter la fertilité et la longévité, deux caractères d'une agriculture durable. « Ainsi le taux de renouvellement actuel est de 20%, c'est-à-dire que nous remplaçons seulement 40 chèvres sur 225 chaque année », indique Hugo Delorme.

A la réforme, les chèvres _qui ne donnent plus que 2 à 2,5 litres de lait par jour_ sont vendues à des éleveurs-fromagers, tandis que les chevreaux, bien conformés, sont engraisés et abattus à 80 jours à l'abattoir d'Aubenas, fournissant une carcasse de 10 kg. La ferme du Pradel produit ainsi entre 40 et 70 chevreaux par an. *«Issues d'une sélection menée depuis 40 ans, les chèvres ont bénéficié d'un net gain génétique qui, au niveau de la conformation par exemple, se manifeste par une belle mamelle, bien irriguée et solidement suspendue, explique Hugo Delorme. En Ardèche, la race Alpine semble être mieux adaptée que la Saanen, et mieux exprimer son potentiel laitier»*, poursuit l'ingénieur.

Un fromage régional de renommée nationale

Au Pradel les 2/3 du lait collecté quotidiennement servent à fabriquer sur place le picodon, le tiers restant étant livré à une coopérative qui fabrique un autre fromage.

Le cahier des charges de l'AOP picodon impose un certain nombre de règles. Certes, il n'oblige pas le pâturage mais, dans les faits, seuls 5% des élevages restent enfermés (stabulation permanente ou zéro grazing puisque l'aliment est directement servi à l'auge). Au Pradel, les chèvres sortent au pré 150 jours par an, ce qui par exemple, au printemps, équivaut à 10 h par jour de plein air. En bâtiment, les animaux doivent, pour leur confort, pouvoir disposer d'une aire minimale d'exercice physique (les chèvres aiment bien se percher, courir, sauter, s'affronter cornes contre cornes sans manifester d'agressivité : c'est une caractéristique de cette espèce). La ration alimentaire doit contenir 12 espèces de graminées ou légumineuses, et le foin doit être produit localement. L'enrubannage, technique permettant de conserver plus longtemps le foin fauché en évitant toute fermentation, mais posant problème quant à la dégradation du plastique après usage, est interdit. Sur ce point, qui risque de devenir crucial vu la multiplication des microplastiques dans la nature, il y a désaccord et donc débat entre éleveurs. Ce qui est signe de dynamisme et de vitalité. Enfin, outre les races Alpine et Saanen, le cahier des charges picodon AOP autorise aussi les races locales rustiques (Rove, Chèvre du Massif central et Provençale) ainsi que leurs croisements.



Le picodon obtient l'AOC – signe de qualité français - en 1983 et l'AOP – signe de qualité européen – en 1996.

La traite s'effectue dans une salle équipée de 24 postes: chacun d'entre-eux identifie automatiquement l'animal, traite deux chèvres à la fois, et distribue un complément d'aliment concentré dont la quantité varie en fonction de la production de lait de l'animal. Au Pradel, la traite de 220 chèvres dure 1h30 et mobilise trois personnes. Une chèvre donne en moyenne 3 litres de lait par jour, et la fabrication d'un picodon exige au moins un demi-litre de lait.

Le lait entre ensuite en fromagerie où il estensemencé avec deux ferments, un *Penicillium* et un champignon bleu, à une température de 20-25° Celsius, entraînant la formation du caillé et petit lait

(lactosérum). Le caillé est alors extrait de la cuve, fractionné et délicatement déposé à la louche dans des moules (faisselles), où il sèche au moins 24h. Egoutté, salé, puis démoulé, le fromage est affiné pendant 12-14 jours, et possiblement plusieurs semaines.

Il donne alors naissance au picodon, un petit fromage régional au lait cru entier, à pâte molle et croûte fleurie (blanche, jaune ou grise), en forme de palet, pesant 60 g à 12 jours d'affinage. La période où il offre le plus de saveurs s'étend de mai à janvier. Son goût varie légèrement en fonction du savoir-faire des fromagers et selon la flore que la chèvre ingère: herbe et feuilles d'aubépine, de noisetier, de frêne, de tilleul, glands et châtaignes l'été; foin de graminées et légumineuses l'hiver. En 1983, le picodon obtient l'appellation d'origine contrôlée (AOC), et en 1996 l'appellation d'origine protégée (AOP) qui, elle, a valeur au sein de toute l'Union européenne.

Historiquement, l'origine du picodon remonte au moins à la Renaissance. En Ardèche, il est appelé picodon, nom dont l'origine est discutée. Soit il provient du nom d'un hameau situé au-dessus de Lamastre, dans le nord de l'Ardèche; soit il est issu d'un mot occitan signifiant « goût piquant ». En Provence, on l'appelle picaudou et dans le Gard pélardon. Quoiqu'il en soit, au XVI^e siècle, le poète Ronsard en goûte au château de Tournon-sur-Rhône (nord-est de l'Ardèche), tandis qu'au XVIII^e s. il apparaît dans les baux fermiers. Au XIX^e, on fixe les caractéristiques gustatives et la méthode de fabrication. La production augmente et on organise le commerce vers les villes, comme l'illustre la mise en service en 1893 du «Train du picodon», entre Dieulefit et Montélimar, dans la Drôme.

Au Pradel, aujourd'hui, la plupart des picodons sont commercialisés en circuit long, essentiellement à Lyon, ainsi qu'à Marseille. « *Nous sommes le deuxième plus gros fromager fermier à transformer en Ardèche* », résume Hugo Delorme, également membre du conseil d'administration du Syndicat du picodon. Chaque année, le Pradel produit 220 000 litres de lait dont 150 000 litres sont transformés en AOP Picodon soit environ 280 000 fromages. En 2024, au niveau national, c'est-à-dire en rassemblant l'Ardèche, la Drôme, le Gard (canton de Barjac) et le Vaucluse (canton de Valréas), les 165 producteurs membres du Syndicat du picodon et leurs 18 600 chèvres ont produit 8,8 millions de picodons, soit plus de 530 tonnes de petits palets. Mais en toute rigueur, on pourrait y ajouter les 300 tonnes de pélardons produits dans le Gard, l'Hérault, l'Aude, la Lozère, et le Tarn, tant leur parenté est proche.

Menu du déjeuner au Pradel:

Petits farcis crus à la mousse de chèvre, salade

Travers de porc confit aux figues, purée de châtaignes

Fromages de chèvre : picodons

Salade de nectarine au miel et à la verveine, biscuit à la châtaigne.

La Grotte Chauvet: une arche de Noé grandeur nature

Au sud de l'Ardèche, en lisière du Gard, se situent les Gorges de l'Ardèche, haut-lieu des grottes ornées et de la paléontologie. C'est là, au-dessus de Vallon-Pont d'Arc, qu'a été inauguré en 2015 le fac-similé de la Grotte Chauvet, dit Chauvet 2, dont l'original a été découvert par trois spéléologues ardéchois, dont Jean-Marie Chauvet, en 1994. Daté au carbone 14 de 36 000 ans av. J.C. (avant notre ère) à partir de charbons de bois trouvés sur place, Chauvet 1 est un réseau souterrain de 170 m de long, caractérisé par une représentation d'animaux en mouvement et d'un bestiaire exceptionnellement riche (bisons, rennes, rhinocéros laineux, chevaux, aurochs (ou vaches, il y a débat!), lionnes, ours, mammouths, cerfs mégacéros, bouquetins, une panthère, une hyène et un hibou). Mais, à ce jour, pas de présence de chiens.



cl. Claude Vallette

Un bison de la grotte originale de Chauvet, dessiné au charbon de bois, selon la technique de l'estompe.

A cette époque, nous sommes au Paléolithique supérieur, la culture est l'Aurignacien caractérisé par l'usage d'outils (pierre et os), et il s'agit de l'homme moderne dit de Cro-Magnon ou Homo sapiens, se manifestant par les prémices d'une pensée symbolique et spirituelle. Outre les gravures et les peintures d'animaux, l'homme a réalisé d'énigmatiques « *points paumés* », des mains positives (mains pleines) et négatives (contour de main obtenu par soufflage d'un liquide ocre rouge tout autour d'une main aux doigts écartés). Pas de représentations de l'homme ou de la femme eux-mêmes, notamment de profils ou de visages, uniquement des triangles pubiens, symbole de sexualité et de fertilité.

Quant au fac-similé, il s'inscrit dans une caverne circulaire en béton, semi-enterrée, où la fraîcheur, l'humidité, l'obscurité et le silence nous immergent presque dans la grotte réelle, aujourd'hui réservée aux scientifiques du CNRS et de l'Université dont les recherches continuent. Seuls 80% des œuvres (peintures et gravures), soit 3 000 sur 8 500 m² ont été répliquées, ainsi que les supports géologiques (sols, concrétions, voûtes), et archéologiques (ossements, foyers, empreintes). Chauvet 2 appartient à la Région et sa gestion est assurée par une société privée spécialisée dans l'animation de sites culturels. Elle reçoit en moyenne 350 000 visiteurs par an.

A ce jour, la Grotte Chauvet abrite la plus vieille représentation d'animaux au monde. Pour bien prendre conscience de l'ancienneté et de la rareté de ce patrimoine universel, il faut faire une petite expérience de pensée : il s'est écoulé autant de temps entre les peintures de Chauvet et celles de Lascaux (18 000 av. JC), qu'entre Lascaux et aujourd'hui !

Histoire d'une « mouche d'or » ou les secrets de fabrication de la soie

A Lagorce, petit village perché à 5 km au nord de Vallon-Pont-d'Arc, se trouve le Musée vivant du ver à soie et de la magnanerie. « *C'est une ancienne magnanerie (de l'occitan magnan: ver à soie du papillon bombyx du mûrier), un bâtiment à étages abritant sous le même toit habitants et vers à soie, les champs de mûriers n'étant pas loin* », précise Hervé Ozil, ethnologue, auteur d'un mémoire sur la sériciculture à l'EHESS (Ecole des hautes études en sciences sociales). Car l'élevage _l'éducation disent les sériciculteurs tant l'animal exige un travail rigoureux_ est strictement lié à une plante cultivée, le mûrier blanc, d'origine chinoise puis importé d'Italie il y a 2000 ans.

Complexe et délicat, ce métier très spécialisé (le sériciculteur est-il encore un éleveur?) consiste, à partir de minuscules œufs appelés « graines » d'un millimètre de diamètre, à les faire croître en passant par les différents stades de la métamorphose des papillons (5 stades larvaires, chenille puis chrysalide) en les nourrissant, selon un agenda très strict, uniquement de feuilles fraîches de mûrier.

Se succèdent donc les phases d'incubation des œufs (notamment en les plaçant sous les aisselles ou entre les seins des femmes), d'éclosion, de croissance larvaire, d'encabanage au cours duquel le ver monte dans des branches de genêts ou de bruyères, et commence à sécréter un fil de soie au moyen de ses glandes séricigènes. C'est le filage du cocon et du fil de soie, constitué de deux brins de fibroïne (protéine) enrobés d'un vernis protecteur, et long de 800 à 1500 mètres! S'ensuit le passage du ver au papillon ou métamorphose. Le lépidoptère adulte n'a alors qu'une idée en tête : se reproduire. Quelques chiffres : 25-30 grammes de graines donnent 40 000 vers pantagruéliques qui, nourris trois à cinq fois par jour, engloutissent une demi-tonne de feuilles en un mois et occupent 60 m² de surface à la fin de l'élevage. D'où la nécessité de magnanerie à étages et d'une grande famille, dont les enfants, pour les soigner!

« *Animal totalement domestiqué et dépendant de l'homme, le bombyx du mûrier est un animal programmé pour naître, se reproduire et mourir. Une courte vie d'une semaine environ, limitée à l'essentiel : la survie de l'espèce* », résument les sériciculteurs et chercheurs de l'unité nationale séricicole de l'INRAE à Lyon dans leur brochure, très bien faite, « Le ver à soie » (éd. Georama). Résultat: chaque femelle pond entre 400 et 600 œufs à l'intérieur desquels un nouveau cycle biologique commence.

Auparavant toutefois, alors que les animaux sont encore au stade chrysalide, les cocons sont triés : les plus beaux pour la reproduction, le reste pour la filature après avoir été sacrifiés en les plaçant dans une étuve à 70°C. Les cocons sont ensuite plongés dans un bain d'eau bouillante pour être dévidés : le fil de soie étant trop fin, on réunit les fils de 4 à 16 cocons pour constituer un fil unique. Les fils sont ensuite moulinés (torsadés pour être plus résistants), puis tissés, à l'aide d'un métier à bras (très fatigant) ou d'un métier Jacquard (mécanique), pour donner des étoffes aussi variées que le taffetas, le satin, le brocart ou le Damas.

Probablement découvert par hasard, 5000 ans av. J.-C., par une princesse chinoise, à la suite de la chute d'un cocon dans sa tasse de thé, le ver à soie sort de Chine au II^e siècle av. J.-C. Il atteint l'empire Parthe (sud-est de la Turquie, Irak et Iran) puis la Méditerranée. En France, la soie apparaît dès le Moyen Age au marché des soieries de Lyon. L'élevage du ver à soie et la plantation de mûriers se développent avec Olivier de Serres au XVI^e, puis sont relancés par Colbert qui met sur pied des manufactures, et enfin poursuivis sous le Second Empire, si bien que la première moitié du XIX^e siècle voit l'apogée de la sériciculture française. Notamment en Ardèche, Gard, Drôme, Vaucluse et Hérault, faisant vivre des milliers de familles. En 1876, le Journal de la statistique de Paris décompte en France près de 152 000 sériciculteurs dont 95 000 petits élevages. « *L'éducation du ver et le tissage de la soie, apanage des empereurs et aristocrates en Chine durant 2000 ans, est*

souvent apparue chez des gens aisés qui ont abandonné d'autres cultures pour la mettre en place, car elle apporte un revenu exceptionnel », observe le guide du musée.



Chenilles de 1,5 cm, lisses et blanches, après la première mue. On peut distinguer leur bouche munie de deux grosses mandibules pour couper les feuilles, ainsi que leurs pattes-ventouses à l'arrière leur permettant de s'agripper aux feuilles.

PS: si le ver à soie (6 cm) peut servir d'appât à la pêche, en revanche l'homme n'en consomme pas car, constitué à 80 % de soie, il n'est pas bon et n'a pas de goût. Ce qui n'empêche pas qu'en 1953, à Lyon, dans la pâtisserie nommée Le Petit chose (cf plus loin Alphonse Daudet), un meilleur ouvrier de France créa une friandise appelée « cocon de Lyon ».

Vendredi 12 septembre

Une viande goûteuse due à une flore aromatique

Ce matin-là, cap au nord-ouest. Après avoir gravi quelques lacets de montagne, nous découvrons le plateau granitique ardéchois s'élevant de 1000 à 1700 m d'altitude, couvert de vastes prairies et parsemé de petits sommets boisés de hêtres ou de pins (douglas à croissance rapide), sur lequel souffle un petit vent frisquet. C'est là, sur la commune de Cros de Géorand, au lieu-dit Le Rognon, que sont installés les frères Pascal et Julien Laurent, associés en GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun). « *Nous employons deux associés et mon fils Rémi travaille actuellement sur l'exploitation* », indique Pascal Laurent, 55 ans, visible sur la photo ci-dessous près

d'une Simmental et au loin une Aubrac à robe sombre ainsi que des Limousines récemment accueillies à la ferme.

Autrefois, les grands-parents de Pascal Laurent élevaient des vaches Mézines, du nom du mont Mézenc (1753 m), situé juste à la limite entre Ardèche et Haute-Loire. Appartenant au rameau jurassique (comme la Charolaise, la Montbéliarde, l'Abondance, la Vosgienne, la Villard-de-Lans ou la Morvandelle), la vache Mézine était robuste mais de taille moyenne (1,30 m au garrot). Elle arborait une robe froment, des muqueuses roses et des cornes fines orientées vers l'arrière, terminées par une pointe noire. Bonne laitière, elle produisait 1000 à 1500 litres par an, la vache grasse (350 à 550 kg) et le boeuf gras (500 à 750 kg) fournissaient une viande fine et aromatique grâce à la qualité naturelle du « foin du Mézenc ». Elle pouvait vivre jusqu'à 15 ans en donnant un veau chaque année. Côté comportement, elle était docile, maternelle, résistante au froid et aux fortes chaleurs, tenace à la traction. On a dénombré jusqu'à 120 000 vaches vers 1880, 35 000 en 1946, 2 500 en 1968. Le dernier taureau est abattu en 1960, et l'une des dernières vaches meurt vers 1975 dans l'incendie d'une ferme. *« Dès 1968, à 18 ans, Laurent Avon, dont les parents habitaient au nord-ouest de Vals-les Bains, s'est particulièrement intéressé à la Mézine et il a pu prendre des photos des dernières vaches. Les originaux de ces photos rares sont désormais conservés aux Archives Nationales à Pierrefitte », explique son frère Christophe.*



Vache Mézine. Photo Laurent Avon. Juillet 1968



Aujourd'hui, l'exploitation de Pascal Laurent et de son frère s'étend sur une surface de 168 ha. Constituée de prairies naturelles d'une grande richesse floristique (cistre ou cerfeuil des Alpes, crête de coq, marguerite, jonquille), elle est fauchée une seule fois par an et fertilisée avec des effluents selon les besoins. Le chargement est d'une vache pour 2 hectares, et l'éleveur pratique 80 % de monte naturelle et 20 % d'insémination artificielle afin de mettre aussi en œuvre une sélection génétique sexuée.

Jusqu'en janvier 2024, l'exploitation comptait deux troupeaux de bovins, l'un pour le lait, l'autre pour la viande. Actuellement, le lait des 25 Montbéliardes restantes est livré en laiterie, tandis que les vaches allaitantes, de race limousine, sont au nombre de 58. *« En ce moment, on réforme progressivement les Montbéliardes et on se spécialise en viande, mais on tient à maintenir une diversité de productions (veau de lait, broutards (qui ne partent pas en Italie), génisses de boucherie et jeunes vaches à garder), explique Pascal Laurent.*

L'effectif va évoluer vers 90 mères limousines et leur suite, afin de fournir la nouvelle filière du « Boeuf des Prairies Fleuries, Saveurs de la Montagne Ardéchoise » créée en 2016 et dont je suis vice-président, dotée d'un cahier des charges assez strict», poursuit le montagnard. A noter qu'il existait déjà une autre marque de qualité, l'AOP « le Fin gras du Mezenc », dont nous avons rencontré Bernard Bonnefoy le président aux Etables lors du voyage de la SEZ de 2006 en Auvergne, et très rapidement cette année (cf. journée d'étude de la SEZ « Le Gras » à Nancy en 2015, revue Ethnozootechnie n°99).

Ces deux systèmes de valorisation sont proches, voire complémentaires, mais toutefois différents. Le Fin gras du Mézenc s'appuie sur une collaboration entre bouchers, abattoir et grandes et

moyennes surfaces (GMS), mais elle est saisonnière (printemps, été), s'adresse aux bœufs et génisses, et autorise la vente directe.

En revanche, le Boeuf des prairies fleuries fonctionne toute l'année, travaille avec les petites et moyennes surface (PMS), et ne vend qu'en rayon boucherie. Les éleveurs de cette marque produisent 2 à 3 bêtes par semaine, soit 150 animaux par an. « *On est plus régulier, on s'affranchit de plusieurs intermédiaires, on supporte plus facilement la baisse des cours, et on évite l'exportation de produits comme les broutards qui peut tout déstabiliser* », observe Dominique Laffont, le président.

Sainte-Eulalie, un des plus beaux patrimoines ruraux de l'Ardèche

« De lauze et de genêt: les toitures des fermes de la montagne ardéchoise », tel est l'une des caractéristiques architecturales des maisons de pays de cette région depuis le XVII^e siècle. Ainsi à Sainte-Eulalie, petit village « à habitat très dispersé » de 200 habitants, situé dans la zone de moyenne montagne (1000 à 1500 m), au sud du mont Gerbier-de-Jonc et au nord-est de Mazan-l'Abbaye un ancien haut-lieu de l'agriculture au temps des moines cisterciens, on peut admirer, presque côte à côte, l'église romane et une maison rurale restaurée grâce à l'aide des associations Liger, Maisons paysannes de France (MPF) et de la Fondation du Patrimoine. « *Il s'agit de la ferme de Clastre, nom venant de cloître car ce bâtiment était un prieuré attaché à l'abbaye de St-Chaffre à Monastier-sur-Gazeille (Haute-Loire)*, explique Bernard Leborne, ancien président pour l'Ardèche de l'association Maisons paysannes de France.



Ferme de Clastre

Sur le plan architectural on observe que la façade est principalement constituée de moellons gris-bleuté de granit jointoyés avec un mélange de chaux et de sable. Seuls les encadrements de portes et fenêtres sont en calcaire légèrement ocré (cf. **photo**). Par ailleurs, on remarque des couvertures différentes. Chez les gens les plus pauvres, au rez de chaussée, étable, fenil et habitation sont couverts de genêts avec une pente forte (60°), de façon que l'eau de pluie et la neige ne stagnent pas et permettent une longévité de 25-30 ans à ce couvert végétal. Ce sont les habitants eux-mêmes qui vont ramasser le genêt et l'installe sur leur toit (autoconstruction). En revanche, les habitants plus aisés font couvrir par un artisan leur habitation et bâtiments de ferme en lauzes inclinées avec une faible pente (45°), à raison de 350 kg par m², ce qui nécessite une plus forte charpente.

Des fouilles archéologiques ont mis au jour, dans la prairie attenante, des traces de présence humaine dès le XII^e siècle. Mais d'après les analyses dendrochronologiques (comptage des anneaux de croissance du bois) de la charpente, l'essentiel du bâti actuel remonte à 1571. Au XVII^e s., il y avait déjà deux habitations, et d'après les archives notariales, après la Révolution, l'ancien prieuré est couvert de genêt. En 1862, on ajoute un logis supplémentaire couvert de lauzes, et on agrandit l'écurie, peut-être pour abriter davantage de bœufs ou accueillir les premiers chevaux. Le nouveau logis abrite alors le propriétaire et son fermier. L'édifice est classé aux Monuments historiques (MH) et possède depuis peu un jardin ethnobotanique.

A noter que Sainte-Eulalie a le privilège d'héberger sur son territoire pas moins de cinq fermes classées aux MH (fermes Clastre, Bourlatier, Rudel, Andeol et Philip).



Ferme Philip

Toujours sur le territoire de Sainte-Eulalie, construite à flanc de coteau, avec une vue sur le Mont Gerbier de Jonc, cette belle maison, à la charpente de sapin datant de 1555 et aux murs de 1,50 m d'épaisseur, mesure 30 m de long, dont 15 sont occupés par l'étable sise au même niveau que la cuisine et principale pièce à vivre. Sous le toit de genêt se trouve le fenil auquel les charrettes de foin tirés par les boeufs de race Mézenc accèdent directement par un plan incliné (montadou). Au bout, ont été toutefois préservées deux chambres. La porte d'entrée et celle de l'étable sont orientées au sud. « *On avait 6 vaches de Mézenc, 2 bœufs attelés au joug de corne, des poules, se rappelle Léon Chareyre, habitant Privas l'hiver, et dont le frère, célibataire, occupait la chaumière jusqu'à il y a quelques années* », poursuit l'homme de 80 ans. Comme il n'y avait pas de paille, les vaches vivaient sur un plancher de bois. Pour qu'elles survivent pendant les 7 mois d'hiver à l'étable, il fallait avoir engrangé 3 tonnes de foin, qu'on faisait tomber par une trappe. Quand il faisait très froid, entre -25 à -30°C dehors, il pouvait faire -10°C à l'intérieur. « *A l'hiver 1973, il était tombé 13,50 m de neige et, au Gerbier, on skiait à hauteur des fils téléphoniques* », se souvient-il. On est loin du réchauffement climatique actuel... .

Déjeuner à l'auberge de la Source de la Loire



Le midi nous sommes reçus par Eric Maréchal, patron de l'auberge de la « vraie » source de la Loire car, durant des années, géographes et hydrologues se sont disputés pour localiser, non pas la seule, mais la principale source. Originalité sans doute unique en France : la source se trouve dans une ancienne étable (**photo**) où vers 1920 logeaient une dizaine de vaches et bœufs de Mézenc. La source de la Loire a probablement été détournée pour couler directement dans l'abreuvoir qui se trouve à l'entrée, sous un appentis en pierre et lauze. Enfin, dans la salle de restaurant, trône sur l'un des murs une grande fresque représentant justement un petit troupeau de Mézines presque perdues dans l'immensité du paysage montagneux et vert. Une œuvre qui rappelle un peu les tableaux d'art naïf.

Menu :

Salade ardéchoise façon Gerbier, œuf poché, poitrine (caillette) faite maison
 Rosbeef «Bœuf des prairies fleuries» (boucherie Gineys au lac d'Issarlès), pommes de terre rates
 Tarte aux myrtilles ou moelleux à la châtaigne
 Vin rouge ou rosé IGP Ardèche.

La relance de la race Chèvre du Massif central

La ferme d'Orcelas, à La Chapelle-sous-Chanéac (Ardèche). C'est là, à 25 km au sud-est du Fay-sur-Lignon (Haute-Loire), que se niche l'exploitation de la famille Bouet, au creux d'un vallon encaissé, quelque peu difficile d'accès. Il s'agit d'un domaine de 45 ha, dont 7 ha de prés de fauche, ainsi que des bois. La route pour y accéder s'ouvre sur un splendide paysage. Le père était installé depuis 1997 en bio, et son fils Léo a repris les rênes en 2001 avec un troupeau de chèvres de 56 mères, une dizaine de chevaux Mérens dont 4 poulinières, ainsi que quelques cochons. Il est titulaire d'un BTS obtenu au lycée agricole d'Yssingaux (Haute-Loire).



L'héroïne du jour, c'est bien sûr, la race Chèvre du Massif-Central. De grand format (femelle : 45-60 kg, 60-65 cm au garrot) mais trapue, plutôt osseuse que grassouillette, portant majoritairement une robe noire ou noire et blanche, à poil long, souvent sans cornes (gène motte), et parfois avec deux barrettes blanches descendant de part et d'autre du chanfrein (un peu comme la Poitevine). Certains éleveurs ont tenté de sélectionner un type de robe unique, la « Blanche des Cévennes », mais la démarche a échoué. Toujours est-il que cette belle chèvre présente des qualités productives (350 kg lait/an) et de rusticité (aptitude à valoriser les fourrages grossiers, les ronces et certains arbustes, bonne marcheuse). « *Pour les éleveurs qui vivent de son élevage, sa production est satisfaisante, avec une bonne durée de lactation et une bonne valorisation fromagère*, indique Capgènes, l'organisme de sélection des races caprines françaises, sur son site internet. *Sa robustesse et sa faculté d'adaptation aux intempéries (en particulier au froid) en font un animal quasiment sans problème sanitaire* », poursuit-il.

Mais, dans les années 1970, elle a bien failli disparaître. Présente traditionnellement dans le Massif-Central (Ardèche, Gard, Hérault, Lozère, Haute-Loire, Loire, Rhône et l'ouest de l'Isère et de la Drôme) mais aussi en Limousin et Berry, elle a alors commencé à décliner avec l'apparition de troupeaux d'Alpine et Saanen, plus productifs mais plus exigeants, ainsi que leurs croisements. En 1994 se crée alors l'Association pour le Renouveau de la Chèvre du Massif-Central (ARCMC). S'y joint aussi FERME, une association de sauvegarde des races anciennes d'animaux de ferme, basée dans la Loire, et présidée par George Jouve. Un premier recensement met au jour l'existence de 23 éleveurs et 120 chèvres. En 2000, on atteint 500 têtes et, avec l'aide de l'Institut de l'élevage (Idele), on crée un livre généalogique et organise la sélection. Si bien que le ministère de l'Agriculture reconnaît la race en 2010. En 2009, on dénombre 660 animaux dont 600 femelles, et en 2025 on atteint 1600 femelles inscrites dont 1400 pures et 150 boucs actifs, dont une trentaine de confirmés. « *Mais il en faut plus*, assure Léo Bouet, actuel co-président de l'association et qui, justement, vient d'acheter un nouveau bouc de 7 ans (cf. **photo** ci-dessous).



Également fromager, Léo Bouet fabrique du Picodon AOP, de la tomme, de la confiture de châtaigne, ainsi que des terrines de porc. Produits qu'il vend en vente directe à la ferme, sur les marchés des villages environnants, et dans un magasin de producteurs. Enfin les chèvres étant « au maximum en plein air », notamment dans un grand pâturage situé plus haut que sa ferme, la soixantaine de chèvres sont gardées par trois chiens bergers des Pyrénées (patous), car la région n'est pas exempte de loups ni de chiens errants (cf. **photo** ci-dessus).

Dîner festif à la Ferme auberge de la Besse, à Rieutord, au sud de Sainte-Eulalie (Ardèche)



Ferme typique du Plateau ardéchois couverte en lauzes, elle appartenait à l'Abbaye cistercienne de Mazan (12ème siècle). La salle voutée avec la cheminée monumentale date de 1690. La ferme est classée Monument Historique depuis 2018 et contient ici aussi une grange à foin « cathédrale ».

Accueil par Eliane et Mathieu Méjean, anciens agriculteurs devenus aubergistes. En 1860, la grand-mère d'Eliane obtient le 4ème prix au concours agricole du Puy-en-Velay (Haute-Loire) pour un taureau de race pure du Mézenc (Mézine), âgé de plus de 2 ans. La plaque de concours est en fonte, et a été retrouvée récemment, par hasard dans une armoire par Mme Méjean qui l'expose depuis avec la photo de la vache Mézine .
(cf. **photo**).

Menu :

Velouté de châtaignes d'Ardèche
Omelette aux cèpes (cf. **photo**)
Gratin de pommes de terre
Faisselle
Moelleux au chocolat

A cette occasion, Annick Pinard, notre bardesse (ce mot existe mais il est encore rare), a créé un nouveau couplet du « *Cœur à l'EZ* »:

*« A Vals, la source jaillit,
Châtaignes, chèvres au Pradel,
Bombyx, bœuf des prairies,
Chauvet, Philip, tournée modèle. »*

Samedi 13 septembre

Mas de la Vignasse, domaine d'Alphonse Daudet

A Saint-Alban Auriolles, près du confluent de la rivière Ardèche et du Chassezac, se niche dans un parc arboré de 5 ha une maison bourgeoise dont on devine qu'elle a été une petite ferme et une magnanerie. Aujourd'hui aménagée en musée, le bas du bâtiment illustre la vie des paysans ardéchois, tandis que l'étage est consacré à la vie de l'écrivain Alphonse Daudet (1840-1897). Cette maison appartenait à la famille Reynaud-Daudet, branche maternelle, qui fit fortune avec la sériciculture, puis la vendit, et s'installa à Nîmes. C'est à cette époque qu'Alphonse, collégien à Alès, est quelque peu malmené par ses camarades, ce qu'il racontera dans le roman *Le Petit Chose*. A 17 ans, il monte à Paris où il devient chroniqueur au *Figaro*, côtoie Victor Hugo et Auguste Renoir, et publie *Les Amoureux*. Ayant contracté la syphilis et, probablement, la tuberculose, il est soigné par Charcot. Il décède à 57 ans et est enterré au cimetière du Père-Lachaise. Il écrira une cinquantaine d'œuvres : romans, pièces de théâtre et poèmes.

Le rez-de-chaussée du mas est constitué d'une étable voûtée au sol pavé de galets (**photo**), le tout garni de vieux outils et instruments agricoles du XIXe s. tel un tarare à trier les châtaignes ou, dans la courette, un vieux moulin à broyer les olives, deux productions locales. Mais autant Alphonse Daudet séjourne chaque été jusqu'à l'âge de 9 ans dans cette propriété, autant il ne parle presque pas de la campagne ardéchoise dans ses œuvres. En revanche, plusieurs d'entre elles traitent des paysages et ambiances provençaux, notamment *Les Lettres de mon moulin* ou bien *La chèvre de Monsieur Seguin*, illustrées sous forme de fresque dans un bâtiment à arcades où on dévidait les cocons de vers à soie.

A l'étage, est présentée la maison familiale de style second Empire et troisième République. On y pénètre par la cuisine et l'accueillante salle à manger où la table est mise. Confortable, sa chambre est richement décorée de gravures, portraits et dessins, et les armoires renferment de nombreux vêtements de l'époque, des coiffes et des robes. Une bibliothèque rassemble les livres. On peut y découvrir des notes manuscrites, quelques-unes des pages de ses petits cahiers couvertes d'une écriture fine où il notait « *des remarques, des pensées qui n'ont parfois qu'une ligne serrée, de quoi*

se rappeler un geste, une intonation, développés, agrandis plus tard pour l'harmonie de l'œuvre importante », dit Jean-Marie Bayle, de l'Association Ardéchois à Paris. Comme un petit goût du monde de Proust ...



Le royaume de la châtaigne

(Ce résumé s'inspire de la visite de Castanea, le musée de la châtaigneraie, à Joyeuse le 13 septembre, ainsi que de la rencontre avec Richard Bonin du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche, au Pradel, le jeudi 11 septembre).

La châtaigne est certainement l'une des principales spécialités de l'Ardèche. La preuve en est : « *En 2001, le Parc naturel régional (PNR) des Monts d'Ardèche a été créé à l'instigation des castanéiculteurs* », insiste Richard Bonin, chef du service biodiversité et développement du PNR. Il existe 4 espèces de châtaigniers dans le monde, dont l'espèce européenne (*Castanea sativa*), réparties en plusieurs centaines de variétés en France, elles-mêmes divisées en 65 variétés ardéchoises, issues de cinq siècles de sélection et de greffage. Ces variétés sont notamment plus ou moins résistantes à la sécheresse, et ont une production plus ou moins régulière.

Des variétés hybrides ont été mises au point par l'INRAE pour résister notamment contre l'encre due à un champignon (qui détruit les racines, entraînant la sécrétion d'un liquide noirâtre à la base du tronc), l'une des trois grandes maladies qui frappent le châtaignier. D'autres hybrides sont plus précoces et de gros calibres. Mais, malheureusement, ont un piètre goût et nécessitent « *un besoin absolu d'irrigation et de fertilisation (apport d'engrais chimique)*, contrairement aux variétés

traditionnelles », explique Léo Bracciale, le guide du musée Castanea, situé dans l'ancien collège des Oratoriens (XVIIe s.) à Joyeuse.

Tout châtaignier qui donne des fruits de bonne taille est un arbre greffé. Celui-ci voit donc son tronc se creuser en vieillissant, si bien qu'il ne peut donner un bois exploitable. Trapu, il a de fortes branches charpentières et un gros tronc. En revanche, le châtaignier sauvage, qui ne donne que de petits fruits qui ne sont pas ramassés (plutôt que de gaspiller, n'y aurait-il pas là la possibilité d'en tirer un aliment complémentaire pour les porcs?), est intéressant pour son bois: il a une silhouette élancée, avec un tronc rectiligne, qui peut s'élever jusqu'à 30 mètres. Quoiqu'il en soit, greffé ou sauvage, le châtaignier a, au prix d'un labeur acharné, façonné le paysage ardéchois depuis des siècles. Il peut être conduit en verger, comme les pommiers en Normandie: enherbé, son sous-bois peut alors être entretenu par des ovins et caprins, surtout en été, pour manger les feuilles, fougères, ronces et rejets au pied des arbres. Double intérêt : les petits ruminants sont à l'abri des fortes chaleurs (canicule), et un pâturage ainsi entretenu est un excellent pare-feu. Ce qui dans le contexte actuel d'une multiplication des incendies dans le sud de la France devrait être pris très au sérieux. Enfin, les terrains à fortes pentes, aménagés en terrasses ou faysses au moyen de murets de pierres sèches, ne peuvent être valorisés par aucun autre arbre que le châtaignier.

« Cet arbre est en effet une production vitale en zones de pentes, poursuit l'ingénieur agronome, car si la châtaigneraie ardéchoise ne couvre que 5 à 10 % de la surface des exploitations, elle assure 60 % de leurs revenus ». La production ardéchoise est de 5 000 t/an, et la demande des industriels locaux est de 2 000 t/an de plus. La châtaigneraie ardéchoise est donc sous-valorisée et un inventaire de 2020 a révélé que 30 000 hectares de châtaigneraies de fruits étaient à l'abandon. Au niveau national, la France produit entre 8 500 et 12 000 t/an et importe 8 000 t/an d'Europe (Italie, Portugal, Espagne, Turquie) et d'Asie.

Compte tenu du réchauffement climatique, une sélection spécifique, menée avec le Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL) pour une somme de 5 millions d'euros sur 5 ans, est en cours et devrait fournir de nouvelles variétés en 2050-2070 ! L'heure est donc à la reconquête. Premiers résultats vers 2031.

En attendant, les caves voûtées de l'ancien collège des Oratoriens abriteront encore longtemps la belle collection, à la fois ethnologique et technique, d'outils, d'objets utilitaires et d'instruments issus du châtaignier ou bien servant à travailler les châtaignes (tarare, van, décortiqueuse inventée et brevetée par un certain Marius Monnier). Cela va des chaussures de 2 kg à décortiquer les châtaignes à la vannerie au moyen d'éclisses, des bandes de bois souples fendues dans les rejets de châtaignier sauvage pour fabriquer paniers, hottes et tamis, ou encore, le bois étant quasi imputrescible grâce au tanin, de récipients à liquides (eau, vin, huile). Le summum de l'ingéniosité paysanne est sans doute la Berle, une armoire dite homme-debout taillée dans un châtaignier greffé au tronc creux, vieux de 500 ans et ayant un diamètre de 1,30 m (**photo**). *« Une pièce exceptionnelle »*, précise fièrement le guide Léo Bracciale (2).



(2) « Castanea, bien plus qu'un musée de la châtaigne », collectif, livret d'exposition, éd. SPL Cévennes d'Ardèche, 2021.

Déjeuner à l'Hôtel Les Cèdres à Joyeuse

Feuilleté de chèvre d'Ardèche gratiné sur lit d'oignons rouges confits.

Filet de truite d'Ardèche, sauce à l'oseille, gratin dauphinois et légumes de saison.

Omelette norvégienne façon ardéchoise.

Sauvetage d'un vieux cépage ardéchois

A Rosières, à la Cave coopérative, aimablement accueillis par Morgan et Cathy, nous dégustons plusieurs cépages typiquement ardéchois, notamment un Viognier-Sauvignon primé au Concours Général Agricole à Paris en 2025. Autre coup de coeur : un Cabernet-Sauvignon de 2022, aux arômes fruités (cassis, fruits secs), aux tanins « fondus et ronds », à déguster avec une viande rôtie, du gibier ou du fromage.

Peu de temps après, à Vernon, petit village perché à 300 m, situé entre Joyeuse et Largentière, visite d'un petit vignoble parmi les plus anciens de France. En effet, il a survécu à la crise du phylloxera, ce puceron qui s'attaque au système racinaire, arrivé de l'Est des Etats-Unis en 1863 dans le Gard, et officiellement identifié (avec Gaston Bazille et Félix Sahut) en 1868 par Jules-Emile Planchon (1823-1888), botaniste et médecin, directeur de l'Ecole de pharmacie puis professeur à l'Ecole de médecine de Montpellier. On lui fit honneur en érigeant une statue à son effigie près de la gare Saint-Roch à Montpellier.



Ayant en quelques années dévasté le vignoble européen, la seule solution pour sauver les variétés françaises sélectionnées depuis plusieurs siècles pour certaines, pouvait être de les greffer sur des pieds sains, des porte-greffes américains. Cette méthode, qui fut très débattue entre spécialistes, fut un succès pour ceux qui comme Planchon ont été surnommé « Américanistes ».

Toutefois, comme souvent en biologie, il y eut quelques plants naturellement résistants.

Apparemment c'est le cas de ce vignoble de 4 ha dont les plants ont été mis en terre en 1883. On y remarque de gros ceps, noués et tortueux, dont certains sont très ramifiés (**photos**). Un peu comme les tentacules d'une pieuvre. Son nom ? Le Chatus, qui existe en rosé et en rouge, élevé 24 mois en fut de chêne dans les chais de la cave viticole de Rosières. La production du millésime 2022 a été limitée à 4 000 bouteilles. Les deux sauveteurs sont François Allamel, 88 ans, et Henri Faure, 78 ans. « *La réhabilitation réussie de ce cépage s'est jouée à très peu de temps. Cinq ans de plus et cette vigne disparaissait à jamais* », plaident-ils en chœur. Et c'est de cette vigne, qu'on a replanté récemment sur plusieurs terrains de la région ce vieux cépage oublié qui fait aujourd'hui le bonheur des amateurs et la richesse de la cave coopérative de Rosières.

La coopérative de plantes médicinales Pam Ardèche

L'Ardèche est un des départements français où, depuis des lustres, se pratique le plus la cueillette et la culture de plantes aromatiques et médicinales (PAM).

A Vals-les-Bains, depuis 1991, Pam Ardèche commercialisait plus d'une centaine d'espèces végétales ou mycologiques cueillies dans la nature ou bien cultivées en agriculture biologique, toutes étant certifiées par l'organisme de contrôle agréé Ecocert. « *Puis en 2018, une dizaine d'agriculteurs a repris la société et l'a transformé en une société d'intérêt collectif agricole (SICA), c'est-à-dire une coopérative* », explique Vincent Deschandol, l'un des responsables. Ainsi, tout au long de l'année, une cinquantaine de personnes livre 150 tonnes d'une centaine de plantes différentes, telles que des plantes médicinales, des baies sauvages ou des champignons. A titre de comparaison, 369 espèces différentes sont cueillies par plus de 250 cueilleurs dans tout le Massif Central.

On y trouve par exemple la plante entière *Arnica montana* (dont la cueillette est strictement réglementée ou interdite dans certaines zones, et autorisée en juillet autour du Mont Gerbier de Jonc), des feuilles d'arbres (châtaignier, frêne, hêtre, églantier, noisetier, bouleau), d'écorce (saule riche en acide salicylique, précurseur de l'aspirine), de thym, de romarin, de laurier, de menthe, d'origan, d'estragon, de pissenlit, de myrtille, de cassis ou bien des bourgeons de marronnier (qu'il faut cueillir avec une nacelle). Pour les plantes cultivées, on relève le souci, le calendula, la passiflore, également de la menthe et de l'estragon, sans oublier du gingko biloba (ou arbre aux mille écus).

Parfois, pour récolter ces plantes, il faut imaginer de nouvelles machines qui, de surcroît, soulagent la pénibilité du travail des cueilleurs. Ingénieux, les responsables de la coopérative ont donc innové pour pouvoir récupérer et dissocier les fleurs et feuilles de plantes comme le thym, l'origan, l'hysope ou la bruyère. Ils ont fait transformer une batteuse à graines légumières par la maison Beaumont située à Brainville (Loiret), entreprise spécialisée dans la création (prototypes) et la transformation de machines agricoles n'existant pas dans le commerce. Une action qui a coûté 30 000 €, dont 14 000 € ont été apportés par la Région Auvergne-Rhône-Alpes et 2000 € par un financement participatif !

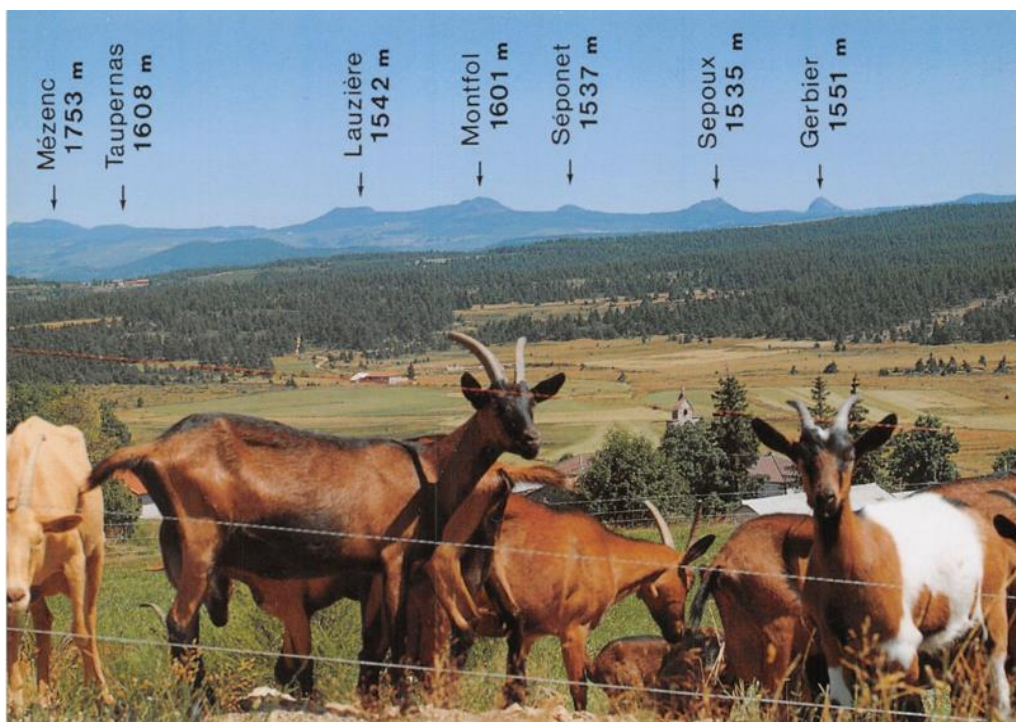
Toutes ces plantes sont ensuite coupées, broyées, séchées (séchoir électrique ou au gaz) ou congelées, la matière végétale résultante pouvant être travaillée en hiver. Fabricant, transformateur et grossiste, la coopérative vend ensuite ses produits végétaux en frais, ou sous forme de poudres, broyats, alcoolats, hydrolats ou huiles essentielles à des entreprises agro-alimentaires (tisanes, infusions), de cosmétologie (crèmes, pommades), de parapharmacie (gemmothérapie = macérats de bourgeons ou de jeunes pousses) ou pharmaceutiques comme Fabre à Castres ou les laboratoires homéopathiques Boiron à Lyon.

A ce jour, la coopérative fait travailler près d'une trentaine de cueilleurs (par intermittence) et près de 90 agriculteurs. Soucieuse de pérenniser un véritable savoir-faire ancestral, paysan et artisanal, elle permet le maintien d'un certain nombre d'exploitations agricoles dans un pays où il est difficile de maintenir des hommes à la terre. Enfin, en 2018, une jeune ingénieure agronome a réalisé un travail agro-socio-économique (Systèmes Agraires et Développement) remarquable où elle montre combien la cueillette est une activité flexible et souvent solitaire, certes libre mais aussi liée à une précarité financière (« *elle constitue un appoint pour des personnes pluriactives à faibles revenus* », dit-elle). L'étudiante, aujourd'hui chargée d'études pastorales en Savoie, qui a réalisé cette étude encadrée par Richard Bonin du PNR, insiste sur la pression environnementale de la cueillette sur certaines plantes sauvages (comme *Arnica montana* en Ardèche, dans les Bauges ou les Vosges). Pour préserver ces ressources florales locales, elle suggère de mettre en place de bonnes pratiques de façon à concilier le maintien de la biodiversité et la survie économique des cueilleurs professionnels (1).

(1) Muraz Maïlis, 2018. La cueillette commerciale de plantes sauvages sur les Monts d'Ardèche. Mémoire d'ingénieur agronome, Montpellier SupAgro/ Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche, 79 p.

Nous tenons à remercier Christophe Avon et Pierre Del Porto pour l'organisation du voyage et leur aide et conseils.

Denis Sergent
(avec la collaboration de Coline Taine-Monod)



Alignement des monts du Vivarais depuis le mont Mézenc (1753 m) au nord (ici à gauche) vers le mont Gerbier de Jonc (1551 m) au sud (à droite), vu depuis le département de la Haute-Loire.