

AGROALIMENTAIRE / Depuis l'an dernier, Sylvain Petit fabrique de la moutarde. Pour ce faire, un partenariat a été conclu avec un agriculteur ardéchois. Du côté des consommateurs, le produit plaît.

De la moutarde ardéchoise !

On ne le sait pas forcément, mais il n'y a pas qu'en Bourgogne que l'on fabrique de la moutarde. La société ES Vinaigrerie, dont le siège est implanté à Aizac, s'est lancée dans cette aventure en 2016. À sa tête, Sylvain Petit. Celui qui fut ingénieur agronome à la laiterie valsoise Carrier a décidé de faire de sa passion son métier. Un pari aujourd'hui réussi.

Un maître-saucier au XXI^e siècle

« J'ai commencé par faire du vinaigre chez moi, il s'agissait d'un hobby. Tout est parti du hasard, avec une bouteille de vin qui avait tourné. Un an plus tard, c'était du vinaigre. J'ai alors essayé

d'en produire, selon la méthode orléanaise. Un jour, ma femme a remarqué que nous avions 400 litres de vinaigre dans notre cave. Elle m'a alors dit : qu'est-ce qu'on fait ? », raconte volontiers Sylvain Petit. Il choisit alors de devenir maître-saucier. Nous sommes en 2009. Ceux qui étaient encore ses employeurs l'aideront même à se constituer une clientèle.

Sylvain Petit a débuté son activité en tant qu'auto-entrepreneur. Mais depuis, il s'y consacre à plein temps. Et il en vit. Le chiffre d'affaires du premier semestre 2016 a déjà été atteint en mars 2017, mais l'artisan ne souhaite pas communiquer davantage sur ses chiffres.

Dans son atelier de transformation de 65 m², il peut produire jusqu'à 4 000 litres de vinaigre de vin chaque année. Actuellement, il en produit 2 000. D'autres condiments sont peu à peu venus compléter la gamme. Depuis trois ans, l'artisan propose ainsi des cornichons. « Il y a un réel potentiel et un réel marché. La récolte a lieu de mi-juillet à mi-septembre. Je connais une rupture de stock dès le mois de janvier. Les gens réservent déjà. La première année, nous avons fait 500 pots, puis 1 000. Nous en sommes à 2 000 actuellement », explique encore Sylvain Petit. Pour l'heure, il fait appel à un agriculteur implanté à Ucel afin de s'approvisionner. Mais les 400 kilos de cornichons ne sont pas suffisants. Il recherche ainsi d'autres agriculteurs désireux de se lancer dans cette production.

Made in Ardèche

Depuis l'an dernier, c'est de la moutarde – fine et ancienne – qui est aussi proposée. En amont, le projet a duré près de trois ans. « Beaucoup de métiers ont été mobilisés. Je me suis par exemple rap-

proché de l'association "Le moulin de Raoul", basée à Saint-Joseph-des-Bancs, pour la construction de la meule », poursuit-il. Soucieux de valoriser les produits



Sylvain Petit fabrique de la moutarde depuis l'an dernier. Un produit qu'il a d'ailleurs choisi de présenter au concours Talents gourmands, organisé dernièrement par la caisse régionale du Crédit agricole.

locaux, il a notamment choisi d'utiliser du grès de Chomérac, alors que les meules sont d'ordinaire en granit.

La moutarde (variété sinapis alba) a quant à elle été semée sur les terres d'un agriculteur, implanté à Genestelle. « Cela pousse très bien sur des terrains laissés en jachère, ça ne demande par ailleurs pas d'eau », précise-t-il encore. Lors de la première année, il a récolté à la main près de 150 kilos de moutarde. Une tonne de moutarde a ainsi pu être produite. À terme, Sylvain Petit envisage d'atteindre les 4 tonnes. Mais afin que la qualité reste au rendez-vous, il ne pourra point aller au-delà. Pour 2017, ce sont 300 kilos qui devraient être ramassés.

Visite de la vinaigrerie

Afin d'écouler sa marchandise, nul besoin d'une stratégie marketing. « La moutarde est un produit local qui marche très bien », indique Sylvain Petit, qui bénéficie de l'essor des circuits courts.

Tous les produits sont disponibles dans des supermarchés situés aux alentours (ainsi que sur l'axe Lyon/Aix-en-Provence), dans des épiceries fines ainsi que dans des restaurants haut de gamme. La vente est possible dans son atelier, à l'issue de visites ou sur rendez-vous. Car pour Sylvain Petit, il s'agit d'être transparent quant à la fabrication de ses produits. On y apprend notamment l'utilisation de vins naturels du Sud-Ardèche pour l'élaboration du vinaigre. Un prétexte pour un cours d'histoire, quant à la moutarde dite de Dijon. L'occasion, aussi, de faire le point sur les produits à venir. Sylvain Petit fourmille d'idées. Un vinaigre d'hydromel de lavande et de châtaignier est commercialisé depuis un an. Mais des limonades à la myrtille ou à la châtaigne pourraient aussi être prochainement lancées. ■

A.T.

CONCOURS /

Talents gourmands : des Ardéchois primés

ES vinaigrerie participait cette année au concours Talents gourmands, organisé par les caisses régionales du Crédit agricole. Pour cette troisième édition, on comptait près de 135 candidats en sud Rhône-Alpes. À travers cette opération, la banque souhaite ainsi mettre à l'honneur l'ensemble de la filière gastronomique de son territoire. Les candidats sont départagés sur leurs qualités professionnelles et leur capacité à travailler les produits régionaux.

La finale s'est déroulée le 12 avril dernier à Uriège-les-Bains. Sylvain Petit fait partie des lauréats régionaux, aux côtés de Jocelyn Comails, qui produit des fruits et petits fruits en Isère. Mathias Merle, restaurateur à Annonay, s'est également distingué. ■