

AIZAC Sylvain Petit

Moutardier, limonadier et vinaigrier !

Originaire de Nevers, Sylvain Petit habite en Ardèche depuis 2006. Diplômé en agroalimentaire, il a été successivement responsable de l'atelier «Chipster» pour Danone, chef de ligne aux Grands Moulins de Paris, employé de la laiterie Carrier. C'est la rencontre fortuite avec une mère de vinaigre qui pousse ce spécialiste des fermentations bactériennes à se passionner pour celui-ci. Il s'est intéressé aux différentes techniques de fabrication et a décidé d'axer sa production sur la méthode la plus naturelle possible, la méthode orléanaise. Il a des fûts, cherché les bons cépages... et s'est retrouvé avec 400 litres de vinaigre dans sa cave. Son entourage le pousse à continuer, et à commercialiser ce produit. Ce qu'il fait,

encouragé par son employeur d'alors qui l'autorise à passer à temps partiel. En 2013, il se lance dans la mise en pots de cornichons locaux. Puis il travaille pendant trois ans au développement de sa moutarde, qu'il a voulu 100 % locale, depuis la graine, jusqu'à la meule du «moulin de trituration», réalisée à partir d'une pierre provenant des carrières de Chomérac.

En 2018, il propose une limonade «*Cette limonade n'a rien à voir avec celle que l'on connaît,*» souligne-t-il. «*Elle est plus riche en saveurs, avec du vrai citron bio plutôt que des arômes, des bulles différentes et quelques notes alcoolisées, mais sans alcool !*» ainsi que le vinaigre de cidre.

Avec son épouse, ils ont acquis en 2014 une maison au

centre du village où ils terminent d'installer un atelier de fabrication plus fonctionnel, qui lui permettra de multiplier sa capacité de production par quatre et de développer une nouvelle gamme de produits.

Enfin, un statut d'entrepreneur salarié au sein de la société coopérative et participative, Pollen-scop d'Aubenas lui offre la dynamique de son réseau d'entrepreneurs.

La démarche

«*Nous avons décidé de faire revivre et redécouvrir ce métier oublié en produisant un vinaigre aux qualités organoleptiques différentes, selon la méthode orléanaise. Aujourd'hui, nous apportons un soin tout particulier et quotidien à notre produit dans une éthique irréprochable.*»

Cette déclaration programmatique s'est vérifiée. Lauréat en 2017 pour le terroir sud Rhône Alpes du concours « Talents gourmands », il est producteur répertorié à «*Goûtez l'Ardèche*», «*Les étapes savoureuses*». En 2018, il est certifié « bio » par Alpes Contrôle. Et depuis cette année, il fait partie du «*Collège Culinaire de France*» association montée par Joël Robuchon et Alain Ducasse.

Sa démarche est la résultante d'une approche scientifique, raisonnée, durable et partagée et le choix du « local » s'est fait pour la relation humaine, les échanges sur les savoirs, savoirs faire et les valeurs de l'économie sociale et solidaire.

Ainsi le « projet Moutarde » résulte d'une collaboration avec l'association du Moulin de Raoul, de St-Joseph-des-Bancs pour percer les secrets de la trituration, un tailleur



La moutarde lui est montée au nez, mais dans un sens positif !

de pierre de Saint-Étienne-Fontbellon pour fabriquer la meule en grès de Privas, un électromécanicien de Prades pour l'assemblage de l'ensemble, un chaudronnier d'Aubenas pour les parties en inox, la société électrique d'Aubenas pour fabriquer les pièces électriques et l'étiquetage élaboré par un infographiste d'Antraigues. Les deux variétés de «*Sinapis*» dont sont issues les graines de moutarde sont cultivées au château de Craux, à Genestelle ; à Salette (43) ; Puygiron (26). Les vins proviennent de producteurs locaux du Sud Ardèche et de cépages adaptés au terroir (viognier pour le blanc et merlot pour le rouge).

Pour les cornichons, Sylvain achète les semences et rachète leur production à Anne-Sophie Pauvert (les Escargots du Pont) à Pont d'Aubenas et Sophie Chabert à Laviolle.

Quant au vinaigre de cidre c'est à partir d'une production de pommes locale (GAEC Mirabel à Vernoux), râpées et pressées sur place par ses soins.

Les projets ne manquent pas : ketchup en association avec Bruno Lassalas (Le Bouchet à Antraigues) pour la production des tomates et le Village des producteurs à Aubenas pour le stockage des tomates (fruit de saison s'il en est) ; mise en route de la production de limonade de bureau, fourni par la Ferme de Chey de Michelle et Frédéric Blanc à Mayres ; enseignes à partir d'objets métalliques de récup' par Nahuel Pousa ferronnier à Aizac.

Jean-Louis Muller

ES Vinaigrerie Le Col, 07530 Aizac
04 75 88 34 23 ou 06 26 84 64 32
esvinaigrerie@gmail.com
<http://esvinaigrerie.free.fr>
La vinaigrerie se visite sur rendez-vous (visite de 1h environ, limitée à 10 personnes).

VITE LU

Un chocolat 3D

Des œuvres d'art en chocolat, on connaît, et nous avons quelques grands créateurs en Drôme-Ardèche-Vaucluse. Mais connaissez-vous des impressions en chocolat ? Paul Kéruef, maître-chocolatier, et Adrien Vieillet, spécialiste de la mécanique de pointe, proposent dans leur chocolaterie d'Aouste-sur-Sye ce format très original : des impressions de logo, typographique... sur du chocolat bio, noir à 74 %, en provenance d'Amérique Latine. Un Carré très goûteux et personnalisable. Tous les produits sont sans lécithine, sans huile de palme, sans lait et sans gluten. www.chocolatiersdart.com

Notez qu'un peu plus loin, à Beaufort-sur-Gervanne, existe une autre chocolaterie exceptionnelle : Frigoulette, créé par Bernard Xueref qui a choisi de faire du chocolat bio et équitable. www.chocolats-frigoulette.fr

Solidarité Paysans : 30 ans d'entraides concrètes

Depuis 30 ans, l'association Solidarité Paysans accompagne des agriculteurs en difficulté en Drôme-Ardèche. Il ne s'agit pas que d'une aide administrative et/ou psychologique, il existe également des cas concrets d'entraide, pour des aides ponctuelles, un besoin passager. L'assemblée générale du 25 mars dernier à Portes-lès-Valence a accueilli notamment le président national Patrick Bougeard. L'association a été créée en 1989 à la suite de la faillite de la coopérative La Valentinoise, laissant de nombreux agriculteurs en grande difficulté. Elle accompagne aujourd'hui 74 agriculteurs et leurs familles en Drôme et Ardèche, dont une vingtaine dans le sud Drôme. Un chiffre en légère augmentation chaque année. www.solidaritepaysans.org/drome-ardeche

Le poids de la Drôme dans les PPAM

1 000 producteurs, au moins 7 000 hectares, 24 distilleries, 3 coopératives, 40 entreprises, 20 % de bio... la Drôme, qui a joué un rôle historique dans le dynamisme du marché des PPAM (plantes à parfum, aromatiques et médicinales), en représente toujours l'un des poids lourds français. Et même la chambre d'agriculture possède à Nyons un laboratoire de distillation, unique en France, pour améliorer la performance de la filière.

Agneau d'Ardèche : une marque avant l'IGP

En juin 2018 a été lancée la marque «*Agneau d'Ardèche*» afin de porter les valeurs et le dynamisme de la production ovine. Une marque collective de certification pour garantir au produit des qualités propres précisées dans un cahier des charges : les brebis doivent pâturer au minimum 6 mois dans l'année, les agneaux doivent être nés, élevés et abattus sur la zone de reconnaissance, pas d'allaitement artificiel, alimentation sans OGM.... C'est une garantie de qualité et de sécurité pour le consommateur. La prochaine étape de valorisation de la production ovine ardéchoise sera l'obtention du label européen IGP (Indication géographique protégée), fruit d'une appropriation collective.



Une diversification croissante, et Sylvain Petit a encore plein de projets dans les tuyaux.

