

# SAVOUREZ LE PILAT

« Car contrairement à une illusion entretenue pour nous rassurer, nous ne dominons pas la nature. Comprendre et intégrer cette évidence serait une preuve de réalisme, de lucidité et d'intelligence »

Pierre Rabhi

## LES PRODUITS EMBLÉMATIQUES DU TERRITOIRE

La grande diversité des terroirs du Parc du Pilat offre aux consommateurs amateurs, aux gourmets et aux palais les plus exigeants, une gamme étendue de produits régionaux d'une exceptionnelle qualité : pas de culture intensive, mais des agriculteurs aux savoir-faire en harmonie avec leur terroir.

Parmi les produits les plus emblématiques : les fromages, dont la célèbre Rigotte de Condrieu, les vins avec quatre Appellations d'Origine Protégée faisant le régal des connaisseurs, le miel, produit au plus proche de la nature et la charcuterie grâce au climat permettant un séchage lent et progressif donnant des salaisons de qualité. Sans oublier la bière du Pilat, les produits laitiers ou encore les petits fruits transformés en confitures.

### ZOOM SUR

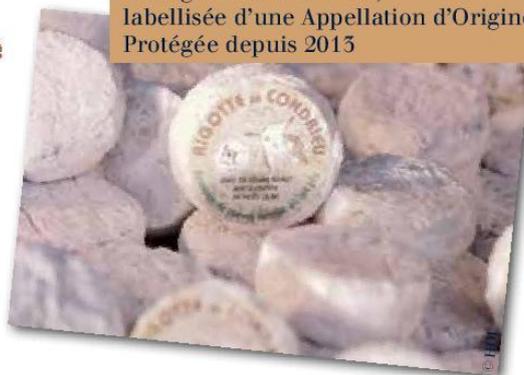
#### LA POMME DU PILAT

*Produites sur les plateaux sous les marques  
« Les Balcons du Mont-Pilat » ou « Vergers du Pilat »,  
les pommes du massif ont acquis une forte notoriété !*

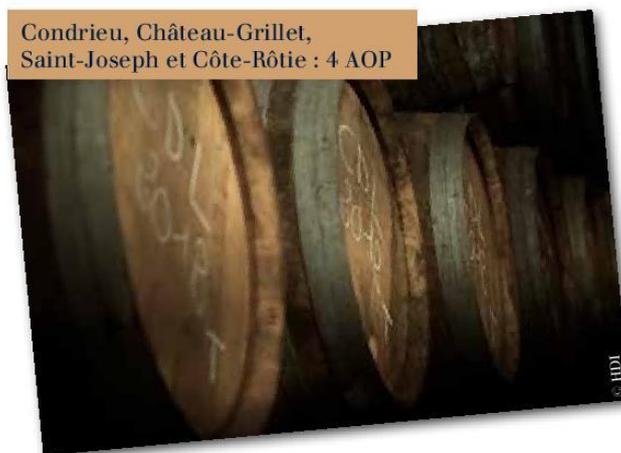


La Pomme du Pilat

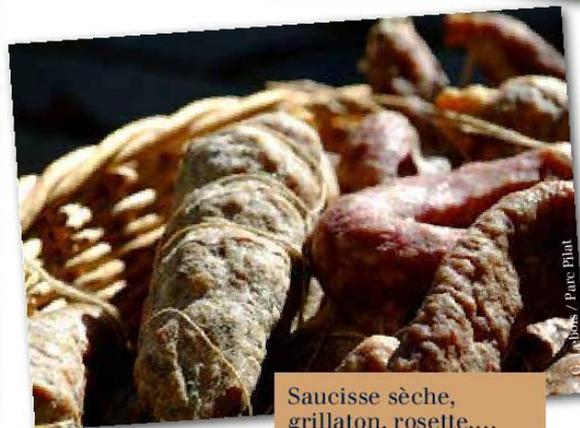
La Rigotte de Condrieu,  
labellisée d'une Appellation d'Origine  
Protégée depuis 2015



Condrieu, Château-Grillet,  
Saint-Joseph et Côte-Rôtie : 4 AOP



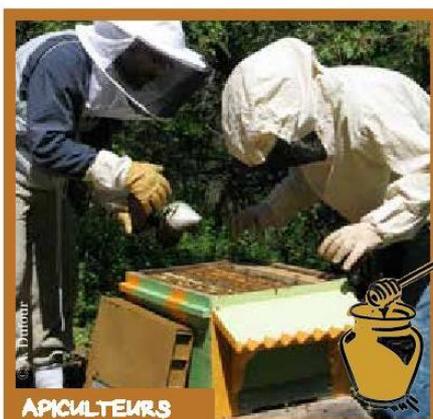
Le miel



Saucisse sèche,  
grillaton, rosette,...

# SAVOUREZ LE PILAT

LES VIGNES PERMETTENT DE PRODUIRE ICI LES PLUS GRANDS VINS DU MONDE. TU LES RETROUVES AUSSI EN JUS DE RAISIN POUR TES GOÛTERS !

DANS LE PLAT, LES APICULTEURS PRODUISENT DES MIELS TOUTES FLEURS, DE MONTAGNE OU DE SAPIN, UNE SPÉCIFICITÉ LOCALE CERTAINES ANNÉES. RIEN DE TEL QU'UNE BELLE TARTINE DE MIEL POUR BIEN COMMENCER TA JOURNÉE !



AH, CE PETIT PALET DE CHÈVRE QUE TU POURRAS SAVOURER EN FIN DE REPAS, OU EN APÉRITIF, QUELLE MERVEILLE !



QUAND TU PARTIRAS EN PROMENADE AVEC TES PARENTS, FAIS UNE « PAUSE SANDWICH » : DANS LE PLAT, LA CHARCUTERIE EST UNE SPÉCIALITÉ : SANCISSON, ROSETTE OU JAMBON TU TE RÉGALERAS !




Parmi les produits du Pilat, on compte aussi les bonbons, le Pavé d'Affinois ou encore le pain d'épice, si savoureux...



Les produits emblématiques du Pilat

# SAVOUREZ LE PILAT

## LE "CIRCUIT-COURT", QU'EST-CE QUE C'EST ?

C'est un mode de commercialisation qui ne compte pas plus d'un intermédiaire entre consommateur et producteur.

Pour le consommateur c'est la garantie des produits les plus frais, de grande qualité et... savoureux !

Pour le producteur, c'est un moyen de bien valoriser ses produits et de s'assurer un revenu plus stable.

Pour tous, c'est aussi l'occasion de se rencontrer, de découvrir des savoir-faire de terroir, et un vrai goût de nature...

En 2012, le Pilat compte une proportion importante d'agriculteurs en circuit court : 180 exploitations sur 950.

Cette forte proportion s'explique aisément par l'histoire propre du territoire et la proximité des agglomérations qui a permis aux agriculteurs de développer depuis longtemps un véritable savoir-faire de la vente directe !

### ZOOM SUR

#### LES MAGASINS DE PRODUCTEURS

*Les producteurs se regroupent pour créer ensemble un magasin au plus près des consommateurs. Ils assurent des permanences de vente et peuvent embaucher des vendeurs.*



Un contact direct avec les producteurs dans les magasins collectifs



La vente directe à la ferme



Les marchés, un lien direct avec le producteur



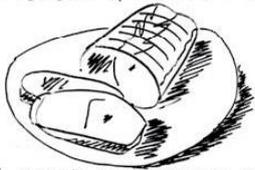
Les magasins locaux, commercialisent les produits du Pilat



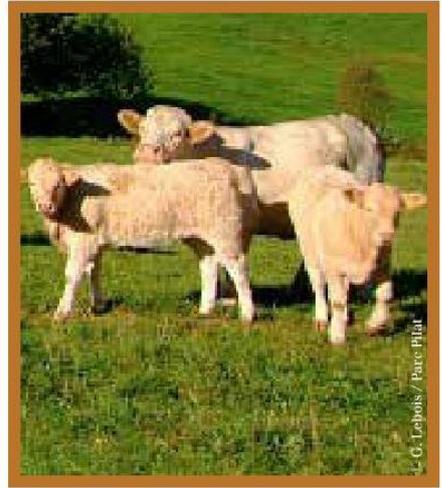
AMAP : Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne, à l'initiative des consommateurs

# SAVOUREZ LE PILAT

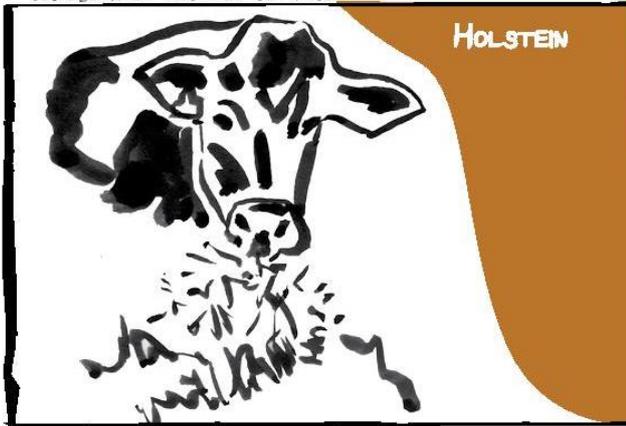
JE PRODUIS  
DU LAIT  
OU  
JE SUIS UNE  
ALLAITANTE\* ?



CHAROLAISE



\* DESTINÉE À LA PRODUCTION DE VIANDE.



HOLSTEIN



MONTBÉLIARDE

RÉPONSE : 1. ALLAITANTE / 2. LAITIÈRE / 3. LAITIÈRE

On trouve aussi d'autres races dans le Pilat : les Limousines pour la viande et les Abondances pour le lait.



Le circuit court

# SAVOUREZ LE PILAT

## LE BIO : TOUT LE MONDE EN VEUT MAIS...

Définitions :

**L'agriculture biologique**, c'est un cahier des charges qui impose à l'agriculteur de ne pas utiliser dans son système de production des produits chimiques de synthèse. Cela concerne les productions végétales ou animales (antibiotiques par exemple).

**Le label AB - Agriculture Biologique** garantit le mode de production et non la qualité des produits. C'est un des labels les plus contrôlés (2 contrôles par an dont une fois à l'improviste).

**Produire bio** : le producteur ne disposant pas des solutions de protection offertes par l'industrie phytopharmaceutique et vétérinaire utilisables dans l'agriculture conventionnelle, toute sa démarche de production doit être revue. Il doit avant tout observer, prévenir, anticiper et revenir à des soins naturels.

### ZOOM SUR

#### LE LABEL AB

En 2013, le Pilat compte une soixantaine d'exploitations qui produisent sous label « AB », soit environ 10 % des producteurs. L'ambition affichée dans la charte « Objectif 2025 » est d'atteindre 40%.



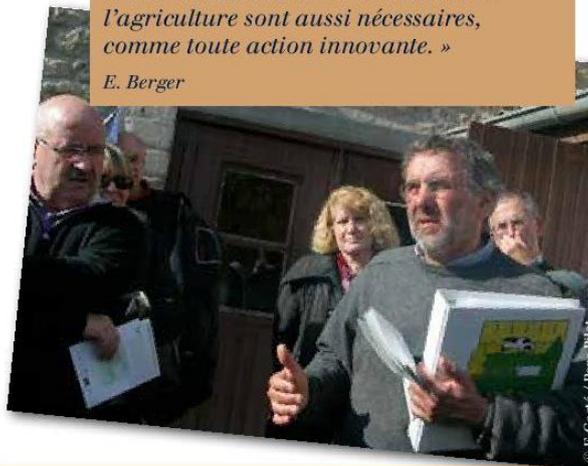
Label français



Label européen

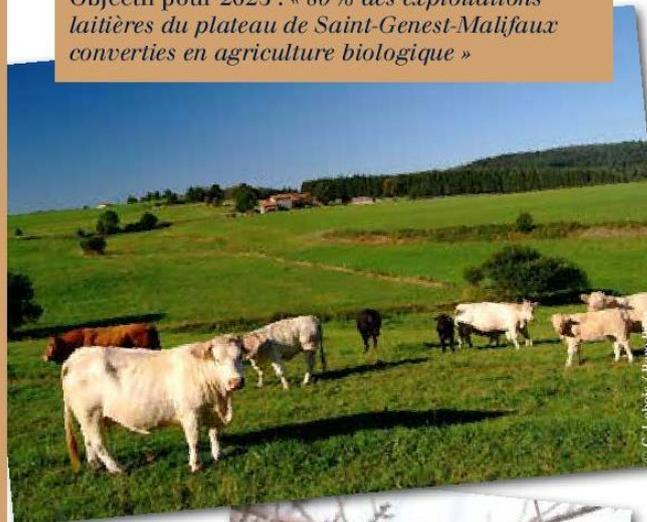
« Depuis quinze années, nous avons fait le choix de produire du lait bio. C'est possible, mais cela demande de la compétence et du travail. De la passion et une certaine vision du monde et de l'agriculture sont aussi nécessaires, comme toute action innovante. »

E. Berger



© F. Costé / Parc Pilat

Objectif pour 2025 : « 80% des exploitations laitières du plateau de Saint-Genest-Malifaux converties en agriculture biologique »



© G. Leboucq / Parc Pilat



« Produire des fruits en AB, c'est possible. Depuis 1983, nous y arrivons grâce à des choix variétaux adaptés et une bonne connaissance des moyens de protection phytosanitaire Bio. Avec la mise en place de haies, réserves de biodiversités, un équilibre naturel entre ravageurs et auxiliaires s'est installé au verger. Tout ceci couplé à des techniques alternatives tel le recours aux plantes (ortie, prêle, reine des prés,...) permet de stimuler les défenses naturelles de l'arbre afin d'obtenir des fruits sains dans un environnement le moins dégradé possible !! »

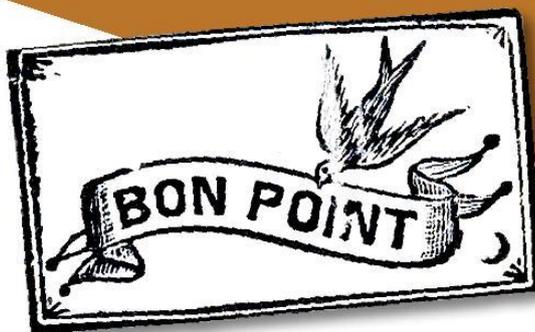
Romain Juthier  
GAEC de la ferme aux mille fruits

# SAVOUREZ LE PILAT

POURQUOI  
JE MANGERAIS  
BIO ?



POUR POUVOIR MANGER  
AUSSI LA PEAU DES  
LÉGUMES ET DES FRUITS ?



POUR FAIRE PLAISIR  
À MES PARENTS ?

POUR FAIRE MIEUX  
QUE MES COPAINS ?



POUR PRÉSERVER LA TERRE  
DES PRODUITS CHIMIQUES ?

RÉPONSE : LES CHOIX ALIMENTAIRES DE CHACUN  
SONT GUIDÉS PAR DES RAISONS QUI LUI SONT  
PROPRES. IL EST CERTAIN QUE LES PRODUCTIONS  
ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE SONT PLUS  
EN ADÉQUATION AVEC LA PRÉSERVATION DE  
L'ENVIRONNEMENT ET LA SANTÉ DES HOMMES.



Le bio,...

# SAVOUREZ LE PILAT

Le monde est un vertige, et ici il est délice ; la terre s'offre, elle est à savourer ; le sol est monde, habité de bêtes et de champs ; il se livre, il se partage. Goûtez-le...

## LES LABELS DE QUALITÉ

5 labels officiels distinguent des produits du Pilat :

**La certification de conformité** (ex : viande qualité France), basée sur l'engagement des producteurs qui décident seuls de leur cahier des charges de qualité, le produit est ensuite contrôlé par un organisme indépendant. Dans le Pilat, cela concerne la production fruitière comme la pomme, avec la coopérative des *Balcons du Mont-Pilat*.

Le **Label rouge** exprime une qualité supérieure à un produit de qualité standard : le cahier des charges qui précise « alimentation en céréales, accès à l'extérieur, etc. » garantit qualité et goût.

Dans le Pilat, il concerne des volailles.

Le contrôle se fait également par un organisme certificateur indépendant.

**LIGP**, Indication Géographique Protégée.

Le plus connu est le Jambon de Bayonne ! Ce label garantit l'origine géographique du produit en indiquant le lieu de production ou de fabrication. Dans le Pilat, il ne concerne aujourd'hui que les Vins des Collines rhodaniennes.

**L'AOP**, Appellation d'Origine Protégée (ex AOC), garantie que la qualité d'un produit est liée à un terroir et au savoir-faire ancestral de production et de transformation des producteurs. Les produits labellisés AOP respectent un cahier des charges de production, de transformation et de commercialisation très précis dont tous les points sont l'objet de contrôles. Celui de la Rigotte de Condrieu comporte 18 pages.

Le label AB, est le 5ème label officiel.

### ZOOM SUR

#### LABELS, MARQUES... : NE PAS CONFONDRE

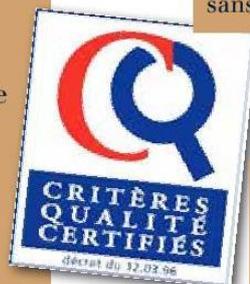
*Attention, ces labels ne sont pas des marques !*

**La marque** est autoproclamée, c'est l'identifiant d'une société, d'un groupe ou d'une association – il n'y a pas de contrôle.

**Le label** est attribué par le pouvoir public selon un cadre réglementaire compatible avec le droit européen et les principes de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC). Les labels sont contrôlés.



« AB » : mode de production sans apport chimique



La certification de conformité : « Je dis ce que je fais et je fais ce que je dis. C'est contrôlé par un organisme indépendant »



Le produit exprime une qualité supérieure à un produit de qualité standard



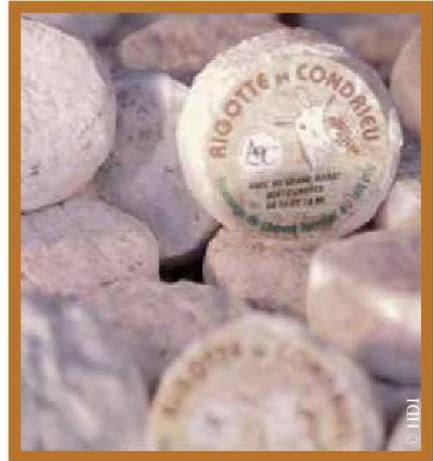
Garantit l'origine géographique du produit



Sur une zone délimitée, une production fortement encadrée

# SAVOUREZ LE PILAT

J'APPRENDS À REPÉRER LES BONS PRODUITS ! DANS LES LABELS, IL N'Y A PAS QUE LE BIO.



QUEL LABEL  
TE GARANTIT  
QU'UN PRODUIT...



RÉPONSES : 1. LABEL ROUGE / 2. IGP / 3. AOP / 4. AB



Les labels de qualité