

Le Rhône de l'entrée au dessert avec Lyon, la capitale de la gastronomie

Agriculture. Le salon à Paris, c'est le rendez-vous incontournable de ceux qui font la richesse de nos terroirs. Mardi était dédié au Rhône gourmand.

Du Nord au Sud et d'Est en Ouest, le Rhône contribue depuis la nuit des temps aux plaisirs de la table. De l'entrée au dessert, le département s'auto-alimente, tellement il offre de la diversité, tant dans la production que dans les modes de commercialisation. Une richesse que le territoire doit à la fois à une Métropole insatiable et un environnement naturel éclectique exploité par près de 8 000 agriculteurs. Imaginez-vous en plein cœur de celui-ci et savourez sans modération 360° d'agriculture...

La viticulture, première activité agricole du Rhône

Commençons par le vin, la première activité agricole du département, et aussi l'accompagnement indispensable des fins gourmets. Des appellations qui prennent naissance dans le Beaujolais, et qui se dégustent jusque vers Ampuis avec les côtes rôties, en passant par les coteaux du Lyonnais de Sain-Bel à Millery, ou encore à Condrieu. Mais que serait le vin sans une bonne charcuterie fer-



■ Vins, charcuterie, fromages, fruits : les agriculteurs du Rhône ont présenté leurs productions. Photo Edwige Labruyère

mière, comme le saucisson sec d'Amplepuis ou la Taran-douille, spécialité tararienne... Ou sans une bonne viande, issue des cheptels de charolaises et limousines des monts du Beaujolais ou des troupeaux d'ovins du Pilat et des coteaux du Lyonnais. Le tout agrémenté d'une poignée de légumes frais des maraîchages du val de Saône ou de la plaine de Lyon, « ceinture lyonnaise » qui alimente depuis des lustres le Lyonnais. Des légumes bons pour la santé, autant sur le plan nutritif qu'économique de par les emplois qu'ils génèrent. Et avec

un morceau de pain, c'est toujours meilleur, d'autant plus lorsque celui-ci se confectionne à partir de la farine du blé cultivé par les Robins des champs, en plaine lyonnaise où profitent d'ailleurs en majorité les exploitations de grande culture (orge, colza, maïs).

Du vin, du pain et du...

Du pain frais et du fromage, pêché mignon des Français, issu tout droit des productions laitières des jolies montbéliardes et de quelques prim'hols-tein du haut Beaujolais et des élevages caprins qui donnent ces délicieux petits chèvres plus

ou moins affinés, comme ceux de la rigotte de Condrieu ou encore ces tomes du Lac et autres montagnards de Montromant.

Après un tel repas, quoi de mieux qu'une belle coupe de fruits frais... pommes du Pilat, pêches de vignes de Soucieu-en-Jarrest, poires de Chasselay, framboises de Thurins, abricots des vergers de Givors ou de Loire-sur-Rhône, cerises de Besse-nay ou nectavignes (hybride brugnion pêche) des coteaux du Lyonnais. Et s'il vous reste encore une petite place pour une touche finale sucrée, laissez-vous tenter par quelques

8 000

C'est le nombre d'agriculteurs recensés dans le Rhône ce début d'année (5 700 en exploitations professionnelles, c'est-à-dire qui vivent de cette activité unique, les autres étant en double activité).

350 000 € ont été attribués par le Département aux éleveurs en 2014 pour la modernisation des bâtiments d'élevage notamment.

63 % de la surface agricole est constituée de fourrage.

21 cantines scolaires sont approvisionnées en circuits de proximité.

135 médailles ont été obtenues par la région Rhône-Alpes lors de ce salon 2015.

cuillères de miel, de confiture, ou de cette pâte à tartiner « maison » à la noisette, concoctée du côté de Pollionnay. Ce n'est donc pas pour rien que Lyon conserve sa réputation de capitale de la gastronomie. Avec des richesses et des savoir-faire ancestraux qu'elle ne cesse d'exploiter, pour satisfaire tous les appétits. ■

Edwige Labruyère

[SUR leprogres.fr](http://SUR.leprogres.fr) RETROUVEZ PLUS DE PHOTOS