Porte de
DrômArdèche
Communauté de communes

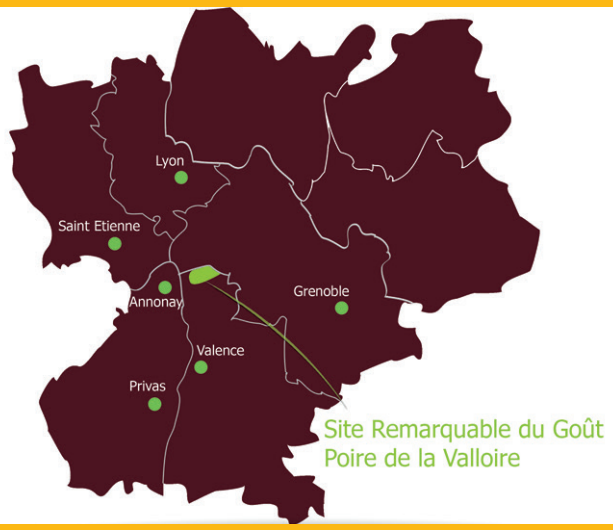
Porte de DrômArdèche aux côtés des agriculteurs

La Communauté de communes Porte de DrômArdèche est un territoire qui a la chance de compter encore de nombreux agriculteurs. Conscients des multiples rôles du secteur agricole, en termes de maintien d'emplois, d'économie, de préservation des paysages et d'impact environnemental, les élus ont mis l'agriculture au cœur de leur projet.

Trois axes principaux ont été définis et réaffirmés dans le projet de territoire Porte de DrômArdèche 2020: Assurer la pérennité des sièges d'exploitation, permettre le développement d'une agriculture encore plus respectueuse de l'environnement, avec une préoccupation particulière pour la préservation de la ressource en eau et soutenir directement les initiatives de circuits-courts et la production locale de qualité … comme la poire de la Valloire.

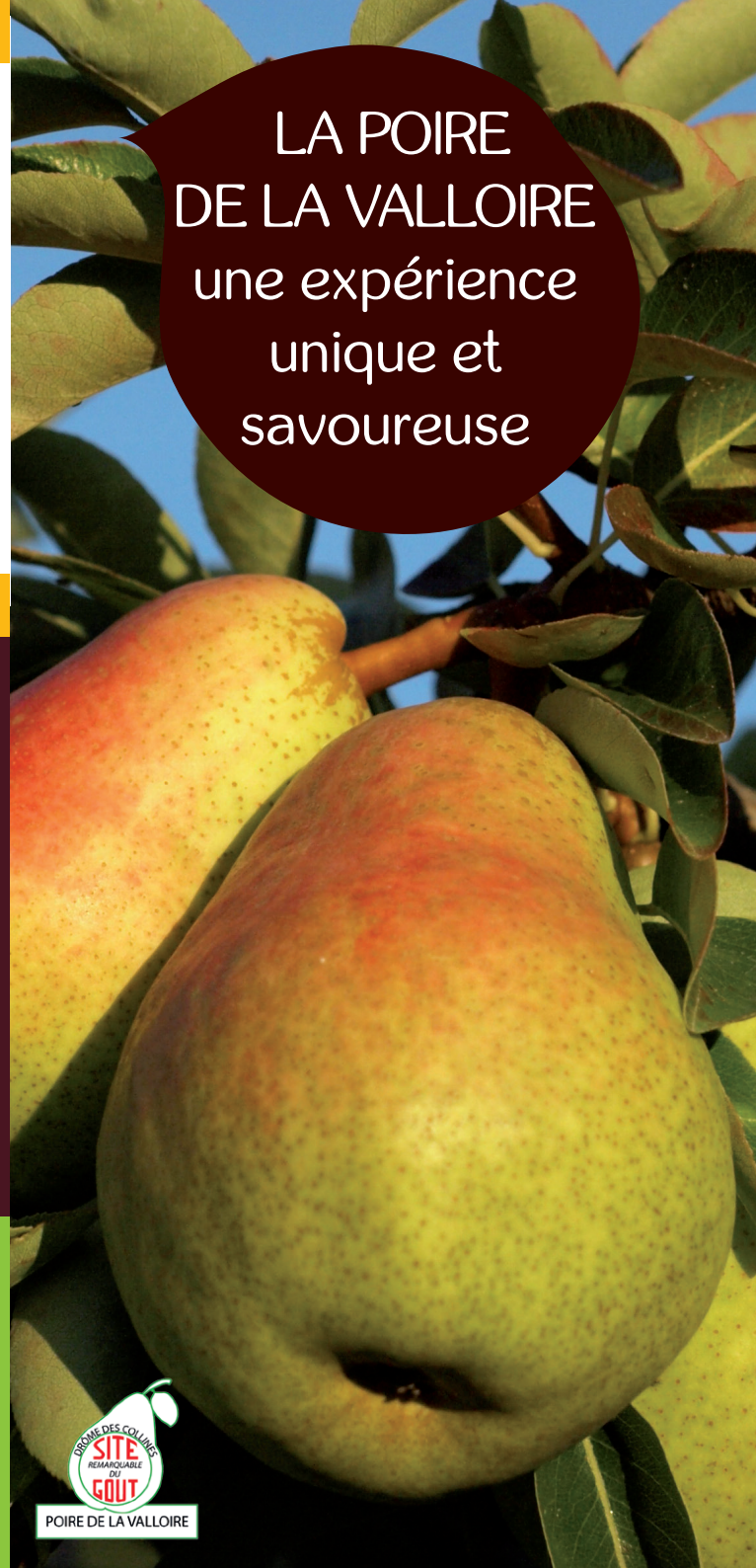
Communauté de Communes Porte de DrômArdèche T : 04 75 23 45 65 www.portededromardeche.fr

Où trouver la Poire de la Valloire en Rhône-Alpes ?



Où trouver la Poire de la Valloire en Porte de DrômArdèche ?

Contacts
poire.valloire@gmail.com



LA POIRE DE LA VALLOIRE une expérience unique et savoureuse

DRÔME DES COLLINES SITE REMARQUABLE DU GOÛT
POIRE DE LA VALLOIRE

Un site remarquable, c'est quoi ?

C'est l'alliance d'un patrimoine, d'un savoir-faire et d'un terroir autour d'un produit emblématique.

Pourquoi la poire de la Valloire ?

Un goût unique

La poire de la Valloire se distingue en particulier par son côté fondant, peu granuleux et un taux de sucre élevé. Ses couleurs vont du vert au jaune en passant par le rouge et l'ambré selon les variétés.

Une culture ancestrale

La Valloire est le berceau de la production de poires dans la Drôme depuis le 19e siècle.

En 200 ans, les poiriers ont peu à peu remplacé vignes et pâturages. Les arboriculteurs se sont spécialisés, mettant au point une gamme de variétés et des techniques de palissage qui depuis dessinent le paysage.

Un plein de vitamines et d'équilibre

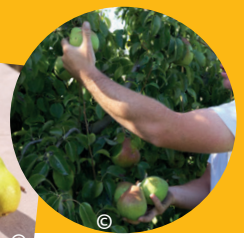
Fruit rafraîchissant et désaltérant, la poire possède une composition très équilibrée.

La poire c'est aussi le plein de vitamines minéraux et d'oligo-éléments elle contient :
vitamine C / vitamines B / provitamine A / vitamine E
minéraux / oligo-éléments / fibres

Son apport énergétique reste modéré : 50 calories aux 100 g soit, pour une belle poire, pas plus de 65 à 80 calories.

Un savoir faire local

Eau de vie, jus mais aussi recettes sucrées et salées, sur les communes de Anneyron, Epinouze, Lens-Lestang, Manthes, Moras-en-Valloire et Saint-Sorlin-en-Valloire, situées au Nord de la Drôme, vous retrouverez de nombreux artisans locaux magnifiant la poire avec un savoir-faire unique et ancestral.



Gratin Morassien

Pour 4 personnes

Ingrédients :

500 g de pommes de terre
3 poires williams mures
1 gousse d'ail
20 gr de farine
25 cl de crème
25 cl de lait
sel, poivre

Recette:
Faire chauffer le four à 160°
Eplucher les pommes de terre
Laver les poires
Trancher finement les pommes de terre et les poires.
Penser à citronner les tranches de poire pour éviter l'oxydation.
Eplucher et écraser la gousse d'ail.
Mélanger l'ail, la farine, le sel, le poivre et la crème.
Mettre les tranches dans un plat à gratin, les recouvrir de l'appareil et mélanger le tout.
Ajouter le lait à hauteur.
Cuire au four pendant 30 minutes

Disponible 9 mois dans l'année !

	JAN	FEV	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUIL	AOUT	SEPT	OCT	NOV	DEC
GUYOT												
CONFERENCE												
WILLIAM												
DOYENNE DU COMICE												
PASSE-CRASSANE												

© Sylvain Bridot, Renaud Vezin, Kaliblue, fotolia et Porte de DrômArdèche