

RAPPORT D'ACTIVITE & D'ORIENTATION

Assemblée générale



Chiffres clés

Sommaire

Le Centre du développement agroalimentaire «Ardèche le goût»

- 163 adhérents et un réseau de plus de 300 entreprises agroalimentaires
- 330 000 € de budget
- 40 000 € de cotisations d'entreprises et 6000 € de partenariat
- 150 articles de presse, émissions radio et TV par an
- 220 actualités mises en ligne/an sur les sites internet
- 32 520 visiteurs uniques sur les sites internet pour 78 000 pages vues
- 850 000 personnes touchées par la stratégie de communication



Le pôle « projets collectifs »

et « marque sélective Les étapes savoureuses - Ardèche® »

- 62 étapes savoureuses sélectionnées (12 supplémentaires en 2015)
- 64 500 € de CA réalisé avec l'opération collective Venteprivée.com
- 179 entreprises sur l'annuaire professionnel www.ardèche-agroalimentaire.fr
- 6 500 visiteurs pour le car Foud'Ardèche en 9 mois
- 212 téléchargements de l'appli Les étapes savoureuses - Ardèche®



Le pôle « marque collective Goûtez l'Ardèche® »

- 129 adhérents Goûtez l'Ardèche (12 nouveaux en 2015)
- Plus de 4.3 millions d'euros de chiffre d'affaires réalisé sous la marque
- 407 produits agréés, 87 cahiers des charges
- 28 nouveaux produits sélectionnés, 16 audits en entreprises réalisés
- 11 jurys de dégustation/an pour 163 produits dégustés
- Plus de 300 points de vente proposant une gamme Goûtez l'Ardèche® pour 432 000 € de chiffre d'affaires en 2015



Sommaire

- P3. Schéma organisationnel
- P4. Ils nous font confiance
- P5. Pôle « projets collectifs »
- P8. Bilan du Pôle d'excellence rurale
- P11. Pôle marque collective Goûtez l'Ardèche®
- P13. Rapport financier
- P14. Rapport d'orientation

Schéma organisationnel

Centre du développement agroalimentaire



président : Raymond LAFFONT

Pôle « projets collectifs »

vice-président : Stéphane TEYSSIER

Public cible :

Entreprises agroalimentaires ardéchoises

Adhérents de la marque



Pôle marque collective

vice-président : Raphaël POMMIER

Public cible :

Adhérents de la marque



Marie-Pierre HILAIRE

Directrice

Jeanne FAGUIER PASQUIER

Chargée de projets collectifs

Virgile PETIN

Agent administratif, chargé des animations

Sandra TEYSSIER

Chargée de projets marque collective

Goûtez l'Ardèche®

Conseil d'administration

Représentants des filières

Cyril JAQUIN
Boissons

Christian MARTIN
Boulangerie, pâtisserie, confiserie, glaces,
chocolat, produits céréaliers et miel

Bénédicte CARRIER
Charcuterie, salaisons, produits
carnés et transformés, produits laitiers

Daniel VERNOL
Fruits et légumes frais et transformés

Richard ROCLE
Restauration traiteurs

Trésorier
Philippe COSTET

Secrétaire
Bénédicte CARRIER

Présidents et directeurs consulaires

Fabienne MUNOZ - Isabelle TRETON
Chambre de métiers et de l'artisanat

Jean-Luc FLAUGERE - Vincent QUENAULT
Chambre d'agriculture

Jean-Paul POULET - Laurent TALON
Chambre de commerce et d'industrie

Représentants des comités produits

Raphaël POMMIER
Boissons

Thierry AIGON
Boulangerie, pâtisserie, confiserie, glaces,
chocolat, produits céréaliers et miel

David MOULIN
Charcuterie, salaisons, produits
carnés et transformés, produits laitiers

Michel GRANGE
Fruits et légumes frais et transformés

Jean-François CHANEAC
Restauration traiteurs

Thématiques Référents

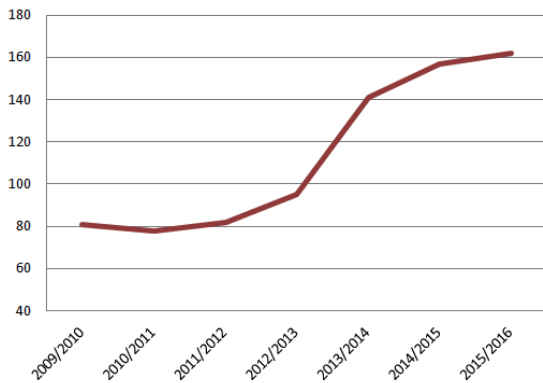
Innovation/performance	Serge MOUTON - 04 75 35 72 54
Export	Franck LIOTIER - 04 75 69 27 22
Commercialisation/approvisionnement local	Lucia LATRE - 04 75 20 28 00
Emploi formation	Carine VALENTIN - 04 75 07 54 14
Communication/veille	Marie-Pierre HILAIRE - 04 75 20 28 08
Goûtez l'Ardèche®	Sophie TRINTIGNAC - 04 75 20 28 00
	Cédric RAGUET - 04 75 35 67 22
	Johann SODINI - 04 75 07 54 12

Référents consulaires

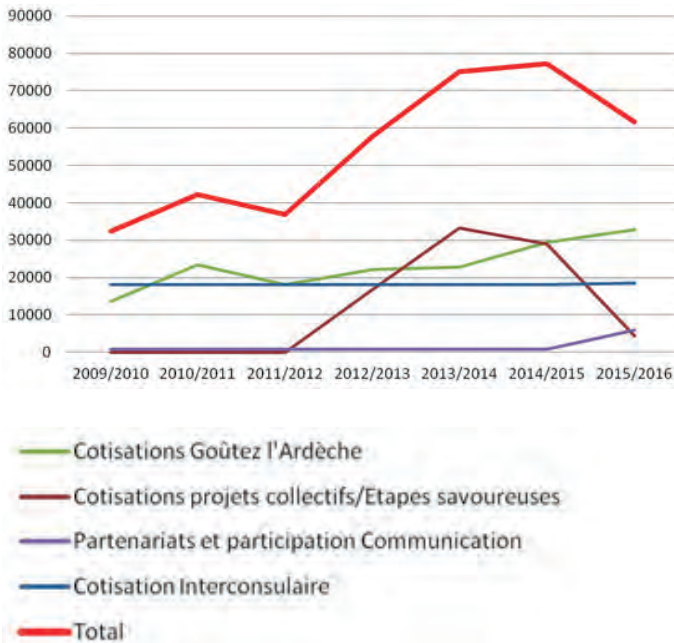
Yves BOYER
Serge MOUTON
Isabelle TRETON

Ils nous font confiance

Evolution du nombre d'adhérents
+ 108% en 5 ans



Evolution du montant des cotisations et partenariats



La participation financière des adhérents est composée des cotisations, des redevances versées sur le chiffre d'affaires généré et des frais d'inscriptions aux actions. Cette forte évolution depuis 2009 permet d'augmenter l'autofinancement de l'association et de réaliser des actions au bénéfice des entreprises.

A noter, sur la période 2015-2016, une diminution des cotisations concernant les projets collectifs qui s'explique par :

- L'absence de recette liée au SIRHA, salon qui a lieu tous les 2 ans
- La fin du pôle d'excellence rurale initié en 2011, donc des cotisations des porteurs de projets concernés
- La diminution des actions de commercialisation collective, donc des redevances versées par les entreprises. Ceci est en lien direct avec la diminution des subventions et des moyens humains au sein de la structure.

Les 163 adhérents du Centre du développement agroalimentaire

- 129 adhérents à la marque Goûtez l'Ardèche®
- 62 adhérents à la marque Les étapes savoureuses®

• 40 adhérents Goûtez l'Ardèche® et Les étapes savoureuses®

Aigon Thierry Maitre Glacier, Au Levant, Auberge Chanéac - La Table du Terroir, Auberge de Chanaleilles - Domaine des Chênes, Auberge de Montfleury, Auberge du Bez, Auberge du Pont d'Arc, Auberge Les Murets, Brasserie de l'Ardèche méridionale, Caveau des Vignerons Ardéchois, Caveau du Domaine de Peyre Brune, Châtaignes et Champignons, Château de la Selve, Château Les Amoureuses, Clos de l'Abbé Dubois, Domaine Alain Dumarcher, Domaine de Mermès, Domaine de Rilhac, Domaine de Vigier, Domaine du Colombier, Domaine du Mas d'Intras, Domaine Notre Dame de Cousignac, Domaine Olivier de Bournet, Escargots des Restanques, Ferme Boulon, Gaec de la Chèvre blanche, Grand hôtel de Lyon - Restaurant Les Arcades, Hôtel de la Chaumette - Restaurant Portes des Suds, Hôtel du Levant - Restaurant Brioude, La Cerise sur l'Agneau, La Ferme du Châtaignier, La Mère tranquille, L'Ardéchois Gourmand, Lou Mouli d'Oli, Musée de la Châtaigneraie, Nougaterie du Pont d'Arc, Restaurant Carabasse, Restaurant de l'Hôtel Beauséjour, Restaurant Le Panoramic et Resto Bistro Chez Lulu.

• 89 adhérents Goûtez l'Ardèche®

Ardèche frais, Association de producteurs de violine de Borée, Association pour la promotion du pain ardéchois, Au Pavé de St Régis, Auberge de Thorrenc, Bertrand Norbert, Bistrot Cayou, Boucherie Charcuterie Moulin, Boucherie Saulignac, Boucherie Thierry, Boulangerie Pâtisserie - Le pain d'antan, Boulangerie Pâtisserie Baudouin, Brasserie Bourganet, Carré d'Alethius, Cave Boissonnet, Cave Coopérative de Valvignères, Cave des Vignerons Sud Ardèche, Cave Desbos, Charcuterie Puzzi, D'Ardèche et de Saison, Distillerie Jean Gauthier, Domaine des Mûres, Domaine du Bois de Belle, Domaine du Bréchon, Domaine Marius Pradal, EARL de Pragand, EARL du Cluzel, EARL Valsault, Elevage Salers Naturel, ES Vinaigrierie, Ets Rome, Ets Sabaton, Ets Veyrenc, Ferme café restaurant La Source de la Loire, Ferme de Bourlatier, Fromagerie du Vivarais, GAEC de Mirabel, GAEC des Accacias, GAEC Marrons Châtaigne, Helix Eyrieux, Hôtel des sapins, La Boria, La Caprovine, La cigale et la fourchette, La Ferme de Grimaudier, La Ferme des Divols, La Maison de Nany, La Source au Miel, Laiterie Carrier, Les truffes des bois jolis, Le Chêne Vert, Le Genêt d'Or, Le Grand Jardin, Le Kriskan, Le Petit Resto, Le Provençal, Le Safran des Monts d'Ardèche, Les Cèdres, Les confitures de Nicole, Les Délices du Maraîcher, Les fruits des vergers de Combe, Les ruchers de Bizac, Les Tilleuls, L'Ormeau, Maison Charaix, Maison Largeron, Marrons Imbert, Mas de la Madeleine, Michel Ardail, Michel Gamon Traiteur, Musée Alphonse Daudet, Nectardéchois, Pâtisserie Mounier, Pierre Chauvet Chocolaterie, Pisciculture de l'Ardèche, Retour aux sources, Salaisons Marion, SARL de Lamothe, Sofabo, Sources du Pestrin, Super U Lamastre, Super U Le Cheylard, Syndicat des Pâtisseries Confiseurs Glaciers de l'Ardèche, Terre Adélice, Terre d'Ardèche, Testut Alain, Traiteur Au Fin Gourmet, Traiteur Mets Délices et Vivacoop.

• 22 adhérents Les étapes savoureuses®

Ardelyne Agri, Auberge la Farigoule, Conserverie Sandevor, Domaine Alain Voge, Domaine de Gouye, Domaine de la Croix Blanche, Domaine Olivier de Serres, La Chèvre d'Andaure, L'Arche des métiers, Le Mas de Mon Père, Les Marronniers, Maison du Fin Gras, Mas de Bagnols, Micro Brasserie L'Agrivoise, Moulin à huile La Magnanerie, Néovinum, Notes de Saveurs, PNR des Monts d'Ardèche, Restaurant aux Sablottes, Salaisons Teyssier, Syndicat des Producteurs de Truffes noires du Vivarais et Terra Cabra.

• 12 adhérents projets collectifs

Association de défense et de promotion des produits de charcuterie de l'Ardèche, Association des Producteurs Fermiers de la Filière Affineur-Ardèche Méridionale, Ardèche sport Attitude, Boiron Surgélation, Comité interprofessionnel de la châtaigne d'Ardèche, Communauté de communes du pays Beaume-Drobie, Concept Fruits, Guèze SAS, Hôpital local Elisée Charra, Mairie d'Aubenas, Salaisons Debroas et Société des Eaux Minérales de Vals.

Rapport d'activité

Pôle « projets collectifs »

Approvisionnement local, commercialisation et marchés locaux

Les membres du groupe :

CCIT : Patricia Loro, Cédric Raguet
 Chambre de métiers et de l'artisanat : Johann Sodini
 Chambre d'agriculture : Lucia Latré
 Agri Bio Ardèche
 D'Ardèche & de Saison : Nicolas Sabot



APPRO LOCAL	EXEMPLES
Accompagnement du Restaurant de la Caverne du Pont d'Arc-Ardèche	<ul style="list-style-type: none"> • Poursuite de l'accompagnement de Sodexo sports et loisirs afin de proposer au sein du restaurant une part prépondérante de produits locaux. Depuis l'ouverture en avril 2015, le restaurant se fournit auprès de plus de 25 entreprises agroalimentaires ardéchoises dont 2 grossistes locaux. • Travail sur les axes de progression pour atteindre l'objectif de 75% d'approvisionnement local (Ardèche en priorité, complété par des approvisionnements de la région Rhône Alpes). Ex de réalisation : recherche de fournisseurs en jus de fruits ardéchois 25 cl, mise en place d'une vente ambulante de glaces ardéchoises, mise en place d'un repas ardéchois pour le Tour de France, travail avec les grossistes en fruits et légumes et viande... • Travail en lien avec Sodexo sports et loisirs sur la communication pour valoriser les producteurs et entreprises ardéchoises au sein du restaurant (affiches avec photos des entreprises, totem avec l'application Les étapes savoureuses, vin du mois...).
Accompagner des professionnels de la restauration traditionnelle	<ul style="list-style-type: none"> • Diffusion du guide pratique « approvisionnement local et restauration » destiné aux restaurateurs. • Aide au développement des circuits de proximité en lien avec la restauration traditionnelle, présentation des outils d'approvisionnement local.
Accompagner vers l'approvisionnement local des événements du territoire	<p>Depuis plusieurs années, Ardèche le goût participe à la réunion des manifestations conventionnées avec le Département afin de présenter ses actions en faveur de l'intégration des produits locaux lors d'événements (estivaux, sportifs, etc). En février, Ardèche le goût y a présenté le car Food'Ardèche. Le Raid'O Bivwak et le Triathlon des gorges de l'Ardèche ont été accompagnés techniquement afin de proposer un menu à base de produits locaux à leurs participants. En parallèle, des supports de communication sont mis à leur disposition pour valoriser leur démarche.</p>
Organiser des opérations de commercialisation	<ul style="list-style-type: none"> • Opération de commercialisation collective organisée en novembre sur www.vente-privee.com : 3 entreprises participantes pour un chiffre d'affaires réalisé de 64 500 €. • Ardèche le goût a également formalisé un document, à destination des enseignants et des acheteurs, regroupant les actions et services proposés pour la mise en place d'une opération collective « Ardèche ».



L'Ardèche s'invite au menu

Ces semaines thématiques sont organisées afin de rapprocher les restaurateurs et producteurs en lien avec les territoires. Le principe est simple, les restaurants d'un secteur s'engagent à cuisiner les produits de proximité durant une semaine et bénéficient de solutions logistiques, de communication (affiches, flyers, publications dans la presse) et de l'appui de leur office de tourisme.

Les opérations organisées :

- En avril et septembre 2015, à l'occasion de l'ouverture de la Caverne du Pont d'Arc et lors de la Semaine de la gastronomie avec la Communauté de communes des Gorges de l'Ardèche,
- En juillet 2016, à l'occasion du Tour de France, avec les Communautés de communes Du Rhône au Gorges de l'Ardèche et des Gorges de l'Ardèche,
- Du 26 septembre au 2 octobre 2016, sur le secteur Pays Aubenas-Vals-Antraigues,
- Et du 10 au 16 octobre 2016 à Privas.

Ces semaines thématiques sont le fruit d'un travail partenarial mené entre une collectivité, la Chambre d'Agriculture, la CCI et Ardèche le goût.



Rapport d'activité

RH, métiers, formation

Les membres du groupe :
CCIT : Alain Michel
Chambre de métiers et de l'artisanat : Carine Valentin
Chambre d'agriculture : Odile Chamba

Innovation, développement, performance

Les membres du groupe :
CCIT : Serge Mouton
Chambre de métiers et de l'artisanat : Cécile Greffe
Chambre d'agriculture : Lucia Latré

Export

Les membres du groupe :
CCIT : Franck Liotier
Chambre de métiers et de l'artisanat : Johann Sodini
Chambre d'agriculture : Yves Boyer

RH, METIERS

Développer les compétences

- Construction d'une offre de formation interconsulaire « accueil du public dans mon entreprise » en lien avec Les étapes savoureuses d'Ardèche. Une session a eu lieu en février 2016, une autre est programmée en février 2017. Une formation a également été construite avec Ardèche Tourisme, sur cette même thématique, à destination des professionnels du tourisme. Elle aura lieu en décembre 2016.
- Ardèche le goût participe au groupe agroalimentaire Drôme Ardèche Centre animé par le Contrat Territorial Emploi Formation (CTEF) et a porté l'action « Serious game » qui a permis de développer un module interactif de découverte et promotion des métiers en agroalimentaire, disponible gratuitement sur internet sur <http://decouverteagroalimentaire0726.fr/>

INNOVATION / MUTUALISATION

Sensibiliser et impulser l'innovation

- Réunion d'information et de sensibilisation sur le marketing de l'innovation dédié à l'industrie agroalimentaire organisée par Ardèche le goût et la CCIT : 8 entreprises participantes.
- Partenariat avec la CCI dans le cadre du SEPAG (salon des équipements et des process agroalimentaires) en juin 2015 à Valence : 12 entreprises ardéchoises ont présenté leurs produits

Mutualiser des actions

En partenariat avec la Chambre d'agriculture, le Centre a participé à l'organisation des prélèvements du Concours général agricole.

EXPORT

Aider les entreprises à exporter

Partenariat avec la CCI lors de la Quinzaine de l'International, organisée au niveau régional : une journée de RDV individuels sur la Belgique et un petit-déjeuner sur les risques à l'international.

Agir sur les territoires

En lien avec la mise en application de la loi portant nouvelle organisation territoriale de la République (NOTRe), l'association se trouve aujourd'hui confrontée à de nouveaux enjeux du fait d'une nouvelle répartition des compétences entre les différents niveaux de collectivité. Ce contexte fait que le travail que réalisait Ardèche le goût avec l'aide financière du Département afin d'apporter une aide au développement économique des entreprises du territoire doit désormais se faire en lien avec de nouveaux partenaires. Cette situation implique une réflexion stratégique et la mise en place de nouveaux outils.

Dans ce cadre, l'association édite un catalogue de ses prestations à destination des collectivités territoriales.

Chaque entreprise adhérente peut relayer cette information auprès de sa Communauté de communes.

Prestations à destination des collectivités territoriales

Le Centre du développement agroalimentaire, des compétences spécifiques et 20 ans d'expérience en valorisation de l'agroalimentaire sur le territoire ardéchois



Communication

Les membres du groupe :

CCIT : Serge Caillet
 Chambre de métiers et de l'artisanat : Nathalie Vossey / Séverine Degiron
 Chambre d'agriculture : Jean-Luc Flaugère
 + Professionnels et partenaires

Presse :

150 retours médias/an.

Plus d'infos dans le panorama médias sur www.ardechelegout.fr/pro

Editions & partenariats : 450 000 personnes touchées



230 professionnels dans le Miam Miam, 25 000 ex. en collaboration avec le Département



Déclinaison de kakémonos personnalisés pour 13 adhérents



Géo-localisation des 30 restaurateurs/traiteurs Goûtez l'Ardèche et encart sur Les étapes savoureuses sur la carte Ardèche Loisirs et Patrimoine, éditée à 280 000 ex.



Co-rédaction de la page « C'est beau, c'est bon » de Reliefs édité à 143 000 ex : 7 chefs / 7 recettes



Réalisation de kakémonos présentant la démarche Les étapes savoureuses d'Ardèche et les actions d'Ardèche le goût



Parutions d'articles dans les supports de communication des Consulaires



A l'étude depuis 2013, création en 2015 du club « Foud'Ardèche » dédié au grand public (visites privées, cours de cuisine, remises, cadeaux, apéritifs gratuits dans les restaurants, ...). Etre « Foud'Ardèche » c'est partager des valeurs, soutenir l'économie et les emplois locaux, réduire notre empreinte écologique, manger mieux, devenir un consommateur responsable et défendre les produits de qualité.

Les « Foud'Ardèche » choisissent leur mode d'engagement, en donnant du temps (participation à des événements, partage d'idées, recrutement de nouveaux membres, participation aux jurys de dégustation) ou en payant une cotisation annuelle.

Côté professionnel, les entreprises adhérentes au Centre sont invitées à proposer des événements savoureux et/ou des privilèges à ces « Foud'Ardèche » qui sont identifiables grâce à leur carte de membre. A ce jour, Ardèche le goût compte une trentaine de membres dans ce club et une quinzaine d'entreprises y participent.

Plus d'infos sur www.ardechelegout.fr

ÉMERVEILLÉS PAR L'ARDECHE

Renforcer les liens avec le tourisme

En lien avec les actions réalisées dans le cadre du Pôle d'excellence rurale depuis 2011 et avec la réflexion menée dans le cadre de la définition du plan marketing du tourisme ardéchois horizon 2020, Ardèche le goût s'inscrit dans une dynamique visant à renforcer le lien entre agroalimentaire et tourisme.

A ce jour, **100% des adhérents d'Ardèche le goût sont inscrits sur Apidae**, la base de données touristique régionale. Ainsi, les informations affichées sur les sites www.goutezlardeche.fr, www.lesetapessavoureuses.fr et l'application Smartphone émanent toutes d'Apidae.

Avantage pour les professionnels : une seule saisie des informations, accompagnement d'Ardèche le goût et de leur office de tourisme, relai des informations sur les sites des professionnels du tourisme. L'objectif pour l'année à venir est de faire inscrire les adhérents qui proposent une ouverture au public sur l'outil « @rdèche en direct ».

Ardèche le goût participe à la dynamique collective « **Émerveillés par l'Ardèche** » : intégration du logo sur divers supports de communication, merveilleux week-ends, formation/recrutement d'émerveilleurs...

Zoom sur la stratégie de communication numérique : 400 000 personnes touchées

Internet : gestion de 4 sites internet et d'un annuaire

- 220 actualités mises en ligne/an
- 78 000 pages vues & 32 520 visiteurs uniques

Twitter : Création du compte @Ardèche le goût et des mots clés : #GoutezLArdeche, #LesEtapesSavoureusesArdèche, #FoudArdèche.

- 70 tweets pour 27 228 personnes touchées
- 900 abonnés et 2 684 visites du profil

Facebook : Partenariat avec Ardèche tourisme qui publie des actualités sur son compte « A la conquête de l'Ardèche » : 20 publications pour 281 500 personnes touchées.



Bilan du Pôle d'excellence rurale : dossier collectif

Développement économique

Augmentation du chiffre d'affaires : + 720 000 € de CA pour 2014 et 2015

- 440 000 € de recettes supplémentaires pour les abattoirs : investissement amorti
- 113 500 € de CA réalisé à Terra Cabra (2014)
- 166 000 € de recettes supplémentaires à UVICA en 2014 et 2015
- +8% de CA pour l'entreprise Peytot liée à Terra Cabra
- +57% de vente au caveau UVICA et + 10% ticket moyen

Nouvelle clientèle :

- 200 nouveaux clients aux abattoirs
- Clientèle étrangère et CSP+



Valorisation optimale des principales productions locales et diversification de la production

- Tri des châtaignes à Rocles pour sécher les petits calibres et conserver les gros en frais, diversification de la production avec meilleure valorisation des fruits de petit calibre
- Stockage réfrigéré à Rocles pour conserver une meilleure qualité du fruit
- Développement de la filière « porc de plein air » en lien avec l'abattoir d'Aubenas

Diminution des trajets avec le développement des circuits de proximité (abattoir, hôpital, Goûtez l'Ardèche...) et des implantations plus rationnelles (atelier Rocles)

Développement de l'utilisation des produits locaux, de qualité et de saison, contribuant à une alimentation saine

- +58% d'ovins « nés, élevés et abattus en 07 », porcs locaux abattus X5
- 3 nouveaux producteurs en Bio pour l'entreprise Peytot
- Utilisation de la châtaigne d'Ardèche Bio par l'entreprise Ekibio
- Utilisation des fruits et légumes de proximité à l'hôpital de Lamastre
- +58% d'entreprises sélectionnées par la marque Goûtez l'Ardèche de 2011 à 2015.



Synergie lors du montage du dossier, de l'évaluation et valorisation collective des actions

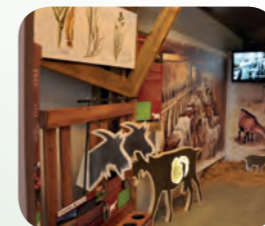
Développement des partenariats

- Avec les centres de formation, entre structures publiques/privées, entre restauration/diététique/producteurs locaux, entre acteur de transformation du nord Ardèche et 5 producteurs de Rocles...
- Renvoi de clientèle, valorisation de la marque Goûtez l'Ardèche dans les boutiques, distribution croisée de documentation, contractualisation «Bio-solaire»

Esprit collectif, mutualisation et synergies



Pôles d'Excellence Rurale



14 ETP directs créés
44 emplois créés ou confortés

Développement de l'emploi



Plus de visibilité et de notoriété

- Création des espaces de découverte Terra Cabra & Néovinum
- Mise en circulation du Car Foud'Ardèche, édition de 2 magazines et lancement des Etapes savoureuses d'Ardèche avec 60 lieux de tourisme gourmand et une signalétique spécifique
- Refonte/créations de 6 sites internet et 1 application Smartphone
- Augmentation du nombre d'adhérents d'Ardèche le goût de +100% en 5 ans
- Plus de 100 articles de presse

Plus d'innovation

- Développement de produits innovants à l'atelier châtaigne de Rocles
- Réflexion sur des produits innovants à base de châtaigne pour relancer la consommation par le CICA
- Ouverture des professionnels au monde de la R&D

Mise en place d'outils performants, d'équipements de pointe :

- amélioration des conditions de travail, valorisation du temps, augmentation des volumes
- Modernisation de l'abattoir d'Aubenas, des cuisines de l'hôpital de Lamastre
- Création de l'atelier de transformation châtaigne à Rocles avec trieur optique
- Modernisation des cuisines de l'hôpital de Lamastre

Mutation d'une filière stratégique, création d'outils de promotion et transformation



Développement du public pour la filière agroalimentaire :

- + 140 000 visiteurs/an pour Terra Cabra, Néovinum, Car Foud'Ardèche
- 124 000 visiteurs des sites agroalimentaires Terra Cabra et Néovinum en 2015
- 5 000 visiteurs du car Foud'Ardèche sur les 6 premiers mois de fonctionnement en 2016
- 100 groupes reçus/an et 1 animation événementielle/mois
- Visiteurs accueillis ans les 60 étapes savoureuses

+ 75 000 lecteurs pour 25 000 ex vendus des magazines Ardèche le goût

Amélioration des liens entre agroalimentaire et tourisme :

proposition de cette nouvelle offre par les acteurs du tourisme

Mise en valeur de l'offre agroalimentaire en lien avec la filière touristique

Rapport d'activité

Bilan du Pôle d'excellence rurale : les actions d'Ardèche le goût

Les étapes savoureuses Ardèche®



62 adhérents

- 32 producteurs/transformateurs
- 23 restaurants
- 5 sites / musées
- 2 manifestations (les 11 Castagnades et 3 marchés de la truffe)
- 23 restaurants Goûtez l'Ardèche® en cours d'adhésion



De multiples outils

- Carnet de route Miam Miam (25 000 ex)
- Site internet www.lesetapessavoureuses.fr
- Application Smartphone
- Supports de signalétique



Les magazines

- Magazine « Au cœur des saveurs » en 2011
- Magazine « Ardèche le goût, destinations gourmandes au fil des saisons » en 2014
- 25 000 magazines vendus, soit 75 000 personnes touchées
- Une photothèque agroalimentaire qualitative réalisée et valorisée



flashez moi pour télécharger l'appli !

Effets collatéraux, réseau & médias

- 2 formations accueil réalisées, 15 professionnels formés + 2 prévues à l'hiver 2016-2017
- 3 partenariats de diffusion (ADT, Gîtes de France Ardèche, Marchés de producteurs de pays)
- Développement d'une offre de séjours en lien avec les acteurs du tourisme
- 2 Merveilleux week-end, proposés par des offices de tourisme, intégrant des étapes savoureuses
- Présentation dans la carte Ardèche Loisirs & Patrimoine diffusée à 280 000 ex



Pour candidater

Remplir le formulaire sur www.ardechelegout.fr/pro

Les sites internet

Refonte/création des sites www.ardechelegout.fr, www.goutezlardeche.fr, www.ardechelegout.fr/pro et www.lesetapessavoureuses.fr (en français et anglais). L'application Smartphone Les étapes savoureuses Ardèche a été téléchargée plus de 200 fois sur les plateformes Android et Apple.

Le car Foud'Ardèche

- 60 sorties depuis son lancement, dont 10 écoles et 28 manifestations emblématiques du territoire en lien avec les offices de tourisme et les partenaires : Festivin, L'art de l'envol, fête de la Cave de Valvignères, Rencontres du tourisme ardéchois, Tour de France, Triathlon des Gorges de l'Ardèche, Salon de la gastronomie...
- Plus de 6500 visiteurs, dont 1515 scolaires, 4985 grand public, 400 visiteurs pros
- Plus de 5000 km parcourus (Ardèche, Valence, Lyon, Grenoble, Paris...) en véhiculant l'image de l'Ardèche dans la France entière.
- 40 retombées médias



Contactez-nous pour qu'il vous rende visite !

Pour découvrir le car, ses ateliers, les tarifs, réserver, consulter le calendrier et les photos des sorties :

www.ardechelegout.fr

Pôle marque collective Goûtez l'Ardèche®

Adhésions Goûtez l'Ardèche®

Sur la période concernée, 12 procédures d'adhésion ont été validées. La durée moyenne d'une procédure est de 6 mois. Le nombre d'adhérents augmente régulièrement : 129 à ce jour, soit 6 % d'augmentation en un an.

Sur les 129 adhérents, 2 sont des groupements regroupant 22 pâtisseries pour l'un et 45 boulangers pour l'autre. Ce qui porte à **194** le nombre d'**entreprises utilisant la marque** Goûtez l'Ardèche®.

> 8 demandes sont en cours d'instruction.

Le travail mené sur la **restauration** depuis quelques années continue de porter ses fruits. **En 5 ans, le nombre de restaurants et traiteurs adhérents est passé de 15 à 38.**

Depuis janvier 2015, **7 points de vente** ont été agréés :

- Super U au Cheylard
- Super U Lamastre
- Le Grand Jardin à Vallon Pont d'Arc
- Musée de la Châtaigneraie à Joyeuse
- La Ferme de la Source de Loire au Gerbier de Joncs
- Boutique du musée Alphonse Daudet à St Alban Auriolles
- La Ferme de Bourlatier à Sagnes et Goudoulet



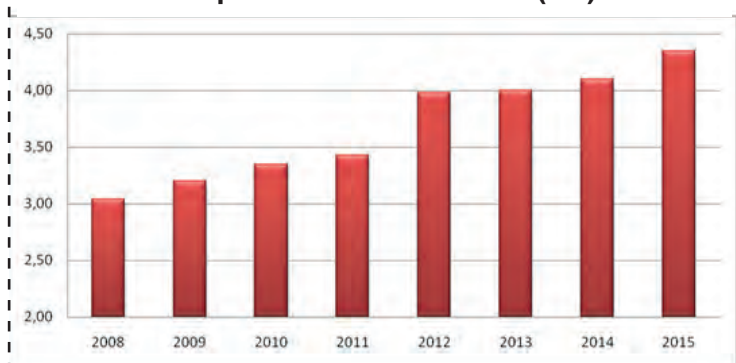
Les garanties dans les points de vente agréés :

une gamme représentative de produits Goûtez l'Ardèche® (ex : 20 produits minimum pour une boutique, 100 pour une GMS), une diversité de fournisseurs et de familles de produits.

Un chiffre d'affaires en progression

Le CA réalisé sous la marque s'élève à **plus de 4.3 millions d'euros**. Le chiffre d'affaires a progressé de 1M d'euros en 5 ans.

Evolution du chiffre d'affaires réalisé sous la marque Goûtez l'Ardèche® (M€)



Contrôles

Analyses sensorielles des produits

Sur **163 échantillons** dégustés en 2015, 37% des analyses sensorielles étaient des dégustations d'agrément, 63% étaient des contrôles.

75% des analyses sensorielles réalisées dans le cadre d'un agrément reçoivent un avis favorable (91% dans le cadre d'un contrôle).

Audits

Les audits et analyses sont réalisés en externe par le cabinet d'audit Agroconsult en partenariat avec le laboratoire LBAA. Sur la période concernée, **16 audits ont été réalisés.**

100% des adhérents sont contrôlés sur 3 ans.

Commercialisation via 4 grossistes

La marque Goûtez l'Ardèche® propose aux adhérents de commercialiser leurs produits via des grossistes :

- Ardèche Frais pour les produits d'épicerie, frais, viandes et les boissons hors vins,
- Sofabo et La Cave Desbos pour les vins.
- D'Ardèche et de saison pour les fruits et légumes frais et les produits fermiers.

Des catalogues de produits sont édités et les points de vente livrés par les grossistes sont recensés.

Pour l'année 2015 le CA réalisé par les grossistes sur les produits Goûtez l'Ardèche® était de 432 233€.

Nouveau : Comité commercialisation



Mise en place d'une convention avec D'Ardèche et de saison, grossiste en fruits et légumes frais et produits fermiers. Livraison en Ardèche, sauf à ce jour, les secteurs Vallée du Doux, Saint-Agrève, Saint-Félicien et le plateau ardéchois.



12 nouveaux adhérents et 28 nouveaux produits*

• 5 nouveaux adhérents «produits»

Pierre Chauvet, EARL Valsault, Domaine du Serre, GAEC des Acacias et Le Safran des monts d'Ardèche.

• 4 nouveaux restaurants

Retour aux sources à Meyras, Bistrot Cayou à Vallon Pont d'Arc, Les tilleuls à Lagorce, La cigale et la fourchette à Larnas.

• 3 nouveaux points de vente

Super U Lamastre, La Ferme de Bourlatier à Sagnes et Goudoulet et le Musée de la Châtaigneraie à Joyeuse.

* sélectionnés par la marque collective Goûtez l'Ardèche® entre avril 2015 et mars 2016

Boulangerie, pâtisserie, confiserie, glaces, chocolat, produits céréaliers et miel

Pierre Chauvet : Fondanlithique (Fondant chocolat châtaigne, caramel aux châtaignes)

Michel Ardail : miel de fleurs

Charcuterie, salaisons, produits carnés et transformés, produits laitiers

Domaine du Serre : viande de veau

Ferme Boulon : fourchette de vache, fromage de chèvre St Pierre de Pize, fromage de chèvre Brion

EARL Valsault : pomme de terre primeur

Fruits et légumes frais et transformés

Le Safran des monts d'Ardèche : safran, confiture safranée duo de pêches, confiture safranée myrtille sauvage, pâtes à la châtaigne

Lou Mouli d'Oli : huile de tournesol, huile de colza, purée d'olive au basilic

La Ferme de Grimaudier : confiture de coings

GAEC des Acacias : cardon

Boissons / Vins IGP Ardèche

Cave coop Valvignères : rouge merlot

Château les amoureuses : rouge grenache, rouge syrah

Clos de l'Abbé Dubois : blanc chardonnay, blanc viognier, rouge merlot

Dumarcher Alain : blanc Mon Ptit Muscat

Boissons / Côtes du Rhône

Château les Amoureuses : rouge Les Charmes, rouge La Barbare

Evolution du nombre de produits agréés Goûtez l'Ardèche®



Répartition des produits par filière

La marque Goûtez l'Ardèche® est organisée en filières afin de traiter les questions techniques concernant chaque produit. Depuis plusieurs années, la filière « vin » est la filière la plus représentée dans la gamme des produits sélectionnés par la marque.

Animation des comités produits et restauration

Les membres du groupe :

Chambre de métiers et de l'artisanat : Johann Sodini

CCIT : Cédric Raguet

Chambre d'agriculture : Sophie Trintignac

Ardèche le goût : Sandra Teyssier

• 1 nouveau cahier des charges et 1 évolution pour la filière « fruits et légumes frais et transformés et boissons »

• 2 nouveaux cahiers des charges pour la filière « boulangerie, pâtisserie, confiserie, miels, chocolats et produits céréaliers ».



Rapport financier

Exercice du 1er avril 2015 au 31 mars 2016

L'exercice est marqué par :

Une légère diminution de l'effectif.
L'effectif est passé de 4.6 à 4,4 ETP suite au départ en congés maternité d'une chargée de projet qui a repris à 80% :
Une directrice à 100% (CDI)
Une assistante à 80% (CDI)
Deux chargées de projet à 80% (2 CDI)
Un agent administratif, chargé des animations à 100% (CDD).

Le chiffre d'affaires (vente de marchandises + production vendue) s'est élevé à 17 945 € contre 34 849 € au titre de l'exercice précédent, soit une variation de - 48.5%, essentiellement due au fait que le SIRHA n'a pas eu lieu sur la période.

Les subventions de l'année au 31 mars 2016 s'élèvent à 252 713 € contre 275 372 € au titre de l'exercice précédent, soit une variation de - 8.2 %.

Les «autres produits», essentiellement des cotisations, se sont élevés à 62 029 € contre 77 165 € pour l'exercice précédent. Cette diminution de 19.6% s'explique principalement par l'absence des cotisations dues au SIRHA, qui a lieu tous les 2 ans. Au 31/03/16, quelques dettes clients à signaler.

Le total des produits d'exploitation s'élève à 332 687 € contre 387 395 € au titre de l'exercice précédent, soit une variation de - 14.1%.

Le montant des salaires et charges sociales s'élève à 198 690 € contre 215 847 € au titre de l'exercice précédent, soit une variation de - 7.95%. Ceci s'explique par la reprise à 80% d'une salariée suite à son congé maternité. A déduire de ce montant, 13 036 € de produits exceptionnels concernant l'emploi d'avenir.

Les charges d'exploitation de l'exercice se sont élevées à 330 886 € contre 417 802 € au titre de l'exercice précédent (- 20.8%).
Il ressort que les charges externes (113 728 €) sont en forte diminution par rapport à N-1 (188 885 €). Ceci s'explique par le fait que les actions et les charges de fonctionnement ont été maîtrisées durant cet exercice en prévision des incertitudes pesant sur les exercices suivants (Loi Notre, élections régionales, fin des aides Grand Projet Rhône Alpes et Pôle d'excellence rurale) et pouvant engendrer une perte de 50 à 100k€ de subvention. Elles sont toujours plus liées aux actions (67 613 € soit 58%) qu'au fonctionnement.

Le résultat d'exploitation ressort à 1 801 € contre - 30 408 € au titre de l'exercice précédent.

Compte tenu de produits exceptionnels de 17 441 € (remboursements de frais de formations, remboursement ASP emploi d'avenir), de charges exceptionnelles de 44 €, le résultat de l'exercice ressort à + 19 198 € contre à - 8 552 € au titre de l'exercice précédent. Ce résultat positif s'explique par une gestion rigoureuse et également par le fait qu'il était prévu un licenciement économique et des indemnités de départ à verser au 31/03/16. Ce licenciement a été repoussé d'un mois et s'impactera sur le résultat de l'exercice suivant. Depuis début mai 2016, l'effectif s'élève à 3.6 ETP suite au départ de Stéphanie Dallard.

Le résultat fiscal est de 12 562.5 € après déduction du CICE (crédit d'impôt pour la compétitivité et l'emploi). Etant donné que l'association a un report déficitaire de 14 031 €, elle n'a pas d'impôt sur les sociétés à payer cette année malgré le résultat positif.

La provision pour risque constituée en 2007/2008 suite à un contrôle réalisé par le SCOSA au sujet de subventions Europe (FEOGA) reste inscrite au bilan clos le 31/03/16. Elle s'élève à 13 740 €.

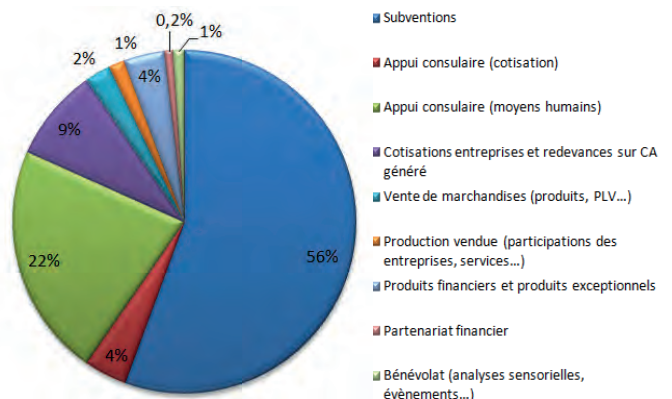
Au 31 mars 2016, le total du bilan de l'association Centre du développement agroalimentaire s'élevait à 229 902 € contre 240 666 € pour l'exercice précédent.

La situation financière reste satisfaisante, l'actif circulant étant supérieur aux dettes. Cependant, la trésorerie reste faible.
Les comptes annuels de l'exercice clos le 31 mars 2016 ont été établis conformément aux règles de présentation et aux méthodes d'évaluation prévues par la réglementation en vigueur qui sont identiques à celles de l'exercice précédent.

Proposition d'affecter le solde de l'exercice s'élevant à + 19 198 € de la manière suivante : en report à nouveau.

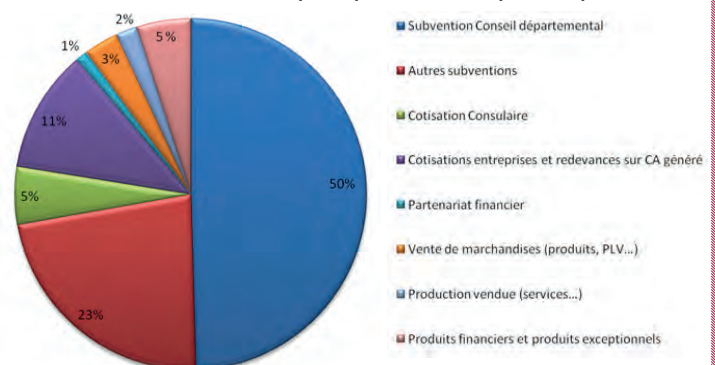
Les ressources 2015-2016

Recettes financières + moyens mis à disposition

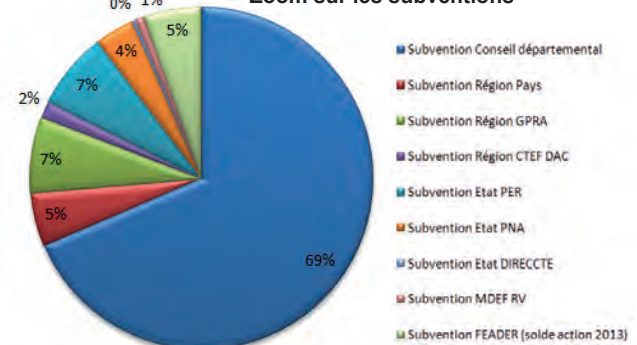


Les recettes financières totales 2015-2016 :

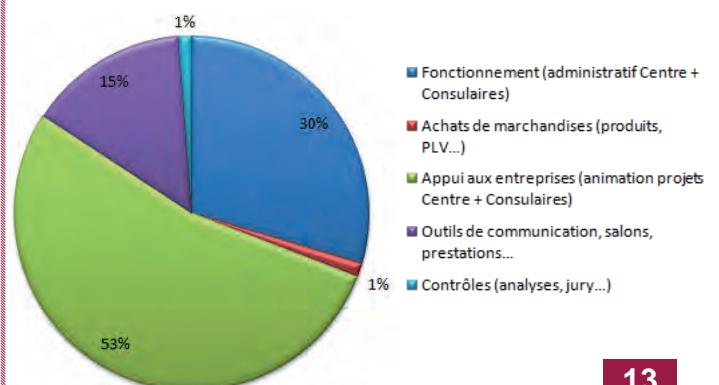
73% de subventions et 12% de participation des entreprises et partenaires



Zoom sur les subventions



Comment sont utilisées les ressources du Centre ? 2/3 des moyens au bénéfice des entreprises





Continuité des actions engagées

Commercialisation/promotion

- Accompagnement à la recherche de produits et fournisseurs locaux. Aide au référencement des produits ardéchois
- Développement de la présence des produits ardéchois sur les principaux sites touristiques et sur les manifestations
- Sélection de points de vente agréés Goûtez l'Ardèche et communication sur lieu de vente

Communication

- Gestion du car Foud'Ardèche, support de découverte itinérant sur l'agroalimentaire ardéchois
- Animation de la démarche Foud'Ardèche d'ouverture au grand public et développement des privilégiés associés
- Edition du carnet de route « Miam Miam/étapes savoureuses » en lien avec le Conseil départemental
- Participation à des événements en lien avec les professionnels et acteurs du territoire (Bien manger, bien bouger)

Stratégie numérique

- Gestion de 4 sites Internet, d'un annuaire en ligne et d'un compte Twitter
- Contribution à la page Facebook « A la conquête de l'Ardèche »

Marques/qualité

- Gestion des marques Etapes savoureuses® et Goûtez l'Ardèche®
- Accompagnement des produits ardéchois sous signes qualité, appui aux prélèvements du Concours général agricole

Formation/métiers

- Communication sur les formations spécifiques et métiers en agroalimentaire, information des professionnels
- Animation de formations sur la connaissance des produits ardéchois et l'accueil dans les Etapes savoureuses

Ingénierie/prospective

- Appui à l'émergence de projets sur le territoire dans le cadre des Projets alimentaires territoriaux et travail sur les actions à développer suite à la dynamique créée par le Pôle d'Excellence Rurale.

Nouvelles actions

Commercialisation/promotion

- Préparation de la nouvelle édition du Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation
- Poursuite des dynamiques enclenchées sur les opérations de commercialisation collective
- Coordination de nouvelles opérations « l'Ardèche s'invite au menu »
- Organisation d'un événement fédérateur : rencontre entre les professionnels de la production à la distribution
- Réflexion sur le concept de Pique nique Goûtez l'Ardèche

Communication/mutualisation

- Contribution dans le cadre de la stratégie marketing de la destination Ardèche et de sa marque « Emergeillés par l'Ardèche »
- Adhésion à l'association Valence en gastronomie et suivi du projet de Cité de la gastronomie à Valence

Stratégie numérique

- Développement du nombre de professionnels de l'agroalimentaire inscrits sur Ardèche en direct.
- Création de pages Facebook dédiées aux marques « Goûtez l'Ardèche » et « Les étapes savoureuses - Ardèche »

Orientations

Formation/métiers

- Organisation d'un « mardi de l'agro » sur le thème de l'analyse du cycle de vie (ou de la réglementation INCO) en partenariat avec Novalim.

Ingénierie/prospective

- Participation à la réflexion sur la mise en place d'une « Cité du Goût et des Saveurs » en Ardèche, concept initié par les Chambres de métiers et de l'artisanat
- Collaboration à la mise en place d'un Campus des métiers et des qualifications au lycée de Largentière
- Mutualisation d'actions en lien avec les pôles alimentaires d'Auvergne Rhône-Alpes
- Développement des Etapes savoureuses avec des concepts d'évènements («promenade savoureuse», «L'Ardèche s'invite au marché», «Découvrez Les Etapes savoureuses» pour la semaine du goût ...). Lien avec les démarches de qualité (Vignobles et découvertes, Marché de Producteurs de Pays, Pique-nique des Vignerons indépendants, ...)
- Mise en place de concepts de valorisation du territoire autour du car Foud'Ardèche (Tournée estivale du car Foud'Ardèche avec les OT hors les murs, marché et pique-nique itinérants ...)
- Conception d'une offre de services à destination des Communautés de communes et Offices de tourisme

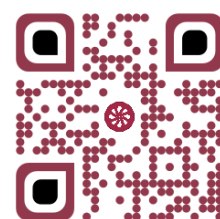
Le financement de ces actions sera assuré par le Conseil départemental de l'Ardèche, la Région Auvergne-Rhône-Alpes, l'Etat (PNA), les collectivités locales, les partenaires, les Chambres consulaires et les entreprises ardéchoises.

Merci à nos partenaires : l'Inspection de l'académie, L'Arche des Métiers, Mutualia Alliance Santé, la Caisse d'Epargne et de prévoyance Loire Drôme Ardèche, le Crédit agricole Sud Rhône-Alpes, Impressions Fombon, le CFA Lanas André Fargier, le lycée hôtelier La Ségalière à Largentière, le lycée hôtelier Marie Rivier à Bourg Saint Andéol.



Soutenez l'association :

- Faites connaître le car Foud'Ardèche
- Recrutez des membres Foud'Ardèche
- Proposez des privilèges pour le club des Foud'Ardèche
- Téléchargez l'appli *Les étapes savoureuses Ardèche* et faites-la connaître
- Impliquez-vous dans des groupes de travail
- Adhérez !



Flashez-moi pour télécharger l'appli Les étapes savoureuses



Ardèche le goût

04 75 20 28 08

Information consommateur :

0800 24 67 48 (appel gratuit)

contact@ardechelegout.fr
4 avenue de l'Europe unie
BP 321 - 07003 Privas cedex

Nos missions

Accompagner les projets collectifs : export, approvisionnement local, commercialisation, formations, salons, achats mutualisés...

Faciliter le lien vers les domaines d'expertise : innovation, performance, packaging...

Informier et conseiller les professionnels de l'agroalimentaire (documentation, réunions thématiques, newsletter...), les partenaires et le grand public (supports de communication, événements...).

Communiquer sur l'agroalimentaire ardéchois et les métiers, notamment via le car Foud'Ardèche.

Sélectionner des produits de qualité à travers la marque collective Goûtez l'Ardèche® et faciliter l'accès aux démarches de qualité.

Identifier les lieux qualitatifs de visite et de dégustation avec la démarche Etapes Savoureuses® - Ardèche.

Actualité pro et annuaire de l'agroalimentaire ardéchois sur www.ardechelegout.fr/pro

Actualités grand public, car Foud'Ardèche, éditions sur www.ardechelegout.fr

Produits, restaurants, traiteurs et commerces sélectionnés sur www.goutezlardeche.fr

Balade gourmande sur les routes ardéchoises sur www.lesetapessavoureuses.fr



04 75 20 28 00
www.synagri.com/ardeche



**Chambre de Métiers
et de l'Artisanat**
Ardèche
04 75 07 54 00
www.cma-ardeche.fr



04 75 35 85 00
www.ardeche.cci.fr



Auvergne - Rhône-Alpes



Ce document est édité avec le soutien du



Le bon sens a de l'avenir.