

RAPPORT D'ACTIVITE & D'ORIENTATION

Assemblée générale



Chiffres clés

Sommaire

Le Centre du développement agroalimentaire «Ardèche le goût»

- 176 adhérents et un réseau de plus de 300 entreprises agroalimentaires
- 300 000 € de budget
- 59 000 € de participations d'entreprises (cotisations et outils de communication) et 23 000 € de partenariat
- 239 articles de presse, émissions radio et TV par an (59% d'augmentation)
 - dont 6 contributions au magazine Reliefs, diffusé à 143 000 ex.
- 265 actualités mises en ligne/an sur les sites internet
- 563 700 personnes touchées par la stratégie de communication numérique (sites internet et réseaux sociaux)
 - dont 51 045 visiteurs uniques sur les sites internet pour 94 000 pages vues



Le pôle « projets collectifs »

et « marque sélective Les étapes savoureuses - Ardèche® »

- Plus de 250 visiteurs aux 1^{ères} Rencontres professionnelles Foud'Ardèche
- 75 étapes savoureuses sélectionnées (12 supplémentaires en 2016)
- 5 circuits de découverte des Etapes savoureuses diffusés
- 230 téléchargements de l'appli Les étapes savoureuses - Ardèche®
- 51 membres du club Foud'Ardèche (dont 33 particuliers et 18 entreprises)
- 220 entreprises sur l'annuaire professionnel www.ardèche-agroalimentaire.fr
- 9 200 visiteurs pour le car Foud'Ardèche en 12 mois

Le pôle « marque collective Goûtez l'Ardèche® »

- 141 adhérents Goûtez l'Ardèche® (12 supplémentaires en 2016)
- 4.35 millions d'euros de chiffre d'affaires réalisé sous la marque
- 412 produits agréés, 90 cahiers des charges
- 36 nouveaux produits sélectionnés, 11 audits en entreprises réalisés
- 10 jurys de dégustation pour 134 produits dégustés
- 16 points de vente agréés par Goûtez l'Ardèche®
- Plus de 300 points de vente proposant une gamme Goûtez l'Ardèche® et 4 grossistes sélectionnés réalisant plus de 476 000 € de chiffre d'affaires

Sommaire

- P3. Schéma organisationnel
- P4. La force d'un réseau
- P5. Pôle « projets collectifs »
- P11. Pôle marque collective Goûtez l'Ardèche®
- P13. Rapport financier
- P14. Rapport d'orientation

Schéma organisationnel

Centre du développement agroalimentaire



président : Philippe COSTET

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

Mélanie HERITIER / Chargée de projets Terralim

Jeanne FAGUIER PASQUIER /

Marie BORSA

Chargée de projets collectifs

Sandra TEYSSIER

Chargée de projets marque collective

Goûtez l'Ardèche®

Virgile PETIN

Agent administratif, chargé des animations

Conseil d'administration

Trésorier

Raymond LAFFONT

Secrétaire

Bénédicte CARRIER

Représentants des filières

Cyril JAQUIN

(suppléant : Ludovic WALBAUM)

Boissons

Christian MARTIN

(suppléants : Alain MOUNIER & Sébastien ROISSAC)

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

Bénédicte CARRIER

(suppléant : Christian MOYERSON)

Charcuterie, salaisons, produits carnés et transformés, produits laitiers

Daniel VERNOL

(suppléant : Christophe SABATON)

Fruits et légumes frais et transformés

Richard ROCLE

(suppléant : Dominique RIGNANESE)

Restauration traiteurs

Geneviève KINDT &

Maryvonne DELARIVIERE

Représentantes des consommateurs

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 - Luc VILLARET
Chambre de commerce et d'industrie

Autres représentants

André MOINS
Chambre d'agriculture

Emmanuel BRIAS
Chambre des métiers et de l'artisanat

Christophe GUEZE
Chambre de commerce et d'industrie

Représentants des comités produits

Raphaël POMMIER

(suppléant : Christian BOURGANEL)

Boissons

Thierry AIGON

(suppléant : Pierre CHAUVET)

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

David MOULIN

(suppléant : Olivier SAULIGNAC)

Charcuterie, salaisons, produits carnés et transformés, produits laitiers

Michel GRANGE

(suppléant : Philippe RANC)

Fruits et légumes frais et transformés

Jean-François CHANEAC

(suppléant : Claude BRIOUDE)

Restauration traiteurs

Christian RAMOS

(suppléant : Eric MARECHAL)

Commercialisation

La force d'un réseau

Les 176 adhérents du Centre du développement agroalimentaire

- 141 adhérents à la marque Goûtez l'Ardèche®
- 75 adhérents à la marque Les étapes savoureuses®

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

Aigon Thierry Maître 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, Boucherie Charcuterie Moulin, Brasserie de l'Ardèche méridionale, Caveau des Vignerons Ardéchois, Caveau du Domaine de Peyre Brune, Château de la Selve, Château Les Amoureuses, Clos de l'Abbé Dubois, **Conserverie Marc Sandevoin**, Domaine Alain Dumarcher, Domaine de Mermès, Domaine de Vigier, Domaine du Colombier, Domaine du Mas d'Intras, Domaine Notre Dame de Cousignac, Domaine Olivier de Bournet, **ES Vinaigrerie**, Escargots des Restanques, Ferme Boulon, Gaec de la Chèvre Blanche, Grand hôtel de Lyon Restaurant Les Arcades, Hôtel du Levant - Restaurant Brioude, **Restaurant La Bergerie**, La Boria, La Cerise sur l'Agneau, La Ferme du Châtaignier, La Maison de Nany, La Mère tranquille, **Le Bistrot de Manon**, Le Carré d'Alethius, **Le Genêt d'Or**, **Le Marmittroll**, Les Vignerons ardéchois Néovinum, Lou Mouli d'Oli, Mas de la Madeleine, Musée de la Châtaigneraie, **Musée de la Lavande**, Nougaterie du Pont d'Arc, Restaurant Carabasse, Restaurant de l'Hôtel Beauséjour, Restaurant Le Panoramic, **Restaurant Le Vivarais**, **Restaurant Les Tilleuls** et Resto Bistro Chez Lulu

• 90 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, **Auberge Monnet**, Bistrot Cayou, Boucherie Saulignac, Boucherie Thierry, Boulangerie Pâtisserie - Le Pain d'Antan, Boulangerie Pâtisserie Baudouin, Brasserie Bourganel, Cave Boissonnet, Cave Coopérative de Valvignères, **Les caves de l'Helvie**, Cave des Vignerons Sud Ardèche, Cave Desbos, **Central bar - Patrice Ceyte**, Charcuterie Puzzi, D'Ardèche et de Saison, Distillerie Jean Gauthier, Domaine de Briange, Domaine des Mûres, Domaine du Bois de Belle, Domaine du Serre, Domaine Marius Pradal, EARL de Pragand, EARL du Cluzel, EARL Valsault, Ets Rome, Ets Sabaton, Ets Veyrenc, Ferme café restaurant La Source de la Loire, Ferme de Bourlatier, **Ferme de Peyraube**, Fromagerie du Vivarais, GAEC de Mirabel, GAEC des Accacias, GAEC Marrons Châtaigne, Helix Eyrieux, Hôtel des Sapins, **Hyper U Alissas**, La Caprovine, La Cigale et la Fourchette, La Ferme de Grimaudier, **La Ferme de La Besse**, La Ferme des Divols, La Source au Miel, Laiterie Carrier, Laurent Truffes des bois jolis, Le Grand Jardin, **Le Petit Primeur**, Le Petit Resto, **Le Plateau ardéchois**, Le Safran des Monts d'Ardèche, Les Cèdres, Les confitures de Nicole, Les Délices du Maraîcher, Les fruits des vergers des Combes, **Les Glaces de l'Ardèche**, Les ruchers de Bizac, **L'Ormeau**, **Loutriol**, **Magique Ardèche**, Maison Charaix, Maison Largeron, Marrons Imbert, Mets Délices Traiteur, Michel Ardail, Michel Gamon Traiteur, Musée Alphonse Daudet, **Muséum de l'Ardèche**, Nectardéchois, **Oh Meygris!**, Pâtisserie Mounier, Pierre Chauvet Chocolaterie, Retour aux sources, Salaisons Marion, SARL de Lamothe, Sofabo, Sources du Pestrin, Super U Lamastre, Super U Le Cheylard, Syndicat des Pâtisseries Confiseurs Glaciers, Terre adélice, Terre d'Ardèche, Testut Alain, Traiteur Au Fin Gourmet, Une Histoire de goût et Vivacoop

• 24 adhérents Les étapes savoureuses®

Auberge la Farigoule, **Béatrix**, Domaine Alain Voge, Domaine de Gouye, Domaine de la Croix Blanche, **Domaine des Accoles**, Domaine Olivier de Serres, **Grotte de Saint-Marcel-d'Ardèche**, La Chèvre d'Andaure, L'Arche des Métiers, Le Mas de Mon Père, **La Ronde d'Echamps**, Les Marronniers, Maison du Fin Gras, Mas de Bagnols, Micro Brasserie L'Agrivoise, Moulin à huile La Magnanerie, Musée ferme Olivier de Serres, Notes de Saveurs, Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche, Restaurant aux Sablettes, Salaisons Teyssier, Syndicat des Producteurs de Truffes noires du Vivarais et Terra Cabra

• 11 adhérents projets collectifs

2000 Vins d'Ardèche, Ardèche sport attitude, Association de défense et de promotion des produits de charcuterie de l'Ardèche, Boiron Surgélation, **Comité interprofessionnel de la Châtaigne d'Ardèche**, Guèze SAS, **Les Toqués d'Ardèche**, Société des eaux minérales de Vals, **Syndicat du Picodon**, **UMIH** et **VerSO-MKT**

* En gras, les nouveaux membres



Il nous ont rejoint...

Pôle « projets collectifs »

Approvisionnement local, commercialisation et marchés locaux

Les membres du groupe :

CCI : Patricia Loro, Cédric Raguet

Chambre d'agriculture : Lucia Latré

Chambre de métiers et de l'artisanat : Johann Sodini

D'Ardèche & de Saison : Nicolas Sabot

APPRO LOCAL	EXEMPLES
<p>Développement de l'approvisionnement local via l'opération "L'Ardèche s'invite au menu"</p> <p><i>* CdC : Communauté(s) de communes</i></p>	<p>Semaines thématiques organisées pour rapprocher restaurateurs et producteurs d'un même territoire. Le principe est simple : les restaurants d'un secteur s'engagent à cuisiner les produits de proximité durant une ou deux semaines 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Juillet 2016, à l'occasion du Tour de France, avec les CdC Du Rhône aux Gorges de l'Ardèche et des Gorges de l'Ardèche : 18 restaurants participants • Septembre 2016, sur le secteur du Pays Aubenas-Vals-Antraïgues : 9 restaurants participants • Octobre 2016 à Privas : 6 restaurants participants • Juin 2017 sur le territoire de la CdC du Bassin d'Aubenas : 14 restaurants traditionnels et 7 restaurants scolaires collectifs qui alimentent 17 communes et 20 écoles ont participé. Ces semaines thématiques sont le fruit d'un travail partenarial mené entre une collectivité, la Chambre d'agriculture, la CCI et Ardèche le goût.
<p>Accompagnement du restaurant de la Caverne du Pont d'Arc-Ardèche</p> <p><i>en lien avec Sodexo sports et loisirs</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Poursuite de l'accompagnement pour proposer au sein du restaurant une part prépondérante de produits locaux. Depuis 2015 : plus de 25 entreprises agroalimentaires ardéchoises dont 2 grossistes locaux sont fournisseurs. • Travail sur les axes de progression pour atteindre l'objectif de 75% d'approvisionnement local (Ardèche en priorité, ensuite région Rhône Alpes). Depuis septembre 2016 : moyenne de 62% d'approvisionnement local (en valeur d'achat). Ex de réalisations : recherche de fournisseurs en jus de fruits ardéchois 25 cl, mises en place d'une vente ambulante de glaces ardéchoises et d'un repas ardéchois pour le Tour de France pour 400 invités, travail avec les grossistes en fruits, légumes et viande... • Travail sur la communication pour valoriser les producteurs et entreprises ardéchoises fournisseurs.
<p>Aide à la commercialisation</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Salon SIRHA : coordination des pré-inscriptions, relai et représentation de l'Ardèche auprès des instances régionales, mobilisation de professionnels pour animer l'espace régional, action de communication/relations presse • Communication commerciale : négociation tarifaire, réalisation des maquettes et suivi de fabrication de kakémonos (roll-up) personnalisés pour les adhérents qui le souhaitent afin d'harmoniser et de professionnaliser leurs outils de communication, notamment sur les salons.
<p>Approvisionnement local au sein des collèges ardéchois</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Salon SIRHA : visite de stands d'entreprises ardéchoises par des gestionnaires de cuisine des collèges ardéchois, sur une journée, en partenariat avec le Département. • Participation au groupe de travail "restauration-produits locaux" du plan Collège initié par le Conseil départemental.
<p>Accompagner les organisateurs d'événements vers l'approvisionnement local</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Poursuite du travail engagé avec le festival Cordes en ballade et le Triathlon des gorges de l'Ardèche : accompagnement technique pour développer la part des produits locaux, aide à la communication (sur internet et mise à disposition d'outils de communication pour valorisation in situ). • Coordination d'une animation avec la Caisse d'Epargne Loire-Drôme-Ardèche lors du Triathlon des gorges de l'Ardèche, autour d'un smooch et présence du car Foud'Ardèche. • Incitation à l'intégration des produits locaux dans le cahier des charges des manifestations conventionnées avec le Conseil départemental.
<p>Accompagner la restauration traditionnelle</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mise à jour et diffusion du guide pratique « approvisionnement local et restauration ». • Aide au développement des circuits de proximité en lien avec la restauration traditionnelle, présentation des outils d'approvisionnement local.



Les Rencontres professionnelles Foud'Ardèche

Agriculteurs, artisans, transformateurs, commerçants, restaurateurs ardéchois se sont rassemblés, le 10 avril à Privas, pour une journée de rencontres entre fournisseurs et clients locaux. Objectif : Trouver de nouveaux débouchés et de nouveaux fournisseurs.

45 stands d'entreprises agroalimentaires et prestataires de services et 250 visiteurs au total étaient au rendez-vous pour développer leurs réseaux et leurs approvisionnements, découvrir les produits locaux et les nouvelles tendances. Une conférence s'est tenue en parallèle sur la thématique « Nouvelles solutions logistiques pour vos produits », ainsi que des rendez-vous B to B et un repas 100% local.

Un beau succès pour cette première édition !



Développement & mutualisation

RH, métiers, formation

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



Innovation, développement, performance

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

Export

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

Des prestations spécifiques à destination des collectivités

Actions de promotion, sensibilisation des professionnels, animations grand public, formations... Ardèche le goût a développé des prestations de services à disposition des collectivités, permettant de conforter l'économie d'un territoire, de contribuer à la création d'emplois, de rendre accessible à tous une alimentation de qualité, de promouvoir les spécificités alimentaires et agrotouristiques et de former les agents.



Chaque entreprise adhérente peut relayer cette information auprès de sa collectivité et présenter les actions qui peuvent être mises en place sur un territoire donné !

> Catalogue téléchargeable gratuitement sur ardechelegout.fr/pro

RH, METIERS, FORMATION

Développer les compétences

- En lien avec la Direccte et les Chambres consulaires : promotion et diffusion du module interactif de découverte et promotion des métiers en agroalimentaire (disponible gratuitement sur internet sur <http://decouverteagroalimentaire0726.fr/>) via des participations à des forums de l'emploi, l'incitation et l'inscription d'entreprises ardéchoises dans l'annuaire intégré mis à disposition des demandeurs d'emplois et adultes en réinsertion professionnelle.
- Formation « accueil du public dans mon entreprise », voir page 9.
- Travail d'accompagnement du gestionnaire et des professeurs du CFA de Lanas de décembre 2016 à mai 2017. Intervention auprès des apprentis en CAP 2^{ème} année, Brevet Professionnel et Mention complémentaire des filières de métiers de bouche afin de les sensibiliser à l'utilisation des produits ardéchois comme matières d'oeuvre de leurs travaux pratiques.

INNOVATION / MUTUALISATION

Sensibiliser et impulser l'innovation

- Organisation d'une réunion d'information "Mardi de l'agro" sur la réglementation INCO en partenariat avec Novalim-Alimentec (Ain) : une dizaine d'entreprises participantes et visite préalable de l'entreprise KKO chocolats Patouillard.
- Partenariat avec la CCI dans le cadre du SEPAG (salon des équipements et des process agroalimentaires) en juin 2016 à Valence.

Mutualiser des actions

- En partenariat avec la Chambre d'agriculture, le Centre a participé à l'organisation des prélèvements du Concours général agricole : 26 échantillons (hors vins) ont été prélevés en Ardèche.
- Lien avec les démarches qualité et incitation à rejoindre les signes de qualité existants. Travail de mise en cohérence avec la marque Goûtez l'Ardèche® et d'information des entreprises suite à la mise en place des Indications Géographiques Protégées « Saucisson de l'Ardèche » et « Jambon de l'Ardèche ». Arrêt progressif de l'utilisation de la marque collective « Goûtez l'Ardèche® » sur les produits similaires à ceux réglementés par l'IGP.

Sensibiliser par la médiation agri-culinaire



Le car Foud'Ardèche

Fréquentation annuelle :

- 39 sorties, dont 20 manifestations et 19 écoles
- Plus de 9 200 visiteurs, dont 1 596 scolaires, 7 604 grand-public et 52 professionnels
- Plus de 7 500 km parcourus en Ardèche et départements limitrophes



Communication :

- Edition d'un dépliant dédié à la promotion du car Foud'Ardèche
- Edition du jeu de la chèvre/set de table et diffusion dans chaque école visitée
- Création d'un nom de domaine dédié pour faciliter la communication : www.lecarfourdardeche.fr



L'Arche des Métiers : Suite à la signature d'une convention de partenariat en 2016, le car Foud'Ardèche est proposé comme offre complémentaire aux actions de L'Arche des Métiers (intégration dans la programmation scolaire de L'Arche des Métiers). Ce partenariat a engendré 9 jours d'animation pour le car Foud'Ardèche.



Opérations street marketing : Depuis 2016, en partenariat avec l'ADT (Agence de développement touristique de l'Ardèche) et plusieurs Offices de tourisme, le car Foud'Ardèche a participé à 3 opérations de communication à Lyon, Marseille et Aix-en-Provence afin de promouvoir la gastronomie et le tourisme ardéchois. Ces opérations ont été très concluantes !



Contactez-nous pour que le car Foud'Ardèche vous rende visite !

Découvrez
le car, ses ateliers,
les tarifs, réserver,
consulter le calendrier,
les photos des sorties
et télécharger le
dépliant sur :

lecarfourdardeche.fr



Ateliers des saveurs ardéchoises

Catalogue de ressources "A la découverte du goût et des produits ardéchois" : Afin de diffuser de manière cohérente, les ateliers d'animation autour du goût qu'Ardèche le goût a toujours proposés aux scolaires (notamment dans le cadre de la Semaine du goût) et aux organisateurs d'événements grand public, un catalogue a été édité. Il regroupe divers ateliers pédagogiques et ludiques autour de l'éveil des sens, pour faire découvrir les saveurs ardéchoises.

Catalogue téléchargeable gratuitement sur : <http://ardechelegout.fr/ateliers-des-saveurs-ardechoises/>



Lutte contre le gaspillage alimentaire

Sac à pain : Opération de distribution de sacs à pain réutilisables (en matériaux recyclés) en partenariat avec le SICTOBA dans les boulangeries volontaires du secteur pour limiter la diffusion des emballages et le gaspillage du pain.

Gourmet bag «trop bon pour gaspiller» : Présentation du concept de Gourmet bag au comité restauration Goûtez l'Ardèche® par le SICTOBA. Les établissements ont été équipés de boîtes pour proposer à leurs clients d'apporter les restes de repas au domicile plutôt que de les gaspiller. Des outils de communication ont été distribués permettant de vulgariser le concept. Certains restaurateurs sceptiques au début l'ont mis en place et en sont satisfaits. Une mutualisation est envisagée avec l'UMIH qui propose également des boîtes pour cet usage.



Cité de la Gastronomie à Valence

Participation à l'édition 2016 et 2017 de la **Fête de la Gastronomie** à Valence: Adhérents présents comme étapes du rallye gastronomique, présence d'adhérents proposant des dégustations et vente de produits ardéchois sous une pagode dédiée, présence du car Foud'Ardèche, dégustation de produits ardéchois à la marche du Bruncheur, démonstration et cours de cuisine de chefs sélectionnés par Goûtez l'Ardèche®.

Suivi du projet de **Cité de la Gastronomie** à Valence et intégration de l'Ardèche et de ses acteurs dans le plan d'actions.



Autres démarches

Inscription dans la dynamique autour de la démarche **Vignobles et découvertes** en sud Ardèche.

Etude d'opportunité réalisée par Loïc Sorin de la Cité du goût et des saveurs des Côtes d'Armor (label des CMA), Ardèche le goût a été associé au diagnostic. La Chambre de métiers de l'Ardèche étudie le principe de mettre en oeuvre **une Cité du goût et des saveurs** en Ardèche.



Autres événements

Tour de France édition 2017 : Mise en place d'un pique-nique du goût sur l'espace VIP départemental, organisation de stands de produits ardéchois pour le grand public à St Félicien.

L'Art de l'envol à Annonay : Ateliers autour du goût et des produits ardéchois, présence du car Foud'Ardèche.



Les étapes savoureuses® - Ardèche

75 adhérents (au 31 mars 2017)

- 35 producteurs/transformateurs
- 29 restaurants
- 8 sites/musées
- 2 manifestations (les 12 Castagnades et 3 marchés de la truffe)

En 1 an : 21% d'augmentation

Circuits de découverte

Afin d'augmenter la visibilité des étapes savoureuses, de répondre aux attentes des offices de tourisme et de créer du lien entre les étapes, Ardèche le goût a construit des circuits pour suggérer des itinéraires et aller à la découverte des produits ardéchois et des professionnels qui permettent de leur donner vie.

Au programme de chaque circuit, deux visites et un repas savoureux. Cinq circuits ont été diffusés durant l'été 2017 et permettent un premier test avant une seconde phase de développement pour la saison 2018.

Ces circuits sont téléchargeables sur www.lesetapessavoureuses.fr > page «actualités»



Pour devenir une Etape :

Remplir le formulaire sur www.ardechelegout.fr/pro

Les formations

• Formation interconsulaire « accueil du public dans mon entreprise » dédiée aux Etapes savoureuses : une session sur 2 jours a eu lieu en 2017, une autre est programmée en janvier 2018. A ce jour, une quinzaine de professionnels a été formée. L'objectif de cette formation est de professionnaliser les acteurs de l'agroalimentaire dans leur activité touristique.

• Ardèche le goût a animé des formations « sensibilisation sur l'agroalimentaire et les produits du terroir ardéchois » organisées par l'ADT en novembre 2016 (renouvelées en novembre 2017) à destination des professionnels touristiques.

• Dans le cadre d'une formation dédiée aux personnels saisonniers des offices de tourisme, Ardèche le goût a présenté ses missions/actions et outils à destination du grand public.



Les partenariats de diffusion

Depuis le lancement des Etapes savoureuses, plusieurs partenariats de diffusion ont été construits avec des structures départementales : ADT, Gîtes de France Ardèche, Marchés de producteurs de pays, Bienvenue à la ferme, carte Ardèche Loisirs et Patrimoine.

Les étapes savoureuses proposent également des offres lors des Merveilleux week-end, diffusés par l'ADT.

De multiples outils

- Carnet de route Miam Miam (30 000 ex)
- Site internet dédié www.lesetapessavoureuses.fr
- Application Smartphone (contenu accessible même sans connexion internet !)
- Supports de signalétique



Actions en lien avec le tourisme

Agroalimentaire & tourisme

Ardèche le goût s'inscrit dans une dynamique visant à renforcer le lien entre agroalimentaire et tourisme, que ce soit avec les professionnels de l'agroalimentaire ou avec le grand public.

Apidae : A ce jour, 100% des adhérents d'Ardèche le goût sont inscrits sur Apidae, la base de données touristique régionale.

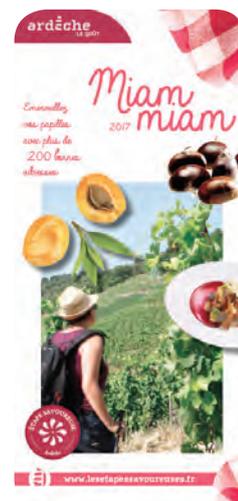
@rdecheendirect : 20% des adhérents ont intégré ce service d'information (sur un potentiel de 80%)



Le club Foud'Ardèche

Ouvert depuis 2016, ce club ouvert au grand public compte 51 membres (dont 33 particuliers et 18 entreprises partenaires) et tous ont reconduit leur adhésion pour l'année 2017, sans hésitation.

Les «Foud'Ardèche» choisissent leur mode d'engagement, en donnant du temps (participation à des événements, partage d'idées, parrainage de nouveaux membres, participation aux jurys de dégustation) ou en payant une cotisation annuelle et bénéficient de privilèges à valoir chez les entreprises adhérentes participantes. Une journée spéciale leur sera dédiée fin 2017.



Carnet de route Miam Miam

Plus de 250 professionnels identifiés sont valorisés dans le carnet de route Miam Miam diffusé à 30 000 exemplaires en collaboration avec le Département, Logis de France Ardèche®, Les Toqués d'Ardèche®, Bienvenue à la ferme®, la Châtaigne d'Ardèche AOP et AgriBio Ardèche.

Emerveillés par l'Ardèche

Inscription dans la démarche des « Emerveillés par l'Ardèche® », par : l'apposition du logo sur les supports de communication grand public, participation aux Merveilleux week-end avec la sollicitation des adhérents, intégration de leurs offres dans les supports départementaux et intégration d'étapes dans les offres proposées par les offices de tourisme.



Groupe de travail "agritourisme"

Participation d'Ardèche le goût au groupe de travail piloté par la Chambre d'agriculture, aux côtés de Bienvenue à la Ferme®, Accueil Paysan, la FDCivam, et l'ADT. Les objectifs sont de qualifier, développer et valoriser l'offre agritouristique pour la clientèle comme pour les producteurs.



Partenariat ALP

Tous les restaurants sélectionnés par Goûtez l'Ardèche® sont mentionnés et géo-localisés sur la carte Ardèche Loisirs et Patrimoine et un encart présente Les étapes savoureuses®. Ce document est diffusé à 300 000 exemplaires, dans les sites touristiques, les restaurants, les hébergements, etc.



Rencontres du tourisme

Présence aux Rencontres annuelles du tourisme à Aubenas et diffusion de 15 000 exemplaires du carnet de route Miam Miam aux offices de tourisme, sites touristiques et hébergeurs.

Pique-nique ardéchois

Développement d'un pique-nique avec 100% de produits ardéchois (avec des produits facilement consommables sans ustensiles, en portion individuelle ou pour 2 personnes, ...). Ce concept a été testé avec des bloggeuses invitées par l'ADT en 2016 (reconduit en 2017). Un repas sous forme de pique-nique a également été servi lors du passage du Tour de France en 2017. Ces premiers tests sont concluants !



Adhésions Goûtez l'Ardèche®

Sur la période concernée, 16 procédures d'adhésion ont été validées. La durée moyenne d'une procédure est de 6 mois. Le nombre d'adhérents augmente régulièrement : 141 à ce jour, soit 9 % d'augmentation en un an.

Sur les 141 adhérents, 2 sont des groupements regroupant 22 pâtisseries pour l'un et 38 boulangers pour l'autre. Ce qui porte à **201 le nombre d'entreprises utilisant la marque Goûtez l'Ardèche®**.

> 4 demandes sont en cours d'instruction.

Le travail mené sur la **restauration** depuis quelques années continue de porter ses fruits. A ce jour, 38 restaurants et traiteurs sont adhérents.

Depuis septembre 2016, 9 points de vente supplémentaires ont été agréés :

- Domaine de Briange à St Remèze
- Hyper U à Alissas
- Le Petit Primeur à Le Teil
- Le Plateau ardéchois à St Montan
- Les Caves de l'Helvie à Privas
- Magique Ardèche à Lamastre
- Maison Saulignac - Une Histoire de goût à Privas
- Musée de la lavande à St Remèze
- Muséum de l'Ardèche à Balazuc



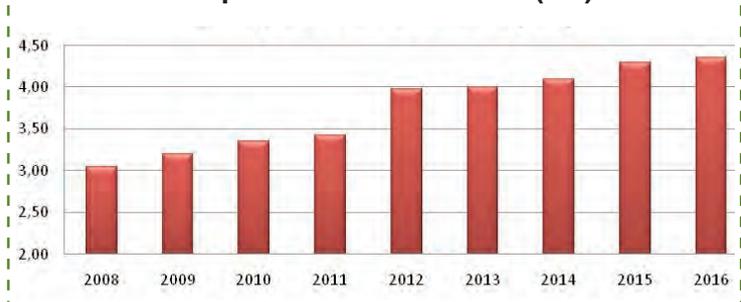
Un **travail plus général de développement** est engagé pour augmenter la présence des produits ardéchois sur les sites touristiques. En parallèle, la visibilité des produits a été améliorée dans le restaurant et la boutique de la Caverne du Pont d'Arc ainsi que sur les manifestations locales.

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 légère progression

Le CA réalisé sous la marque s'élève à plus de 4.35 millions d'euros.

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



Contrôles

Analyses sensorielles des produits

Sur **134 échantillons** dégustés en 2016, 38% des analyses sensorielles étaient des dégustations d'agrément, 62% étaient des contrôles.

78% des analyses sensorielles réalisées dans le cadre d'un agrément reçoivent un avis favorable (84% 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, **11 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 2016, le CA réalisé par les grossistes sur les produits Goûtez l'Ardèche® est de 476 467€ (+10% par rapport à 2015).

De nouveaux outils de communication

Afin de répondre aux besoins des professionnels et de valoriser leur engagement, différents outils de communication ont été réalisés et/ou réédités cette année :

> des **magnets** pour identifier les produits Goûtez l'Ardèche sur les menus et plats des restaurateurs et traiteurs

> des **affiches en format A4**, expliquant la démarche et incluant une traduction en anglais, notamment pour les points de vente

> des **kakémonos personnalisés** pour chaque adhérent le souhaitant afin d'améliorer sa visibilité sur les salons notamment

> des **écussons brodés thermocollants** à aposer sur les vestes des chefs.



16 nouveaux adhérents et 32 nouveaux produits*

• 3 nouveaux adhérents « produits »

Conserverie Sandevoir à Joyeuse, Les Glaces de l'Ardèche à Ucel, Loutriol - Interlude ardéchois à Lachapelle-sous-Aubenas.

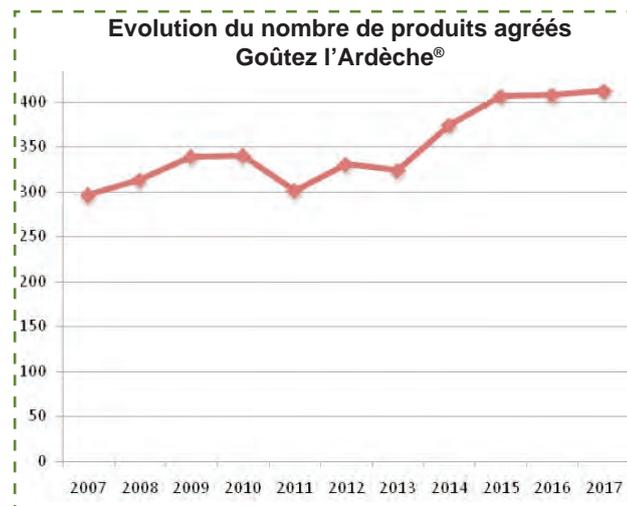
• 7 nouveaux restaurants

Auberge Monnet à la Roche-de-Glun, L'Ormeau à Chalencon, Le Marmitroll à Meysse, La Bergerie à Grospierres, Le Bistrot de Manon à Aubenas, Hôtel Helvie - Le Vivarais à Vals-les-Bains, La Ferme de la Besse à Usclades-et-Rieutord.

• 6 nouveaux points de vente

Domaine de Briange à St Remèze, Le Petit Primeur au Teil, Le Plateau ardéchois à St Montan, Magique Ardèche à Lamastre, Maison Saulignac - Une Histoire de goût à Privas, Muséum de l'Ardèche à Balazuc.

* sélectionnés par la marque collective Goûtez l'Ardèche® entre avril 2016 et mars 2017



Charcuterie, salaisons, produits carnés et transformés, produits laitiers

L'Ormeau : caillette, caillette aux châtaignes, pâté de porc aux châtaignes, rillettes de porc

Conserverie Sandevoir : pâté au basilic

Fruits et légumes frais et transformés

Délices du Maraîcher : soupe froide ardéchoise façon gaspacho

GAEC Marron Châtaigne : crème de châtaigne (en tube)

Laurent truffes des bois jolis : truffe noire mélanosporum

Conserverie Sandevoir : quartier de poire en robe de châtaigne

Terre Adélice : glace caramel nougatine, glace confiture de lait, glace crème de lait bouilli, glace fromage blanc de vache, glace menthe feuilles, glace miel - romarin, glace potimarron-châtaigne, glace safran, glace yaourt, sorbet basilic, sorbet betterave rouge, sorbet cassis, sorbet monarde, sorbet mûre, sorbet pêche blanche, sorbet pêche de vigne et sorbet raisin muscat des Cévennes

Pierre Chauvet : crème glacée à la crème de marron, crème glacée crème de lait éclats de chocolat, crème glacée miel de châtaignier, sorbet abricot, sorbet coing, sorbet pêche et sorbet poire

Evolution du nombre de produits agréés

Le nombre de produits augmente régulièrement du fait de l'élargissement de la gamme de certains adhérents et de l'arrivée de nouvelles entreprises dans la démarche. Pour l'agrément de nouveaux produits des cahiers des charges sont créés (3 en 2016-2017) ou complétés (1 évolution en 2016-2017) par les comités produits.

Les membres consulaires des comités produits et restauration :

Chambre de métiers et de l'artisanat : Johann Sodini

CCI : Cédric Raguet

Chambre d'agriculture : Sophie Trintignac

Boissons

EARL du Cluzel : jus de pomme, jus de pomme coing, nectar de poire

Château les Amoureuses : vin rouge IGP Ardèche merlot

Notre Dame de Cousignac : vin rouge Côtes du Rhône Villages Vinolithic



L'exercice est marqué par :

Depuis mai 2016, l'effectif est passé de 4,4 à 3,6 ETP (suite au licenciement économique de la secrétaire administrative et comptable) puis est légèrement remonté à 3,8 ETP en janvier 2017 (retour à temps plein d'une chargée de projet), soit :

Une directrice à 100% (CDI), deux chargées de projets à 80% puis à 100% pour l'une (2 CDI), un agent administratif, chargé des animations à 100% (CDI depuis juin 2016).

Le chiffre d'affaires (vente de marchandises + production vendue) s'est élevé à 45 390 € contre 17 945 € au titre de l'exercice précédent, soit une variation de +153%, qui s'explique par de nouvelles prestations vendues (car, formations, ateliers, outils de communication différenciés des cotisations...)

Les subventions de l'année au 31 mars 2017 s'élèvent à 167 520 € contre 252 713 € au titre de l'exercice précédent, soit une variation de - 33% (pour mémoire, déjà - 8% pour l'exercice précédent). Les «autres produits», essentiellement des cotisations, se sont élevés à 86 139 € contre 62 029 € pour l'exercice précédent. Cette augmentation de 39% s'explique aussi par le développement de nouveaux partenariats (notamment en lien avec le car Foud'Ardèche). Sur cet exercice, le Centre a su s'adapter au contexte de diminution des subventions en diversifiant ses ressources.

Au 31/03/17, les dettes clients sont supérieures à celles de l'exercice précédent. Le total des produits d'exploitation s'élève à 299 050 € contre 332 687 € au titre de l'exercice précédent, soit une variation de - 10,1%.

Le montant des salaires et charges sociales s'élève à 194 406 € contre 198 690 € au titre de l'exercice précédent, soit une variation de - 2% (faible malgré le départ d'une salariée du fait du versement de la prime de licenciement, de la fin de l'emploi aidé et du passage en CDI de l'agent administratif, chargé des animations).

Les charges d'exploitation de l'exercice se sont élevées à 301 854 € contre 330 886 € au titre de l'exercice précédent (- 8,8%). Il ressort que les charges externes (86 855 €) sont toujours en forte diminution par rapport à N-1 (113 728 €). Ceci s'explique par le fait que les actions et les charges de fonctionnement ont continué à être maîtrisées durant cet exercice en prévision des baisses de subvention. Les charges liées aux actions (44 037 €) restent légèrement supérieures (51%) aux charges liées au fonctionnement.

Le résultat d'exploitation ressort à - 2 938 € contre + 1 801 € au titre de l'exercice précédent. Le résultat de l'exercice ressort à - 2 302 € contre + 19 198 € au titre de l'exercice précédent. Ce résultat proche de l'équilibre s'explique par une maîtrise des charges et une gestion rigoureuse.

Le résultat fiscal est de - 6 879 € après déduction du CICE (crédit d'impôt pour la compétitivité et l'emploi) contre 12 562,5 € l'an dernier.

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 31/03/17. Elle s'élève à 13 740 €.

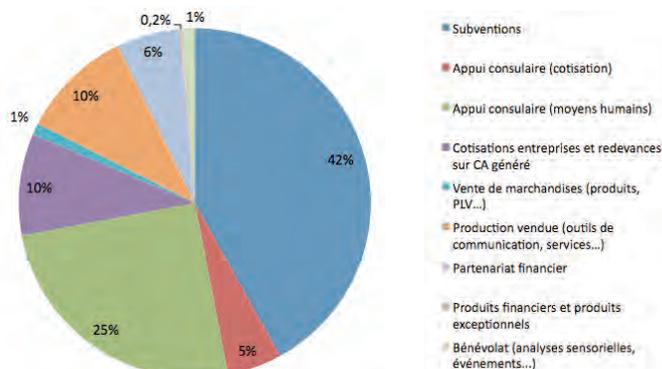
Au 31 mars 2017, le total du bilan du Centre du développement agroalimentaire s'élevait à 267 750 € contre 229 902 € pour l'exercice précédent.

La situation financière reste satisfaisante, l'actif circulant étant supérieur aux dettes. Toutefois, l'équilibre financier reste encore fragile, le pilotage de la trésorerie s'effectue en fonction d'un suivi rigoureux entre encaissements et décaissements.

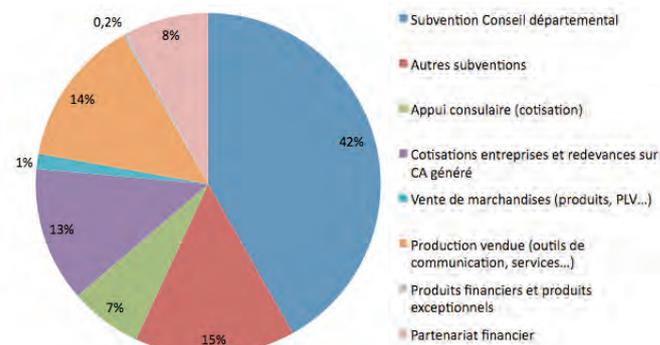
Enfin, un contrôle URSSAF n'a donné lieu à aucun redressement.

Les ressources 2016-2017

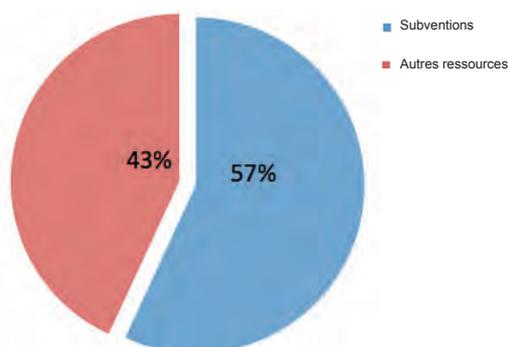
Recettes financières + moyens mis à disposition



Les recettes financières totales 2016-2017



La répartition des ressources 2016-2017



Les comptes annuels de l'exercice clos le 31 mars 2017 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.



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
- Organisation de la 2nde édition des Rencontres professionnelles Foud'Ardèche
- Poursuite du test "Pique nique Goûtez l'Ardèche"

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 privilèges 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
- Contribution dans le cadre de la stratégie marketing de la destination Ardèche et de sa marque « Emmerveillés par l'Ardèche »
- Suivi du projet de Cité de la gastronomie à Valence

Stratégie numérique

- Gestion de 4 sites Internet, d'un annuaire en ligne, de la présence sur les réseaux sociaux : Twitter, Facebook, Instagram
- Contribution à la page Facebook « A la conquête de l'Ardèche »
- Sensibilisation des professionnels à l'usage Apidae / Ardèche en direct

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 (PAT)

Nouvelles actions

Commercialisation/promotion

- Mise en oeuvre de nouvelles opérations de commercialisation collective
- Coordination de nouvelles opérations « l'Ardèche s'invite au menu »
- Développement de l'approvisionnement local sur la zone massif central
- Déploiement d'une offre de services à destination des Communautés de communes et Offices de tourisme

Communication/mutualisation

- Inscription des Etapes savoureuses dans une dynamique de tourisme expérientiel
- Développement de la dynamique de réseau autour des Etapes savoureuses (suggestions de circuits de découverte, mise en relation des étapes avec leurs Offices de tourisme, enquête de satisfaction, ...)

Orientations

Stratégie numérique

- Intégration de nouveaux usages dans l'application smartphone en lien avec les partenaires dans un souci de mutualisation

Formation/métiers

- Organisation d'un « mardi de l'agro » sur le thème des produits de conserverie
- Création et animation d'un réseau réunissant les acteurs de la formation et les professionnels de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de la restauration et du tourisme
- Action de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire (défi collègues)
- Organisation, qualification et coordination d'une offre de services de sensibilisation par la médiation agricole : public scolaire et tout public

Ingénierie/prospective

- Mutualisation d'actions en lien avec les pôles alimentaires d'Auvergne Rhône-Alpes, l'ARIA et la Région
- Apport d'expertise et de relais local auprès de la Région : marque, commercialisation collective, agence économique...
- Développement des Etapes savoureuses avec des concepts d'événements (« balade 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 ...).

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

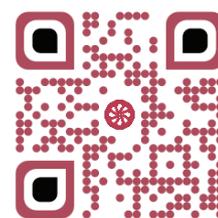
Merci à nos partenaires : l'Inspection de l'académie, L'Arche des Métiers, Mutualia Alliance Santé, la Caisse d'Epargne et de prévoyance Loire Drôme Ardèche, le Crédit Agricole Sud Rhône-Alpes, Impressions Fombon, le CFA Lanais André Fargier, le lycée des métiers de la restauration et de l'hôtellerie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



Pour soutenir l'association, voici quelques idées :

1. Présentez Ardèche le goût à vos élus locaux
2. Faites connaître le car Foud'Ardèche
3. Recrutez des membres Foud'Ardèche
4. Proposez des privilèges pour le club des Foud'Ardèche
5. Téléchargez l'appli *Les étapes savoureuses Ardèche* et faites-la connaître
6. Impliquez-vous dans les groupes de travail
7. Adhérez !

Flashez-moi sans attendre !



Application Les étapes savoureuses Ardèche

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, évènements...).

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 Les étapes savoureuses d'Ardèche®.

Actualités 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



cget



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



ardèche
LE DÉPARTEMENT

Ce document est édité avec le soutien du



Le bon sens a de l'avenir.