

RAPPORT D'ACTIVITE & D'ORIENTATION

Assemblée générale



Chiffres clés

ardèche
LE GOÛT

300 000 € de budget

194 adhérents

249 entreprises sur l'annuaire professionnel
www.ardeche-agroalimentaire.fr

75 bénévoles

15 286 personnes touchées en interventions extérieures (car Foud'Ardèche, ateliers du goût, formations, ...)



+ de 420 visiteurs aux 3^è Rencontres professionnelles Foud'Ardèche

50 membres du club Foud'Ardèche

1 journée de visites d'entreprises organisée

1 nouvel atelier dans le car Foud'Ardèche « la chasse au gaspillage »



517 000 personnes atteintes par la communication numérique

90 parutions médias (presse, radio et TV)

75 300 pages vues sur les sites internet

168 actualités mises en ligne sur nos sites internet



148 adhérents*

86 producteurs/transformateurs

38 restaurateurs

3 traiteurs

21 points de vente

4 grossistes

5 prestataires proposant une offre de pique-nique

5 M € C.A. réalisé sous la marque

441 produits agréés

95 cahiers des charges

172 contrôles

144 analyses sensorielles

* multiples adhésions possibles



82 adhérents

33 producteurs/transformateurs

33 restaurateurs

9 sites de découverte/musées

7 organisateurs pour 21 événements

33 professionnels cités dans les circuits de découverte

500 bonnes adresses dans le Miam Miam

110 événements Etapes savoureuses



Une équipe à votre service

JEANNE

FAGUIER PASQUIER

Les étapes savoureuses
communication
& événements



**MARIE-PIERRE
HILAIRE**

Direction

MÉLANIE HÉRITIER

Médiation, formation,
métiers & Terralim

**SANDRA
TEYSSIER**

Goûtez l'Ardèche
& circuits courts

**AURÉLIE
EYNARD**

Administratif
& commercial

**ALICIA
DELORME**

Animatrice médiatrice
(en contrat
d'apprentissage)

LE CONSEIL D'ADMINISTRATION



Bénédicte CARRIER

Vice-présidente
Pôle « projets collectifs »
et Les étapes savoureuses



Philippe COSTET

Président

Raymond LAFFONT - Trésorier



Raphaël POMMIER

Vice-président
Pôle marque collective



Représentants des filières

Boissons

Cyril JAQUIN

(suppléant : Ludovic WALBAUM)

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

Christian MARTIN

(suppléants : Alain MOUNIER &
Sébastien ROISSAC)

Charcuterie, salaisons, produits carnés et transformés, produits laitiers

Bénédicte CARRIER

(suppléant : Karine MOURIER-DUVIGNAUD)

Fruits et légumes frais et transformés

Christophe SABATON

(suppléant : Daniel VERNOL)

Restauration traiteur

Richard ROCLE

(suppléant : Dominique RIGNANÈSE)

Commercialisation

David KOJABASHIAN

Représentantes des consommateurs

Geneviève KINDT &
Maryvonne DELARIVIÈRE

Présidents et directeurs consulaires

Fabienne MUNOZ - Edouard de POMMERY
Chambre de métiers et de l'artisanat

Jean-Luc FLAUGÈRE - Vincent QUENAU
Chambre d'agriculture

Jean-Paul POULET - Luc VILLARET
Chambre de commerce et d'industrie

Représentants consulaires

Marlène MERLE
Chambre d'agriculture

Emmanuel BRIAS
Chambre des métiers et de l'artisanat

Stéphanie IMBERT
Christophe GUÈZE
Chambre de commerce et d'industrie

Représentant interconsulaire

Christian BOURGANEL

Représentant EPCI

Jean-Paul ROUX

Représentants des comités produits

Boissons

Raphaël POMMIER

(suppléant : Christian BOURGANEL)

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

Thierry AIGON

(suppléant : Pierre CHAUVET)

Charcuterie, salaisons, produits carnés et transformés, produits laitiers

David MOULIN

(suppléant : Olivier SAULIGNAC)

Fruits et légumes frais et transformés

Patrice GALIANA

(suppléant : Philippe RANC)

Restauration traiteur

Jean-François CHANÉAC

(suppléant : Claude BRIOUDE)

Commercialisation

Christian RAMOS

(suppléant : Éric MARÉCHAL)

La force d'un réseau



Les Rencontres professionnelles

Salon alimentation de proximité

Pour la troisième édition, cette journée de rencontres entre fournisseurs et clients locaux a été organisée, le 1^{er} avril 2019 au CEP du Prieuré à Saint-Péray. Agriculteurs, artisans, transformateurs, commerçants et restaurateurs, tous étaient au rendez-vous pour trouver de nouveaux débouchés, de nouveaux fournisseurs, développer les réseaux et découvrir les nouvelles tendances !

» Un grand merci à vous tous pour ce salon de qualité, à l'ambiance très conviviale permettant de développer une relation de confiance avec les fournisseurs ! Organisateur, exposants passionnés sans oublier les jeunes serveurs, tous étaient au top. Grâce à ce salon Foud'Ardèche, nous allons compléter notre rayon Ardèche avec 6 nouveaux producteurs ! »

*Témoignage de Mme & M. Dufaud, gérants du magasin
Au Bon Bec à Privas*

48 stands d'entreprises agroalimentaires
+ de 420 visiteurs
+ 10 % de fréquentation par rapport à 2018
2 conférences
100 % repas local/pique-nique
Goûtez l'Ardèche®

Prochain rdv en 2021



Le Mix Foud'Ardèche, émulsion d'idées pour l'alimentation de demain / transition

En réflexion depuis le printemps 2018, le Mix Foud'Ardèche se déroulera **du 13 au 15 mars 2020** dans les locaux de La Cascade, Pôle national des arts du cirque, à Bourg Saint Andéol. Cet **événement collaboratif et participatif** vise à réinventer l'alimentation en 2050 en s'appuyant sur la communauté créative et les opportunités numériques et techniques actuelles.

Il s'adresse à tous, ardéchois ou non, passionnés de gastronomie, d'alimentation, de nature, de communication, de technologie. En immersion, au sein d'équipes, accompagnés d'experts, les « mixers » devront relever les défis proposés et soumettre des idées et des solutions innovantes.

Plusieurs possibilités de participer à cette étonnante expérience : mixer, expert, animateur, bénévole, mécène.

Des défis pour inventer demain

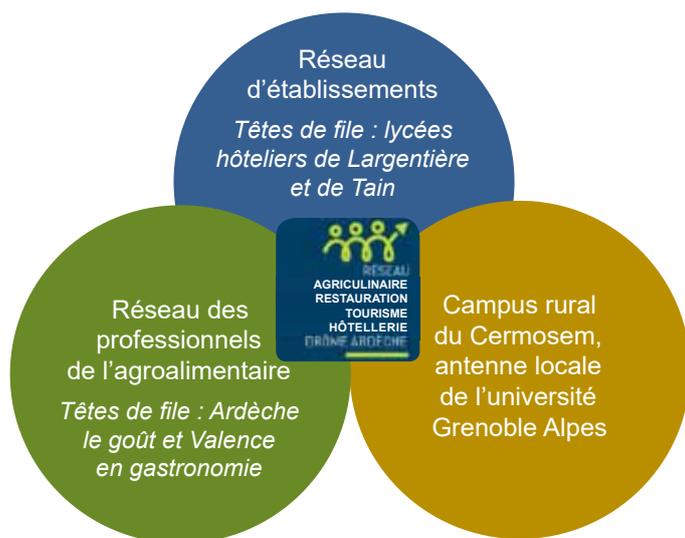
Et si en Ardèche...

- ...les chefs de cuisine des collègues s'associaient aux jeunes pour devenir ensemble des ambassadeurs de la transition
- ...on inventait un défi collectif pour réduire nos impacts environnementaux négatifs
- ...on inventait de nouveaux modes de consommation en lien avec les enjeux écologiques et de santé de demain
- ...chaque événement culturel ou sportif devenait un laboratoire pour une alimentation saine, locale et zéro déchet
- ...l'alimentation locale devenait accessible à tous les publics
- ...on imaginait un lieu unique, vivant mettant en avant les initiatives vertueuses du territoire ardéchois.



Contexte

Le Centre a déposé un dossier de financement auprès du Commissariat général à l'égalité des territoires (CGET) Massif central dans le cadre du dispositif « Terralim, producteur de faire ensemble » au côté de 4 autres porteurs de projet du périmètre (mars 2017-mai 2019). Ce dispositif a la particularité de doter chaque porteur de projet d'un financement pour mettre en œuvre son projet local et d'un financement pour participer collectivement à un volet inter-régional.



Après deux années de travail en commun dans le cadre du dossier Terralim, le réseau Agriculinaire, restauration, tourisme et hôtellerie (ARTH) **réunit aujourd'hui trois dynamiques** qui coexistaient sur le territoire sans mutualiser d'actions (réseau d'établissements avec pour têtes de file les lycées hôteliers de Largentière et de Tain, projet de campus rural porté par le Cermosem, antenne locale de l'université Grenoble Alpes et le réseau des professionnels de l'agroalimentaire animé par Ardèche le goût). Ce réseau interprofessionnel ARTH, rejoint par l'association Valence en gastronomie pour représenter les professionnels drômois, permet de mieux faire circuler l'information des uns aux autres et d'expérimenter des actions collectives : **communication, formations réalisées par des professionnels, découverte métiers**. Ce réseau est ouvert et pourra s'enrichir de nouveaux partenaires.



Les objectifs sont :

- de permettre aux jeunes ardéchois d'avoir accès à l'ensemble des formations disponibles sur le territoire dans ces filières
- de rapprocher les professionnels et les organismes de formation
- d'amoindrir les difficultés de recrutement

Ce réseau souhaiterait se consolider en obtenant le label Campus des métiers et de qualifications (CMQ).



Un nouveau dossier de demande de financement est en cours de dépôt auprès du CGET Massif central et devrait permettre de poursuivre ce travail jusqu'en 2021.

A noter !

Alors qu'il n'est pas (encore !) Campus des métiers et des qualifications (CMQ), le réseau ARTH a été sollicité par les CMQ « Hôtellerie et tourisme de montagne » et « Thermalisme, bien-être et pleine santé » pour travailler à une réponse commune à l'appel à projets Plan d'investissement d'avenir (PIA) Territoire d'innovation pédagogique CMQ.

- plus de 40 professionnels mobilisés (réunions, formations...)
- 15 établissements de formation impliqués
- 2 partenariats formalisés par des conventions : UMIH 07, Association Régionale des Industries Agroalimentaires (ARIA)
- 3 conférences regroupant 90 participants
- des outils de communication communs (plaquettes, site internet : www.reseauarth.fr, film de promotion métier cuisinier...)
- 13 journées de formation/sensibilisation réalisées par 12 professionnels de l'agroalimentaire dans les établissements de formation

Médiation culinaire

L'axe 2 du dossier Terralim était consacré au développement d'actions de médiation culinaire. Après avoir réalisé un travail d'enquête et de benchmark, différentes actions ont été mises en place :

- la mise à jour et l'édition du catalogue de services « A la découverte du goût et des produits ardéchois » regroupant une trentaine d'ateliers (le goût et les 5 sens, les produits ardéchois, les métiers et l'alimentation durable...) diffusé auprès de plus de 200 contacts (établissements scolaires ardéchois, réseau enseignements et partenaires).



- la formalisation de partenariats par la signature de conventions avec les Logis d'Ardèche et les Toqués d'Ardèche.

- la réalisation de 55 animations de médiation culinaire (ateliers de découverte ou sorties du car Foud'Ardèche).

Nouveau !

Test d'un cours de cuisine grand public avec un chef dans un établissement de formation permettant aux participants d'évoluer dans une cuisine professionnelle (mobilisation des partenaires, formalisation du cours, communication...).

- l'acquisition d'une cuisine mobile professionnelle mise à disposition des adhérents et partenaires du Centre. Elle se compose de 4 modules (cuisson / maintien au chaud / mise en place / point d'eau).



Communication & tourisme gourmand

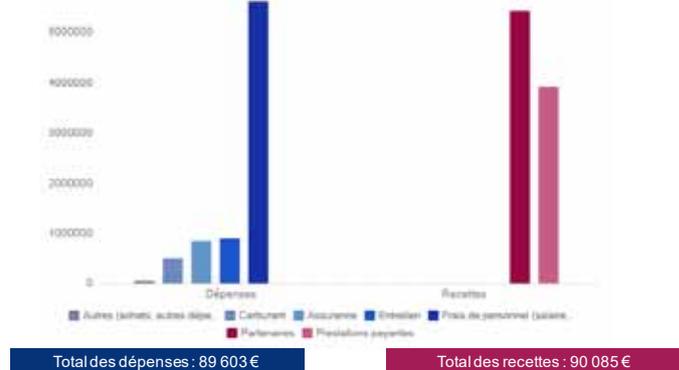
2016 - 2018 : Bilan du car Foud'Ardèche

Evolution de la fréquentation par type de public



Total sur 3 ans : 40 200 visiteurs

Bilan financier



Bénéfices collatéraux

Thématique «santé» : plus de 1500 personnes touchées sur l'importance de la consommation de produits locaux et de saison, et les bienfaits pour la santé et l'environnement.

Thématique «jeunesse» : plus de 6500 jeunes, répartis dans 71 établissements scolaires, de la petite section à la terminale sensibilisés à la diversité des produits ardéchois, aux métiers, à la saisonnalité et à la richesse des paysages ardéchois.

Thématique «attractivité locale» : 3 opérations de communication à Lyon, Marseille et Aix-en-Provence en partenariat avec Ardèche Tourisme, Emerveillés par l'Ardèche et plusieurs Offices de tourisme.

Thématique « orientation et sensibilisation aux métiers de l'agroalimentaire » : près de 500 élèves et plus de 20 professeurs (collège L. Vieljeux aux Vans, collège Les 3 Vallées à La Voulte, collège St François d'Assise à Aubenas) dans le cadre d'un financement apporté par la Direccte Auvergne-Rhône Alpes.

Communication

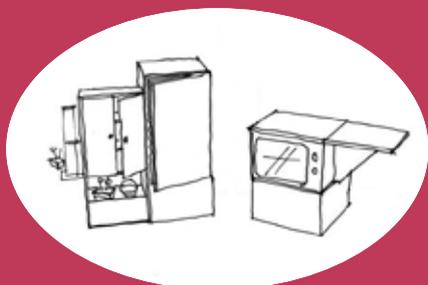
- 300 publications Facebook
- 118 articles de presse
- 30 publications web sur nos sites internet
- 11 passages radio
- 1 nom de domaine dédié (www.lecarfoudardeche.fr)
- réservation en ligne
- 1 flyer édité à 5 000 ex



Nouvel atelier en 2019 !

« la chasse au gaspillage » vient enrichir l'offre du car Foud'Ardèche, pour apprendre à limiter le gaspillage alimentaire.

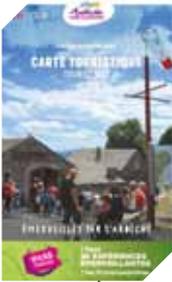
Sensibilisation en équipe à cette grande thématique, dès la réalisation des courses, en passant par le rangement des denrées alimentaires « à la maison », en élaborant des recettes et en réutilisant « les restes ».





Guide Miam Miam

- 10^e édition éditée à 30 000 exemplaires, en partenariat avec la Direction de la communication du Conseil départemental
- plus de 500 bonnes adresses (soit +60%)
- diffusion élargie aux hébergeurs



Carte Ardèche Loisirs et Patrimoine

- 7^e année de partenariat
- géo-localisation des restaurants Goûtez l'Ardèche®
- encart promotionnel sur Les étapes savoureuses d'Ardèche®



«Kit de bienvenue»

- sélection de produits Goûtez l'Ardèche® emblématiques adaptés aux hébergements, sites touristiques et structures d'accueil
- logistique simplifiée
- tarifs grossiste



Visibilité numérique des adhérents

- 100% des adhérents présents sur Apidae, le 1^{er} réseau d'informations touristiques
- 49 adhérents recevant du public dans le service d'information @rdecheendirect (+ 3%)
- + de 325 000 personnes atteintes (+16% en 1 an) par les publications soumises par Ardèche le goût et postées sur la page « À la conquête de l'Ardèche » gérée par Ardèche Tourisme

Les étapes savoureuses

- réalisation de flammes à destination des organisateurs d'événements sélectionnés afin d'améliorer la visibilité de la marque



Vallée de la Gastronomie-France :

- intégration des marques Goûtez l'Ardèche® + Les étapes savoureuses d'Ardèche®, reconnues pour leurs sélections qualitatives, dans les référentiels d'identification de l'offre inter-régionale
- à ce jour, 152 prestations sont proposées sur 3 régions, 22 en Ardèche dont 16 parmi les adhérents Goûtez l'Ardèche® et Les étapes savoureuses d'Ardèche®



Valence en gastronomie

- 30 participants 26/07 au Rallye Gastronomique, dont 9 entreprises ardéchoises et 8 adhérents
- présence d'1 adhérent Goûtez l'Ardèche® dans la pagode d'Ardèche le goût lors du festival
- participation de 3 chefs Goûtez l'Ardèche®/Les Toqués d'Ardèche à la Chef Party France Bleu



400^e anniversaire de la mort d'Olivier de Serres

- interview sur France Bleu Drôme Ardèche en direct du salon de l'agriculture dans l'émission avec Franck DAUMAS
- présence des produits ardéchois pour la promotion de l'année de commémoration
- animation sur les produits ardéchois au fil de l'histoire, dégustation au Domaine du Pradel



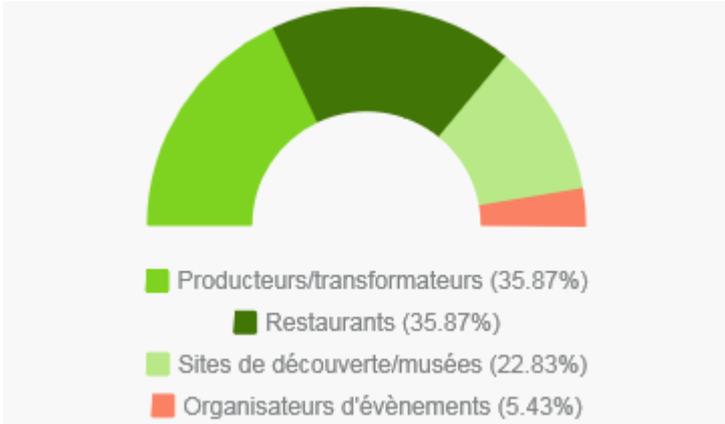
Salon SIRHA

- animation autour des produits ardéchois en partenariat avec le Comité Auvergne-Rhône-Alpes gourmand et Les Toqués d'Ardèche



Les étapes savoureuses® d'Ardèche

Adhésions : 82 adhérents et 112 RDV savoureux annuels



6 nouvelles adhésions (et 6 dossiers en cours)

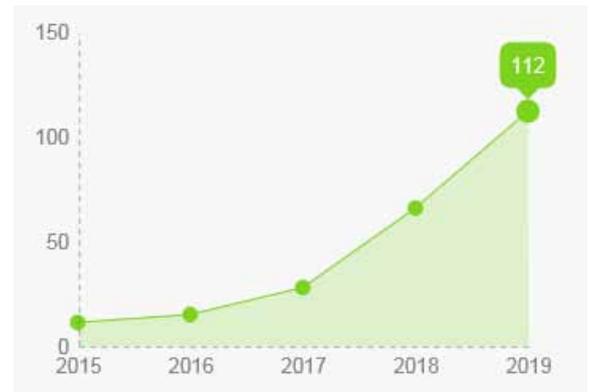
Restaurant Les coloquintes à Aubenas, Elevage du Serre à Ribes, restaurant Les Cèdres à Joyeuse, Fromaniac (Le plateau gastronome) à St-Agrève, restaurant Retour aux sources à Meyras et De ferme en ferme (Civam Ardèche).



Appropriation de la marque par les adhérents

Les adhérents Etape savoureuse s'approprient de plus en plus la démarche et l'utilisent naturellement lors de leurs événements (visite hebdomadaire, portes ouvertes, événementiels estivaux, fête annuelle, dégustation, apéritif, soirée thématiques, offre packagée...). Pour preuve, les dates de rendez-vous savoureux dans l'agenda du guide Miam Miam sont désormais essentiellement estampillées « Etape savoureuse ».

Evolution du nombre de rendez-vous savoureux/an



Promotion

Face à la demande grandissante d'adresses gourmandes, Ardèche le goût développe des partenariats avec les acteurs du tourisme et les collectivités pour augmenter la diffusion de l'offre. La formalisation de circuits de découverte de lieux sélectionnés Etape savoureuse sur un format « journée » se poursuit. Chaque circuit est disponible en téléchargement avec la présentation d'une carte interactive, sur le site www.lesetapessavoureuses.fr. Afin de diminuer l'empreinte carbone, certains circuits sont proposés à pied et à vélo. Les circuits sont prioritairement créés sur les territoires des Communautés de communes adhérentes au Centre.

Structuration de l'offre

Avec une offre qualifiée, Les étapes savoureuses d'Ardèche® permettent d'identifier un panel d'activités pertinentes pour répondre rapidement à des demandes ciblées.

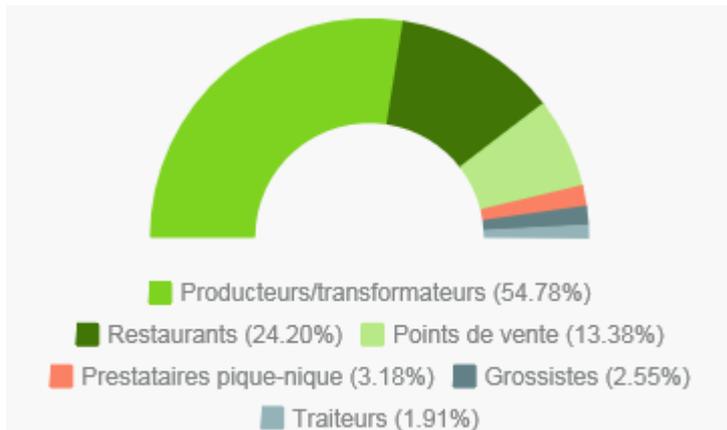


Goûtez l'Ardèche®

Adhésions : 148 adhérents et 230 entreprises utilisant la marque

Les nouvelles adhésions compensent les départs (retraite, arrêt d'activité). Les actions d'Ardèche le goût à destination des professionnels (Rencontres Foud'Ardèche) permettent d'atteindre de nouveaux adhérents.

En tenant compte des adhésions collectives (Pisadou, Baguette ardéchoise, Confrérie de la Maôche), plus de 230 entreprises utilisent la marque.



Triplement du nombre d'adhérents en 15 ans



Commercialisation via 4 grossistes

La marque propose aux adhérents de commercialiser leurs produits via 4 grossistes. Le chiffre d'affaires des produits Goûtez l'Ardèche® vendus par les grossistes agréés s'élève à 590 000€ (au lieu de 570 000€ en 2017) soit une augmentation de 3,5 %.

Contrôles

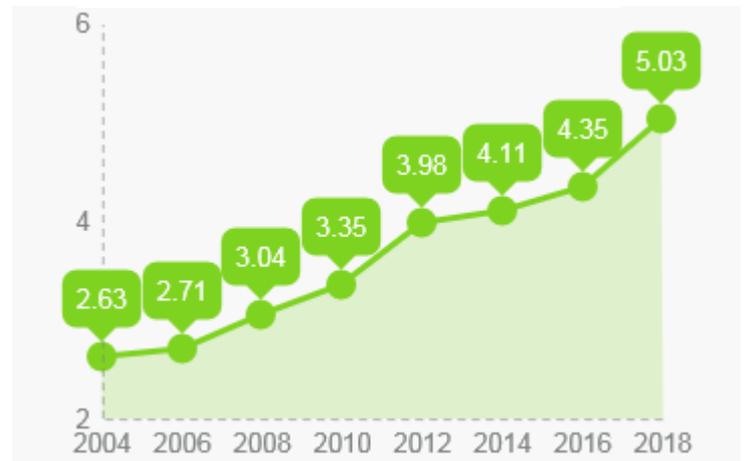
- 21 audits ont été réalisés en externe par le cabinet Agroconsult.
- 7 visites mystère ont été effectuées dans les restaurants par les membres du jury.
- Certains contrôles sont réalisés en interne (taux de sucre, poids...).



Doublément du chiffre d'affaires en 15 ans

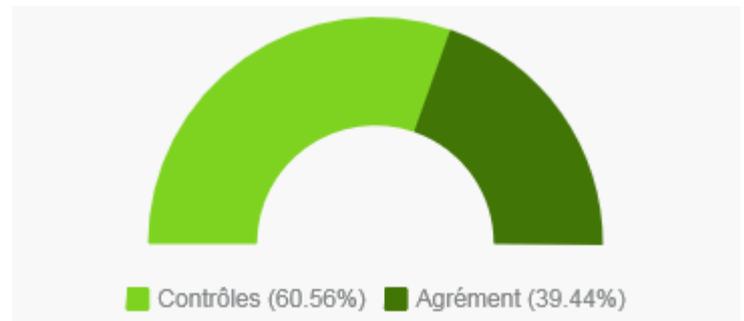
Plus de 5 millions d'euros de CA réalisé sous la marque (soit 4,7% d'augmentation par rapport à l'année précédente).

Evolution du CA réalisé sous la marque (M €)

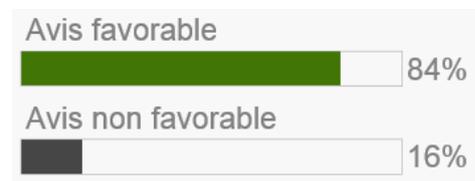


Analyses sensorielles des produits

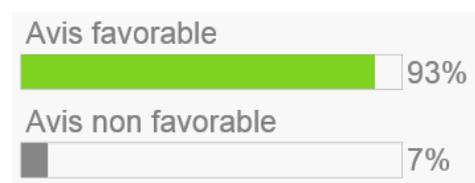
- 1/3 des produits a été contrôlé par analyse sensorielle en un an conformément à la procédure de contrôle.
- 144 analyses sensorielles réalisées



Répartition des résultats des analyses d'agrément



Répartition des résultats des analyses de contrôle



12 nouveaux adhérents*

- **7 producteurs/transformateurs** : La Glaneuse à St André en Vivarais, Le Fournil du Tanargue à Jaujac, Le Safran de Romégier à Pont de Labeaume, Maison Dumercier à Jaujac, Mellifera à Lalevade d'Ardèche, Entre deux champs à Eclassan, la Conférie de la Mâche en Montagne ardéchoise
- **3 points de vente** : L'Épicerie de Chassiers, Carrefour Contact à St Agrève et Vival à Satillieu
- **2 restaurants** : L'Escapade à Rochepaule, Les Marronniers à St Sauveur de Montagut

Dernière minute :

- La Mûre gourmande à Desaignes (confiture et pâtes de fruits) et SAS Trollat (biscuits), Spiruline des Monts d'Ardèche
- Restaurants : Les Galapians à Vallon Pont d'Arc, La boucherie Thierry au Teil, la Gare aux saveurs à Beaulieu, Le Chêne vert à Rocher
- Pique-nique : La Ronde des champs à Chalencou et la Boulangerie Alexandra à Les Vans



52 nouveaux produits*

Ils sont proposés par de nouveaux adhérents ou des entreprises déjà adhérentes qui élargissent leur gamme de produits identifiés Goûtez l'Ardèche®



Charcuterie et produits carnés :

- Confrérie de la mâche : mâche - Adhésion collective de 19 entreprises (restaurants et charcuteries)
- Conserverie Marc Sandevor : souris d'agneau confite

Biscuits

- SAS Trollat : sablé fourré à la myrtille, sablé fourré à la framboise
- Maison Dumercier : biscuit salé au fromage, biscuit frais aux amandes, biscuit sec châtaigne, biscuit sablé châtaigne

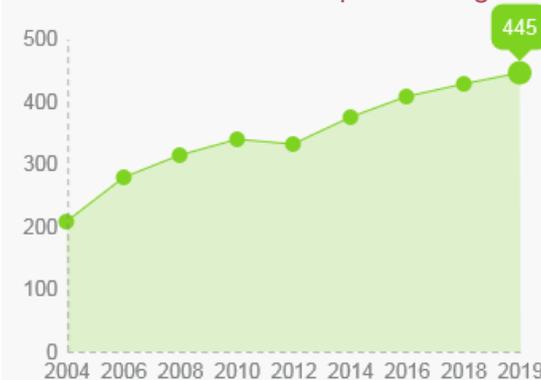
Sorbets et glaces

- Aigon Thierry Maitre glacier : sorbet melon, sorbet kiwi, crème glacée tilleul, glace au yaourt
- Les Glaces de l'Ardèche : sorbet châtaigne, sorbet pêche de vigne, glace crème de lait éclat de chocolat

Produits végétaux :

- La Glaneuse : gelée de foin et mini botte de foin à la cistre
- Domaine des mûres : riz

Evolution du nombre de produits agréés



Confitures

- Entre deux champs : confiture de fraise, confiture de fruits rouges, gelée de framboise, confiture de framboise, confiture de fraise avec morceaux
- La Ferme de Grimaudier : confiture de fraise

Boissons :

- Entre deux champs : nectar de framboise, nectar de fraise, sirop de fraise, sirop de framboise
- Domaine du Bois de Belle : sirop de châtaigne, sirop de thym, sirop de foin
- La Glaneuse : sirop de foin à la cistre
- Loutriol : jus pomme/coing, nectar de pêche, jus de raisin, jus de pomme au thym
- Vignerons ardéchois : vin rosé Les terrasses en 37,5cl

Miels et nougats :

- Mellifera : miel de lavande, miel de châtaignier
- Nougaterie du Pont d'Arc : nougat tradition extra miel

*sélectionnés par la marque Goûtez l'Ardèche® entre avril 2018 et mars 2019



L'Ardèche s'invite au menu dans les EHPAD

Ardèche le goût a coordonné une opération « L'Ardèche s'invite au menu » dans les Établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD) du territoire ardéchois le jeudi 23 mai 2019. Cette action soutenue par la DIRECCTE Auvergne-Rhône-Alpes a permis de sensibiliser les responsables et les gestionnaires d'EHPAD à l'approvisionnement local pour augmenter la part de produits locaux dans les repas servis, afin de soutenir l'économie locale, favoriser les circuits courts et proposer des menus de qualité.

- 30 EHPAD ont participé, soit près de 50% des établissements
- 3200 repas ardéchois pour les résidents
- 2 émissions radio et 4 articles de presse

Accompagnement à l'approvisionnement local sur la Communauté de communes Ardèche Rhône Coiron

Ardèche le goût a présenté aux restaurateurs du secteur ARC différents accompagnements et outils pour les aider à utiliser davantage de produits locaux dans leurs menus.

Organisation d'une opération « L'Ardèche s'invite au menu » du 7 au 13 octobre 2019 avec l'aide de la Communauté de communes et de l'office de tourisme.



Info !

«Ardèche le goût» travaille actuellement en lien avec 4 Communautés de communes qui adhèrent au Centre du développement agroalimentaire : Ardèche Rhône Coiron, Bassin d'Aubenas, Pays Beaume Drobie et Pays des Vans en Cévennes. Travail en lien avec les offices de tourisme concernés.



Le pique-nique Goûtez l'Ardèche®

Depuis son lancement le 7 mars 2019 à l'occasion des Rencontres professionnelles du tourisme ardéchois organisées par l'Agence départementale du tourisme de l'Ardèche (ADT), Ardèche le goût a effectué les premiers tests du concept de pique-nique.

Le pique-nique Goûtez l'Ardèche® est composé à 80% minimum de produits locaux, facile à emporter, facile à déguster, il répond à trois tendances de consommation : nomadisme / prêt à manger / proximité. Ce pique-nique doit également répondre aux enjeux de la transition écologique et il est proposé dans des emballages biodégradables ou recyclables. Une réflexion est en cours pour diminuer au maximum les emballages : emballages consignés, pique-nique à partager...

Pique-nique individuel

Une page est dédiée au pique-nique sur le site internet de Goûtez l'Ardèche®. Afin de développer les ventes aux particuliers, il faut mettre en place une solution de vente en ligne. L'ADT met à disposition d'Ardèche le goût, à titre partenarial, un outil de vente en ligne (Addock open expérience).

- 7 propositions de pique-nique (6 offres individuelles, 1 offre famille) sont désormais proposées à l'année par différents types d'entreprises (restaurants, points de vente, boulangeries, charcuteries, traiteurs).
- **Lieux couverts du nord au sud** : Lamastre, Chalencon, Privas, Vals les Bains, St Etienne de Fontbellon, Chandolas, Les Vans.

Pique-nique de groupe

Une dizaine d'adhérents répond également sur demande à des sollicitations de pique-nique pour des groupes.

- 12 événements en Ardèche ont proposé un pique-nique de groupe en 2019.

Le pique-nique

Rosbif cuit
Fin gras du Mézenc,
rôti de porc cuit
fermier plein air et
terrine de porc à la
châtaigne

Différentes salades
composées
et légumes de
saison

Fromage de chèvre et de
vache
Baguette
ardéchoise

Jus de pomme
et eau minérale
gazeuse

Lou
Pisadou

100% PRODUITS LOCAUX

M. Bourdelin à Le
Balsge, M. Boire à
Mirobat, Charcuterie Moulin
à St Etienne de Fontbellon,
D'Ardèche et de Saison à Privas,
Piqueletterie à Sarradon, Domaine
des mères à Bourg St Andréol, La
Belle Fromagerie à Lavaldeieu,
L'ostrie à Lacheyrie sous
Aubenas, East de Vals

Proposé par la charcuterie Moulin à Vals les Bains
04 75 93 33 93 • Emballages, couverts, assiettes biodégradables
et compostables

ardèche le goût

Financements

Exercice du 1er avril 2018 au 31 mars 2019

SITUATION ET ACTIVITE

L'exercice a une fois de plus été marqué par une fluctuation des moyens humains : L'effectif est passé de 5 ETP au 1er septembre 2018 à 3,3 ETP en janvier avec le départ de Virgile PETIN (1 ETP) et Pascale FILLACIER (0,7 ETP). L'effectif est ensuite passé à 4,3 ETP en février avec le recrutement d'Aurélié EYNARD en tant qu'assistante administrative et comptable (0,8 ETP) et le passage de Jeanne Faguiet-Pasquier à 0,7 ETP contre 0,5 ETP auparavant. La structure a accueilli Alicia Delorme en stage à partir du 1er avril. Ce stage se poursuit sur 1 an en contrat d'apprentissage pour porter les effectifs à 5 ETP : une directrice à 100% (CDI), trois chargées de projet (3 CDI) à 70, 80 et 100%, une animatrice/médiatrice (contrat d'apprentissage) à 70 %, une assistante à 80% (CDI). L'association accueille également Chloé Lobet et Lisa Giffon en service civique pour 8 mois afin d'aller à la rencontre des adhérents du Centre et du grand public.

COMPTES ANNUELS

Le chiffre d'affaires s'est élevé à 43 237€ contre 53 946€ au titre de l'exercice précédent, soit une variation de -19,85%, qui s'explique par la diminution des sorties du car Foud'Ar-dèche et des prestations de formation.

Les subventions au 31 mars 2019 s'élèvent à 181 300€ contre 172 164€ au titre de l'exercice précédent, soit une variation de +5,04%. L'augmentation est due à l'impact du dossier Terralim qui représente 12% des recettes du Centre sur la période (financements FEDER Europe, FNADT Etat et Région). Les « autres produits », essentiellement des cotisations et partenariats, se sont élevés à 66 543€ contre 87 317€ pour l'exercice précédent. Soit une variation de -23,79%. Une erreur de calcul sur les Produits constatés d'avance du cabinet comptable explique cet écart. L'an dernier, les cotisations auraient dû être minorées de 12 000€ et celles de cette année augmentées de 12 000€ soit 78 500€ d'« autres produits» cette année contre 75 300€ en N-1 pour une variation de +3 200€ (+4,25%) en réalité.

En conséquence, les chiffres de l'année dernière seraient à minimiser de 12 000€ et ceux de cette année à revaloriser de 12 000€. Le total des produits d'exploitation s'élève à 297 012€ contre 323 645€ au titre de l'exercice précédent soit une diminution de -8,23%. Sur cet exercice, le Centre a continué à s'adapter au contexte en diversifiant ses ressources. A constater depuis 2016, 2 nouvelles sources de financement : les partenariats financiers et les cotisations des EPCI.

Le montant des salaires et charges sociales s'élève à 231 808€ contre 234 720€ au titre de l'exercice précédent, soit une variation de -1,24%. L'an dernier pour les charges de personnel, l'association a bénéficié de plus de 10 000€ de remboursement prévoyance + Sécurité sociale.

Les charges d'exploitation de l'exercice se sont élevées à 315 502€ contre 329 010€ au titre de l'exercice précédent (- 4,11%). Il ressort que les charges externes (63 277€) sont toujours en forte diminution (-16,5%) par rapport à N-1 (75 770€). Ceci s'explique par le fait que les actions et les charges de fonctionnement ont continué à être maîtrisées durant cet exercice.

Le résultat de l'exercice ressort à -2 807€ contre -3 055€ au titre de l'exercice précédent.

En accord avec le cabinet comptable et le commissaire aux comptes, deux opérations ont été effectuées, elles sont comptabilisées dans les opérations exceptionnelles :

1-La provision pour risque constituée en 2007/2008 suite à un contrôle réalisé par le SCOSA au sujet de subventions Europe (FEOGA) a été reprise pour moitié, le solde reste inscrit au bilan clos le 31/03/19 et s'élève à 6 870€ contre 13 740€ au titre de l'exercice précédent. Le reste sera soldé sur le prochain exercice.

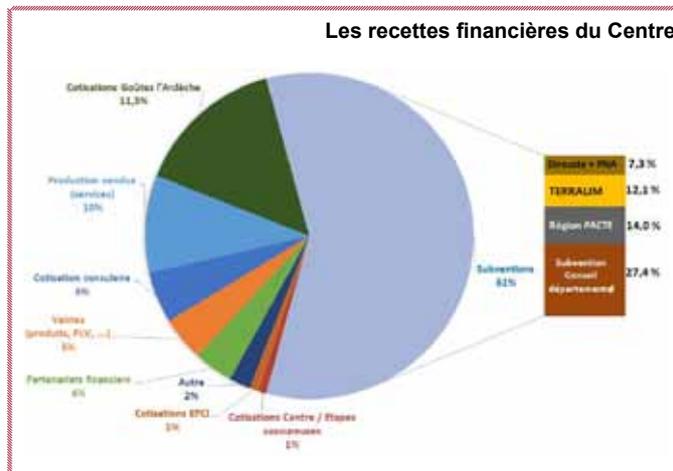
2-Le fonds de réserve constitué afin de faire face aux aléas des gros dossiers de subvention a été soldé également pour moitié, le solde reste inscrit au bilan clos le 31/03/19 et s'élève à 8 453€ contre 16 906€ au titre de l'exercice précédent. Le reste sera également soldé sur le prochain exercice.

Au 31 mars 2019, le total du bilan du Centre du développement agroalimentaire s'élève à 191 237€, contre 240 944€ pour l'exercice précédent.

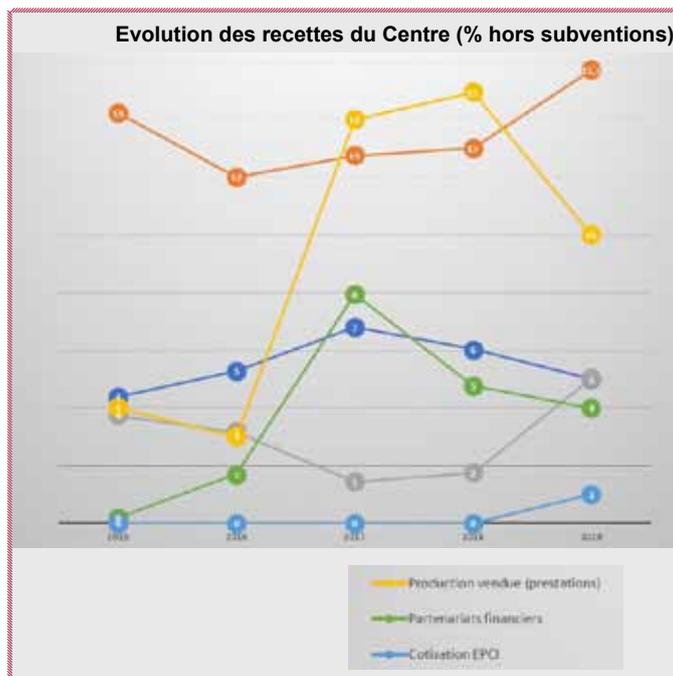
La situation financière reste satisfaisante, l'actif circulant étant supérieur aux dettes. Toutefois, l'équilibre financier reste encore fragile, le pilotage de la trésorerie s'effectue par un suivi rigoureux entre encaissements et décaissements et par un travail en transparence et en confiance avec la banque, le Crédit agricole.

Le résultat de l'exercice fait apparaître une perte de 2 807€, que nous proposerons d'affecter en totalité au compte « report à nouveau » qui de la somme de 45 199€, se trouve porté à la somme de 42 392€.

Les recettes financières du Centre



Evolution des recettes du Centre (% hors subventions)



Evolution de la part des subventions dans les recettes du Centre (%)



Les comptes annuels de l'exercice clos le 31 mars 2019 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.



ÉMERVEILLÉS PAR
L'ARDÈCHE

Aide au référencement des produits ardéchois •
/ circuits de proximité

Développement de la présence des produits •
ardéchois sites touristiques, hébergeurs
et manifestations

Déploiement des points de vente •
et du pique-nique agréés
Goûtez l'Ardèche®

Mise en place d'opérations •
«l'Ardèche s'invite au menu»
Déploiement d'une offre de •
services à destination des
Communautés de communes et
Offices de tourisme

Commercialisation & circuits courts

Sensibilisation des EHPAD et des collègues
aux circuits de proximité
et au lien alimentation/santé

Ingénierie pour accompagner les communautés
de communes à la transition alimentaire

Travail en lien avec les •
démarches de qualité du territoire et
valorisation des produits ardéchois
sous signes qualité

Appui aux prélèvements du •
Concours général agricole
Mutualisation d'actions avec les •
partenaires départementaux et
les pôles alimentaires régionaux
Apport d'expertise pour la •
Région Auvergne Rhône-Alpes,
réflexion sur l'articulation entre les
marques Goûtez l'Ardèche®
et la Région du goût®

Marques/qualité & prospective

Développement des marques
Étapes savoureuses® et Goûtez l'Ardèche®
en renforçant le volet transition

ardèche

Communication & tourisme

Sensibilisation des professionnels, des jeunes et citoyens à la consommation responsable

- Communication : carnet de route Miam Miam, 4 sites Internet, annuaire en ligne, présence sur les réseaux sociaux, ateliers de sensibilisation, car Foud'Ardèche
 - Animation du club Foud'Ardèche
 - Contribution dans le cadre de la stratégie marketing de la destination Ardèche et de sa marque « Emmerveillés par l'Ardèche »
 - Suivi des projets Vallée de la gastronomie et Valence en gastronomie
 - Développement de la dynamique de réseau autour des Etapes savoureuses (tourisme expérientiel et durable, évènements...)
 - Sensibilisation des professionnels à l'usage d'Apidae / Ardèche en direct

Formation & métiers

Mise en place du 1er Mix Foud'Ardèche : l'alimentation et ses enjeux environnementaux, sociaux et économiques pour une Ardèche durable, innovante et résiliente

- Suivi du réseau ARTH «Agriculinaire Restauration Tourisme Hôtellerie» réunissant les acteurs de la formation et les professionnels de l'agroalimentaire
 - Communication sur les formations/métiers, information des professionnels
 - Animation de formations
 - Sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire
 - Interventions auprès des collégiens, des missions locales et des jeunes
- Médiation agriculinaire



Les 194 adhérents du Centre du développement agroalimentaire

• 52 adhérents Goûtez l'Ardèche® + Les étapes savoureuses - Ardèche®

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, Café Restaurant Les Tilleuls, Castanea, Château de la Selve, Chez Marti, Clos de l'Abbé Dubois, Conserverie Marc Sandevor, Domaine Alain Dumarcher, Domaine de Mermès, Domaine de Peyre Brune, Domaine de Vigier, Domaine du Colombier, Domaine du Mas d'Intras, Domaine Lavandaïs - Maison de la lavande, Domaine Notre Dame de Cousignac, Domaine Olivier de Bournet, ES Vinaigrerie, Escargot des Restanques, Gaec de la Chèvre Blanche, Grand hôtel de Lyon - Restaurant Les Arcades, Hôtel du Levant - Restaurant Brioude, 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 Marmitroll, Les Coloquintes, Les Glaces de mon père - EURL Tryblion, Lou Mouli d'Oli, Mas Daudet, Mas de la Madeleine, Néovinum - UVICA, Nougaterie du Pont d'Arc, Restaurant Au Levant, Restaurant Carabasse, Restaurant de l'Hôtel Le Beauséjour, Restaurant hôtel Les Cèdres, Restaurant La Bastide du Vebron, Restaurant Le Panoramic, Restaurant Le Vivarais, Retour aux Sources.

• 96 adhérents Goûtez l'Ardèche®

Ardèche frais, Association de producteurs de violine de Borée, Au Pavé de St Régis, Auberge Monnet, Boucherie Saulignac, Boucherie Thierry, Boulangerie Pâtisserie - Le Pain d'Antan, Boulangerie Pâtisserie Baudouin, Brasserie Bourganell, **Carrefour Contact St Agrève**, Cave Coopérative de Valvignères, Cave de l'Helvie, Cave des Vignerons Sud Ardèche, Cave Desbos, Caveau des Vignerons Ardéchois, Central bar, le petit St Cirguois, Charcuterie Largeron, Charcuterie Puzzi, **Confrérie de la Maöche**, D'Ardèche et de Saison, Distillerie Jean Gauthier, Domaine des Mûres, Domaine du Bois de Belle, Domaine du Serre, Domaine Marius Pradal, EARL de Pragand, EARL du Cluzel, EARL Volailles Roumeysi, **Entre deux champs**, **Epicerie de Chassiers**, Ets Rome, Ets Sabaton, Ets Veyrenc, Ferme Boulon, Ferme de Bourlatier, Ferme de la Source de la Loire, Ferme de Peyraube, Fromagerie du Vivarais, GAEC des Accacias, Groupement professionnel de la boulangerie et de la pâtisserie, Helix Eyrieux, Hyper U Alissas, Intermarché Aubenas, L'Atelier Royal, La Caprovine, La Cigale et la

Fourchette, La Ferme de Grimaudier, La Ferme de La Besse, La Ferme des Divols, **La Gare aux saveurs**, La Glaneuse (Natura SCOP), **La Mûre gourmande**, La Source au Miel, La Tradition ardéchoise, Laiterie Carrier, Laurent Truffes des bois jolis, **Le Chêne Vert**, Le Fournil du Tanargue, Le Grand Jardin, Le Petit Primeur, Le Petit Resto, **Le Pralin Glacier**, Le Safran de Romégier, Les Délices du Maraîcher, Les Glaces de l'Ardèche, Les ruchers de Bizac, L'Escapade, L'Ormeau, Loutriol, Magique Ardèche, Maison Charaix, Maison Dumercier, Marron Châtaigne EARL, Marrons Imbert, Mellifera, Michel Gamon Traiteur, Muséum de l'Ardèche, Nectardéchois, Pâtisserie Mounier, Pierre Chauvet Chocolaterie, Restaurant les Marronniers, SARL de Lamothe, SARL Maonis, Salaisons Marion, Sofabo, Spiruline des Monts d'Ardèche, Super U Lamastre, Super U Le Cheylard, Syndicat des oléiculteurs de l'Ardèche méridionale, Terre adélice, Testut Alain, Traiteur Au Fin Gourmet, Une Histoire de goût, Vivacoop, **Vival Satillieu**.

• 29 adhérents Les étapes savoureuses - Ardèche®

Auberge La Farigoule, Béatrix, Caveau des Vignerons Ardéchois, **Chambre d'Agriculture de l'Ardèche - Marché de producteurs de pays, Civam - De Ferme en ferme**, Domaine de Gouye, Domaine de la Croix Blanche, Domaine des Accoles, Domaine Olivier de Serres, **Elevage du serre**, Ferme Auberge de Jameysse, Grotte de Saint-Marcel-d'Ardèche, Hôtel de la Villeon, Hôtel-Restaurant Les Marronniers, **Jeunes Agriculteurs Ardèche - Fête de l'Agriculture**, La Chèvre d'Andaure, L'Arche des Métiers, Le Mas de Mon Père, **Le Plateau Gastronomique - Fromaniac**, Maison du Fin Gras, Mas de Bagnols, Micro Brasserie L'Agrivoise, Miellerie de Boissy, Notes de Saveurs, Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche - Castagnades, Restaurant Aux Sablettes, Salaisons Teyssier, Syndicat des Trufficulteurs d'Ardèche, Terra Cabra.

• 17 adhérents projets collectifs

2000 Vins, Association de défense et de promotion des produits de charcuterie de l'Ardèche, Bienvenue à la Ferme, Boiron Surgélation, Comité Interprofessionnel de la Châtaigne d'Ardèche, **Communauté de communes Ardèche Rhône Coiron**, **Communauté de communes du Bassin d'Aubenas**, Communauté de Communes du Pays Beaume-Drobie, Communauté de communes du Pays des Vans en Cévennes, Guèze SAS, Les Fils de Jules Courtial, Les Toqués d'Ardèche, Logis Ardèche, Société des Eaux Minérales de Vals, Syndicat du Picodon, Trail de la chaussée des géants, UMIH Ardèche.

**en gras les nouveaux membres depuis la dernière Assemblée générale*

Ardèche le goût

04 75 20 28 08

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

Merci à nos partenaires conventionnés : Ardèche Loisirs et Patrimoine, Association Régionale des Industries Alimentaires, Caisse d'Epargne et de Prévoyance Loire Drôme Ardèche, Ensemble scolaire Marie Rivier, EPLEFPA Olivier de Serres/ Université Grenoble Alpes, Fédération départementale pour la pêche et la protection des milieux aquatiques, Lycée hôtelier la Ségalière, Mairie de Saint-Péray, Monceau Assurances, Mutualia Alliance Santé.

Merci aux ambassadeurs Foud'Ardèche.



Cette action est cofinancée par l'Union Européenne.
L'Europe s'engage dans le Massif Central avec le
fonds européen de développement régional



Ce document est édité avec le soutien du

