

# RAPPORT D'ACTIVITE & D'ORIENTATION

Assemblée générale



Le Mix Foud'Ardèche - mars 2020

# Chiffres clés

**ardèche**  
LE GOÛT

**440 000 €** de budget

**198** adhérents

**265** entreprises sur l'annuaire professionnel  
[www.ardeche-agroalimentaire.fr](http://www.ardeche-agroalimentaire.fr)

**67** bénévoles



**+ de 180** personnes mobilisées, dont :

100 structures partenaires

33 mixers & facilitateurs

47 experts, partenaires,  
organisateur & bénévoles

**5** défis réalisés

**2 900** envois de newsletter



**796 000** personnes atteintes par la communication numérique  
+ de 425 publications sur Facebook  
+ de 442 000 personnes touchées / 53 000 interactions (commentaires, partages, j'aime)

**110** parutions médias (presse, radio et TV)

**64 200** pages vues sur les sites internet

**91** actualités mises en ligne sur nos sites internet



**149** Adhérents\*

77 producteurs/transformateurs

36 restaurateurs

4 traiteurs

23 points de vente

4 grossistes

9 prestataires proposant une offre de pique-nique

**5 M €** C.A. réalisé sous la marque

**449** produits agréés

**96** cahiers des charges

**176** contrôles

**161** analyses sensorielles

\* multiples adhésions possible



**88** Etapes savoureuses

36 producteurs/transformateurs

35 restaurateurs

9 sites de découverte/musées

8 organisateurs pour 21 événements

**33** professionnels cités dans les circuits de découverte

**+ de 500** bonnes adresses dans le Miam Miam

**190** RDV savoureux



Lieux de visite  
& musées gourmands  
Événements  
& RDV savoureux  
Restaurants



Produits  
Restaurants  
Traiteurs  
Points de vente  
Grossistes  
Pique-niques



Le Car Foud'Ardeche  
Événements (Rencontres professionnelles, Mix)  
Club ambassadeurs

**ardèche**  
LE GOÛT

# Une équipe à votre service



**MARIE-PIERRE**  
Direction



**STÉPHANIE**  
Administratif  
& comptabilité



**MÉLANIE**  
Médiation, formation,  
métiers & projets  
collectifs



**SANDRA**  
Goûtez l'Ardèche  
& circuits courts



**JEANNE**  
Les étapes savoureuses  
communication  
& événements

## 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

#### Représentants des consommateurs

Maryvonne DELARIVIÈRE  
Jean-Pierre DURAND  
Geneviève KINDT

### 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

Sylvain PETIT  
(suppléant : Marc SANDEVOIR)

#### Restauration traiteur

Jean-François CHANÉAC  
(suppléant : Claude BRIOUDE)

#### Commercialisation

Christian RAMOS  
(suppléant : Éric MARÉCHAL)



À Bourg St Andéol du  
vendredi 13 au dimanche  
15 mars 2020.

**COMMENT NOURRIR DEMAIN**  
les êtres humains en qualité et en quantité suffisante,  
dans le respect de l'environnement,  
en étant accessible économiquement  
et en rémunérant l'ensemble de la chaîne alimentaire ?

*Immersion  
Intelligence collective  
Innovation  
Partage  
Créativité  
Convivialité  
Cadre d'exception*

## LES OBJECTIFS

- Prendre en compte la transition écologique et les attentes des consommateurs
- Renouveler/transformer les modèles alimentaires
- Permettre l'accès pour tous à une alimentation saine et de qualité
- Se projeter, anticiper, expérimenter, maquetter et innover
- Permettre la création et le développement d'une communauté collaborative
- Développer une démarche pouvant être essaimée sur d'autres territoires.

## 6 DÉFIS CO-ÉLABORÉS AVEC LES PARTENAIRES

Et si en Ardèche ...

1. Les cuisiniers devenaient des ambassadeurs de la transition alimentaire en restauration traditionnelle comme en restauration collective
2. On inventait un défi collectif alimentaire pour réduire nos impacts environnementaux
3. On s'inspirait des cultures locales pour réinventer une alimentation de plaisir responsable
4. Chaque accueil touristique et chaque événementiel devenaient un modèle d'alimentation saine, locale et zéro déchets
5. L'alimentation locale devenait accessible à tous les publics
6. On imaginait un lieu unique, vivant, valorisant les initiatives gustatives vertueuses des territoires.

## CHIFFRES CLÉS

L'organisation a mobilisé **plus de 100 partenaires**. **118 participants**, issus de tout horizon, avaient prévu de participer mais la crise du Covid19 qui s'est accélérée la semaine précédente a causé 38 annulations. **Mixers : 33 présents dont 6 facilitateurs** (52 prévus). **Experts, partenaires, organisateurs et bénévoles : 47 présents** (66 prévus). **5 défis réalisés** (6 prévus, mais les défis 3 et 5 ont été réunis).

## DES OUTILS DE COMMUNICATION

- Affiche, flyer, invitation, plan, roll-up, communiqué et dossier de presse
- Page Facebook et site internet



# Émulsion d'idées pour l'alimentation de demain

## DÉROULÉ

Après avoir participé à une phase d'immersion, les participants ont choisi le défi sur lequel ils désiraient se pencher. Réunis en équipe pluridisciplinaire, ils se sont mis au travail pour coconstruire des réponses aux défis proposés. Initialement prévu du vendredi après-midi au dimanche soir, le Mix a été interrompu en plein vol le samedi soir (fermeture des lieux publics à compter du 15 mars 2020). Toutefois, bien que les phases de prototypage et d'ouverture au public aient été annulées, chaque équipe a pu partager ses productions à l'ensemble des participants.

## LES PROPOSITIONS

**Défi #1** Création d'une communauté de chefs et mise en œuvre de challenges culinaires en s'appuyant sur des outils numériques et sur un véhicule allant à la rencontre des publics.

**Défi #2** Création d'un magasin-école, alternative aux grands groupes internationaux, permettant la vente physique et en ligne et développement d'un étiquetage précisant des indicateurs d'origine, de qualité nutritionnelle et de valeur et rémunération des différents opérateurs.

**Défi #3.5** Conception d'une méthode pédagogique d'aide à la mise en œuvre de projets agroalimentaires par la mise en situation sous forme de jeu.

**Défi #4** Aménagement d'un camion de collecte et vente de produits locaux et d'une application à double interface présentant les trajets prévus ou à prévoir en fonction de l'offre et la demande.

**Défi #6** Un tiers-lieu multiple et mobile qui peut se greffer sur les autres tiers-lieux existants en Ardèche. L'idée est de permettre l'émulsion de projets sur les sujets de l'alimentaire et de la transition écologique.

## LE POST MIX FOU D'ARDÈCHE

Le Mix Foud'Ardèche n'était pas une fin en soi, une nouvelle étape consiste désormais à faire émerger les projets qui ont germé lors de l'événement.

### Les objectifs :

- Mettre en lumière les propositions émises lors du week-end
- Continuer à avancer sur les projets portés par cette dynamique
- Créer une émulation propice à l'innovation
- Développer 1 à 2 projets.

**Les outils :** 1 film et 1 fiche résumé par défi, 1 plateforme partagée Discord.

Ardèche le goût assure un soutien d'animation mais chaque projet va devoir trouver un ou plusieurs porteurs. Seul le défi 3.5 est coordonné par Ardèche le goût. Des réunions en visio ont été programmées pour chaque défi avant l'été et se poursuivront si des porteurs de projets s'emparent des sujets. Ayant des similitudes dans les solutions proposées, les défis 1 et 4 ont été réunis. Un temps de restitution collectif reste à programmer.

Retrouvez toutes les infos : [www.mixfoudardeche.fr](http://www.mixfoudardeche.fr)



# Enquête auprès des adhérents



Lisa et Chloé ont sillonné les routes ardéchoises à la rencontre des adhérents de l'association Ardèche le goût. Après 10 ans d'existence, un point s'imposait. Les adhérents ont partagé leur niveau de satisfaction, leurs remarques et leurs attentes vis-à-vis des services proposés par l'association. L'occasion également d'évoquer les enjeux de transition écologique et alimentaire auxquels Ardèche le goût souhaite répondre. Voici un résumé de cette enquête.



## Bilan logistique de l'enquête

- Enquête sur le terrain de plus de 3 mois
- 113 réponses sur 194 adhérents
- Durée moyenne d'un entretien : 2h



## Goûtez l'Ardèche®

- Une marque bénéficiant d'une grande renommée mais une revisite de la marque est attendue.
- 100% des adhérents du Centre connaissent la marque.
- 88% des sondés ont un avis positif sur la marque.

### Les raisons de rejoindre la marque, d'après les adhérents :

- M'inscrire dans une démarche de valorisation de la gastronomie ardéchoise
- Offrir un produit de qualité, sélectionné par un jury de dégustation et contrôlé par un cahier des charges strict
- Vendre plus de produits
- Me démarquer des autres

>> Une marque connue et reconnue avec un fort potentiel de développement encore sous exploité.

## Les étapes savoureuses d'Ardèche®

- 88% des adhérents du Centre connaissent la marque.
- 71% des sondés ont un avis positif sur la marque.

>> Une marque avec de fortes capacités d'évolution et qui permet notamment la construction de circuits thématiques (ex : Vélo & fromages).

## Le réseau

• 93% des adhérents acceptent de parrainer des personnes pour les inviter à rejoindre Ardèche le goût.

>> Un réseau de 200 entreprises et collectifs à associer au développement du nombre d'adhérents.



### Le Car Foud'Ardèche

- 53% des adhérents ont visité le Car.
  - 95% des sondés ont un avis positif sur cet outil.
  - Une très belle initiative, un outil pédagogique adapté aux scolaires/familles et un bon complément pour des manifestations.
  - Véhicule utilisé trop contraignant et à renouveler.
- >> Des activités ludiques et pédagogiques à maintenir mais sous une forme différente.



### Les ateliers du goût

- 78% des sondés ne connaissent pas leur existence.
- >> Les ateliers du Car Foud'Ardèche et les 25 ateliers du goût sont complémentaires et permettent d'aborder de multiples thématiques (découverte du goût et des 5 sens, de la biodiversité, de la saisonnalité des produits, des métiers, limiter le gaspillage alimentaire, reconnaître les produits ardéchois sous signe de qualité, ...). Une expertise d'Ardèche le goût encore trop méconnue.



### Les actions de l'association

#### Les Rencontres Professionnelles Foud'Ardèche, un lieu d'échange

- 79% des adhérents connaissent cet événement.
  - 47% y ont participé.
  - 32% affirment que cet événement est positif pour prendre contact/entretenir le réseau.
- >> Les attentes pour la prochaine édition en 2022 : de nouveaux exposants et plus de visiteurs. Pour dynamiser l'événement, la mobilisation de tous sera nécessaire pour diffuser l'information et augmenter la fréquentation.



#### Annuaire professionnel, [www.ardeche-agroalimentaire.fr](http://www.ardeche-agroalimentaire.fr) ... à disposition de tous

- L'enquête révèle que l'annuaire est peu connu et peu utilisé, malgré les 265 fiches en ligne.
  - Les visites chez les adhérents ont permis de créer 16 fiches et d'en mettre à jour 148.
- >> L'annuaire en ligne, outil gratuit pour toute entreprise agroalimentaire ardéchoise, permet de mettre en lien clients et fournisseurs locaux. Une communication auprès des professionnels s'impose afin de développer cet outil.



### La transition écologique et alimentaire

- Les adhérents sont engagés dans la qualité : 37 en Bio/biodynamie/Bio entreprise durable, 21 en AOC/AOP, 14 en Haute Valeur Environnementale (HVE), 5 Bienvenue à la ferme, mais aussi, Maître Restaurateur, Maître Artisan, produits de montagne, ...
  - Les pratiques durables sont déjà bien installées : désherbage par des animaux, compost en restauration traditionnelle, maintien de la biodiversité/plantation de plantes auxiliaires, usage limité de pesticides, réflexion sur des emballages recyclables/biodégradables/consignés, limitation des déchets, économie d'eau, transport fluvial, gestion des invendus, ...
- >> Un réseau d'entreprises engagées sur les enjeux de transition.



# Communication & tourisme gourmand



## COMMUNICATION GRAND PUBLIC

### Guide Miam Miam

- 11<sup>e</sup> édition éditée à 35 000 exemplaires, en partenariat avec la Direction de la communication du Conseil départemental
- plus de 500 bonnes adresses
- 1 page de publicité pour chaque Communauté de communes adhérente
- diffusion élargie aux campings



### Carte Ardèche Loisirs et Patrimoine

- 8<sup>e</sup> année de partenariat
- géo-localisation des restaurants Goûtez l'Ardèche® et encart sur Les étapes savoureuses d'Ardèche®

### Pass' Ardèche +

- intégration des offres de 6 adhérents



### Vallée de la Gastronomie-France :

- continuité du travail engagé avec la région AURA et Auvergne-Rhône-Alpes Tourisme, incitation à l'inscription des adhérents et aide à la construction d'offres remarquables
- à ce jour, 225 prestations sont proposées sur les 3 régions, dont 135 en Auvergne-Rhône-Alpes et 26 offres ardéchoises (dont 18 offres des adhérents)



### Valence en gastronomie

- Rallye gastronomique : 10 entreprises ardéchoises participantes sur 40 (dont 7 adhérents)
- En raison du Covid-19, toutes les autres animations sont annulées en 2020

### Vélo & fromages

- démarche nationale de l'Assemblée des Départements de France, pour laquelle l'Ardèche est la seule à faire une proposition VTT (87 itinéraires dans 45 départements)
- 44 haltes identifiées en Ardèche, dont 21 adhérents
- 6000 cartes éditées par le Département



### Ateliers de sensibilisation

- 563 personnes ont visité le Car
- 1184 participants à l'un des ateliers du goût, proposés par Ardèche le goût



## COMMUNICATION PRO & ADHÉRENTS

### Guide «approvisionnement local en restauration collective»

- cible prioritaire : les gestionnaires en restauration scolaire, en partenariat avec le Département
- présentation de la filière, produits emblématiques, bio, sous signes de qualité et renvoi vers les produits régionaux, saisonnalité des produits ardéchois, menus, témoignages, multiples contacts & outils pro

### Club ambassadeurs Foud'Ardèche

- 2 journées : en juin à Vals-les-Bains (Brasserie Bourganel, Laiterie Carrier et restaurant du Grand Hôtel de Lyon) et en octobre (Domaine de Gouye à Saint-Jean-de-Muzols et hôtel de la Villeon à Tournon-sur-Rhône)

### Visibilité numérique des adhérents

- réunion d'info & accompagnement pour le déploiement de l'outil de vente en ligne « Addock Open experience » (achat d'activités et de pique-niques) - frais d'abonnement pris en charge par Ardèche le goût
- 100% des adhérents sur Apidae, le 1<sup>er</sup> réseau d'informations touristiques
- 45 adhérents recevant du public sur @rdecheendirect
- + de 315 000 personnes atteintes (+16%) par les publications d'Ardèche le goût postées sur la page « À la conquête de l'Ardèche » gérée par l'ADT

### FOCUS : Facebook

- Veille et partage des posts taggés #goutezlardeche ou #etapessavoureuses ou #ardechelegout
  - « Secrets partagés » : RDV bimensuel, le mercredi à 11h. Objectif : diffuser des vidéos réalisées par les adhérents de l'association (ouvert à tous !) pour partager savoir-faire, recette, visite, dégustation et... histoires savoureuses !
- 12 RDV diffusés, + de 10 000 personnes touchées et 7 000 vues en moyenne (replay Youtube, ArdècheTV et possibilité d'être filmé par TV07 pour ceux qui souhaitent être accompagnés). Et au total, + de 121 000 personnes touchées.

## VENDRE LE CONCEPT A D'AUTRES TERRITOIRES

2 tables tactiles pour 8 joueurs

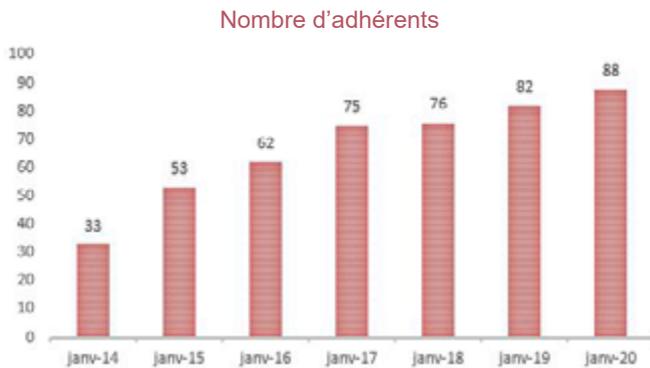


Salle de projection 16 places



## Les étapes savoureuses® d'Ardèche

Adhésions : 88 adhérents et 190 RDV savoureux annuels



### 7 nouvelles adhésions (et 4 dossiers en cours)

Fête de la bugne à St Jean le Centenier, restaurant L'escapade à Rochepaule, restaurant Les Marronniers à St Sauveur de Montagut, restaurant Ferme de la Besse à Usclades et Rieutord, Domaine oléicole de Pontet Fronzèle à Lagorce, La ferme de Craux à Genestelle, Domaine de Cassagnole à Berrias et Casteljau.



L'avis des adhérents : La marque est perçue comme ...

- Un plus
- Non contraignante
- Pas encore suffisamment connue pour mesurer les retombées
- Ayant de l'avenir : les visites gourmandes sont de plus en plus recherchées



Les adhérents affirment ne pas relayer correctement l'information par manque de connaissance de ce que garantit la marque.

### Les points positifs de la marque

- Démarche perçue comme bénéfique par les entreprises
- Permet de valoriser son savoir-faire local et contribue à la dynamique du département
- Contribue à augmenter son réseau de communication

### Les points à améliorer

- Mesurer les retombées liées à cette démarche
- Développer la notoriété de la marque
- Eclaircir les atouts de la marque pour mieux communiquer



### Structuration de l'offre

La qualité et la diversité de l'offre « Étapes savoureuses » permet de répondre de manière adéquate aux demandes ciblées.

Itinéraire « Vélo & fromages »

Journée thématique

Visites privées

Circuits 3 jours

Demande localisée pour hébergeurs



Activités à la ferme

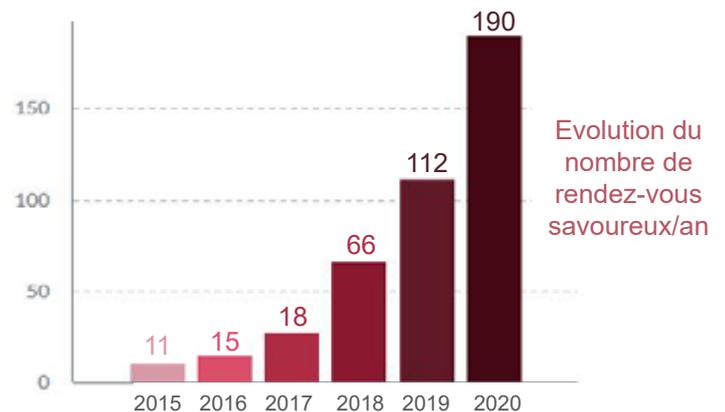
Journée des ambassadeurs

Rallye gastronomique

Vallée de la gastronomie

### Appropriation de la marque par les adhérents

Les adhérents proposent de plus en plus d'offres en corrélation avec la marque, montrant sa pertinence et son adéquation avec la demande finale du visiteur (qu'il soit local ou de passage). Pour preuve, les dates de rendez-vous savoureux dans l'agenda du guide Miam Miam sont désormais essentiellement estampillées « Etape savoureuse ».



### Communication à destination des hébergeurs, sites touristiques & offices de tourisme

- Contexte : animation de 2 groupes de travail dans le cadre du plan d'action partagé d'Ardèche Tourisme, regroupant une quinzaine de partenaires (réseaux tourisme, hébergement, alimentation, offices de tourisme)
- Objectifs : augmenter la présence et la visibilité des produits locaux, faire connaître les activités de tourisme gourmand et développer une offre de tourisme expérientiel
- Avec Ardèche Tourisme, formalisation d'un séjour de 3 jours, entièrement réservable en ligne et constitué d'Étapes savoureuses, intitulé « Circuit itinérant en voiture autour de la gastronomie ».

## Goûtez l'Ardèche®

### Adhésions : 149 adhérents et 230 entreprises utilisant la marque

Les actions d'Ardèche le goût à destination des professionnels (Rencontres Foud'Ardèche, Mix Foud'Ardèche) continuent à faciliter la rencontre d'adhérents potentiels. En tenant compte des adhésions collectives (Pisadou, Baguette ardéchoise, Confrérie de la Maôche, Syndicat des oléiculteurs), plus de 230 entreprises utilisent la marque.

### Evolution du nombre d'adhérents



### 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 640 000€ (au lieu de 590 000€ en 2018) soit une augmentation de 9%.

### L'avis des adhérents «Point de vente» :



- 90% des adhérents points de vente sont satisfaits de la marque.
- 37% souhaitent de l'aide pour leur approvisionnement.
- 57% des adhérents connaissent l'existence des points de vente Goûtez l'Ardèche®

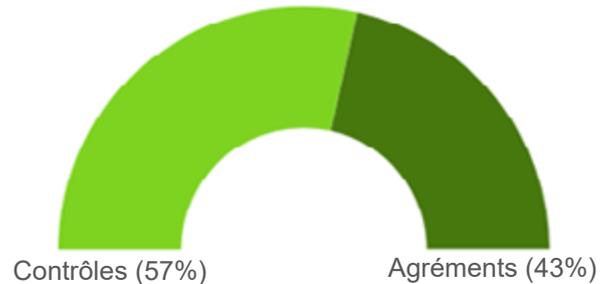
### Contrôles

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



### Analyses sensorielles des produits

- 161 analyses sensorielles ont été réalisées (11 séances de dégustation par an)
- 1/3 des produits a été contrôlé par analyse sensorielle en un an conformément à la procédure de contrôle.



### Répartition des analyses pour agréments



Plus d'un quart des produits candidats à l'agrément Goûtez l'Ardèche® sont refusés par le jury de dégustation pour des raisons organoleptiques.

### Répartition des analyses pour contrôles



La qualité des produits déjà agréés est constante. Seuls 6% des produits contrôlés devront être améliorés selon les conseils du jury pour continuer d'utiliser la marque Goûtez l'Ardèche®.

### Les points positifs de la marque

- Perçue comme une démarche de qualité
- Notoriété de la marque auprès des professionnels et des consommateurs
- Force d'un réseau dynamique
- Valorisation du terroir ardéchois

### Les points à améliorer

- Développer la notoriété hors Ardèche
- Compléter des cahiers des charges sur les aspects de transition
- Alléger les contraintes (origine des matières premières, étiquetage, ...)

## 13 nouveaux adhérents\*

### 5 nouveaux restaurants :

- Hôtel SPA Restaurant Le Provence à Lanarce
- La Boucherie Thierry au Teil
- La Gare aux saveurs à Beaulieu
- Le Chêne vert à Rocher
- Les Galapians à Vallons Pont d'Arc

### 5 producteurs/transformateurs :

- La Ferme de Craux à Genestelle
- Elevage du Serre à Ribes
- Trollat Dinature à Colombier le Vieux
- La Mûre Gourmande à Désaignes
- Spiruline des Mont d'Ardèche à St Jeure d'Andaure

### 3 points de vente :

- Le Croustou à Vallon Pont d'Arc
- Le Pain d'Antan à Lalouvesc
- Fromager Les Hautes Terres à Lanarce

## 53 nouveaux produits\*

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

## Evolution du nombre de produits agréés



### Produits laitiers

- Elevage du Serre : Picodon



### Produits végétaux

- Spiruline des Monts d'Ardèche : spiruline
- La Glaneuse : tisanes et aromates (thym sauvage serpolet, Minci detox, Circuline, Cure de printemps, Lendemain de fête, Pour nous les femmes, Bronchetoux, Cure d'Automne, Digestine, Os + de 50 ans, Thé d'Aubrac (Calament à grandes feuilles), reine des prés, romarin, sarriette des montagnes, feuilles de myrtilier, cistre, Fleurs de sureau), sel aromatisé aux plantes sauvages (cistre, ortie et céleri des montagnes)



### Confitures et pâtes de fruits

- La mûre gourmande : confiture de mûres, pâtes de fruits à la mûre et à la framboise, pâtes de fruits à la mûre
- La ferme du châtaignier : crème de châtaigne rhum, crème de châtaigne aux écorces d'orange



### Boissons

- Brasserie Bourganet : bière au miel de châtaignier
- Vignerons ardéchois : vin rouge Chatus
- Chais du Pont d'Arc : vin blanc IGP Ardèche la Cuvée des Bateliers, vin rosé IGP Ardèche la Cuvée des Bateliers, vin rosé IGP Ardèche Nuances de gris, vin rosé IGP Ardèche Nuances de rosé - moelleux
- Domaine Alain Dumarcher : vin IGP Ardèche rouge Syrah Cuvée Adrien
- La Glaneuse : liqueur de foin à la cistre.



### Sorbets et glaces

- La Ferme de Craux : glace au lait de chèvre à la châtaigne, à la myrtille, au nougat
- Entre deux champs : bâtonnets de sorbet à la fraise, bâtonnets de sorbet à la framboise



### Biscuits / Miels et nougats

- SAS Trollat Di Nature: sablé fourré à l'abricot, à la cerise, à la myrtille, à la framboise (petits et grands modèles)
- Mellifera : nougat au miel d'Ardèche, nougat noir, pain d'épices



### Huile d'olive

- Lou Mouli d'Oli : huile d'olive aromatisée à l'ail et au persil
- Syndicat des oléiculteurs de l'Ardèche : huile d'olive Rougette de l'Ardèche (Domaine Pontet Fronzèle), huile d'olive vierge extra (Moulin Vezon)

\*sélectionnés par la marque Goûtez l'Ardèche® entre avril 2019 et mars 2020

# Commercialisation & circuits courts



## L'Ardèche s'invite au menu dans les EHPAD

En 2019, une 1ère action de sensibilisation à la question de l'approvisionnement en produits locaux de qualité a été proposée aux établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD) ardéchois.

**Bilan : 30 EHPAD participants et 3 317 repas «100% local» servis.**

Cette action est renouvelée pour lui donner une plus grande ampleur et en apportant un accompagnement plus poussé aux EHPAD sur le volet alimentation-santé. Pour ce faire, Ardèche le goût a sollicité une expertise extérieure sur le volet « nutrition/santé du public senior ». Cette opération se tiendra du 12 au 18 octobre 2020. **Ainsi, 39 EHPAD vont cuisiner les produits ardéchois avec des recettes adaptées aux besoins nutritionnels des seniors (plus de 7000 repas).** Cette action se poursuit en 2020 grâce à des financements LEADER (Europe FEADER) et Etat (via la DIRECCTE 07).

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

- Organisation d'une opération « l'Ardèche s'invite au menu » du 7 au 13 octobre 2019 : 19 établissements participants (9 restaurants traditionnels et 10 restaurants scolaires) et au total 800 repas/jour pour les scolaires.
- Présence du Car Foud'Ardèche à St Vincent de Barrès et mise en place d'une campagne de communication : flyers, affiches, banderoles, publicité presse et radio.

**Une nouvelle opération aura lieu du 12 au 18 octobre 2020 avec 13 restaurants traditionnels et la restauration collective qui sera associée plus largement à l'évènement.**

**Ardèche le goût travaille actuellement en lien avec 5 Communautés de communes** dont 4 adhérentes au Centre : Ardèche Rhône Coiron, Bassin d'Aubenas, Pays Beaume Drobie, Pays des Vans en Cévennes et Rhône Crussol (non adhérente). Ce travail est aussi en lien avec les Offices de tourisme concernés.

**En devenant adhérente, une Communauté de communes choisit des actions dans le panel proposé par Ardèche le goût :** accompagnement à l'approvisionnement local, ateliers autour des produits ardéchois, parution dans le Miam Miam, organisation de manifestation en lien les entreprises agroalimentaires, présence du car Foud'Ardèche, ingénierie ...



atelier du goût et goûter local dans une crèche d'Aubenas

## Le pique-nique Goûtez l'Ardèche®

- 9 offres (individuelles ou familiales) proposées à l'année par différents types d'entreprises (restaurants, points de vente, boulangeries, charcuteries, traiteurs).
- Liste évolutive disponible sur : <http://www.goutezlardeche.fr/pique-nique/>
- 13 évènements en Ardèche ont proposé un pique-nique de groupe en 2019.
  - Plus de 1200 pique-niques ont été commandés en 2019 par l'intermédiaire d'Ardèche le goût, soit 16 000€ de CA
  - Mise à disposition gratuite pour les adhérents de l'outil de vente en ligne proposé par l'ADT (Addock open experience).

Edition de 15 000 sacs destinés aux ventes à emporter ou aux pique-niques Goûtez l'Ardèche.  
Commande possible à [steysier@ardechelegout.fr](mailto:steysier@ardechelegout.fr).



## Crise COVID 19 : l'association est restée mobilisée pendant la période de confinement :

- en restant en contact avec ses adhérents et en leur transmettant des informations actualisées hebdomadairement
- en communiquant auprès du grand public sur les entreprises ouvertes et les ventes à emporter.

### SITUATION ET ACTUITE

L'exercice a une fois de plus été marqué par une fluctuation des moyens humains : l'effectif est passé de 4.3 ETP à 4,93 ETP d'avril 2019 à mars 2020 avec l'arrivée d'Alicia DELORME en contrat d'alternance. En mars 2020 : une directrice à 100% (CDI), trois chargées de projet (3 CDI) à 70, 80 et 93 %, une alternante à 70%, une assistante à 80% (CDI). Deux personnes en service civique avaient également rejoint le Centre pour 8 mois afin de réaliser une enquête auprès des adhérents.

A noter qu'à ce jour en septembre 2020, les effectifs sont de 3.93 ETP avec le départ d'Alicia DELORME qui a terminé son alternance et celui d'Aurélien EYNARD, assistante administrative et comptable (0.8 ETP) remplacée par Stéphanie DALLARD à 0.5 ETP.

### COMPTES ANNUELS

Le chiffre d'affaires s'est élevé à 37 738€ contre 43 237€ au titre de l'exercice précédent, soit une variation de -12.72%, qui s'explique par la diminution de la vente des produits. En revanche, la vente de prestations a augmenté (augmentation des prestations « ateliers du goût » qui a compensé la diminution des prestations du car). Les subventions au 31 mars 2020 s'élevaient à 303 155€ contre 181 300 € au titre de l'exercice précédent, soit une variation de +67.21%. L'augmentation est due à l'impact des dossiers Massif Central (TPMC et Terralim). Les « autres produits », essentiellement des cotisations et partenariats, se sont élevés à 72 113€ contre 66 543€ pour l'exercice précédent. Soit une variation de +8.37%. Le total des produits d'exploitation s'élève à 436 576€ contre 297 012€ au titre de l'exercice précédent soit une augmentation de +46.99%, essentiellement due aux subventions. 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 250 847€ contre 231 808€ au titre de l'exercice précédent, soit une variation de +8.21%. Les charges d'exploitation de l'exercice se sont élevées à 442 761€ contre 315 502€ au titre de l'exercice précédent (+40.34%). Outre le delta sur les salaires et charges, cette différence s'explique essentiellement par les dépenses du Mix Foud'Ardèche (48 550€), les dépenses de la ligne « autres services extérieurs » (+14 588€) correspondant principalement à l'atelier « lutte contre le gaspillage », à un conseil juridique pour le renouvellement de la marque Goutez l'Ardèche et à des cours de cuisine générant des recettes, et également par les frais de déplacements liés à l'enquête auprès des adhérents (5 300€) et les frais de déplacement du président (5 400€) qui étaient auparavant pris en charge par la Chambre d'agriculture. A noter également des frais d'entretien du car et d'assurance (+23 719€). Ces frais sont importants en raison d'un sinistre survenu qui a été pris en charge par l'assurance en compte de transfert de charge.

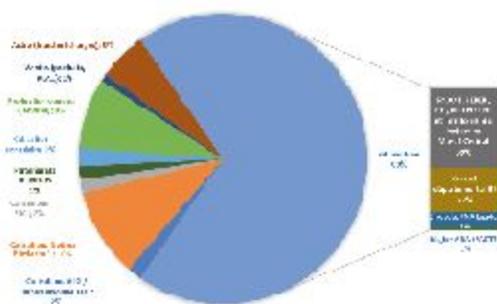
Le résultat d'exploitation s'élève à - 6 184€ contre -18 490€ au titre de l'exercice précédent.

En accord avec le cabinet comptable et le commissaire aux comptes, la provision pour risque constituée en 2007/2008 suite à un contrôle sur des subventions Europe (FEOGA), qui avait été reprise pour moitié l'année dernière, a été soldée pour un montant de 6 870€. Le résultat de l'exercice ressort à -32€ contre -2 807€ au titre de l'exercice précédent. Ce résultat est proche de l'équilibre. Le solde du fonds de réserve constitué afin de faire face aux aléas des gros dossiers de subvention reste inscrit au bilan clos le 31/03/20 et s'élève à 8 453 €.

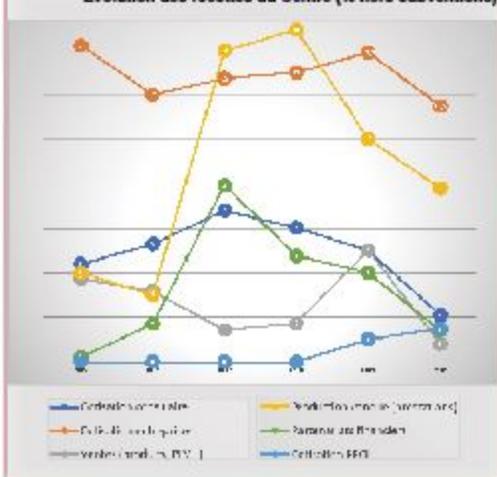
Au 31 mars 2020, le total du bilan du Centre du développement agroalimentaire s'élève à 302 248€, contre 191 237€ pour l'exercice précédent. La situation financière reste satisfaisante, l'actif circulant étant supérieur aux dettes. Toutefois, l'équilibre financier reste encore fragile, le pilotage de 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 32 euros, que nous proposerons d'affecter en totalité au compte « report à nouveau » qui de la somme de 42 392 euros, se trouve porté à la somme de 42 360 euros.

### 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 2020 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.



Suite à l'enquête auprès des adhérents qui révèle la force du réseau et de nombreuses pistes d'actions pour l'avenir, mais dans un contexte de diminution des soutiens financiers et de crise COVID qui fragilisent l'association, le Conseil d'administration mène une réflexion afin de recentrer et dynamiser les actions du Centre du développement agroalimentaire au bénéfice des professionnels autour de 4 axes :



## Promotion & appui à la commercialisation

Actions collectives de promotion de la marque Goûtez l'Ardèche®

Sensibilisation de la RHF aux circuits de proximité et au lien alimentation/santé



## Marques/qualité & prospective

Développement des marques Goûtez l'Ardèche® et Les étapes savoureuses®

## Communication

Communication transversale  
en appui aux entreprises

**che**  
LE GOÛT

## Événementiels & attractivité

Valorisation des produits et des acteurs  
de la filière alimentaire ardéchoise



ÉMERVEILLÉS PAR  
L'ARDÈCHE

## Les 198 adhérents du Centre du développement agroalimentaire

### • 56 adhérents Goûtez l'Ardèche® + Les étapes savoureuses d'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, 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 Lavandais - Maison de la lavande, Domaine Notre Dame de Cousignac, Domaine Olivier de Bournet, **Elevage du serre**, ES Vinaigrierie, Escargot des Restanques, Gaec de la Chèvre Blanche, Grand hôtel de Lyon, Les Arcades - Restaurant, **La Ferme de Craux**, La Ferme de La Besse, L'escapade, Hôtel du Levant - Restaurant Brioude, 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, Restaurant Les Marronniers, Les Glaces de mon père - EURL Tryblion, Lou Mouli d'Oli, Mas Daudet, Mas de la Madeleine, Néovinum - UVICA - Caveau des Vignerons Ardéchois, 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,

### • 93 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 Alexandra**, Boulangerie Pâtisserie - Le Pain d'Antan, Boulangerie Pâtisserie Baudouin, La Boria, Brasserie Bourganel, Carrefour Contact St Agrève, Cave Coopérative de Valvignères, Cave de l'Helvie, Cave des Vignerons Sud Ardèche, Cave Desbos, Central bar, le petit St Cirquois, Charcuterie Largeron, Charcuterie Puzzi, Confrérie de la Maôche, D'Ardèche et de Saison, Distillerie Jean Gauthier, Domaine des Mûres, Domaine du Bois de Belle, 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, **Fromager Les Hautes Terres**, Groupement professionnel de la boulangerie et de la pâtisserie, Helix Eyrieux, **Hôtel SPA Restaurant Le Provence**, Hyper U Alissas, Intermarché Aubenas, L'Atelier Royal, **La Belle Farinière**, La Caprovine, La Cigale et la

Fourchette, La Ferme de Grimaudier, La Ferme des Divols, La Gare aux saveurs, La Glaneuse (Natura SCOP), La Mûre gourmande, La Source au Miel, La Tradition ardéchoise, Laiterie Carrier, **Le Croustou**, 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, 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, Traiteur Au Fin Gourmet, Une Histoire de goût, Vivacoop, **Vival Satillieu**.

### • 32 adhérents Les étapes savoureuses d'Ardèche®

Auberge La Farigoule, Béatrix, Brasserie de l'Ardèche méridionale, Chambre d'Agriculture de l'Ardèche - Marché de producteurs de pays, **Château des Lèbres**, Civam - De Ferme en Ferme, **Domaine de Cassagnole**, Domaine de Gouye, Domaine de la Croix Blanche, Domaine des Accoles, **Domaine oléicole de Pontet Fronzèle**, Domaine Olivier de Serres, Ferme Auberge de Jameysse, **Fête de la bugne**, 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 Gastronomiste - 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, UMIH Ardèche, **Union professionnelle des bouchers de l'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 : AG2R La Mondiale, 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, Maison de l'emploi et de la formation Ardèche méridionale, Mécèn'Ardèche, Monceau Assurances, Mutualia Alliance Santé, Pôle national du cirque La Cascade.  
Merci aux ambassadeurs Foud'Ardèche.

Le Centre du développement agroalimentaire est soutenu par :



Le Centre du développement agroalimentaire a été créé par :

