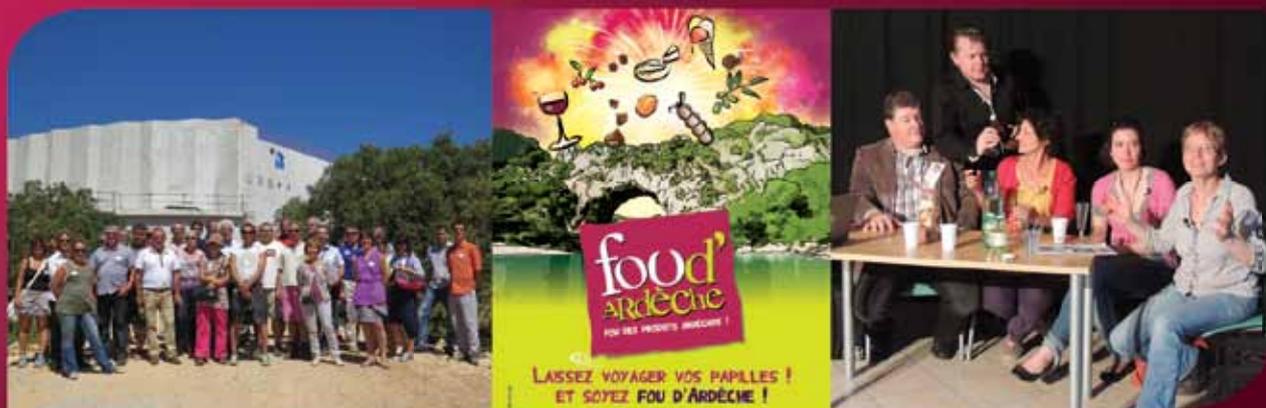


# RAPPORT D'ACTIVITE & D'ORIENTATION

Assemblée générale



# Chiffres clés

## Sommaire

### Chiffres clés

#### Le Centre du développement agroalimentaire «Ardèche le goût»

- 5 salariés permanents & 40 conseillers consulaires en soutien
- 25 professionnels de l'agroalimentaire engagés dans le Conseil d'administration
- 391 000 € de budget
- 143 adhérents et un réseau de plus de 300 entreprises agroalimentaires
- 56 000 € de cotisations d'entreprises (+300 % en 4 ans)
- 41 étapes savoureuses® sélectionnées
- 137 actions par an, dont une soixantaine d'actions collectives
- 280 articles de presse, émissions radio, TV/an et 180 parutions sur internet/an
- 2 pôles d'activité (voir détails ci-dessous)



#### Le pôle « projets collectifs »

- 33 adhérents (adhésion mise en place courant 2012)
- 95 dossiers d'entreprises ouverts, 66 traités, 29 en cours
- 330 000 € de CA réalisé sur une opération collective dans 35 magasins Provincia (groupe Carrefour)
- 240 entreprises inscrites sur [www.ardeche-agroalimentaire.fr](http://www.ardeche-agroalimentaire.fr), 14 800 visiteurs uniques et 54 000 pages consultées depuis avril 2013
- 90 actualités mises en ligne/an sur [www.ardechelegout.fr/pro](http://www.ardechelegout.fr/pro)



#### Le pôle « marque collective Goûtez l'Ardèche® »

- 110 adhérents dont 25 restaurateurs et 5 traiteurs
- 4 millions d'euros de chiffre d'affaires réalisé sous la marque
- 374 produits agréés, 82 cahiers des charges
- 51 nouveaux produits sélectionnés en 2013
- 11 jurys de dégustation/an avec un total de 148 produits dégustés et 37 audits en entreprises réalisés
- 300 points de vente proposant une gamme Goûtez l'Ardèche® pour 427 800 € de chiffre d'affaires sur l'année 2013

## Sommaire

- P3. Schéma organisationnel
- P4. 12 mois en bref
- P6. Ils nous font confiance
- P7. Pôle « projets collectifs »
- P11. Pôle marque collective Goûtez l'Ardèche®
- P13. Rapport financier
- P14. Rapport d'orientation

# Schéma organisationnel

Centre du développement agroalimentaire

**ardèche**  
LE GOÛT

président : Raymond LAFFONT

**Pôle « projets collectifs »**

vice-président : Stéphane TEYSSIER

**Public cible :**

Entreprises agroalimentaires ardéchoises

**Pôle marque collective**

vice-président : Raphaël POMMIER

**Public cible :**

Adhérents de la marque



Marie-Pierre HILAIRE

Directrice

Jeanne FAGUIER PASQUIER

Chargée de projets collectifs

Stéphanie DALLARD

Assistance de direction

Virgile PETIN

Agent administratif, chargé des animations

Sandra TEYSSIER

Chargée de projets marque collective

Goûtez l'Ardèche®

## Conseil d'administration

**Représentants des filières**

**Cyril JAQUIN**  
Boissons

**Christian MARTIN**

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

**Bénédicte CARRIER**

Charcuterie, salaisons, produits carnés et transformés, produits laitiers

**Daniel VERNOL**

Fruits et légumes frais et transformés

**Ghislain BARDISA**

Restauration traiteurs

**Trésorier**  
Philippe COSTET

**Secrétaire**  
Bénédicte CARRIER

**Présidents et directeurs consulaires**

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

Jean-Luc FLAUGERE - Vincent QUENAULT  
Chambre d'agriculture

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

**Représentants des comités produits**

**Raphaël POMMIER**  
Boissons

**Thierry AIGON**

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

**David MOULIN**

Charcuterie, salaisons, produits carnés et transformés, produits laitiers

**Michel GRANGE**

Fruits et légumes frais et transformés

**Jean-François CHANEAC**

Restauration traiteurs

## Thématiques Référents

Innovation/performance	Serge MOUTON - 04 75 35 72 54
Export	Franck LIOTIER - 04 75 69 27 22
Commercialisation/approvisionnement local	Nicolas SABOT - 04 75 20 28 00
Emploi formation	Nathalie VOSSEY - 04 75 07 54 17
Communication/veille	Marie-Pierre HILAIRE - 04 75 20 28 08
Goûtez l'Ardèche®	S. TRINTIGNAC, C. RAGUET, J. SODINI

## Référents consulaires

Yves BOYER  
Christian CHARENSOL  
Isabelle TRETON

Le Centre du développement agroalimentaire est une association initiée par les Chambres consulaires et subventionnée par le Conseil général de l'Ardèche, la région Rhône-Alpes, l'Etat et l'Europe. Sa vocation est d'aider toutes les entreprises agroalimentaires ardéchoises dans leur développement.

« Ardèche le goût » est la signature des actions au profit de toutes les entreprises agroalimentaires ardéchoises.

« Goûtez l'Ardèche® » est une marque collective déposée qui a pour vocation de sélectionner, d'identifier et de promouvoir les meilleurs produits & menus ardéchois. La marque collective Goûtez l'Ardèche® est gérée par le Centre du développement agroalimentaire au même titre que d'autres projets.

# 12 mois en bref

## AURIL & MAI 2013

- > Évènement : participation à la foire des viandes de Fin Gras du Mézenc
- > Lancement d'une nouvelle édition du dépliant estival « Miam, miam ! »
- > Participation au premier atelier de la filière touristique sur l'œnotourisme
- > Journée fédératrice d'Ardèche le goût avec ses collaborateurs consulaires
- > Participation à l'assemblée générale de l'Agence de Développement Touristique de l'Ardèche (ADT)
- > Réunion sur le projet d'Ardèche et de saison
- > Réunion de travail sur le car « l'Etape savoureuse » avec l'Agence Basalte
- > Participation et co-organisation de la conférence de presse au Bistrot restau Chez Lulu
- > Participation au reportage du 19/20 France 3 Rhône-Alpes
- > Réunions internes : Bureau du Pôle « Projets collectifs », approvisionnement local, communication, innovation - développement - performance, ressources humaines - métiers - formation (atelier théâtre Croque'métiers), restauration, comité produits et jury de dégustation de la marque Goûtez l'Ardèche®



## JUIN & JUILLET

- > Évènement : Festival Aluna, les 13, 14 et 15 juin à Ruoms, aide à la mise en place du buffet pour l'espace VIP du Conseil général de l'Ardèche
- > Comité d'évaluation du Pôle d'Excellence Rural « excellence agroalimentaire ardéchoise » (PER)
- > Organisation d'un repas au CREPS à partir de produits ardéchois, suite à une réunion restauration collective à Vallon Pont d'Arc
- > Participation au deuxième atelier de la filière touristique sur l'œnotourisme
- > Participation à l'assemblée générale d'Ardèche Authentic Gourmet
- > Participation au comité technique du Grand Projet Rhône-Alpes la Caverne du Pont d'Arc
- > Rencontre avec la Chambre de Commerce et d'Industrie sur le projet Saveurs Buissonnières
- > Visite du chantier de l'espace de restitution de la Caverne du Pont-d'Arc avec des entreprises agroalimentaires ardéchoises
- > Interview Autoroute info, Goûtez l'info N°54
- > Réunions internes : Conseil d'administration, ressources humaines - métiers - formation (atelier théâtre Croque'métiers), innovation - développement - performance, approvisionnement local, comité produits et jury de dégustation de la marque Goûtez l'Ardèche®



## AOUT & SEPTEMBRE

- > Évènement : participation au marché de la myrtille sauvage d'Ardèche à Mézilhac, avec la présence d'adhérents Goûtez l'Ardèche®
- > Assemblée générale du Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût »
- > Coordination avec le Conseil général et l'Agence de Développement Touristique de l'Ardèche (ADT) de la participation de l'Ardèche au festival Millésime à Grenoble
- > Mise en place d'un partenariat avec le Basket club Nord Ardèche pour la promotion des produits ardéchois
- > Participation au comité de pilotage des Ardurables, organisés par la Maison De l'Emploi et de la Formation de l'Ardèche méridionale (MDEF)
- > Rencontre avec l'Arche des Métiers pour le car « l'Etape savoureuse »
- > Interview RCF, Goûtez l'info N° 55
- > Réunions internes : Conseil d'administration, ressources humaines - métiers - formation (atelier théâtre Croque'métiers), approvisionnement local, innovation - développement - performance, jury de dégustation de la marque Goûtez l'Ardèche®



## OCTOBRE

- > Évènement : participation à la Semaine du goût du 14 au 21 octobre, interventions dans les écoles de Bourg-Saint-Andéol soit au total 100 enfants sensibilisés
- > Évènement : participation au festival Millésime à Grenoble, du 5 au 20 octobre, présence d'Ardèche le goût et mise en place d'un atelier sur les différentes eaux d'Ardèche, ateliers pour enfants et repas organisé par les Toqués d'Ardèche
- > Évènement : participation aux Castagnades de Chalencou en partenariat avec le Parc National Régional des Monts d'Ardèche (PNR), la Châtaigne d'Ardèche et l'Agence de Développement Touristique de l'Ardèche (ADT), mise à disposition d'outils de communication Goûtez l'Ardèche®
- > Partenariat concernant la conférence de presse des Castagnades au Bistrot restau Chez Lulu
- > Opération de commercialisation collective dans le réseau Provençia-Carrefour sous la bannière « Food'Ardèche, soyez fou d'Ardèche ! », participation de 17 entreprises
- > Formation des élèves de l'Entreprise d'Entraînement Pédagogique de Thueyts (EEP), à la connaissance des produits ardéchois
- > Réflexion sur la signalétique des étapes savoureuses® - Ardèche avec Montoro Design
- > Réunions internes : groupe communication, innovation - développement - performance, comité restauration, ressources humaines - métiers - formation (atelier théâtre Croque'métiers), jury de dégustation de la marque Goûtez l'Ardèche®



## NOVEMBRE & DECEMBRE

- > Changement de président pour le Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût » : Raymond Laffont succède à Jean-Paul Poulet
- > Événement : participation à Festivin à Bourg-Saint-Andéol, avec la présence d'adhérents Goûtez l'Ardèche®
- > Événement : Ardurables, portes ouvertes d'entreprises, avec la participation de 4 adhérents Goûtez l'Ardèche®
- > Travail avec Sodexo sports et loisirs dans le cadre de l'approvisionnement local du restaurant de la Caverne Pont-d'Arc
- > Rencontre avec l'Agence de Développement Touristique de l'Ardèche (ADT) dans le cadre de l'action Les étapes savoureuses® - Ardèche
- > Comité de pilotage et d'évaluation du Pôle d'Excellence Rurale « excellence agroalimentaire ardéchoise » (PER)
- > Présentation du projet Les étapes savoureuses® - Ardèche au réseau des Bistrots de Pays®
- > Rencontre avec l'Agence Basalte pour le car « l'Etape savoureuse »
- > Formation des élèves du GRETA d'Aubenas à la connaissance des produits agroalimentaires ardéchois
- > Goûtez l'info N° 56
- > Réunions internes : Conseil d'administration, ressources humaines - métiers - formation (atelier théâtre Croque'métiers), approvisionnement local, jury de dégustation de la marque Goûtez l'Ardèche®



## JANVIER 2014

- > Préparation de la participation de l'Ardèche au Salon International de l'Agriculture avec le Conseil général de l'Ardèche, la Chambre d'agriculture et l'Agence de Développement Touristique de l'Ardèche (ADT)
- > Rencontre avec l'Agence de Développement Touristique de l'Ardèche (ADT) en vue de la mise en place d'un partenariat sur la base de données SITRA
- > Rencontre avec la Fédération départementale des centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (FD CIVAM) et Agribio Ardèche sur le projet étapes savoureuses®-Ardèche et l'approvisionnement local
- > Travail avec l'Agence Basalte pour le car « l'Etape savoureuse »
- > Formation des élèves du CFA d'Annonay, à la connaissance des produits agroalimentaires ardéchois
- > Participation au repas Bio et local organisé par Agribio Ardèche et la Fédération départementale des centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (FD CIVAM) à Annonay
- > Sélection des vins du magazine « Ardèche le goût, destinations gourmandes au fil des saisons » par Annie-Françoise Crouzet
- > Réunions internes : Conseil d'administration, Bureau du Pôle « Projets collectifs », Bureau du Pôle « marque collective Goûtez l'Ardèche® », communication, ressources humaines - métiers - formation (atelier théâtre Croque'métiers), approvisionnement local et commercialisation avec les grossistes, jury de dégustation de la marque Goûtez l'Ardèche®



## FEUJIER

- > Événement : Salon International de l'Agriculture du 22 février au 2 mars. Présence d'Ardèche le goût le 25 février à l'occasion d'un point presse et d'une émission sur la chaîne Campagne TV.
- > Travail avec le Dauphiné Libéré sur l'édition du 2ème magazine
- > Participation à une réunion d'information sur l'espace de restitution de la Caverne du Pont-d'Arc en présence de Kléber Roussillon
- > Rencontres avec Sodexo sports et loisirs, travail avec les filières fruits et légumes, boulangerie, pâtisserie et volailles
- > Présentation des actions du Pôle d'Excellence Rurale « excellence agroalimentaire ardéchoise » (PER) à la Chambre d'agriculture de l'Ardèche
- > Réunion de concertation avec la Fédération départementale des centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (FD CIVAM), Agribio, Bioconvergence, la Chambre d'agriculture
- > Réunion de bilan du festival Millésime de Grenoble
- > Prélèvements des échantillons de produits candidats au Concours général agricole
- > Sélection des vins du magazine « Ardèche le goût, destinations gourmandes au fil des saisons » par Annie-Françoise Crouzet
- > Réunions internes : ressources humaines - métiers - formation (atelier théâtre Croque'métiers), communication, approvisionnement local, restauration, jury de dégustation de la marque Goûtez l'Ardèche®



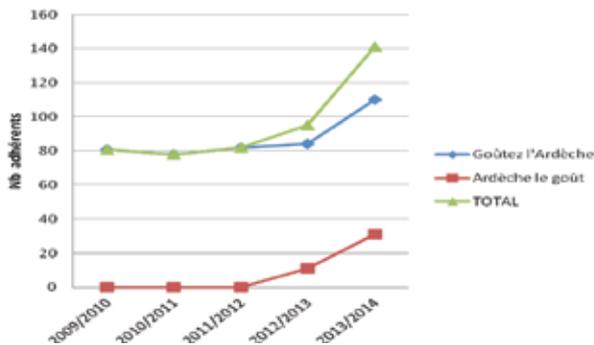
## MARS

- > Événement : rencontres du tourisme ardéchois à Aubenas. Présentation de l'action Les étapes savoureuses® - Ardèche aux acteurs du tourisme
- > Événement : partenariat et participation à la foire des viandes de Fin Gras du Mézenc
- > Lancement d'une nouvelle édition de la brochure estivale « Miam, miam ! » qui intègre pour la première fois la liste des étapes savoureuses® - Ardèche et une carte
- > Participation à l'assemblée générale des Logis de France - Ardèche
- > Participation à l'assemblée générale de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie de l'Ardèche (UMIH 07)
- > Réunion technique sur l'IGP saucisson d'Ardèche avec la DDCSPP, l'INAO et l'APPPCA
- > Travail avec le prestataire Fleur de papier sur la refonte des sites internet du Centre
- > Suivi des actions du PER : magazine n°2, Les étapes savoureuses® - Ardèche, car « l'Etape savoureuse »
- > Goûtez l'info N° 57
- > Réunions internes : communication, ressources humaines - métiers - formation (atelier théâtre Croque'métiers), jury de dégustation de la marque Goûtez l'Ardèche®

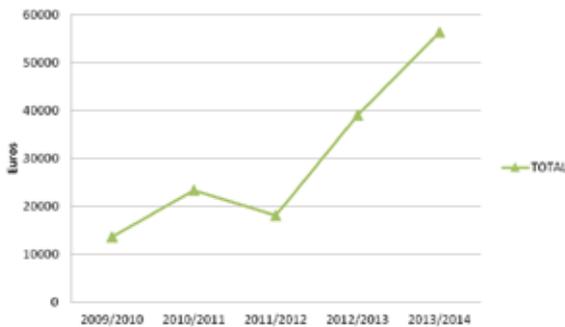


# Ils nous font confiance

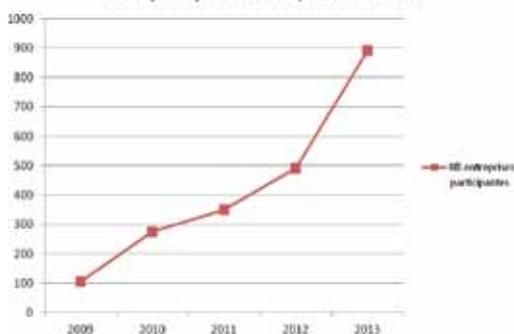
**Evolution du nombre d'adhérents depuis 2009 : + 74 % en 4 ans**



**Evolution du montant des cotisations "adhérent" : + 316 % en 4 ans**



**Nb de participation d'entreprises aux actions**



**Participation des entreprises aux actions du Centre par thématique en 2013**



## Les 143 adhérents du Centre du développement agroalimentaire (En framboise : les 41 Etapes savoureuses® - Ardèche)



### - Les 33 adhérents aux projets collectifs

Arche des Métiers, Ardelyne Agri, Auberge Buissonnière, Auberge la Farigoule, Association de défense et de promotion des produits de charcuterie de l'Ardèche, Association des Producteurs Fermiers de la Filière Affineur-Ardèche Méridionale, Association Fin Gras du Mézenc, Basket Club Nord Ardèche, Caveau des vigneron, CFPPA Le Pradel, Comité interprofessionnel de la châtaigne d'Ardèche, Communauté de communes du pays Beaume-Drobie, Domaine de Gouye, Domaine de la Croix Blanche, Escargots des Restanques, Ferme Boulon, Fromagerie du Val d'Ormèze, Guèze SAS, Hôpital local Elisée Charra, Hôtel - Restaurant Les Marronniers, Les fromagers fermiers du Peytot, Mairie d'Aubenas, Maison du Fin Gras, Mas de Bagnols, Musée de la Châtaigneraie, Néovinum, Notes de Saveurs, Restaurant au Levant, Restaurant aux Sablettes, Salaisons Debroas, Salaisons Teyssier, Terre d'Ardèche, Société des Eaux Minérales de Vals.

### - Les 110 adhérents Goûtez l'Ardèche®

#### 81 producteurs/transformateurs

Aigon Thierry Maître Glacier, Anne Favé, Association pour la promotion du pain ardéchois, Au Pavé de St Régis, Basset Jean-Michel, Boucherie Charcuterie Moulin, Boucherie Saulignac, Boucherie Veyrenche, Boulangerie Pâtisserie Baudouin, Boulangerie Pâtisserie Le Pain d'Antan, Brasserie Bourganel, Brasserie de l'Ardèche Méridionale, Cave Boissonnet, Cave Coopérative de Valvignères, Cave des Vignerons du Sud Ardèche, Château de la Selve, Charcuterie Largeron, Charcuterie Mougey, Distillerie Jean Gauthier, Domaine Alain Dumarcher, Domaine de Mermès, Domaine de Peyrebrune, Domaine de Pontet Fronzèle, Domaine des Mûres, Domaine du Bois de Belle, Domaine du Bréchon, Domaine du Colombier, Domaine Marius Pradal, Domaine Notre Dame de Cousignac, Drôme Ardèche frais, EARL de Pragrand, EARL du Cluzel, EARL Dupré et Fils, Domaine de Vigier, ES Vinaigrerie, Ets Rome, Ets Sabaton, Ets Veyrenc, Fromagerie du Vivarais, GAEC de la Chèvre Blanche, GAEC de Mirabel, GAEC La Caprovine, Hélix Eyrieux, Laiterie Carrier, La ferme de Grimaudier, La ferme des Divols, La ferme du Châtaignier, La source au Miel, La Tradition du plateau ardéchois, L'Ardéchois gourmand Christophe SABY, Le Genêt d'Or -SARL Cofred, Le Safran du Val d'ay, Les Chopes du Moulin, Les confitures de Nicole, Les Délices du Maraîcher, Les fruits des vergers de Combe Razal, Les fruits des vergers de la Fontaulière, Les Glaces de l'Ardèche, Les ruchers de Bizac, Lonchamp Daniel, Lou Mouli d'Oli, Maison Charaix, Marron Châtaigne, Marrons Imbert, Mas d'Intras, Nectardéchois, Norbert Bertrand, Pâtisserie Baudouin, Pâtisserie Mounier, Pisciculture de l'Ardèche, Producteurs de Violine de Borée, Propriété Casimir Gascon, Salaisons Marion, SARL de Lamothe, SARL Puzzi, Sofabo, Sources du Pestrin, Syndicat des Pâtisseries Confiseurs Glaciers, Terre Adélice, Testut Alain, Vignerons Ardéchois et Vivacoop.

#### 29 restaurateurs et traiteurs

Auberge Chanéac, Auberge de Chanaleilles, Auberge de Montfleury, Auberge de Thorrenc, Auberge du Bez, Auberge du Pont d'Arc, Châtaignes et Champignons, Chez Lulu, Domaine de Rilhac, Hôtel de Lyon, Les Sapins, La Chaumette - Restaurant «Portes des Suds», Le Provençal, Les Cèdres, La Mère Tranquille, Le Mas de la Madeleine, Le Panoramic, Le Relais de Sully, Le Relais du Vivarais, Les Murets, Le Beauséjour, Restaurant Brioude, Carabasse, La Cerise sur l'agneau et Le Chêne Vert.

Traiteur La Chaumette, Mets délices traiteur, Traiteur Abrinès, Au Fin Gourmet, Michel Gamon Traiteur.

# Rapport d'activité

## Pôle « projets collectifs »

### Approvisionnement local, commercialisation et marchés locaux

#### Les membres du groupe :

CCIT : Patricia Loro, Cédric Raguet, Freddy Lopez  
Chambre de métiers et de l'artisanat : Johann Sodini  
Chambre d'agriculture : Nicolas Sabot  
Agri Bio Ardèche : Elodie Le Gal, Léa Droin  
D'Ardèche & de Saison : Michel Renard  
Ardèche le goût : Marie-Pierre Hilaire, Sandra Teyssier

#### • 5 réunions du groupe thématique

### Innovation, développement, performance

#### Les membres du groupe :

CCIT : Serge Mouton  
Chambre de métiers et de l'artisanat : Cécile Greffe  
Chambre d'agriculture : Lucia Latré  
Ardèche le goût : Jeanne Faguier Pasquier  
• 4 réunions du groupe thématique

APPRO LOCAL	EXEMPLES
Accompagner des professionnels de la restauration collective et commerciale	<ul style="list-style-type: none"><li>• Poursuite du travail d'accompagnement de Sodexo sports et loisirs sur l'approvisionnement du restaurant de l'espace de restitution de la Caverne du Pont d'Arc – Ardèche (ERCPA) : travail sur les cahiers des charges produits, rencontres avec des grossistes et avec les entreprises, action presse au SIA.</li><li>• Accompagnement des initiatives territoriales de restauration collective et sensibilisation des établissements (collèges, hôpitaux, campings, CREPS, Base départementale) sur le secteur de Vallon Pont d'Arc, en cohérence et en complémentarité avec les démarches engagées auprès de l'ERCPA.</li></ul>
Accompagner des professionnels de la restauration traditionnelle	<ul style="list-style-type: none"><li>• Canton d'Antraigues : rapprochement entre restaurateurs et producteurs à l'initiative du conseiller général Robert ROUX. Organisation de semaines thématiques (semaine du veau en septembre, semaine de l'agneau en avril).</li><li>• Aide au développement des circuits de proximité en lien avec la restauration traditionnelle du secteur VALDAC.</li><li>• Test du concept « l'Ardèche au menu » auprès de 10 restaurateurs hors démarches qualité dans le cadre du projet DADS.</li><li>• Refonte du site ardeche-agroalimentaire.fr afin de proposer un annuaire professionnel de l'agroalimentaire ardéchois plus ergonomique et pratique, permettant l'inscription des restaurateurs. La version 2 sera en ligne à l'automne 2014.</li><li>• Guide pratique « approvisionnement local de la restauration » : guide destiné aux professionnels de la restauration disponible en téléchargement sur <a href="http://www.ardechelegout.fr/pro">www.ardechelegout.fr/pro</a>.</li><li>• Newsletter « Chaud devant » : 2 numéros à destination des professionnels en restauration traditionnelle de qualité.</li></ul>
Organiser la logistique	<ul style="list-style-type: none"><li>• Développement de l'organisation de la distribution des produits ardéchois via des grossistes locaux, en complémentarité du travail réalisé pour l'approvisionnement de l'ERCPA.</li><li>• Travail sur le cahier des charges « grossiste » pour les produits Goûtez l'Ardèche® sur le nord et le centre du département.</li></ul>
Organiser des opérations de commercialisation et de promotion collective	<ul style="list-style-type: none"><li>• Provençia (groupe Carrefour) : organisation d'une opération regroupant 100 produits ardéchois dans 35 magasins (hyper, géant et market) en Savoie et Haute Savoie. L'opération a regroupé 17 entreprises agroalimentaires ardéchoises et généré près de 330 000 € de chiffre d'affaires.</li><li>• Réflexion sur l'organisation d'une opération de commercialisation collective sur le site <a href="http://www.vente-privee.com">www.vente-privee.com</a>.</li><li>• Métro valence : suivi et aide au référencement et à la mise en avant de produits ardéchois.</li></ul>
INNOVATION	EXEMPLES
Sensibiliser et impulser l'innovation	Organisation d'un atelier de sensibilisation aux technologies agroalimentaires avec le CTCPA d'Avignon ; 6 entreprises participantes. Cet atelier a permis de rebondir sur les besoins exprimés par les porteurs d'un projet collectif d'atelier de production végétale qui se sont ensuite formés au CTCPA lors de 2 journées pour la valorisation des châtaignes en confiture.
Mutualiser l'organisation d'actions	<ul style="list-style-type: none"><li>• En partenariat avec la Chambre d'agriculture, le Centre participe à l'organisation du Concours général agricole.</li><li>• Réflexion avec le pôle Trimatec, sur les potentialités d'exploitation des antioxydants, protéines et sels minéraux contenus dans les sous-produits de la châtaigne. Ce projet est en cours, en lien, notamment, avec le marché des cosmétiques.</li></ul>

### Zoom sur l'accompagnement de Sodexo sports et loisirs

Afin de proposer dès l'ouverture, début 2015, des menus à base de produits locaux et de saison, le syndicat mixte de la Caverne du Pont d'Arc (SYCPA) a souhaité que le gestionnaire du restaurant de l'ERCPA (Espace de restitution de la Caverne Pont d'Arc), Sodexo sports et loisirs, soit accompagné par le Centre du développement agroalimentaire. Son rôle est d'être l'interlocuteur local de Sodexo sports et loisirs pour faciliter le lien avec les circuits de proximité, ce travail étant la suite logique de l'étude réalisée par le Centre et les Chambres consulaires en 2009/2010. Sodexo sports et loisirs et le Centre travaillent ensemble depuis mi-2013, avec l'appui des Chambres consulaires, afin de garantir au sein du restaurant une part prépondérante (objectif : 75 %) d'approvisionnement ardéchois (éventuellement complété par des approvisionnements de proximité et de la région Rhône-Alpes).

La méthodologie retenue est de mettre en place des cahiers des charges sur les différentes productions garantissant proximité et qualité afin de réaliser un appel à candidature permettant aux entreprises de se positionner en tant que fournisseurs.



## RH, métiers, formation

### Les membres du groupe :

CCIT : Alain Michel

Chambre de métiers et de l'artisanat : Nathalie Vossey et Carine Valentin

Chambre d'agriculture : Odile Chamba

Ardèche le goût : Jeanne Faguiet Pasquier

• 16 réunions du groupe thématique

## Export

### Les membres du groupe :

CCIT : Franck Liotier

Chambre de métiers et de l'artisanat : Johann Sodini

Chambre d'agriculture : Yves Boyer

Ardèche le goût : Jeanne Faguiet Pasquier

• 2 réunions du groupe thématique

RH, METIERS	EXEMPLES
Repérer les besoins en matière de formations	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le groupe RH, métiers et formation est en relation avec le groupe export afin de repérer les besoins des entreprises en matière de formations, notamment autour de la Quinzaine de l'international, organisée par la CCI en Ardèche.</li> <li>Suite à l'organisation d'un atelier par le groupe innovation sur des techniques agroalimentaires, une session de formation collective a été organisée avec le CTCPA d'Avignon sur la transformation de châtaignes en confiture.</li> <li>En parallèle du lancement des étapes savoureuses® - Ardèche, le groupe travaille sur la création d'un module de formation spécifique afin de répondre aux besoins des professionnels en terme de qualité d'accueil du public.</li> </ul>
Mener une réflexion sur l'emploi saisonnier	<p>Dans le cadre du projet Vivaldi lancé par le Cluster Allira, le Centre a travaillé sur la faisabilité de la mise en place d'une opération pilote en Ardèche méridionale sur l'emploi saisonnier, en partenariat avec Ardèche le goût, les Compagnies consulaires et la Maison de l'emploi et de la formation en Ardèche méridionale (MDEFAM). Cette phase de test a mis en lumière qu'un premier potentiel de 12 entreprises peuvent être intéressées.</p>
EXPORT	EXEMPLES
Aider les entreprises à exporter	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dans le cadre de la Quinzaine de l'international gérée par la CCI, des réunions d'information thématiques ont été proposées aux entreprises agroalimentaires ardéchoises pour le Canada, la Norvège et Suède, la République Tchèque et la Pologne. Six entreprises y ont participé afin d'étudier l'adaptation de leurs offres et leurs produits aux typicités de ces pays.</li> <li>Une entreprise agroalimentaire ardéchoise a participé à la mission Canada en septembre 2013 grâce à un accompagnement juridique et technique. Cette entreprise a transformé l'essai et a trouvé un agent commercial sur place.</li> </ul>
Coordonner des actions collectives	<p>La CCI, dans le cadre de son appui au Centre, a proposé un planning d'action aux membres de l'association Ardèche Authentic Gourmet. Face à l'hétérogénéité des entreprises et de leurs attentes, aucune action n'a pu susciter l'intérêt du collectif (salons Polagra Food, Anuga à Cologne, Gourmet food &amp; wine, réception de délégation d'acheteurs).</p>
Projection 2014 -2015	<p>Trois actions seront proposées aux entreprises intéressées par la thématique export : une mission découverte en Suède, le salon Anuga en Allemagne et la Quinzaine de l'international avec un focus sur la Russie.</p>



### Zoom sur l'action de promotion des métiers de l'agroalimentaire : Croque'métiers

Action phare du groupe cette année, Croque'métiers a pour objectif de sensibiliser des publics variés aux métiers de l'agroalimentaire, par le biais d'un projet théâtral joué par les professionnels eux-mêmes. Sept professionnels issus des secteurs de l'artisanat, de l'industrie et de l'agriculture se sont mobilisés et investis lors de la première étape encadrée par un metteur en scène et rythmée par des séances de formation aux techniques théâtrales.

L'écriture des scénettes alimentées, entre autres, par des rencontres avec des jeunes s'est engagée début 2014. Dans le cadre de la deuxième étape, la première représentation officielle a eu lieu le 10 avril 2014 lors du forum de l'emploi « agroalimentaire » à Valence. D'autres représentations pourront suivre en fonction des sollicitations et des budgets mobilisables, auprès des établissements scolaires par exemple, avec la nécessité d'enrichir la troupe grâce à la mobilisation de nouveaux professionnels de l'agroalimentaire.

### Zoom sur le Pôle d'Excellence Rurale (PER)

Parmi les 8 projets, 6 se sont concrétisés :

- Modernisation/mécanisation de la chaîne ovine des abattoirs d'Aubenas,
- Terra Cabra, musée de la chèvre et du Picodon porté par l'association APFFAAM, à Planzolles,
- Néovinum, espace de découverte de la filière viticole à Ruoms, mis en place par les Vignerons ardéchois,
- Action d'innovation autour de la Châtaigne d'Ardèche AOP fraîche, portée par le Comité interprofessionnel de la Châtaigne d'Ardèche,
- Modernisation de la léguerie de l'hôpital de Lamastre
- Lancement des étapes savoureuses® - Ardèche et parution de 2 magazines par le Centre du développement agroalimentaire.

A ce jour, ces actions ont déjà porté leurs fruits en termes de retombées économiques, avec la création de 8 emplois directs, 1 emploi indirect et 1 emploi saisonnier. La filière ovine ardéchoise peut désormais proposer des ovins «nés, élevés et abattus» en Ardèche, ce qui s'est concrétisé par une hausse de 58 % des volumes d'ovins abattus en 2012. Terra Cabra et Néovinum ont comptabilisé 5300 visiteurs depuis leurs ouvertures (saison touristique 2013).

Et de manière plus large, grâce à ces actions, c'est l'agroalimentaire ardéchois dans son ensemble, qui se dote d'outils permettant la valorisation des richesses du département.

## Communication

### Les membres du groupe :

CCIT : Serge Caillet

Chambre de métiers et de l'artisanat : Claire Matyjaszczyk

Chambre d'agriculture : Jean-Luc Flaugère

Professionnels et partenaires : Raymond Laffont, Jean-Louis Mermet, David Moulin, Raphaël Pommier, Richard Rocle, Stéphane Teyssier / Sylvaine Driay (agence Basalte), Delphine Labeyrie (Arche des Métiers), Sandrine Lecuyer (Ardèche développement), Isabelle Seren (Conseil général de l'Ardèche)

Ardèche le goût : Marie-Pierre Hilaire, Jeanne Faguiet Pasquier

### • 7 réunions du groupe thématique

> Plus de détails dans la rétrospective « 12 mois en bref » et dans le diaporama médias sur [www.ardechelegout.fr/pro](http://www.ardechelegout.fr/pro)



ACTIONS	EXEMPLES
Communiquer auprès du grand public et des entreprises	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Edition à 30 000 ex. du magazine « Ardèche le goût, destinations gourmandes au fil des saisons » en partenariat avec les Editions Le Dauphiné Libéré : 100 pages pour découvrir l'Ardèche qui se déguste mais aussi celle qui se visite et qui se partage à travers les étapes savoureuses®, saison après saison et en parcourant toute l'Ardèche.</li> <li>• Campagne « Miam Miam ! Tout est là, découvrez le goût » : 30 000 dépliant, intégrant pour la première fois une carte, diffusés dans les Offices de tourisme, les Gîtes de France et chez les partenaires. Réalisé en partenariat avec la direction de la communication et le service économie du Conseil général.</li> <li>• Goûtez l'info : bulletin d'info trimestriel à destination des adhérents/partenaires.</li> <li>• Coordination et représentation de l'Ardèche au festival Millésime de Grenoble, en octobre.</li> <li>• Conception des supports de signalétique des étapes savoureuses® - Ardèche : fléchage extérieur, trophée, autocollants, présentoir de comptoir, plaque murale.</li> </ul>
Augmenter la visibilité des adhérents Goûtez l'Ardèche®	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Page « C'est beau, c'est bon » du magazine bimestriel Reliefs, diffusé à 143 000 ex. dans les boîtes aux lettres ardéchoises, présentant un produit de saison illustré par une recette accompagnée du portrait d'un chef Goûtez l'Ardèche®.</li> <li>• Partenariat avec Ardèche Loisirs et Patrimoine : les restaurateurs sélectionnés par la marque Goûtez l'Ardèche® sont géo-localisés sur cette carte éditée à 280 000 ex. et diffusée en Ardèche et départements limitrophes.</li> <li>• Réalisation de kakémonos et de totems à l'effigie de la marque.</li> <li>• L'almanach de l'Ardèche/Editions Arthéma : 3 recettes culinaires à base de produits ardéchois dans la publication 2014.</li> </ul>
Renforcer le réseau et le lien avec les médias	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Participation à de nombreuses assemblées générales d'organismes professionnels.</li> <li>• Edition régulière de communiqués de presse et parutions sur les sites internet (résultat : 280 articles de presse, émissions radio, TV/an et 180 parutions Internet/an).</li> <li>• Coordination de la présence de l'Ardèche au Salon international de l'agriculture : émission en direct sur Campagnes TV, conférence et dossier de presse. Partenariat avec la direction de la communication du Conseil général et la Chambre d'agriculture.</li> </ul>



### Zoom sur « l'Étape savoureuse N°1 », support de découverte itinérant de l'agroalimentaire ardéchois dans un car

Un des objectifs du Pôle d'excellence rurale est de doter la filière agroalimentaire d'un outil insolite et valorisant afin de communiquer. Il est apparu important que ce support soit itinérant afin d'aller directement à la rencontre de multiples publics cibles. Ce lieu de découverte prendra forme dans un car et se déplacera sur les manifestations emblématiques du département et sur les lieux touristiques, dans les écoles et également dans les entreprises. Le car sera également utilisé comme vecteur à l'extérieur du département (salons, événements médiatiques...). Il proposera une découverte en 3 pôles autour des 5 sens, d'un jeu interactif collaboratif avec des épreuves et des kilomètres à réaliser et avec un film scénarisé.



### Zoom sur les étapes savoureuses® - Ardèche

Cette marque collective déposée permet de découvrir les richesses agricoles, alimentaires et culinaires de l'Ardèche. Au fil des saisons, Les étapes savoureuses identifient et compilent l'offre de qualité existante sur l'ensemble du territoire ardéchois. Elles répertorient des lieux à visiter autour des produits ardéchois assurant un accueil de qualité et des lieux de restauration valorisant les produits locaux et de saison.

#### Une entreprise étape savoureuse doit :

1. Être inscrite dans une démarche qualité de production (signe de qualité, marque collective Goûtez l'Ardèche®...)
2. Faire partie d'une charte locale, régionale ou nationale de qualité de l'accueil et des visites d'entreprise
3. Proposer aux visiteurs une dégustation de produit

#### Un restaurant ou un musée gourmand étape savoureuse doivent :

1. Être ouverts 7 mois au minimum
2. Faire partie d'une démarche qualité (qui garantit des plats élaborés avec des produits de qualité, frais et locaux pour les restaurants / la qualité de la prestation pour les musées gourmands).

Les manifestations seront répertoriées dans un second temps.

#### Pour participer à ce projet :

1. Remplir un formulaire de candidature en ligne sur notre site pro : [www.ardechelegout.fr/pro](http://www.ardechelegout.fr/pro)
2. Adhérer au Centre

# Rapport d'activité

## Communication

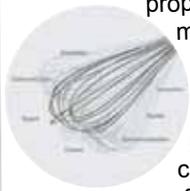


### Zoom sur les sites internet : Ardèche le goût se met à la page

Depuis 2013, Ardèche le goût mène une réflexion sur la refonte et la réorganisation de tous ses sites internet et blogs. Ce travail de longue haleine se concrétise dès aujourd'hui par la mise en ligne de nouveaux sites internet :

**www.ardechelegout.fr** : site destiné au grand public pour découvrir les richesses gastronomiques de l'Ardèche, l'actualité, les fêtes et marchés gourmands, les actions d'Ardèche le goût (la marque Goûtez l'Ardèche®, les étapes savoureuses® - Ardèche, le dépliant Miam Miam, la démarche « ambassadeur »), la restauration de qualité, la saisonnalité des produits ardéchois, etc. De ce fait, le blog d'Ardèche le goût disparaît au profit de ce site global.

**www.ardechelegout.fr/pro** : nouvelle interface spécifiquement dédiée aux professionnels agroalimentaires ardéchois, présentant les actualités de la filière, les actions collectives proposées par le Centre (opérations de commercialisation, marque Goûtez l'Ardèche®, les étapes savoureuses® - Ardèche, l'annuaire professionnel, etc.)



Ce site internet permet également d'adhérer au Centre et à toutes ses actions grâce à un formulaire en ligne simplifié et unique. En s'inscrivant au Centre, chaque entreprise est dorénavant inscrite simultanément sur l'annuaire des professionnels de l'agroalimentaire ardéchois.

**www.ardeche-agroalimentaire.fr** : entièrement remanié, il devient l'annuaire des professionnels de l'agroalimentaire ardéchois, regroupant aujourd'hui 240 entreprises et prestataires. Il permet à chaque professionnel de pouvoir être visible et géo-localisé sur internet grâce à une page individuelle, d'effectuer des recherches précises multicritères et une mise en relation directe.

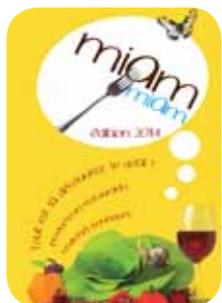


**www.lesetapessavoureuses.fr** : avec ce nouveau site internet, partez en balade gourmande sur les routes ardéchoises et découvrez chaque structure inscrite comme Etape savoureuse® - Ardèche et ses prestations. Il regroupe les producteurs, les transformateurs, les restaurants, les musées gourmands et prochainement, les manifestations savoureuses. Que ce soit par type de produits, type de professionnels ou par géo-localisation, chaque étape est répertoriée de manière qualitative. Par ce site, Ardèche le goût développe sa relation avec la filière touristique ardéchoise puisque les informations affichées émanent de la base de données Sitra (site d'informations touristiques de la région Rhône-Alpes). Ainsi, les professionnels n'écrivent qu'une seule fois leurs informations qui se répercutent automatiquement sur plusieurs sites internet.



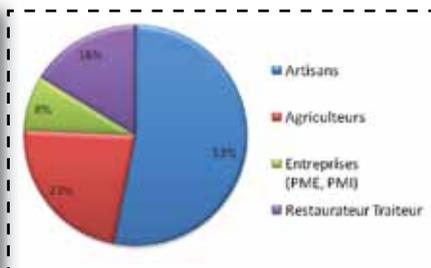
La puissance de ce site internet sera renforcée fin 2014 par la création de l'application pour smartphones « Les étapes savoureuses en Ardèche ».

**www.goutezlardeche.fr** : à ce jour, seul le nom de domaine a évolué. La refonte totale de ce site aura lieu durant l'hiver 2014 pour permettre une meilleure valorisation et visibilité des adhérents de la marque.



## Pôle marque collective Goûtez l'Ardèche®

Les 171 entreprises utilisant la marque sont principalement des artisans. Sur les 110 adhérents, 2 sont des groupements regroupant 22 pâtisseries pour l'un et 41 boulangers pour l'autre.



### Des adhésions Goûtez l'Ardèche® en augmentation

Sur la période concernée, 26 procédures d'adhésion ont été instruites. La durée moyenne d'une procédure est de 6 mois. **Le nombre d'adhérents augmente de manière significative : 110 à ce jour contre 84 l'année précédente. Soit 30 % d'augmentation en un an.**

L'objectif fixé lors de la dernière assemblée générale, d'augmenter le nombre d'adhérents de 25%, est donc rempli.

**> 4 demandes sont en cours d'instruction.**

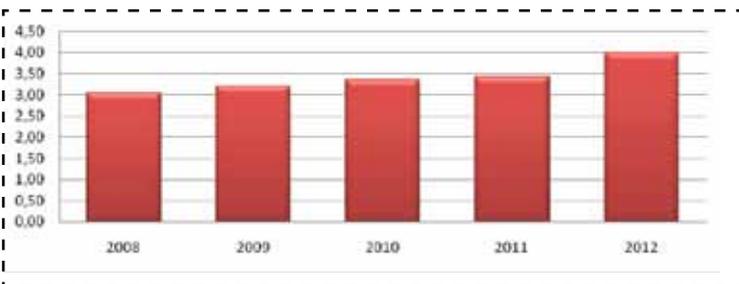
Le travail mené sur la restauration depuis quelques années porte ses fruits. L'objectif d'atteindre le palier représentatif de 20 restaurants agréés Goûtez l'Ardèche® est dépassé avec 25 adhérents à ce jour.

### Un chiffre d'affaires en progression

Le CA réalisé sous la marque s'élève à 3.98 millions d'euros.

Le chiffre d'affaires a progressé de 1M d'euros en 4 ans.

CA (M€) réalisé sous la marque Goûtez l'Ardèche®



### Contrôles

#### Analyses sensorielles des produits

Sur 148 échantillons dégustés en 2013, 72% des analyses sensorielles étaient des dégustations d'agrément, 28% étaient des contrôles.

78% des analyses sensorielles réalisées dans le cadre d'un agrément reçoivent un avis favorable (92% dans le cadre d'un contrôle).

#### Audits

Les entreprises adhérentes à Goûtez l'Ardèche® sont contrôlées afin de vérifier que les engagements qualitatifs (cahiers des charges) sont respectés. Depuis mars 2013 ; les audits sont réalisés par le cabinet d'audit Agroconsult qui travaille en partenariat avec le laboratoire LBAA. Sur la période concernée, 37 audits ont été réalisés.

Des analyses réglementaires sont également effectuées (microbiologie, physico-chimie) par le laboratoire externe LBAA. En parallèle, des analyses sont réalisées en interne (taux de sucre, poids net...)

### Contrôle des restaurants et traiteurs

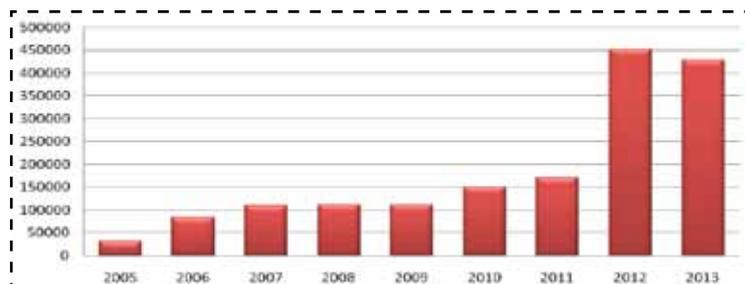
Les membres du jury réalisent des «visites mystère» dans les établissements de restauration agréés et en cours d'agrément, selon une grille d'évaluation de 44 critères. Sur la période concernée, plus d'un tiers des adhérents a été contrôlé. Sur 3 ans, tous les adhérents sont contrôlés au moins une fois.

### Commercialisation via des grossistes

La marque Goûtez l'Ardèche® propose aux adhérents de commercialiser leurs produits via des grossistes : Drôme Ardèche Frais pour les produits d'épicerie, frais, surgelés et les boissons hors vins et Sofabo pour les vins. Des catalogues de produits sont édités et les points de vente livrés par les grossistes sont recensés.

**Pour l'année 2013 le CA réalisé sur les produits Goûtez l'Ardèche® était de 427 874€.**

Evolution du CA réalisé (en €) par les grossistes sous la marque



### Répartition des produits par filière

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

### Animation des comités produits et restauration

#### Les membres du groupe :

Chambre de métiers et de l'artisanat : Johann Sodini

CCIT : Cédric Raguat

Chambre d'agriculture : Sophie Trintignac

Ardèche le goût : Sandra Teyssier

• **1 réunion du comité produit fruits et légumes frais et transformés et boissons** : élaboration de 2 nouveaux cahiers des charges et évolution de 4 cahiers des charges

• **1 réunion du comité boulangerie, pâtisserie, confiserie, miels, chocolats et produits céréaliers** : élaboration de 5 nouveaux cahiers des charges

• **1 réunion du comité charcuteries, salaisons, produits carnés et produits laitiers** : élaboration de 3 nouveaux cahiers des charges. Travail en cours : mise en cohérence des cahiers des charges Goûtez l'Ardèche® avec ceux des IGP jambon d'Ardèche et saucisson d'Ardèche.

• **2 réunions du comité restauration** : instruction des demandes d'adhésion, réflexion sur les outils et actions de communication.

**13 nouveaux adhérents producteurs/transformateurs et 51 nouveaux produits sélectionnés par la marque collective Goûtez l'Ardèche®, entre avril 2013 et mars 2014**

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

**Aigon Thierry Maitre glacier** : glace à la lavande  
**Association de promotion du pain ardéchois** : biscuit Paléo  
**Au Pavé de St Régis** : Lou Chastagnha, le Pavé de St Régis à la châtaigne, à la framboise et à la myrtille  
**Catherine et Thierry Schuler** : les galets de la Daronne

**Charcuterie, salaisons, produits carnés et transformés, produits laitiers**

**Charcuterie Veyrenche** : jambon cuit, pâté de campagne  
**Pisciculture de l'Ardèche** : filet de truite fumée, caillotte de truite  
**Teyssier Anthony** : terrine de campagne, confit de foie de porc, saucisson, saucisse sèche

**Fruits et légumes frais et transformés**

**EARL du Cluzel** : confiture de prune reine-claude  
**GAEC Marrons châtaigne** : préparation pour crêpes, pâtes (papillons et coquilles), brises, châtaignes au naturel, crème de châtaigne vanille, pâte à tartiner châtaigne chocolat noisette  
**La Ferme du châtaignier** : crème de châtaigne chocolat au lait et aux noisettes  
**Le safran du Val d'Ay** : pistils de safran  
**Testut Alain** : huile d'olive vierge extra, purée d'olive verte nature, verte et tomates séchées, verte et basilic, noire aux pignons aux amandes et noix, confiture d'abricots, confiture d'abricots et menthe, gelée de thym

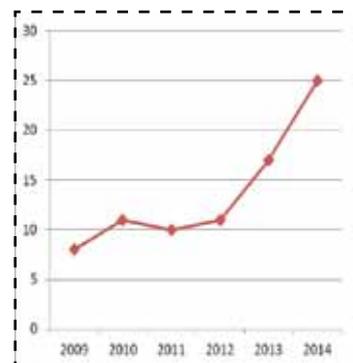
**Boissons**

**Anne Favé** : jus de tomate  
**Brasserie de l'Ardèche méridionale** : bière ambrée au miel de châtaignier  
**Distillerie Gauthier** : eau de vie de poire  
**EARL du Cluzel** : jus de poire, jus de raisin, nectar de cerise, jus de pomme – poire  
**GAEC Marrons châtaigne** : sirop de fleurs de châtaignier, sirop de châtaigne  
**GAEC de Mirabel** : jus de pomme  
**Les Sources du Pestrin** : eau minérale non gazeuse Chantemerle, eau minérale gazeuse Ventadour

**Vins IGP Ardèche**

**Château de la Selve** : IGP Ardèche rosé Maguelonne  
**Domaine Alain Dumarcher** : IGP Ardèche blanc chardonnay, blanc viognier, rosé Fleur de rosé.  
**Domaine Boissonnet** : AOC Condrieu, AOC St Joseph Bélive  
**Domaine du Bréchon** : IGP Ardèche blanc moelleux Embellie, rosé moelleux Embellie, rouge moelleux Embellie, blanc viognier, blanc Lirette, rosé Cuvée Estivale, merlot rosé, rosé gris de grenache noir, rouge Cuvée Serrelia, rouge syrah merlot, rouge merlot St Thomé, rouge merlot Roche d'Arès  
**Domaine du Colombier** : IGP Ardèche rosé - réserve gris de grenache, rouge - réserve syrah merlot  
**Domaine de Peyrebrune** : IGP Ardèche blanc- viognier, rouge  
*Depuis le 1er avril 2014, d'autres produits ont reçu un avis favorable et sont en cours d'adhésion.*  
**Domaine Marius Pradal** : IGP Ardèche merlot Cuvée de l'Ours, Côtes du Vivarais AOC rouge, Côtes du Rhône Cuvée de l'Ours  
**Domaine de Vigier** : IGP Ardèche blanc Inès, rosé - gris de grenache, rosé – syrah, blanc viognier Mathilde, rouge -Thomas - merlot cabernet, rouge -syrah «fût de chêne».

**Evolution du nombre de restaurants agréés Goûtez l'Ardèche®**



**11 nouveaux restaurants sélectionnés par la marque collective à ce jour**

Auberge de Thorrenc  
 Carabasse  
 Domaine de Rilhac  
 Hôtel de Lyon  
 La Cerise sur l'agneau  
 La Chaumette - Restaurant «Portes des Suds»  
 Les Cèdres  
 Le Mas de la Madeleine  
 Le Provençal  
 Le Relais du Vivarais  
 Les Sapins

**2 nouveaux traiteurs**

La Chaumette - Restaurant «Portes des Suds»  
 Mets délices traiteur



# Rapport financier

## Exercice clos au 31 mars 2014

### L'exercice du 1er avril 2013 au 31 mars 2014 a été marqué par :

Une augmentation de l'effectif au cours de l'exercice avec l'embauche d'un emploi d'avenir pour une durée de 3 ans afin de compenser la reprise à 80% de Sandra Teyssier dans le cadre de son congé parental.

L'effectif en fin d'exercice est de 4,6 équivalents temps plein :  
 Une directrice à 100 % (CDI)  
 Une assistante à 80 % (CDI)  
 Deux chargées de projet : une à 100% et une à 80% (2 CDI)  
 Un agent administratif, chargé des animations à 100% (CDD).

Le chiffre d'affaires (vente de marchandises + production vendue) s'est élevé à 32 889 € contre 89 062 € au titre de l'exercice précédent, soit une variation de -63 %. Cette différence s'explique en grande partie par des recettes exceptionnelles concernant l'organisation du SIRHA sur l'exercice précédent (52 674 €).

Les subventions de l'année au 31 mars 2014 s'élèvent à 249 661 € contre 245 803 € au titre de l'exercice précédent, soit une variation de + 1,6 %.

Les «autres produits» se sont élevés à 80 595 € contre 42 690 € pour l'exercice précédent (+ 88,8 %). Ceci s'explique en grande partie par une augmentation des cotisations au Centre : + 44 % en 1 an. A noter que pour l'exercice précédent, les 16 905 € de cotisation ALG (Ardèche le goût) ont été affectées au fonds de réserve. Au 31/03/14, quelques dettes clients à signaler.

Le total des produits d'exploitation s'élève à 363 145 € contre 377 555 € au titre de l'exercice précédent, soit une variation de -3,8 %.

Le montant des salaires et charges sociales s'élève à 200 876 € contre 188 400 € au titre de l'exercice précédent, cette différence est compensée par 10 439 € de produits exceptionnels concernant l'emploi d'avenir, soit une variation de + 1,08 %.

Les charges d'exploitation de l'exercice se sont élevées à 396 582 € contre 366 362 € au titre de l'exercice précédent (+ 8,25%). Il ressort que les charges externes (179 615 €) sont en augmentation par rapport à N-1 (162 462 €). Elles sont plus liées aux actions (120 106 € soit 67%) qu'aux charges de fonctionnement qui sont bien maîtrisées.

Le résultat d'exploitation ressort à -33 438 € contre 11 193 € au titre de l'exercice précédent. Compte tenu de produits financiers de 120 €, de produits exceptionnels de 28 141 € (remboursements de frais de formations, remboursement ASP emploi d'avenir), de charges exceptionnelles de 302 €, le résultat de l'exercice ressort à -5 479 € contre +16 672 € au titre de l'exercice précédent.

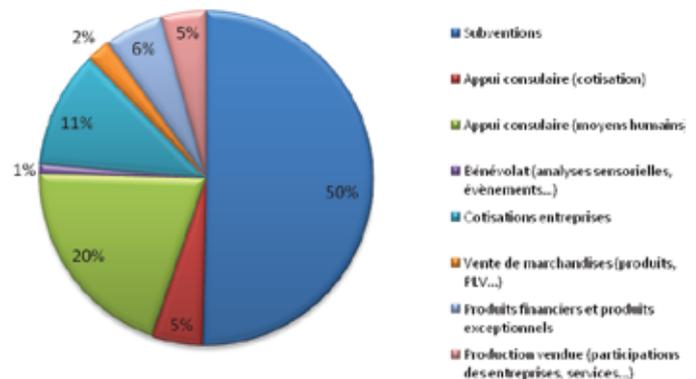
La provision pour risque constituée en 2007/2008 suite à un contrôle réalisé par le SCOSA au sujet de subventions Europe (FEOGA) reste inscrite au bilan clos le 31/03/14. Elle était initialement de 23 819 € et a été réestimée à 13 740 € suite à un courrier de la DRAF (septembre 2012).

Au 31 mars 2014, le total du bilan de l'association Centre du développement agroalimentaire s'élevait à 258 136 € contre 189 293 € pour l'exercice précédent. La situation financière reste satisfaisante, l'actif circulant (stocks, créances, disponibilités) est de 253 257 € et reste supérieur aux dettes (dettes fournisseurs, dettes sociales) qui s'élèvent à 204 487 €. Cependant, la trésorerie reste faible.

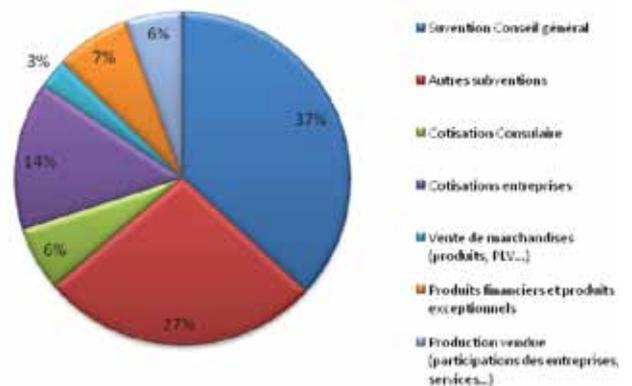
Les comptes annuels de l'exercice clos le 31 mars 2014 ont été établis conformément aux règles de présentation et aux méthodes d'évaluation prévues par la réglementation en vigueur.

Les règles de présentation et les méthodes d'évaluation retenues sont identiques à celles de l'exercice précédent.

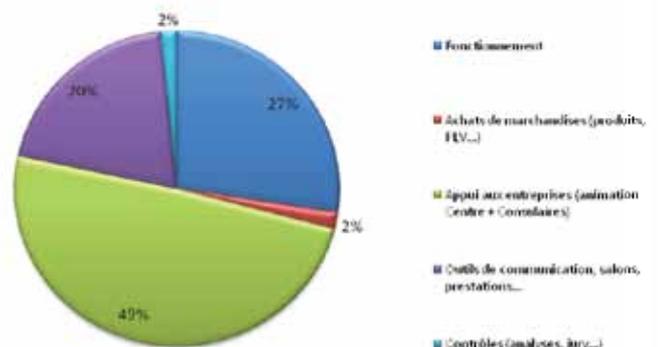
### Les ressources 2013-2014



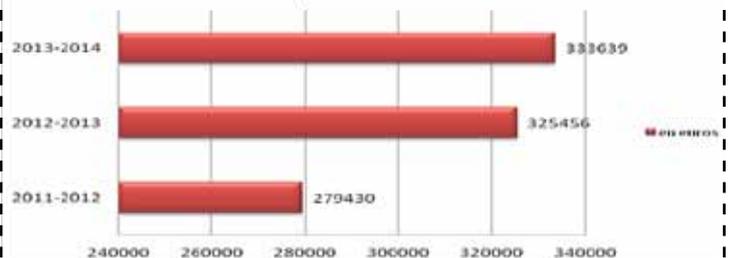
### Zoom sur les recettes financières totales 2013-2014



### Comment sont utilisées les recettes ?



### Evolution des moyens à destination des entreprises





Le contexte d'incertitude sur les financements à venir perdure.

Afin de poursuivre les efforts de soutien aux entreprises agroalimentaires ardéchoises, Ardèche le goût a amorcé en 2013 une réflexion de fond sur ses missions et leur financement afin d'assurer leur pérennité. Les conclusions ont été présentées en Conseil d'administration fin 2013 et les orientations préconisées seront mises en application en 2015/2016. Le recentrage de l'association sur ses missions essentielles et une structuration de son organisation lui permettra à moyen terme de mener à bien son plan d'action avec pour but une dépendance décroissante vis-à-vis des subventions.

Dans un souci d'efficacité et de rentabilité des actions, le Centre s'est fixé un objectif double de diminution des dépenses et d'augmentation de l'autofinancement qui passe par :

1. un renforcement des mutualisations avec les structures partenaires
2. un plan d'action attractif permettant d'augmenter le nombre d'adhérents et apportant aux entreprises adhérentes une plus-value partagée.

## • Mutualiser pour gagner en efficacité :

Le Centre a déjà noué de multiples partenariats avec différentes structures sur le territoire. Un travail de fond est en cours pour développer les mutualisations dans les années à venir, notamment au niveau :

- de la **communication** : partenariat d'image et de diffusion de documentation, mutualisation de photos et contenus, mais également de bases de données et actions médias, optimisation d'actions traitées par plusieurs structures... Nous pouvons par exemple citer le partenariat avec l'Agence de Développement Touristique sur la mutualisation des bases de données utilisées pour les sites internet.
- des **ressources humaines sur des projets structurants** : approvisionnement local / Bio dans la restauration collective, gestion de projets collectifs ... Exemple : projets communs avec les Chambres consulaires, Agribio Ardèche, FD Civam.
- des **services** : interventions du Centre dans le cadre de certaines formations sur la connaissance des produits ardéchois ou de prestations spécifiques (animations, analyses sensorielles, appui communication, photos de produits alimentaires, ingénierie...).
- du **tourisme** : la réflexion sur le futur schéma de développement touristique fait ressortir un manque de cohérence départementale au niveau de l'agritourisme. Ardèche le goût pourrait avoir un rôle fédérateur à jouer dans ce cadre en lien avec l'Agence de Développement Touristique
- des **structures régionales** : un renforcement des actions en lien avec Rhône-Alpes Gourmand est en cours. Ardèche le goût, qui bénéficie d'une excellente connaissance des entreprises ardéchoises, se positionne comme une antenne départementale de cette structure régionale. Vont voir le jour : des actions communes sur les salons, l'export, la mutualisation de bases de données, la mise en place d'actions régionales impulsées départementalement en lien avec les autres pôles agroalimentaires départementaux...

## • Agir pour la plus-value des entreprises :

### 1. Poursuite des efforts engagés

- Référencement des produits ardéchois auprès des grossistes/diffuseurs et travail sur la visibilité des produits en point de vente
- Evolution de la plateforme [www.ardeche-agroalimentaire.fr](http://www.ardeche-agroalimentaire.fr) et intégration de cet annuaire dans le site dédié aux professionnels sur [www.ardechelegout.fr/pro](http://www.ardechelegout.fr/pro)
- Préparation de la nouvelle édition du SIRHA (Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation/ janvier 2015)
- Édition du dépliant « Miam Miam/étapes savoureuses » en lien avec les services du Conseil général
- Communication dans le cadre de manifestations locales et régionales et mise en réseau des acteurs du territoire
- Animation et suivi de l'évaluation du projet Pôle d'Excellence Rurale « excellence agroalimentaire ardéchoise »
- Communication sur les formations spécifiques en agroalimentaire et organisation d'actions d'information sur différents thèmes (innovation, export...)
- Collaboration avec la licence professionnelle « valorisation touristique des productions alimentaires de terroir », avec la Maison de l'emploi et de la formation Ardèche méridionale et avec l'Entreprise d'Entraînement Pédagogique
- Gestion, communication interne et externe, travail d'amélioration continue concernant les marques Étapes savoureuses® et Goûtez l'Ardèche®
- Co-organisation du Concours général agricole en partenariat avec la Chambre d'agriculture
- Accompagnement du développement des produits ardéchois sous signes d'identification de la qualité et de l'origine.

# Orientations 2014

## 2. Nouvelles actions

- Finalisation des actions qui entrent dans le cadre du Pôle d'Excellence Rurale « excellence agroalimentaire ardéchoise » :
- mise en place d'une signalétique et d'une application « les étapes savoureuses »,
- finalisation de l' « étape savoureuse N°1 », support de découverte itinérant sur l'agroalimentaire ardéchois dans un car
- réalisation d'un nouveau site web pour la marque Goûtez l'Ardèche®
- Accompagnement de Sodexo sports et loisirs dans les phases de rédaction de cahiers des charges/menus et d'appel à candidature des fournisseurs pour le restaurant de la Caverne du Pont d'Arc – Ardèche, travail sur la communication et sur la mise en place d'une borne interactive au sein du restaurant
- Commercialisation collective d'une gamme de produits ardéchois avec une communication commune (nouvelle opération vente-privee.com ...)
- Finalisation d'une démarche « ambassadeur » et ouverture de l'adhésion au grand public
- Poursuite de la simplification des critères de sélection pour redynamiser la marque Goûtez l'Ardèche®
- Réflexion stratégique sur le positionnement des offres de l'association et définition de nouveaux plans marketing efficaces.

Le financement de ces actions sera assuré par le Conseil général de l'Ardèche, la Région (Pays, GPRA), l'Etat (PER), l'Europe (FEADER), les Chambres consulaires et les entreprises ardéchoises.



**Vous souhaitez participer à ces actions ?**

**Adhérez au Centre du développement agroalimentaire !**

**Inscriptions en ligne sur [www.ardechelegout.fr/pro](http://www.ardechelegout.fr/pro)**

## Ardèche le goût

04 75 20 28 08

0800 24 67 48

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...

**Communiquer** sur l'agroalimentaire ardéchois.

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

**Informier et conseiller** les entreprises agroalimentaires (documentation, réunions thématiques, newsletter...) et le grand public (supports de communication, événements...).

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

Actualité et annuaire de l'agroalimentaire ardéchois sur [www.ardechelegout.fr/pro](http://www.ardechelegout.fr/pro)

Restaurateurs, marchés et manifestations sur [www.ardechelegout.fr](http://www.ardechelegout.fr)

Produits, restaurants et traiteurs sélectionnés sur [www.goutezlardeche.fr](http://www.goutezlardeche.fr)

Balade gourmande sur les routes ardéchoises sur [www.lesetapessavoureuses.fr](http://www.lesetapessavoureuses.fr)



**AGRICULTURES  
& TERRITOIRES**  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
ARDÈCHE

04 75 20 28 08  
[www.ardeche.chambagri.fr](http://www.ardeche.chambagri.fr)



04 75 35 85 00  
[www.ardeche.cci.fr](http://www.ardeche.cci.fr)



**Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat**

Ardèche

04 75 07 54 00  
[www.cma-ardeche.fr](http://www.cma-ardeche.fr)



Rhône-Alpes



Ce document est édité avec le soutien du



Le bon sens a de l'avenir.