

RAPPORT D'ACTIVITE & D'ORIENTATION

Assemblée générale



Chiffres clés

Sommaire

Le Centre du développement agroalimentaire «Ardèche le goût»

- 157 adhérents et un réseau de plus de 300 entreprises agroalimentaires
- 400 000 € de budget
- 58 000 € de cotisations d'entreprises et de redevance sur CA (+330 % en 5 ans)
- 120 articles de presse, émissions radio et TV par an
- 122 actualités mises en ligne/an sur les sites internet



Le pôle « projets collectifs » et « marque sélective Les étapes savoureuses® »

- 53 étapes savoureuses® sélectionnées (15 nouveaux en 2014)
- 85 000 € de CA réalisé avec l'opération collective Venteprivée.com
- 172 entreprises sur l'annuaire professionnel www.ardeche-agroalimentaire.fr
- 10 200 exemplaires du magazine «Ardèche le goût, destinations gourmandes au fil des saisons» vendus



Le pôle « marque collective Goûtez l'Ardèche® »

- 122 adhérents
- Plus de 4 millions d'euros de chiffre d'affaires réalisé sous la marque
- 406 produits agréés, 85 cahiers des charges
- 76 nouveaux produits sélectionnés en 2014
- 9 jurys de dégustation/an pour 130 produits dégustés
- 36 audits en entreprises réalisés
- Plus de 300 points de vente proposant une gamme Goûtez l'Ardèche® pour 450 000 € de chiffre d'affaires sur l'année 2014



Chiffres clés

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

Adhérents de la marque



Pôle marque collective

vice-président : Raphaël POMMIER

Public cible :

Adhérents de la marque



Marie-Pierre HILAIRE

Directrice

Jeanne FAGUIER PASQUIER

/ Mélanie HERITIER

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

Richard ROCLE

Restauration traiteurs

Trésorier

Philippe COSTET

Secrétaire

Bénédicte CARRIER

Présidents et directeurs consulaires

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

Jean-Luc FLAUGERE - Vincent QUENAU
Chambre d'agriculture

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

Représentants des comités produits

Raphaël POMMIER

Boissons

Thierry AIGON

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

David MOULIN

Charcuterie, salaisons, produits carnés et transformés, produits laitiers

Michel GRANGE

Fruits et légumes frais et transformés

Jean-François CHANEAC

Restauration traiteurs

Thématiques Référents

Innovation/performance	Serge MOUTON - 04 75 35 72 54
Export	Franck LIOTIER - 04 75 69 27 22
Commercialisation/approvisionnement local	Lucia LATRE - 04 75 20 28 00
Emploi formation	Nathalie VOSSEY - 04 75 07 54 17
Communication/veille	Marie-Pierre HILAIRE - 04 75 20 28 08
Goûtez l'Ardèche®	Sophie TRINTIGNAC - 04 75 20 28 00
	Cédric RAGUET - 04 75 35 67 22
	Johann SODINI - 04 75 07 54 12

Référents consulaires

Yves BOYER
Serge MOUTON
Isabelle TRETON

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

12 mois en bref

AURIL & MAI 2014

- > Événement : représentation de la pièce de théâtre de Croque'métiers au forum « L'agro, des métiers qui recrutent ! »
- > Présentation de l'opération « Quoi ma gueule ?! » valorisation des fruits et légumes déclassés
- > Comité d'évaluation du Pôle d'Excellence Rurale (PER) « excellence agroalimentaire ardéchoise »
- > Journée fédératrice d'Ardèche le goût avec ses collaborateurs consultaires
- > Participation à l'Assemblée générale du Comité Interprofessionnel de la Châtaignerie d'Ardèche (CICA)
- > Réunion Castagnades
- > Animation d'un atelier de l'approvisionnement bio et local des producteurs et restaurateurs du territoire Centre Ardèche en partenariat avec le CIVAM et Agribio
- > Formation des élèves de l'Entreprise d'Entraînement Pédagogique de Thueyts (EEP) à la connaissance des produits ardéchois

> Participation à une matinée d'information sur Terralita - Cluster Allira

> Réunions internes : Conseil d'administration, Bureau du Pôle « Goûtez l'Ardèche® », communication, ressources humaines - métiers - formation (atelier théâtre Croque'métiers), approvisionnement local, comité produits (charcuterie, salaison, boissons, fruits et légumes) et jury de dégustation



JUIN & JUILLET

- > Événement : Lancement du magazine « Ardèche le goût destinations gourmandes au fil des saisons » et des Etapes savoureuses Ardèche® à Annonay
- > Approvisionnement local du restaurant de la Caverne du Pont d'Arc : organisation d'une réunion de présentation du cahier des charges de Sodexo sports et loisirs aux entreprises
- > Organisation d'une réunion IGP salaison destinée aux professionnels
- > Participation à la réunion de stratégie de développement touristique animée par le Conseil général de l'Ardèche
- > Réunion de travail sur les axes de mutualisation entre l'Agence de Développement Touristique de l'Ardèche (ADT), le Conseil général de l'Ardèche et Ardèche le goût
- > Goûtez l'info N°58
- > Réunions internes : Bureau du Pôle « Projets collectifs », communication, approvisionnement local, comité boulangerie, pâtisserie, confiserie, glaces et confitures, comité restauration et jury de dégustation



AOUT & SEPTEMBRE

- > Événements : participation au marché de la myrtille sauvage d'Ardèche à Mézilhac, avec la présence d'adhérents Goûtez l'Ardèche®
- > Participation à la « Fête de la Châtaignerie d'Ardèche » au château de Craux à Genestelle, réalisation d'un atelier sur le goût et présence d'un salarié d'Ardèche le goût
- > Participation à la « Fête de la science », place de la République à Privas, animation d'un atelier sur le goût et les sens.
- > Assemblée générale du Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût »
- > Rencontre avec les boulangers pâtisseries du secteur de Vallon Pont d'Arc, concernant l'appel à candidature du restaurant de la Caverne Pont d'Arc
- > Formation des élèves de l'EEP de Thueyts à la connaissance des produits ardéchois
- > Réunion de préparation pour le SIRHA
- > Réunion thématique export sur la Suède avec Ubifrance et la CC:IT de l'Ardèche
- > Goûtez l'info N°59
- > Réunions internes : Conseil d'administration et approvisionnement local



OCTOBRE

- > Événement : participation à la « Semaine du goût », interventions dans le collège et MJC de Bourg-lès-Valence et dans les écoles de Lyas, Saint Fortunat et Dunière sur Eyrieux, soit au total 200 enfants sensibilisés
- > Événement : participation aux « Castagnades » de Privas en partenariat avec le Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche (PNR), le CICA et l'ADT, mise à disposition d'outils de communication Goûtez l'Ardèche®. Présence d'un salarié d'Ardèche le goût.
- > Formation des élèves de l'EEP de Thueyts à la connaissance des produits ardéchois
- > Rencontre avec les organisateurs du festival « Cordes en ballades » pour mettre en place un partenariat
- > Réunions internes : Bureau du Pôle « Goûtez l'Ardèche® », communication, approvisionnement local, jury de dégustation



NOVEMBRE & DECEMBRE

- > Événements : participation à « Festivin » à Viviers, avec la présence d'adhérents Goûtez l'Ardèche®
- > Participation au « Marché des saveurs » à Lyon
- > Organisation d'un petit déjeuner destiné aux entreprises agroalimentaires en partenariat avec le Contrat Territorial Emploi-Formation (CTEF) Drôme Ardèche Centre
- > Opération de commercialisation collective avec le site www.venteprivée.com
- > Participation à la formation « Accueil » avec la Chambre d'agriculture de l'Ardèche
- > Animation d'une formation à la CCIT d'Aubenas sur la connaissance des produits du terroir en restauration rapide
- > Présentation du projet Les étapes savoureuses Ardèche® aux Jeunes agriculteurs de l'Ardèche et à la FDSEA
- > Présentation du projet « Car Food'Ardèche » à la Caisse d'Épargne et à Radio France Bleue Drôme Ardèche
- > Comité de pilotage du PER « excellence agroalimentaire ardéchoise »
- > Formation de porteurs de projets à la connaissance des produits ardéchois dans les locaux de la CCIT à Aubenas
- > Finalisation et diffusion de l'appel à candidature du restaurant de la Caverne Pont d'Arc
- > Goûtez l'info N°60
- > Réunions internes : Conseil d'administration, Bureau du Pôle « Projets collectifs », communication, approvisionnement local et commercialisation avec les grossistes, comité restauration, jury de dégustation

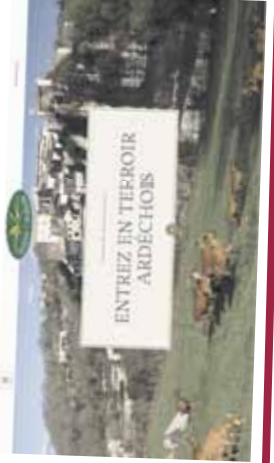
JANVIER 2015

- > Évènement : SIRHA du 23 au 28 janvier. Présence d'Ardèche le goût.
- > Évènement : Scop Alizarine, transport fluviatile de vins et produits d'épicerie. Ardèche le goût en lien avec Ardèche Frais, a fourni des produits pour un buffet ainsi que pour un espace de vente directe dans la péniche pour les escales en allant vers Paris
- > Formation des élèves de l'EEP de Thueyts, à la connaissance des produits ardéchois
- > Présentation du projet « Car Food'Ardèche » au Dauphiné Libéré
- > Interview radio RCF sur le SIRHA
- > Mise en ligne du site www.goutezlardeche.fr
- > Réunion interne : approvisionnement local



FEUJER

- > Contact avec la personne responsable de la boutique de la Caverne du Pont d'Arc pour mettre en avant les produits Goûtez l'Ardèche®
- > Réalisation du document « Miam Miam » en partenariat avec les services communication et économie du Conseil départemental. Edition de 25 000 exemplaires, diffusés auprès des offices de tourisme, hébergeurs et partenaires
- > Les étapes savoureuses Ardèche® : finalisation de l'application smartphone
- > Travail avec IVECO Bus pour l'avancement du projet « Car Food'Ardèche »
- > Travail en lien avec la CCIT de l'Ardèche et la Maison de l'Emploi et de la Formation (MDEF) pour la Semaine de l'Industrie
- > Participation à une rencontre sur les financements FEADER
- > Présentation du projet « Car Food'Ardèche » au Crédit Agricole
- > Prélèvements des échantillons de produits des candidats au Concours général agricole
- > Réunions internes : Conseil d'administration, jury de dégustation de la marque Goûtez l'Ardèche®



MARS

- > Évènement : rencontres du tourisme ardéchois à Aubenas. Présentation de l'action Les étapes savoureuses - Ardèche® aux acteurs du tourisme, distribution de 15 000 exemplaires du dépliant Miam Miam
- > Évènement : Ardurables, visite de 3 entreprises avec 25 étudiants, restitution lors d'une journée de clôture
- > Participation à la journée organisée par le Pays Centre Ardèche territoire d'initiative en faveur du développement durable
- > Participation et intervention à l'Assemblée générale des Logis de France - Ardèche
- > Participation et intervention à l'Assemblée générale des Gîtes de France - Ardèche
- > Rencontre de la DRAAF à Lyon pour des financements dans le cadre du programme national de l'alimentation
- > Mise en place d'une semaine thématique sur l'approvisionnement local dans la Communauté de communes des Gorges de l'Ardèche
- > Formation des élèves de l'EEP de Thueyts, à la connaissance des produits ardéchois
- > Les étapes savoureuses Ardèche® : travail sur la signalétique qui sera positionnée dans le restaurant de la Caverne du Pont d'Arc
- > Goûtez l'info N°61
- > Réunions internes : Bureau du Pôle « Projets collectifs », Bureau du pôle « Goûtez l'Ardèche® », approvisionnement local, groupe communication, jury de dégustation

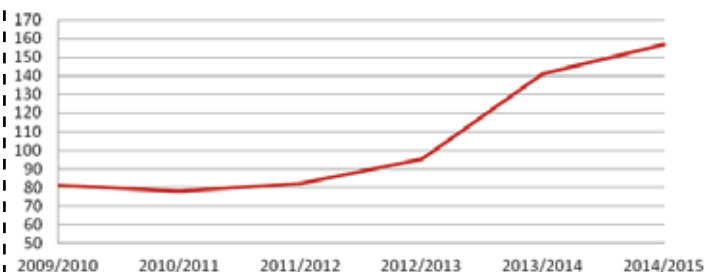


Ils nous font confiance

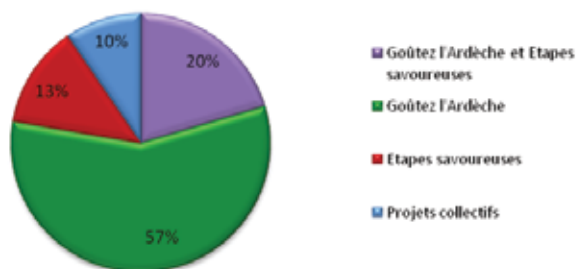
Les 157 adhérents du Centre du développement agroalimentaire

- 122 adhérents à la marque Goûtez l'Ardèche®
- 53 adhérents à la marque Les étapes savoureuses® *

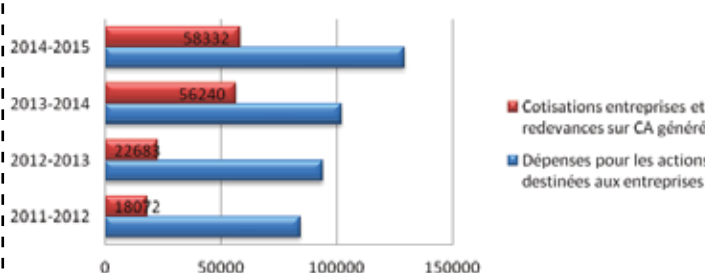
Evolution du nombre d'adhérents +100% en 5 ans



Typologie des adhérents



Evolution des cotisations (+220% en 4 ans) et des dépenses pour les entreprises



La participation financière des adhérents est composée des cotisations, des redevances versées sur le chiffre d'affaires généré et des frais d'inscription aux actions.

Cette évolution de plus de 200% en 4 ans permet d'augmenter l'autofinancement de l'association et de réaliser des dépenses au bénéfice des entreprises (supports de communication, contrôles qualité), avec un budget qui est passé de 84 000 à 130 000 euros en 4 ans.

En complément de ces dépenses externes, le Centre mobilise également du temps d'animation pour les différents projets mis en place.

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

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

• 89 adhérents Goûtez l'Ardèche®

Aigon Thierry Maitre Glacier, Anne Favé, Ardèche frais, Association pour la promotion du pain ardéchois, Au Pavé de St Régis, Auberge de Thorrenc, Bertrand Norbert, Boucherie Charcuterie Moulin, Boucherie Saulignac, 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, Cave Desbos, Charcuterie LARGERON, Charcuterie Mougey, Distillerie Jean Gauthier, Domaine des Mûres, Domaine de Pontet Fronzèle, Domaine du Bois de Belle, Domaine du Bréchon, Domaine du Serre, Domaine Marius Pradal, EARL de Pragrand, EARL du Cluzel, EARL Valsault, ES Vinaigrerie, Ets Rome, Ets Sabaton, Ets Veyrenc, Fromagerie du Vivarais, GAEC de Mirabel, GAEC Marron Châtaigne, Hélix Eyrieux, Hôtel des Sapins, Hôtel Restaurant Le Provençal, Hôtel Restaurant Les Cèdres, La Caprovine, La Ferme de Grimaudier, La Ferme de la Source de la Loire, La Ferme des Divols, La Maison de Nany, La Source au Miel, La Tradition du Plateau ardéchois, Laiterie Carrier, L'Ardéchois Gourmand, Le Carré d'Aléthius, Le Genêt d'Or, Le Kriskan, Le Mas de la Madeleine, Le Petit resto, Les Confitures de Nicole, Les Délices du Maraîcher, Les Fruits des vergers de la Fontaulière, Les Glaces de l'Ardèche, Les Ruchers de Bizac, Maison Charaix, Marrons Imbert, Mets délice Traiteur, Michel Gamon Traiteur, Musée Alphonse Daudet, Nectardéchois, Nougaterie du Pont d'Arc, Pâtisserie Baudouin, Pâtisserie Mounier, Pisciculture de l'Ardèche, Producteurs de Violine de Borée, Propriété Casimir Gascon, Restaurant La Boria, Restaurant Le Chêne Vert, Salaisons Marion, Sarl Boucherie Thierry, SARL de Lamothe, SARL Puzzi, Terre d'Ardèche, Sofabo, Sources du Pestrin, Super U Le Cheylard, Syndicat des Pâtisseries Confiseurs Glaciers, Terre Adélice, Testut Alain, Traiteur Abrinès, Traiteur Au Fin Gourmet, Truffes des bois jolis, Vergers des Combes, Vivacoop.

• 20 adhérents Les étapes savoureuses®

Ardelyne Agri, Auberge la Farigoule, Brasserie L'Agrivoise, Château les Amoureuses, Domaine de Gouye, Domaine de la Croix Blanche, Ferme Boulon, La Chèvre d'Andaure, Le Mas de mon Père, Les Marronniers, Maison du Fin Gras, Mas de Bagnols, Moulin à huile La Magnanerie, Musée de la Châtaigneraie, Néovinum, Notes de Saveurs, PNR des Monts d'Ardèche, Restaurant Aux Sablettes, Salaisons Teyssier, Terra Cabra.

• 15 adhérents projets collectifs

Arche des métiers, Association de défense et de promotion des produits de charcuterie de l'Ardèche, Association des Producteurs Fermiers de la Filière Affineur-Ardèche Méridionale, Basket Club Nord Ardèche, Boiron Surgélation, CFPPA Le Pradel, Comité interprofessionnel de la châtaigne d'Ardèche, Communauté de communes du pays Beaume-Drobie, Concept Fruits, Guèze SAS, Hôpital local Elisée Charra, Mairie d'Aubenas, Pierre Chauvet Chocolaterie, Salaisons Debroas, Société des Eaux Minérales de Vals.

* 2 adhésions Etapes savoureuses® ont été résiliées suite à la fermeture des entreprises

Rapport d'activité

Pôle « projets collectifs »

Approvisionnement local, commercialisation et marchés locaux

Les membres du groupe :

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



Ardèche le goût a coordonné plus de 150m² d'espace regroupant 11 entreprises ardéchoises et 27m² de stand d'animation, vitrine du savoir-faire de chefs, des entreprises et des partenaires, placée sous le thème « Explorateur de goûts ». Un dispositif de presse collectif a également été réalisé.

APPRO LOCAL	EXEMPLES
Accompagner des professionnels de la restauration collective et commerciale	<ul style="list-style-type: none"> • Poursuite et finalisation du travail d'accompagnement de Sodexo sports et loisirs sur l'approvisionnement du restaurant de la Caverne du Pont d'Arc – Ardèche : travail sur les cahiers des charges produits, rencontres avec des professionnels, organisation d'une réunion d'information des entreprises, diffusion de l'appel à candidatures. • 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 du restaurant de la Caverne.
Accompagner des professionnels de la restauration traditionnelle	<ul style="list-style-type: none"> • Diffusion du guide pratique « approvisionnement local et restauration » destiné aux professionnels de la restauration et disponible sur www.ardechelegout.fr/pro. • Aide au développement des circuits de proximité en lien avec la restauration traditionnelle, présentation des outils d'approvisionnement local, sur le secteur Centre Ardèche en coordination avec Agribio et Civam.
Organiser la logistique	<ul style="list-style-type: none"> • Mise en place d'une convention avec un grossiste en boissons pour les produits Goûté l'Ardèche® sur le centre du département. • Travail sur la logistique en lien avec la Chambre d'agriculture dans le cadre du projet D'Ardèche et de Saison.
Organiser des opérations de commercialisation	<ul style="list-style-type: none"> • Opération de commercialisation collective sur www.vente-privee.com. • Métro Valence : suivi, aide au référencement et à la valorisation de produits ardéchois.



Accompagnement de Sodexo sports et loisirs

Le Centre du développement agroalimentaire accompagne Sodexo sports et loisirs (gestionnaire du restaurant de la Caverne du Pont d'Arc) depuis mi-2013, avec l'appui des Chambres consulaires, afin de proposer au sein du restaurant une part prépondérante de produits locaux (objectif : 75 % de produits ardéchois éventuellement complétés par des approvisionnements de la région Rhône-Alpes).



Des cahiers des charges sur les différentes productions garantissant proximité et qualité ont été mis en place. Ardèche le goût a organisé des rencontres entre Sodexo et les professionnels ardéchois. Plus de 50 entreprises ardéchoises sont positionnées en répondant à l'appel à candidature diffusé en décembre 2014 par l'intermédiaire d'Ardèche le goût. Les candidatures d'une quinzaine d'entreprises et de deux grossistes locaux ont été retenues pour la saison 2015.

Les semaines savoureuses du Pays d'Antraigues



Deux semaines thématiques ont été organisées afin de rapprocher les restaurateurs et producteurs du canton d'Antraigues. Le principe est simple, les restaurants d'un secteur s'engagent à cuisiner les produits de proximité durant une semaine et se coordonnent pour les achats et la logistique. Suite à une première semaine consacrée au veau dans 5 restaurants en septembre 2013, l'agneau a été mis à l'honneur dans 7 restaurants en avril 2014.

Ces semaines thématiques sont le fruit d'un travail partenarial mené entre la Communauté de Communes du Pays d'Aubenas-Vals, la Chambre d'Agriculture, la CCIT et Ardèche le goût.

Cette action a été déclinée sur le secteur des Gorges de l'Ardèche sous l'intitulé « L'Ardèche s'invite au menu ».

Rapport d'activité

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
 • 1 réunion 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
 • 1 réunion 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
 • 2 réunions du groupe thématique

RH, METIERS	EXEMPLES
Repérer les besoins en matière de formations	<ul style="list-style-type: none"> Réflexion sur la construction d'une offre de formation « accueil du public » en lien avec les Etapes savoureuses Ardèche. Une première formation a eu lieu le 17 novembre en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de l'Ardèche. Ardèche le goût participe au groupe agroalimentaire Drôme Ardèche Centre animé par le Contrat Territorial Emploi Formation (CTEF) et a ainsi participé à l'organisation d'un petit déjeuner destiné aux entreprises agroalimentaires qui s'est tenu le 4 novembre pour mieux définir les attentes et besoins des professionnels.
Promouvoir les métiers de l'agroalimentaire	L'action phare Croque'métiers a rempli son objectif de promotion des métiers de l'agroalimentaire via le théâtre sous un angle décalé et à la portée de tous, par le biais de 3 représentations jouée par les professionnels eux-mêmes.
INNOVATION	EXEMPLES
Sensibiliser et impulser l'innovation	Neuf entreprises ont participé le 20 novembre à une réunion d'information et de sensibilisation sur la nouvelle réglementation INCO et les innovations en termes d'emballages organisée par Ardèche le goût et la CCIT. Intervention assurée par Isara Lyon.
Mutualiser des actions	En partenariat avec la Chambre d'agriculture, le Centre a participé à l'organisation du Concours général agricole.
EXPORT	EXEMPLES
Aider les entreprises à exporter	Ardèche le goût et la CCIT de l'Ardèche ont proposé une réunion d'information sur le marché suédois, en préambule de l'organisation de la mission Suède, afin de mieux connaître ce marché. Treize entreprises se sont révélées intéressées et 6 sont venues à la réunion.

INGENIERIE DU CENTRE

mise à disposition des porteurs de projet du Pôle d'excellence rurale (PER)



Ardèche le goût anime et coordonne le PER depuis le dépôt de la candidature en 2010. Ce PER s'est terminé le 30 juin 2015 pour 6 projets alors que 3 autres ont obtenu un délai de dérogation d'une année et devront être clôturés au 30 juin 2016.

Les premiers chiffres, même s'ils ne sont pas exhaustifs, sont très satisfaisants :

- 3 créations de lieux de promotion ou de transformation : Terra Cabra, Néovinum, atelier transformation châtaigne
- 2 modernisations : abattoir d'Aubenas, cuisine de l'hôpital de Lamastre
- Création de 10 emplois directs, 1 emploi saisonnier et de nombreux emplois indirects
- En 3 ans : + de 7 700 visiteurs à Terra Cabra (en constante progression),
- Depuis juin 2013 : + de 8 000 visiteurs à Neovinum
- Entre 2012 et 2014 : + 49 % de vente au caveau d'Uvica / + 38 % du ticket d'achat
- En 2014 : 113 450 € de CA réalisé par le point de vente de produits locaux de Terra Cabra
- 25 000 ex vendus des magazines d'Ardèche le goût «Au cœur des saveurs» et «Destinations gourmandes au fil des saisons»

Du point de vue qualitatif, le PER a permis de mieux valoriser les principales productions locales, de développer leur notoriété auprès du grand public, de créer des synergies et des partenariats entre les professionnels et les filières tout en permettant aux professionnels de l'agroalimentaire d'acquiescer une réelle approche d'agro-tourisme.

Le bilan complet sera réalisé au 30 juin 2016.



Communication

Les membres du groupe :

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

• 5 réunions du groupe thématique



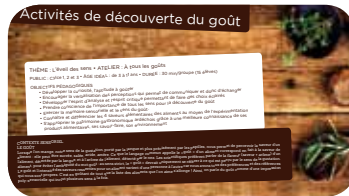
10 200 magazines vendus



25 000 ex édités en collaboration avec le Département



Déclinaison de kakémonos personnalisés



Conception de kits d'animation pour ateliers pratiques de découverte des produits ardéchois.



Géo-localisation des restaurateurs Goûtez l'Ardèche® sur la carte Ardèche Loisirs et Patrimoine éditée à 280 000 ex



Diffusion de la signalétique : fléchage extérieur, trophée, autocollants, présentoir de comptoir, plaque murale



Co-réalisation de la page « C'est beau, c'est bon » diffusée à 143 000 ex

Plus de détails dans la rétrospective « 12 mois en bref » et dans le panorama médias sur www.ardechelegout.fr/pro



Mise en ligne des nouveaux sites internet : ardechelegout.fr (espace pro / grand public) et goutezlardeche.fr / lesetapessavoureuses.fr en version française et anglaise

• Goûtez l'info : bulletin d'info trimestriel à destination des adhérents/partenaires de la marque

• L'almanach de l'Ardèche/Editions Arthéma : 3 recettes dans la publication 2015

• Participation à de nombreuses assemblées générales d'organismes professionnels

• Edition régulière de communiqués de presse et parutions sur les sites internet

Devenez «Fou d'Ardèche ! »

Fort de son nombre croissant d'adhérents professionnels, Ardèche le goût souhaite désormais favoriser les échanges avec le grand public, ardéchois ou non, afin d'être plus proche des consommateurs, développer la notoriété de ses marques et diversifier ses ressources. Pour cela, les statuts de l'association prévoient un collège « membre bienfaiteur » ouvert aux personnes physiques et un groupe travaille sur le sujet depuis plusieurs mois.

Ces membres deviendront, comme les professionnels, de véritables ambassadeurs de la démarche de valorisation des produits ardéchois. Plusieurs niveaux d'adhésion leur seront proposés et permettront de profiter de contreparties adaptées. Les adhérents professionnels seront invités à leur proposer des visites privées, des cours de cuisine ou des privilèges. Cette démarche sera mise en œuvre dès la fin de l'année.



Zoom sur le site et l'annuaire professionnel

En 2014, Ardèche le goût a refondu tous ses sites internet. Tous sites confondus, 5000 visiteurs sont totalisés par mois. L'espace professionnel www.ardechelegout.fr/pro en ligne depuis le 1^{er} juillet 2014, a reçu 2430 visites en un an et totalise 1600 visiteurs uniques, soit 27% de la cible (les 6000 entreprises de l'agroalimentaire en Ardèche).

En 2015, l'annuaire www.ardeche-agroalimentaire.fr, a fait peau neuve et dispose désormais d'une rubrique « restaurateurs ». A ce jour, 172 entreprises sont référencées.

Les entreprises qui n'ont pas encore de fiche peuvent se connecter sur www.ardechelegout.fr/pro et cliquer sur « Rejoignez l'annuaire professionnel ».

Les réalisations du Centre financées par le Pôle d'Excellence Rurale



Les étapes savoureuses® Ardèche

Cette marque, lancée en 2014, a pour objectifs principaux :

- de proposer aux visiteurs des lieux savoureux à découvrir,
- de dynamiser la reconnaissance des produits et de la gastronomie de notre département,
- de permettre aux entreprises de développer une activité économique et touristique,
- d'inviter les visiteurs à découvrir l'ensemble du territoire.

Cette marque compte aujourd'hui 53 adhérents :

- 25 producteurs/transformateurs
- 23 restaurants
- 4 sites / musées
- 1 manifestation (les 11 Castagnades)
- 4 entreprises en cours de traitement

Plus de 65 entreprises ont été démarchées et 33 prospects seront contactés à l'automne 2015.

Pour candidater :

remplir le formulaire disponible sur www.ardechelegout.fr/pro

Les outils de communication :

Le **Miam miam** édité à 25000 exemplaires présente l'ensemble des étapes savoureuses et les géo-localise

La **signalétique**, facilement reconnaissable, permet d'identifier rapidement les membres du réseau

Le site www.lesetapessavoureuses.fr est en ligne depuis le printemps 2014. Les premières comparaisons

sont encourageantes : du 01/04 au 31/07/14 : 511 visites / du 01/04 au 31/07/15 : 2183 visites.

Depuis l'été 2015, l'**application smartphone** Les étapes savoureuses est disponible elle permet de trouver en quelques instants les étapes à proximité.

flashez-moi !



Le car Fou d'Ardèche

Fin 2015, le car de l'agroalimentaire ardéchois « Fou d'Ardèche », outil ludique et innovant, sillonnera les routes ardéchoises pour valoriser les produits locaux, la filière et ses métiers. Véritable support de découverte itinérant, il ira dans les écoles, les entreprises, sera présent sur les manifestations...

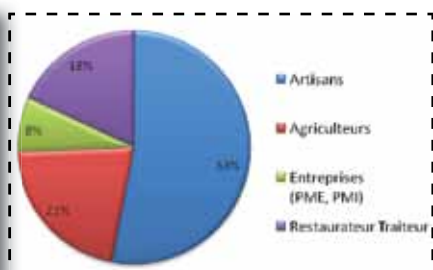
Dans ce car, 3 pôles à découvrir : la « place du marché » valorisera les produits, la « salle de restaurant » proposera un jeu interactif permettant de découvrir les métiers de boulanger, castanéiculteur, éleveur caprin, restaurateur et salaisonnier et la « salle de cinéma » présentera un film mettant en avant la saisonnalité et les paysages.
Objectif : 50 000 visiteurs sur 3 ans.

Contactez-nous pour qu'il vous rende visite !



Pôle marque collective Goûtez l'Ardèche®

Les 186 entreprises utilisant la marque sont principalement des artisans. Sur les 122 adhérents, 2 sont des groupements regroupant 22 pâtisseries pour l'un et 44 boulangers pour l'autre.



Des adhésions Goûtez l'Ardèche® en augmentation

Sur la période concernée, 12 procédures d'adhésion ont été instruites. La durée moyenne d'une procédure est de 6 mois. **Le nombre d'adhérents augmente de manière significative : 122 à ce jour, soit 11 % d'augmentation en un an.**

> 6 demandes sont en cours d'instruction.

Le travail mené sur la restauration depuis quelques années porte ses fruits. **En 5 ans, le nombre d'adhérents est passé de 14 à 33.**

Un chiffre d'affaires en progression

Le CA réalisé sous la marque s'élève à **plus de 4 millions d'euros**. Le chiffre d'affaires a progressé de 1M d'euros en 5 ans.

Contrôles

Analyses sensorielles des produits

Sur 130 échantillons dégustés en 2014, 75% des analyses sensorielles étaient des dégustations d'agrément, 25% étaient des contrôles.

82% des analyses sensorielles réalisées dans le cadre d'un agrément reçoivent un avis favorable (85% dans le cadre d'un contrôle).



Audits

Les audits et analyses sont réalisés en externe par le cabinet d'audit Agroconsult en partenariat avec le laboratoire LBAA. Sur la période concernée, 36 audits ont été réalisés.

100% des adhérents sont contrôlés sur 3 ans.

Commercialisation via 3 grossistes

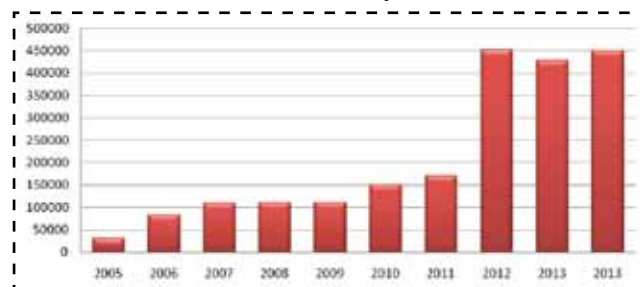
La marque Goûtez l'Ardèche® propose aux adhérents de commercialiser leurs produits via des grossistes :

- Drôme Ardèche Frais pour les produits d'épicerie, frais, surgelés et les boissons hors vins,
- Sofabo et La Cave Desbos (nouveau) pour les vins.

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

Pour l'année 2014 le CA réalisé par les grossistes sur les produits Goûtez l'Ardèche® était de 450 695€.

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



Nouveau !

Adhésion des points de vente

Désormais les points de vente peuvent être sélectionnés par la marque Goûtez l'Ardèche®.

Depuis janvier 2015, 4 points de vente ont été agréés :

- La Ferme de la Source de Loire au Gerbier de Joncs
- Boutique du musée Alphonse Daudet à St Alban Auriolles
- Super U au Cheylard
- Le Grand Jardin à Vallon Pont d'Arc

Les garanties :

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



Signature de la première convention point de vente

Lancement du nouveau site internet

Le nouveau site www.goutezlardeche.fr a été mis en ligne en janvier 2015 pour permettre une meilleure valorisation et visibilité de la marque. Depuis son lancement, les connexions ont doublé, plus de 7000 visites ont été comptabilisées dont 75 % de nouveaux utilisateurs.



**20 nouveaux adhérents et
74 nouveaux produits sélectionnés par la marque
collective Goûtez l'Ardèche®, entre avril 2014 et mars 2015**

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

Catherine et Thierry Schuler : galets de la Daronne à la framboise

GAEC Marrons châtaigne : cake à la farine de châtaigne (nature, écorces d'orange confites ou pépites de chocolat), galette à la farine de châtaigne, préparation pour entremets châtaigne vanille

Nougaterie du Pont d'Arc : nougat

Terre d'Ardèche : biscuit aux myrtilles, pain d'épices nature

Charcuterie, salaisons, produits carnés et transformés, produits laitiers

Domaine du Serre : viande de bœuf, steak haché surgelé

Escargot des Restanques : chairs d'escargot courts bouillonnés (surgelés ou en verrine), rest'apéro, mousse d'escargot à toaster

Fruits et légumes frais et transformés

GAEC Marrons châtaigne : crème de châtaigne (banane ou orange)

Nougaterie du Pont d'Arc : confiture de pêches de vignes, crème de châtaigne

Testut Alain : confiture de cerise, purée d'olives noires pignons amandes

Domaine la Péruchelle : chutney de myrtilles sauvages, confiture de myrtilles sauvages, gelée de pissenlits, tisane de mélilot, tisane de pensées sauvages, tisane d'achillée millefeuille, tisane de scabieuse

Norbert Bertrand : abricots, aubergines, choux fleurs, courgettes, mirabelle, poivrons, pommes de terre primeur, reine claudie dorée, tomates, choux, poireaux, salade d'hiver

Les Truffes du Bois joli : truffes d'été

Boissons

Nectardéchois : nectar d'abricot

Testut Alain : nectar d'abricot, nectar de cerise

Vins IGP Ardèche

Domaine de Bournet : blanc viognier Les Ambassadeurs, rosé L'Or pourpre des Lèbres, rouge cuvée Chris, rouge L'or pourpre des Lèbres

Domaine de Mermès : blanc chardonnay, rouge Jean Esprit

Domaine du Colombier : blanc Grands sites, blanc viognier Cuvée Réserve, rosé Grands sites, rouge Grands sites

Domaine de Peyrebrune : rosé La Ciste, rouge Les Garrigues
Vignerons ardéchois : blanc viognier Terre d'églantier, rosé Orélie, rosé Fontvène, rouge Fontvène, rouge merlot Terre de mûrier

Vignerons Sud Ardèche : blanc Cuvée des Bateliers, blanc Cellier du Pont d'Arc, blanc chardonnay Aurus, blanc Cuvée des Bateliers, rosé grenache Cuvée des Bateliers, rosé Cuvée Léo, rosé Gris de Cabernet, rosé gris de grenache, rosé Nuances de gris, rosé Nuances de rosé (moelleux), rouge Cuvée des Bateliers, rouge merlot Equus, rouge Marselan.

Côtes du Vivarais

Vignerons ardéchois : rouge

6 nouveaux restaurants sélectionnés

Le Petit Resto et La Boria à Privas, Le Kriskan à Beaulieu, Restaurant Au Levant à Saint Maurice d'Ibie, La Maison de Nany à Joyeuse, Le Carré d'Aléthius à Charmes sur Rhône.

Répartition des produits par filière

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

Animation des comités produits et restauration

Les membres du groupe :

Chambre de métiers et de l'artisanat : Johann Sodini

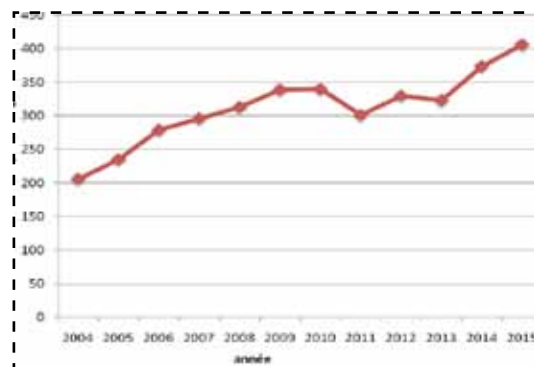
CCIT : Cédric Raguet

Chambre d'agriculture : Sophie Trintignac

Ardèche le goût : Sandra Teyssier

- 1 réunion du comité produit fruits et légumes frais et transformés et boissons : élaboration d'un nouveau cahier des charges et évolution d'un cahier des charges
- 1 réunion du comité boulangerie, pâtisserie, confiserie, miels, chocolats et produits céréaliers : élaboration de 2 nouveaux cahiers des charges
- 1 réunion du comité charcuteries, salaisons, produits carnés et produits laitiers : mise en cohérence des cahiers des charges Goûtez l'Ardèche® avec ceux des IGP jambon d'Ardèche et saucisson d'Ardèche, modification de cahiers des charges
- 2 réunions du comité restauration : instruction des demandes d'adhésion, segmentation de la filière en trois catégories, réflexion sur les outils et actions de communication.

Evolution du nombre de produits agréés Goûtez l'Ardèche®



Rapport financier

Exercice clos au 31 mars 2015

L'exercice du 1er avril 2014 au 31 mars 2015 a été marqué par :

Un maintien de l'effectif.

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 34 849 € contre 32 889 € au titre de l'exercice précédent, soit une variation de + 5.96 %.

Les subventions de l'année au 31 mars 2015 s'élèvent à 275 372 € contre 249 661 € au titre de l'exercice précédent, soit une variation de + 10.3 %. A noter, 20 000 € de subventions européennes FEADER avaient été planifiés dans le budget prévisionnel en cofinancement d'actions subventionnées par le Conseil départemental. Pour des raisons de mise en application de la nouvelle maquette FEADER, cette aide n'a pas été applicable.

Les « autres produits » se sont élevés à 77 165 € contre 80 590 € pour l'exercice précédent (- 4.25 %).

Au 31/03/15, quelques dettes clients à signaler.

Le total des produits d'exploitation s'élève à 387 395 € contre 363 145 € au titre de l'exercice précédent, soit une variation de +6.68 %.

Le montant des salaires et charges sociales s'élève à 215 847 € contre 200 876 € au titre de l'exercice précédent, soit une variation de + 7.45 %. Ceci s'explique en partie par l'arrivée de l'emploi d'avenir au cours du dernier exercice et par un tuilage pour congés maternité. A déduire de ce montant, 13 036 € de produits exceptionnels concernant l'emploi d'avenir.

Les charges d'exploitation de l'exercice se sont élevées à 417 802 € contre 396 582 € au titre de l'exercice précédent (+ 5.35%). Il ressort que les charges externes (188 885 €) sont en augmentation par rapport à N-1 (179 615 €). Elles sont plus liées aux actions (128 934 € soit 68 %) qu'aux charges de fonctionnement qui sont bien maîtrisées.

Le résultat d'exploitation ressort à -30 408 € contre -33 438 € au titre de l'exercice précédent.

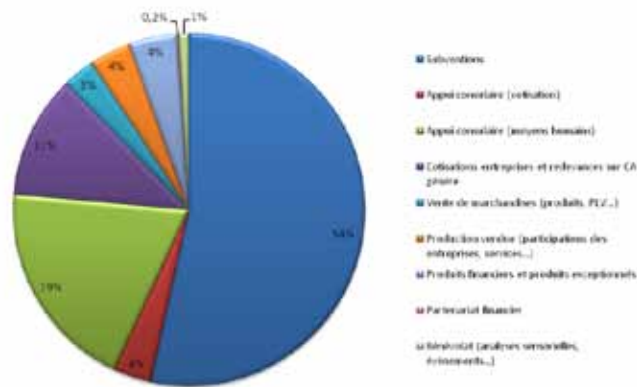
Compte tenu de charges financières de 114 €, de produits exceptionnels de 22 858 € (remboursements de frais de formations, remboursement ASP emploi d'avenir), de charges exceptionnelles de 888 €, le résultat de l'exercice ressort à - 8 552 € contre - 5 479 € au titre de l'exercice précédent. Ce déficit est en deçà des 20 000 € prévisibles suite à l'aide FEADER non perçue.

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 31/03/15. Elle s'élève à 13 740 €.

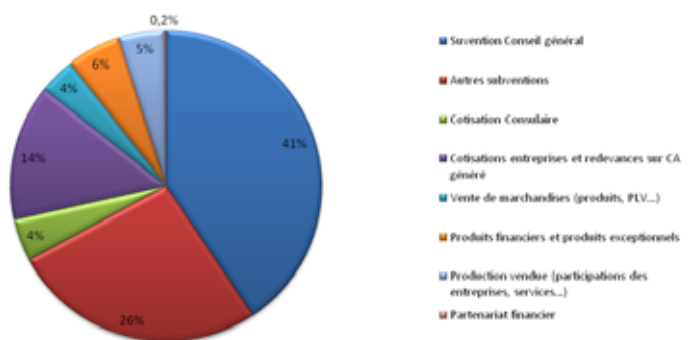
Au 31 mars 2015, le total du bilan de l'association Centre du développement agroalimentaire s'élevait à 240 666 € contre 258 136 € pour l'exercice précédent. La situation financière reste satisfaisante, l'actif circulant (stocks, créances, disponibilités) est de 229 634 € et reste supérieur aux dettes (dettes fournisseurs, dettes sociales) qui s'élèvent à 195 569 €. Cependant, la trésorerie reste faible.

Les comptes annuels de l'exercice clos le 31 mars 2015 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.

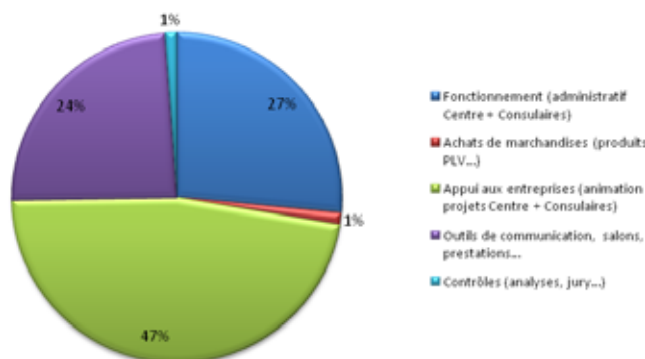
Les ressources 2014-2015
Recettes financières + moyens mis à disposition



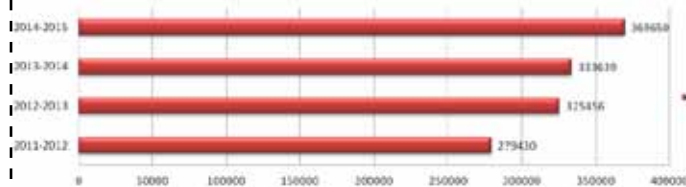
Zoom sur les recettes financières totales 2014-2015 :
67% de subventions et près de 15% de participation des entreprises

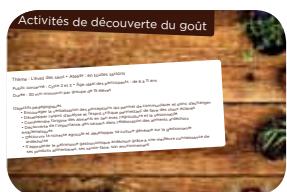


Comment sont utilisées les ressources du Centre ?
3/4 des moyens au bénéfice des entreprises



Evolution des moyens à destination des entreprises





Grâce aux financements supplémentaires apportés ces dernières années par le Pôle d'Excellence Rurale, l'objectif fixé de mettre en place un plan d'action attractif permettant d'augmenter le nombre d'adhérents a été atteint. Le nombre d'adhérents du Centre est aujourd'hui de 157 contre 80 en 2009 et la participation des entreprises est passée de 13 500 € à 58 000 € en 5 ans.

Pour les années à venir, le contexte d'incertitude concernant les financements augmente car il touche également le Département, financeur principal du Centre. Ardèche le goût va capitaliser sur ses dernières réalisations (Étapes savoureuses, magazines, sites internet, application smartphone, signalétique, kits d'animation, car Fou d'Ardèche) en limitant les dépenses pour de nouveaux projets.

En parallèle, Ardèche le goût a amorcé en 2013 un recentrage sur ses missions essentielles et une structuration de son organisation lui permettant à moyen terme de mener à bien son plan d'action avec une dépendance décroissante vis-à-vis des subventions.

Le double objectif de diminution des dépenses et d'augmentation de l'autofinancement reste d'actualité et passe par :

1. une poursuite des mutualisations avec les structures partenaires
2. un plan d'action raisonné mais néanmoins dynamique permettant de poursuivre l'augmentation du nombre d'adhérents et apportant une plus-value aux entreprises adhérentes.

Mutualiser au niveau local et régional :

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

Proposer des actions générant de la plus-value pour les adhérents :

1. Continuité des actions engagées

Commercialisation/promotion

- Accompagnement de Sodexo sports et loisirs dans sa recherche de produits et 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
- Référencement des produits ardéchois auprès des grossistes/diffuseurs/restaurateurs et travail sur la visibilité des produits en point de vente
- Préparation de la nouvelle édition du SIRHA (Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation/janvier 2017)

Communication

- Travail en lien avec l'Agence de Développement Touristique et le Département pour valoriser les productions et savoir-faire alimentaires ardéchois
- Edition du dépliant « Miam Miam/étapes savoureuses » en lien avec le Conseil départemental
- Communication auprès des professionnels et des acteurs du territoire

Ingénierie/prospective

- Evaluation du Pôle d'Excellence Rurale « excellence agroalimentaire ardéchoise » et travail sur les actions à développer suite à la dynamique créée par le PER.
- Réflexion stratégique sur le positionnement des offres de l'association et définition de nouveaux plans marketings efficaces.

Marques/qualité

- Gestion, communication interne et externe, travail d'amélioration continue concernant les marques Étapes savoureuses® et Goûtez l'Ardèche®
- Co-organisation des prélèvements du Concours général agricole avec la Chambre d'agriculture
- Accompagnement du développement des produits ardéchois sous signes qualité

Formation/métiers

- 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.

Orientations 2015

2. Nouvelles actions

Commercialisation/promotion

- Commercialisation collective d'une gamme de produits ardéchois avec une communication commune (nouvelle opération vente-privee.com ...)
- Sélection de points de vente agréés Goûtez l'Ardèche® et accompagnement à la communication pour une mise en avant optimisée des produits locaux
- Développement de la présence des produits ardéchois sur les principaux sites touristiques et sur les manifestations. Pour les sites, après le travail réalisé sur la Caverne du Pont d'Arc, des contacts sont en cours avec le Safari de Peaugres et Melvita. Pour les manifestations, la collaboration exemplaire réalisée sur le Triathlon des gorges de l'Ardèche pourra être appliquée à d'autres événements

Communication

- Lancement et gestion du car Fou d'Ardèche, support de découverte itinérant sur l'agroalimentaire ardéchois. L'objectif visé est de 50 000 visiteurs sur 3 ans
- Participation à un travail départemental collectif en lien avec l'Agence de Développement Touristique visant à améliorer et fédérer la promotion des activités, des produits et du patrimoine culinaire ardéchois
- Organisation de rencontres entre les professionnels des différentes filières alimentaires

Prospective

- Lancement d'une réflexion en lien avec Rhône-Alpes gourmand et les pôles alimentaires de Rhône-Alpes Auvergne afin de positionner les missions des pôles départementaux à l'horizon 2017. Ce travail est indispensable dans un contexte où la loi NOTRe confie de nouvelles compétences aux régions
- Appui à l'émergence de projets structurants et transversaux en lien avec l'agroalimentaire sur le territoire
- Développement de la démarche d'ouverture de l'adhésion au grand public. Des personnes physiques pourront ainsi devenir membre Fou d'Ardèche.

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

Merci à nos partenaires actuels concernant le car Fou d'Ardèche : la Caisse d'Epargne et de Prévoyance Loire Drôme Ardèche et le Crédit Agricole Sud Rhône Alpes.

Vous souhaitez participer
à ces actions ?

Adhérez au Centre du développement
agroalimentaire !

Inscriptions en ligne sur
www.ardechelegout.fr/pro



vente-privee.com rd



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...

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

Communiquer sur l'agroalimentaire ardéchois.

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

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

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

Restaurateurs, marchés et manifestations sur www.ardechelegout.fr

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

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



AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
ARDÈCHE

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



Chambre de Métiers
et de l'Artisanat

Ardèche
04 75 07 54 00
www.cma-ardeche.fr



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



Ce document est édité avec le soutien du

