

Dossier de presse

Bilan du Pôle d'excellence rurale

«Renforcer et valoriser l'excellence agroalimentaire ardéchoise par l'organisation, la communication, l'innovation et le partenariat touristique»



Pôles
d'Excellence
Rurale



Rappel du contexte en 2010, au moment du dépôt du dossier Pôle d'Excellence Rurale

S'appuyant d'une part sur une agriculture diversifiée mettant en valeur le potentiel et la richesse de terroirs spécifiques et singuliers et offrant à l'Ardèche une grande diversité de produits alimentaires de qualité, s'appuyant d'autre part sur un réseau d'entreprises de transformation, valorisant et sublimant les produits par des savoir-faire reconnus, alliant tradition et modernité (viticulture, salaisonnerie, confiserie, fromagerie, transformation de fruits, huilerie ...), l'activité agroalimentaire a pris une place considérable dans l'économie ardéchoise, en particulier dans les territoires les plus ruraux, en relais d'une activité industrielle et de production agricole basique soumise à des contraintes concurrentielles fortes.

Elle contribue très largement à une présence humaine répartie sur l'ensemble du territoire, au maintien d'emplois stables et ancrés localement, à l'entretien de paysages originaux, et donc plus largement à l'attractivité même du territoire ardéchois, sur laquelle s'appuie efficacement le développement touristique, autre activité essentielle de l'économie locale.

Mais cette activité, porteuse à l'évidence de germes d'excellence, reste fragile dans son développement.

Elle n'a pas su, en effet, jusqu'alors fédérer les énergies et rassembler dans un même élan l'ensemble de ses acteurs par une organisation efficace de ses débouchés mettant en valeur sa notoriété et la diversité de son offre.

La création du Centre du développement agroalimentaire (CDA) en 2009 constitue à l'évidence un acte fondateur de la volonté de mettre en réseau tous les acteurs départementaux du secteur agroalimentaire.

Il est également primordial de trouver le lien permanent qui pourrait l'unir à l'activité touristique dans une stratégie de développement concertée.

L'opportunité de la création d'un équipement d'envergure à haute valeur culturelle : la Caverne du Pont d'Arc Ardèche constitue sans nul doute une véritable opportunité pour créer une synergie entre la destination culturelle et historique liée à la Grotte et les destinations « paysagères et gourmandes », susceptibles de prolonger l'offre touristique, de lui donner une coloration contemporaine et conviviale et d'irriguer l'ensemble des territoires ardéchois.

Une offre agroalimentaire d'excellence peu organisée ... et donc peu accessible à la clientèle, ardéchoise et touristique, manquant de lien permanent et structuré avec l'offre touristique

Le développement, la stimulation de cette filière par l'organisation, la relation avec sa clientèle, l'innovation, le partenariat touristique, constituaient donc les enjeux de cette candidature au Pôle d'Excellence Rurale en 2010.

Aspect financier

- Montant total du projet : 2,8 millions d'€
- Aides publiques : 1 million d'€ d'attribution d'aides PER, 275 000 € de la Région et 100 000 € du Conseil départemental.
- Bilan à la fin du programme : 93% du dossier initial engagé

Rappel descriptif des actions menées

1. Le développement d'investissements favorisant la connaissance et la valorisation des produits et des savoir-faire.

Action 1 : Projet de développement oenotouristique de l'Union des Vignerons des Coteaux de l'Ardèche (UVICA) : NEOVINUM, lieu de découverte des vins, d'espace muséal sur la vigne et le vin, et d'un espace accueil.

Action 2 : Mise en place d'outils de développement, valorisation et promotion de la filière caprine en sud Ardèche par l'association des producteurs fermiers de la filière affineur Ardèche méridionale (APFFAAM) : TERRA CABRA, pôle thématique de découverte et de diffusion de l'activité caprine.

Action 3 : Mise en place d'outils et d'actions pour favoriser la connaissance, la qualité et la valorisation des produits et des savoir-faire agroalimentaires ardéchois par le Centre du Développement Agroalimentaire : Mise en place des ETAPES SAVOUREUSES d'Ardèche, lancement de 2 magazines de promotion de la filière alimentaire en lien avec le tourisme et création du car FOU D'ARDECHE.

2. L'appui à l'investissement public portant sur la création d'ateliers collectifs de transformation ou la modernisation d'outils de travail au profit de producteurs regroupés, et porteurs d'initiatives valorisant les richesses et potentialités locales

Action 4 : Construction d'un atelier économique communautaire par la Communauté de communes Beaume Drobie à Rocles pour une activité de transformation de la châtaigne sèche en farine (moulin, piseuse, trieuse optique,...) et de conditionnement de la farine, avec des possibilités de stockage sur place.

Action 5 : Modernisation et mécanisation de la chaîne ovine de l'abattoir d'Aubenas par la régie municipale de l'abattoir d'Aubenas : le projet consiste à moderniser et mécaniser la chaîne ovine de l'abattoir pour augmenter les volumes traités.

3. Le développement à titre expérimental de dispositifs d'adaptation de la restauration collective à la contrainte de l'approvisionnement local

Action 6 : Adaptation aux exigences de l'approvisionnement local par l'Hôpital de Lamastre : équipements permettant de travailler de façon pérenne avec des produits frais locaux (matériel de légumerie, matériel de stockage frigorifique).

4. L'appui aux démarches de veille, de recherche et d'innovation pour l'élaboration de nouveaux produits

Action 7 : Innovation sur la Châtaigne d'Ardèche AOC fraîche par le Comité interprofessionnel de la Châtaigne d'Ardèche.

Bilan collectif & chiffres clés

14 ETP directs créés

44 emplois créés ou confortés

Développement de la valeur ajoutée locale et durable

- **Valorisation optimale des principales productions locales et diversification de la production**
 - o Tri des châtaignes pour sécher les petits calibres et conserver les gros en frais, diversification de la production avec meilleure valorisation des fruits de petit calibre
 - o Stockage réfrigéré pour conserver une meilleure qualité du fruit
- **Diminution des trajets** avec le développement des circuits de proximité (abattoir, hôpital, Goûtez l'Ardèche...) et des implantations plus rationnelles (atelier Rocles)
- **Développement de l'utilisation des produits locaux, de qualité et de saison**, contribuant à une alimentation saine
 - o +58% d'ovins « nés, élevés et abattus en 07 », porcs locaux abattus X5, développement de la filière « porc de plein air » à l'abattoir d'Aubenas
 - o 3 nouveaux producteurs en Bio pour l'entreprise Peytot
 - o Utilisation de la châtaigne d'Ardèche Bio par l'entreprise Ekibio
 - o Utilisation des fruits et légumes de proximité à l'hôpital de Lamastre
 - o +58% d'entreprises sélectionnées par la marque Goûtez l'Ardèche de 2011 à 2015.

Développement économique

- **Augmentation du chiffre d'affaires : + 720 000€ de CA pour 2014 et 2015**
 - o 440 000 € de recettes supplémentaires pour les abattoirs : investissement amorti
 - o 113 500 € de CA réalisé à Terra Cabra (2014)
 - o 166 000 € de recettes supplémentaires à UVICA en 2014 et 2015
 - o +8% de CA pour l'entreprise Peytot liée à Terra Cabra
 - o +57% de vente au caveau UVICA et + 10% ticket moyen
- **Nouvelle clientèle :**
 - o 200 nouveaux clients aux abattoirs
 - o Clientèle étrangère et CSP+

Esprit collectif, mutualisation et synergies

- **Synergie** lors du montage du dossier, de l'évaluation et valorisation collective des actions
- **Innovation** organisationnelle et numérique avec une plateforme de travail collaboratif
- **Développement des partenariats**
 - o Avec les centres de formation, entre structures publiques/privées, entre restauration/diététique/producteurs locaux, entre acteur de transformation du nord Ardèche et 5 producteurs de Rocles...
 - o Renvoi de clientèle, valorisation de la marque Goûtez l'Ardèche dans les boutiques, distribution croisée de documentation, contractualisation « Bio-solidaire »

Appui à la mutation d'une filière stratégique, création d'outils de promotion et transformation

- **Plus de visibilité et de notoriété**
 - o Création des espaces de découverte Terra Cabra & Néovinum
 - o Mise en circulation du Car Foud'Ardèche, édition de 2 magazines et lancement des Etapes savoureuses d'Ardèche avec 65 lieux de tourisme gourmand et une signalétique spécifique
 - o Refonte/créations de 6 sites internet et 1 application Smartphone
 - o Augmentation du nombre d'adhérents d'Ardèche le goût de +100% en 5 ans
 - o Plus de 100 articles de presse
- **Plus d'innovation**
 - o Développement de produits innovants à l'atelier châtaigne de Rocles
 - o Réflexion sur des produits innovants à base de châtaigne pour relancer la consommation
 - o Ouverture des professionnels au monde de la R et D
- **Mise en place d'outils performants, d'équipements de pointe** : amélioration des conditions de travail, valorisation du temps, augmentation des volumes
 - o Modernisation de l'abattoir d'Aubenas, des cuisines de l'hôpital de Lamastre
 - o Création de l'atelier de transformation châtaigne à Rocles avec trieur optique
 - o Modernisation des cuisines de l'hôpital de Lamastre

Mise en valeur de l'offre agroalimentaire en lien avec la filière touristique

- **Développement du public pour la filière agroalimentaire**
 - o **+ 140 000 visiteurs/an** pour Terra Cabra, Néovinum, Car Foud'Ardèche
 - o 124 000 visiteurs pour Terra Cabra et Néovinum en 2015
 - o 5 000 visiteurs du Car Foud'Ardèche sur le 6 premiers mois de fonctionnement en 2016
 - o 100 groupes accueillis/an et 1 animation événementielle/mois
 - o **+ 75 000 lecteurs pour 25 000 ex vendus des magazines Ardèche le goût**
- **Amélioration des liens entre agroalimentaire et tourisme**
 - o proposition de cette nouvelle offre par les acteurs du tourisme
 - o développement de nouvelles compétences liées à la visite de lieux de découverte avec une approche « tourisme » et d'actions pédagogiques (Néovinum, Terra Cabra, Car Foud'Ardèche)

Quels projets a fait émerger le PER pour l'avenir ?

- Besoin de relancer une dynamique sur la châtaigneraie ardéchoise afin d'augmenter les volumes dans les années à venir, notamment par la transformation
- Mise en lumière du besoin de valoriser l'AOP châtaigne d'Ardèche au sein du Musée de la Châtaigneraie à Joyeuse
- Développement d'une gamme spécifique « châtaigne à griller »
- Poursuite et développement des projets d'innovation (ex : Parc naturel régional des Monts d'Ardèche/étude boisson lactée...)
- Mise en lien des outils sur un territoire et des professionnels entre eux : producteurs caprins et abattoir, élargissement de l'offre d'ateliers économiques ...
- Projet de jardin potager intergénérationnel à Lamastre
- Mise en place de jardins bio à hauteur d'homme à la maison de retraite / EHPAD de Lamastre
- ...

Six années après le dépôt de ce dossier collectif, l'évaluation permet d'annoncer que les objectifs prévus en 2010 ont été respectés, que ce soit en termes d'emploi, d'innovation et de valorisation de l'excellence de la filière agroalimentaire ardéchoise.

Ce Pôle d'excellence rurale, regroupant 8 initiatives, a vu naître 7 « outils » majeurs de promotion et de valorisation des produits ardéchois : Néovinum, Terra Cabra, la légumerie à l'hôpital de Lamastre, la mécanisation de la chaîne ovine de l'abattoir d'Aubenas, Les étapes savoureuses d'Ardèche, le car Foud'Ardèche et l'atelier de Rocles. La création et refonte de 6 sites internet¹ renforcent aussi la notoriété de la filière au-delà des limites géographiques du territoire. Malgré l'annulation de 2 actions initialement prévues, la dynamique créée entre les porteurs de projets a rendu possible la reventilation d'un budget non utilisé de 40 000 €.

Ainsi, la dynamique impulsée collectivement pour renforcer et valoriser l'excellence agroalimentaire autour des produits locaux et de saison, a généré plus de 650 000 € de chiffre d'affaires et de recettes supplémentaires² au sein de structures existantes ou nouvellement créées, permettant pour l'une d'entre elles d'amortir son investissement.

Les actions qui ont émergé grâce à ce PER ont touché plus de 198 000 personnes et confortent ainsi l'idée d'une notoriété et d'un intérêt grandissant pour la filière agroalimentaire ardéchoise. Cette fréquentation s'est naturellement répercutée en terme d'emploi avec la création de 27 ETP (CDI, saisonniers et emplois indirects). Quinze emplois ont été également confortés et des dizaines de stagiaires ont pu être reçus par an.

Dans ce cadre et en tant que porteur du dossier collectif, le Centre de développement agroalimentaire « Ardèche le goût » s'est positionné comme un lieu d'échange, affirmant son rôle fédérateur pour toute une filière économiquement forte sur le territoire. Ce PER a donné du crédit à l'association et a permis l'émergence d'une synergie autour de la thématique agroalimentaire. De nombreux partenariats ont vu le jour, que ce soit avec les centres de formation, entre des services d'une même structure ou entre acteurs privés et publics. Les acteurs du PER ont tissé des liens forts et ce, bien au-delà de leur domaine de compétence. Ainsi, le monde de l'économie s'est rapproché des forces vives du tourisme. Enfin, outre l'aspect financier de ce Pôle d'excellence rurale et de ce qu'il a permis de réaliser, ce fût une immense aventure humaine, passionnante et enrichissante. Les acteurs de cette dynamique souhaitent que cette impulsion prospère, tant il est vrai que d'autres actions sont à inventer pour valoriser l'excellence de la filière agroalimentaire en Ardèche.

¹ www.terracabra.com, www.neovinum.fr, www.goutezlardeche.fr, www.ardechelegout.fr, www.lesetapessavoureuses.fr, www.ardechelegout.fr/pro

² CA généré par Terra Cabra en 2014 et Néovinum en 2015 par de nouvelles activités, et recettes supplémentaires liées à l'activité de l'Abattoir d'Aubenas.

Pour toutes informations

un seul contact :
Ardèche le goût

04 75 20 28 08

contact@ardechelegout.fr

PHOTOS © Ardèche le goût •

TerraCabra
Entre chèvre et Picodon

VILLE D'AUBENAS

néovinum
ARDÈCHE, RÉCOUVREZ, RECONSTRUIZ
VIGNERONS ARDÉCHOIS

ardèche
LE GOÛT

PAYS BEAUME DROBIE
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

Hôpital de
LAMASTRE
Espace Charma

CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE
LA REINE DES CHÂTAIGNES!

ardèche
LE GOÛT

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
ARDÈCHE

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
Ardèche

CCI ARDÈCHE

ardèche
LE DÉPARTEMENT

Le pays
de l'Ardèche
méridionale

GRAND PAYS DE RHÔNE-ALPES
L'ÉCRIVAIN DU PAYS D'ARTS

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE