

Rapport d'activité & d'orientation

avril 2021- mars 2022

assemblée générale

Une équipe à votre service



MARIE-PIERRE HILAIRE

Directrice,
coordination des projets



STÉPHANIE DALLARD

Facturation
& comptabilité



SANDRA TEYSSIER

Goûtez l'Ardèche &
circuits de proximité



PAULINE DUCLOS

Les étapes savoureuses,
communication
& événementiels



LE CONSEIL D'ADMINISTRATION



Bénédicte CARRIER

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



Jean-Luc FLAUGÈRE

Président du Centre du
développement
agroalimentaire

Raymond LAFFONT - Trésorier



Raphaël POMMIER

Vice-président
Pôle « marque collective
Goûtez l'Ardèche® »



Représentants des filières

Boissons

Cyril JAQUIN
(suppléant : Ludovic WALBAUM)

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

Christian MARTIN
(suppléants : Alain MOUNIER & Sébastien ROISSAC)

Charcuterie, salaisons, produits carnés et transformés, produits laitiers

Bénédicte CARRIER
(suppléante : Karine MOURIER-DUVIGNAUD)

Fruits et légumes frais et transformés

Christophe SABATON
(suppléant : Daniel VERNOL)

Restauration traiteur

Richard ROCLE
(suppléant : Dominique RIGNANÈSE)

Tourisme

Manon MEYCELLES
(suppléant : Jean-Marc Giacopelli)

Présidents et directeurs consulaires

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

Benoît CLARET - Olivier DURANT
Chambre d'agriculture

Marc SOUTEYRAND - Luc VILLARET
Chambre de commerce et d'industrie

Représentants consulaires

Marlène MERLE
Chambre d'agriculture

Michel FARGER
Chambre des métiers et de l'artisanat

Christian RAMOS
Anthony BORRELY
Chambre de commerce et d'industrie

Représentant EPCI

Marie-Noëlle LAVILLE

Représentant partenaires

Jean-Yves MEYER, Agence de
développement touristique
(suppléante : Anne-Marie ESCHARAVIL,
Emerveillés par l'Ardèche)

Représentant des consommateurs

Jean-Pierre DURAND
(suppléante : Maryvonne DELARIVIÈRE)

Représentants des comités produits

Boissons

Raphaël POMMIER
(suppléant : Christian BOURGANEL)

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

Thierry AIGON
(suppléant : Pierre CHAUVET)

Charcuterie, salaisons, produits carnés et transformés, produits laitiers

David MOULIN
(suppléant : Olivier SAULIGNAC)

Fruits et légumes frais et transformés

Sylvain PETIT
(suppléant : Marc SANDEVOIR)

Restauration traiteur

Jean-François CHANÉAC
(suppléant : Claude BRIOUDE)

Commerces-grossistes

Frédéric BRUNEL
(suppléant : Christian RAMOS)

Ardèche le goût, c'est vous !



400 adhérents en 2025,
c'est possible grâce à
vous : activez vos
réseaux !

Vous qui êtes attachés à la gastronomie, à l'excellence ardéchoise, aux produits locaux, donnez-nous vos meilleures adresses, vos coups de cœur.

Faites un premier pas en vous faisant l'ambassadeur d'Ardèche le goût et de ses marques Goûtez l'Ardèche® et Les étapes savoureuses d'Ardèche®.

Grâce à la mobilisation de tous, nous avons atteint 93% de notre objectif 2022. Mais il nous manque encore 176 adhérents pour atteindre l'objectif que l'on s'est fixé collectivement : doubler le nombre d'adhérents d'ici 2025.



**Ecrivez-nous sur
communication@
ardechelegout.fr
Toutes les infos sur
[http://pro.ardeche-
legout.fr](http://pro.ardeche-
legout.fr)**



Lieux de visite
& musées gourmands
Événements
& RDV savoureux
Restaurants



Produits
Restaurants
Traiteurs
Points de vente
Grossistes
Pique-niques



Événements
Club ambassadeurs
Jury

Projet stratégique 2023-2025 : 4 orientations et 7 objectifs

Près de 15 ans après son lancement, le Centre du développement agroalimentaire débute une nouvelle phase basée sur les fondations initiales en s'adaptant aux évolutions actuelles.

Son ambition : capitaliser sur les marques Goûtez l'Ardèche et Les Étapes savoureuses d'Ardèche, rester ancré dans les besoins des entreprises alimentaires en tenant compte des attentes des consommateurs, des impacts sur l'environnement et en mutualisant

ses actions avec d'autres secteurs d'activité pour une Ardèche collaborative et productive, où il fait bon vivre et travailler.

Missions

Valoriser l'Ardèche gourmande, productive et responsable en offrant un accompagnement aux entreprises de la filière alimentaire et aux collectivités, en impliquant les consommateurs et en mutualisant des actions avec d'autres secteurs d'activité.

Valeurs

L'échange et le partage en réseau
L'esprit d'équipe
Les compétences et l'expertise
L'innovation
L'accompagnement au développement
La réactivité et l'efficacité

2

La transparence, la qualité, l'accessibilité et l'implication du consommateur

2. Positionner Goûtez l'Ardèche comme un outil certificatif et afficher plus d'exigence et de transparence sur les chartes qualitatives

Poursuivre et rendre plus lisible le travail de sélection, de contrôle et affirmer les deux axes fondateurs de Goûtez l'Ardèche (origine et qualité)

Apporter plus de transparence (pratiques agricoles et d'élevage, procédés de transformation...)

3. Être plus proche des consommateurs et plus accessible

Instaurer un contrat de confiance en impliquant les consommateurs, notamment les jeunes et en permettant l'accessibilité à tous de la qualité

Repérer les produits à référencer et les tendances de consommation

Ouvrir les portes des entreprises à travers la démarche Étapes savoureuses d'Ardèche pour permettre le dialogue avec les consommateurs

1

Des actions collectives et collaboratives avec les autres secteurs d'activité

1. Décloisonner et contribuer à développer et valoriser une Ardèche productive et accueillante

Mutualiser des actions avec d'autres secteurs d'activité (tourisme, métiers d'art, activités de plein air...) et pratiquer l'échange d'expérience

Mettre en place un plan d'actions partagé dans le cadre d'un club d'attractivité avec l'Agence du développement touristique et Emerveillés par l'Ardèche

3 La valorisation d'une Ardèche gourmande et d'une consommation responsable

4. Contribuer à rendre visible la naturalité, à valoriser l'image de l'Ardèche, un département nature et gourmand

Participer à la mise en récit du « bien-vivre » à l'ardéchoise (tourisme gourmand, inclusion, convivialité, immersion, produits respectueux, nature préservée, « émerveillement »)

Faire évoluer la communication grand public (web, réseaux sociaux, évènementiels, newsletters, éditions ...)

Augmenter la visibilité de la marque Goûtez l'Ardèche et développer l'usage du nouveau logo Goûtez l'Ardèche chez les adhérents

Développer la gamme Goûtez l'Ardèche en augmentant le nombre de produits agréés

Accentuer la présence des produits Goûtez l'Ardèche sur le territoire ardéchois : hébergeurs / sites touristiques / évènements / points de vente

5. Agir en faveur de la consommation responsable

Valoriser une alimentation et un tourisme durable à travers les démarches Goûtez l'Ardèche et Les Étapes savoureuses d'Ardèche, développer le nombre d'entreprises sélectionnées dans les deux démarches

Mettre en lumière et accompagner les professionnels engagés (ex : opération «Tourisme durable» pilotée par l'ADT)

Adapter les cahiers des charges Goûtez l'Ardèche pour accentuer les notions de développement durable

4 L'accompagnement collectif des professionnels au développement

6. Se positionner comme le réseau des professionnels de l'agroalimentaire ardéchois-gourmand

Faciliter l'approvisionnement local et de qualité de la restauration collective et traditionnelle ardéchoise

Accompagner les entreprises : sourcing local, tourisme gourmand, commercialisation, innovation, métiers/formation, communication, ingénierie de projet...

Informers les professionnels (web, réseaux sociaux, évènementiels, newsletters, éditions ...)

Simplifier l'accès à l'association et les modalités d'adhésion

Développer le chiffre d'affaires des entreprises adhérentes en mettant en place des actions collectives (ex : rencontres professionnelles Foud'Ar-dèche le 13 mars 2023 à Aubenas)

7. Se situer comme un centre de ressources qui travaille en interconnexion avec les structures et collectivités locales

Prioriser la complémentarité avec les autres démarches agroalimentaires et les collectivités (projets alimentaires inter-territoriaux, PAIT)

Mener des actions sur les EPCI adhérentes

Durant le travail de définition du projet stratégique en 2021 et 2022, il a été effectué un recentrage des missions du Centre en 4 axes et 10 priorités pour poursuivre les actions tout en libérant du temps pour la réflexion.

Axe 1 : Marques, qualité & prospective

- Mise en place de nouvelles modalités de cotisation
- Révision des statuts
- Travail sur les cahiers des charges pour accentuer les notions de développement durable et validation d'une charte « restauration durable »

+ 12 %
d'adhérents
et +20% de
cotisations en 20
mois

Axe 2 : Événementiels & attractivité

- Un programme d'actions pour les 30 ans de Goûtez l'Ardèche® (voir ci-contre)
- Travail sur un projet de livre
- Participation à la réflexion sur l'émergence d'un club d'attractivité
 - Préparation du salon alimentation de proximité Foud'Ardèche 2023
 - Travail en lien avec 6 communautés de communes.

Dix priorités

1. Développer les nouveaux adhérents et les produits agréés
2. Adapter les cahiers des charges, les statuts et simplifier les modalités de cotisation
3. Faire évoluer les outils web / réseaux sociaux
4. Moderniser et augmenter la visibilité de Goûtez l'Ardèche, accroître son usage par les adhérents
5. Informer régulièrement les professionnels et le grand public
6. Accentuer la présence des produits locaux
7. Mener des actions de communication valorisant les produits agréés et les adhérents
8. Prioriser la complémentarité avec les autres démarches et les collectivités
9. Impliquer davantage les consommateurs, mobiliser des ambassadeurs et partenaires
10. Développer le chiffre d'affaires des adhérents.

+ 33 % de produits
Goûtez l'Ardèche en
20 mois.

Axe 3 : Communication transversale

- Création d'une plaquette de prospection
- Mise en place du droit de vote pour les consommateurs
- Ciblage de la ligne éditoriale Facebook
- Mise à jour des données de l'annuaire en ligne et d'APIDAE
- Déploiement de l'usage du nouveau logo chez les adhérents. Diffusion d'un kit de communication à tous les adhérents.

Axe 4 : Promotion & appui à la commercialisation

- Mise en place d'une gamme élargie, plus attractive.
- Travail sur la présence et la visibilité de la marque sur les points de vente.
- Développement des achats mutualisés pour les adhérents (sacs kraft, sacs isothermes, outils de communication...).

1 an d'événements pour les 30 ans de Goûtez l'Ardèche

Le nouveau logo de la marque Goûtez l'Ardèche® a été lancé pour ses 30 ans en octobre 2021. Un nouveau visuel partageant les valeurs de la communauté de la marque (qualité, démarche durable...). Les actions de communication réalisées à l'occasion des 30 ans ont permis de donner un nouveau dynamisme à cet emblème du territoire.

SEMAINE « LES 30 ANS DE GOÛTEZ L'ARDÈCHE »

Du 25 au 31/10, à la rencontre de ceux qui font la marque. Une semaine d'animations dans les entreprises, dans les restaurants, les points de vente, sur les marchés. Communication auprès de 500 professionnels et du grand public.



TOURNÉE DES MARCHÉS



Organisation d'animations culinaires sur les marchés et/ou événements locaux: un chef agréé Goûtez l'Ardèche fait une démonstration de cuisine à base de produits locaux et de saison avec la cuisine mobile d'Ardèche le goût. Une émission culinaire est organisée en direct par France Bleu Drôme Ardèche.

Organisation d'animations culinaires sur les marchés et/ou événements locaux: un chef agréé Goûtez l'Ardèche fait une démonstration de cuisine à base de produits locaux et de saison avec la cuisine mobile d'Ardèche le goût. Une émission culinaire est organisée en direct par France Bleu Drôme Ardèche.

VIDEOS SECRETS PARTAGÉS

30 vidéos « Secrets partagés » sur Facebook toutes les semaines à partir de juillet le vendredi à 16h. 3 000 vues et 7 000 personnes touchées par vidéo.

LES MÉDIAS, LES RÉSEAUX SOCIAUX, LES PUBLICATIONS

Présence accrue dans la presse (magazines Reliefs et Emerveillés, revue UFC que choisir) et visibilité dans les médias. Organisation de jeux pour impliquer les consommateurs : « C'est moi qui... »

JEU DES 30 ANS

Proposé chez les producteurs, dans les restaurants et points de vente sélectionnés Goûtez l'Ardèche et permettant de gagner un séjour « Goûtez l'Ardèche » tout compris pour 2 personnes ! Le jeu a permis de récolter 650 adresses de personnes souhaitant recevoir des informations et qui ont reçu par la suite 2 newsletters.



LES NEWSLETTERS

Newsletter grand public en partenariat avec Ardèche Tourisme, 40 000 envois : annonce de la semaine des 30 ans + promotion du concours culinaire & newsletter mensuelle professionnelle (3000 envois).

DES NOUVEAUX OUTILS DE COM



Des plaques restaurants, sacs kraft, roll ups, autocollant « Ici vente de produits Goûtez l'Ardèche », enseigne, écusson thermocollants.

GOÛTEZ L'ARDÈCHE S'ASSOCIE À 10 ÉVÈNEMENTS GRAND PUBLIC

Rallye de Valence en Gastronomie, Le temps des Emerveilleurs à St Montan, Lalouvesc & Antraigues, Valence en Gastronomie Festival, Forum local de l'alimentation, Salon de l'agriculture ardéchoise, L'Ardèche s'invite au menu, Salon international de l'agriculture à Paris, Salon Destination Ardèche (marché des producteurs).



CONCOURS CULINAIRE

Organisé en partenariat avec l'ADT et l'UMIH, le concours visait à mettre en avant la restauration ouverte à l'année, les apprentis, les élèves de CFA ou école hôtelière et à valoriser les produits Goûtez l'Ardèche et les produits de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Communication & tourisme gourmand

Un nouveau logo pour le Centre du développement agroalimentaire

- Le 1er septembre 2022, entrée en application du nouveau logo d'Ardèche le goût, déclinaison du logo du Département.
- Harmonisation et meilleure lisibilité des actions du Département et de ses partenaires.



Guide Miam miam

- 13e édition éditée à 25 000 ex.
- Plus de 500 bonnes adresses
- Partenariat avec la direction de la communication du Conseil départemental

Carte Ardèche Loisirs et Patrimoine

- 10e année de partenariat
- Géo-localisation des restaurants et des offres pique-niques Goûtez l'Ardèche & encart présentant Les étapes savoureuses sur les 280 000 exemplaires



Actions de notoriété

- Valence en gastronomie festival : pagode avec mobilisation d'un adhérent pour représenter la marque Goûtez l'Ardèche ; animation pour 200 scolaires

- Participation au Salon international de l'agriculture à Paris du 26 février au 6 mars. Stand coordonné par le Département, en lien avec la Chambre d'agriculture et l'Agence de développement touristique. Présence des chefs Goûtez l'Ardèche.



- Salon Destination Ardèche au Pouzin les 4 et 5 mars, forum des activités et loisirs touristiques présentation des marques Goûtez l'Ardèche et Etapes savoureuses, distribution de guides Miam Miam, promotion du pique-nique Goûtez l'Ardèche.

- Salon de l'agriculture ardéchoise, organisé par la FDSEA, au Domaine du Pradel. Présence de deux chefs Goûtez l'Ardèche.



Communication numérique renforcée

> Une présence accrue sur les réseaux sociaux

- 410 publications Facebook, 118 983 interactions (commentaires, partages, j'aime), +273 % et 4810 abonnés au 1er septembre.
- 216 000 personnes atteintes par les publications d'Ardèche le goût partagées sur la page Facebook "A la conquête de l'Ardèche gérée par Ardèche Tourisme
- Lancement du compte Instagram : 2 584 personnes touchées.

> Des larges campagnes de mailing

- 9 537 personnes touchées par nos newsletters

> 410 articles publiés sur nos 4 sites internet, 14 283 pages vues sur l'ensemble des sites

La
star de l'été : le
Lou Pisadou

Le post Facebook du 1er juillet consacré au Lou Pisadou aura été la surprise numérique estivale. Il a atteint début septembre 70 000 personnes touchées, suscité 64 commentaires et 279 partages. A ajouter au 43 000 personnes touchées par le repost de l'ADT, les 175 commentaires et 143 partages. Pas mal pour une pâtisserie qui fête ses 22 ans !

Et dans les medias

- 104 parutions presse (92 presse écrite : 82 local, 10 national; 12 radio). Une très belle mise en valeur dans La Tribune de Montélimar cet été avec deux doubles pages comportant les recettes des chefs Goûtez l'Ardèche.
- Les partenaires jouent le jeu : parution La lettre du châtaignier du CICA et dans le magazine Artisanat de la CMA. A paraître : un article dans le BaBA de la communauté de communes Bassin d'Aubenas.

Cuisine estivale : les chefs ardéchois

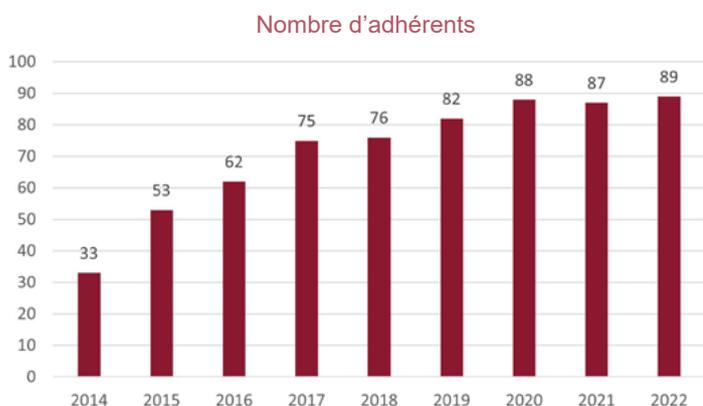


s'invitent à votre table !



Les étapes savoureuses® d'Ardèche

89 adhérents et près de 200 rendez-vous savoureux annuels



Trois nouveaux adhérents

- Les Galapians à Vinezac
- Le musée du charonnage au car
- Le Salon de l'agriculture ardéchoise au Pradel



En 2022 : de nouveaux circuits de découverte et la création de circuits spécifiques vélo

- 3 circuits de découverte créés sur le territoire de Sources et volcan, Berg et Coiron, Ardèche Rhône Coiron

- 3 circuits mis à jour

- 6 circuits vélo créés sur les territoires Privas Centre Ardèche, Haut Eyrieux, Gorges de l'Ardèche, Pays des Vans en Cévennes, Sources et volcans.

Ces suggestions d'itinéraires proposent des activités à la journée dans un périmètre proche : des visites et offres de restauration. **Ces 18 circuits mettent en avant 50 Etapes savoureuses.**

Circuits à consulter sur : www.lesetapessavoureuses.fr

En Centre-Ardèche

Pour profiter de ces circuits, consultez :

- > La carte détaillée de votre choix en cliquant sur le picto « agrandir le plan » en haut à droite
- > La présentation détaillée de chaque étape, ci-dessous

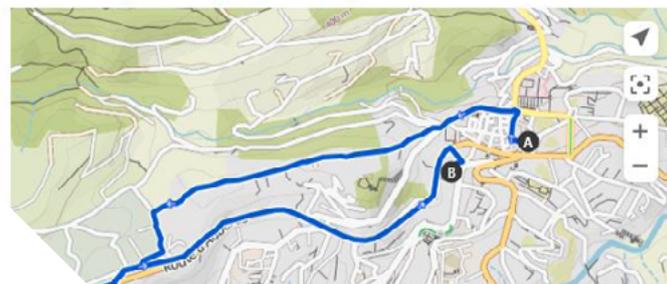
CIRCUIT ENTRE - PRIVAS ET VEYRAS > (4,5km à faire en vélo ou à pied)

Difficulté : 2/5



Entre Privas et Veyras

00:27 ↔ 4,56 km ⌚ 10,1 km/h ↗ 90 m ↘ 80 m



Le car Foud' Ardèche a repris la route

Après 6 ans de bons et loyaux services, 17 000 km parcourus et 45 000 visteurs accueillis, le car Foud' Ardèche a débuté une nouvelle vie à Vanosc, au sein du Musée du charonnage au car. Il reste notre étape savoureuse n°1, car l'association La Vanaude, qui gère le musée, a adhéré à la marque Les étapes savoureuses d'Ardèche ! Le car est présenté au musée et reprendra la route lors des rallyes qu'organise l'association. Les équipes du musée vont être formées pour continuer à faire tourner les animations de valorisation de l'agroalimentaire ardéchois, contenues dans le car.



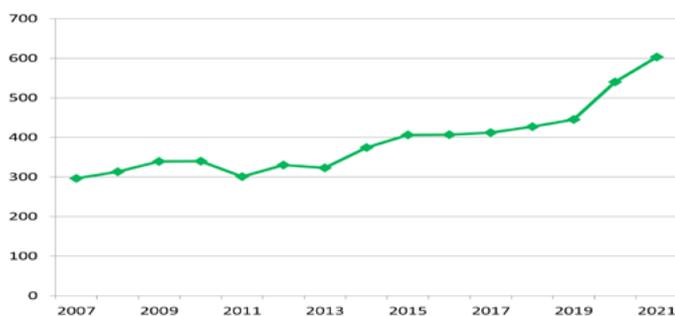
Des adhésions en augmentation

173 adhérents soit plus de 260 entreprises utilisent la marque en tenant compte des adhésions collectives (Groupement de la boulangerie-pâtisserie, Confrérie de la Maôche, Syndicat des oléiculteurs).

10% d'augmentation des produits agréés

Le nombre de produits agréés a connu une augmentation remarquable de 10 % en raison de l'élargissement de la gamme d'entreprises déjà adhérentes et de nouveaux adhérents qui ont rejoint l'association. Plus de 600 produits agréés soit un doublement en 10 ans !

Le nombre de produits agréés



Un engagement qualitatif maintenu

Goûtez l'Ardèche® est resté fidèle à ses engagements qualitatifs grâce notamment aux diagnostics d'entreprises réalisés par les techniciens consulaires et par un cabinet d'audit externe Agroconsult ; grâce aussi à ses 96 cahiers des charges et aux 123 analyses sensorielles me-

nées par le jury de dégustation. Des visites mystères dans les restaurants sont venues compléter le dispositif.



Une campagne de prospection offensive

Entre le 4 et le 11 juillet 2022, une importante campagne de prospection envers les professionnels ardéchois non adhérents a été menée grâce à des newsletters ciblées. Résultat:

424 restaurateurs, 495 producteurs, 84 sites touristiques et 394 commerces ont été informés sur l'association et la marque Goûtez l'Ardèche. Cela a déclenché aussitôt 16 demandes de renseignements suivis de contacts mail et téléphoniques. Plusieurs contacts ont été fructueux, augurant de futures adhésions dans les mois à venir.

Commercialisation via 4 grossistes

Le chiffre d'affaires des produits Goûtez l'Ardèche® vendus par les grossistes agréés s'élève à 504 319€ HT (au lieu de 408 400€ en 2020). Leur activité commerciale a été encore fortement impactée par la crise COVID. Le niveau des ventes 2019 n'a pas encore été atteint pour certains.



16 nouveaux adhérents (entre avril 2021 et mars 2022)

5 nouveaux restaurants :

Auberge Les Grillons à Meyras
La Boria à Veyras
Le Clos de la Tour à Aubenas
L'Épisode à Laboule (déménagement en cours d'année 2022)
Les Marronniers à Thueyts

3 nouveaux pique-niques / grignotage Goûtez l'Ardèche® :

Café-concert Le 4 Vins à Meysses
Hotel Beauséjour à Le Béage
La Bola à Laboule

10 producteurs / transformateurs :

Association Le Terreau à Cruas
Cellier des Gorges de l'Ardèche à Saint-Marcel-d'Ardèche
Charcuterie Mougey à Lamastre
Domaine Pontet Fronzèle à Lagorce
EARL du Moulin à Talencieux
Ferme de Gourgounel à Beaumont
La Ducale à Boffres

La Ferme de Craux à Genestelle
Les Châtaigniers de Chanteloube à Asperjoc

Ludovic Blachier à Le Pouzin

3 nouvelles boutiques :

Épicerie Au Tournesol St Laurent du Pape
Gilles De Carvalho à St Etienne (point de vente ambulante)
Yelloh! Village La Plaine à Ruoms

Produits laitiers

Papilles d'Ardèche - La Biquette et Tom

tomme en salade la Vachette et Tom
L'Authentique
L'Intrépide au piment
L'Espeletako

Sorbets et glaces



2 nature givrée
sorbet fraise
sorbet framboise
sorbet à la mûre

Les Glaces de l'Ardèche

glace au yaourt

La Ferme de Craux

glace au lait de chèvre et à la vanille
glace au lait de chèvre et au miel de châtaignier



Céréales et légumineuses



Ludovic Blachier
flageolets
haricots blancs
haricots Borlotto
haricots noirs

haricots rouges
lentilles vertes
pois chiches
maïs à pop corn fraise
L'Atelier végétal
Pacifish (pavé végétal)

Légumes frais

Association le Terreau

mesclun
navet boule d'or
betterave
salade
endive
roquette



Biscuits & gâteaux



Les châtaigniers de Chanteloube
sablés à la châtaigne

Jaujac biscuits

sablés au miel de châtaignier
macarons châtaigne

croquant châtaigne
cookies chocolat châtaigne



Conserverie Marc Sandevair
gâteau de Cécile à la châtaigne

Légumes transformés

La Ducale

chips de pommes de terre ardéchoises



Conserverie Marc Sandevair

mélimélo estival (en conserve)

Vivacoop

soupe de tomates

Safran et épices



La Glaneuse
sel aux cèpes

Le safran de Romégier

sirop de safran
gelée de safran

Boissons

EARL du Moulin

bière à la châtaigne et au miel La Neu

bière ambrée La Toucouri
bière blonde La Lichette
bière brune Chênerette
bière blonde Tcho sé
gagne

bière de blé aux raisins La Riboule

Loutril

jus de pommes myrtilles

Vivatransfo

sirop de châtaignes



Cellier des Gorges de l'Ardèche



vin blanc aromatisé à la châtaigne Castagnou
vin CDR Villages Rouge 3 Saints
vin IGP Ardèche Rosé
Made in Ardèche
vin IGP Ardèche Rouge
Made in Ardèche

Tisanes

La Glaneuse

élixir d'hiver bio
booster bio

potion de l'enrhumée bio
verveine odorante bio

Olives

Lou Mouli d'Oli

huile d'olives bio



tapenade
huile d'olives

huile d'olives parfumée :
menthe
purée d'olives aux cèpes
purée d'olives noires à
l'ail des ours

Produits carnés



Charcuterie Mougey
terrine de porc à la châtaigne
La Ferme de Craux
blanquette de chèvre

Ferme de Gourgounel

bolognaise de poulet
gésiers de poulet
mousse de foie
poulet basquaise
rilette de poulet
terrine de foie aux trompettes de la mort
terrine de foie de volailles aux châtaignes
terrine de poulet façon caillette
terrine de volailles aux cèpes



Châtaignes transformées

Les châtaigniers de Chanteloube

confiture de châtaignes
crème de châtaignes

La Ferme de Craux

châtaignes entières AOP
crème de châtaignes

Vivacoop

purée de châtaignes AOP
confiture de châtaignes



Domaine du Bois de Belle
crème de châtaignes au yuzu

Confitures et desserts de fruits

Vivacoop

compote de pommes
compote poires
compote de pommes poires
confiture de pêches
confiture d'abricots

Commercialisation & circuits courts

«L'Ardèche s'invite au menu»

En restauration traditionnelle du 11 au 17 octobre 2021 :

- Ardèche Rhône Coiron dans 7 restaurants traditionnels



- Ardèche des sources et volcans dans 10 restaurants traditionnels pour la première fois



- Mise en place d'une campagne de communication flyers, affiches, banderoles, conférence de presse, spot radio et présence sur les réseaux sociaux. Ce travail est également conduit en étroite collaboration avec les offices de tourisme concernés.

En restauration collective du 22 au 28 novembre 2021 :

Plus de 600 repas locaux servis dans les communautés de communes du Bassin d'Aubenas, Val de Ligne et Pays des Vans en Cévennes.

En restauration collective le 2 juin 2022 :

Une nouvelle opération L'Ardèche s'invite au menu s'est tenue le 2 juin 2022 dans 10 collèges ardéchois avec pour certains une mise en avant de l'agneau ardéchois, en collaboration avec le Département de l'Ardèche.

A venir :

«L'Ardèche s'invite au menu» sera reconduite sur la communauté de communes Ardèche des sources et volcans en restauration traditionnelle du 10 au 16 octobre 2022.

Actions d'accompagnement des collectivités

Le Centre accompagne les communautés de communes qui mettent en place des PAIT, projets alimentaires inter-territoriaux : participation à la réflexion lors de la mise en place, puis réalisation d'action concrètes favorisant l'usage des produits de qualité et de proximité (enquêtes de terrain, rencontres professionnelles entre la production et la restauration hors foyer, mise à disposition d'outils, organisation de salon « Foud'Ardèche », semaine « l'Ardèche s'invite au menu », déploiement du tourisme gourmand, animation d'ateliers de découverte, travail avec les établissements de formation agricoles et alimentaires...). Les EPCI adhérentes Bassin d'Aubenas, Val de Ligne, Pays des Vans, Pays Beaume Drobie, Gorges de l'Ardèche ont été accompagnées, d'autres suivront.

Avec AG2R, élaboration d'un livret de recettes

Des EHPAD ardéchois ont été accompagnés dans leur pratique d'approvisionnement alimentaire local afin de remettre le goût et les produits de qualité et de saison au cœur de l'alimentation des résidents. Les



préconisations santé étaient également prises en compte. Le projet a été mené en partenariat avec le lycée Notre Dame de Privas, élèves en bac pro ASSP et CAP.

Coup de flash sur l'annuaire professionnel

Nathan Ritz, service civique, a mené un important travail de mise à jour et de prospection de nouveaux contacts pour l'annuaire professionnel en ligne sur le site pro.ardechelegout.fr, en lien avec le PAIT du Bassin d'Aubenas et Val de Ligne dans un premier temps, puis plus largement.

Le pique-nique Goûtez l'Ardèche®

- 3 nouvelles offres, soit 15 offres (individuelles ou familiales) proposées à l'année par des restaurants, points de vente, boulangeries, charcuteries, traiteurs
- Réalisation de sacs isothermes 100% locaux avec le nouveau logo !



SITUATION ET ACTIVITE

L'exercice a été marqué par un maintien des moyens humains d'avril 2021 à mars 2022 mais par une diminution d'1 ETP par rapport au début de l'exercice précédent. Au 31 mars 2022, l'effectif était de 3.83 ETP : une directrice à 100% (CDI), trois chargées de projet (3 CDI) à 70, 80 et 93 %, une assistante à 40% (CDI). Depuis la clôture des comptes, l'effectif est passé de 3.83 ETP à 3 ETP avec les départs de Jeanne FAGUIER (0.7 ETP) en mai 2022 remplacée par Pauline DUCLOS (CDD à 0.8 ETP) et de Mélanie HERITIER (0.93 ETP) en juin 2022 et non remplacée. Nathan RITZ a également rejoint le Centre pour un service civique de 6 mois du 4/04/22 au 30/09/22.

COMPTES ANNUELS

Le chiffre d'affaires s'est élevé à 56 211 € contre 29 724 € au titre de l'exercice précédent, soit une variation de + 89,11%, qui s'explique par le fait que les partenariats financiers, pour clarifier la présentation, ont été comptabilisés cette année dans le chiffre d'affaires alors qu'ils étaient dans les cotisations les années précédentes. Sans les partenariats, pour comparer par rapport à N-1, le CA augmente de 7,13%. Les subventions au 31 mars 2022 s'élèvent à 212 485 € contre 170 609 € au titre de l'exercice précédent, soit une variation de + 24,55%. L'augmentation est due aux aides exceptionnelles du Département et de la Région dans le cadre des 30 ans et au travail important sur le salon de l'agriculture provisionné au premier trimestre (subvention Département).

A noter des aides pour un montant total de 1 200 € dans le cadre de la crise COVID. Les cotisations se sont élevées à 82 212€ contre 96 149€ pour l'exercice précédent. Soit une variation de -14,49 %. Ce résultat est dû au fait que les partenariats ne sont plus comptabilisés dans cette catégorie. En excluant les partenariats, le montant des cotisations a progressé de 19.6% par rapport à l'exercice précédent. Ceci est dû conjointement à la hausse du nombre d'adhérents et au changement du mode de calcul des cotisations.

Le total des produits d'exploitation s'élève à 350 925 € contre 299 254 € au titre de l'exercice précédent soit une augmentation de +17.27 %. Sur cet exercice, le Centre a su s'adapter à la période COVID en augmentant ses adhérents et en maintenant les partenariats, dans un contexte de diminution de la masse salariale.

Le montant des salaires et charges sociales s'élève à 226 290 € contre 233 838 € au titre de l'exercice précédent, soit une variation de -3.23 % due à la diminution des effectifs. Les charges d'exploitation de l'exercice se sont élevées à 337 089 € contre 325 719 € au titre de l'exercice précédent (+3.49%). Les charges sont maîtrisées dans un contexte de dépenses de communication augmentées (+17 000€ dans le cadre des 30 ans de Goûtez l'Ardèche.

Le résultat d'exploitation s'élève à 13 836 € contre -26 466 € au titre de l'exercice précédent.

Le résultat de l'exercice ressort à 15 685 € contre -18 131 € pour l'exercice précédent. Au 31 mars 2022, le total du bilan du Centre du développement agroalimentaire s'élève à 280 777 €, contre 294 061 € pour l'exercice précédent.

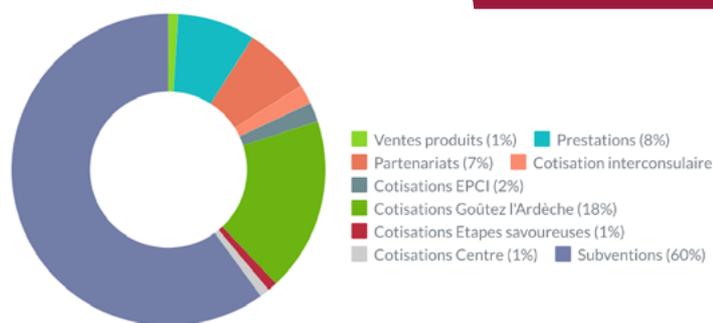
La situation financière de l'association obtenue en comparant l'actif circulant (ce que possède l'association) avec ses dettes (ce qu'elle doit), passe de + 6 131 € à + 22 500 €. Par contre, concernant la trésorerie, son niveau est toujours aussi tendu puisqu'elle s'élève à 16 k€ avec un PGE de 27 k€ et un billet à ordre de 45 k€. L'association a un besoin en fonds de roulement BFR positif et l'association doit passer par l'endettement pour se financer. Le niveau de trésorerie évolue au rythme des encaissements des subventions et des cotisations qui sont aléatoires. Le pilotage de la trésorerie s'effectue en transparence et en confiance avec la banque, le Crédit Agricole.

Le point de vigilance concerne les cotisations dues. Malgré un travail régulier de relances, le montant s'élève à 75 k€. Nos fournisseurs sont, eux, payés normalement.

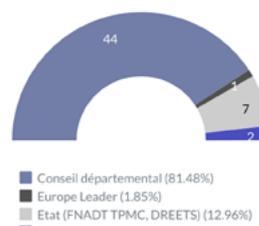
Le résultat de l'exercice fait apparaître un gain de 15 685 €, que nous proposerons d'affecter en totalité au compte « report à nouveau » qui de la somme de 24 229 €, se trouve porté à la somme de 39 914 €.

Les fonds propres s'élèvent à près de 40 000 € mais ils doivent encore progresser pour assurer la pérennité de l'association. Les comptes annuels de l'exercice clos le 31 mars 2022 ont été établis conformément aux règles de présentation et aux méthodes d'évaluation prévues par la réglementation en vigueur qui sont identiques à celles de l'exercice précédent.

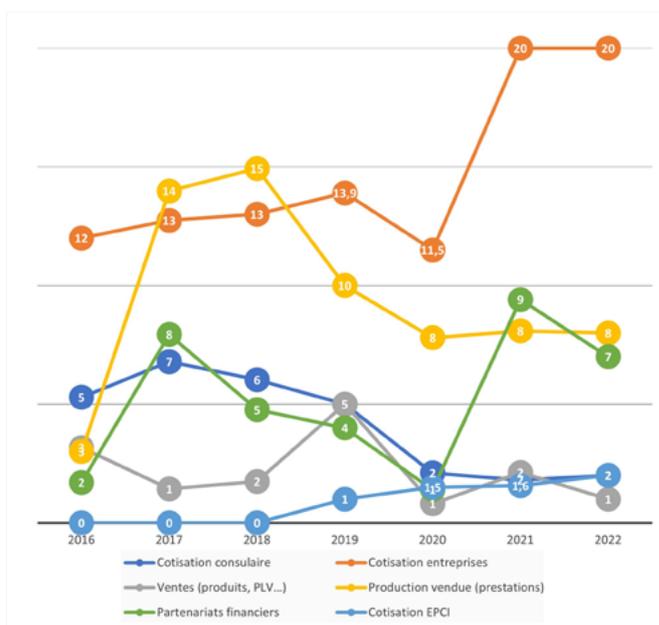
Les recettes financières



Détail des subventions



Evolution des recettes du Centre (% hors subventions)



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



Les comptes annuels de l'exercice clos le 31 mars 2022 ont été établis conformément aux règles de présentation et aux méthodes d'évaluation prévues par la réglementation en vigueur qui sont identiques à celles de l'exercice précédent.

Un réseau de 223 entreprises et groupements

Goûtez l'Ardèche®

71 producteurs

2 Nature Givrée, **Association Le Terreau**, Association de producteurs de violine de Borée, Atelier Nectardéchois, Au Pavé de St Régis, **Blachier Ludovic - Les Gourmandises d'Evan - Ferme de Brancassy**, Bou-



Les Châtaigniers de Chanteloube, nouveau producteur Goûtez l'Ardèche.

cherie Saulignac, Boulangerie Pâtisserie - Le Pain d'Antan, Brasserie Bourganel, Cave Coopérative de Valvignères, Cave des Vignerons Sud Ardèche, Cellier des gorges de l'Ardèche, Central bar - Le petit St Cirguois, Charcuterie Largeron, Charcuterie Puzzi, Dinature /Trollat SAS, Distillerie Jean Gauthier, Domaine des Mûres, Domaine du Bois de Belle, Domaine Marius Pradal, EARL de Pragand, EARL du Cluzel, EARL Volailles Roumeysi, Entre deux champs, Ets Rome, Ets Sabaton, Ets Veyrenc, Ferme Boulon, Ferme de Bachasson, Ferme de Gourgounel, Ferme de Peyraube, Helix Eyrieux, L'Atelier Royal, La Belle Fari-nière, La Biquette et Tom, **La Brasserie des Sarmements EARL du Moulin**, La Caprovine, La Ferme de Grimaudier, La Ferme des Divols, La Glaneuse (Natura SCOP), La Mûre gourmande, La Source au Miel, La Tradition ardéchoise, Laiterie Carrier, L'atelier du délice, Le Safran de Romégier, **Les Châtaigniers de Chanteloube**, Les Délices du Maraîcher, Les Glaces de l'Ardèche, Les ruchers de l'Ibie, Loutriol, Maison Charaix, Maison Dumer-cier - Jaujac Biscuits, **Maison Gros - SAS Charcuterie Henry**, Marron Châtaigne EARL, Marrons Imbert, **Mas de la France**, Mellifera, Pierre Chauvet Chocolaterie, Pollen Scop - L'atelier végétal, **Salaisons Mougey**, SARL Alexandra, SARL La Ducale Chips Artisanales, SARL Maonis, SAS Saflor (Salaisons Marion), SAS Toutempot, Spiruline des Monts d'Ardèche, Terre adélice, **Vignoble Roman - Domaine St Rem** et Vivacoop



Ludovic Blachier, nouveau producteur Goûtez l'Ardèche.

13 restaurants / traiteurs

Auberge Les Grillons, Auberge Monnet, Boucherie Thierry, Hôtel spa restaurant le Provence, La Cigale et la Fourchette, La Gare aux saveurs, Le

Chêne Vert, **Le Clos de la tour**, Le Petit Resto, L'Essentiel, L'Ormeau, Michel Gamon Traiteur et Restaurant Au P'tit Zeste

26 points de vente / pique-nique grignotage

Ardevin, Carrefour Contact, Cave de l'Helvie, **De Carvalho**, Domaine de Briange, E.Leclerc SAS Sosumar, **Epicerie Au Tournesol**, Ferme de Bourlatier, Ferme de la Source de la Loire, Intermarché Aubenas, Intermarché Soyons, Le Fournil du Tanargue, **Le 4 Vins**, Magique Ardèche, Maison de Site du Gerbier de Jonc, Super U Alissas, Super U Annonay, Super U Lamastre, Super U Le Cheylard, Super U Ruoms, Une Histoire de goût, Village des producteurs Aubenas, Village des Producteurs Ruoms, Vival, et **Yelloh! Village La Plaine**

3 collectifs

Confrérie de la Maôche, Groupement professionnel de la boulangerie et de la pâtisserie et Syndicat des Oléiculteurs

4 grossistes

Ardèche frais
D'Ardèche et de Saison
Cave Desbos
Sofabo

Goûtez l'Ardèche® et Les étapes saouzeuses d'Ardèche®

22 producteurs

Boucherie Charcuterie Moulin, Château de la Selve, Clos de l'Abbé Dubois, Conserverie Marc Sandevor, Domaine Alain Dumarcher, Domaine de Mermès, Domaine de Vigier, Domaine du Mas d'In-tras, Domaine Notre Dame de Cousignac, **Domaine oléicole de Pontet Fronzèle**, Domaine Olivier de Bournet, Domaine Walbaum, Elevage du serre, ES Vinaigrerie, Escargot des Restanques, La Chèvre Blanche, La Ferme de Craux, La Ferme



Un nouveau produit Goûtez l'Ardèche pour la maison Mougey.



Nouveau pique-nique pour la Maison Vernet.



Des chips d'Henri Avon, Sarl La Ducale, ont été agréés Goûtez l'Ardèche.

En gras : les nouveaux adhérents

du Châtaignier, Le Genêt d'Or, Les Glaces de mon père - EURL Tryblion, Lou Mouli d'Oli et Nougaterie du Pont d'Arc

29 restaurants / traiteurs

Auberge Chanéac - La Table du Terroir, Auberge de Chanailles - Domaine des Chênes, Auberge de

Montfleury, Auberge du Bez, Auberge du Pont d'Arc, Auberge la Bola, Auberge Les Murets, Chez Marti - EURL Mama, Ferme de La Besse, Grand hôtel de Lyon - Restaurant Les Arcades, Hôtel-Restaurant Les Marronniers, **La Boria**, La Cerise sur l'Agneau, La Mère tranquille, Le Bistrot de Manon, Le Carré d'Alethius, Le Marmitroll, Le Relais du Buis d'Apr, Les Galapians, Mas de la Madeleine, Restaurant Brioude - Bistrot Brioude, Restaurant Carabasse, Restaurant de l'Hôtel Le Beauséjour - Maison Verdet, Restaurant hôtel Les Cèdres, Restaurant La Bastide du Vebron, Restaurant Le Panoramic, Restaurant Le Vivarais, **Restaurant les Marronniers** et Retour aux Sources



La Boria, nouveau restaurant Goûtez l'Ardèche

6 points de vente / musée

Castanea, Domaine Lavandaïs - Maison de la lavande, Domaine Le Grand Jardin, Mas Daudet, Muséum de l'Ardèche, Néovinum - Vignerons ardéchois

Les étapes savoureuses d'Ardèche@

11 producteurs et transformateurs

Béatrix, Brasserie de l'Ardèche méridionale, Château des Lèbres, Domaine de Cassagnole, Domaine de Gouye, Mas de Bagnols, Micro Brasserie L'Agrivoise, Miellerie de Boissy, Miellerie du GAEC A tire d'aile, Nougaterie du Pont d'Arc et STBTC - Salaisons Teyssier

4 restaurants

Auberge La Farigoule, Ferme Auberge de Jameysse, Le Mas de



La Vanaude, nouvelle étape savoureuse.



Mon Père, Notes de Saveurs

8 organisateurs d'évènements

Association Bugnes en Fêtes- Fête de la Bugne, CIVAM 07 - De Ferme en ferme, Communauté de communes du Bassin d'Aubenas - Visite du goût, Hôtel de la Villéon, Jeunes Agriculteurs Ardèche - Fête de l'Agriculture, **FDSEA - Salon de l'agriculture ardéchoise**, Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche - Castagnades et Syndicat des Trufficulteurs d'Ardèche- Marchés aux truffes

6 musées

Grotte de Saint-Marcel-d'Ardèche, L'Arche des Métiers, Maison du Fin Gras, **Musée du Car - Association La Vanaude**, Musée Olivier de Serres, Terra Cabra.

Adhérents hors marques

Entreprises : Biotifood, Boiron Surgélation, Drôme Ardèche Tradition, Société des Eaux Minérales de Vals et Guèze SAS



Les Marronniers, nouveau restaurant Goûtez l'Ardèche

7 institutions

Comité interconsulaire de l'Ardèche, communauté de communes Ardèche des Sources et Volcans, communauté de communes du Pays Beaumédrie, communauté de communes du Bassin d'Aubenas, communauté de communes du Pays des Vans en Cévennes, communauté de communes du Val de Ligne et

communauté de communes Privas Centre Ardèche.

13 réseaux adhérents :



Une association qui regroupe
les acteurs de l'agroalimentaire
ardéchois



31 ans d'expérience en gestion de projets collectifs

223 adhérents

1 000 entreprises dans le réseau

350 000 euros de budget

35 représentants des filières alimentaires au CA



Une marque collective
de qualité
reconnue depuis 30 ans

603 produits agréés

175 adhérents*, dont :

- 96 producteurs/transformateurs
- 40 restaurateurs
- 31 points de vente
- 4 traiteurs
- 4 grossistes
- 14 offres de pique-nique
- 3 groupements professionnels

96 cahiers des charges

137 contrôles en 2020-2021

* *Multiplés adhésions possibles*

Une marque repère unique
pour le tourisme gourmand



86 adhérents dont :

- 33 producteurs/transformateurs/artisans
- 33 restaurateurs
- 14 sites de découverts / musées
- 8 organisateurs représentant plus de 100 événements

200 Rendez-vous savoureux



Notez la date !

Le salon Alimentation de
proximité Foud'Ardèche,
rencontres professionnelles
aura lieu le lundi 13 mars
2023

Le Centre du développement agroalimentaire est soutenu par :



Le Centre du développement agroalimentaire a été créé par :

Partenaires :

