

Rapport d'activité & d'orientation

avril 2022- mars 2023

assemblée générale



C'est avec satisfaction que nous voyons l'exercice se clôturer : l'année a été très positive pour le Centre du développement agroalimentaire, grâce notamment à une mobilisation de tous les collaborateurs et des adhérents : des projets ambitieux ont été menés à bien, comme vous le constaterez dans le rapport d'activité et les comptes de résultat sont, cette année encore, en positif.

En 2020, nous avons affiché un objectif ambitieux de doubler le nombre d'adhérents en 5 ans. Nous en avons déjà gagné 60 (+31%) mais il en manque encore une vingtaine pour atteindre l'objectif de 2023. Il nous faut ainsi maintenir la mobilisation de tous : c'est vous qui pouvez expliquer, convaincre, les chefs d'entreprise de nous rejoindre et qu'ils ont tout à y gagner car nous pouvons faire beaucoup pour eux.

Ce que je retiens de cette année, c'est la réussite du salon Foud'Ardèche avec 70 exposants et plus de 500 visiteurs, et celle de l'opération L'Ardèche et la qualité s'invitent au menu de la restauration collective. Plus de 22 000 repas locaux et de qualité ont été servis dans 58 établissements ardéchois, de la crèche à l'Ehpad.

Au-delà des chiffres, ce sur quoi je veux insister, c'est que l'opération l'Ardèche s'invite au menu, cette action que nous avons imaginée il y a quelques années, a pris tout son sens cette année avec le dépassement des objectifs, mais surtout l'engouement collectif qu'il a suscité : cuisiniers, intendants, chef d'établissement, mais aussi consommateurs et leurs familles ont été conquis par le projet.

A nous désormais de faire en sorte que cette opération ponctuelle devienne pérenne, que les produits locaux et de qualité figurent le plus souvent possible au menu de la restauration collective. 2024 doit être

l'année où l'on doit imaginer, trouver des solutions pour aller vers la systématisation de la consommation de ces produits : nous espérons multiplier les opérations de ce type, faire essaimer l'opération pour que tous les usagers de la restauration collective puissent accéder à ces produits de qualité.

A l'autre bout de la chaîne, ce sont les producteurs ardéchois qui bénéficient des opérations de cette envergure, montées par le Centre du développement agroalimentaire. Car l'action d'Ardèche le goût, c'est aussi cela, permettre la juste revalorisation du travail des agriculteurs, des transformateurs et des restaurateurs. Un travail d'autant plus nécessaire lorsque l'inflation galopante attaque directement les produits locaux et de qualité. Les consommateurs sont amenés à faire des choix. La baisse de consommation des produits Bio, par exemple, n'est pas due à un manque d'intérêt des consommateurs pour ce type de produits, mais bien à une problématique économique.

La mission de Centre du développement agroalimentaire est ainsi, plus que jamais, de soutenir et promouvoir les producteurs ardéchois et les entreprises.

Les consommateurs sont plus que jamais demandeurs de produits locaux, tracés, identifiés avec une qualité sanitaire parfaite, et une qualité organoleptique d'excellente garantie.

En faisant la proposition des produits locaux et de qualité, nous jouons gagnant/gagnant : gagnant pour les producteurs, les transformateurs et les restaurateurs, gagnant pour les consommateurs... gagnant pour les territoires, gagnant pour l'avenir.

Jean-Luc Flaugère,
président

Orientations 2023-2025

RAPPEL

- 2019/2020 : enquête adhérents
- 2021/2022 : groupes de travail
- 2023/2025 : projet stratégique en 4 ambitions et 7 objectifs

En 2024, le Centre du développement agroalimentaire poursuivra son marques **Goûtez l'Ardèche** et **Étapes savoureuses Ardèche**, rester ancré impacts sur l'environnement en mutualisant des actions.



AMBITIONS

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

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

RÉALISATIONS

Attractivité

Un plan d'actions partagé en faveur de l'attractivité du département en lien avec l'Agence du développement touristique et Emergeillés par l'Ardèche

Notoriété

5 événements en commun avec l'ADT (salon de l'agriculture, Valence en gastronomie festival...)

L'Ardèche sous le sapin :

contribuer à cette action pilotée par l'ADT visant à proposer des cadeaux ardéchois vendus en ligne

Obj. 1

Décloisonner et contribuer à développer une Ardèche productive, accueillante, où il fait bon vivre et travailler

Réseau :

événements croisés avec Emergeillés par l'Ardèche

Obj. 2

Positionner Goûtez l'Ardèche comme un outil certifiant et afficher plus de transparence

Communiquer sur les **garanties de la démarche Goûtez l'Ardèche** auprès des consommateurs.

Ouvrir la porte des entreprises avec les Étapes savoureuses d'Ardèche

Obj. 3

Être plus proche des consommateurs et plus accessible

Présence des consommateurs aux instances de décisions (CA, jury...).

Journées des **ambassadeurs** Foud'Ardèche

PERSPECTIVES

Objectif 1

Notoriété : 7 événements annuels en commun / Mise en avant renforcée des démarches Goûtez l'Ardèche et Étapes savoureuses d'Ardèche au sein du magazine Emergeillés par l'Ardèche / Plus grande complémentarité entre le forum Destination Ardèche et le salon Foud'Ardèche

L'Ardèche recrute : expérimentation de parcours étudiants en entreprise / Accompagnement d'une micro entreprise de 4 lycées ardéchois

Réseau : réflexion sur des adhésions croisées avec Emergeillés par l'Ardèche

Objectif 2

Communiquer sur les fondements de Goûtez l'Ardèche : origine et qualité

Objectif 3

Communiquer sur comment se nourrir local et de qualité à prix modéré / Développer de nouveaux ateliers de sensibilisation grand public (légumineuses, bien manger pour être en bonne santé...) / Travailler sur les tendances alimentaires et l'émergence d'une filière protéines végétales en Ardèche

Réalisations et perspectives

plan d'actions en visant les 4 ambitions du projet stratégique permettant de capitaliser sur les sur les besoins des professionnels en tenant compte des attentes des consommateurs, des



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

L'accompagnement collectif des professionnels au développement

Développer la présence de la marque Goûtez l'Ardèche en renforçant l'usage par les adhérents

Obj. 4

Contribuer à rendre visible la naturalité et valoriser l'image de l'Ardèche

Travailler à la mutualisation web en lien avec le projet digital de destination de l'ADT

Gestion de 3 sites web grand public et d'une page Facebook

Amorcer l'**évolution des cahiers des charges** Goûtez l'Ardèche en renforçant les critères durables pour la restauration

Obj. 5

Agir en faveur de la consommation responsable

Simplifier les modalités d'adhésion, notamment en ligne

Travailler en réseau : nouvelles filières, forum de l'alimentation, L'Assiette et le territoire, réseau Massif central...

Contribuer à l'action **tourisme durable** pilotée par l'ADT

Poursuivre les actions de mise en réseau et d'**accompagnement** à l'approvisionnement local de la restauration hors foyer

Obj. 6

Se positionner comme le réseau des professionnels de l'agroalimentaire ardéchois

Gestion d'un site web pro et d'un annuaire en ligne

Obj. 7
Travailler en interconnexion avec les structures et collectivités locales

Ingénierie : Renforcer le travail en lien avec les Chambres consulaires (offre de service groupée pour les EPCI)

Flyer commun avec ADT à destination des EPCI et travail en lien avec l'observatoire ADT concernant les études restauration

Objectif 4

Participer à la mise en récit du territoire en accompagnant les projets des filières (ex. châtaigne) en lien avec l'ADT/ Accompagner les adhérents pour mieux communiquer autour des marques Goûtez l'Ardèche et Etapes savoureuses Ardèche/ Miam Miam : s'adresser à un public touristique mais également local (vente directe...). Intégration des infos au sein des outils web de l'ADT

Objectif 5

Poursuivre l'adaptation des cahiers des charges Goûtez l'Ardèche au développement durable / Développer le nombre d'adhérents en s'appuyant sur le réseau et en étant plus présents sur le terrain / Mettre en lumière des professionnels engagés

Objectif 6

Réfléchir à la mise en place d'une opération L'Ardèche s'invite au menu récurrente / Mettre en place une rencontre annuelle en lien avec les Signes d'identification de la qualité et de l'origine et les groupements professionnels pour envisager des actions partagées / Organiser des ateliers pour les professionnels en lien différents partenaires (ADT, CCI, De la terre aux étoiles...) / Accompagner les entreprises (aide à l'émergence de projets) et les organisateurs d'événementiels (sourcing local)

Objectif 7

Développer l'accompagnement des communautés de communes (actuellement 7 communautés de communes adhérentes sur 17)

Goûtez l'Ardèche®, une marque de plus en plus plébiscitée

Le nombre de produits candidats à l'adhésion a fortement augmenté : 152 échantillons ont été examinés par le jury d'analyse sensorielle pour validation d'agrément (96 lors de l'exercice précédent) ; 80% d'entre eux ont été acceptés.

En octobre 2023, 696 produits sont agréés.

Commercialisation groupée, une logistique facilitée

Le chiffre d'affaires des produits Goûtez l'Ardèche® vendus par les grossistes s'élève à 507 489€ HT. Ce chiffre est stable par rapport à l'année précédente, mais en progression chez le distributeur d'Ardèche et de saison.

Diversification de la commercialisation

La diffusion des produits Goûtez l'Ardèche® se diversifie : deux points de vente ambulants sont désormais agréés. La catégorie «boutique en ligne Goûtez l'Ardèche» a été créée. Des casiers de vente automatique ont également été certifiés, ainsi que des lieux de grignotage : la marque s'adapte aux nouveaux usages de consommation.

Les cahiers des charges évoluent

Le comité restauration a travaillé pour inclure des critères de **développement durable** aux engagements de Goûtez l'Ardèche® déjà présents dans le cahier des charges.

L'évolution du nombre de produits agréés



16 nouveaux adhérents

- 3 nouveaux restaurants,
- 11 nouveaux producteurs,
- 2 nouveaux points de vente

119 nouveaux produits entre avril 22 et mars 23

Miels



Les Ruchers de l'ibie
miel de bruyère blanche
miel de garrigue
miel de fleurs
miel d'acacia
miel de montagne
miel de framboisier

miel de garrigue (miellat de chêne)

L'Or de la ruche

miel de bruyère blanche
miel de fleurs sauvages
miel de garrigue
miel de châtaignier
miel de lavande

Biscuits & gâteaux

Les châtaigniers de Chanteloube

biscuits sucre
biscuits citron
biscuits orange
biscuits noix

Maison Dumercier - Jaujac biscuit



sablés à la farine de châtaigne et noisette torréfiées
sablés à la farine de châtaigne et chocolat
sablés à la farine de châtaigne et miel de châtaignier

biscuit salé châtaigne et olives
biscuit salé piment des cévennes et picodon
biscuit soufflé sucré châtaigne noisette

Confiseries

Nougaterie du Pont d'Arc

nougat tendre tradition avec miel de châtaignier

Genêt d'or

nougat tradition

Golosina

pâte de mûres
nature

fleur d'oranger

eau de rose
anis étoilé
cannelle
melisse
sureau
hibiscus
régliasse



La glaneuse

«mandises» à la liqueur de foin

Produits laitiers

Ferme Bobon

yaourt nature au lait de brebis
crèmes dessert
vanille
châtaigne
chocolat
caramel
café



Sorbets et glaces Ferme Bobon



glace au lait de brebis
citron
framboise
framboise
fraise
chocolat
café

vanille
châtaigne

Les glaces de Léon glace châtaigne

Châtaignes transformées Marron châtaigne

flan châtaigne
flan châtaigne
vanille



Confitures et desserts de fruits



Loutriol
confiture de pêche
confiture d'abricot
confiture de kiwi

Nougaterie du Pont d'Arc

confiture extra crème de marrons avec châtaignes AOP d'Ardèche
confiture d'abricots
confitures de myrtilles sauvages d'Ardèche
confitures de figues d'Ardèche
confitures de fraises d'Ardèche
confiture de gingerine

Vivacoop

compote pomme pêche
compote pomme cassis
compote pomme
châtaigne



Fruits & légumes frais

Les Châtaigniers de Chanteloube
fraise



Mas de la France
asperges blanches
asperges violettes



Le Terreau
pomme de terre
oignon frais

Légumes transformés
Les Châtaigniers de Chanteloube
frites fraîches sous vide

La maison de la crique - charcuterie Gros
crique nature
crique cèpes

Le Terreau
pickles de concombre
ketchup

La glaneuse
thé au foin

Ovo-produits
Ferme Basset
oeuf



Olives
Domaine de Pontet-Fronzèle
olives vertes
olives noires
olivade à la sarriette



Boissons
Ferme de Bachasson
liqueur de verveine d'Ardèche
liqueur de sapin d'Ardèche
liqueur de gentiane d'Ardèche
liqueur de menthe d'Ardèche

Brasserie du Pont d'Arc
bière blanche
bière équinoxe saison
bière ale ambrée Alba Rossa
bière triple solstice
bière au miel de châtaignier / bière d'hiver



Domaine du Colombier
vin IGP Ardèche
Colombier blanc
vin blanc IGP Ardèche
Viognier
vin IGP Ardèche
Colombier rouge
vin IGP Ardèche syrah

Vignoble Roman - SAS Dupré
vins blancs IGP Ardèche :
Viognier - St Rém Châmes
Viognier - Champ de lierre
Chardonnay - Champ de lierre
Marsanne Viognier
Marsanne - Domaine St Rèm
Viognier - Grange des vignes

vins rosés IGP Ardèche :
Ardèche Gris d'Ardèche - Champ de lierre
Gris de grenache

vins rouges IGP Ardèche :
Merlot
Cabernet Sauvignon
Grenache Syrah
L'instant douceur - moelleux
Merlot syrah
Syrah Desyrable St Rèm
Syrah Syrafine Champ de lierre
Syrah
Syrah Boisserelle
Syrah - Grange des vignes



Les 7 pierres
vin IGP Ardèche blanc
IGP Ardèche rosé
IGP Ardèche rouge
IGP Ardèche blanc Mas Héritage

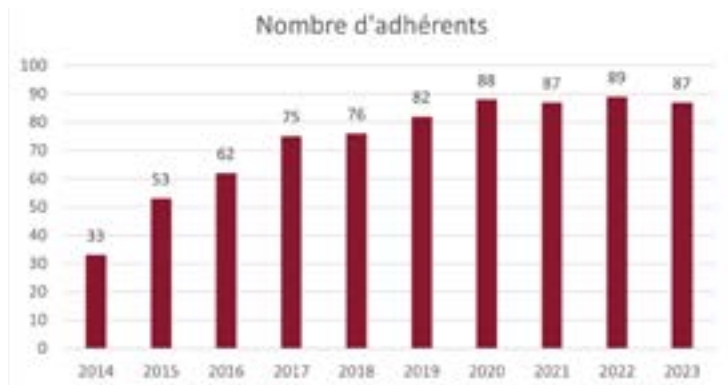
Entre 2 champs
liqueur de verveine
liqueur de framboise
liqueur de fraise



La Ferme du châtaignier
liqueur de chataigne

Les étapes savoureuses® - Ardèche

87 adhérents et près de 200 rendez-vous savoureux annuels



On comptait, au 30 juin, 87 étapes, dont 37 producteurs/transformateurs, 30 restaurateurs, 11 sites découvertes musées, 9 événements.

Quatre adhérents sont partis suite à : retraite, changement de destination des établissements, non paiement des cotisations (malgré une année d'adhésion offerte), insatisfaction.

On compte néanmoins 4 adhésions en cours ou actées de producteurs/transformateurs.



Le Domaine du Colombier est devenue l'Étape n°115



La Brasserie du pont d'Arc est l'étape 116.



Étape n°117 pour la Maison Dumercier

Des cahiers des charges à remettre à jour

- Le bureau Projets collectifs a planché en juillet 2023 sur une mise à jour de la procédure d'adhésion Les étapes savoureuses et un allègement de certains critères. Il a en effet été constaté que la lourdeur administrative de l'inscription constituait un frein aux adhésions, même parmi les candidats spontanés.
- Pour les candidats restaurants en cours d'agrément Goûtez l'Ardèche, la demande d'adhésion Les étapes savoureuses peut dorénavant être faite de façon automatique.
- Désormais, pour l'adhésion producteur/transformateur, l'expérience des personnes en charge des visites peut rentrer en compte, là où une formation était exigée jusqu'alors.
- Une réflexion est engagée sur les critères de garantie pour les restaurants, qui sont basés sur des démarches existantes, telles que Vignobles & découvertes, Bistrot de pays ou Maître restaurateur. Certaines démarches n'apportent pas l'assurance qu'elles effectuent les contrôles qualité. Une attention soutenue sera portée à ces questions.
- Pour les producteurs, certains critères de sélection sont supprimés (obsolètes le plus fréquemment), de nouveau sont à l'étude. La réflexion se poursuivra en 2024. Attache a été prise avec la Chambre d'agriculture de l'Ardèche pour connaître les cahiers des charges « boeuf des prairies fleuries » et « l'agneau de l'Ardèche » notamment.



Terre adélice est devenue l'Étape n°118

Communication & tourisme gourmand



Actions de notoriété

- En septembre 23, Valence en gastronomie festival : pagode avec mobilisation de deux adhérents pour représenter la marque Goûtez l'Ardèche, animation pour les scolaires, communiqué de presse commun avec l'ADT, également présent sur le festival.

- Présence sur l'Aura rugby tour au Pouzin en mai 23 : découverte des produits Goûtez l'Ardèche.



- Présentation des métiers de l'agroalimentaire au Salon des métiers et de l'artisanat à Privas en avril 23.



- Une animation santé en mars 23 pour notre partenaire Mutualia autour du bien manger.



- Le Salon Destination Ardèche au Pouzin les 10 et 11 mars 2023, forum des activités et loisirs touristiques, organisé par Ardèche tourisme. Ardèche le goût y tenait un stand, plusieurs adhérents Les étapes savoureuses étaient présents sur le marché gourmand.

- Participation au Salon international de l'agriculture à Paris du 25 février au 5 mars 23. Stand coordonné par le Département, en lien avec la Chambre d'agriculture et l'Agence de développement touristique. Présence des chefs et d'une boutique Goûtez l'Ardèche.



- A l'automne 22, atelier santé au Cheylard, à destination des enfants dans le cadre du village santé d'Aesio mutuelle ; Semaine du goût à Saint-Romain-d'Ay, avec les enfants de l'école : centre de loisirs de Fabras ; animations seniors aux Recollets à Privas et à Alissas avec la Mutualité française...



Des outils de communication diversifiés



Guide Miam miam

- 14e édition éditée à 25 000 ex avec une refonte totale de la maquette pour une meilleure lisibilité. Toujours en partenariat avec le Département.

Carte Ardèche Loisirs et Patrimoine

- 11e 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.



Chez nos autres partenaires

- Le Centre et ses marques ont bénéficié de page de publicité dans les parutions de l'ADT (guide des Bistrot de pays) et dans l'agenda de la Chambre d'agriculture notamment.

Dans les medias et sur les réseaux sociaux

- 115 parutions presse (75 presse écrite : 9 radio & TV ; 31 parutions web).
- 26 800 visiteurs uniques sur les 4 sites internet. Le cap des 5000 followers dépassé sur Facebook.

Deux journées dédiées à nos ambassadeurs

- Le 18 octobre 22, Ardèche le goût a convié les ambassadeurs Foud'Ardèche à une journée de visites et de dégustation. Direction Vanosc au musée du Car où les ambassadeurs ont retrouvé le Car Foud'Ardèche. Après un repas à l'Essentiel à Annonay, ils ont pu visiter Iveco. Dernière étape à Talencieux à la brasserie des Sarments.
- Le 6 octobre 2023, c'est dans la région de Vallon que l'édition 2023 s'est tenue : au programme, visite de la nougaterie du Pont d'Arc, repas au Terminus et visite du Domaine Pontet Fronzèle.



Un nouveau départ pour le Centre du développement agroalimentaire

Une page se tourne

Après 30 ans à la chambre d'agriculture, une page s'est tournée le 3 janvier 2023 avec le déménagement des bureaux d'Ardèche le goût au sein d'Ardèche tourisme, dans des locaux mis à disposition par le Département au Pôle de Bésignoles. A la clé, une plus grande mutualisation des moyens, un travail partenarial et de prospective facilité.



L'équipe de l'ADT a accueilli Ardèche le goût à bras ouverts.

Des manifestations menées ensemble



Ardèche tourisme, Emveilléés par l'Ardèche et Ardèche le goût ont tenu stand commun lors du congrès des maires à Bourg-Saint-Andéol le 27 octobre 2022 et 12 octobre 2023.

Ardèche tourisme et Ardèche le goût étaient présents ensemble sur le stand du Département de l'Ardèche au Salon international de l'agriculture à Paris du 25 février au 5 mars, sur le salon de l'agriculture ardéchoise et Valence en gastronomie festival.



Le 5 juin, Ardèche le goût a organisé un moment convivial pour présenter ses actions et les produits Goûtez l'Ardèche à ses partenaires de l'ADT, du Département et d'Emveilléés par l'Ardèche.

La grande réussite de l'Ardèche et la qualité s'invitent au menu...

Des objectifs dépassés

L'opération l'Ardèche et la qualité s'invitent au menu de la restauration collective s'est déroulée sur tout le territoire de l'Ardèche du 22 au 28 mai 2023.

Cet événement collectif visait à accompagner tous les acteurs de la restauration collective ardéchoise (crèches, écoles, collèges, lycées, hôpitaux, Ehpad...) à la mise en place de menus à base de produits durables et de qualité (compatibles avec les lois Egalim et Climat et résilience). Le financement Programme national pour l'alimentation a permis de passer de l'aide à l'approvisionnement local à un accompagnement également ciblé EGALIM et sur l'ensemble du département.

De nouveaux partenariats ont été mis en place, notamment pour le grossiste D'Ardèche et de saison.

Désormais, le Centre s'affaire à faire essaimer l'opération, aussi bien sur le territoire national, grâce à un guide méthodologique à paraître fin 2023, que dans le temps à l'échelle de l'Ardèche.



- **58 établissements participants et 22 075 repas servis (mieux que l'objectif initial de 50 établissements et 15 000 repas) :**
20 écoles, 15 collèges, 3 lycées, 14 établissements de santé, 6 Ehpad
- **83% des participants satisfaits ou très satisfaits**

Commercialisation & circuits courts

L'Ardèche s'invite au menu

En restauration traditionnelle et collective du 10 au 16 octobre 2022 sur Ardèche des sources et volcans

• Opération menée dans 8 restaurants traditionnels et 8 établissements de restauration collective. Cette opération labellisée Année de la gastronomie a été menée en partenariat avec Ardèche tourisme pour le volet Bistrot de pays. Cette opération est financée par la communauté de communes Ardèche des sources et volcans.



• Mise en place d'une campagne de communication flyers, affiches, banderoles, conférence de presse, spot radio, présence sur les réseaux sociaux et animation culinaire.

Ce travail est également conduit en étroite collaboration avec l'office de tourisme.



Dernière minute :

«L'Ardèche s'invite au menu» a été reconduite sur la communauté de communes Ardèche des sources et volcans en restauration traditionnelle et collective du 9 au 15 octobre 2023 avec de nouveaux 16 participants (8 en restauration traditionnelle et 8 en collective).

Mais aussi :

L'Ardèche et la qualité se sont invitées au menu de la restauration collective du 22 au 28 mai. C'est à lire en p 10 !

Accompagnement des collectivités

Le Centre continue d'accompagner les collectivités dans la conduite de leur projet alimentaire territorial (PAT). Dernière action en date, l'organisation d'une rencontre entre producteurs et professionnels de la restauration à la recherche de solutions pour développer l'alimentation locale sur le territoire du PAIT des CdC Bassin d'Aubenas & Val de ligne. Ardèche le goût accompagne également les CdC Ardèche des Sources et Volcans, Pays Beaume-Drobie, Pays des Vans en Cévennes, Privas Centre Ardèche et Val'Eyrieux. Le catalogue des prestations à destination des collectivités est à télécharger sur pro.ardechelegout.fr



Pour une alimentation durable

Ardèche le goût poursuit son travail en réseau sur le territoire en lien avec différents partenaires et événements agissant en faveur d'une alimentation résiliente (réseau L'assiette et le territoire, Forum de l'alimentation, réseau Massif Central...).

Création d'une carte de grignotage Goûtez l'Ardèche®

Le Centre a créé la carte du grignotage pour proposer des produits ardéchois de qualité aux clients des hébergeurs qui n'ont pas de service de restauration. A télécharger sur pro.ardechelegout.fr

Participation au fonds Tourisme durable

Le fonds Tourisme durable est déployé par l'Ademe pour soutenir financièrement des projets de transition écologique portés par des entreprises du tourisme, en milieu rural. Ardèche le goût, Ardèche tourisme, le Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche, l'ALEC 07, Rénofuté Centre Ardèche et la CCI participent à son déploiement dans les restaurants et les hébergements touristiques à travers des accompagnements individuels et collectifs. Ardèche le goût réalise des diagnostics et aide les restaurants notamment sur l'approvisionnement local.

Retour d'expérience

Ardèche le goût a accueilli une délégation du département du Lot venu observer son fonctionnement.

Un enseignant chercheur brésilien en voyage en France a également souhaité connaître la marque Goûtez l'Ardèche.



Retour en images sur la 4e édition du Salon Foud'Ardèche



L'édition de tous les records

Une nouvelle édition des rencontres professionnelles Foud'Ardèche s'est tenue le 13 mars 2023 à Aubenas, en partenariat avec les Communautés de communes Bassin d'Aubenas et Val de Ligne.

Après une interruption due au Covid et un déplacement du salon de la vallée du Rhône au bassin albenassien, cette édition s'annonçait pleine d'incertitudes. Le bilan en est finalement très satisfaisant : **540 professionnels accueillis pour 70 exposants**. L'Atelier d'échanges d'expérience autour de l'Alimentation durable, en partenariat avec l'association Le Mat, le collectif Pétales 07 et le mouvement des cuisines nourricières et la conférence (parrainée par Mutualia) sur le même thème de Gilles Daveau, ont connu une belle participation.

Ardèche le goût a animé également un rendez-vous flash sur le thème de la marque Goûtez l'Ardèche, l'approvisionnement de proximité et les démarches qualité en restauration. La maison Sabaton a par ailleurs ouvert ses portes à une vingtaine de visiteurs à l'occasion de la journée.

Le salon a également été l'occasion d'une démonstration culinaire par le chef **Richard Rocle** (de l'Auberge de Montfleury, parrain de l'événement avec **Martin Feragus** du restaurant Le Vivarais), avec les élèves du CFA de Lanass.

A noter que les lycées hôtelier de Largentière et agricole d'Aubenas étaient également associés à l'événement.

Le salon en chiffres :

- 540 professionnels
- 70 exposants
- 16 participants à l'atelier cuisine durable
- 80 participants à la conférence
- 15 participants au RDV flash
- 10 retombées médias
- La journée a répondu aux attentes de 97 % des exposants
- Elle a généré plus de 10 contacts intéressants pour 52% des exposants
- 83% des exposants souhaitent participer à la prochaine édition
- 91 % des visiteurs sont satisfaits à très satisfaits
- 62 % des visiteurs ont passé des commandes
- 20 partenaires mobilisés pour l'organisation



Trois concours départementaux du Groupement professionnel de la boulangerie et de la pâtisserie ont eu lieu sur le salon.



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 savou-
reuses,
communication
& événementiels



ENZO RINALDO
Alternant



ALEXANDRE FOUREL
Service civique



LE CONSEIL D'ADMINISTRATION



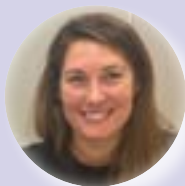
Bénédicte CARRIER
Vice-présidente
Pôle « projets collectifs »
et Les étapes savoureuses®



Jean-Luc FLAUGÈRE
Président



Raymond LAFFONT
Trésorier



Marlène MERLE - Secrétaire



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



Représentants des filières

Boissons

Romain VIGNAL
(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

Claude BRIOUDE
(suppléant : Dominique RIGNANÈSE)

Tourisme

Manon MEYCELLE
(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

Jean-Luc FLAUGÈRE
Marlène MERLE
Chambre d'agriculture

Raymond LAFFONT
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
(suppléant : Fabien JOUVET,
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

Laura JACQUET
(suppléant : Frédéric BRUNEL)

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 : Jérémy TANFIN)

Commerces-grossistes

Laurent REMY
(suppléant : Christian RAMOS)

Un réseau de 257 adhérents

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

23 producteurs

Boucherie Charcuterie Moulin, Caveau des vignerons ardéchois, 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'Intras, Domaine Notre Dame de Cousignac, Domaine oléicole de Pontet Fronzèle, Elevage du serre, ES Vinaigrierie, Escargot des Restanques, La Chèvre Blanche, La Ferme du Châtaignier, Lou Mouli d'Oli, Les ruchers de l'Ibie, Nougaterie du Pont d'Arc,



Terre Adélice, nouvelle Etape savoureuse.

Maison Dumercier-Jaujac biscuit, Terre Adélice, Les Glaces de mon père - SAS HLD Vallon, Domaine du Colombier, Le Genêt d'Or.

26 restaurants / traiteurs

Auberge Chanéac - La Table du Terroir, Auberge de Chanaleilles - Domaine des Chênes, Auberge de Montfleury, Auberge du Bez, Auberge du Pont d'Arc, Auberge la Bola, Auberge Les Murets, Ferme de La Besse, Grand hôtel de Lyon - Restaurant Les Arcades, La Boria, La Cerise sur l'Agneau, Le Bistrot de Manon, Le Carré d'Alethius, Le Marmitroll, Le Relais du Buis d'Aps, Les Galapians, Mas de la Madeleine, Restaurant Brioude - Bistrot Brioude, Restaurant Carabasse, Restaurant de l'Hôtel Le Beauséjour - Maison Vernet, Restaurant hôtel Les Cèdres, Restaurant Le Panoramic, Restaurant Le Vivarais, Restaurant les Marronniers, Retour aux Sources, **le Terminus.**

5 points de vente / musées

Castanea, Domaine Le Grand Jardin, Mas Daudet, Muséum de l'Ardèche, Néovinum - Vignerons ardéchois.



Goûtez l'Ardèche®

70 producteurs

2 Nature Givrée, Association Le Terreau, Association de producteurs de violine de Borée, Atelier Nectardéchois, Au Pavé de St Régis, Blachier Ludovic, Boucherie Saulignac, Boulangerie Pâtisserie - Le Pain d'Antan, Brasserie Bourganel, Cave coopérative de Valvi-

gnères, 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, EARL de Pragand, EARL du Cluzel, EARL Volailles Roumeysi, Entre deux champs, Ets Rome, Ets Sabaton, Ets Veyrenc, Ferme Boulon, Ferme de Bachasson, Helix Eyrieux, L'Atelier Royal, Papilles d'Ardèche, La Brasserie des Sarments, La Ferme de Grimaudier, La Ferme des Divols, La Glaneuse (Natura Scop), 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, Loutriol, Maison Gros - SAS Charcuterie Henry, Marron Châtaigne EARL, Marrons



Les Frères Royé, nouveaux producteurs Goûtez l'Ardèche.

Imbert, Mas de la France, Pierre Chauvet Chocolaterie, L'atelier végétal (Pollen Scop), Salaisons Mougey, La Ducale Chips Artisanales, Les glaces de Léon, Salaisons Marion, SAS Toutempot, Spiruline des Monts d'Ardèche, Vignoble Roman - Domaine St Rem, Vivacoop, **L'or de la ruche, Golosina,**



Un nouveau restaurant Goûtez l'Ardèche, Likoké aux Vans.

les 7 pierres, Ferme Bobon, les Frères Royé, le Domaine de Mercoire, Vinaigrierie pédagogique - Domaine de Blacher, Distillerie La Frap, Terroirs d'Ardèche, Brasserie du Pont d'Arc, SAS Dupré vins d'Ardèche, Ferme Basset.

16 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 Petit Resto, L'Essentiel, L'Ormeau, Michel Gamon Traiteur, Restaurant Au P'tit Zeste, **Likoké, Café Chabot, La Truffolie, Bal de Bocal.**

27 points de vente / pique-nique grignotage

Ardevin, La Belle Fari-nière, Carrefour Contact Saint-Agrève, Cave de l'Helvie, Gilles de Carval-



Nouveau restaurant : La Truffolie à Saint-Alban-d'Ay.

En gras : les nouveaux adhérents



Bal de bocal, nouveau transformateur et nouveau traiteur agréé Goûtez l'Ardèche.

ho, Domaine de Briange, E.Leclerc Saint-Etienne-de-Fontbellon, Epicerie Au Tournesol, Ferme de Bourlatier, Ferme de la Source de la Loire, Intermarché Aubenas, Intermarché Soyons, Le Fournil du Tanargue, Magique Ardèche, Maison de Site du Gerbier de Jonc, SARL Alexandra, 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 Satillieu, Yelloh! Village La Plaine, **Chez Maria, Délices du terroir.**

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.



Délices du terroir, nouveau point de vente Goûtez l'Ardèche.



Les étapes savoureuses d'Ardèche@

11 producteurs et transformateurs

Béatrix, Brasserie de l'Ardèche méridionale, Château des Lèbres, La Chèvre d'Andaure, Domaine de Cassagnole, Domaine de Gouye, Mas de Bagnols, Micro Brasserie L'Agrivoise, Miellerie de Boissy, Miellerie du GAEC A tire d'aile, STBTC – Salaisons Teyssier

4 restaurants



Chez Maria à Lyon, nouveau point de vente agréé.

Auberge La Fari-goule, Ferme Auberge de Jameysse, Le Mas de Mon Père, Chez Marti - EURL Mama.

9 organisateurs d'évènements

Association Bugnes en Fêtes (fête de la bugne), CIVAM 07

(De Ferme en ferme), Communauté de communes du Bassin d'Aubenas (parcours jeu), 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), Syndicat des Trufficulteurs d'Ardèche (marchés aux truffes), Domaine Walbaum.



La Ferme Bobon, nouveau producteur Goûtez l'Ardèche.

8 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, Domaine Lavandaïs - Maison de la lavande, Néovinum.

7 adhérents hors marques

Biotifood, Boiron Surgélation, Société des Eaux Minérales de Vals, Guèze SAS, Mat & Elo, Keen'energy, Bourg apiculture.

22 adhérents Foud'Ardèche

Des consommateurs engagés en faveur d'une alimentation locale et durable.

9 institutions

Comité interconsulaire de l'Ardèche, communauté de communes Ardèche des Sources et Volcans, communauté de communes du Pays Beaume-Drobie, communauté de communes du Bassin d'Aubenas, communauté de communes du Pays des Vans en Cévennes, communauté de communes du Val de Ligne, communauté de communes Privas Centre Ardèche, **communauté de communes Val Eyrieux, commune du Teil.**

13 réseaux adhérents :



SITUATION ET ACTIVITE

L'exercice a été marqué par une diminution des moyens humains de 0.83 ETP (-21,7%) d'avril 2022 à mars 2023 avec les départs de Jeanne Faguiet en mai 2022 remplacée par Pauline Duclos et de Mélanie Héritier, non remplacée. Au 31 mars 2023, l'effectif était de 3 ETP contre 3.83 ETP en mars 2022 : une directrice à 100% (CDI), deux chargées de projet (2 CDI) à 80 % et une assistante à 40% (CDI). Depuis la clôture des comptes, l'effectif est passé à 3.73 ETP le 11 septembre avec l'arrivée d'Enzo Rinaldo en alternance pour 1 an. Alexandre Fourel a également rejoint le Centre pour un service civique de 8 mois.

COMPTES ANNUELS

Le chiffre d'affaires s'est élevé à 58 350 € contre 56 211 € au titre de l'exercice précédent, soit une variation de + 3.81%. Les subventions au 31 mars 2023 s'élèvent à 173 896 € contre 212 485 € au titre de l'exercice précédent, soit une variation de -18.16%. La diminution est due à la fin de gros dossiers d'aide (Massif-central et Leader) qui ne sont pas renouvelés.

Les cotisations se sont élevées à 94 798 € contre 82 212 € pour l'exercice précédent. Soit une variation de +15.31 %. Le montant des cotisations suit sa progression. Il avait augmenté de 19.6% lors de 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 334 355 € contre 350 925 € au titre de l'exercice précédent soit -4.72 %. Sur cet exercice, le Centre a su s'adapter en maintenant ses recettes dans un contexte de diminution de la masse salariale.

Le montant des salaires et charges sociales s'élève à 200 745 € contre 226 290 € au titre de l'exercice précédent, soit une variation de -11.29 % due à la diminution des effectifs. Le total des charges d'exploitation de l'exercice se sont élevées à 323 569 € contre 337 089 € au titre de l'exercice précédent (-4.01 %).

Le résultat de l'exercice ressort à 11 596 € contre 15 685 € pour l'exercice précédent.

Au 31 mars 2023, le total du bilan du Centre du développement agroalimentaire s'élève à 262 657 €, contre 280 777 € pour l'exercice précédent.

Après 3 années difficiles post COVID, l'association va mieux. 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 + 22 500 € à + 57 822 €. La gestion de la trésorerie est moins tendue que sur l'exercice précédent. Les disponibilités s'élèvent à 75 670€ avec un PGE à rembourser de 25 330 € et aucun billet à ordre en cours. L'association a toujours un besoin en fonds de roulement BFR positif : les décaissements sont plus rapides que les encaissements. La structure financière est stable. Le fonds de roulement important couvre entièrement les besoins du cycle d'exploitation et dégage des liquidités disponibles. 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 95 000 €. Ceci est dû au retard des envois des cotisations durant la période du déménagement. Les fournisseurs sont, eux, payés normalement.

Le résultat de l'exercice fait apparaître un gain de 11 596 €, que nous proposons d'affecter en totalité au compte « report à nouveau » qui de la somme de 39 914 €, se trouve porté à la somme de 51 510 €.

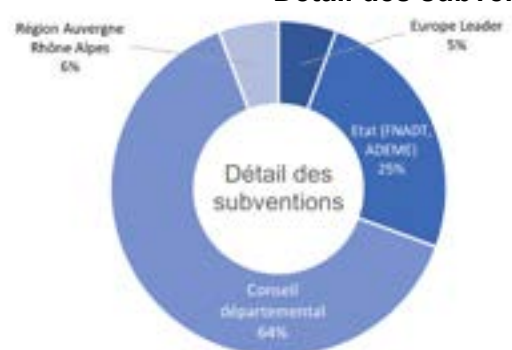
A noter la mise en place d'une provision pour charges de 19 851 € en prévision des départs à la retraite, ce fonds évoluera chaque année pour atteindre progressivement les montants à devoir aux salariés.

Les fonds propres s'élèvent à près de 52 000 € mais ils doivent encore progresser pour assurer la pérennité de l'association.

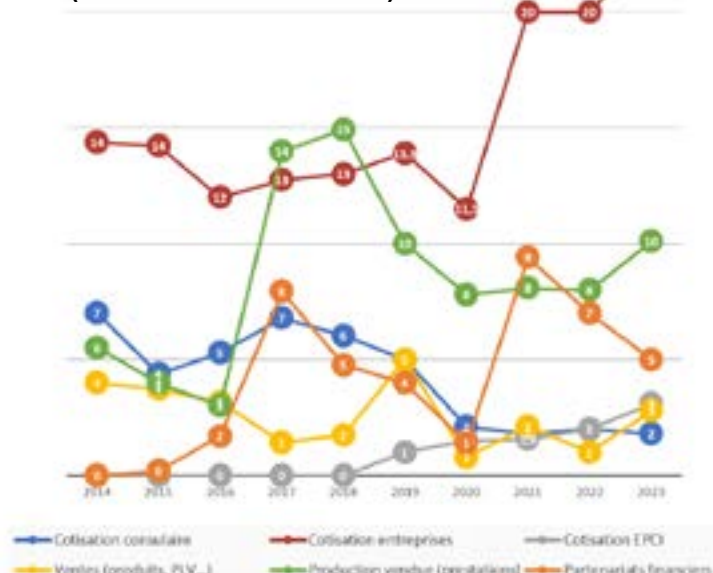
Les recettes financières



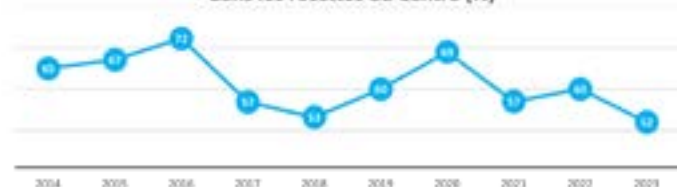
Détail des subventions



Evolution des recettes du Centre, hors subvention (% des recettes totales)



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



Les comptes annuels de l'exercice clos le 31 mars 2023 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.

Rapport financier

bilan et compte
de résultat

Attestation

En notre qualité d'expert-comptable, nous avons effectué une mission de présentation des comptes annuels de 'l'association' CENTRE DE DEV AGROALIMENTAIRE relatifs à la période du 01/04/2022 au 31/03/2023 qui se caractérisent par les données suivantes :

Total du bilan :	262 657 €
Produits d'exploitation :	334 355 €
Résultat net Comptable :	11 596 €

Nos diligences ont été réalisées conformément à la norme professionnelle du Conseil National de l'Ordre des Experts-comptables applicable à la mission de présentation de comptes qui ne constitue ni un audit ni un examen limité.

Sur la base de nos travaux, nous n'avons pas relevé d'éléments remettant en cause la cohérence et la vraisemblance des comptes annuels pris dans leur ensemble tels qu'ils sont joints à la présente attestation.

Fait à PRIVAS

Le 12/07/2023

M DESESTRET MATTHIEU

Expert-comptable

Bilan Actif

	Du 01/04/2022 au 31/03/2023			Au 31/03/2022	
	Brut	Amort. Prov.	Net	Net	
ACTIF IMMOBILISE					
Immobilisations incorporelles					
Frais d'établissement					
Frais de recherche et de développement					
Donations temporaires d'usufruit					
Concessions, brevets et droits similaires	30 439	30 439			
Autres immobilisations incorporelles					
Immobilisations incorporelles en cours					
Avances et acomptes sur immobilisations incorporelles					
Immobilisations corporelles					
Terrains					
Constructions					
Installations techniques, matériel et outillages industriels					
Autres immobilisations corporelles	58 855	45 316	13 539		17 414
Immobilisations corporelles en cours					
Avances et acomptes sur immobilisations corporelles					
Biens reçus par legs ou donations destinés à être cédés					
Immobilisations financières					
Participations et créances rattachées					
Autres titres immobilisés					
Prêts					
Autres immobilisations financières					
	TOTAL I	89 294	75 755	13 539	17 414
Comptes de liaison	II				
ACTIF CIRCULANT					
Stocks et encours	7 410		7 410		11 949
Créances					
Créances clients, usagers et comptes rattachés	105 377	8 472	96 905		80 205
Créances reçues par legs ou donations					
Autres	58 552		58 552		142 384
Valeurs mobilières de placement					
Instruments de trésorerie					
Disponibilités	75 671		75 671		16 868
Charges constatées d'avance	10 580		10 580		11 957
	TOTAL III	257 590	8 472	249 118	263 362
Frais d'émission des emprunts	IV				
Primes de remboursement des obligations	V				
Ecarts de conversion actif	VI				
	TOTAL GENERAL (I + II + III + IV + V + VI)	346 884	84 227	262 657	280 777

Bilan Passif

	31/03/2023	31/03/2022
FONDS PROPRES		
Fonds propres sans droit de reprise		
Fonds propres statutaires		
Fonds propres complémentaires		
Fonds propres avec droit de reprise		
Fonds propres statutaires		
Fonds propres complémentaires		
Ecart de réévaluation		
Réserves		
Réserves statutaires ou contractuelles		
Réserves pour projet de l'entité		
Autres réserves		
Report à nouveau	39 914	24 229
Excédent ou déficit de l'exercice	11 596	15 685
	Situation nette	39 914
Fonds propres consommables		
Subventions d'investissement		
Provisions règlementées		
	TOTAL I	51 510
Comptes de liaison	II	39 914
FONDS REPORTES ET DEDIES		
Fonds reportés liés aux legs ou donations		
Fonds dédiés		
	TOTAL III	
PROVISIONS		
Provisions pour risques		
Provisions pour charges	19 851	
	TOTAL IV	19 851
DETTES		
Emprunts obligataires et assimilés (titres associatifs)		
Emprunts et dettes auprès des établissements de crédit	25 330	72 000
Emprunts et dettes financières diverses		
Dettes fournisseurs et comptes rattachés	47 211	41 002
Dettes des legs ou donations		
Dettes fiscales et sociales	50 045	65 772
Dettes sur immobilisations et comptes rattachés		
Autres dettes	1 296	796
Instruments de trésorerie		
Produits constatés d'avance	67 414	61 292
	TOTAL V	191 296
Ecart de conversion passif	VI	240 863
	TOTAL GENERAL (I + II + III + IV + V + VI)	262 657
		280 777

Compte de résultat

	31/03/2023	31/03/2022
Produits d'exploitation		
Cotisations	94 798	82 212
Ventes de biens et services		
Ventes de biens	9 422	3 165
- dont ventes de dons en nature		
Ventes de prestations de services	48 928	53 046
- dont parrainages	267	
Produits de tiers financeurs		
Concours publics et subventions d'exploitation	173 896	212 485
Versements des fondateurs ou consommations de la dotation consommable		
Ressources liées à la générosité du public		
Dons manuels		
Mécénats		
Legs, donations et assurances-vie		
Contributions financières		
Reprises sur amortissements, dépréciations, provisions et transferts de charges	7 296	
Utilisations des fonds dédiés		
Autres produits	15	18
	TOTAL I	334 355
		350 925
Charges d'exploitation		
Achats de marchandises	6 979	4 970
Variation de stocks	4 539	-1 699
Autres achats et charges externes	73 119	90 955
Aides financières		
Impôts, taxes et versements assimilés	4 644	4 686
Salaires et traitements	138 132	157 494
Charges sociales	62 613	68 796
Dotations aux amortissements et dépréciations	6 371	11 154
Dotations aux provisions	19 851	
Reports en fonds dédiés		
Autres charges	7 322	733
	TOTAL II	323 569
		337 089
	RESULTAT D'EXPLOITATION (I - II)	10 786
		13 836
Produits financiers		
Produits financiers de participations		
Produits des autres valeurs mobilières et créances de l'actif immobilisé		
Autres intérêts et produits assimilés	57	
Reprises sur provisions, dépréciations et transferts de charges		
Différences positives de change		
Produits nets sur cessions de valeurs mobilières de placement		
	TOTAL III	57
Charges financières		
Dotations financières aux amortissements, dépréciations et provisions		
Intérêts et charges assimilées	256	453
Différences négatives de change		
Charges nettes sur cessions de valeurs mobilières de placement		
	TOTAL IV	256
		453
	RESULTAT FINANCIER (III - IV)	-199
		-453
	RESULTAT COURANT AVANT IMPOTS (I - II + III - IV)	10 587
		13 383

Compte de résultat (Suite)

	31/03/2023	31/03/2022
Produits exceptionnels		
Sur opérations de gestion	2 116	2 302
Sur opérations en capital		
Reprises sur provisions, dépréciations et transferts de charges		
TOTAL V	2 116	2 302
Charges exceptionnelles		
Sur opérations de gestion	862	
Sur opérations en capital		
Dotations aux amortissements, dépréciations et provisions		
TOTAL VI	862	
RESULTAT EXCEPTIONNEL (V - VI)	1 254	2 302
Participations des salariés aux résultats	VII	
Impôts sur les bénéfices	VIII	
	245	
TOTAL DES PRODUITS (I + III + V)	336 528	353 227
TOTAL DES CHARGES (II + IV + VI + VII + VIII)	324 932	337 542
EXCEDENT OU DEFICIT	11 596	15 685
Contributions volontaires en nature		
Dons en nature	2 949	1 519
Prestations en nature		
Bénévolat		
TOTAL	2 949	1 519
Charges des contributions volontaires en nature		
Secours en nature		
Mise à disposition gratuite de biens		
Prestations en nature		
Personnel bénévole	2 949	1 519
TOTAL	2 949	1 519

Règles et méthodes comptables

Annexe au bilan et au compte de résultat de l'exercice clos le 31/03/2023 dont le total du bilan avant répartition est de 262 657 Euros et au compte de résultat de l'exercice, présenté sous forme de liste et dégageant un résultat de 11 596 Euros.

L'exercice a une durée de 12 mois, recouvrant la période du 01/04/2022 au 31/03/2023.

Les notes ou tableaux ci-après font partie intégrante des comptes annuels.

Les comptes annuels ont été établis conformément aux dispositions du Code de Commerce, du plan comptable général et du règlement ANC n°2018-06 du 5 décembre 2018 relatif aux comptes annuels des personnes morales de droit privé à but non lucratif.

Les conventions générales comptables ont été appliquées, dans le respect du principe de prudence, conformément aux hypothèses de base :

- continuité de l'exploitation,
- permanence des méthodes comptables d'un exercice à l'autre,
- indépendance des exercices,

et conformément aux règles générales d'établissement et de présentation des comptes annuels.

La méthode de base retenue pour l'évaluation des éléments inscrits en comptabilité est la méthode des coûts historiques.

Faits caractéristiques

Evaluation des contributions volontaires.

Estimation des heures de bénévolat jury dégustation : 32j*8h=256h

Total : 256h au taux horaire de 11.52€ soit 2 949 €.

Méthode retenue pour la comptabilisation des subventions:

Les subventions sont comptabilisées à l'octroi et dès réception de la convention en présentation bilantielle. Elles sont inscrites, ensuite, en produit au fur et à mesure où les actions sont réalisées et en contrepartie des versements reçus ou à recevoir.

Certaines actions sont toutefois réalisées par anticipation après la décision d'octroi qui formalise un engagement sérieux du financement dans l'attente de la convention attributive de subvention ou de l'arrêté préfectoral officiel. Dans ce cas est comptabilisé en produit la quote-part correspondante au droit à subvention.

Pour la première année au 31/03/2023, il a été constaté une provision pour indemnité de fin de carrière. Le montant de la provision comptabilisée au 31/03/2023 est de 19 851 €. L'engagement total à cette même date a été évalué à 59 554 €.

Evénements significatifs postérieurs à compter de la clôture

Néant.

Immobilisations incorporelles et corporelles

Les immobilisations sont évaluées à leur coût d'acquisition.

Les amortissements sont calculés, en fonction de la durée d'utilisation prévue, suivant le mode linéaire ou dégressif.

- | | |
|--------------------------------------|--------------|
| • Logiciels | 1 an, |
| • Constructions | 10 à 50 ans, |
| • Agencements et aménagements | 10 à 20 ans, |
| • Mobilier de bureau et informatique | 5 à 10 ans, |
| • Mobilier | 10 ans, |

Stocks

Les stocks sont évalués suivant la méthode "premier entré, premier sorti".

Créances

Les créances sont valorisées à leur valeur nominale. Une dépréciation est pratiquée lorsque la valeur d'inventaire est inférieure à la valeur comptable.

Une association qui regroupe
les acteurs de l'agroalimentaire
ardéchois



32 ans d'expérience en gestion de projets collectifs

257 adhérents

1 000 entreprises dans le réseau

330 000 euros de budget

35 représentants des filières alimentaires au CA



Une marque collective
de qualité
reconnue depuis 30 ans

696 produits agréés

175 adhérents*, dont :

- 99 producteurs/transformateurs
- 39 restaurateurs
- 6 traiteurs
- 32 points de vente
- 4 grossistes
- 15 offres de pique-nique/
grignotage
- 3 groupements professionnels

96 cahiers des charges

217 contrôles en 2021-2022

* Multiples adhésions possibles

Une marque repère unique
pour le tourisme gourmand



87 adhérents dont :

- 37 producteurs/transformateurs/artisans
- 30 restaurateurs
- 11 sites de découvertes / musées
- 9 organisateurs représentant plus de 200
événements

200 Rendez-vous savoureux

Un réseau de bénévoles



Membres du jury de dégustation, visiteurs mystères, bénévoles lors des manifestations, une centaine de personnes ont apporté une aide à l'association au fil des ans. Cette année, 22 d'entre eux se sont particulièrement impliqués et portent haut les couleurs du club Foud'Ardèche.

données octobre 2023

Le Centre du développement agroalimentaire est soutenu par :



Le Centre du développement agroalimentaire a été créé par :



Partenaires :

