

Rapport d'activité & d'orientation

avril 2023 - mars 2024

assemblée générale



Encore une belle année qui s'achève pour le Centre du développement agroalimentaire Ardèche le goût, avec des voyants au vert et des projets ambitieux en cours et à venir.

Je ne peux que me réjouir du nombre d'adhérents qui augmente cette année encore, contribuant ainsi à tendre vers les objectifs que nous nous étions fixés collectivement en 2020. Nous avons su mettre en œuvre les moyens de nos ambitions.

Cette augmentation va de pair avec l'augmentation du montant des cotisations (95 000€ potentiel en 2024), ce qui nous permet de nous rapprocher d'un autre de nos objectifs : équilibrer les recettes publiques/privées et atteindre les 100 000€ de cotisations en 2025.

Nous pouvons également observer une belle dynamique sur la marque Goûtez l'Ardèche® : au 23 septembre, 719 produits étaient agréés, avec de très nombreuses nouveautés. Et elle a bénéficié d'une belle visibilité grâce à de grands événements auxquels le Centre du développement agroalimentaire a pu participer tels que le Salon international de l'agriculture à Paris, Valence en gastronomie ou le Salon de l'agriculture ardéchoise.

Tous ces efforts sont faits au profit de nos adhérents et de la filière agroalimentaire dans son ensemble. Ardèche le goût est fière de participer toujours plus à sa structuration en se posant comme facilitateur, mettant en contact tous ses acteurs, de la plus petite structure à la plus grosse, la plus artisanale à la plus industrielle.

Je retiens également de cette année le travail d'optimisation du fonctionnement de la marque Goûtez l'Ardèche, effectué avec

les partenaires du Centre du développement agroalimentaire. Ces évolutions devraient permettre de fluidifier le processus d'adhésion.

Travail partenarial toujours, avec le renforcement du processus de mutualisation avec Ardèche tourisme, Emerveillés par l'Ardèche et Ardèche loisirs et patrimoine. Mutualisation de moyens, d'ingénierie, préparation et présence communes sur les événements de grande ampleur... ensemble, nous travaillons dans la même direction.

C'est d'ailleurs ensemble avec nos adhérents et nos partenaires que nous menons des actions en faveur de l'alimentation durable comme vous pourrez le constater dans le rapport d'activités. L'alimentation de demain est au cœur de nos motivations. J'ai également le plaisir de vous annoncer que le travail rigoureux de l'équipe permet cette année encore de boucler le budget en positif.

Enfin, je ne peux pas terminer cet édito sans mentionner le travail en cours sur le projet Attractivité. L'étude commanditée par le Département en 2024 a identifié Ardèche le goût comme un des acteurs incontournables de la dynamique.

Notre structure va être amenée à élargir ses activités dans d'autres champs que l'agroalimentaire. L'expertise acquise depuis plus de 30 ans avec la marque Goûtez l'Ardèche® devrait être mise à contribution : le Centre du développement agroalimentaire devrait piloter un des volets de ce projet. Ce tournant représente une réelle opportunité pour notre association, une passerelle vers l'avenir.

Benoit Claret

Orientations 2023-2025

RAPPEL

- 2023/2025 : projet stratégique en 4 ambitions et 7 objectifs

En 2025, le Centre du développement agroalimentaire poursuivra son -ques Goûtez l'Ardèche et les Etapes savoureuses Ardèche, rester ancré consommateurs, des impacts sur l'environnement et en mutualisant des



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

contribuer à l'étude commanditée par le Conseil départemental de l'Ardèche et poursuite du plan d'actions partagé en lien avec Ardèche tourisme, Emerveillés par l'Ardèche et Ardèche Loisirs Patrimoine

Réseau

Mobiliser le réseau en faveur des actions des partenaires à destination d'une cible d'ultra proximité (L'Ardèche sous le sapin, les RDV, Pass Ardèche +...)

Notoriété

Participer à 7 événements en commun avec le Conseil départemental de l'Ardèche, Ardèche Tourisme et Emerveillés par l'Ardèche (salon de l'agriculture, Valence en gastronomie festival, Merveilleux jeudi, congrès des maires...).

Obj. 1

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

Participer au **comité éditorial** du magazine Emerveillés par l'Ardèche et mettre en avant des démarches Goûtez l'Ardèche et Etapes savoureuses

#L'Ardèche recrute
Accompagner une micro-entreprise de 4 lycées ardéchois.

Obj. 2

Affirmer les fondements de Goûtez l'Ardèche : origine et goût / afficher plus de transparence

Communiquer sur les **garanties** de la démarche Goûtez l'Ardèche auprès des consommateurs (vidéos réseaux sociaux).

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

Obj. 3

Être plus proche des consommateurs et plus accessible

Participer à une réflexion commune sur la **prospective alimentaire** pour anticiper

Développer de nouveaux ateliers de **sensibilisation grand public** (bien manger pour être en bonne santé, légumineuses...)

PERSPECTIVES

Objectif 1

#Notoriété : . Poursuivre la dynamique des événements annuels mutualisés
. Travailler à une plus grande complémentarité entre le forum Destination Ardèche et le salon Foud'Ardèche
#Réseau : renforcer les partenariats avec les démarches Accueil vélo et Bienvenue à la Ferme.
#Vendre le Made in Ardèche : développer une gamme « Origine Ardèche » qui ne soit pas uniquement alimentaire en s'appuyant sur l'expertise d'Ardèche le goût.

Objectif 2

Optimiser le fonctionnement de Goûtez l'Ardèche et clarifier le message sur les garanties apportées : origine et goût.

Objectif 3

Accompagner la restauration collective à l'approvisionnement local, durable, de qualité et à l'échange de pratiques.

Réalisations et perspectives

plan d'actions en visant les 4 ambitions du projet stratégique permettant de capitaliser sur les marchés les besoins des producteurs et des entreprises alimentaires en tenant compte des attentes des actions en faveur de l'attractivité du territoire.



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

Mutualiser les outils web d'Ardèche le goût en lien avec le projet digital de destination de l'ADT

Développer la **présence de la marque** Goûtez l'Ardèche en renforçant l'usage par les adhérents et en développant le nombre de produits agréés

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

Obj. 4

Gérer 3 sites web grand public et une page Facebook.

Valoriser l'image de l'Ardèche, département nature, productif, gourmand et résiliant

Travailler en réseau : nouvelles filières, conseil local de l'alimentation, projets alimentaires territoriaux, réseau Massif central...

Obj. 5

Agir en faveur de la consommation responsable

Miam Miam : s'adresser à un public touristique mais également local (vente directe...). Intégration des données au sein des outils web d'Ardèche Tourisme.

L'accompagnement collectif des professionnels au développement

Gérer un site web pro et un annuaire en ligne. **Inform** régulièrement les adhérents (newsletters, actions collectives...).

Obj. 6

Animer le réseau des pros de l'agro-alimentaire ardéchois

Poursuivre les actions de mise en réseau et d'accompagnement à l'**approvisionnement local**.

Organiser des ateliers/**formations** pour les professionnels en lien avec différents partenaires

Réaliser une enquête sur l'approvisionnement local (restaurants, hébergeurs, sites touristiques...) en lien avec l'observatoire d'Ardèche Tourisme.

Obj. 7

Travailler en interconnexion avec les structures et collectivités locales

#Ingénierie : Poursuivre le travail en lien avec les Chambres consulaires (offre de service groupée EPCI, accompagnement des professionnels...).

Accompagner les projets alimentaires territoriaux.

Objectif 4

-Participer à la mise en récit du territoire en accompagnant les projets des filières (ex. projet de route de la châtaigne) en lien avec Ardèche Tourisme.

Objectif 5

-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.
-Poursuivre le travail visant à favoriser l'émergence d'une filière protéines végétales pour l'alimentation humaine en Ardèche.

Objectif 6

#Ingénierie : Mettre en place une rencontre annuelle en lien avec les signes de qualité (SIQO) et les groupements professionnels pour envisager des actions partagées / Accompagner les entreprises (aide à l'émergence de projets) et les organisateurs d'événementiels (sourcing local) / Organiser les 5e rencontres professionnelles Foud'Ardèche en mars 2025 à Aubenas.

Objectif 7

Développer l'accompagnement des communautés de communes (actuellement 10 communautés de communes adhérentes sur 17 intercommunalités / Objectif : 12 en 2025).

719 produits agréés



Au 30 septembre, 719 produits étaient agréés Goûtez l'Ardèche. Sur l'exercice 23-24, on a recensé 16 nouveaux adhérents. Depuis le 1er avril 2024, 9 nouvelles demandes d'adhésion ont abouti.

Une démarche d'adhésion simplifiée

Une réflexion a été menée cette année pour simplifier la démarche d'adhésion (administratif et tarifaire). Si

un diagnostic est déjà effectué par une autre structure, SIQO par exemple, il peut être pris en compte. Cela fait gagner du temps dans la procédure d'agrément pour l'association et l'entreprise.

Recentrage de la marque

La marque est recentrée sur les garanties :

- de la provenance locale des matières premières
- du goût attesté par un jury de dégustation.

Les groupements adhèrent au bénéfice de leurs membres

Dorénavant, les groupements peuvent adhérer au bénéfice de leurs membres. Le groupement cotise en fonction du nombre de ses adhérents. Ces derniers bénéficient de frais d'adhésion allégés voire gratuits. C'est le cas pour Bienvenue à la ferme cette année.

16 nouveaux adhérents

- 4 nouveaux restaurants,
- 11 nouveaux producteurs,
- 1 nouveau point de vente

144 nouveaux produits entre avril 23 et mars 24

Biscuits et gâteaux

La ferme du châtaignier
Muffin à la châtaigne
Maison Dumercier
Biscuit à la tomme de Mazan

Confiserie

Genêt d'or
Nougat aux marrons
Nougat aux myrtilles
Nougat classique
Nougat dégustation
Nougat tendre

Golosina

Pate d'abricots badiane
Pate d'abricots cardamome
Pate d'abricots gingembre
Pate d'abricots lavande
Pate de châtaigne à la vanille
Pate de fraises gingembre
Pate de framboises
Pate de griottes cannelle
Pate de mûres à la fève tonka
Pate de mûres framboise rose

Pate de mûres lavande
Pate de myrtilles menthe

Nougaterie du Pont d'Arc

Nougat châtaigne pate de châtaigne
Nougat lavande
Nougat traditionnel extra Miel de châtaignier
Pate de fruits : figue

L'Atelier Royal

Bonbon au miel



Songes et cacao

Tablette de chocolat à la châtaigne (27%) et aux fèves de cacao
Tablette de chocolat à la châtaigne (27%) et aux fèves de cacao cannelle et sel

Confiture

Le Terreau
Confiture de fraise

Miels

Le rucher des champs bas

Miel châtaignier
Miel de montagne
Miel de printemps
Miel été



L'Or de la Ruche

Miel de mûrier sauvage
Miel de montagne
Miel et noisettes
Pain d'épices

Glaces et sorbets

Terre adélice

Glace chocolat
Glace foin bio
Glace sureau bio
Glace vanille
Glace verveine
Glace verveine bio



Glaces de mon père

Sorbet abricot
Sorbet agastache bio
Sorbet coing
Sorbet grenade bio
Sorbet thym - citron bio

Fruits et légumes frais

Frères Royé

Aubergine
Blettes
Carotte
Choux frisé
Choux rave
Choux rouge
Choux vert lisse
Concombre long
Concombre Noa
Courgette



Fenouil
Poivron
Salade
Tomate cerise
Tomate jaune
Haricots verts
Oignon Cebette
Patate douce
Fraises

Le Terreau

Champignon pleurote

Légumes transformés

Bal de bocal

Houmous de châtaigne
Tartinade champignon
Tartinade poivrons chèvre miel

L'antigaspillerie

Caviar d'aubergine



Le Terreau

Coulis de tomate
Confit d'oignon

Plantes sauvages

Au goût sauvage

Tisane de thym



Tisane de mélilot
Tisane de gentiane

Ferme de Bachasson
Menthe

Ortie
Sauge

Magie des plantes

Herbes de Provence
Tisanes balade digestive
Tisanes vitalité
Tisane gourmande

Charcuterie

Bal de bocal

Caillette aux blettes et épinard
Pâté aux châtaignes



Pâté de campagne
Rillette

Ferme Basset
Fromage de tête
Grattons
Rillette de poule

Rillettes d'agneau
Terrine de campagne



Boissons

Cave des Vignerons du Sud Ardèche

Vin IGP Ardèche blanc «Cuvée des bateliers»
IGP Ardèche blanc Aurus
IGP Ardèche moelleux
Nuances de rosé
IGP Ardèche rosé
«Nuances de gris»
IGP Ardèche rosé cuvée des bateliers
IGP Ardèche rosé gris de grenache
IGP Ardèche rouge Carré Rouge
IGP Ardèche rouge Marselan
IGP Ardèche rouge Merlot «Equus»



Caves vivaraises

IGP Ardèche Blanc Chardonnay
IGP Blanc Janicou



IGP Blanc Janicou
IGP Blanc Parfums oubliés Blanc
IGP Blanc Sauvignon
IGP Blanc Saveurs d'Ardèche Intenses
IGP Blanc viognier
IGP Ardèche Rosé
Cuvée des seigneurs
IGP Rosé Gris

IGP Rosé Janicou
IGP Rosé Syrah
IGP Rosé Trésors d'Ardèche Gris
IGP Ardèche Rouge Cabernet Sauvignon
IGP Rouge Croix des Lauzes
IGP Rouge Cuvée des seigneurs
IGP Rouge Janicou
IGP Rouge Marselan
IGP Rouge Merlot
IGP Rouge Saveurs d'Ardèche Corsés
IGP Rouge Saveurs d'Ardèche Epicées
IGP Rouge Syrah

Famille Royé

IGP Ardèche rouge Zest
IGP Ardèche blanc
Viognier
IGP Ardèche rosé Gamay



Domaine du Colombier

IGP Ardèche blanc chardonnay
IGP Ardèche rouge merlot

Dupré Vins d'Ardèche

AOC Vivarais rouge Cuvée V
Grenache Syrah



IGP Ardèche blanc moelleux viognier
Cuvée Emma
IGP blanc moelleux viognier Cuvée M
IGP Ardèche rouge Chatus Cuvée C

Domaine Notre Dame de Cousignac

Côtes du Rhône blanc Parcelle sud
Côtes du Rhône villages St Andéol rouge
Côtes du Vivarais 2021 rouge
Côtes du Vivarais blanc Parcelle nord
Vin de France rouge ProIB

Distillerie la FRAP

Chèvre verte
Gin d'Ardèche
Pastis d'Ardèche



Les étapes savoureuses® - Ardèche

98 adhérents et près de 200 rendez-vous savoureux annuels

Belle dynamique d'adhésion pour Les Etapes savoureuses avec 15 nouveaux inscrits entre le 30 juin 2023 et le 30 septembre 2024.

On comptait donc au 30 septembre 98 étapes, dont :

- 42 producteurs/ transformateurs
- 34 restaurateurs
- 10 sites découvertes musées
- 12 événements.



La Flânerie gourmande de Marron châtaigne à Laboule est devenue l'Etape n°124



Les visites oenologiques d'Orgnac l'Aven sont l'étape 123.



La Ferme des abeilles à Lagorce est devenue l'Etape n°121



Le Tournesol à Tournon est devenue l'Etape n°128



Les Caves vivaraises à Saint-Etienne-de-Fontbellon sont Etape n°126



Etape n°132 pour le festival Vivant en Ardèche



Les Dégustations de Jézabel sont devenues l'Etape n°130



La foire aux oignons de Tournon est devenue l'Etape n°133



Assemblage, cave & fourneau à Tournon est devenue l'Etape n°129



Les 7 Pierres sont devenues l'étape n°125

Communication & tourisme gourmand

- Participation au Salon international de l'agriculture à Paris du 24 février au 3 mars. Stand coordonné par le Département, en lien avec Ardèche tourisme et la Chambre d'agriculture. Présence des chefs et d'une boutique Goûtez l'Ardèche.



- Valence en gastronomie festival les 14 et 15 septembre avec le Département de l'Ardèche et Ardèche tourisme. Une pagode partagée de 50m² avec l'intervention de 7 adhérents Goûtez l'Ardèche. Ainsi que deux autres sur la pagode Goûtez l'Ardèche.



Des outils de communication diversifiés



Guide Miam miam

- 15e édition éditée à 25 000 ex avec l'ajout d'une nouvelle rubrique pour des visites gourmandes à l'année. Toujours en partenariat avec le Département.

Carte Ardèche Loisirs et Patrimoine

- 12e année de partenariat
- Restaurants et pique-niques Goûtez l'Ardèche et Les étapes savoureuses sur les 280 000 exemplaires. Intégration de l'offre Pass +



Chez nos autres partenaires

- Pages de publicité dans les parutions de l'ADT, la Chambre d'agriculture, Jeunes agriculteurs.
- Présence des adhérents et de la marque Goûtez l'Ardèche dans le magazine Emmerveillés par l'Ardèche.

Dans les medias et sur les réseaux sociaux

- 86 parutions presse (dont 53 presse écrite, 33 parutions web) auxquelles s'ajoutent de nombreux passages radio grâce à notre partenaire France bleu Drôme Ardèche.
- 5700 followers sur Facebook et 1900 followers sur Instagram.
- 155 934 vues sur les 4 sites internet, 31 219 utilisateurs uniques.

Il y a eu aussi:

- Le Salon de l'agriculture ardéchoise à Lamastre le 22 septembre
- La foire aux oignons de Tournon-sur-Rhône le 29 août
- Intervention à l'école de Les Vans et de Rosières au printemps
- Salon des vins de Charmes le 23 mars
- La fête des Jeunes agriculteurs le 4 août
- Le Salon des métiers de l'artisanat en mars
- Cycle d'interventions au collège de Saint-Péray autour de la pomme au 1er semestre...



AIAM 2050 : faire émerger une filière protéines végétales

Ardèche le goût a été retenu dans le cadre du projet AIAM 2050 – Alimentation innovante et accessible en Massif central en 2050. Ce dernier comporte un volet commun intermassif (Loire, Haute-Vienne, Lot et Ardèche) orienté prospective sur les tendances alimentaires et l'alimentation de demain.

Le volet Ardèche, mené sur 2 ans (2024-2025), vise à favoriser l'émergence d'une filière protéines végétales en Ardèche en créant du lien entre tous acteurs. L'objectif est de FAIRE RESEAU afin d'identifier et de connecter tous les acteurs en créant une spirale vertueuse en associant la recherche, l'éducation, la production, la transformation, la logistique, la valorisation, la diffusion, la consommation. Ce projet vise également à ACCOMPAGNER les acteurs à travailler ensemble, à développer de nouvelles prestations et à acquérir les compétences, les outils pour permettre l'émergence des différents maillons de la chaîne. Enfin, ce projet contribuera à SENSIBILISER en déployant des outils pour informer les professionnels et les consommateurs (annuaire en ligne, fiches recettes, événements, ateliers de sensibilisation, visites gourmandes ...).



Les actions

=> déjà menées

- Etat des lieux des acteurs et des projets
- Questionnaires auprès des producteurs, transformateurs, commerces et restaurateurs
- Accompagnement des acteurs et favorisation de la mise en place d'un réseau (rencontres, formations...)
- Sensibilisation (ateliers pour les scolaires, fiches recettes, événements...)
- Communication (page web à destination des professionnels)



=> à venir

- Voyage apprenant au pays basque
- Communication (page web à destination du grand public)
- Formation en restauration traditionnelle et collective
- Formation en techniques culturelles
- Evénements, poursuite de la sensibilisation



Les moyens

Le volet Ardèche sur les légumineuses bénéficie d'une aide de l'Etat de 79 826 € (FNADT – Convention Interrégionale du Massif Central (CIMAC)).



Commercialisation & circuits courts

L'Ardèche s'invite au menu...

...en restauration traditionnelle et collective du 17 au 20 octobre 2024 sur Ardèche des sources et volcans

- Opération menée dans 8 restaurants traditionnels et 12 établissements de restauration collective. Cette opération est financée par la communauté de communes Ardèche des sources et volcans. Ce travail est également conduit en étroite collaboration avec l'office de tourisme.



- Nouveauté 2024 : un quiz a été mis en place dans les restaurants participants avec des lots gourmands et visites à la clé.
- Une animation culinaire sur le thème de la cuisine durable et des légumineuses lors du lancement de l'opération.



- Atelier découverte des produits ardéchois et légumineuses dans les écoles et le centre de loisirs



Accompagnement des collectivités

Le Centre continue d'accompagner les collectivités dans la conduite de leur projet alimentaire territorial (PAT).

- Le 11 mars, en collaboration avec la Chambre d'agriculture, organisation de Rencontres flash producteurs-acheteurs sur le territoire des CdC Bassin d'Aubenas/ Val de Ligne dans le cadre du PAIT. Les producteurs avaient 5 minutes pour présenter leurs produits aux différents acheteurs présents en B to B. Une cinquantaine de professionnels ont participé.
- Trois nouvelles collectivités ont adhéré : Pays de Lamastre, Annonay, Ardèche Rhône Coiron.
- Le catalogue des prestations à destination des collectivités est à télécharger sur pro.ardechelegout.fr



Accompagner la restauration collective

Pour donner suite au travail du groupe « Alimentation-Agriculture » de la COP 07, Ardèche le goût a déposé un dossier Fonds-vert (financement Etat) qui permettrait :

- d'assurer l'animation d'un club des cuisiniers
- de coordonner l'organisation de rencontres collectives territorialisées
- d'accompagner la mise en place de la contractualisation des approvisionnement locaux, durables et de qualité
- de dynamiser et relancer les commissions alimentation au sein des établissements.

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...). Ardèche le goût est ainsi co-animateur du groupe restauration collective du Conseil local de l'alimentation dans le cadre du réseau L'assiette et le territoire.

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. Ce projet est coordonné par Ardèche tourisme. Le CDA réalise des accompagnements individuels et participe aux actions collectives (programme de webinaires, ateliers et outils de sensibilisation de la clientèle touristique - Le guide des bons comportements « Mon anti-sèche pour préserver l'Ardèche »).

80 structures ardéchoises avaient été identifiées, 38 ont été accompagnées, 21 structures ont bénéficié d'un diagnostic et 11 dossiers ont été déposés à l'Ademe.

Projet «attractivité» : ce que ça change pour Ardèche le goût

Depuis 2022, à la demande du Conseil départemental de l'Ardèche, un travail collectif autour de l'attractivité a été entrepris à plusieurs structures : Ardèche Tourisme, Ardèche le goût, Emerveillés par l'Ardèche, Ardèche Loisirs Patrimoines. En effet, c'est par la cohésion entre les acteurs d'un même département que se constitue le socle indispensable d'une dynamique d'attractivité visant à promouvoir les atouts et les potentialités d'un territoire, de ses habitants et de ses talents.

Des actions communes ont été mises en place et se développent progressivement. Début 2023, Ardèche le goût a déménagé dans les locaux d'Ardèche Tourisme.

En 2024, le Département a commandité une étude spécifique afin d'aborder les aspects juridiques, financiers, organisationnels restant à éclaircir dans le cadre de ce projet « attractivité ». Cette étude a été menée de façon très participative entre les 4 structures et le Conseil départemental de l'Ardèche avec l'objectif d'avoir plus d'efficacité collectivement. Des scénarios organisationnels ont émergé.

En cet automne 2024, un plan d'action voit le jour afin d'illustrer le projet d'un collectif autour de l'attractivité et d'initier 4 à 5 actions phares en 2025 dont chacune serait pilotée par un partenaire.

Parmi ces actions, est apparu une volonté commune de lancer une démarche « MADE IN / ORIGINE ARDECHE » qui permettrait d'identifier et de valoriser les produits et savoir-faire d'Ardèche, quel que soit le secteur d'activité représenté. Ardèche le goût ayant l'expertise pour travailler sur ce sujet, notre association est présente pour mener ce travail dès 2025 en lien avec les partenaires « attractivité ». Pour ce faire, les statuts de l'association ont dû être modifiés.

Une adhésion croisée Accueil vélo / pique nique Goûtez l'Ardèche

Lors du conseil d'administration du 8/04/24, il a été validé le principe d'une offre commerciale groupée. En pratique, une adhésion facilitée à l'agrément Pique-nique Goûtez l'Ardèche pour les adhérents Accueil vélo, dispositif conduit en partenariat avec Ardèche tourisme. Depuis la mise en place de ce dispositif, deux nouvelles offres de pique-nique ont vu le jour avec «Juste à Côté» d'Annonay et le Bistrot de pays de Malbosc

qui sont les premiers à rentrer dans le double label Accueil Vélo / Pique-nique Goûtez l'Ardèche, 1 est en cours de labellisation : Le Relais du Buis d'Aps, 3 sont en cours d'examen : La Cueille à Ribes, Le Moulin de Bruno à Roche-maure, Le Marmitroll à Meysse.

A noter que deux établissements possédaient déjà le double label : l'Auberge des Murets à Chandolas et Hôtel le Beauséjour au Béage.



Un Merveilleux jeudi sur le thème de Goûtez l'Ardèche



ÉMERVEILLÉS PAR
L'ARDECHE

Le 30 mai, effervescence au domaine du Pradel à Mirabel grâce à un Merveilleux jeudi, événement signature de nos partenaires Emerveillés par l'Ardèche sur le thème de Goûtez l'Ardèche. Au programme, rencontre de producteurs et chefs Goûtez l'Ardèche, démonstration et dégustation culinaire, mais aussi jury de dégustation grandeur nature, et échanges avec le laboratoire de contrôle. Près de 140 personnes ont assisté à la soirée, ambassadeurs Foud'Ardèche, Emerveilleurs, partenaires. Ce rendez-vous a été l'occasion d'une très belle mise en lumière de la marque Goûtez l'Ardèche auprès d'un public nouveau et prescripteur.



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



AIMIE BARRES

Service civique



LE CONSEIL D'ADMINISTRATION



Bénédicte CARRIER

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



Benoit CLARET

Président



Raymond LAFFONT

Trésorier



Laura JACQUET - 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 : Kévin MOULET & Sébastien ROISSAC)

Charcuterie, salaisons, produits carnés et transformés, produits laitiers

Bénédicte CARRIER

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

Benoit CLARET - Olivier DURANT
Chambre d'agriculture

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

Représentants consulaires

Jean-Luc FLAUGERE
Marlène MERLE
Chambre d'agriculture

Raymond LAFFONT
Michel FARGER
Chambre des métiers et de l'artisanat

Anthony BORRELY
Chambre de commerce et d'industrie

Représentant EPCI

Marie-Noëlle LAVILLE

Représentant partenaires

Jean-Yves MEYER, Ardèche tourisme
(suppléant : Fabien JOUVET,
Emerveillés par l'Ardèche)

Représentant des consommateurs

Jean-Pierre DURAND
(suppléante : Maryvonne DELARIVIÈRE)

Représentants des comités produits

Boissons

Raphaël POMMIER
(suppléants : Sylvie DUMARCHER & François
TISSOT)

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 : Anselme BASSET)

Fruits et légumes frais et transformés

Sylvain PETIT
(suppléant : Marc SANDEVOIR)

Restauration traiteur

Jean-François CHANÉAC
(suppléant : Jérémy TANFIN)

Commerces-grossistes

Christian RAMOS

Un réseau de 271 adhérents

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

26 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 Colombier, Domaine du Mas d'Intras, Domaine Notre Dame de Cousignac, Domaine oléicole de Pontet Fronzèle, Elevage du serre, ES Vinaigrerie, Escargot des Restanques, La Chèvre Blanche, La Ferme du Châtaignier, Le Genêt d'Or, Les Glaces de mon père - Mezia 07, Maison Dumercier-Jaujac biscuit, Nougaterie du Pont d'Arc, Les ruchers de l'Ibie, Terre Adélice, **Les 7 pierres, Les Caves vivaraises, La Magie des plantes.**



Nouvelle productrice agréée, la Magie des plantes.

26 restaurants / traiteurs

Auberge Chanéac - La Table du Terroir, Auberge de Chanaleilles - Domaine des Chênes, Auberge de Montfleury, Auberge du Bez, Auberge Les Murets, Ferme-auberge la Bola, Ferme de La Besse, Grand hôtel de Lyon - Restaurant Les Arcades, La Boria, Le Restaurant d'Ardelaine, Le Carré d'Alethius, Le Marmitroll, Le Relais du Buis d'Apr, 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 les Marronniers, Retour aux Sources, le Terminus, **l'Unisens, Le Tournesol, Assemblage - caves & fourneaux, La Ferme.**

4 points de vente / musées

Castanea, Domaine Le Grand Jardin, Mas Daudet, Néovinum - Vignerons ardéchois.



Goûtez l'Ardèche®

74 producteurs

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

Brasserie du Pont d'Arc, 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, Distillerie La Frap, Domaine des Mûres, EARL de Pragand, EARL Voailles Roumeysi, Entre deux champs, Ets Rome, Ets Sabaton, Ets Veyrenc, Ferme Basset, Ferme Bobon, Golosina, Helix Eyrieux, L'Atelier Royal, L'atelier végétal, La Brasserie des Sarments, La Ferme de Grimaudier, La Ferme des Divols, La Source au Miel, La Tradition ardéchoise, Laiterie Carrier, L'atelier du délice, Papilles d'Ardèche, le Domaine de Mercoire, Le Safran de Romégier, Les Châtaigniers de Chanteloube, les Frères Royé, Les Glaces de l'Ardèche,



Les produits de la Brasserie Kokine bières ont été agréés Goûtez l'Ardèche.



Un nouveau restaurant Goûtez l'Ardèche et Etapes savoureuses, L'Unisens.

L'or de la ruche, Les glaces de Léon, Loutriol, Marron Châtaigne EARL, Marrons Imbert, Mas de la France, Pierre Chauvet Chocolaterie, Salaisons Mougey, Salaisons Marion, SAS Toutempot, SAS Dupré vins d'Ardèche, Terroirs d'Ardèche, Vignoble Roman - Domaine St Rem, Vinaigrerie pédagogique - Domaine de Blacher, **Brasserie artisanale Kokine bières, Gaec de l'étoile noire, Flor'Ardèche, Gaec du Mas de Saint-Amour, Gaec La Maréchale, Gaec Roux, La Pastorale, L'antigaspiellerie, Le goût sauvage, le Rucher des champs-bas, Les Vergers d'Alisse, Ruchers du Pont d'Arc, Songes et cacao, Glacerie Dinger.**

15 restaurants / traiteurs

Auberge Les Grillons, Auberge Monnet, Bal de Bocal, Boucherie Thierry, Café Chabot, Le Chêne Vert, La Cigale et la Fourchette, L'Essentiel, La Gare aux saveurs, Hôtel spa restaurant le Provence, Likoké, Michel Gamon Traiteur, L'Ormeau, Le Petit Resto, La Truffolie.

29 points de vente / pique-nique grignotage

Ardevin, Carrefour Contact Saint-Agrève, Cave de l'Helvie, Gilles de Carvalho, Domaine de Briange, E.Leclerc Saint-Etienne-de-Fontbellon, Epicerie

En gras : les nouveaux adhérents



L'épicerie du Domaine des Ranchisses a été agréée Goûtez l'Ardèche.

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, SARL Alexandra, **Domaine les Ranchisses.**

3 collectifs

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

4 grossistes

Ardèche frais
Cave Desbos
D'Ardèche et de Saison
Sofabo



La Foire aux oignons, nouvel événement Les étapes savoureuses.

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

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

10 organisateurs d'évènements

Association Bugnes en Fêtes (fête de la bugne), CIVAM 07 (De Ferme en ferme), FDSEA (Salon de l'agriculture ardéchoise) Jeunes Agriculteurs Ardèche (Fête de l'Agriculture), Parc Naturel Ré-

gional des Monts d'Ardèche (Castagnades), Syndicat des Trufficulteurs d'Ardèche (marchés aux truffes), **La fête de la Maôche, La Foire aux oignons (ville de Tournon-sur-Rhône), Vivant en Ardèche, Les dégustations de Jézabel.**



Nouveau restaurant agréé : Le Tournesol à Tournon-sur-Rhône.

9 musées

L'Arche des Métiers, Aven d'Ornac - Cité de la préhistoire, Grotte de Saint-Marcel-d'Ardèche, Maison du Fin Gras, Musée du Car - Association La Vanaude, Musée Olivier de Serres, Terra Cebra, Néovinum, **Maison du châtaignier.**

4 adhérents hors marques

Boiron Surgélation, Société des Eaux Minérales de Vals, Guèze SAS, **Art malt bio.**

28 adhérents Foud'Ardèche

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

11 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, **communauté de commune Ardèche Rhône Coiron, communauté d'agglomération Annonay Rhône aggro, communauté de communes du Pays de Lamastre.**

13 réseaux adhérents :



SITUATION ET ACTUITE

L'exercice a été marqué par une stabilité des moyens humains. Au 31 mars 2024, l'effectif était de 3 ETP comme en mars 2023 : une directrice à 100% (CDI), deux chargées de projet (2 CDI) à 80 % et une assistante à 40% (CDI). L'effectif a été renforcé temporairement de septembre 2023 à août 2024 par une personne en alternance et par un service civique de 8 mois qui s'est terminé en mai 2024.

COMPTES ANNUELS

Le chiffre d'affaires s'est élevé à 53 066 € contre 58 350 € au titre de l'exercice précédent, soit une variation de -9.1 %. Les subventions au 31 mars 2024 s'élèvent à 146 729 € contre 173 896 € au titre de l'exercice précédent, soit une variation de -15.6 %. La diminution est en cohérence avec le choix stratégique d'équilibrer les recettes publiques et privées. A noter que pour la première fois, la part des subventions dans les recettes totales du Centre est en dessous de la barre des 50% et s'élève à 48 %.

Les cotisations se sont élevées à 93 059 € contre 94 798 € pour l'exercice précédent. Soit une variation de -1,8 % après une augmentation de +15.3 % et +19.6% au cours des exercices précédents. Le montant des cotisations est stable en tenant compte du fait qu'une partie des partenariats (1,7 k€) était comptabilisée avec les cotisations sur la période précédente. A noter, une légère baisse du montant des cotisations et frais de dossier Goûtez l'Ardèche (-1.3 k€).

En pourcentage, la part des cotisations dans les recettes totales du Centre augmente de plus de 2% par rapport à la période précédente.

Le total des produits d'exploitation s'élève à 304 789 € contre 334 355 € au titre de l'exercice précédent soit -8.8 %.

Le montant des salaires et charges sociales s'élève à 204 003 € contre 200 745 € au titre de l'exercice précédent, soit une variation de +1.6 %. Le total des charges d'exploitation de l'exercice se sont élevées à 299 807 € contre 323 569 € au titre de l'exercice précédent (-7.3 %).

Le résultat de l'exercice ressort à 1 018 € contre 11 596 € pour l'exercice précédent.

Au 31 mars 2024, le total du bilan du Centre du développement agroalimentaire s'élève à 254 863 €, contre 262 657 € pour l'exercice précédent.

La situation est satisfaisante : les dettes sont inférieures aux créances et l'actif circulant (stocks + créances + disponibilités) est bien supérieur aux dettes.

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 +57 822 € à +67 131 €. Les disponibilités s'élèvent à 34 354 €, avec un PGE à rembourser de 18 626 € et aucun billet à ordre en cours. Le pilotage de la trésorerie s'effectue en transparence et en confiance avec la banque, le Crédit Agricole.

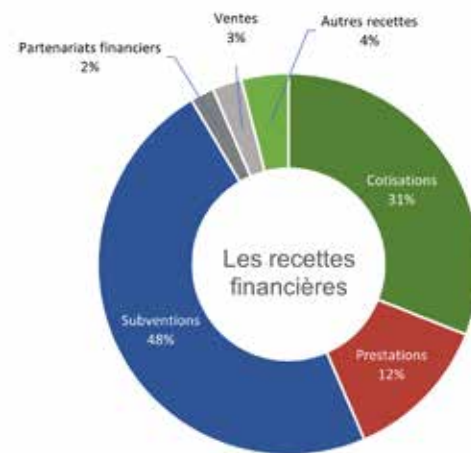
L'association a toujours un besoin en fonds de roulement BFR positif : les décaissements sont plus rapides que les encaissements. L'association attend d'encaisser les adhésions et les subventions mais elle paye ses fournisseurs, les salaires et charges sociales. D'où un pilotage rigoureux entre encaissements et décaissements. A ce titre, grâce un travail régulier de relances, le montant des créances usagers a diminué par rapport à l'année dernière mais demeure encore important et s'élève à 70 742 € (-27%). Le point de vigilance concerne les cotisations dues car le délai de règlement est trop long.

Le résultat de l'exercice fait apparaître un gain de 1 018 €, que nous proposerons d'affecter en totalité au compte « report à nouveau » qui de la somme de 51 510 €, se trouve porté à la somme de 52 529 €.

A mentionner, la mise en place en 2023 d'une provision pour charges en prévision des départs à la retraite, ce fonds évoluera chaque année. Sur cet exercice, il est provisionné 7 000 €. La provision pour charges IFC (Indemnités de fin de carrière) passe de 19 851 € à 26 851 € et doit continuer à être abondé. A noter que l'évaluation des contributions volontaires (temps passé par les bénévoles de l'association valorisé au SMIC) atteint cette année la somme de 4 427 € contre 2 949 € l'an dernier.

Sur l'exercice, l'IS (Impôt sur les sociétés) à payer s'élève à 1 570 € contre 245 € au titre de l'exercice précédent (utilisation du déficit reportable).

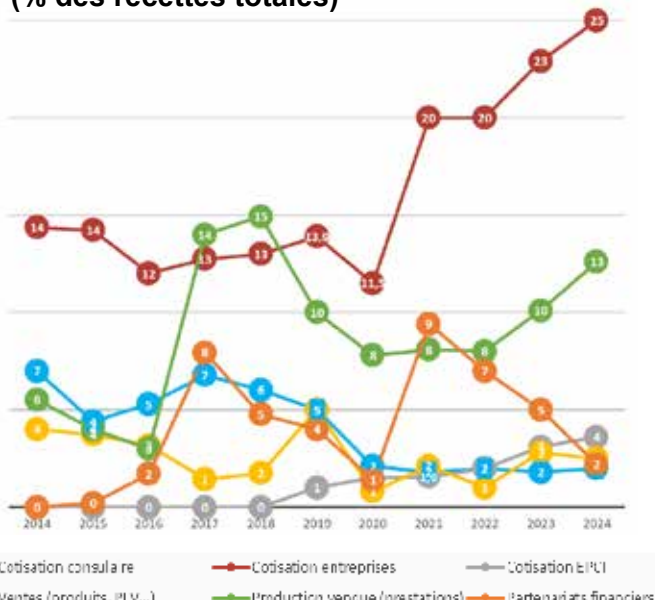
Les recettes financières



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 2024 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 01/04/2023 au 31/03/2024 qui se caractérisent par les données suivantes :

Total du bilan :	254 863 €
Produits d'exploitation :	304 789 €
Résultat net Comptable :	1 018 €

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 15/07/2024

DESESTRET MATTHIEU

Expert-comptable

Bilan Actif

	Du 01/04/2023 au 31/03/2024			Au 31/03/2023
	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	44 368	32 119	12 250	13 539
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	74 807	62 558	12 250
Comptes de liaison	II			
ACTIF CIRCULANT				
Stocks et encours	6 242		6 242	7 410
Créances				
Créances clients, usagers et comptes rattachés	70 754	12	70 742	96 905
Créances reçues par legs ou donations				
Autres	120 636		120 636	58 552
Valeurs mobilières de placement				
Instruments de trésorerie				
Disponibilités	34 354		34 354	75 671
Charges constatées d'avance	10 640		10 640	10 580
	TOTAL III	242 625	12	242 613
Frais d'émission des emprunts	IV			
Primes de remboursement des obligations	V			
Ecart de conversion actif	VI			
	TOTAL GENERAL (I + II + III + IV + V + VI)	317 432	62 570	254 863
			262 657	

Bilan Passif

	31/03/2024	31/03/2023
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		
Ecarts de réévaluation		
Réserves		
Réserves statutaires ou contractuelles		
Réserves pour projet de l'entité		
Autres réserves		
Report à nouveau	51 510	39 914
Excédent ou déficit de l'exercice	1 018	11 596
	Situation nette	51 510
Fonds propres consommables		
Subventions d'investissement		
Provisions règlementées		
	TOTAL I	52 529
Comptes de liaison	II	51 510
FONDS REPORTES ET DEDIES		
Fonds reportés liés aux legs ou donations		
Fonds dédiés		
	TOTAL III	
PROVISIONS		
Provisions pour risques		
Provisions pour charges	26 851	19 851
	TOTAL IV	26 851
DETTES		
Emprunts obligataires et assimilés (titres associatifs)		
Emprunts et dettes auprès des établissements de crédit	18 626	25 330
Emprunts et dettes financières diverses		
Dettes fournisseurs et comptes rattachés	29 067	47 211
Dettes des legs ou donations		
Dettes fiscales et sociales	45 797	50 045
Dettes sur immobilisations et comptes rattachés		
Autres dettes	1 033	1 296
Instruments de trésorerie		
Produits constatés d'avance	80 960	67 414
	TOTAL V	175 483
Ecarts de conversion passif	VI	191 296
	TOTAL GENERAL (I + II + III + IV + V + VI)	254 863
		262 657

Compte de résultat

	31/03/2024	31/03/2023
Produits d'exploitation		
Cotisations	93 059	94 798
Ventes de biens et services		
Ventes de biens	7 693	9 422
- dont ventes de dons en nature		
Ventes de prestations de services	45 373	48 928
- dont parrainages	1 839	267
Produits de tiers financeurs		
Concours publics et subventions d'exploitation	146 729	173 896
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	11 924	7 296
Utilisations des fonds dédiés		
Autres produits	11	15
	TOTAL I	304 789
		334 355
Charges d'exploitation		
Achats de marchandises	7 907	6 979
Variation de stocks	1 168	4 539
Autres achats et charges externes	62 818	73 119
Aides financières		
Impôts, taxes et versements assimilés	6 794	4 644
Salaires et traitements	146 256	138 132
Charges sociales	57 747	62 613
Dotations aux amortissements et dépréciations	3 510	6 371
Dotations aux provisions	7 000	19 851
Reports en fonds dédiés		
Autres charges	6 608	7 322
	TOTAL II	299 807
		323 569
	RESULTAT D'EXPLOITATION (I - II)	4 982
		10 786
Produits financiers		
Produits financiers de participations		
Produits des autres valeurs mobilières et créances de l'actif immobilisé		
Autres intérêts et produits assimilés	254	57
Reprises sur provisions, dépréciations et transferts de charges		
Différences positives de change		
Produits nets sur cessions de valeurs mobilières de placement		
	TOTAL III	254
		57
Charges financières		
Dotations financières aux amortissements, dépréciations et provisions		
Intérêts et charges assimilées	122	256
Différences négatives de change		
Charges nettes sur cessions de valeurs mobilières de placement		
	TOTAL IV	122
		256
	RESULTAT FINANCIER (III - IV)	131
		-199
	RESULTAT COURANT AVANT IMPOTS (I - II + III - IV)	5 113
		10 587

Compte de résultat (Suite)

	31/03/2024	31/03/2023
Produits exceptionnels		
Sur opérations de gestion	131	2 116
Sur opérations en capital		
Reprises sur provisions, dépréciations et transferts de charges		
TOTAL V	131	2 116
Charges exceptionnelles		
Sur opérations de gestion	2 655	862
Sur opérations en capital		
Dotations aux amortissements, dépréciations et provisions		
TOTAL VI	2 655	862
RESULTAT EXCEPTIONNEL (V - VI)	-2 524	1 254
Participations des salariés aux résultats	VII	
Impôts sur les bénéfices	VIII	
	1 570	245
TOTAL DES PRODUITS (I + III + V)	305 173	336 528
TOTAL DES CHARGES (II + IV + VI + VII + VIII)	304 154	324 932
EXCEDENT OU DEFICIT	1 018	11 596
Contributions volontaires en nature		
Dons en nature	4 427	2 949
Prestations en nature		
Bénévolat		
TOTAL	4 427	2 949
Charges des contributions volontaires en nature		
Secours en nature		
Mise à disposition gratuite de biens		
Prestations en nature		
Personnel bénévole	4 427	2 949
TOTAL	4 427	2 949

Règles et méthodes comptables

Annexe au bilan et au compte de résultat de l'exercice clos le 31/03/2024 dont le total du bilan avant répartition est de 254 863 Euros et au compte de résultat de l'exercice, présenté sous forme de liste et dégageant un résultat de 1 018 Euros.

L'exercice a une durée de 12 mois, recouvrant la période du 01/04/2023 au 31/03/2024.

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 : $42.5j \times 8h = 340h$

Total : 340h au taux horaire de 11.65€ soit 4 427 €.

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 deuxième année au 31/03/2024, il a été constaté une provision pour indemnité de fin de carrière. Le montant de la provision comptabilisée au 31/03/2024 est de 7 000 €.

Le montant total provisionné est de 26 851 €.

L'engagement total à cette même date a été évalué à 74 048 €.

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



33 ans d'expérience en gestion de projets collectifs

271 adhérents

1000 entreprises dans le réseau

305 000 euros de budget

35 représentants des filières alimentaires au CA



Une marque collective
de qualité
reconnue depuis 30 ans

719 produits agréés

177 adhérents*, dont :

- 103 producteurs/transformateurs
- 41 restaurateurs
- 6 traiteurs
- 33 points de vente
- 4 grossistes
- 15 offres de pique-nique/grignotage
- 3 groupements professionnels

Une marque repère unique
pour le tourisme gourmand



98 adhérents dont :

- 42 producteurs/transformateurs/artisans
- 34 restaurateurs
- 10 sites de découvertes / musées
- 12 organisateurs d'événements

200 Rendez-vous savoureux / an

96 cahiers des charges

235 contrôles en 2023-2024

* Multiples adhésions possibles

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, 28 d'entre eux se sont particulièrement impliqués et portent haut les couleurs du club Foud'Ardèche.

données octobre 2024

Le Centre du développement agroalimentaire est soutenu par :



Le Centre du développement agroalimentaire a été créé par :



Partenaires :

