

Rapport d'activité & d'orientation

avril 2024 - mars 2025

Centre du développement de l'Ardèche



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



GAELE TRAVASCIO
Restauration collective

Le conseil d'administration



Christian RAMOS
Président



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



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



Laura JACQUET
Vice-présidente
Pôle Origine
Ardèche



David MOULIN
Secrétaire



Raymond LAFFONT
Trésorier

Pôle Projets collectifs

Boissons

Romain VIGNAL
(suppléant : Ludovic WALBAUM)

**Boulangerie, pâtisserie, confiserie, glaces,
chocolat, produits céréaliers et miel**
Sébastien ROISSAC
(suppléants : Kévin MOULET & Cédric PERRET)

**Charcuterie, salaisons, produits
carnés et transformés, produits laitiers**
Bénédicte CARRIER
(suppléant : Cyril SANAGHEAL)

Fruits et légumes frais et transformés
Christophe SABATON
(suppléant : Stéphane LAINÉ)

Restauration traiteur

Claude BRIOUDE
(suppléant : Dominique RIGNANÈSE)

Tourisme

Manon MEYCELLE
(suppléant : Jean-Marc GIACOPELLI)

Pôle Origine Ardèche

Laura JACQUET

Pôle Goûtez l'Ardèche®

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
Jean-Luc FLAUGÈRE
(suppléant : Christian RAMOS)

Partenaires

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

Acteurs de l'attractivité

André DELON, Ardèche tourisme
Edouard LEVEUGLE, Emervillés par
l'Ardèche
(suppléant : Sylvain BERNARD)

Présidents et directeurs consulaires

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

Aurélien MOURIER - Olivier DURANT
Chambre d'agriculture

Marc SOUTEYRAND - Denis COCCONCELLI
Chambre de commerce et d'industrie

Représentants consulaires

Lynda BOUET
Laure COLOMBO
Chambre d'agriculture

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

Anthony BORRELY
Christian RAMOS
Chambre de commerce et d'industrie

Conseil départemental

Matthieu SALEL
(suppléante : Cécile DUCHAMP)

François RIEU-FROMENTIN
(suppléante : Sandrine GENEST)

EPCI

Marie-Noëlle LAVILLE

Consommateurs

Jean-Pierre DURAND
(suppléante : Maryvonne DELARIVIÈRE)



Dans un contexte de transitions alimentaires, économiques et écologiques majeures, Ardèche le goût s'affirme comme un acteur stratégique du développement alimentaire de notre territoire. Notre ambition est claire : soutenir une alimentation locale, durable et de qualité, en accompagnant les professionnels, en renforçant les filières, et en créant du lien entre production, transformation, distribution, restauration et consommation.

Nous croyons en une économie alimentaire de proximité, capable de conjuguer création de valeur, accessibilité, santé publique et attractivité territoriale. Notre action s'inscrit désormais pleinement dans la politique d'attractivité départementale, aux côtés d'Ardèche Tourisme, d'Émerveillés par l'Ardèche et du Conseil départemental. Ensemble, nous construisons une image positive et fédératrice de l'Ardèche.

Cela suppose de miser sur les savoir-faire locaux, de valoriser les

produits emblématiques, de structurer les circuits de commercialisation, et de développer des coopérations avec l'ensemble des partenaires publics et privés.

Ardèche le goût contribue ainsi à faire émerger un modèle alimentaire vertueux, où les producteurs vivent de leur métier, où les entreprises innovent, et où les citoyens peuvent choisir une alimentation responsable, ancrée dans leur territoire.

C'est avec cette vision que nous animons les démarches collectives comme Goûtez l'Ardèche®, les Étapes savoureuses d'Ardèche®, Origine Ardèche, ou encore l'accompagnement de la restauration collective et des projets alimentaires territoriaux.

Autant d'outils pour faire de l'alimentation et des savoir-faire ardéchois non seulement une richesse économique, mais aussi un levier de cohésion sociale, d'innovation et d'attractivité pour tout le territoire.

Ces orientations prolongent les 4 ambitions de 2023-2025 en introduisant deux évolutions majeures issues des réalisations récentes :

- Le travail sur le volet attractivité et le renforcement des mutualisations, notamment avec Ardèche Tourisme
- L'accélération des transitions alimentaires (protéines végétales, restauration collective, alimentation durable).



AMBITIONS

1. Renforcer l'attractivité territoriale par l'origine Ardèche

2. Conforter les marques collectives et renforcer la notoriété

PERSPECTIVES

Piloter la nouvelle démarche **Origine Ardèche** en élargissant le travail de valorisation à différents secteurs (bijoux / métaux, bois, textile, papier, cosmétique, santé / bien-être, mobilité, alimentaire, biens industriels)

Un cap commun



Capitaliser sur l'expérience Goûtez l'Ardèche® pour structurer une démarche transversale, accessible et lisible

Déployer des actions communes avec Ardèche Tourisme, Émerveillés par l'Ardèche et le Conseil départemental de l'Ardèche, par un pilotage partagé de projets emblématiques et de missions stratégiques.

Consolider le **recentrage de Goûtez l'Ardèche®** sur ses garanties (origine & goût), en renforçant l'information vers les consommateurs



Étendre la **dynamique des Etapes savoureuses®** en diversifiant les offres et en professionnalisant le réseau

Renforcer la visibilité médiatique, notamment digitale et poursuivre la participation à des événements nationaux et locaux.



3. Accélérer la transition alimentaire, l'innovation et la consommation responsable

4. Structurer et animer le réseau professionnel

5. Consolider la coopération territoriale

Accompagner la restauration collective dans l'application de la loi EGAlim (club des pros de la restau co, coopération locale, dynamisation des commissions alimentation, rencontres territorialisées)



Trouver les moyens de déployer les suites du projet de structuration d'une **filière protéines végétales**

Expérimenter et diffuser de **nouvelles pratiques alimentaires résilientes** (légumineuses, cuisine durable) et favoriser l'innovation culinaire

Impliquer les **jeunes générations** (lycées, collèges, CFA, projets éducatifs)

Poursuivre la **croissance du nombre d'adhérents**, en particulier en s'appuyant sur le réseau

Mettre en lumière les professionnels engagés (portraits, témoignages, réseaux sociaux)

Renforcer **l'animation collective** : rencontres interprofessionnelles, ateliers, événements de mise en réseau (salon Foud'Ardèche, rencontres de distributeurs...)



Intensifier l'**accompagnement des communautés de communes** et des collectivités (objectif : couverture élargie du territoire)

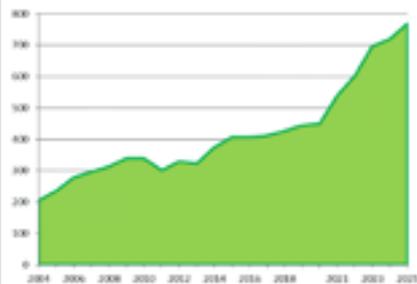
Développer des **outils et services mutualisés** avec Ardèche Tourisme (digital, print, observatoire, photothèque, ingénierie, professionnalisation) et décloisonner des missions (rapprochement sur le tourisme gourmand)

Être **force de proposition** dans les projets alimentaires territoriaux (PAT) et les réseaux locaux et interrégionaux (L'Assiette et le Territoire, Massif central, Région ARA...)

769 produits agréés

Au 1er octobre 2025, 769 produits étaient agréés Goûtez l'Ardèche®. Soit une augmentation de l'ordre de 6% en un an.

Le jury de dégustation, composé de consommateurs et de professionnels, s'est réuni à 11 reprises et a traité 197 échantillons, dont 165 pour agrément. 97% des contrôles se sont avérés favorables.



La procédure de contrôle optimisée

Un travail d'optimisation de la procédure qualité Goûtez l'Ardèche a débuté avec pour objectifs de :

- simplifier les démarches tout en recentrant les garanties sur les fondamentaux de la marque : ORIGINE et GOÛT.
- gagner en lisibilité, réduire les coûts et avoir un processus de qualité plus simple et centré sur la valeur ajoutée réelle de la marque.

Dans ce cadre, l'expérience de 30 ans a permis de garder le niveau de qualité des produits en optimisant la fréquence des contrôles sensoriels.

Coups de cœur du jury

Pour la première fois, les Coups de cœur du jury Goûtez l'Ardèche ont été remis lors du Salon Foud'Ar-dèche 2025 : 16 produits ont été récompensés.



18 nouveaux adhérents

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

142 nouveaux produits agréés entre avril 24 et mars 25

Céréales

EARL Jamet
Farine de blé
Farine de sarrasin
Pop corn

GAEC du Ranc de l'Arc

Farine de blé
Farine de petit épeautre
Farine de seigle
Petit épeautre

Fromages

Domaine Olivier de Serres
Picodon AOP

Papilles d'Ardèche

Tomme de vache en saladé



Huiles

EARL Jamet
Huile de tournesol



Légumineuses

EARL Jamet
Farine de pois chiche
Lentilles vertes
Pois chiches secs et conserve

Loutriol

Pois chiches conserve

GAEC du Ranc de l'Arc

Farine de pois chiche
Pois chiches secs

Olives

Les Saveurs de la Lauze
Olivade citron
Olivade poivronnade

Olivade rouge tomate séchée
Olivade verte
Olivade verte basilic
Tapenade verte

Charcuteries et salaisons

Bal de Bocal
Pâté à la bière ardéchoise
Rillettes de chapon et truffes
Rillettes de truite
Rillettes de volailles au piment d'espelette

Boucherie Borrelly

Caillette
Jambonnette
Maoche
Pâté de campagne
Pâté de campagne en verrine



Boucherie Charcuterie Moulin

David
Caillette
Caillette à toaster
Filet de porc séché
Fromage de tête
Jambon
Jambonnette
Saucisse godiveau
Saucisson

GAEC de l'étoile noire

Graton de porc
Rillettes de porc
Rillettes de porc au piment d'Espelette
Saucisson de bœuf (black angus)
Saucisson de porc
Terrine de campagne
Terrine de campagne à la châtaigne
Terrine de foie de porc au cognac

Spécialités à la châtaigne

La Ferme du Châtaignier
Tartinade châtaigne et patate douce

Mas St Amour
Crème de châtaigne

Sabatou
Confiture de châtaigne
Dessert de l'Ardèche à la châtaigne Castanha

Elodie Coste
Crème de châtaigne
Biscuits à la châtaigne



Les Vergers d'Alisse
Crème de châtaigne

Confitures
GAEC La Maréchale
Confiture d'abricot
Confiture de gingerine

Les Vergers d'Alisse
Confiture d'abricot
Confiture de fraise
Confiture de groseilles

Nougaterie du Pont d'Arc
Confiture de courgette

Fruits frais
Les Vergers d'Alisse
Fraise



EARL de Pragrand
Abricot catégorie II

Fruits transformés
Loutriol
Dessert pomme abricot

Dessert pomme framboise cassis
Dessert pomme myrtille
Dessert pomme poire
Dessert pomme Vanille

Glaces et sorbets
Aux glaces de mon père

Glace noisette
Glace vanille
Sorbet pêche
Sorbet verveine

La Glacerie Dinger

Glace chocolat
Glace framboise
Glace yaourt



Les Glaces de l'Ardèche

Glace à la lavande
Glace fleur de lait

Miels et nougats
L'Atelier Royal
Bonbon au miel de châtaignier

Les Ruchers de l'Ibie
Miel de thym

L'Or de la Ruche
Miel de fleurs d'été

Nougaterie du Pont d'Arc
Nougat au spéculos
Nougat herbes de Provence

Boissons
GAEC La Maréchale
Nectar d'abricots
Nectar de cerise (burlat)

Nectardéchois
Jus de pomme abricot
Jus de pomme kiwi
Nectar de kiwi
Nectar de pêche blanche
Nectar de pêche jaune
Nectar de pêche sanguine

L'Or de la Ruche
Limonade au miel

La Magie des plantes

Sirop de lavande
Sirop de romarin



Tisanes

Magie des plantes
Tisane Noël magique
Tisane Pause Détente

SARL Mas du Granzon Flor Ardèche

Tisane verveine
Tisane thym

Bières

Brasserie artisanale Kokine bières
Bière blanche châtaigne
Bière Blonde Ale
Bière Cashmere IPA
Bière NEIPA

Brasserie des Rieux

Bière blonde «Bèèèuh»
Brasserie Java
Bière à la châtaigne et miel de châtaignier



La Pastorale

Bière blanche myrtille du plateau
Bière ambrée amère
Bière blanche à la gentiane
Bière blonde
Bière miel de châtaignier
Bière au foin

Spiritueux

SARL Mas du Granzon -Flor Ardèche
Liqueur de menthe blanche
Liqueur de verveine
Pastis



La Pastorale
Apéritif de fleur de châtaignier

Vins IGP Ardèche
Cave Coopérative d'Alba et de Valvignères

Blanc Viognier
Blanc Viognier
Vendanges d'Octobre
Rouge Syrah
Rouge Merlot
«Merlos»



Domaine de Mermès

Blanc «Esprit d'automne» (moelleux) bio
Blanc Chardonnay bio
Blanc Viognier bio
Rosé «Pasvielou» bio
Rosé «Rosé Gourmandise» bio
Rouge «Colline d'Esprit» bio
Rouge «Jean Esprit» bio
Rouge Merlot bio

Domaine Olivier de Serres

Blanc Interface
Rouge La Bastide

Les Caves Vivaraises

Rouge Les saveurs d'Ardèche
Blanc - Croix des Lauzes
Blanc doux - Caprice blanc
Blanc doux - Caprice blanc
Rouge Grenache - Authentique
Trésors d'Ardèche rouge
Carignan

Les Sept Pierres

Rouge Chatus

Mas d'Intras

Rouge cinsault
Rouge grenache
Rouge syrah
Blanc Chardonnay
Blanc Viognier

Terra Noé

Blanc Esprit de Noé Bio
Rouge Terra Noé Bio

Les étapes savoureuses® - Ardèche

92 adhérents et près de 200 rendez-vous savoureux annuels

La marque Les Etapes savoureuses compte 10 nouveaux inscrits entre le 1er octobre 2024 et le 30 septembre 2025.

On comptait donc au 30 septembre, 92 étapes, dont :

- 39 producteurs/ transformateurs
- 30 restaurateurs
- 13 sites découvertes musées
- 10 organisateurs d'événements.

Plusieurs départs ont été recensés du fait de la fermeture d'établissements ou d'annulation d'événements.



La fête des saveurs locales à Lamastre est devenue l'Étape n°140



La Maison du Parc des Monts d'Ardèche est l'étape 135.



La Distillerie Jean Gauthier - Musée de l'alambic est devenue l'Étape n°136



La Brasserie des Rieux est l'étape n°138



La Terrasse est étape n°142



N°145 pour le GAEC du Ranc de l'Arc



La Maison du châtaignier est devenue l'Étape n°141



La Fête de la maâche est devenue l'Étape n°134



Les Glaces de l'Ardèche sont Étape n°139



N°143 pour L'âne têtù

Communication & tourisme gourmand

- Participation au Salon international de l'agriculture à Paris du 22 février au 2 mars. Stand coordonné par le Département, en lien avec Ardèche tourisme et la Chambre d'agriculture. Présence des chefs, des producteurs et d'une boutique Goûtez l'Ardèche.



- Valence en gastronomie festival les 13 et 14 septembre avec le Département de l'Ardèche et Ardèche tourisme. Une pagode partagée de 75m² avec l'intervention de 6 adhérents Goûtez l'Ardèche tandis que 7 autres étaient présents sur le festival. Une belle mise en valeur de la marque.



Des outils de communication diversifiés



Guide Miam miam

- 16e édition éditée à 25 000 ex. Toujours en partenariat avec le Département.

Carte Ardèche Loisirs et Patrimoine

- 13e année de partenariat
- Restaurants et pique-niques Goûtez l'Ardèche et Les étapes savoureuses sur les 250 000 exemplaires.



Chez nos autres partenaires

- Présence des adhérents et de la marque Goûtez l'Ardèche dans le magazine *Emerveillés* par l'Ardèche, édité par Ardèche tourisme.
- Pages de publicité dans les parutions de l'ADT.

Dans les médias et sur les réseaux sociaux

- 73 parutions presse écrite + déclinaisons web auxquelles s'ajoutent de nombreux passages radio grâce à notre partenaire France bleu Drôme Ardèche, ainsi que sur RCF et Fréquence 7.
- 6200 followers sur Facebook et 2200 followers sur Instagram.

Il y a eu aussi la participation aux événements :

- *Ateliers de découverte des légumineuses* : rendez-vous du bien manger à Meysses ; salon de la gastronomie ardéchoise à Le Teil ; lycée de Largentière - Design culinaire
- *Présentation de la démarche Goûtez l'Ardèche* : lycée agricole d'Aubenas ; CFA Lanas
- *Sortie officielle du guide Miam miam et diffusion aux offices de tourisme* : forum Destination Ardèche à Le Pouzin.



Emergence d'une filière «légumineuses»

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) sur la prospective alimentaire et un volet Ardèche.

Le projet de l'Ardèche, mené sur 2 ans (2024-2025), vise à favoriser l'émergence d'une filière protéines végétales pour l'alimentation humaine en Ardèche en créant du lien entre tous acteurs.

Un projet en 3 axes

1 - **FAIRE RESEAU** : un état des lieux a été réalisé pour comprendre le contexte global, 45 entretiens ont été menés afin de créer une infographie des acteurs ; les potentiels et les chaînons manquants ont été identifiés grâce à 1540 questionnaires envoyés et 137 réponses obtenues. Ardèche le goût a intégré un groupe national animé par Terres Univia, l'interprofession des protéines végétales.

2- **ACCOMPAGNER** les acteurs : Ardèche le goût a organisé 9 moments collectifs (300 participants : agriculteurs, transformateurs, distributeurs) dont 2 jours de formations (15 restaurateurs et 18 agriculteurs), des événements (Salon Foud'Ardèche, rencontres flash...) et a fait évoluer un annuaire en ligne pour favoriser la mise en lien.

3- **SENSIBILISER & COMMUNIQUER** : afin d'informer les professionnels, une vidéo de présentation a été créée, 1 page web a été mise en ligne. Une gamme de légumineuses agréées Goûtez l'Ardèche a été créée.

Pour inciter les consommateurs à utiliser davantage de légumineuses, 13 fiches recettes ont été éditées. Une page web grand public a vu le jour.

Ardèche le goût a animé des ateliers lors de 7 événements et dans 15 établissements scolaires (+ 2500 personnes sensibilisées). Pour cela l'association a créé des outils : jeux, quiz, atelier de cuisine.

Côté média, un dossier « légumineuses » est paru dans le magazine Emmerveillés par l'Ardèche (22 000 ex.), 11 articles de presse, 2 émissions radios ont été recensés, dont une première page Dauphiné libéré, sans compter les publications sur les réseaux sociaux...

Les perspectives à trois mois de la fin de l'action

- Communiquer sur l'usage des légumineuses en restauration traditionnelle et collective lors de l'évènement "L'Ardèche et les légumineuses s'invitent au menu" du 3 au 17 novembre
- Former les cuisiniers à améliorer l'attractivité des légumineuses dans les assiettes (goût et présentation) le 9 décembre - animée par le chef étoilé Richard Rocle et le studio Pensez Design
- Réunir les agriculteurs pour un échange d'expérience sur la culture des légumineuse et du haricot du Cheylard et visiter des entreprises de tri : Sabarot et Les 3 petits grains
- Editer un livret de recettes de chefs Goûtez l'Ardèche
- Faire le lien avec des projets nationaux et européen (projets Leg4All et Divinfood).

Le succès de l'expérimentation autour du haricot du Cheylard



Le haricot-viande, dit du Cheylard est une variété ancienne de haricot, repérée dans le cadre du projet AIAM. Pour la remettre en culture en Ardèche, Ardèche le goût s'est associé au projet européen DIVINFOOD, porté par l'INRAE, dont l'un des objectifs est de reconstruire des chaînes de valeurs courtes, autour d'une ESUN (Espèce Sous-Utilisées ou Négligée) en y intégrant des acteurs d'un territoire. Une quinzaine de producteurs ardéchois l'ont testé dans différentes zones de l'Ardèche. Ces essais ont permis la multiplication de la semence pour le cultiver dans les années à venir.

INRAE



DIVINFOOD



Ce projet bénéficie d'une aide de l'Etat (FNADT – Convention Interrégionale du Massif Central (CIMAC)).

L'accompagnement de la restauration collective s'inscrit dans la continuité du projet de recherche-action « L'assiette et le territoire », à travers le Conseil local de l'alimentation qui est co-porté par différentes organisations et réunit une quarantaine d'acteurs locaux ardéchois.

Dans ce cadre, Ardèche le goût est financé par l'Etat au titre du Fonds vert- France nation verte pour porter un projet sur deux ans (2025-2026) intitulé « Accompagnement de la restauration collective au développement d'un approvisionnement local, durable, de qualité et à l'échange de pratiques ». Gaëlle Travascio a été embauchée à mi-temps pour mener à bien cette démarche.

Le projet vise à animer **quatre actions concrètes** émanant du groupe de travail « Alimentation-Agriculture » de la COP (Conférence des parties) 07 :

1. **Assurer l'animation d'un club des pros de la resto co** : lieu de partage d'expériences et d'échanges entre professionnels sur des thématiques ciblées
2. **Coordonner l'organisation de rencontres entre la restauration collective et les producteurs/transformateurs** du territoire afin de favoriser un approvisionnement local
3. **Accompagner la mise en place de coopérations** visant à la contractualisation des approvisionnement locaux, durables et de qualité
4. **Accompagner à la création et dynamiser les commissions alimentation** au sein des établissements.

Deux éditions du Club des pros



Le club des pros s'est réuni à deux reprises, le **16 juin et le 22 septembre**, à Saint-Vincent-de-Barrès et Vallon-Pont-d'Arc. Au programme, partage de pratiques, interconnaissance des chefs, échanges sur la réglementation, sur **l'interdiction du plastique**, les **légumineuses**... Une **trentaine de pros** ont pu ainsi échanger.

Les prochains clubs

17 novembre : **l'alimentation des seniors** à la résidence Yves Perrin à Chomérac en partenariat avec la CAPCA

Décembre : **l'approvisionnement local** près d'Annonay

Janvier : **les commissions alimentation** près d'Aubenas



Une lettre d'infos envoyée à 450 pros

Trois numéros d'une lettre d'infos spécifique à la resto co ont été expédiées à plus de 450 professionnels ardéchois. Au menu, actus, infos sur l'appro local spécial resto co, témoignages...

Les rencontres territorialisées

Trois rencontres à l'automne 2025 :

- une première a eu lieu le 15 septembre en partenariat avec la CA Privas Centre Ardèche : **visite du grossiste d'Ardèche et de saison**
- En novembre en partenariat avec la CA Annonay Rhône aggro : **rencontres FLASH** fournisseurs et acteurs de la restauration collective
- En novembre en partenariat avec la CA Privas Centre Ardèche : **visite de l'Atelier végétal**

Des mises en relation et échanges personnalisés :

- Aide à la création des fiches fournisseurs sur **l'annuaire pro** Ardèche le goût
- Informations mails personnalisées auprès des fournisseurs sur le fonctionnement de la restauration collective

Les commissions en restauration collective

Un questionnaire a été envoyé fin août à l'ensemble de la restauration collective ardéchoise dans le cadre du projet de l'observatoire du conseil local de l'alimentation. Il a été adressé à plus de 450 contacts. L'objectif est d'avoir une meilleure connaissance des besoins de la restauration collective.

Commercialisation & circuits courts

L'Ardèche et les légumineuses s'invitent au menu...

...en restauration traditionnelle et collective du 3 au 17 novembre 2025 sur toute l'Ardèche

- Ardèche le goût organise, en partenariat avec les Projets Alimentaires Territoriaux ardéchois, une nouvelle édition de l'Ardèche s'invite au menu. La thématique de cette année est autour des produits ardéchois et des légumineuses.
- L'opération est menée dans les restaurants traditionnels et des établissements de restauration collective.

Cette opération est financée en partie par l'Etat au titre du «Fonds vert-France nation verte», ainsi que par l'Agence nationale de la Cohésion des territoires et est soutenue par le Département de l'Ardèche.



Accompagnement des collectivités

Le Centre continue d'accompagner les collectivités sur les enjeux de l'alimentation durable et dans le cadre de leurs projets alimentaires territoriaux (PAT).

- Deux nouvelles collectivités ont adhéré : la cdc Gorges de l'Ardèche et la ville du Teil. Sur les 19 intercommunalités présentes en Ardèche dont 3 bi départementales, 11 sont adhérentes à Ardèche le goût.
- Le catalogue des prestations à destination des collectivités est à télécharger sur pro.ardechelegout.fr

Tourisme durable

Ardèche le goût a participé à l'accompagnement des entreprises et aux actions collectives dans le cadre du «Fonds tourisme durable», dispositif de l'Ademe, géré par Ardèche tourisme.

Un pique-nique prêt à composer

Ardèche le goût a créé un pique-nique local, artisanal et prêt à assembler à destination des offices de tourisme et des hébergeurs notamment en partenariat avec le grossiste agréé Goûtez l'Ardèche, D'Ardèche et de saison (DADS).

Le principe : des produits en conserve ou longue conservation, livrés gratuitement par cartons de 6 ou 12 unités avec sacs kraft et flyer explicatif, du fromage et des boissons en option. Il ne reste plus qu'à rajouter le pain.

Le pique-nique avec DADS, c'est :

- Une offre de produits adaptés agréés Goûtez l'Ardèche.
- Une solution logistique en lien avec un grossiste
- Une action d'interconnaissance et de mise en lien des acteurs
- Une meilleure communication sur l'offre existante.



Une grande enquête sur l'approvisionnement local en Restauration hors foyer (RHF) avec Ardèche tourisme

Ardèche le goût et l'Observatoire d'Ardèche tourisme ont mené une enquête sur l'approvisionnement local auprès de **1394 établissements** RHF entre octobre 24 et mars 25 et **171 ont répondu**.

L'objectif était de connaître les usages et les freins en termes d'approvisionnement local, développer localement une offre de produits et des solutions logistiques, proposer des actions d'accompagnement et faire du lien entre l'offre et la demande. L'analyse des résultats a permis de développer un accompagnement en 4 axes pour créer ou développer une offre « locale » :

- Une offre de produits adaptés en lien avec les producteurs / transformateurs locaux.
- Des solutions logistiques en lien avec les grossistes, les entreprises ou les collectivités
- Des actions d'interconnaissance et de mise en lien des acteurs
- Une meilleure communication sur l'offre existante.

De nouveaux statuts : ce que ça change pour Ardèche le goût

Lors de l'assemblée générale du 4 novembre 2024, les statuts de l'association ont été modifiés de façon à permettre au Centre du développement de l'Ardèche d'élargir son partenariat avec le Département de l'Ardèche et les acteurs départementaux de l'attractivité et du tourisme. A ce titre, l'association poursuit son activité dans le domaine de l'agroalimentaire et se sert de son expertise pour étendre son action à d'autres filières valorisant ainsi plus généralement les produits et services d'origine ardéchoise.

Elle concourt ainsi à la politique d'attractivité de l'Ardèche. Cela a entraîné le changement de nom de l'association qui s'appelle donc désormais Centre du développement de l'Ardèche. En complément des pôles Goûtez l'Ardèche et projets collectifs, un troisième pôle a été créé : «origine Ardèche». Il fonctionne pour un réseau étendu de secteurs d'activité, notamment autour de l'idée du développement d'une gamme de produits et services d'origine ardéchoise. Origine Ardèche est une des 6 actions du plan d'actions partagé attractivité en 2025 et 2026.

Zoom sur la démarche Origine Ardèche

Origine Ardèche est une initiative collaborative portée par le Conseil départemental de l'Ardèche, Ardèche tourisme, Emergeillés par l'Ardèche et Ardèche le goût avec l'appui des Chambres consulaires.

Le pilotage est assuré par Ardèche le goût, l'animation par Ardèche tourisme et la communication par le Département.

OBJECTIFS



8 catégories identifiées



• Méthode et principes retenus :

- cibler les entreprises ardéchoises avec un savoir-faire reconnu,
- articuler le projet avec les démarches existantes (Goûtez l'Ardèche et Emergeillés par l'Ardèche)
- créer une gamme en différenciant les produits 100% Ardèche et ceux fabriqués en Ardèche.

• Prochaines étapes :

- co-construction du projet avec les entreprises, les Consulaires et partenaires
- recueil des avis / idées via un questionnaire et des rendez-vous
- validation des objectifs et hypothèses / élus
- sélection des entreprises / produits
- mise en place du comité de sélection et des outils de promotion

• Pistes d'actions envisagées

- mise en ligne d'un annuaire des entreprises
- mise en place d'une boutique
- création d'une rubrique «Origine Ardèche» dans le magazine Emergeillés par l'Ardèche
- participation à des salons : Foud'Ardèche, Salon du MIF (made in France),
- lancement de produits emblématiques (ex. objets en bois local, carnets Canson).

**Entreprises,
vous êtes intéressées ?
Suivez le code !**



Un réseau de 265 adhérents

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

32 producteurs

Aux glaces de mon père par Mezia ; Boucherie Charcuterie Moulin ; Boucherie Thierry ; **Brasserie des Rieux** ; 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 de Cousignac ; Domaine oléicole de Pontet Fronzèle ; **Domaine Olivier de Serres** ; EARL la Chèvre Blanche ; Elevage du serre ; ES Vinaigrerie ; Escargot des Restanques ;



Nouveau producteur agréé : le Gaec du Ranc de l'arc.

GAEC du Ranc de l'Arc ; La Ferme du Châtaignier ; La Magie des plantes ; Les Caves vivaraises ; Les Glaces de l'Ardèche ; Les ruchers de l'Ibie ; Les Sept Pierres ; Maison Dumercier - Jaujac Biscuits ; Marron Châtaigne EARL ; Nougaterie du Pont d'Arc ; **Terra Noé - SAS Les Terrasses de Sauveplantade** ; Terre adélice.

36 restaurants

Le restaurant d'Ardelaine - Le Restaurant ; Auberge de Chanaleilles ; Auberge de Montfleury ; Auberge Les Grillons ; Auberge Les Murets ; Auberge Monnet ; Boucherie Thierry ; Café Chabot ; Ferme Auberge La Bola ; Ferme de la Besse ; Hôtel Restaurant Le Chêne Vert ; Hôtel Restaurant Les Cèdres ; Hôtel SPA Restaurant Le Provence ; La Boria ; La Ferme



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

La Gare aux saveurs ; La Truffolie ; L'Assemblage Caves et Fourneaux ; Le Carré d'Aléthius ; Le Marmitroll ; Le Mas de la Madeleine ; Le Petit resto ; Le Relais du Buis d'Aps ; Le Tournesol ; L'Essentiel ;



Des produits de la boucherie-charcuterie Borrelly ont été agréés.

Likoké ; L'Unisens ; Maison Vernet - Hôtel Beauséjour ; Carabasse ; **La Terrasse - Chauvet 2** ; Cuisine Claude Brioude & Bistrot Brioude ; **L'Âne têté** ; Le Terminus ; Retour aux sources ; Terroirs de cuisine.

Goûtez l'Ardèche®
100 producteurs

Association Le Terreau ; Au Pavé de St Régis ; Bal de Bocal ; **Boucherie Borrelly** ; Boulangerie Pâtisserie Le Pain d'Antan ; Brasserie artisanale Kokine bières ; **Brasserie Java** ; Cave des Vignerons du Sud Ardèche ; Cellier des Gorges de l'Ardèche ; Charcuterie Largeton ; Char-



Les produits de Terra Noé ont été agréés.

cutterie Puzzi ; **Concept Fruits** ; Dinature ; **Distillerie Bois de Païolive - Flor Ardèche** ; Distillerie La FRAP ; Domaine de Mercoire ; Domaine des Mûres ; **Domaine du Père Léon** ; Dupré Vins d'Ardèche ; **EARL Catherine, Pascal et Pierre Jamet** ; EARL de Pragrand ; EARL du Moulin - Brasserie des Sarments ; EARL Roumeysi ; Ets Veyrenc ; Ferme Basset ; **GAEC de l'étoile noire** ; GAEC du Mas Saint Amour ; Golosina ; Helix Eyrieux ; L'Atelier Royal ;

La Ferme Bobon ; La Ferme de Grimaudier ; La Glacerie Dinger ; La Pastorale ; La Source au Miel ; La Tradition ardéchoise ; Laiterie Carrier ; L'Antigaspillerie ; L'Atelier végétal ; **Le berger des abeilles** ; Le Petit St Cirguois - Central Bar ; Le rucher des champs bas ; Le Safran de Romégier ; Les Caves d'Alba et de Valvignères ; Les frères Royé ; Les Glaces de Léon ; Les Gourmandises d'Evan - Ferme de Brancassy ; L'Ormeau ; **Les Saveurs de la Lauze** ; Les Vergers d'Alisse ; L'Or de la Ruche ; L'Ormeau ; Loutriel - Interlude Ardéchois ; Maison Mougey ; Marrons Imbert ; Mas de la France ; Nectardéchois ; Papilles d'Ardèche - La Biquette et Tom ; Pierre Chauvet chocolatier ; Ruchers du Pont d'Arc ; Sabaton ; Salaisons Marion ; Toutenpot ; Songes et Cacao ; Vignoble Roman - Domaine Saint Rem.

4 traiteurs

Bal de bocal, L'ormeau, La Boria, Michel Gamon traiteur

4 collectifs

Confrérie de la Maôche, Groupement professionnel de la boulangerie et de la pâtisserie, Syndicat des Oléiculteurs, **Vignerons - St Andéol**.

4 grossistes

Ardèche frais ; Cave Desbos ; D'Ardèche et de Saison ; Sofabo.

En gras : les nouveaux adhérents



Le point de vente de la Maison de site du Gerbier de Jonc est agréé Goûtez l'Ardèche.

37 points de vente / pique-nique grignotage

Au Pavé de St Régis ; Auberge Les Murets ; **Boucherie Borrely Vals-les-Bains ; Boucherie Borrely St-Di-dier-sous-Aubenas ; Boucherie Borrely**

Montélimar ; Boucherie Borrely Privas ; Carrefour contact Saint-Agrève ; Castanée ; Centre Leclerc Saint-Etienne-de-Fontbellon ; Gilles De Carvalho ; Délices du Terroir ; Domaine de Briange ; Domaine Le Grand Jardin ; Epicerie Au Tournesol ; Intermarché-Hyper Aubenas ; Intermarché-Soyons ; La Ferme de la Source de la Loire ; La Pastorale ; Le Genêt d'Or ; Les Caves Vivaraïses ; Les frères Royé ; Les Thés du square ; Magique Ardèche ; Maison de site du Gerbier de Jonc ; Maison du Parc des Monts d'Ardèche ; Mas Daudet ; Parc naturel régional des Monts d'Ardèche ; 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 ; Vivalavie - Vival Satillieu ; Yelloh ! Village La Plaine ; Yelloh ! Village Domaine les Ranchisses.



Les étapes savoureuses d'Ardèche®

8 producteurs et transformateurs

Béatrix, Brasserie de l'Ardèche méridionale, Château des Lèbres, Domaine de Cassagnole, Domaine de Gouye, Micro Brasserie L'Agrivoise, Miellerie de Boissy, Salaisons Teyssier.

4 restaurants

Auberge La Farigoule, Chez Marti, 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), office de tourisme du Pays d'Aubenas Vals Antraïgues (visites gourmandes estivales), Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche (pour les 12 Castagnades), Syndicat des Trufficulteurs d'Ardèche (marchés aux truffes et fête de la truffe), La fête de la Maôche,

Les dégustations de Jézabel, **Lamastre (la fête des saveurs locales).**

13 musées

L'Arche des Métiers, Aven d'Orgnac - Cité de la préhistoire, Castanea, Grotte de Saint-Marcel-d'Ardèche, Maison du Fin Gras, Mas Daudet, Musée du Car - Association La Vanaude, Musée Olivier de Serres, **Musée de l'Alambic - Distillerie Jean Gauthier**, Terra Cabra, Néovinum, Maison du châtaignier, Maison du Parc des Monts d'Ardèche.



Nouvel événement agréé Les étapes savoureuses : la fête des saveurs locales à Lamastre.

7 adhérents hors marques

Art malt bio, Boiron Surgélation, Guèze SAS, **Froid cuisine Ardèche Drôme, Imprimerie Coste & fils, Mat & Elo, Société des Eaux Minérales de Vals.**

28 adhérents Foud'Ardèche

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

26 institutions et réseaux adhérents

Ardèche tourisme, Ardèche loisirs et patrimoine, Émerveillés par l'Ardèche, Agence des métiers d'art, association des Logis de France-Ardèche, Bienvenue à la ferme Ardèche, Comité interconsulaire de l'Ardèche, Comité interprofessionnel de la châtaigne d'Ardèche, communauté de communes Ardèche des Sources et Volcans, du Pays Beaume-Drobie, du Bassin d'Aubenas, du Pays des Vans en Cévennes, du Val de Ligne, Val Eyrieux, Ardèche Rhône Coiron, du Pays de Lamastre, **des Gorges de l'Ardèche, commune du Teil**, communauté d'agglomération Privas Centre Ardèche, Annonay Rhône agglo, De la terre aux étoiles, UFC que choisir, Union des bouchers-charcutiers de l'Ardèche, Syndicat du Picodon, UMIH, 2000 vins.



Deux nouvelles collectivités adhérentes



De la terre aux étoiles (Valence en gastronomie) est adhérente au CDA.

Situation et activité

Au 31 mars 2025, l'effectif s'élevait à 3,5 ETP contre 3 en 2024 : une directrice (CDI, temps plein), trois chargées de projet (2 CDI à 80 %, 1 CDD à 50 %) et une assistante à 40 % (CDI). Depuis février 2025, l'équipe est renforcée pour deux ans par une chargée de projets restauration collective en CDD et à mi-temps, financée par le Fonds Vert.

Comptes annuels

Le chiffre d'affaires atteint 43 443 € contre 53 066 € au titre de l'exercice précédent (-18,1 %), baisse liée aux partenariats financiers et prestations EPCI. Les subventions progressent à 185 337 € (+26,3 %), grâce notamment au Fonds Vert, au FNADT Massif central et à un basculement favorable de l'aide du Conseil départemental de l'Ardèche sur l'exercice.

Les cotisations restent stables à 92 847 € (-0,2 %), avec une légère baisse du montant des cotisations et frais de dossier Goûtez l'Ardèche (-5,3 k€) compensée par la hausse des cotisations EPCI (+5,6 k€). La diminution des cotisations des entreprises s'explique essentiellement par une augmentation des cessations d'activité.

Le total des produits d'exploitation s'élève à 321 655 € (+5,5 %). Les salaires et charges sociales atteignent 219 523 € (+7,6 %). Les charges d'exploitation égalent 318 336 € (+6,2 %). Le résultat ressort à +1 950 € contre +1 018 € pour l'exercice précédent.

Situation financière

Le bilan au 31 mars 2025 s'élève à 264 921 € contre 254 863 € pour la période précédente. La situation est saine : dettes inférieures aux créances, actif circulant largement supérieur aux dettes. La trésorerie atteint 42 154 €, avec un PGE (Prêt Garanti par l'Etat) restant de 11 886 € (dont 6 741 € remboursés sur l'exercice). La gestion est stable, sans recours à des billets à ordre et s'effectue en transparence et en confiance avec le Crédit Agricole.

Le fonds de roulement s'élève à 84 438 € pour un BFR besoin en fonds de roulement de 42 284 €, permettant de financer le cycle d'exploitation et de conserver une trésorerie positive. Le délai de règlement des cotisations reste un point de vigilance.

Autres éléments

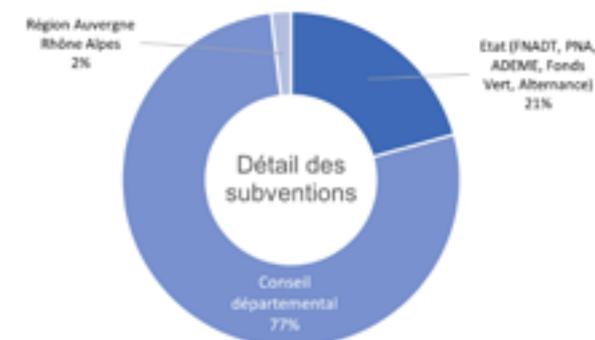
Les contributions volontaires des bénévoles sont évaluées à 3 421 € (temps passé par les bénévoles, valorisé au Smic).

Le résultat de l'exercice fait apparaître un gain de 1 950 €, affecté en totalité au compte « report à nouveau » qui passe de 52 529 € à 54 479 €. La provision pour charges de départs en retraite est abondée de 12 000 €, portant le fonds IFC (Indemnités de fin de carrière) de 26 851 € à 38 851 € et doit continuer à être créditée en prévoyant la trésorerie nécessaire. L'impôt sur les sociétés s'élève à 2 462 € (contre 1 570 € pour l'exercice précédent).

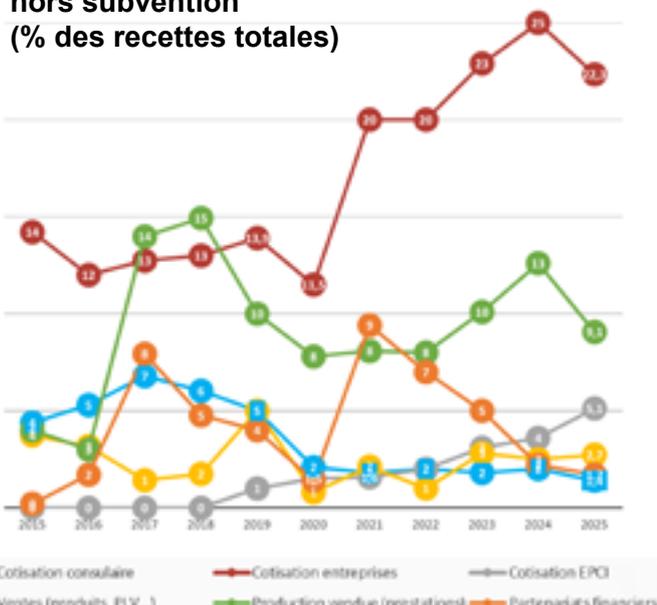
Les recettes financières



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 2025 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 01/04/2024 au 31/03/2025 qui se caractérisent par les données suivantes :

Total du bilan :	264 921 €
Produits d'exploitation :	321 655 €
Résultat net Comptable :	1 950 €

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 10/07/2025

M DESESTRET MATTHIEU
Expert-comptable

Bilan Actif

	Du 01/04/2024 au 31/03/2025		Au 31/03/2024	
	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	35 476	8 892	12 250
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	65 915	8 892	12 250
Comptes de liaison				
ACTIF CIRCULANT	II			
Stocks et encours	8 170		8 170	6 242
Créances				
Créances clients, usagers et comptes rattachés	81 914	2 423	79 491	70 742
Créances reçues par legs ou donations				
Autres	116 279		116 279	120 636
Valeurs mobilières de placement				
Instruments de trésorerie				
Disponibilités	42 154		42 154	34 354
Charges constatées d'avance	9 934	9 934	10 640	
TOTAL III	258 451	2 423	256 029	242 613
Frais d'émission des emprunts				
Primes de remboursement des obligations				
Ecart de conversion actif				
TOTAL GENERAL (I + II + III + IV + V + VI)	333 259	68 338	264 921	254 863

Bilan Passif

	31/03/2025	31/03/2024
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	52 529	51 510
Excédent ou déficit de l'exercice	1 950	1 018
	Situation nette	52 529
Fonds propres consommables		
Subventions d'investissement		
Provisions réglementées		
	TOTAL I	52 529
Comptes de liaison	II	52 529
FONDS REPORTES ET DEDIES		
Fonds reportés liés aux legs ou donations		
Fonds dédiés		
	TOTAL III	
PROVISIONS		
Provisions pour risques		
Provisions pour charges	38 851	26 851
	TOTAL IV	38 851
DETTES		
Emprunts obligataires et assimilés (titres associatifs)		
Emprunts et dettes auprès des établissements de crédit	11 886	18 626
Emprunts et dettes financières diverses		
Dettes fournisseurs et comptes rattachés	22 438	29 067
Dettes des legs ou donations		
Dettes fiscales et sociales	60 728	45 797
Dettes sur immobilisations et comptes rattachés		
Autres dettes	3 746	1 033
Instruments de trésorerie		
Produits constatés d'avance	72 793	80 960
	TOTAL V	171 591
Ecart de conversion passif	VI	175 483
	TOTAL GENERAL (I + II + III + IV + V + VI)	264 921
		254 863

Compte de résultat

	31/03/2025	31/03/2024
Produits d'exploitation		
Cotisations	92 847	93 059
Ventes de biens et services		
Ventes de biens	8 763	7 693
- dont ventes de dons en nature		
Ventes de prestations de services	34 680	45 373
- dont parrainages	825	1 839
Produits de tiers financeurs		
Concours publics et subventions d'exploitation	185 337	146 729
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
Utilisations des fonds dédiés		
Autres produits	29	11
	TOTAL I	304 789
Charges d'exploitation		
Achats de marchandises	6 578	7 907
Variation de stocks	-1 928	1 168
Autres achats et charges externes	71 666	62 818
Aides financières		
Impôts, taxes et versements assimilés	4 566	6 794
Salaires et traitements	154 872	146 256
Charges sociales	64 651	57 747
Dotations aux amortissements et dépréciations	5 780	3 510
Dotations aux provisions	12 000	7 000
Reports en fonds dédiés		
Autres charges	151	6 608
	TOTAL II	299 807
	RESULTAT D'EXPLOITATION (I - II)	4 982
Produits financiers		
Produits financiers de participations		
Produits des autres valeurs mobilières et créances de l'actif immobilisé		
Autres intérêts et produits assimilés	168	254
Reprises sur provisions, dépréciations et transferts de charges		
Différences positives de change		
Produits nets sur cessions de valeurs mobilières de placement		
	TOTAL III	254
Charges financières		
Dotations financières aux amortissements, dépréciations et provisions		
Intérêts et charges assimilées	85	122
Différences négatives de change		
Charges nettes sur cessions de valeurs mobilières de placement		
	TOTAL IV	122
	RESULTAT FINANCIER (III - IV)	131
	RESULTAT COURANT AVANT IMPOTS (I - II + III - IV)	5 113

Compte de résultat (Suite)

	31/03/2025	31/03/2024
Produits exceptionnels		
Sur opérations de gestion	1 010	131
Sur opérations en capital		
Reprises sur provisions, dépréciations et transferts de charges		
TOTAL V	1 010	131
Charges exceptionnelles		
Sur opérations de gestion		2 655
Sur opérations en capital		
Dotations aux amortissements, dépréciations et provisions		
TOTAL VI		2 655
RESULTAT EXCEPTIONNEL (V - VI)	1 010	-2 524
Participations des salariés aux résultats	VII	
Impôts sur les bénéfices	VIII 2 462	1 570
TOTAL DES PRODUITS (I + III + V)	322 834	305 173
TOTAL DES CHARGES (II + IV + VI + VII + VIII)	320 884	304 154
EXCEDENT OU DEFICIT	1 950	1 018
Contributions volontaires en nature		
Dons en nature	3 421	4 427
Prestations en nature		
Bénévolat		
TOTAL	3 421	4 427
Charges des contributions volontaires en nature		
Secours en nature		
Mise à disposition gratuite de biens		
Prestations en nature		
Personnel bénévole	3 421	4 427
TOTAL	3 421	4 427

Règles et méthodes comptables

Annexe au bilan et au compte de résultat de l'exercice clos le 31/03/2025 dont le total du bilan avant répartition est de 264 921 Euros et au compte de résultat de l'exercice, présenté sous forme de liste et dégageant un résultat de 1 950 Euros.

L'exercice a une durée de 12 mois, recouvrant la période du 01/04/2024 au 31/03/2025.

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 : 36j*8h=288h

Total : 288h au taux horaire de 11.88€ soit 3 421.44 €.

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 troisième année 31/03/2025, il a été constaté une provision pour indemnité de fin de carrière. Le montant de la provision comptabilisée au 31/03/2025 est de 12 000 €.

Le montant total provisionné est de 38 851 €.

L'engagement total était l'an dernier de 74 048 €.

Événements 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 fédère
autour de projets collectifs



31 ans d'expérience en gestion de projets collectifs

265 adhérents

1000 entreprises dans le réseau

322 000 euros de budget

35 représentants des filières alimentaires au CA



Une marque collective
de qualité
reconnue depuis 30 ans

769 produits agréés

178 adhérents*, dont :

- 105 producteurs/transformateurs
- 35 restaurateurs
- 5 traiteurs
- 35 points de vente
- 4 grossistes
- 17 offres de pique-nique/grignotage
- 3 groupements professionnels

Une marque repère unique
pour le tourisme gourmand



92 adhérents dont :

- 39 producteurs/transformateurs/artisans
- 30 restaurateurs
- 13 sites de découvertes / musées
- 10 organisateurs d'événements

200 Rendez-vous savoureux / an

97 cahiers des charges

218 contrôles en 2024-2025

* 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 2025

Le Centre du développement de l'Ardèche est soutenu par :



agence nationale
de la cohésion
des territoires



Le Centre du développement de l'Ardèche a été créé par :



Partenaires :

