



Rapport d'activité & d'orientation

avril 2025 - mars 2026



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
savoureuses,
communication
& événementiels

Le conseil d'administration



Raphaël POMMIER
Président



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



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



Laura JACQUET
Vice-présidente
Pôle Origine
Ardèche



Richard ROCLE
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
Richard ROCLE
(suppléant : Dominique RIGNANÈSE)

Tourisme
Cyril JACQUIN
(suppléant : Jean-Marc GIACOPELLI)

Pôle Origine Ardèche

Laura JACQUET

Pôle Goûtez l'Ardèche®

Boissons
Raphaël POMMIER
(suppléant : Sylvie DUMARCHER)

**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
Julien MONTET
(suppléant : Jérémy TANFIN)

Commerces-grossistes
Jean-Luc FLAUGÈRE
(suppléant : Christian RAMOS)

Partenaires

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

Acteurs de l'attractivité

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

Présidents et directeurs consulaires

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

Aurélien MOURIER - Anne LEGILE
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 la continuité des orientations précédentes, avec intégration de nouveaux enjeux :

- **Attractivité et mutualisations** : renforcement des coopérations, notamment avec Ardèche Tourisme,
- **Transitions alimentaires et adaptation** : accompagnement des évolutions (protéines végétales, restauration collective, alimentation durable...) et renforcement de l'écosystème économique ardéchois par les coopérations, la diversification des débouchés et la mise en réseau.



AMBITIONS

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

2. Conforter les marques collectives et renforcer la notoriété et l'image de l'Ardèche

PERSPECTIVES

Renforcer la capacité collective à faire face aux évolutions et à construire dans la durée

Capitaliser sur l'expérience Goûtez l'Ardèche® pour construire une démarche transversale, lisible et complémentaire des dispositifs existants

Piloter la nouvelle démarche **Origine Ardèche** en élargissant le travail de valorisation à différents secteurs d'activité, au-delà de la filière alimentaire

Renforcer les coopérations avec Ardèche Tourisme, Émerveillés par l'Ardèche et le Conseil départemental de l'Ardèche, autour d'actions communes, de projets emblématiques et de missions stratégiques partagées

Consolider **Goûtez l'Ardèche®** autour de ses garanties (origine & goût), et renforcer sa visibilité et l'information des consommateurs



Poursuivre le **développement des Etapes savoureuses®** en diversifiant les offres et en professionnalisant le réseau

Renforcer la visibilité de l'Ardèche, par les événements, les médias et le digital, en développant notamment les actions collectives autour du tourisme gourmand

pour valoriser l'Ardèche et accompagner les transitions



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

4. Structurer et animer le réseau professionnel

5. Renforcer les coopérations territoriales

Accompagner la restauration collective

dans l'application de la loi EGalim et développer les coopérations locales (club des pros de la restau co, coopération locale, dynamisation des commissions alimentation, rencontres territorialisées)



Soutenir la **structuration et la diversification des filières alimentaires** (protéines végétales, filière brassicole...) et favoriser l'innovation et les débouchés

Promouvoir une **alimentation durable et résiliente**, en impliquant notamment les jeunes générations.

Développer le réseau en valorisant les bénéfices concrets de l'adhésion : visibilité, rencontres professionnelles, accès aux projets et aux opportunités, information et mise en réseau

Accompagner et **mettre en avant les professionnels** engagés (portraits, témoignages, réseaux sociaux)

Renforcer les échanges et les coopérations avec les professionnels (ateliers interprofessionnels, rencontres avec les filières et distributeurs, salon Foud'Ardèche...)



Accompagner les collectivités dans leurs projets liés à l'alimentation : restauration collective, approvisionnement local et coopération entre acteurs

Mutualiser les compétences, les moyens et les outils, notamment avec Ardèche Tourisme (digital, édition, observatoire, photothèque, ingénierie, professionnalisation)

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...)

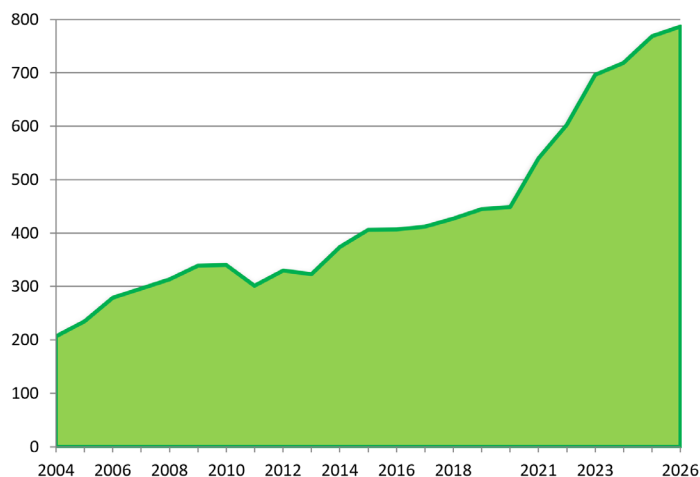
Marques & qualité

La marque Goûtez l'Ardèche



787 produits agréés

160 échantillons ont été évalués lors de 10 séances de dégustation le temps de l'exercice : 17 l'ont été pour avis, 40 pour contrôle. En tout, 89 nouveaux produits ont obtenu l'agrément (sur 103 candidats).



Evolution du nombre de produits agréés

Près de 370 000€ de CA pour les grossistes

Le total des ventes Goûtez l'Ardèche® pour les quatre grossistes est de 368 262 € HT en 2025 :

- SOFABO : 113 478 €
- Ardèche frais : 140 656 €
- Desbos boisson : 67 595 €
- DADS : 46 533 €

Une adhésion «pique-nique» groupée avec Accueil vélo

Goûtez l'Ardèche et Accueil vélo (Ardèche tourisme) travaillent main dans la main depuis début 2025. Grâce à cette action, 5 nouveaux pique-niques Goûtez l'Ardèche ont vu le jour via des adhésions croisées. Cela permet d'implanter des pique-niques le long des itinéraires vélo.



Travail coordonné avec Bistrot de pays

Ardèche le goût et Ardèche tourisme ont œuvré de concert, afin d'accompagner les professionnels des démarches Goûtez l'Ardèche et Bistrot de pays de façon transversale : relais d'information commun, formations proposées aux chefs des deux réseaux, etc.

Le chiffre :

18 nouveaux adhérents
depuis la dernière AG

- 5 nouveaux restaurants,
- 8 nouveaux producteurs,
- 5 nouveaux pique-nique



Les coups de cœur 2025 avaient été remis lors de l'AG 2025.

Les Coups de cœur du jury

Les Coups de cœur du jury Goûtez l'Ardèche 2025 ont été remis lors de l'assemblée générale de l'association. Sept produits ont été récompensés : miel de lavande des Ruchers de l'Ibie, Castanha le dessert de l'Ardèche à la châtaigne de Sabaton, rillettes de chapon et truffe de Bal de bocal, glace Vercors de la Glacière Dinger, limonade au miel de châtaignier de L'or de la ruche, vinaigre vivant de mûres sauvages de L'antigaspiellerie, sorbet groseille de Terre adélice.

De nouveaux outils de communication

Un nouvel autocollant résistant aux UV et anti rayure a été réalisé à la demande des adhérents. Il peut être utilisé en extérieur.

Pour assurer une plus grande visibilité, un logo grande dimension a été commandé à une artisane locale. Il a été réalisé en bois de châtaignier.



89 nouveaux produits agréés entre avril 25 et mars 26



Bières

Kokine bières

Bière double IPA
Bière white ale

Boissons sans alcool

SAS Volcan

Eau minérale gazeuse

L'or de la ruche - Yann Neime

Limonade au miel de châtaignier

Châtaigne

Concept fruits

Crème de châtaignes -
Châtaigne d'Ardèche AOP
Marrons au naturel - Châtaigne d'Ardèche AOP

Les Ruchers du moulin - Rémy Delenne

Crème de châtaigne
Sablé châtaigne au miel

Marrons Imbert

Pâte de châtaigne sucrée à base de châtaigne d'Ardèche AOP
Purée de châtaigne d'Ardèche AOP
Purée de châtaigne sucrée de châtaigne d'Ardèche AOP

L'Ormeau

Tartinade à la châtaigne aux olives

Confitures

Antigaspillerie

Confiture extra de cynorrhodons ardéchois
Confiture extra de kiwis ardéchois
Marmelade extra de citron

ardéchois

Le Terreau

Confiture de yuzus



Nougaterie du Pont d'Arc

Confiture de courgettes

Escargot

Escargot des Restanques

Chair d'escargot
Le Rest'apéro
Restanquade

Glaces et sorbets

Glacerie Dinger

Crème glacée caramel au beurre salé
Crème glacée vanille
Glace à la châtaigne d'Ardèche AOP
Sorbet plein fruit fraise
Glace Vercors : noix, vanille, caramel

Les Glaces de Léon

Glace au miel de châtaignier

Terre adélice

Glace fior di latte
Glace ail noir
Glace castanha
Glace poivron rouge
Glace reine des prés et miel d'acacia
Glace rhubarbe
Glace truite fumée
Sorbet bière
Sorbet groseille
Sorbet pastèque
Sorbet tomate basilic

Jus de fruits

Loutril

Jus de poire

Nectardéchois

Nectar de pomme abricot

Miels

Berger des

abeilles –

Stéphanie

Adeline

Miel d'acacia
Miel de bruyère blanche
Miel de châtaignier
Miel de fleurs sauvages
Miel de garrigue
Miel de garrigue d'été
Miel de lavande
Miel garrigue été en brèche



Les Ruchers du moulin - Rémy

Delenne

Miel d'acacia
Miel de bruyère
Miel de châtaignier
Miel de forêt
Pain d'épices
Sablé miel et noisette

Nougats

Nougaterie du Pont d'Arc

Nougat herbes de Provence

Olives

Les Saveurs de la Lauze - Alexis Durand

Purée d'olives vertes au citron
Purée d'olives vertes (picholine) aux poivrons
Purée d'olives vertes à la tomate séchée



Domaine

Pontet Fronzèle - Jean

Berneau

Huile d'olive (caillietier)
Huile d'olive (rougette)
Olive noire à l'huile

Spiritueux

SARL Distillerie La FRAP

Carthagène d'Ardèche
Fraptini (vermouth)
Les fleurs du malt 42°C

Truite

L'Ormeau

Filet de truite fumée

Viandes, charcuteries et salaisons

Bal de Bocal

Rillettes de chapon et truffes
Rillettes de volailles au piment d'Espelette

Elevage du Serre - Balmelle

Laurent

Chevreau en gelée
Rillettes de chèvre
Rillettes de chevreau aux épices

Boucherie Borrelly

Caillette
Maoche
Pâté de campagne

Boucherie L'Héritage

Caillettes aux herbes
Caillettes aux pommes de terre
Jambon blanc
Pâté de campagne

Vinaigre

Magie des plantes

Vinaigre à l'estragon
Vinaigre de monarde

Antigaspillerie

Vinaigre vivant de mûres sauvages

Vins IGP Ardèche

Les caves vivaraises

Blanc doux «Caprice blanc»
Rouge Grenache
«Authentique»

Les Chais du Pont d'Arc

Blanc «Aurus»
Rosé «Cuvée des Bateliers»
Rosé la cuvée
Gris de Grenache
Rouge Syrah
Rouge «Cuvée des Bateliers»

Domaine du Père Léon

Blanc bio «Reviens y» HVE
Blanc bio «Vedje lou» HVE
Rosé bio «Tula soif» HVE

Marques & qualité

Les étapes savoureuses® - Ardèche



103 étapes et 200 rendez-vous savoureux annuels

La marque Les Etapes savoureuses compte 11 nouveaux inscrits en un an.

On comptait donc au 30 septembre 103 étapes, dont :

- 42 producteurs/ transformateurs
- 39 restaurateurs
- 12 sites découvertes musées
- 10 organisateurs d'événements.



N°146 pour Terra Noé



Le restaurant Lulu's est Etape n°151



La Bardane est l'Etape n°153



L'Auberge Augustin Pouzat est l'étape 156



Le Saint-Georges est devenu l'Etape n°147



N°152 pour Volcan



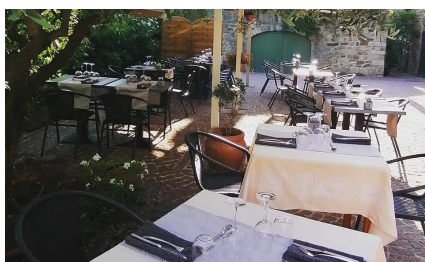
N°148 pour Le Salon de la gastronomie ardéchoise au Teill



La Myrtille est devenue l'Etape n°154



La FRAP est étape n°155



L'Auberge des 3 ami.e.s est l'étape 157



Le Pairon est devenu l'Etape n°149

Communication & tourisme gourmand

Depuis la dernière assemblée générale, les marques Goûtez l'Ardèche et Les étapes savoureuses ont été valorisées sur 12 événements dont :

- Participation au Salon international de l'agriculture à Paris du 21 février au 1er mars. Stand coordonné par le Département, en lien avec Ardèche tourisme. Présence des chefs, des producteurs et d'une boutique Goûtez l'Ardèche.



Mais aussi :

Valence en gastronomie festival, les ateliers de découverte sensorielle des produits ardéchois à la Ferme de Bourlatier, Mène l'enquête dans ton assiette à la Maison du Parc, les 20 ans de l'AOP Châtagnon...



- Le tour de France femmes les 6 et 7 août à Boucieu-le-Roi et La Voulte avec le Département de l'Ardèche et Ardèche tourisme. Marché producteurs, animations autour du goût et démonstration culinaires au programme.



Des outils de communication diversifiés



Guide Miam miam

- 17e édition éditée à 20 000 ex. Toujours en partenariat avec le Département. Changement de format dans l'objectif de créer une collection de supports harmonisée avec Ardèche tourisme.

Carte Ardèche Loisirs et Patrimoine

- 14e année de partenariat
- Restaurants et pique-niques Goûtez l'Ardèche et Les étapes savoureuses sur les 175 000 exemplaires.
- Reconduite de l'offre préférentielle Pass + pour les porteurs de la carte chez certains adhérents Goûtez l'Ardèche.



Chez nos autres partenaires

- Présence des adhérents et de la marque Goûtez l'Ardèche dans le magazine Emergeillés par l'Ardèche, édité par Ardèche tourisme.
- Encarts de promotion dans les parutions de l'ADT et des autres partenaires.

Dans les medias et sur les réseaux sociaux

- 72 parutions presse écrite, déclinaisons web et passages radio grâce à notre partenaire Ici Drôme Ardèche, ainsi que sur RCF et Fréquence 7.
- 6300 followers sur Facebook et 2200 followers sur Instagram.

Sur l'exercice du 1er avril 2025 au 31 mars 2026, valorisation des marques du Centre du développement de l'Ardèche sur 7 événements. La cuisine mobile est sortie à 7 reprises.

Emergence d'une filière «légumineuses»: clap de fin

Le projet visant sur deux ans à favoriser l'émergence d'une filière protéines végétales pour l'alimentation humaine en Ardèche en créant du lien entre tous les acteurs de l'Ardèche dans le cadre du projet AIAM 2050 – Alimentation innovante et accessible en Massif central en 2050, s'est terminé. Force est de constater qu'il a permis de faire émerger une véritable dynamique autour des légumineuses en Ardèche.

Les chiffres : La filière comptait seulement 7 producteurs identifiés au démarrage et 92 hectares cultivés en 2022. Le travail mené a permis de recenser 193 contacts qualifiés, dont 45 producteurs ardéchois (34 en activité et 11 intéressés), 22 producteurs de proximité (Drôme et Isère) et 126 acteurs de l'aval.

Les actions de structuration : 35 entretiens qualitatifs, 1 500 questionnaires diffusés et 172 réponses de la restauration analysées : il faudrait 91 tonnes là où la production locale estimée est à 41 tonnes. Les différentes enquêtes confirment un potentiel économique avec 93 restaurateurs intéressés par les lentilles, 78 par les pois chiches et 51 par les haricots secs.

Le projet a également permis d'identifier les principaux freins au développement de la filière : manque d'outils de tri et de transformation, besoins d'accompagnement technique et faible interconnaissance des acteurs.

L'accompagnement des professionnels s'est traduit par : 11 rencontres professionnelles, 1 salon Foud'Ardèche, 3 formations et plus de 800 professionnels sensibilisés, dont 45 formés aux enjeux de production, de préparation et de valorisation des légumineuses. Des coopérations concrètes ont émergé entre producteurs, restaurateurs et transformateurs (nouveaux produits par ex.)

Les dernières actions

- L'Ardèche et les légumineuses s'invitent au menu du 3 au 17 novembre 2025, en restauration traditionnelle comme collective.

- Une formation pour améliorer l'attractivité des légumineuses dans les assiettes avec le chef Julien Montet de L'âne têtue et le studio Pensez design, en partenariat avec le chef Richard Rocle.



- Un livret de recettes de chefs Goûtez l'Ardèche, édité à plus de 1000 exemplaires



- Retour d'expérience sur la culture des légumineuses et du haricot du Cheylard

Sur le volet communication et sensibilisation : le projet a produit 2 vidéos, 2 pages web, 1 livret de 28 recettes, un cahier des charges Légumineuses Goûtez l'Ardèche ainsi que plusieurs outils pédagogiques.

Il a généré 26 retombées presse, 32 publications sur les réseaux sociaux représentant près de 70 000 vues, et permis de sensibiliser près de 14 000 personnes à travers 45 ateliers scolaires (1 257 jeunes), 10 événements grand public (8 600 personnes) et l'opération L'Ardèche et les légumineuses s'invitent au menu, ayant touché 4 000 convives dans 10 restaurants et 20 établissements de restauration collective.

Le projet a également permis l'intégration de l'Ardèche dans plusieurs réseaux nationaux et européens :

- participation à 19 réunions nationales animées par l'interprofession Terres Univia
- projet national Leg4All
- projet européen Divin'Food avec la relance du Haricot du Cheylard. Ce dernier a suscité un élan d'enthousiasme aussi bien chez les professionnels que pour le grand public. Et généré des retombées presse importantes : le 20h de TF1 et un sujet conséquent sur France 3.

Le projet est désormais soldé. Il a permis de poser les bases d'une filière locale dotée d'un réseau d'acteurs mobilisés et d'un potentiel de développement confirmé.

Les perspectives

Une réunion a eu lieu en fin d'année 2025 avec le PAT Ardèche Méridionale et la Chambre d'agriculture afin d'envisager les suites à donner, en lien avec un financement Agence de l'eau.

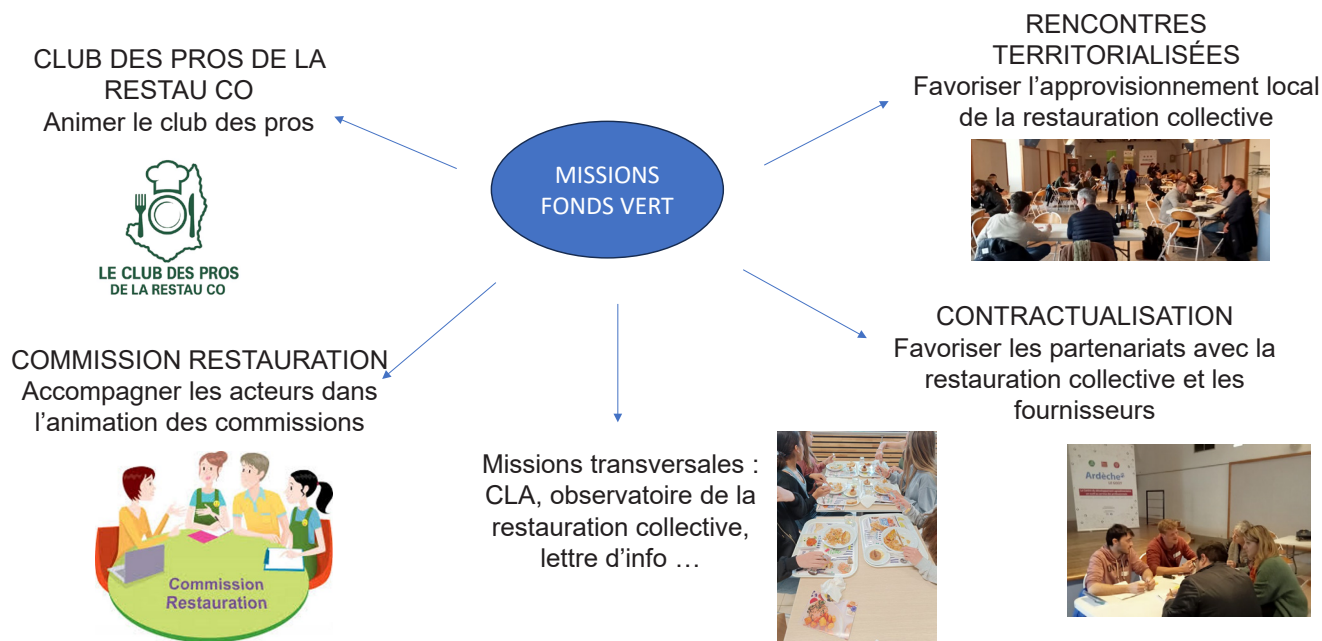
Les enjeux identifiés :

- accompagner la production
- sécuriser les débouchés,
- développer les outils de tri et transformation,
- poursuivre l'animation de filière,
- renforcer l'usage dans la restauration collective,
- communiquer, sensibiliser,
- changer d'échelle territoriale.

Mission resto co'

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 ». Sandra Teyssier et Pauline Duclos ont repris l'animation de l'action après le départ de Gaëlle Travascio qui avait été recrutée en CDD comme chargée de projets restauration collective.



Sept éditions du Club des pros



Le club des pros s'est réuni à sept reprises depuis le début du projet, dont 5 fois sur l'exercice.

Ont été abordés : l'interdiction du plastique, les légumineuses, l'alimentation des seniors, les commissions, l'approvisionnement local, les conditions de repas, le gaspillage alimentaire...

Une soixantaine de pros ont pu ainsi échanger.



Une lettre d'infos envoyée à 450 pros

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

Les rencontres territorialisées

Six rencontres dont trois sur l'exercice :

- 31 mars 2025 : Salon Foud'Ardèche à Aubenas avec le PAT du Bassin d'Aubenas et Val de Ligne
- 15 septembre 2025 : visite du grossiste d'Ardèche et de saison le en partenariat avec le PAT de Privas Centre Ardèche
- 1er décembre 2025 : Rencontres flash avec Annonay Rhône aggro*

Depuis avril :

- 27 avril 2026 : visite de l'Atelier végétal avec Privas centre Ardèche
- 3 décembre 2026 : rencontres flash, PAIT Ardèche méridionale
- 15 décembre 2026 : rencontres flash, Privas centre Ardèche*

Les commissions en restauration collective

- un questionnaire pour connaître les besoins de la restauration collective.
- un webinar «Après le service on débriefe !»
- un club des pros sur le thème

La contractualisation / coopération locale

- Identification de quatre collectivités et fournisseurs volontaires pour expérimenter.

Commercialisation & circuits courts

L'Ardèche s'est invitée...

...en restauration traditionnelle et collective :

- du 3 au 17 novembre 2025 sur toute l'Ardèche pour une opération «L'Ardèche et les légumineuses s'invitent au menu !».

Puis depuis avril :

- du 11 au 14 juin 2026 sur Ardèche des sources et volcans, «au menu du printemps»
- du 22 au 28 juin sur Privas centre Ardèche «au menu de l'été»
- du 12 au 18 octobre sur Privas centre Ardèche et dans les cantines des collèges, «au menu de l'automne»

A venir :

- du 14 au 18 décembre, sur Privas centre Ardèche et sur la communauté d'agglomération Annonay Rhône agglo, «au menu des fêtes»

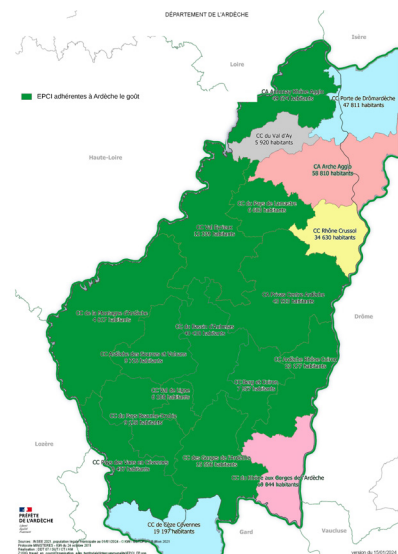
Ces opérations sont organisées par Ardèche le goût, en partenariat avec les Projets Alimentaires Territoriaux ardéchois. Elles sont en partie financées par l'Etat au titre du «Fonds vert-France nation verte» pour le volet Restauration collective.



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 : les CDC Berg et Coiron et Montagne d'Ardèche.
- Sur les 19 intercommunalités présentes en Ardèche dont 3 bi départementales, 13 sont adhérentes à Ardèche le goût.
- Ardèche le goût accompagne les collectivités dans la mise en place d'événements, l'organisation de salons, le développement des filières en lien avec la Chambre d'agriculture, du sourcing local, notamment en restauration collective, le déploiement des démarches Goûtez l'Ardèche et Les étapes savoureuses - Ardèche, ou encore pour le renforcement de l'offre de proximité en GMS.
- Le catalogue des prestations à destination des collectivités est à télécharger sur pro.ardechelegout.fr



Les EPCI adhérentes au CDA sont en vert

Des formations pour les restaurateurs

Deux formations ont été proposées aux restaurateurs Goûtez l'Ardèche en collaboration avec les partenaires d'Ardèche le goût : Bistrot de pays pour la formation «Mettre en avant les vins d'Ardèche» et le Parc des Monts d'Ardèche pour «Cuisiner la châtaigne autrement». Une quinzaine de professionnels en ont bénéficié à chaque fois.

Distribution

Grâce à un partenariat avec Système U Ardèche, la marque Goûtez l'Ardèche bénéficie d'une page de promotion dans les catalogues du distributeur en Ardèche depuis plusieurs années. Les engagements de la marque en faveur de la qualité, de l'origine des produits et des méthodes de fabrication y sont rappelés.



Appuis sourcing

Cette année encore, Ardèche le goût a été sollicité à plusieurs reprises par des hébergeurs, des sites touristiques ou des événements pour des conseils en approvisionnement local.

Proposition du pique-nique prêt à assembler

Le pique-nique Goûtez l'Ardèche prêt à assembler réalisé en partenariat avec D'Ardèche et de saison a été présenté aux hébergeurs et sites touristiques lors du Forum Destination Ardèche 2026.

Origine Ardèche

Construire une démarche collective pour valoriser les savoir-faire ardéchois

Le projet Origine Ardèche est une démarche partenariale portée par le Conseil départemental de l'Ardèche, Ardèche Tourisme, Émerveillés par l'Ardèche et le Centre du développement de l'Ardèche, avec l'appui des Chambres consulaires. Son ambition est de mieux faire connaître et valoriser les savoir-faire, les produits et les entreprises qui créent et fabriquent en Ardèche, en contribuant à l'attractivité et au développement économique du territoire.

Sur l'exercice, le travail a principalement porté sur la construction des bases de la démarche avec les acteurs du territoire :

- mise en place d'une gouvernance au sein du Conseil d'administration du Centre du développement de l'Ardèche ;
- animation d'un groupe technique qui se réunit tous les deux mois, réunissant les acteurs du projet avec élargissement aux Chambres consulaires ;
- réalisation de 27 rencontres avec les entreprises, structures touristiques, associations et acteurs économiques, afin de recueillir leurs attentes ;
- mise en œuvre d'une enquête auprès des acteurs du territoire ;
- présentation du projet lors de 4 temps d'échanges avec les acteurs du tourisme ;
- réalisation d'une analyse d'initiatives similaires, et rencontre de la démarche Made in Jura ;
- définition d'un premier périmètre des filières concernées (voir ci-contre) ;
- initiation des réflexions sur la charte et les critères de sélection des entreprises et des produits ;

Le projet Origine Ardèche n'a pas vocation à créer un dispositif supplémentaire venant se superposer aux démarches déjà structurées. Ainsi, pour l'alimentaire, la démarche s'appuie sur Goûtez l'Ardèche et les signes officiels de qualité, afin de préserver la lisibilité et la complémentarité des dispositifs. Le projet se concentre donc prioritairement sur les secteurs ne bénéficiant pas aujourd'hui d'un dispositif équivalent de valorisation.

Les objectifs



8 catégories



Depuis avril 2026 : une nouvelle étape de co-construction

- **230 réponses** à l'enquête menée auprès des entreprises et structures ;
- **1 webinaire** de restitution de l'enquête réunissant **30 participants** ;
- **38 participants** (entreprises, artisans, producteurs, acteurs économiques et partenaires) à la demi-journée d'**ateliers participatifs** organisée pour travailler collectivement sur le projet le 29 septembre 2026.

Ces travaux doivent permettre de finaliser les grandes bases de la démarche d'ici fin 2026 : charte, critères, gouvernance, modèle économique, modalités d'adhésion et premières actions.

Le lancement du projet est prévu en 2027, avec la sélection des premières entreprises et produits et le déploiement des premières actions.

Un réseau de 286 adhérents

Goûtez l'Ardèche® et Les étapes savoureuses d'Ardèche® 33 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 ; **Distillerie FRAP**, 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 ; **Escargot des Restanques** ; GAEC du



Nouveau producteur agréé : Volcan.

Ranc de l'Arc ; Domaine Mas Héritage -Les Sept Pierres ; La Ferme du Châtaignier ; La Magie des plantes ; Les Caves vivaraïses ; Les Glaces de l'Ardèche ; Les ruchers de l'Ibie ; Marron Châtaigne EARL ; Nougaterie du Pont d'Arc ; **SAS Volcan** ; SP Vinaigrerie ; Terra Noé - SAS Les Terrasses de Sauveplantade ; Terre adélice.

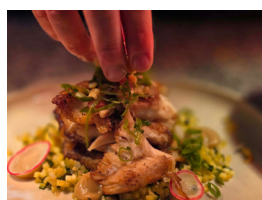
35 restaurants

Auberge Augustin Pouzat ; **Auberge des trois ami.es** ; Le restaurant d'Ardelaine ; **Auberge de Chanaleilles** ; 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 Bòria ; La Ferme ; L'Assemblage



Un nouveau restaurant Goûtez l'Ardèche et Les Etapes savoureuses, Les trois ami.es.

Caves et Fourneaux ; Le Carré d'Aléthius ; Le Marmitroll ; Le Mas de la Madeleine ; Le Relais



Le Saint Georges à Serrières a rejoint le réseau.

du Buis d'Aps ; Le Tournesol ; L'Essentiel ; Likoké ; Maison Vernet - Hôtel Beauséjour ; Aux Plateaux du Razal - Chauvet 2 ; Cuisine Claude Brioude & Bistrot Brioude & La terrasse ; L'Âne têté ; Le Terminus ; Retour aux

sources ; **Saint Georges - Hotel Schaeffer** ; Terroirs de cuisine ; **Restaurant Lulu's**.

Goûtez l'Ardèche® 62 producteurs

Association Le Terreau ; Au Pavé de St Régis ; Bal de Bocal ; Boucherie Borrelly ; **Boucherie l'Héritage** ; 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 Largeon ; Charcuterie 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 Pragrond ; EARL du Moulin - Brasserie des Sarments ; EARL Roumeysi ; Ets Veyrenc ; Ferme Basset ; 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'Antigaspiellerie ; L'Atelier végétal ; **Le berger des abeilles- Stéphanie Adeline** ; Le Petit St Cirguois - Central Bar ; Les Caves d'Alba et de Valvignères ; Les frères Royé ; Les Glaces de Léon ; **Les ruchers du moulin**

- **Rémy Delenne** ; Ferme de Brancassy L'Ormeau ; Les Saveurs de la Lauze ; L'Or de la Ruche ; Loutril - Interlude Ardéchois ; Maison Mougey ; Marrons Imbert ; Mas de la France ; Nectar-déchois ; Papilles d'Ardèche ; Pierre Chauvet chocolatier ; Ruchers du Pont d'Arc ; Sabaton ; Salaisons Marion ; **Tourbillon gourmand** ; Toutenpot ; Vignoble Roman - Domaine Saint Rem.



Les produits du GAEC Les Ruchers du Moulin ont été agréés.

6 traiteurs

Bal de bocal, L'ormeau, La Boria, Michel Gamon traiteur, **L'assemblage- cave et fourneaux, Maison Vernet**

3 collectifs

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.

44 points de vente / pique-nique grignotage

Au Pavé de St Régis ; Auberge Les Murets ; Boucherie Borrelly Vals-les-Bains ; Boucherie Borrelly St-Didier-sous-Aubenas ; Boucherie Borrelly Montélimar ; Boucherie Borrelly Privas ; Carrefour contact Saint-Agrève ; Castanea ; 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 ; **Le Moulin de Charrier**, **La cueille**, **Juste à côté**, **le Moulin de Bruno**.



Les étapes savoureuses d'Ardèche®

9 producteurs et transformateurs

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

4 restaurants

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

10 organisateurs d'événements

La Bardane, CIVAM 07 (De ferme en ferme), Domaine Le Grand jardin ; 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'Ar-

dèche (pour les 12 Castagnades), Syndicat des Trufficulteurs d'Ardèche (marchés aux truffes et fête de la truffe), Les dégustations de Jézabel, Lamastre (la fête des saveurs locales).



Nouvelle adhérente Les étapes savoureuses : La Bardane.

12 musées

L'Arche des Métiers, Aven d'Ornac - 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, Terra Cabra, Néovinum, Maison du châtaignier, Maison du Parc des Monts d'Ardèche.

6 adhérents hors marques

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

49 adhérents Foud'Ardèche

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

27 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, communautés de communes Ardèche des Sources et Volcans, **Berg et Coiron**, 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, **Montagne d'Ardèche**, communautés d'agglomération Privas Centre Ardèche, Annonay Rhône aggro, De la terre aux étoiles, UFC que choisir, Union des bouchers-charcutiers de l'Ardèche, Syndicat du Picodon, UMIH, 2000 vins.



Deux nouvelles collectivités ont adhéré.

Situation et activité

Au 31 mars 2026, l'équipe comptait 3,5 ETP, répartis entre une directrice (CDI à temps plein), trois chargées de projet (deux en CDI à 80 % et une en CDD à 50 %) ainsi qu'une assistante en CDI à 40 %.

Depuis la fin du mois d'avril 2026, l'effectif est de 3 ETP, à la suite du départ de la chargée de projet en restauration collective, employée en CDD à mi-temps.

Comptes annuels

Le chiffre d'affaires s'élève à 21 271 €, contre 43 443 € lors de l'exercice précédent, soit une baisse de 51,04 %. Cette évolution s'explique principalement par l'absence des recettes générées par le Salon Foud'Ardèche, organisé tous les deux ans. Elle résulte également de l'absence, sur cet exercice, des refacturations liées au Salon de l'agriculture, qui figuraient en produits et en charges l'année précédente. Enfin, les recettes issues du guide Miam Miam sont en recul en raison d'impayés et de la diminution du niveau d'engagement de certains partenaires.

Les subventions progressent à 189 843 € (+2,43 %), notamment grâce aux financements de l'État (Fonds Vert et FNADT Massif central).

Les cotisations poursuivent leur progression et franchissent pour la première fois le seuil des 100 000 €, pour atteindre 110 217 €, soit une hausse de 18,71 % par rapport à l'exercice précédent. Cette évolution est portée par l'augmentation des cotisations Goûtez l'Ardèche (+21,94 %) ainsi que par la poursuite de la progression des cotisations des EPCI (+30,08 %). En revanche, les cotisations liées aux projets collectifs sont en baisse, certaines entreprises ne cotisant qu'une année sur deux, en fonction de l'organisation du Salon Foud'Ardèche.

Le total des produits d'exploitation reste stable et s'élève à 321 336 €, soit une légère baisse de 0,1 %.

Les salaires et charges sociales atteignent 234 210 € (+6,69 %). Les charges d'exploitation restent stables et s'établissent à 319 885 € (+0,49 %).

Le résultat d'exploitation est de 1 450 € contre 3 319 € au titre de l'exercice précédent (-56,31%). Le résultat net après impôt est de -23 €, contre 1 950 € lors de l'exercice précédent.

Situation financière

Le bilan au 31 mars 2026 s'élève à 280 726 € contre 264 921 € pour la période précédente. La structure financière demeure saine : les créances sont supérieures aux dettes et l'actif circulant couvre largement les dettes à court terme. La trésorerie atteint 53 743 €, avec un PGE (Prêt Garanti par l'Etat) restant de 5 108 € et un billet à ordre court terme de 20 000 € afin de faire face aux tensions de trésorerie du début d'année. La gestion est stable, en confiance avec le Crédit Agricole.

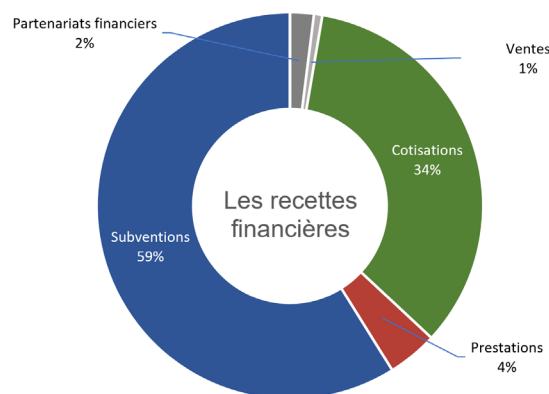
Le fonds de roulement s'élève à 117 000 €, pour un besoin en fonds de roulement (BFR) de 63 000 €, permettant de financer le cycle d'exploitation et de conserver une trésorerie positive. Le délai de règlement des cotisations reste un point de vigilance.

Autres éléments

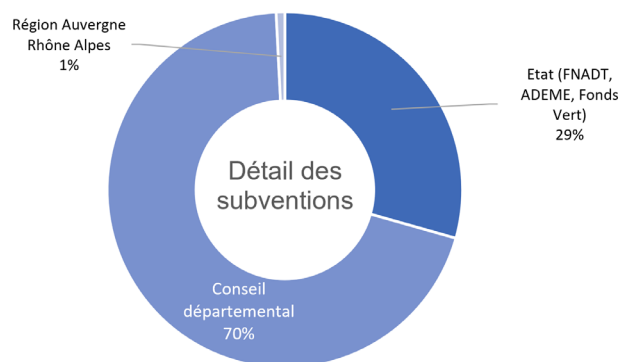
Les contributions volontaires des bénévoles sont évaluées à 3 462 € (correspondant au temps consacré, valorisé sur la base du Smic.).

Le résultat de l'exercice fait apparaître une perte de -23 €, que nous proposons d'affecter en totalité au compte « report à nouveau » qui passe de 54 479 € à 54 456 €. La provision pour indemnités de fin de carrière est abondée de 8 000 €, portant le fonds dédié de 38 851 € à 46 851 €.

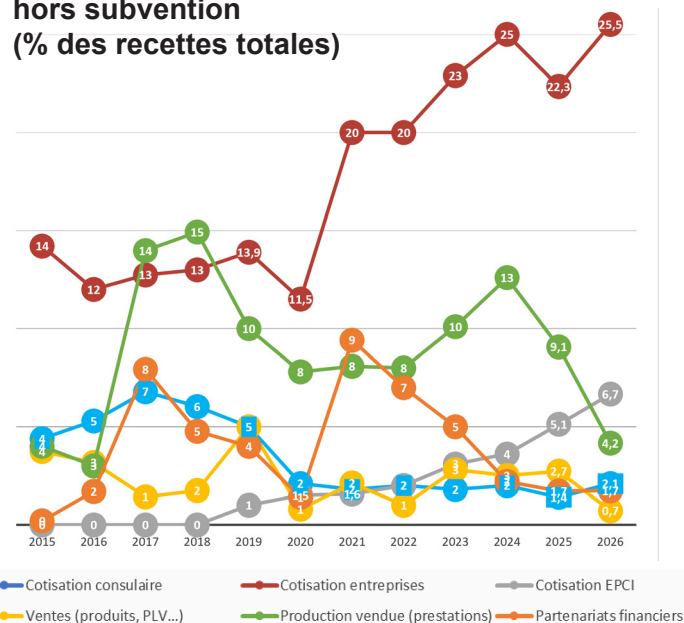
Les recettes financières



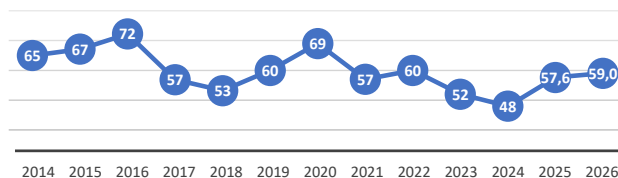
Détail des subventions



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 2026 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 à l'exception de l'application des nouveaux règlements comptables.

Rapport financier

bilan et compte de résultat

ASSO CENTRE DU DEVELOPPEMENT DE L'ARDECHE | Comptes annuels

Attestation

En notre qualité d'expert-comptable, nous avons effectué une mission de présentation des comptes annuels de l'association CENTRE DU DEVELOPPEMENT DE L'ARDECHE relatifs à la période du 01/04/2025 au 31/03/2026 qui se caractérisent par les données suivantes :

Total du bilan :	280 726 €
Produits d'exploitation :	321 336 €
Résultat net Comptable :	-23 €

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 28/07/2026

M DESESTRET MATTHIEU
Expert-comptable

Bilan Actif

Bilan Actif	Du 01/04/2025 au 31/03/2026			Du 01/04/2024 au 31/03/2025
	Brut	Amort. Dép. (à déduire)	Net	Net
Frais d'établissement				
Actif immobilisé				
Immobilisations incorporelles				
Frais de développement				
Donations temporaires d'usufruit				
Concessions, brevets, droits et valeurs similaires	30 439	30 439		
Autres immobilisations incorporelles				
Immo. incorp. en cours, avances et acomptes				
Immobilisations corporelles				
Terrains				
Constructions				
Instal. techniques, matériel et outillages indus.				
Autres immobilisations corporelles	48 433	38 692	9 742	8 892
Immo. corp. en cours, avances et acomptes				
Biens reçus par legs ou donations destinés à être cédés				
Immobilisations financières				
Participations				
Créances rattachées à des participations				
Autres titres immobilisés				
Prêts				
Autres immobilisations financières				
TOTAL DE L'ACTIF IMMOBILISÉ II	78 872	69 130	9 742	8 892
Comptes de liaison				
Actif circulant				
Stocks et en-cours	8 150		8 150	8 170
Créances				
Créances clients, usagers et comptes rattachés	78 449	3 419	75 030	79 491
Créances reçues par legs ou donations				
Autres créances	123 217		123 217	116 279
Charges constatées d'avance	10 846		10 846	9 934
Valeurs mobilières de placement				
Instruments financiers à terme et jetons détenus				
Disponibilités	53 743		53 743	42 154
TOTAL DE L'ACTIF CIRCULANT IV	274 404	3 419	270 985	256 029
Frais d'émission des emprunts				
Primes de remboursement des emprunts				
Écarts de conversion et diff. d'évaluation - Actif				
TOTAL GÉNÉRAL DE L'ACTIF (I à VII)	353 276	72 549	280 726	264 921

Bilan Passif

Bilan Passif	Du 01/04/2025 au 31/03/2026	Du 01/04/2024 au 31/03/2025
	Total	Total
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		
Écarts de réévaluation		
Réserves		
Réserves statutaires ou contractuelles		
Réserves pour projet de l'entité		
Autres réserves		
Report à nouveau	54 479	52 529
Excédent ou déficit de l'exercice	-23	1 950
Situation nette	54 456	54 479
Fonds propres consommables		
Subventions d'investissement		
Provisions réglementées		
TOTAL DES FONDS PROPRES I	54 456	54 479
Autres fonds propres		
Montant des émissions de titres associatifs		
Avances conditionnées		
Autres		
TOTAL DES AUTRES FONDS PROPRES I bis		
Comptes de liaison	II	
Fonds reportés et dédiés		
Fonds reportés liés aux legs ou donations		
Fonds dédiés		
TOTAL DES FONDS REPORTÉS ET DÉDIÉS III		
Provisions pour risques et charges		
Provisions pour risques		
Provisions pour charges	46 851	38 851
TOTAL DES PROVISIONS IV	46 851	38 851
Emprunts et dettes		
Emprunts obligataires et assimilés		
Emprunts et dettes auprès des établissements de crédit	25 108	11 886
Emprunts et dettes financières diverses		
Instruments financiers à terme		
Dettes fournisseurs et comptes rattachés	26 070	22 438
Dettes des legs ou donations		
Dettes fiscales et sociales	48 674	60 728
Dettes sur immobilisations et comptes rattachés		
Autres dettes	14 922	3 746
Produits constatés d'avance	64 646	72 793
TOTAL DES EMPRUNTS ET DETTES V	179 420	171 591
Écarts de conversion et diff. d'évaluation - Passif	VI	
TOTAL GÉNÉRAL DU PASSIF (I à VI)	280 726	264 921

Compte de résultat

Compte de résultat	Du 01/04/2025 au 31/03/2026	Du 01/04/2024 au 31/03/2025
	Total	Total
Produits d'exploitation		
Cotisations	110 217	92 847
Vente de biens et services		
Ventes de biens	2 316	8 763
dont ventes de dons en nature		
Ventes de prestations de services	18 955	34 680
dont parrainages	1 340	825
Produits de tiers financeurs		
Concours publics et subventions d'exploitation	189 843	185 337
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 et provisions		
Produits des cessions d'immobilisations incorporelles et corporelles		
Utilisations des fonds dédiés		
Autres produits	5	29
TOTAL DES PRODUITS D'EXPLOITATION I	321 336	321 655
Charges d'exploitation		
Achats de marchandises	3 729	6 578
Variation de stocks	20	-1 928
Autres achats et charges externes	61 451	71 666
Aides financières		
Impôts, taxes et versements assimilés	6 707	4 566
Salaires	162 314	154 872
Cotisations sociales	71 896	64 651
Dotations aux amortissement et dépréciations	4 212	5 780
Dotations aux provisions	8 000	12 000
Valeurs comptables des immo. incorporelles et corporelles cédées		
Reports en fonds dédiés		
Autres charges	1 557	151
TOTAL DES CHARGES D'EXPLOITATION II	319 885	318 336
RÉSULTAT D'EXPLOITATION (I-II)	1 450	3 319
Produits financiers		
Produits financiers de participation		
Produits des autres valeurs mobilières et créances de l'actif immobilisé	155	
Autres intérêts et produits assimilés		168
Reprises sur dépréciations et provisions		
Différences positives de change		
Produit des cessions d'immobilisations financières		
Produits nets sur cessions de VMP et d'instruments de trésorerie		
TOTAL DES PRODUITS FINANCIERS III	155	168

Compte de résultat (suite)

Compte de résultat (Suite)	Du 01/04/2025 au 31/03/2026	Du 01/04/2024 au 31/03/2025
	Total	Total
Charges financières		
Dotations aux amortissements, dépréciations et provisions		
Intérêts et charges assimilées	220	85
Différences négatives de change		
Valeurs comptables des immobilisations financières cédées		
Charges nettes sur cessions de VMP et d'instruments de trésorerie		
TOTAL DES CHARGES FINANCIÈRES IV	220	85
RÉSULTAT FINANCIER (III-IV)	-65	83
RÉSULTAT COURANT AVANT IMPÔTS (I-II+III-IV)	1 385	3 402
Produits exceptionnels V		1 010
Charges exceptionnelles VI		
RÉSULTAT EXCEPTIONNEL (V-VI)		1 010
Participation des salariés aux résultats VII		
Impôts sur les bénéfices VIII	1 408	2 462
TOTAL DES PRODUITS (I+III+V)	321 491	322 834
TOTAL DES CHARGES (II+IV+VI+VII+VIII)	321 514	320 884
EXCÉDENT OU DÉFICIT	-23	1 950
Contributions volontaires en nature		
Dons en nature	3 462	3 421
Prestations en nature		
Bénévolat		
TOTAL DES CONTRIBUTIONS VOLONTAIRES EN NATURE	3 462	3 421
Charges des contributions volontaires en nature		
Secours en nature		
Mise à disposition gratuite de biens		
Prestations en nature		
Personnel bénévole	3 462	3 421
TOTAL DES CHARGES DES CONTRIBUTIONS VOLONTAIRES EN NATURE	3 462	3 421

Règles et méthodes comptables

Annexe au bilan et au compte de résultat de l'exercice clos le 31/03/2026 dont le total du bilan avant répartition est de 280 726 Euros et au compte de résultat de l'exercice, présenté sous forme de liste et dégageant un résultat de -23 Euros.

L'exercice a une durée de 12 mois, recouvrant la période du 01/04/2025 au 31/03/2026.

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, actualisé du règlement 2023-03.

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.

Faits caractéristiques

Evaluation des contributions volontaires.

Estimation des heures de bénévolat jury de dégustation : 36j*8h=288h

Total : 288h au taux horaire de 12.02 € soit 3 461.76 €.

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 quatrième année 31/03/2026, il a été constaté une provision pour indemnité de fin de carrière. Le montant de la provision comptabilisée au 31/03/2026 est de 8 000 €.

Le montant total provisionné est de 46 851 €.

L'engagement total est de 78 998 € avec les hypothèses retenues :

- Evolution des salaires : 1% constant
- Age de départ : 64 ans
- Turn over : 1%
- Taux charges patronales : 42%
- Table mortalité TH/TF 00-02
- taux actualisation : 3.6% »

Evénements significatifs postérieurs à compter de la clôture

Néant.

Méthode des coûts historiques

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

Changements comptables

Changement de méthode lié à l'application de la nouvelle réglementation comptable.

A compter du 1er janvier 2025, l'application pour la première fois des règlements ANC 2022-06 et 2023-03 modifiant le règlement ANC 2014-03 entraîne des changements de comptabilisation et de présentation. Les principaux changements opérés sont les suivants :

Changements de comptabilisation :

Les principaux impacts à compter de l'exercice 2025 sont les suivants :

- En terme de résultat exceptionnel :

- Les opérations de cessions/sorties d'immobilisations figurent en 2025 dans le résultat d'exploitation (ou dans le résultat financier s'il s'agit d'immobilisations financières) ;
- Les quotes-parts de subventions d'investissement virées au compte de résultat figurent en 2025 dans le résultat d'exploitation ;
- Le périmètre du résultat exceptionnel est réduit aux événements majeurs et significatifs (les autres événements étant désormais traduits dans le résultat d'exploitation).

- Suppression des transferts de charges dans le résultat d'exploitation et le résultat financier :

A adapter en décrivant les modifications éventuelles sur les rubriques suivantes :

- Les refacturations diverses figurent désormais dans les rubriques de produits par nature ;
- Les remboursements reçus des organismes sociaux en cas d'arrêt maladie, de congés de parentalité ou d'accident du travail figurent en compensation de charges de personnel.

Changement de présentation :

Les principaux impacts à compter de l'exercice 2025 sont les suivants :

- Présentation du compte de résultat :

- Le résultat exceptionnel est synthétisé sur 2 lignes « charges et produits exceptionnels » dans le compte de résultat ;
- Les transferts de charges N-1 ont été regroupés dans la colonne N-1 sur la ligne « reprise sur amortissements, dépréciations et provisions » .

- Présentation du bilan :

- Les frais d'établissement sont présentés dans un total séparé de l'actif (et non dans le total des immobilisations) ;
- Les charges constatées d'avance sont totalisées dans les créances ;
- Les avances et acomptes sont regroupés dans les immobilisations en cours (corporelles ou incorporelles).

Informations relatives aux opérations inscrites au bilan et compte de résultat

Ne sont mentionnées dans l'annexe que les informations à caractère significatif.

Immobilisations incorporelles et corporelles

Les immobilisations sont évaluées au coût d'acquisition.

Amortissements

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

- | | |
|---|--------------|
| • Constructions | 10 à 50 ans, |
| • Agencements et aménagements des constructions | 10 à 20 ans, |
| • Logiciels | 1 an, |
| • 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.

Les autres créances sont essentiellement composées du solde des subventions à recevoir.

Régime fiscal

L'entité est soumise aux impôts commerciaux au régime de droit commun.

L'association

Fédérer autour de projet collectifs

32 ans

d'expérience en gestion de projets collectifs

286

adhérents

1000

entreprises dans le réseau

321 000

euros de budget dont plus de 100 000 euros de cotisations

36

représentants des filières alimentaires au CA

Goûtez l'Ardèche

Marque collective de qualité, reconnue depuis 30 ans

787

produits agréés

168*

adhérents

- 95 producteurs/transformateurs,
- 35 restaurateurs,
- 6 traiteurs,
- 40 points de vente
- 4 grossistes
- 17 offres pique-nique
- 3 groupements professionnels

*multiples adhésions possibles

97

cahiers des charges

180

contrôles en 2025-2026



Étape savoureuse

Marque repère pour le tourisme gourmand

103

adhérents

- 42 lieux de découverte de savoir-faire (producteurs/transformateurs/artisans)
- 39 restaurateurs
- 12 sites de découvertes/musées
- 10 organisateurs d'événements

200

rendez-vous savoureux par an



Une cinquantaine

de bénévoles impliqués toute l'année

Les Ambassadeurs Foud'Ardèche : membres du jury de dégustation, visiteurs mystères, bénévoles lors des manifestations, donateurs...



Adhérer, devenir partenaire, trouver un produit agréé...

pro.ardechelegout.fr

04 75 66 97 50 • contact@ardechelegout.fr

Pôle de Bésignoles, 6 route des mines, 07000 Privas



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



agence nationale
de la cohésion
des territoires



Entre nous, c'est humain

Le Centre du développement de l'Ardèche a été créé par la Chambre de commerce et d'industrie 07, la Chambre des métiers 07 et la Chambre d'agriculture 07.

Données octobre 2026. Crédits photos • Ardèche le goût, Département de l'Ardèche, Ardèche tourisme, Chambre d'agriculture de l'Ardèche, A. Borg CCI07 • Photos non contractuelles.