

RAPPORT D'ACTIVITE & D'ORIENTATION

Assemblée générale



Chiffres clés

ardèche
LE GOÛT

300 000 € de budget
191 adhérents
240 entreprises sur l'annuaire professionnel
www.ardeche-agroalimentaire.fr



147 adhérents
83 producteurs/transformateurs
36 restaurants
21 points de vente
4 grossistes
4 traiteurs

4,8 M€ C.A. réalisé sous la marque
427 produits agréés
93 cahiers des charges
187 contrôles/an

+ de 300 visiteurs aux 2^e Rencontres professionnelles Foud'Ardeche
51 membres du club Foud'Ardeche (32 particuliers et 19 entreprises)
11 000 visiteurs du car Foud'Ardeche en 12 mois



81 Etapes savoureuses
36 producteurs/transformateurs
33 restaurants
8 sites/musées
4 organisateurs pour 19 évènements

+ de 3 000 téléchargements de l'appli smartphone



352 000 personnes atteintes par la communication numérique
79 000 pages vues
102 articles de presse, émissions radio et TV par an
156 actualités mises en ligne/an sur les sites internet



Une équipe à votre service



MARIE-PIERRE
Direction



PASCALE
Administratif



MÉLANIE
Médiation, formation,
métiers & Terralim



SANDRA
Goûtez l'Ardèche
& circuits courts



JEANNE
Les étapes savoureuses
communication
& événements



VIRGILE
Animations
& Car Foud'Ardèche

LE CONSEIL D'ADMINISTRATION



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



Philippe COSTET
Président
Raymond LAFFONT - Trésorier



Raphaël POMMIER
Vice-président
Pôle marque collective



Représentants des filières

Boissons

Cyril JAQUIN
(suppléant : Ludovic WALBAUM)

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

Christian MARTIN
(suppléants : Alain MOUNIER &
Sébastien ROISSAC)

Charcuterie, salaisons, produits carnés et transformés, produits laitiers

Bénédicte CARRIER
(suppléant : Laurent BALMELLE)

Fruits et légumes frais et transformés

Daniel VERNOL
(suppléant : Christophe SABATON)

Restauration traiteur

Richard ROCLE
(suppléant : Dominique RIGNANÈSE)

Commercialisation

David KOJABASHIAN

Représentantes des consommateurs

Geneviève KINDT &
Maryvonne DELARIVIÈRE

Présidents et directeurs consulaires

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

Jean-Luc FLAUGÈRE - Vincent QUENAULT
Chambre d'agriculture

Jean-Paul POULET - Luc VILLARET
Chambre de commerce et d'industrie

Représentants consulaires

André MOINS
Chambre d'agriculture

Emmanuel BRIAS
Chambre des métiers et de l'artisanat

Stéphanie IMBERT
Christophe GUÈZE
Chambre de commerce et d'industrie

Représentants des comités produits

Boissons

Raphaël POMMIER
(suppléant : Christian BOURGANEL)

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

Thierry AIGON
(suppléant : Pierre CHAUVET)

Charcuterie, salaisons, produits carnés et transformés, produits laitiers

David MOULIN
(suppléant : Olivier SAULIGNAC)

Fruits et légumes frais et transformés

Michel GRANGE
(suppléant : Philippe RANC)

Restauration traiteur

Jean-François CHANÉAC
(suppléant : Claude BRIOUDE)

Commercialisation

Christian RAMOS
(suppléant : Éric MARÉCHAL)

La force d'un réseau

Les 191 adhérents du Centre du développement agroalimentaire

- 147 adhérents à la marque Goûtez l'Ardèche®
- 81 adhérents à la marque Les étapes savoureuses®

• 55 adhérents Goûtez l'Ardèche® et Les étapes savoureuses®

Aigon Thierry Maître Glacier, Au Levant, Auberge Chanéac - La Table du Terroir, Auberge de Chanaleilles - Domaine des Chênes, Auberge de Montfleury, Auberge du Bez, Auberge du Pont d'Arc, Auberge les Murets, **Bistrot Cayou**, Boucherie Charcuterie Moulin, Brasserie de l'Ardèche méridionale, Caveau des Vignerons Ardéchois, Castanea, Château de la Selve, Château Les Amoureuses, **Chez Marti**, Clos de l'Abbé Dubois, Conserverie Marc Sandevour, Domaine Alain Dumarcher, Domaine de Mermès, Domaine de Peyre Brune, Domaine de Vigier, Domaine du Colombier, Domaine du Mas d'Intras, Domaine Notre Dame de Cousignac, Domaine Olivier de Bournet, ES Vinaigrerie, Escargots des Restanques, Ferme Boulon, Gaec de la Chèvre Blanche, Grand hôtel de Lyon - Restaurant les Arcades, Hôtel du Levant - Restaurant Brioude, Restaurant La Bergerie, La Boria, La Cerise sur l'Agneau, La Ferme du Châtaignier, La Maison de Nany, La Mère tranquille, Le Beauséjour, Le Bistrot de Manon, Le Carré d'Aléthus, Le Genêt d'Or, Le Marmitroll, **Les Coloquintes**, Les Vignerons ardéchois Néovinum, Lou Mouli d'Oli, **Mas Daudet**, Mas de la Madeleine, Musée de la Lavande, Nougaterie du Pont d'Arc, Restaurant Carabasse, Restaurant Le Panoramic, Restaurant Le Vivarais, Restaurant Les Tilleuls et Resto Bistro Chez Lulu

• 92 adhérents Goûtez l'Ardèche®

Ardèche frais, Association de producteurs de violine de Borée, Association pour la promotion du pain ardéchois, Au Pavé de St Régis, Auberge de Thorrenc, Auberge Monnet, Boucherie Saulignac, Boucherie Thierry, Boulangerie Pâtisserie - Le Pain d'Antan, Boulangerie Pâtisserie Baudouin, Brasserie Bourganel, Cave Boissonnet, Cave Coopérative de Valvignères, Les Caves de l'Helvie, Cave des Vignerons Sud Ardèche, Cave Desbos, Charcuterie Puzzi, D'Ardèche et de Saison, Distillerie Jean Gauthier, Domaine de Briange, Domaine des Mûres, Domaine du Bois de Belle, Domaine du Serre, Domaine Marius Pradal, EARL de Pragand, EARL du Cluzel, EARL Valsault, **EARL Roumeysi**, Ets Rome, Ets Sabaton, Ets Veyrenc, Ferme de Bourlatier - Montagne ardéchoise, **Ferme de Peyraube**, Fromagerie du Vivarais, GAEC de Mirabel, GAEC des Accacias, GAEC Marrons Châtaigne, Helix Eyrieux, Hyper U Alissas, **Intermarché Hyper Aubenas**, La Caprovine, La Cigale et la Fourchette, La Ferme de Grimaudier, La Ferme de La Besse, La Ferme des Divols, **La Glaneuse**, La Source au Miel, Laiterie Carrier, Laurent Truffes des bois jolis, **La Tradition ardéchoise**, **La Virginie**, **L'Escapade**, **Le Fournil du Tanargue**, Le Grand Jardin, Le Petit Primeur, Le Petit Resto, Le Petit St Cirguois - Central Bar, Le Plateau ardéchois, **Le Safran de Romégier**, Les Cèdres, Les Délices du Maraîcher, Les fruits des vergers des Combes, Les Glaces de l'Ardèche, Les Ruchers de Bizac, L'Ormeau, **Loutriol - Interlude Ardéchois**, **Maonis - Chez Léon**, Magique Ardèche, Maison Charaix, **Maison Dumercier**, Maison Largeron, Marrons Imbert, **Mellifera**, Mets Délices Traiteur, Michel Ardail, Michel Gamon Traiteur, Muséum de l'Ardèche, Nectardéchois, Pâtisserie Mounier, Pierre Chauvet Chocolaterie, Retour aux sources, Salaisons Marion, SARL de Lamothe, Super U Lamastre, Super U Le Cheylard, Syndicat des Pâtisseries Confiseurs Glaciers, Terre adélice, Terre d'Ardèche, Testut Alain, Traiteur Au Fin Gourmet, Une Histoire de goût et Vivacoop

• 26 adhérents Les étapes savoureuses®

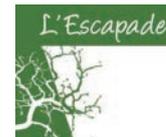
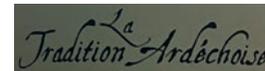
Auberge la Farigoule, Béatrix, Domaine de Gouye, Domaine de la Croix Blanche, Domaine Alain Voge, Domaine des Accoles, Domaine Olivier de Serres, **Ferme Auberge de Jameysse**, Grotte de Saint-Marcel-d'Ardèche, **Hôtel de la Villeon**, L'Arche des Métiers, La Chèvre d'Andaure, La Magnanerie, Le Mas de Mon Père, La Ronde d'Echamps, Les Marronniers, Maison du Fin Gras, Mas de Bagnols, Micro Brasserie L'Agrivoise, **Miellerie de Boissy**, Notes de Saveurs, Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche, Restaurant aux Sablettes, Salaisons Teyssier, Syndicat des Trufficulteurs du Vivarais et Terra Cabra

• 18 adhérents projets collectifs

2000 Vins d'Ardèche, Ardèche Sport attitude, Association de défense et de promotion des produits de charcuterie de l'Ardèche, **Association des Logis - Ardèche**, **Bienvenue à la Ferme**, Boiron Surgélation, Comité interprofessionnel de la Châtaigne d'Ardèche, **Communauté de communes du Pays Beaume Drobie**, **Communauté de communes du Pays des Vans en Cévennes**, **Confrérie de la Maôche**, Guêze SAS, **Les Fils de Jules Courtial**, Les Toqués d'Ardèche, Société des Eaux Minérales de Vals, Syndicat du Picodon, **Trail de la Chaussée des Géants**, UMIH Ardèche et VerSO-MKT

* En gras, les nouveaux membres

Ils nous ont rejoint...



Approvisionnement local, commercialisation & marchés locaux

Appui des Chambres consulaires :

CCI : Patricia Loro, Cédric Raguet
Chambre de métiers et de l'artisanat : Johann Sodini

Chambre d'agriculture : Lucia Latré et Sophie Trintignac-Baujeu

APPRO LOCAL	EXEMPLES
<p>Développement de l'approvisionnement local via l'opération "L'Ardèche s'invite au menu"</p> <p><i>* CdC : Communauté(s) de communes</i></p>	<p>Les restaurants d'un secteur s'engagent à cuisiner les produits de proximité durant une ou deux semaines et bénéficient de solutions logistiques, de communication (affiches, flyers, publications dans la presse) et de l'appui de leur office de tourisme.</p> <p>Une opération de quinze jours a été organisée en juin 2017 sur le territoire de la CdC du Bassin d'Aubenas : 14 restaurants traditionnels et 7 restaurants scolaires collectifs qui alimentent 17 communes et 20 écoles ont participé à cette action.</p> <p><i>Ces semaines thématiques sont le fruit d'un travail partenarial mené entre une collectivité, la Chambre d'agriculture, la CCI et Ardèche le goût.</i></p>
<p>Approvisionnement local dans les établissements d'enseignement</p>	<p>Accompagnement du CFA de Lanas pour augmenter la part de produits ardéchois dans les matières d'œuvre des travaux pratiques. Le pourcentage d'approvisionnement local est passé de 17% à 75%. Cette action permet de sensibiliser les élèves à la saisonnalité et de renforcer leur connaissance des produits de proximité.</p>
<p>Événements d'envergure</p>	<p>Suite à l'intégration d'un critère en faveur de l'utilisation des produits locaux dans le cahier des charges des manifestations conventionnées avec le Conseil départemental, Ardèche le goût accompagne les organisateurs dans leurs buffets, ravitaillements et repas d'après-course. En plus du festival Les cordes en ballade et du Triathlon des gorges, qui œuvrent en ce sens depuis de nombreuses années, un goûter 100% local a été proposé pour la première fois aux enfants du Trail de la Chaussée des géants et la sensibilisation a commencé auprès des organisateurs du Trail des 36 000 et de Ardèche Run. En parallèle, Ardèche le goût a aidé et mis à disposition du Festival Rhône Crussol des supports de communication pour valoriser leur engagement envers les produits locaux (marché de producteurs, restauration à emporter).</p>
<p>Restauration traditionnelle, événements, hébergeurs et sites touristiques</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mise à jour et diffusion du guide pratique « approvisionnement local et restauration ». • Aide au développement des circuits de proximité en lien avec la restauration traditionnelle, présentation des outils d'approvisionnement local. • Accompagnement au développement de la présence des produits ardéchois sur les sites touristiques, sur les manifestations locales et chez les hébergeurs.



Les Rencontres professionnelles



Après une première édition réussie en 2017, une deuxième journée de rencontres entre fournisseurs et clients locaux a été organisée, le 19 mars 2018, réunissant agriculteurs, artisans, transformateurs, commerçants et restaurateurs à Guilherand-Granges. Objectifs : trouver de nouveaux débouchés, de nouveaux fournisseurs, développer les réseaux et découvrir les nouvelles tendances !



Aux Rencontres Foud'Ardèche j'ai pris contact avec des revendeurs. Depuis, mes produits ont été agréés par la marque Goûtez l'Ardèche. Ils sont désormais vendus par de nouveaux magasins : Super U Le Cheylard et à la boutique des Sources de la Loire au Mont Gerbier-de-Jonc. »

Témoignage de Monique Lempereur de l'entreprise La Glaneuse suite à sa participation aux Rencontres Foud'Ardèche et à son agrément Goûtez l'Ardèche®

Prochain rdv : 1er avril 2019

Parlez-en autour de vous, invitez vos clients & fournisseurs... la visite de ce salon est gratuite !

- 43** stands d'entreprises agroalimentaires (dont 50% de nouveaux par rapport à 2017)
- + de 300** visiteurs
- + 28 %** de fréquentation par rapport à 2017
- + de 6 000** personnes atteintes via Facebook
- + de 4 000** pages vues (site internet)
- 100 %** repas local Goûtez l'Ardèche®



Terralim, producteur de faire ensemble



LOIRE

LOT

RHONE

TARN

Quatre autres porteurs de projet du périmètre Massif : le Pôle territorial de coopération économique Figeacteurs dans le Lot, la Chambre de métiers et de l'artisanat du Tarn, le Pôle agroalimentaire de la Loire et la commune de Thizy les bourgs dans le Rhône.

VOILET LOCAL



Axe 1 : Réseau interprofessionnel agriculinaire & tourisme

Ce réseau interprofessionnel s'appuie sur 2 têtes de pont : Ardèche le goût qui représente les filières de l'agroalimentaire & les lycées hôteliers de Largentièrre et de Tain L'Hermitage qui représentent le réseau d'établissements « Hôtellerie-restauration, tourisme et agroalimentaire »

- 7 réunions de travail entre Ardèche le goût et le lycée hôtelier de Largentièrre
- Participation aux 3 rencontres du réseau d'établissements « Hôtellerie-restauration, tourisme et agroalimentaire »
- Présentation du projet aux partenaires territoriaux : Umih 07, Logis 07, Toqués d'Ardèche, Cermosem, consulaires, ARIA, CGAD, MDEF de l'Ardèche méridionale... et élaboration de conventions de partenariat
- Organisation d'une conférence « Innover par le design c'est aussi possible dans l'agroalimentaire » lors des Rencontres professionnelles Foud'Ardèche
- Participation conjointe avec le lycée des métiers de Largentièrre au salon de l'Orientation et des métiers d'Aubenas le 29/03/18
- Organisation du 1er Brunch agriculinaire & tourisme réunissant les acteurs de la formation et les professionnels ardéchois le 28 mai 2018.
- Edition d'un feuillet 4 pages de présentation du réseau et de ses objectifs
- Partage des informations des partenaires emploi - formation aux professionnels
- Travail permanent de lien entre les professionnels et les établissements de formation (proposition de sujets pour les projets professionnels, connaissances des produits locaux...)

Focus / chiffres clés axe 1 :

- > 50 participants à la conférence
- > 30 professionnels au Brunch Agriculinaire & tourisme
- > 29 échanges qualitatifs avec des collégiens, 50 fiches métiers distribuées au salon de l'Orientation
- > 2 réunions thématiques à venir « Faire réseau et actions collectives » le 15/10/2018 et « Innover dans les formations » le 19/11/2018



Axe 3 : Développement approvisionnement local zone Massif Central/Montagne

Ardèche le goût développe ses actions pour mieux valoriser les produits locaux de la zone de Montagne

- Accompagnement de filières

- Accompagnement de la Confrérie de la Maôche pour une meilleure reconnaissance et valorisation de cette recette locale
- Accompagnement du groupement de la boulangerie pour la réactivation de la valorisation d'une baguette 100 % ardéchoise (40% de boulangeries situées en zone de montagne)

- Développement des adhérents sur la zone

- Qualification d'une base de prospects situés en zone de montagne
- Travail de finalisation et mise à jour d'un guide de l'approvisionnement local pour une diffusion auprès des professionnels recensés en zone de montagne
- Cette prospection ciblée a permis de concrétiser douze nouvelles adhésions entre 2017 et 2018

Focus / chiffres clés axe 3 :

- Réalisation d'1 guide de l'approvisionnement local
- 2 filières accompagnées
- + 12 adhérents en zone de Montagne/Massif sur la période

VOILET INTER-REGIONAL



6 rencontres inter-régionales ont eu lieu. Ardèche le goût a eu le plaisir d'accueillir le groupe les 2 et 3 octobre 2017 à Privas.



Axe 2 : Médiation culinaire

Ardèche le goût identifie l'offre de médiation culinaire existante et à venir sur le territoire ardéchois afin d'en proposer une valorisation coordonnée

- Etat des lieux de l'offre et de la demande :

- Benchmark et enquête sur les attentes du grand public par des stagiaires de licence pro
- Enquête sur l'offre existante et à venir auprès des restaurateurs-hôteliers et traiteurs adhérents au centre
- Création d'un catalogue des ateliers proposés par Ardèche le goût

- Intégration de nouveaux réseaux de partenaires :

- Participation au groupe de travail « Bien grandir dans son environnement » de la Direction des Services Départementaux de l'Education Nationale (DSDEN) de l'Ardèche
- Création d'un atelier « Renforcer les connaissances des enfants sur les produits de qualité de leur territoire » dans le cadre des ateliers pédagogiques du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche, en collaboration avec Agribio Ardèche
- Participation, en délégation du département et des consulaires ardéchois, à la réflexion et à la construction de la Vallée mondiale de la gastronomie, au suivi du projet de Cité de la gastronomie à Valence

- Développement d'actions de médiation à destination de publics variés :

- A destination des professionnels : 9 actions de médiation (car Foud'Ardèche, ateliers culinaires, formations à la connaissance des produits locaux, sensibilisation à l'approvisionnement local)
- A destination du grand public : 23 actions de médiation (car Foud'Ardèche, ateliers du goût, goûter 100 % local)
- A destination des scolaires : 17 actions de médiation (car Foud'Ardèche, ateliers, formations à la connaissance des produits locaux)

Focus / chiffres clés axe 2 :

> 49 animations de médiation culinaire

> Création d'un catalogue de 37 ateliers du goût



Cette action est cofinancée par l'Union européenne. L'Europe s'engage dans le Massif central avec le fonds européen de développement régional.

Des actions d'envergure



Le **car Foud'Ardèche** sillonne les routes depuis bientôt 3 ans.

Il véhicule l'image de l'agroalimentaire ardéchois auprès du grand public et des scolaires. C'est est une véritable « étape savoureuse » qui propose 3 ateliers ludiques : une place de marché qui permet de deviner les 7 merveilles d'Ardèche, l'atelier des métiers de l'agroalimentaire et le voyage virtuel, film au rythme de la saisonnalité des produits.

Communication :

- Flyer du car Foud'Ardèche
- Jeu de la chèvre/set de table, diffusion dans les écoles
- Nom de domaine dédié et page : www.lecarfourdardeche.fr + page Facebook Foud'Ardèche



Résultats des 12 derniers mois :

36 établissements scolaires
19 événements
11 200 visiteurs



Résultats depuis 2015 :

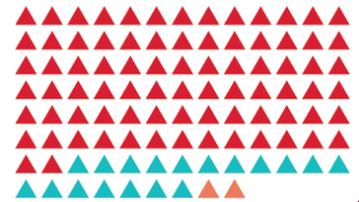
200 animations réalisées (en 07, 26 mais également Paris, Lyon, Marseille, Aix en Pce et Grenoble)
+ de 10 000 km parcourus

■ manifestations (52.50%) ■ écoles (47.50%)



36 000 visiteurs depuis fin 2015

■ grand public (80.14%) ■ scolaires (17.92%)
■ professionnels (1.94%)



Gaspillage alimentaire

Dans le cadre d'un appel à projet Programme national pour l'alimentation, un dossier a été déposé par la Chambre d'agriculture en partenariat avec le Centre du développement agroalimentaire et le pays Ardèche Méridionale. Le Centre intervient notamment sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Il s'agit d'un défi pour diminuer le gaspillage alimentaire à la cantine faisant collaborer le collège Joseph Durand de Montpezat, exemplaire en la matière et le collège Laboussière de Villeneuve de Berg, débutant, sans oublier Sandrine Rajaud, la diététicienne, mandatée par le Conseil départemental. Cette collaboration a permis une diminution sensible des déchets à Villeneuve de Berg passant de 141 g/personne en octobre 2017 à une moyenne de 91 g/personne lors de pesées qui se sont déroulées en mars 2018. Cette collaboration originale a été remarquée et relayée dans la revue nationale « Restauration collective ». Les réalisations et contenus produits par les élèves seront utilisés par l'Agence Basalte pour élaborer un nouvel atelier à intégrer au car Foud'Ardèche qui devrait voir le jour avant la fin de l'année 2018.



365 élèves sensibilisés, dont 280 demi-pensionnaires

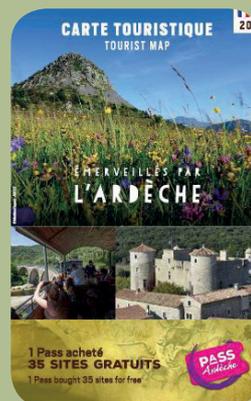
50 g/pers. de déchets évités soit 14 kg sur un service

ACTIONS DE COM



L'incontournable Miam Miam et ses 300 bonnes adresses

Edité à 30 000 exemplaires en collaboration avec le Conseil départemental de l'Ardèche, Logis de France® Ardèche, Les Toqués d'Ardèche®, Bienvenue à la ferme®, la Châtaigne d'Ardèche AOP, la Baguette ardéchoise, le Syndicat des pâtisseries de l'Ardèche, il identifie les restaurants, les lieux de vente directe, les marchés, les événements, les points de vente Goûtez l'Ardèche® et les musées en lien avec les produits ardéchois, locaux et de saison.



Carte Ardèche Loisirs et Patrimoine

Tous les restaurants sélectionnés par Goûtez l'Ardèche® sont mentionnés et géo-localisés sur la carte Ardèche Loisirs et Patrimoine et un encart présente Les étapes savoureuses. Ce document est diffusé à 300 000 exemplaires, dans les sites touristiques, les restaurants, les hébergements, etc.

Tourisme gourmand

Visibilité numérique

Depuis 2011 et le pôle d'excellence rurale, Ardèche le goût s'inscrit dans une dynamique visant à renforcer le lien entre agroalimentaire et tourisme, que ce soit pour les professionnels de l'agroalimentaire ou à destination du grand public.

100% des adhérents sur Apidae, le 1^{er} réseau d'informations touristiques

1/3 des adhérents recevant du public dans le service d'information @rdecheendirect (+11% en 1 an)

+ 280 000 personnes atteintes par les publications qu'Ardèche le goût propose mensuellement à Ardèche Tourisme, postées sur la page Facebook « A la conquête de l'Ardèche ».

Apidae
L'INFORMATION TOURISTIQUE

@RDÈCHE
en direct

Tous Émerveillés par l'Ardèche !

Ardèche le goût soutient cette dynamique : incitation à la construction de merveilleuses activités et de merveilleux menus, diffusion des offres agroalimentaires des merveilleux week-ends, participation aux opérations de street marketing, promotion du statut d'Émerveilleur auprès des adhérents d'Ardèche le goût, apposition du logo Émerveillés par l'Ardèche sur les supports de communication grand public et pro.

ÉMERVEILLÉS PAR
L'ARDÈCHE

VALENCE
ENGASTRONOMIE
FESTIVAL

Valence en gastronomie Festival



Nouveau cette année : 9 étapes ardéchoises dont 6 étapes savoureuses
Ardèche® ont participé au rallye gastronome aux côtés de d'une vingtaine d'entreprises drômoises

Mise en avant de la marque :

6 démonstrations culinaires par des chefs

2 adhérents présents à la marche du bruncheur

2 pagodes dédiées à la marque

Présence du car Foud'Ardeche sur les 3 jours du festival

Les **activités & événements Etapes savoureuses Ardèche®** « à la ferme » sur la page dédiée de www.ardeche-guide.com

Une **rubrique spéciale** « s'initier à la ferme » sur le site www.lesetapessavoureuses.fr

Tourisme à la ferme

Ardèche le goût participe au groupe de travail départemental sur l'agritourisme, piloté par la Chambre d'agriculture de l'Ardèche et initié par Ardèche Tourisme.



Club Foud'Ardeche

Pour la 1^{ère} journée des Foud'Ardeche, Ardèche le goût a invité ses ambassadeurs à visiter l'entreprise Sabaton lors de ses portes ouvertes en novembre. Ce rendez-vous a aussi été l'occasion de se retrouver autour d'une dégustation privée au Caveau des Vignerons ardéchois à St Didier sous Aubenas.

Tour de France

Sous l'égide du Conseil départemental, élus de l'Ardèche et supporters grand public se sont retrouvés à Berrias-et-Casteljau pour encourager les coureurs et déguster des produits de proximité et de saison, grâce à un pique-nique local et des stands d'entreprises, coordonnés par Ardèche le goût.



Rencontres du tourisme

Diffusion à grande échelle du guide Miam Miam et co-organisation du repas sur le thème de l'agritourisme.

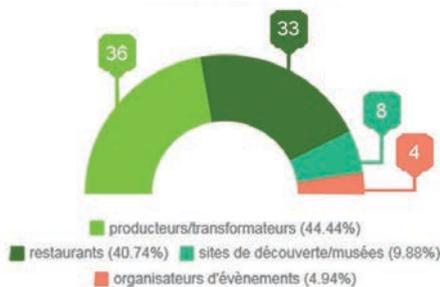
Les étapes savoureuses® d'Ardèche



Une marque qui compile 20 démarches de qualité existantes sur le territoire.

» Découvrir, partager, s'initier, déguster »

81 adhérents et + de 100 activités savoureuses



+ 7% en 1 an

- RENCONTRER UN PRODUCTEUR
- S'INITIER À LA FERME
- MANGER DANS UN RESTAURANT
- VISITER UN MUSÉE GOURMAND
- PARTICIPER À UN ÉVÈNEMENT, UNE BALADE ACCOMPAGNÉE, UN MARCHÉ
- FLÂNER AUJOURD'HUI
- VOIR TOUTES LES ÉTAPES

Une offre pertinente, qualitative et permettant de répondre rapidement à des demandes ciblées :

- > étapes pour un Rallye gastronome, un circuit, un séjour packagé,
- > activités à la ferme,
- > offre de visites pour les clients des hébergeurs,
- > sélection périodique de rendez-vous savoureux,
- > remontée d'offres pour les Merveilleux week-end et les dynamiques Vignobles et Découvertes...

Des moyens de communication dédiés & mutualisés :

- Guide Miam Miam (30 000 ex)
- Signalétique spécifique
- Site internet www.lesetapessavoureuses.fr + page Facebook dédiée
- De l'appli vers une Web app pour mieux correspondre aux usages



Une sélection rigoureuse des événements

Afin de pouvoir sélectionner des événements Etapes savoureuses de manière rigoureuse, Ardèche le goût a construit un référentiel regroupant des critères qualitatifs, basé sur la grille de sélection Qualité tourisme™ et adapté au territoire. Grâce à des offices de tourisme partenaires et à la collaboration d'organisateur d'évènements, cette grille répond à la réalité du terrain : impact économique, fréquentation, thématique, présence de dégustations, actions de communication et de pédagogie, lien avec des démarches qualité, saisonnalité, proximité, esprit collectif, innovation, démarche d'évaluation et éco-responsabilité... rien n'est laissé au hasard. Un événement Etape savoureuse est un événement de qualité !

Circuits de découverte des Etapes savoureuses

Ardèche le goût a construit des circuits suggérant des itinéraires à la journée proposant deux visites et un lieu de restauration

- > Pour répondre aux attentes des visiteurs et des offices de tourisme,
- > Pour augmenter la visibilité des étapes savoureuses,
- > Pour créer du lien entre les étapes.



Durant l'été 2017, cinq circuits ont été diffusés auprès des offices de tourisme afin de réaliser un premier test. Une seconde phase de développement a vu le jour en 2018, avec l'intégration de certains circuits dans la base touristique Apidae. Ces circuits sont diffusés comme « séjours packagés » directement sur le site de l'office de tourisme Cévennes d'Ardèche et celui des Etapes savoureuses.

Ces circuits devraient être développés et étendus à l'ensemble du territoire en 2019.

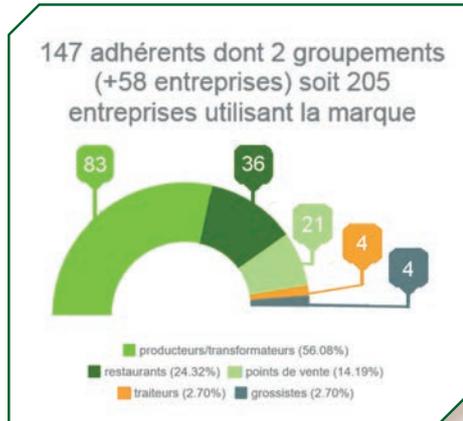
Des partenaires de diffusion fidèles

Ardèche Tourisme, Gîtes de France Ardèche, Marchés de Producteurs de Pays, Bienvenue à la ferme, Ardèche Loisirs et Patrimoine.

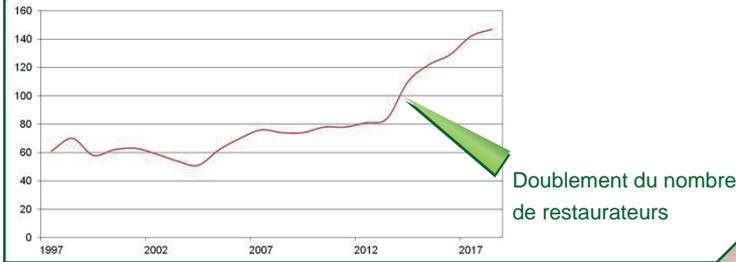


Adhésions Goûtez l'Ardèche®

10 procédures d'adhésion validées & 11 en cours.



Evolution du nombre d'adhérents

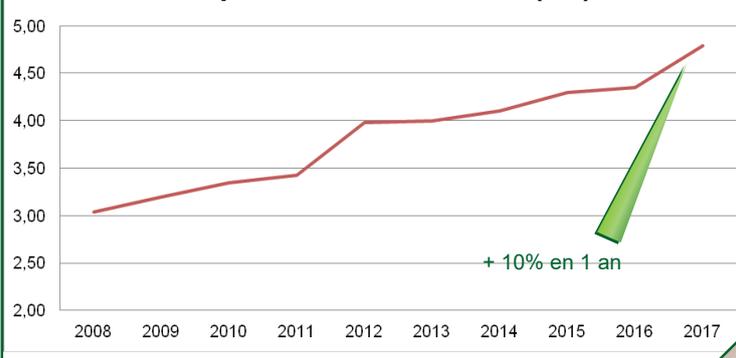


Actuellement, certains membres de l'association qui adhèrent depuis plus de 20 ans arrivent à la fin de leur activité et quittent l'association. L'enjeu est de poursuivre la dynamique des nouvelles adhésions pour assurer le renouvellement et le développement des adhérents.

Un chiffre d'affaires toujours en progression

4.8 millions d'€ de CA réalisé sous la marque

Evolution du chiffre d'affaires réalisé sous la marque Goûtez l'Ardèche® (M€)



Commercialisation via 4 grossistes

La marque propose aux adhérents de commercialiser leurs produits via des grossistes.

570 186 € de CA réalisé par les grossistes sur les produits sélectionnés, soit une augmentation de 19% en 1 an

Contrôles

Audits en entreprise, visites mystère et analyses

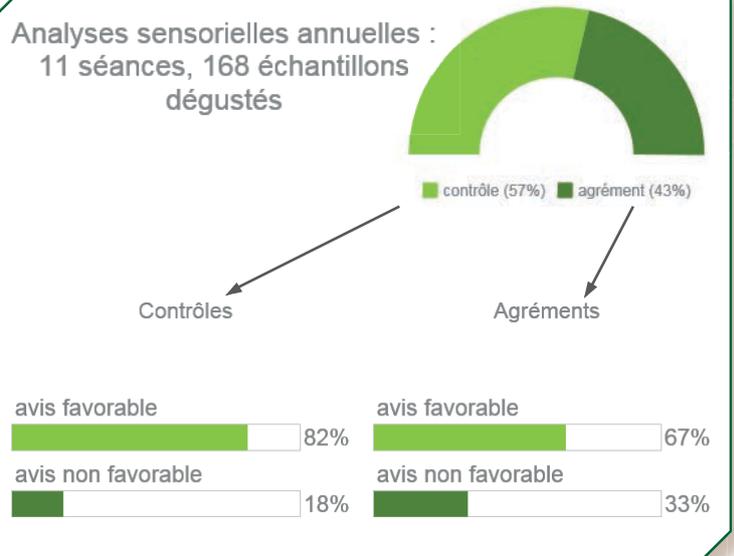
Les audits sont réalisés en externe par le cabinet Agroconsult. Sur la période concernée, **14 audits ont été réalisés**.

Des visites mystères sont effectuées par le jury dans les restaurants. Dans le cadre de la procédure d'agrément et de contrôle, **6 visites mystère ont été effectuées**.

Certains contrôles sont réalisés en interne (taux de sucre, poids...) et les analyses en externe par le laboratoire LBAA.

Analyses sensorielles des produits

Analyses sensorielles annuelles : 11 séances, 168 échantillons dégustés



Nouveautés

Le pique-nique Goûtez l'Ardèche®

Ardèche le goût a amorcé un travail sur le concept de pique-nique (cahier des charges, outils de communication...). Le pique-nique Goûtez l'Ardèche® composé à 80% minimum de produits locaux pourra être proposé par des points de vente, restaurateurs, artisans, producteurs, traiteurs. Facile à emporter, facile à déguster, le pique-nique Goûtez l'Ardèche® répond à trois tendances de consommation : nomadisme / prêt à manger / proximité. Un test va être réalisé avec des entreprises adhérentes avant le lancement officiel au printemps 2019.

Outils de communication

> Nouvelle plaque d'identification des restaurateurs : ce nouvel outil fait apparaître le type de cuisine proposée (cuisine gastronomique, cuisine de bistrot ou cuisine de tradition).

> Nouveau flyer



10 nouveaux adhérents*

- 5 nouveaux adhérents producteurs/transformateurs : EARL Roumeysi à Ardoix, Ferme de Peyraube à Bessas, La Tradition ardéchoise à St Cirques en Montagne, Loutriol - Interlude Ardéchois à Lachapelle sous Aubenas et Maonis à Vallon Pont d'Arc
- 2 nouveaux restaurants : Chez Marti à Villeneuve de Berg et Les Coloquintes à Aubenas
- 3 nouveaux points de vente : Intermarché Hyper à Aubenas, La Virginie à Vogüé et Musée de la Lavande à St Remèze

dernière minute

Restaurant L'Escapade à Rochepeule, La Glaneuse à St André en Vivarais, Le Fournil du Tanargue à Jaujac, Le Safran de Romégier à Pont de Labeaume, Maison Dumercier à Jaujac, Mellifera à Lalevade d'Ardèche

Fruits et légumes frais et transformés



Miels



Produits laitiers



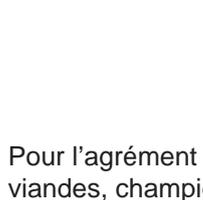
Charcuterie, salaisons, produits carnés et transformés



Boissons



Uins



47 nouveaux produits*

Fruits et légumes frais et transformés

• Lou Mouli d'Oli : Huile d'olive au basilic, Huile d'olive au piment, Huile d'olive aux cèpes, Purée d'olive au piment, Purée d'olive au basilic, Purée d'olive aux truffes, Purée d'olive noire nature, Purée d'olive noire pignon, amande noix, Purée d'olive verte nature

• Sylvain Petit : Vinaigre au miel de châtaignier, Vinaigre de vin rouge

Miels

• Michel Ardail : Miel de châtaignier

Produits laitiers

• Ferme de Peyraube : Fromage de chèvre

• Les Glaces de l'Ardèche : Glace au miel

• Le Meygris : Yaourt au lait de chèvre (arrêt d'activité)

Charcuterie, salaisons, produits carnés et transformés

• L'Ormeau : Bombine, Caillettes aux choux, Pâté de campagne, Rôti de porc séché, Saucisse fraîche, Terrine de foie de volailles, Terrine de porc au thym

• EARL Roumeysi : Rillettes de canard, Terrine de canard au foie gras

Boissons

• Loutriol : Jus de pomme, Jus de pomme cassis, Jus de pomme Chanteclerc, Jus de pomme framboise, Jus de pomme fruits rouges, Jus de pomme - miel de châtaignier, Nectar d'abricot, Nectar de kiwi, Nectar de pêche sanguine, Nectar de poire, Pétillant de pomme

Vins

• Cave de Valvignères : IGP Ardèche blanc Chardonnay

• Domaine de Mermès : IGP Ardèche blanc Chardonnay

• Terre des Amoureuses : Côtes du Rhône blanc La Barbare, IGP Ardèche rouge Dandy Black, IGP Ardèche rouge Le Liby

• Les Vignerons Ardéchois : IGP Ardèche blanc par nature, IGP Ardèche rosé Ardèche par nature, IGP Ardèche rosé Cuvée d'une nuit, IGP Ardèche rouge Ardèche par nature

• Les Vignerons sud Ardèche : IGP Ardèche blanc Cellier du Pont d'Arc, IGP Ardèche rosé Cellier du Pont d'Arc, IGP Ardèche rouge Cellier du Pont d'Arc

* sélectionnés par la marque collective Goûtez l'Ardèche® entre avril 2017 et mars 2018

Pour l'agrément de nouveaux produits, 4 cahiers des charges ont été créés (conserves de viandes, champignons, pique-nique) ou complétés (évolution du cahier des charges fruits frais) par les comités produits.

Exercice clos du 1^{er} avril 2017 au 31 mars 2018

SITUATION ET ACTIVITE

L'exercice a été marqué par une fluctuation des moyens humains : L'effectif est passé de 3,8 ETP à 4,6 ETP en mai avec l'arrivée de Mélanie HERITIER (0.8 ETP) en CDD sur les nouvelles missions du dossier TERRALIM. L'effectif est ensuite passé à 3,6 ETP en juillet suite à 2 absences de longue durée (maladie et maternité) pour atteindre 4,1 ETP début mars avec le retour de ces personnes.

Depuis fin juin, Pascale FILLACIER a été recrutée en tant qu'assistante administrative et comptable au temps minimum légal (0.68 ETP) et Marie-Pierre HILAIRE a repris à 100%. Soit 5 ETP au 1er septembre.

COMPTES ANNUELS

Le chiffre d'affaires s'est élevé à 53 946 € contre 45 390 € au titre de l'exercice précédent, soit une variation de +18,85%, qui s'explique par de nouvelles prestations vendues (formations, publicité Miam Miam, salon Foud'Ardèche, prestations pour les Chambres consulaires ...) qui permettent de compenser la diminution des prestations du car Foud'Ardèche difficiles à générer avec des moyens humains limités.

Les subventions de l'année au 31 mars 2018 s'élèvent à 172 164 € contre 167 520 € au titre de l'exercice précédent, soit une variation de +2,77 %. La diminution de l'aide du Conseil départemental et des Pays a été en partie compensée par l'aide de la Région (PACTE), de l'Etat et de l'Europe (Terralim). Les «autres produits», essentiellement des cotisations et partenariats, se sont élevés à 87 317 € contre 81 999 € pour l'exercice précédent. Soit une variation de +6,48 %. Le total des produits d'exploitation s'élève à 323 645 € contre 299 050 € au titre de l'exercice précédent soit une augmentation de +8,22%. Sur cet exercice, le Centre a su s'adapter au contexte en diversifiant ses ressources.

Le montant des salaires et charges sociales s'élève à 234 720 € contre 194 406 € au titre de l'exercice précédent, soit une variation de 20,74 %. Cette différence s'explique par le recrutement d'une personne sur de nouvelles missions (dossier Terralim). A déduire de ce montant, 12 380 € de remboursement sécurité sociale et prévoyance AG2R. Les charges d'exploitation de l'exercice se sont élevées à 329 010 € contre 301 854 € au titre de l'exercice précédent (+ 9%). Il ressort que les charges externes (75 770 €) sont toujours en forte diminution par rapport à N-1 (86 855 €). Les charges liées aux actions (41 761 €) restent légèrement supérieures (55%) aux charges liées au fonctionnement.

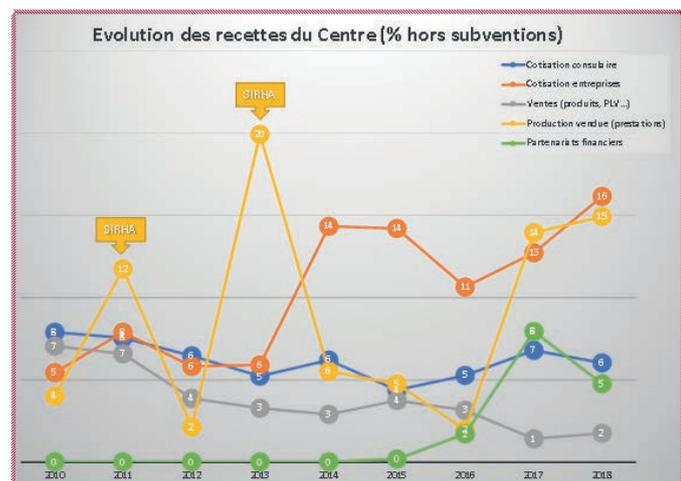
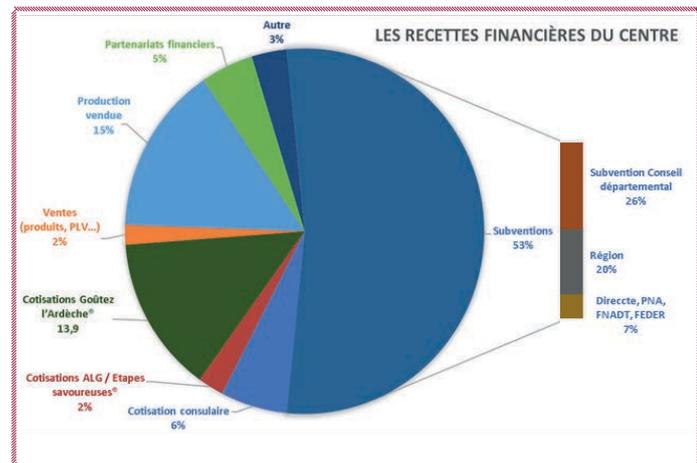
Le résultat de l'exercice ressort à - 3 055 € contre - 2 302 € au titre de l'exercice précédent. Ce résultat proche de l'équilibre s'explique par une maîtrise des charges et une gestion rigoureuse.

La provision pour risque constituée en 2007/2008 suite à un contrôle réalisé par le SCOSA au sujet de subventions Europe (FEOGA) reste inscrite au bilan clos le 31/03/17. Elle s'élève à 13 740 €.

Au 31 mars 2018, le total du bilan du Centre du développement agroalimentaire s'élevait à 240 944 € contre 267 750 € pour l'exercice précédent.

La situation financière reste satisfaisante, l'actif circulant étant supérieur aux dettes. Toutefois, l'équilibre financier reste encore fragile, le pilotage de la trésorerie s'effectue en fonction d'un suivi rigoureux entre encaissements et décaissements.

Les comptes annuels de l'exercice clos le 31 mars 2018 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.





- Aide au référencement des produits ardéchois •
et facilitation des circuits de proximité
- Développement de la présence des produits •
ardéchois sur les principaux sites touristiques,
chez les hébergeurs et sur les manifestations
- Sélection de points de vente agréés Goûtez •
l'Ardèche® et communication sur lieux de vente
- Organisation de la 3è édition des •
Rencontres professionnelles
Foud'Ardèche
- Mise en place d'opérations •
«l'Ardèche s'invite au menu»
- Déploiement d'une offre de •
services à destination des
Communautés de communes et
Offices de tourisme
- Accompagnement de •
l'approvisionnement local sur la
zone massif central
- Visibilité et présence des produits •
locaux sur les marchés

Commercialisation & circuits courts

Lancement du Pique-nique Goûtez l'Ardèche®

Sensibilisation des gestionnaires d'EHPAD

Conventionnement avec de nouvelles
Communautés de communes

ardè

- Gestion des marques •
Etapas savoureuses® et
Goûtez l'Ardèche®
- Accompagnement des •
produits ardéchois sous signes
qualité et travail en lien avec
les démarches de qualité du
territoire
- Appui aux prélèvements du •
Concours général agricole
- Mutualisation d'actions avec les •
groupements départementaux, les pôles
alimentaires régionaux, l'ARIA
- Apport d'expertise pour la Région •
Auvergne-Rhône-Alpes

Marques/qualité & prospective

Réflexion sur l'articulation entre les marques
Goûtez l'Ardèche® et La Région du goût®

Communication & tourisme

Conception de la version 2 du car Foud'Ardèche

Développement de la dynamique de réseau autour des Étapes savoureuses (tourisme expérientiel, événements, circuits, box, enquête de satisfaction)

Kit de bienvenue pour les hébergeurs et sites

- Edition du carnet de route « Miam Miam/étapes savoureuses »
- Gestion du car Foud'Ardèche,
- Animation du club Foud'Ardèche grand public
- Participation à 10 événements/an
 - Contribution dans le cadre de la stratégie marketing de la destination Ardèche et de sa marque « Émerveillés par l'Ardèche »
 - Suivi du projet de Cité de la gastronomie à Valence
 - Gestion de 4 sites Internet, d'un annuaire en ligne, de la présence sur les réseaux sociaux
 - Sensibilisation des professionnels à l'usage d'Apidae / Ardèche en direct



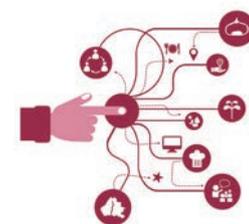
che
LE GOÛT

Formation & métiers

Mise en place d'un Foud'Ardèche Mix

Interventions auprès des collégiens et des missions locales

- Animation du réseau «Agriculinaire» réunissant les acteurs de la formation et les professionnels de l'agroalimentaire, de la restauration et du tourisme
 - Communication sur les formations/métiers, information des professionnels
 - Animation de formations (connaissance des produits 07, accueil Etapes savoureuses)
 - Action de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire (défi colléges)
- Qualification et coordination d'une offre de sensibilisation par la médiation agriculinaire





Ardèche le goût

04 75 20 28 08

Information consommateur :

0800 24 67 48 (appel gratuit)

contact@ardechelegout.fr
4 avenue de l'Europe unie
BP 321
07003 Privas cedex

Nos missions

Accompagner les projets collectifs : export, approvisionnement local, commercialisation, formations, salons, achats mutualisés...

Faciliter le lien vers les domaines d'expertise : innovation, performance, packaging...

Informier et conseiller les professionnels de l'agroalimentaire, les partenaires et le grand public.

Communiquer sur l'agroalimentaire ardéchois et les métiers, notamment via le car Foud'Ardèche.

Sélectionner des produits de qualité à travers la marque collective Goûtez l'Ardèche® et faciliter l'accès aux démarches de qualité.

Identifier les lieux qualitatifs de visite et de dégustation avec la démarche Les étapes savoureuses® d'Ardèche.

Actualités & annuaire pro
sur www.ardechelegout.fr/pro

Actualités grand public, car Foud'Ardèche
sur www.ardechelegout.fr

Produits, restaurants, traiteurs et commerces sélectionnés
sur www.goutezlardeche.fr

Balade gourmande sur les routes ardéchoises
sur www.lesetapessavoureuses.fr



Merci à nos partenaires conventionnés : Ardèche Loisirs et Patrimoine, ARIA, Caisse d'Épargne et de Prévoyance Loire Drôme Ardèche, CFA André Fargier Lanas, Crédit Agricole Sud Rhône-Alpes, Impressions Fombon, L'Arche des Métiers, Logis - Ardèche, Lycée des métiers de la restauration et de l'hôtellerie innovante à Largentière, Lycée hôtelier Marie Rivier à Bourg Saint Andéol, Mutualia Alliance Santé, UMIH Ardèche.

Merci aux ambassadeurs Foud'Ardèche.



Cette action est cofinancée par l'Union Européenne.
L'Europe s'engage dans le Massif Central avec le
fonds européen de développement régional



Ce document est édité avec le soutien du

