

ATELIER FLASH

ANIMÉ PAR LE CENTRE DU DÉVELOPPEMENT AGROALIMENTAIRE

FINANCÉ PAR ARDÈCHE TOURISME

Le Centre du développement agroalimentaire a été créé par :



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



Cofinancé par
l'Union européenne

Ardèche⁰⁷
LE DÉPARTEMENT

1. Connaissance des SIQO et des marques territoriales

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine
Zoom sur l'Ardèche

Les marques territoriales de qualité engagées en Ardèche et la marque
Goûtez l'Ardèche®

2. Aide à l'approvisionnement local

SALON ALIMENTATION DE PROXIMITÉ

31 mars 2025 | **Espace Lienhart Aubenas**
9h • 16h30

Rencontres professionnelles

Innovation

Nouveaux fournisseurs de proximité

Nouveaux débouchés

foud' ARDÈCHE
POUR DES PRODUITS ARDÈCHOIS !

Événement organisé avec:

Infos & inscriptions : <https://pro.ardechelegout.fr>

Ardèche LE GOÛT | **La Région** Auvergne-Rhône-Alpes | **Ardèche** LE GOÛT | **BASSIN D'AUBENAS** COMMUNAUTE | **VAL D'E-LIGNE**

2 pôles

- Pôle Goûtez l'Ardèche – marque déposée en 1991
- Pôle projets collectifs - Créé en 2009



Signature des actions du Centre du développement de l'Ardèche Ardèche le goût :



Le Centre du développement agroalimentaire a été créé par



Présentation d'Ardèche le goût



1. Connaissance des SIQO et des marques territoriales

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine
Zoom sur l'Ardèche

Les marques territoriales de qualité engagées en
Ardèche et la marque Goûtez l'Ardèche®

2. Aide à l'approvisionnement local

QUALITÉ DES PRODUITS ET PROXIMITÉ : LES POINTS FORTS DU DEPARTEMENT

25 produits sous indication géographique (AOP / IGP)

35 % des exploitations agricoles engagées dans un signe ou une démarche de qualité (hors bio)



35,6 % des exploitations commercialisant en circuit court
17 points de vente collectifs



Sources : Chambre d'agriculture de l'Ardèche, Agreste 2017, INAO, Agence Bio

Appellation d'origine, indication géographique, agriculture biologique, Label Rouge, produit fermier ou de montagne, charte qualité, marques collectives... Les signes de qualité sont nombreux et plongent souvent le consommateur dans la perplexité. Si tous ces signes correspondent souvent à un réel cahier des charges, **seuls 6 d'entre eux sont gérés et contrôlés par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et garantis par les pouvoirs publics**





La garantie d'une qualité liée à l'origine

AOC et AOP : garantie d'une qualité résultant d'un terroir.



IGP : garantie d'une qualité résultant d'un lien entre le produit et son territoire d'élaboration.



La garantie d'une qualité liée à la tradition STG



La garantie d'une qualité supérieure Label rouge



La garantie d'une qualité liée au respect de l'environnement et du bien être animal Agriculture biologique



IGP

Saucisson sec et jambon sec de l'Ardèche

Le saucisson de l'Ardèche est le premier saucisson de France classé IGP



Pintade de l'Ardèche

Poulet ou Chapon de l'Ardèche

Pintade de la Drôme, du Languedoc et d'Auvergne,
Poulet ou chapon des Cévennes,



Miel des Cévennes

Vins : Ardèche (Coteaux de l'Ardèche), Collines Rhodaniennes, Comtés Rhodaniens, Méditerranée.

Agneau de Lozère.

Porc d'Auvergne

Thym de Provence





IGP

Saucisson sec et jambon sec de l'Ardèche

Le saucisson de l'Ardèche est le seul saucisson de France classé IGP



Pintade de l'Ardèche

Poulet ou Chapon de l'Ardèche

Pintade de la Drôme, du Languedoc et d'Auvergne,
Poulet ou chapon des Cévennes,



Agneau de Lozère.

Porc d'Auvergne



Miel des Cévennes



Vins : Ardèche (Coteaux de l'Ardèche), Collines Rhodaniennes, Comtés Rhodaniens, Méditerranée



Thym de Provence



• **7 AOP Vins (Appellation d'origine contrôlée) :**

Cornas,
Saint Joseph,
Saint Péray,
Condrieu,
Côtes du Vivarais,
Côtes du Rhône,
Côtes du Rhône Village



• **3 AOP Produits (Appellation d'origine contrôlée) :**

Picodon,
Châtaigne d'Ardèche,
Bœuf Fin Gras du Mézenc



La châtaigne

- Ardèche : premier département producteur de France (26% de la prod)
- 5000 tonnes produites par an
- reconnaissance AOC en 2006
- valorisation en AOP en 2014



Zone AOP Châtaigne d'Ardèche

Le Fin Gras du Mézenc

- Fin Gras du Mézenc est une viande de bœuf persillée issu de bœufs âgés de 30 mois minimum ou de génisses âgées de 24 mois minimum
- reconnaissance AOP (AOC depuis 2006)
- saisonnalité de février à juin
- particularité : foin et herbe du massif du Mézenc (cistre)



Le Picodon

- 5 à 7 cm de diamètre / 2 cm d'épaisseur
- Appellation « Picodon » après 8 jours d'affinage minimum, 14 j après emprésurage reconnaissance AOP
- Zone Drôme/Ardèche





- **6 Labels Rouges :**

Volailles (chapon, poulet, pintade et dinde) et
Agneau de l'Adret.

Veau du Velay.



- **Dénomination « Montagne » :**

Fruits, Produits laitiers.



Les produits biologiques

Ardèche

- tous les secteurs de production concernés
- 32,6 % des fermes du département engagées en AB
- **12^{ème} rang national,**
- **1 216 exploitations certifiées Agriculture Biologique,**
- l'Ardèche est le **2e département de la région Auvergne-Rhône-Alpes,**
- 80 entreprises de transformation et 28 distributeurs bio.

Source 2023





Présentation d'Ardèche le goût

1. Connaissance des SIQO et des marques territoriales

1.1 Les signes d'identification de la qualité et de l'origine
Zoom sur l'Ardèche



1.2 Les marques territoriales de qualité engagées en
Ardèche

2. Aide à l'approvisionnement local

Les marques collectives locales basées sur un cahier des charges :

- **Goûtez l'Ardèche®**, marque collective qui sélectionne depuis plus de 30 ans et identifie des produits, restaurants et points de vente ardéchois de qualité.
- Chiffres clés
 - 177 adhérents Goûtez l'Ardèche
 - Plus de 700 produits agréés, 96 cahiers des charges
 - plus de 200 contrôles/an
- **Un nouveau logo**



Une procédure de sélection rigoureuse

- commission de présélection
- vérification du respect du cahier des charges

96 cahiers des charges vérifiés par un organisme externe (plus de 200 contrôles/an)

- diagnostic de l'entreprise
- dégustation par le jury

Une saveur garantie par 14 jurys de dégustation/an

Contrôles sensoriels et audits par un laboratoire externe

- audits en entreprise, analyses, prélèvements, jury
- visites « mystère »





Vocation de la marque collective Goûtez l'Ardèche®

La marque Goûtez l'Ardèche® est une référence pour les consommateurs en attente de qualité :

- des produits fabriqués en Ardèche avec des matières premières d'origine locale
- des restaurants et traiteurs proposant des menus ou plats composés à 80 % de produits ardéchois
- des points de vente proposant une gamme significative de produits sélectionnés
- une saveur garantie par des jurys de dégustation et des visites « mystère »
- des chartes qualitatives vérifiées par un organisme externe



Plus de 40 restaurants sélectionnés Goûtez l'Ardèche®

Un « **Menu découverte Goûtez l'Ardèche®** »
et/ou

des plats à la carte à base de produits 07
(1 entrée/ 1 plat / 1 dessert mini si pas de menu)

Des boissons ardéchoises

vins, jus de fruit, eaux, bières

**Approvisionnement local pour le menu ou
les plats agréés Goûtez l'Ardèche : 80% de
produits ardéchois**

Respect de la **saisonnalité**

Ouverture mini 7 mois



LES RESTAURATEURS SÉLECTIONNÉS

Au détour d'une envie, je cherche tous les restaurateurs sélectionnés par «Goûtez l'Ardèche».





Adhésion annuelle = adhésion annuelle au Centre du développement agroalimentaire + droit d'usage de la marque Goûtez l'Ardèche

- Exemple
- 155€ (pour un restaurant de – de 10ETP)
- + pour une entreprise de 0 à 200 K€ 189€ TTC/an
 - soit 344€

Pour les adhésions multiples (Goûtez l'Ardèche et Etapes savoureuses, point de vente et pique-nique...) : les adhésions supplémentaires les moins chères sont gratuites



Un pique-nique 100% Ardéchois

Approvisionnement local
Emballage respectueux de la nature
biodégradable ou recyclable.

Il propose des produits estampillés Goûtez l'Ardèche et des recettes maison préparées par un professionnel local : artisan, commerçant, producteur, restaurateur ou traiteur.



Marques collectives locales basées sur un cahier des charges :



**La Baguette
Ardéchoise**
Le pain fidèle à son terroir



- **La Baguette ardéchoise**[®] : une baguette fidèle à son terroir (farine de blé, seigle et châtaigne).
- **Lou Pisadou**[®] : spécialité du syndicat des pâtisseries de l'Ardèche à base d'ingrédients ardéchois.



Les marques collectives nationales :



- **Marque « Valeurs Parc » :**

châtaigne,
eaux minérales,
miels,
myrtille
Chatus



- **Produits Bienvenue à la Ferme :** des agriculteurs vous proposent les produits de leur exploitation en vente directe

- Accueil Paysan

- Nature et Progrès

- Demeter



Logis implique le respect d'une charte qualité par les hôteliers. Près de 500 critères sont évalués pour valider le classement de l'établissement en « cheminées » et en « cocottes » et un **menu "terroir"** est proposé dans ces établissements.



Maître restaurateur est un titre décerné par l'Etat, pour une durée de 4 ans, attestant du **professionnalisme du chef, de l'utilisation de produits frais et locaux** et d'une carte de menu diversifiée.

32 Maîtres restaurateurs en Ardèche



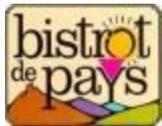
Les Toqués d'Ardèche, véritables ambassadeurs de l'Ardèche, **11 chefs ardéchois**, Maîtres restaurateurs s'investissent dans la représentation de leur métier et de leur région.



La marque « Accueil du Parc » sélectionne des établissements de qualité répondant à un cahier des charges sélectif basé sur la qualité de l'accueil, le lien au territoire, la **valorisation des produits locaux**, la **préservation de l'environnement**. Cette démarche distingue des lieux d'hébergement et de restauration.



Ferme auberge permet de découvrir l'authenticité d'un restaurant à la ferme, de déguster les **produits & spécialités du terroir local issus des productions de la ferme**. L'accueil est assuré par le fermier aubergiste un cadre authentique.



Bistrot de pays® est une démarche originale mobilisant des établissements (bistrot, cafés, restaurants...) pour contribuer à la conservation et à l'animation du tissu économique et social en milieu rural. Le Bistrot de Pays® permet le maintien d'un lieu de vie multiservices ouvert à l'année dans les villages de moins de 2000 habitants. Restauration à base de produits locaux.



Restaurants Les étapes savoureuses - Ardèche

Dans un restaurant sélectionné « étape
savoureuse », vous avez la garantie

1. d'une **période d'ouverture maximale** et au minimum 7 mois dans l'année
2. d'un engagement qui assure des plats élaborés avec des **produits de qualité, frais et locaux.**

Engagement attesté par l'appartenance à une démarche qualité (marque sélective Goûtez l'Ardèche[®], Maître Restaurateur, Logis, marque Parc, Bistrot de Pays[®], Bienvenue à la ferme[®]...),

Mise en avant des restaurants proposant un menu local

Accompagnement des restaurateurs à l'approvisionnement local

Dans la Communauté de communes Ardèche des Sources et Volcans en mai et octobre 2025

Un évènement
ÉTAPE SAVOUREUSE
Ardèche

L'ARDÈCHE S'INVITE AU MENU !

DES RESTAURATEURS ET DES PRODUCTEURS vous invitent à manger local

ARDÈCHE DES SOURCES ET VOLCANS
DU 10 AU 16 OCTOBRE 2022

LES RESTAURANTS PARTICIPANTS

- **AUBERGE DE BARNAS**
60, route du Bouix
BARNAS - 04 75 36 40 78
- **RESTAURANT LE POINT D'ORGUES**
495, route de l'Echelette
FABRAS - 04 75 94 26 72
Rendez-vous le 9/10 à partir de 12h30 pour « L'humour s'invite aux Bistrots » en partenariat avec Ardèche Tourisme
- **LE BOUCHON ARDÉCHOIS**
17, rue du Champ de Mars
JAUJAC - 04 75 39 25 58
- **LE CAMÉLIA**
355, route du Tanargue
LA SOUCHE - 04 75 38 71 24
- **AUBERGE LES GRILLONS**
295 Impasse de Hautsegur
MEYRAS - 04 28 40 00 12
- **BISTROT BRIOUDE**
7, rue Mazade
MEYRAS - 04 75 36 41 07
- **RESTAURANT RETOUR AUX SOURCES**
Le Gua - MEYRAS
04 75 94 47 29
- **AUBERGE DE MONTPEZAT**
10, route de la croissette
MONTPEZAT - SOUS-BAUZON
04 27 52 06 80
- **LE BISTROT DU PONT**
2 rue de la Mairie
PONT-DE-LABEAUME
07 55 67 79 36
- **LES PAVÉS GOURMANDS**
3 Rue de la Fontaine
THUEYTS
04 75 93 25 33

Ardèche LE GOÛT
GOUVERNEMENT
FRANCE
LE DÉPARTEMENT
Ardèche
CCI ARDÈCHE
FSU
ASV

Prolongez l'expérience toute l'année sur www.lesetapessavoureuses.fr

Présentation d'Ardèche le goût

2. Connaissance des SIQO et des marques territoriales

2.1 Les signes d'identification de la qualité et de l'origine
Zoom sur l'Ardèche

2.2 Les marques territoriales de qualité engagées en
Ardèche



3. Aide à l'approvisionnement local

Une page web pour vous aider

Grâce à ce guide pratique sur l’approvisionnement local de la restauration, vous retrouverez toutes les bonnes adresses pour vous fournir en produits ardéchois de qualité.

Vous disposerez ainsi :

- des contacts des adhérents de la marque Goûtez l’Ardèche® qui garantissent l’originalité et la qualité de leurs produits,
- de nombreux repères utiles,
- des adresses de grossistes,
- des contacts de structures relais pour vous accompagner dans votre démarche.

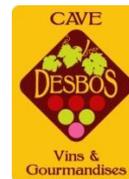
[-https://pro.ardechelegout.fr/](https://pro.ardechelegout.fr/)





Commercialisation collective

Quatre grossistes conventionnés pour une gamme élargie



SCIC d'Ardèche et de Saison

L'équipe **D'Ardèche & de Saison** se tient à votre écoute pour définir ensemble vos besoins, préciser les délais de commandes et le rythme des livraisons. 04 28 92 00 05

<https://pro.ardechelegout.fr/catalogues-des-grossistes-partenaires-dardeche-le-gout/>

30 points de ventes agréés Goûtez l'Ardèche

<https://www.goutezlardeche.fr/ou-trouver-nos-produits/>





Annuaire

Bienvenue dans l'annuaire professionnel

L'annuaire professionnel d'Ardèche le goût est le seul annuaire spécialisé dans l'agroalimentaire ardéchois. Trouvez de nouveaux partenaires, de nouveaux prestataires et de nouveaux clients grâce à une source d'informations contrôlée et qualifiée.

Quel professionnel recherchez-vous ?

Recherche par métier

PRODUCTEURS ET TRANSFORMATEURS

151

DISTRIBUTEURS ET COMMERÇANTS

19

PRESTATAIRES ET FOURNISSEURS MATÉRIEL

1

RESTAURATEURS ET TRAITEURS

4

Recherche par critères

RECHERCHE PAR CARTE

RECHERCHE PAR CRITÈRES

Recherche par mots-clés

Mots-clés

RECHERCHER

Carnet de routes des produits locaux :

Diffusé à 30 000 ex/an

dans les :

- Offices de tourisme
- Gîtes
- Sites touristiques

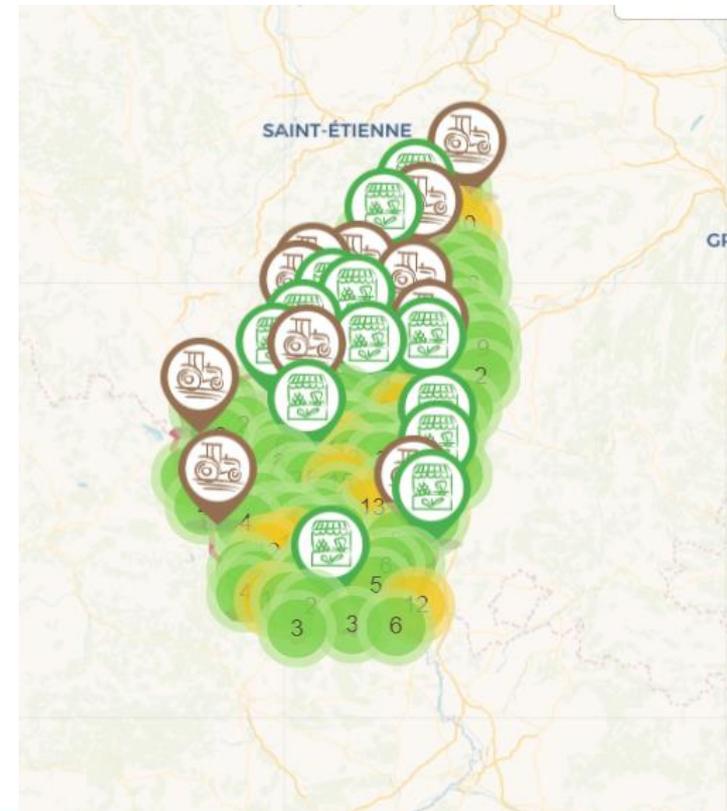
Liste les :

- Producteurs (Goûtez l'Ardèche®, AOP Châtaigne d'Ardèche)
- Marchés
- Boutiques
- Restaurants (Goûtez l'Ardèche, Etapes savoureuses d'Ardèche et sous démarche qualité Logis,...)

<https://ardechelegout.fr/miam-miam/>



<https://www.jveuxdulocal07.fr>



Les marchés : Ici C local

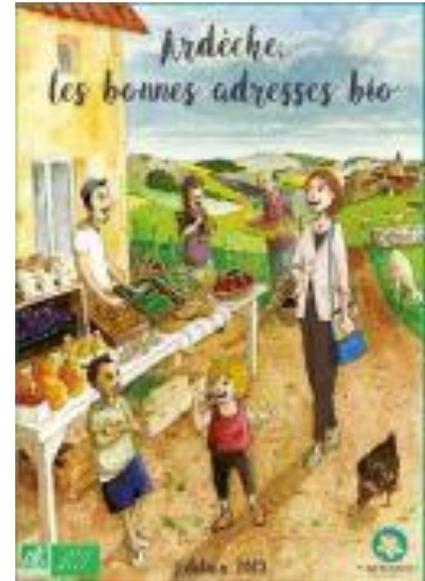
 Vente Directe	 Circuit de Proximité	 Autres Produits
<p>Produit vendu directement par le producteur</p>	<p>Produit ou matière première local dont le vendeur connaît l'origine</p>	<p>Produit non local ou hors saison</p>
		

[Trouver des produits bio sur la région
\(auvergnerrhonealpes.bio\)](http://auvergnerrhonealpes.bio)

Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique

Le site officiel de l'agence bio dispose notamment d'un annuaire des fournisseurs, agriculteurs et restaurateurs qui sont répertoriés et donc contrôlés.

<https://www.agencebio.org/vos-outils/annuaire/>



[Page d'accueil : www.ardechelegout.fr](http://www.ardechelegout.fr)

Ardèche
LE GOÛT

ESPACE PROFESSIONNEL MENU

Valorisons votre savoir-faire !

Ardèche le goût est le Centre du développement agroalimentaire qui accompagne les professionnels ardéchois à se développer, à innover et à se distinguer.

[QUI SOMMES-NOUS ?](#)

19 JANVIER 2023

Webinaire pour les structures touristiques : les économies d'énergie à la loupe

[LIRE LA SUITE](#)

17 JANVIER 2023

Les prochaines rencontres Foud'Ardèche, c'est le 13 mars 2023

[LIRE LA SUITE](#)

07 JANVIER 2023

La liste des produits Goûtez l'Ardèche®

[LIRE LA SUITE](#)



[LIRE TOUTES LES ACTUALITÉS](#)

Pour aller plus loin :

- d'autres ateliers seront proposés dans ce cadre de webinaires et ateliers sur la thématique du tourisme durable en lien avec Ardèche Tourisme **Agenda - Ardèche Tourisme Pro**
- en vous proposant des outils de sensibilisation de la clientèle touristique



Stickers et accroche porte



Chevalets



Affiche



Pour plus d'informations :

Centre du développement de l'Ardèche - Ardèche le goût
6 route des Mines – 07000 Privas

04 75 66 97 50
steyssier@ardechelegout.fr

Contacts :
Sandra TEYSSIER, Ardèche le goût

➤ Pour les pro, l'annuaire

www.ardechelegout.fr/pro

➤ Toute l'actualité de l'agroalimentaire www.ardechelegout.fr

> Produits et restaurants sélectionnés

www.goutez-l-ardeche.fr

www.lesetapessavoureuses.fr

