

CERVIA PARIS ÎLE-DE-FRANCE

# RAPPORT D'ACTIVITÉ 2017



# SOMMAIRE

## 4 ÉDITO DU PRÉSIDENT DU CERVIA PARIS ÎLE-DE-FRANCE

## 6 CONSEIL D'ADMINISTRATION 2017

P 7 • Gouvernance et fonctionnement

## 8 FÉDÉRER ET PROMOUVOIR

P 9 • La démarche Mangeons local en Île-de-France

P 10 • Les adhésions au 31 décembre 2017

P 11 • Les Semaines du Mangeons local Paris Île-de-France

P 12 • La filière ovine à l'honneur

## 13 VALORISER ET SOUTENIR

P 14 • Le Salon International de l'Agriculture : l'Île-de-France, une présence remarquée

P 16 • Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation  
Au cœur de nombreux événements locaux

P 17 • Concours de l'Innovation alimentaire région Île-de-France

P 18 • L'alimentation des franciliennes et franciliens aujourd'hui

P 19 • Plantes d'Île-de-France

## 20 ACCOMPAGNEMENT ET EXPERTISE

P 21 • De l'évaluation au diagnostic

P 22 • Instruction et administration des aides régionales

P 23 • Appui aux filières et organisations professionnelles

P 24 • Soutien à l'innovation

## 25 ÉCOUTE ET CONSEILS AUX ENTREPRISES

## 26 INFORMER ET ASSOCIER





# ÉDITO

GÉRARD HEBERT

Président du CERVIA Paris Île-de-France

**2017** aura été pour le Cervia Paris Île-de-France un exercice déterminant.

Au cours de ces 12 mois notre organisme s'est attaché à mener à bien ses missions d'intérêt général avec volontarisme et conviction.

Le Cervia Paris Île-de-France a non seulement fait preuve de rigueur dans le suivi et la mise en œuvre des orientations qui lui avaient été fixées au plan. Il s'est aussi pleinement inscrit dans la politique régionale de maîtrise budgétaire et de réduction des coûts.

Un travail très important sur les charges de structure et de fonctionnement a ainsi été réalisé qui s'est concrétisé par une réorganisation dans des locaux redimensionnés à l'échelle de la nouvelle configuration interne.

L'adaptabilité dont a fait preuve le Cervia Paris Île-de-France n'a pas été pour autant un frein à son action. Bien au contraire.

Notre organisme a été loin d'être économe dans l'énergie qu'il a déployée pour être à la hauteur de ses objectifs et cadres d'intervention.

**Le Cervia Paris Île-de-France a été fidèle en toutes occasions à ses missions. Il a multiplié les initiatives, poursuivi et achevé les projets engagés, porté les nouvelles ambitions régionales en nouant des partenariats d'avenir, solides avec de nouveaux adhérents, en récréant du lien avec le territoire francilien, ses acteurs économiques, son monde agricole, ses collectivités et leurs habitants.**

**Conforté dans son devenir par la Région, le Cervia Paris Île-de-France s'est donc investi avec engagement aux côtés de tous ses partenaires, confirmant son positionnement unique**

**dans le paysage régional comme lieu de concertation et d'actions partagées au service du patrimoine agricole et alimentaire francilien.**

Cette dimension a trouvé sa pleine expression au sein du pavillon Île-de-France à l'occasion du Salon International de l'Agriculture.

Cet espace agrandi et conçu en partenariat avec les représentants du monde agricole a permis au grand public de prendre la mesure de la place stratégique occupée dans notre région que l'on croit à défaut urbaine, par notre agriculture dont les productions et savoir-faire doivent être soutenus et valorisés.

Dans cette action de promotion, nous avons été présents dans de nombreux événements accompagnant la réussite de manifestations autour du terroir.

Le Cervia Paris Île-de-France a vanté les mérites et la qualité des produits régionaux à l'occasion de rendez-vous institutionnels comme le Women's forum ou auprès de l'ensemble des conseillers régionaux afin qu'ils s'approprient pleinement leur patrimoine agricole et en deviennent les ambassadeurs.

Au cœur de cette action de mise en avant des productions des territoires ruraux franciliens, les Semaines du Mangeons local Paris Île-de-France auront permis une fois encore d'aller au plus près des franciliens et de mobiliser de nouveaux acteurs comme la grande distribution, la restauration collective...

Cette démarche locavore s'est aussi amplifiée en 2017. Près d'une quarantaine de professionnels engagés ont fait le choix fort de nous rejoindre.

L'appui aux entreprises, aux filières et organisations professionnelles par l'accompagnement, l'expertise,

le conseil ou l'instruction de dossiers d'aides publiques (Alimentair et Qualitair) s'est poursuivi sur un rythme soutenu.

4 entreprises ont été accompagnées au SIRHA (Salon de l'hôtellerie et de la restauration) à Lyon.

2017 aura vu la fin de l'opération collective de l'Union nationale du Commerce en Gros de Fruits et Légumes, celle conduite en direction de l'atelier collectif SCIC Valor Viande ou de la phase déterminante pour la constitution d'une offre différenciée pour la filière francilienne des pépiniéristes-horticulteurs.

**Cette année aura aussi été le cadre de plusieurs démarches novatrices. A l'exemple du lancement du concours de l'innovation 2018, dans sa nouvelle version. Un événement qui s'est accompagné de la présentation de la cartographie du parcours de l'innovation.**

Fruit de 2 ans de travail dans le cadre du PASS filière IAA, le Cervia Paris Île-de-France est le seul à proposer une représentation utile de l'ensemble des étapes à suivre et des partenaires aidant au développement d'une structure ou d'un projet. Une opération menée avec le concours de l'Institut d'Aménagement et d'Urbanisme (IAU).

Fidèle à sa vocation, le Cervia Paris Île-de-France aura également été à la pointe dans le partage d'informations en donnant une grille de lecture précise de l'étude du CREDOC sur la consommation des franciliens et son évolution.

En qualité de Cellule de Diffusion Technologique, label reconduit pour une période de 3 ans,

## RAPPORT D'ACTIVITÉ 2017

le Cervia Paris Île-de-France publie désormais un bulletin bimensuel de veille alimentaire lui conférant un rôle d'interface et de liaison que sa présence et interventions à des colloques, conférences, groupes de travail ou comités de pilotage confirment également.

Il ne peut être oublié le travail accompli pour la création d'une marque collective de la filière ovine. Le Cervia Paris Île-de-France a été au cœur de cette démarche. Il est appelé à être un partenaire tout aussi efficace pour les autres filières en structuration.

C'est avec le même engagement, la même énergie que nous répondrons présent, car ces projets illustrent parfaitement notre vocation ; celle de contribuer chaque jour à mettre en avant les atouts agricoles et agroalimentaires de notre territoire et le savoir-faire de ses femmes et de ses hommes.

De soutenir les démarches de progrès de tous afin de promouvoir ce manger bien, manger sain, manger francilien.

Je voudrais remercier la Région Île-de-France et l'ensemble des adhérents pour la confiance témoignée à ces hautes missions que nous portons avec eux ainsi que les membres du Conseil d'administration et du bureau qui m'accompagnent au quotidien et dont je tiens à souligner la très forte implication.

Ce rapport témoigne de la capacité du Cervia Paris Île-de-France et de son équipe à optimiser les moyens dont ils ont disposé autour d'enjeux économiques, environnementaux, sociaux et alimentaires majeurs et qui rassemblent.

Il illustre cette volonté partagée qui anime ses membres au service de projets d'avenir, ambitieux et durables.

# CONSEIL D'ADMINISTRATION 2017

## MEMBRES FONDATEURS

### CONSEIL RÉGIONAL D'ÎLE-DE-FRANCE

Gérard HEBERT,  
Président  
  
Babette DE ROZIERES  
  
Benoît CHEVRON,  
3<sup>ème</sup> Vice-président  
  
Eric JEUNEMAITRE  
  
Franck CECCONI  
  
Olivier THOMAS

### CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE

Bernard RICHAudeau  
  
Hervé BILLET  
  
Christophe HILLAIRET  
  
Jean-Claude GUEHENNEC,  
1<sup>er</sup> Vice-président  
  
Michel BIBERON  
  
Thierry BONTOUR

### ASSOCIATION RÉGIONALE DES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES

Denis JULLEMIER,  
2<sup>ème</sup> Vice-président  
  
Hervé LECESNE  
  
Olivier DESEINE  
  
Philippe WERLER  
  
Shaoul ABRAMZYCK

## GOUVERNANCE ET FONCTIONNEMENT

### ASSOCIATION DE LOI 1901, LE CERVIA PARIS ÎLE-DE-FRANCE EST UN ORGANISME ASSOCIÉ À LA RÉGION ÎLE-DE-FRANCE

Comme stipulé dans ses statuts, ses membres sont répartis entre les membres fondateurs et les membres actifs qui, ensemble, composent l'Assemblée générale.

L'association est administrée par un Conseil qui fixe les orientations annuelles et pluriannuelles et élit le Bureau. En 2017, ce dernier se compose d'un Président, de 3 vice-présidents, d'un trésorier, d'un trésorier adjoint, d'un secrétaire et d'un secrétaire adjoint.

### ILS ONT FAIT LE CHOIX DE REJOINDRE LE CERVIA PARIS ÎLE-DE-FRANCE EN 2017

- Les Jeunes Agriculteurs d'Île-de-France
- Les Jeunes Agriculteurs d'Île-de-France Ouest



LEUR DEMANDE D'ADHÉSION A ÉTÉ ACTÉE  
PAR LE CONSEIL D'ADMINISTRATION EN 2017

- Les Conseils départementaux de l'Essonne, des Yvelines et des Hauts-de-Seine

## MEMBRES ACTIFS

### 1<sup>ER</sup> COLLÈGE

Alain PREVOST,  
Crédit Mutuel,  
Trésorier adjoint  
  
Franck MARGAIN,  
Paris Région Entreprises  
  
Gilles TRYSTRAM,  
AgroParisTech  
  
Jean-Claude FRANCOIS,  
Chambre de Commerce et  
d'Industrie de Paris Île-de-France  
  
Laurent MUNEROT,  
Chambre Régionale des Métiers  
et de l'Artisanat, Secrétaire

Olivia POLSKI,  
Ville de Paris  
  
Olivier LAVENKA,  
Conseil Départemental  
de Seine-et-Marne

### 2<sup>ÈME</sup> COLLÈGE

Benjamin SIMONOT DE VOS,  
précédé par Bastian DE VOS,  
AIDPFL  
  
Christian PIERRE,  
Groupement des Agriculteurs  
Biologiques d'Île-de-France  
  
Frédéric VION,  
AREXHOR

Marc LESTY,  
précédé par Hugues RIBOLLET,  
Établissement Régional de  
l'Élevage d'Île-de-France,  
Secrétaire adjoint  
  
Philippe HEUSELE,  
Fédération Régionale  
des Coopératives Agricoles  
d'Île-de-France

### 3<sup>ÈME</sup> COLLÈGE

Claude MARET,  
Syndicat des Crémiers Fromagers  
d'Île-de-France  
  
Franck THOMASSE,  
précédé par Dominique ANRACT,  
Les Boulanger du Grand Paris  
Syndicat patronal des boulanger-  
pâtissiers du Grand Paris

Jacques MABILLE,  
Confédération Générale de  
l'Alimentation en Détail,  
Trésorier  
  
Laurent CALLU,  
précédé par Jean-Claude OBRIOT,  
Fédération de la Boucherie et des  
Métiers de la Viande de  
Paris Île-de-France

## SES MISSIONS

### 3 AXES D'INTERVENTIONS AU SERVICE DE 3 OBJECTIFS MAJEURS

1. L'accompagnement des entreprises, filières et organisations professionnelles.  
→
2. Le développement de l'image et de la notoriété du territoire agricole et alimentaire francilien.  
→
3. L'appui technique et l'expertise en matière de qualité et de sécurité des aliments, de nutrition, de process d'amélioration et de performance.  
→

# FÉDÉRER ET PROMOUVOIR

## MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE : UNE DÉMARCHE COLLECTIVE METTANT EN AVANT LES PRODUCTIONS ET SAVOIR-FAIRE RÉGIONAUX

À la pointe des problématiques liées à l'alimentation locale, aux circuits de proximité et à la diversification agricole, le Cervia Paris Île-de-France porte un projet régional unique, original et stratégique.

### AU TRAVERS D'UN IDENTIFIANT CERTIFIANT UN FORT ANCRAGE TERRITORIAL, LE CERVIA PARIS ÎLE-DE-FRANCE ENTEND :

- Rassembler des professionnels engagés et offrir une garantie de qualité et de proximité aux consommateurs
- Défendre et valoriser les filières et métiers du territoire
- Perpétuer le patrimoine agricole et gastronomique de la région
- Répondre aux attentes locavores des franciliens
- Offrir une identité visuelle fédératrice aux produits d'Île-de-France



## UNE MARQUE APPELÉE À ÉVOLUER

En 2017, un travail de réflexion a été mené afin de donner une nouvelle impulsion et dimension à la marque MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE. Une commission Marque a été mise en place représentant l'ensemble des filières et des métiers. Cette commission s'est réunie à 2 reprises le 21 avril et le 27 juin 2017.

Une première étape marquée par l'expression d'une évolution du logo.

À terme et pour s'inscrire dans la stratégie de développement de l'identité régionale que ce soit auprès des franciliens qu'à l'international, l'objectif est de privilégier la notion fédératrice et valorisante de produit en Île-de-France.

## LA DÉMARCHE MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE

### ADHÉSIONS ET RÉFÉRENCEMENTS PRODUITS 2017 : UNE ANNÉE DE CONFIRMATION

+ 39  
NOUVEAUX ADHÉRENTS  
EN 2017  
(HORS POINT DE VENTE)

#### ENTREPRISES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES

2017 : 16 entreprises recrutées lors de 8 commissions d'agrément

#### RESTAURATEURS TRADITIONNELS ET CUISINE DE RUE

2016 : 141 restaurants

2017 : + 23

BILAN : 164 adhésions actives

#### DISTRIBUTEURS

14 distributeurs partenaires dont 8 en fruits et légumes, 1 produit laitier et 5 multiproduits.

164  
CHEFS ET RESTAURANTS  
LABELLISÉS

#### UNE DÉMARCHE EN MOUVEMENT

##### >> LES ÉVOLUTIONS 2017

- Modification du règlement produit.
- Suppression des commissions organoleptiques systématiques

##### >> OBJECTIFS 2018

Agrément des produits simultanément avec agrément de l'entreprise : Remise à niveau du fichier « produits agréés ».

près de 900  
PROFESSIONNELS  
ENGAGÉS



264  
AGRICULTEURS,  
ARTISANS ET PME

57% d'entre eux sont des exploitants agricoles  
25% des artisans,  
16% des pme et 3% de traiteurs.

269  
LIEUX DE VENTE  
RÉFÉRÉNCÉS  
(COMMERCES DE PROXIMITÉ,  
MARCHÉS, RUCHES, PANIERS  
EN GARES...)



>> dont 78 bio ce qui représente 30% des adhésions (soit +5% d'augmentation des certifications bio par rapport au bilan 2016)

>> dont 136 ont un point de vente sur leur lieu de production soit 52%

EXPLOITANTS AGRICOLES = 83  
(61% des points de ventes et 31% de l'ensemble des adhérents)

ARTISANS = 46  
(17% de l'ensemble des adhérents)

PME/TRAITEURS = 7  
(2% de l'ensemble des adhérents)

### LE RÉFÉRENCEMENT DES PRODUITS À LA MARQUE MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE

>> 2017 : + de 1000 produits dont les gammes de fruits et légumes produits par 11 arboriculteurs et 53 maraîchers.

# ADHÉSIONS AU 31 DÉCEMBRE 2017

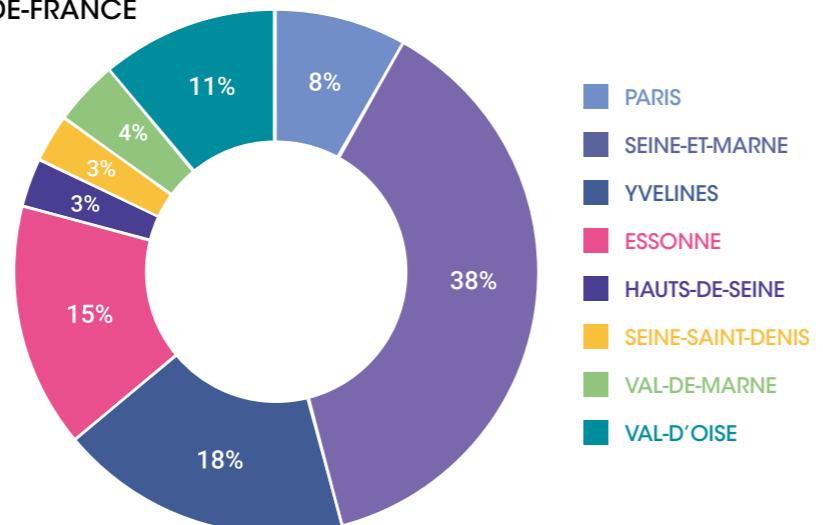
**LE CHIFFRE >> 259** prises de contacts (visite sur site ou entretien personnalisé) ont été comptabilisées en 2017 dans le cadre de la démarche Mangeons Local en Île-de-France.

## LES ADHÉSIONS MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE SAVOIR-FAIRE D'ICI, DONT BIO

### RÉPARTITION PAR DÉPARTEMENT EN 2017

MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE	ACTIFS	AYANT ADHÉRÉ
SAVOIR-FAIRE D'ICI	264	274

+ 16 ADHÉSIONS EN 2017



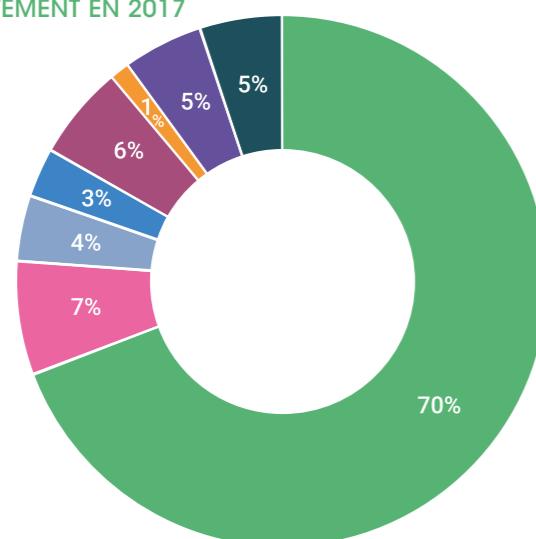
## MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE : DES SAVOIR-FAIRE D'ICI TOUJOURS PLUS NOMBREUX !

ANNÉE	ADHÉSIONS
2011	69
2012	142
2013	181
2014	204
2015	226
2016	248
2017	264



## LES ADHÉSIONS MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE, DES PRODUITS D'ICI CUISINÉS ICI ET ICI, LA CUISINE EST DANS LA RUE, RÉPARTITION PAR DÉPARTEMENT EN 2017

PARIS  
SEINE-ET-MARNE  
YVELINES  
ESSONNE  
HAUTS-DE-SEINE  
SEINE-SAINT-DENIS  
VAL-DE-MARNE  
VAL-D'OISE



MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE	ACTIFS	AYANT ADHÉRÉ
DES PRODUITS D'ICI CUISINÉS ICI ET ICI, LA CUISINE EST DANS LA RUE	164	184

+ 23 ADHÉSIONS EN 2017

# SEMAINES DU MANGEONS LOCAL PARIS ÎLE-DE-FRANCE

Temps fort de la démarche Mangeons local en Île-de-France, cette nouvelle édition a permis de porter haut les valeurs d'un territoire soucieux de créer des liens pérennes de proximité entre producteurs et consommateurs.

## DU 16 SEPTEMBRE AU 8 OCTOBRE 2017, 3 SEMAINES PLEINES DE SAVEURS ! UN MARCHÉ LOCAL EN OUVERTURE

C'est à la Recyclerie, à Paris, dans le 18<sup>ème</sup> arrondissement, que le coup d'envoi de cet événement a été donné. Une quinzaine de producteurs et d'artisans a fait de cette ancienne gare un marché 100% local permettant au grand public de découvrir des produits locaux et de saison aussi divers que savoureux.

## LES ACTEURS DE LA GRANDE DISTRIBUTION, DES GRANDS GROUPES ET LA RESTAURATION S'ENGAGENT AUX CÔTÉS DU CERVIA PARIS ÎLE-DE-FRANCE, DE LA RÉGION ET DES PRODUCTEURS LOCAUX !

### >> L'ÉDITION 2017, EN CHIFFRES :

- 696 participants (676 en 2016)
- 77 points de vente indépendants dont plus de 20 boulangeries mobilisées par les Moulins de Brasseuil
- 122 supermarchés (Monoprix)
- 31 restaurateurs dont 15 restaurants enseigne JOUR
- 449 restaurants d'entreprise ou d'établissement scolaire dont plus de 290 SODEXO
- 2 distributeurs acteurs essentiels des semaines (achats de plus de 449 kits) : Terre Azur - Groupe Charraire
- 15 événements partenaires dont l'officialisation de la filière ovine.



Menu 100% local au collège Claude Debussy à Saint-Germain-en-Laye

## UNE COMMUNICATION DYNAMIQUE À LA HAUTEUR DE L'ÉVÉNEMENT

- **530** kits de communication envoyés
- **3** communiqués de Presse et **1** dossier de presse diffusés à **300** exemplaires
- **72** retombées presse et des reportages télévisés dont France 3



## BILAN DES SEMAINES DU MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE

L'édition 2017 aura confirmé l'intérêt présenté par cette manifestation pertinente qui aura vu une stabilité de ses participants, ce qui est satisfaisant. En revanche, le mois de septembre étant très chargé en événements, cette action se télescope avec de nombreux autres temps forts mobilisateurs. Une réalité qui impose d'engager une réflexion afin de concevoir un nouveau modèle d'événements participatifs concentrés dans le temps autour de grands thèmes comme par exemple la restauration collective en associant toutes les acteurs de la chaîne, de l'amont à l'aval.

## LA FILIÈRE OVINE À L'HONNEUR

L'association des Bergers d'Île-de-France (crée le 1<sup>er</sup> janvier 2017) et menée par son président Nicolas Roch, entouré de 17 éleveurs franciliens a pour objet la valorisation d'une viande ovine de qualité, issue d'une exploitation agricole francilienne adhérente.

La création de cette filière ovine régionale veut avant tout garantir un produit de qualité local, fruit d'un savoir-faire unique, répondant à un cahier des charges commun.

Cette initiative a reçu le soutien de la Région, de la



Le lancement officiel de la filière a été effectué le samedi 30 septembre 2017 à Aufferville (Seine-et-Marne).

Maison de l'élevage, de la Chambre d'agriculture Île-de-France et du Cervia Paris Île-de-France afin de faire bénéficier l'association d'un accompagnement pour la création de sa marque, la structuration de son projet et son déploiement territorial.



DURANT L'ANNÉE ET EN PARTENARIAT AVEC L'ASSOCIATION, LE CERVIA PARIS ÎLE-DE-FRANCE A MENÉ UN TRAVAIL VISANT À

- L'élaboration du cahier des charges
- La création d'un logo pour la filière
- La mise en place d'une stratégie de communication

UN MODÈLE DÉCLINABLE À D'AUTRES FILIÈRES

## VALORISER ET SOUTENIR

DONNER DE LA VISIBILITÉ AUX INITIATIVES ET PROJETS DES ENTREPRISES ET ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES POUR CONFORTER LES FILIÈRES ALIMENTAIRES ET AGRICOLES FRANCILIENNES

Particulièrement attaché à faire rayonner les productions et initiatives des acteurs économiques de la région francilienne, le Cervia Paris Île-de-France participe à un grand nombre d'actions événementielles auprès du grand public et des professionnels.

Il s'agit d'une mission pilier de l'organisme. Cette action se matérialise au cœur de salons internationaux comme au plus près des franciliens au travers de manifestations locales mettant en avant les terroirs de la Région Capitale.



# SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

## L'ÎLE-DE-FRANCE FIÈRE DE SON AGRICULTURE, FIÈRE DE SES AGRICULTEURS

L'édition 2017 qui s'est déroulée du 25 février au 5 mars a été réalisée en partenariat avec les acteurs du monde agricole francilien afin d'offrir une vitrine représentative de la diversité et qualité des productions issues des fermes du territoire et souligner la place et le rôle essentiels de l'agriculture pour la région et ses 12 millions d'habitants.



## UN PAVILLON DE L'ÎLE-DE-FRANCE À LA MESURE DES AMBITIONS PARTAGÉES AU SERVICE DE L'AGRICULTURE ET DE LA RURALITÉ FRANCILIENNES

192 m<sup>2</sup> de stand institutionnel (+94% par rapport à 2015)

144 m<sup>2</sup> de stands de vente avec une vingtaine d'exposants

3 pôles thématiques d'échanges, de rencontres et d'information avec des animations pour sensibiliser le visiteur !

### L'ÎLE DE FRANCE, TERRE DE GRANDES CULTURES

80 personnes ont chaque jour participé à l'animation grand public de réalité augmentée



présentant l'usage des drones agricoles et le métier d'agriculteur.

### UNE AGRICULTURE DE PROXIMITÉ À CÔTÉ DE CHEZ VOUS

avec une carte interactive pour connaître les producteurs vendant en direct.

### LES AGRICULTEURS À VOTRE RENCONTRE

28 agriculteurs ont participé à l'animation de cet espace dont 12 Jeunes Agriculteurs.



Le pavillon Île-de-France, c'est aussi  
11 visites officielles

## LES TALENTS FRANCIENS MÉDAILLÉS AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2017

POUR LES BIÈRES, JUS DE FRUITS, CONFITURES ET PRODUITS LAITIERS



11  
MÉDAILLÉS  
ARGENT



6  
MÉDAILLÉS  
BRONZE



## LES AGRICULTEURS AU PAVILLON ÎLE-DE-FRANCE ; UNE PRÉSENCE REMARQUÉE

### LES RETOMBÉES PRESSE

Au cours de cette édition qui a vu une hausse des visiteurs de près de 1,5 % (618 958), le pavillon de l'Île-de-France a été au centre de l'intérêt des médias. 70 retombées qualitatives médias ont été

recensées dont 88% dans les médias franciliens et 12% en national.  
15 reportages TV et une présence quotidienne sur les réseaux sociaux (facebook et instagram).

#### « UNE VITRINE DE NOTRE SAVOIR-FAIRE »

Thierry Bontour, Président de la chambre d'agriculture de Seine-et-Marne.  
Titre de l'article de la République de Seine-et-Marne du 27 février 2017



« Rencontre avec Charlotte Cochin agricultrice productrice à la Ferme du Logis »



« Les producteurs franciliens et leurs produits vous attendent au Salon de l'Agriculture. »



« Interview de Maximilien Dupuis société I-Grec »



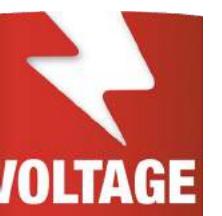
« Les agriculteurs au cœur du pavillon Île-de-France »



« Interview de Pierre Bot agriculteur d'Île-de-France »



« Denis Boudignat Moutarde de Provins producteur en Seine-et-Marne »



« Interview d'Aurélien Sargeret agriculteur dans le Val-d'Oise »

# SALON INTERNATIONAL DE LA RESTAURATION, DE L'HÔTELLERIE ET DE L'ALIMENTATION

Apporter de la visibilité aux entreprises agroalimentaires franciliennes auprès des acheteurs, véhiculer l'image d'une région alimentaire dynamique à l'international, accompagner les entreprises dans leurs démarches commerciales, tels sont les objectifs poursuivis par le Cervia Paris Île-de-France à l'occasion de sa participation au SIRHA 2017.

**DU 21 AU 25 JANVIER 2017**, le CERVIA Paris Île-de-France a accompagné 4 entreprises avec un concept de stand construit sur le modèle de celui du SIAL 2016. Il s'agissait de : Frugi services, Andresy confitures, Maison Alperel, Foodbiotic. De très nombreux contacts ont été noués sur le stand francilien.

## >> LE SIRHA EN CHIFFRES

189 028 visiteurs dont 25 450 internationaux  
19 715 chefs  
3 045 exposants et marques

## LE CERVIA PARIS ÎLE-DE-FRANCE AU COEUR DE L'ÉVÉNEMENT

**EN 2017, LE CERVIA PARIS ÎLE DE FRANCE A ÉTÉ PRÉSENT À PLUSIEURS MANIFESTATIONS ET ANIMATIONS AUTOUR DU TERROIR ET DE SES PRODUITS :**

- La foire d'Etampes des 9 au 11 juin en soutien logistique aux acteurs de la filière Blé farine pain.
- Les festivals de la Terre (Ouest et Seine-et-Marne) les 3 et 17 septembre.
- Les Jardins ouverts, les 30 septembre et 1<sup>er</sup> octobre
- La Balade du goût (Ouest et Seine-et-Marne) les 14 et 15 octobre.



- Opération Chefs de gare du 9 au 21 octobre. Avec 8 adhérents à la démarche Mangeons Local en Île-de-France, gare Saint Lazare.



**LE 23 NOVEMBRE 2017**, le Cervia Paris Île-de-France a organisé une distribution de produits franciliens à l'occasion d'une séance plénière du Conseil régional afin de faire découvrir aux élus régionaux la diversité des bons produits du territoire et les inviter à en faire la promotion. Une opération très fortement appréciée.

# CONCOURS DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE RÉGION ÎLE-DE-FRANCE

Plus qu'un concours, cette initiative portée par le Cervia Paris Île-de-France se veut un tremplin pour les innovations des entreprises, agriculteurs et start-up franciliennes.

À l'occasion du lancement de sa nouvelle édition, ce rendez-vous qui s'est fait une place dans les agendas du monde économique, présentait plusieurs nouveautés afin d'être en phase avec la Food tech et l'environnement alimentaire actuel.

## JOURNÉE DE LANCEMENT DE LA 6<sup>ÈME</sup> ÉDITION, LUNDI 27 NOVEMBRE 2017

PAVILLON DE L'ARSENAL

**IdFood 2018**

## >> LA JOURNÉE EN CHIFFRES

- **Plus de 150** personnes présentes à la conférence de la matinée avec interventions et échanges autour de plusieurs grands thèmes et innovations.
- **Une cinquantaine** d'entreprises inscrites /intéressées au temps fort de l'après-midi.
- **20** experts spécialisés associés à ce temps fort

## SES OBJECTIFS

- Mettre en avant l'innovation alimentaire de la région et sa dimension de « Smart région »
- Déetecter les enjeux de l'alimentation de demain et soutenir les démarches allant dans ce sens



- Permettre de se réapproprier les savoirs du territoire
- Crée des connexions entre et avec les différents acteurs (incubateurs, start-up, organismes institutionnels, fonds d'investissement...)



Intervention de madame Alexandra Dublanche, vice-présidente de la région Île-de-France, chargée du développement économique, de l'agriculture et de la ruralité

# L'ALIMENTATION DES FRANCIENNES ET FRANCIENS AUJOURD'HUI

## DÉCRYPTAGE DE L'ÉTUDE DU CREDOC

Le lundi 27 novembre 2017, lors du lancement du Concours de l'Innovation Alimentaire Région Île-de-France, Pascale HEBEL Directrice du pôle consommation et entreprise du CREDOC, a dressé en exclusivité le profil du consommateur francilien d'aujourd'hui et les tendances à horizon 2025. Ce portrait est la conclusion d'une enquête comparative menée à l'échelle du territoire en 2016 portant sur les attitudes et comportements alimentaires des ménages en France et en Île-de-France. **UNE ÉTUDE DONT LE CERVIA PARIS ÎLE-DE-FRANCE A ÉTÉ LE PREMIER À FAIRE LA PRÉSENTATION SUR SON SITE MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE.**

Après avoir souligné l'évolution de l'alimentation des franciliens depuis 2007, indiqué que la consommation des franciliens à l'image de leur mode de vie et la typologie du consommateur francilien avait changé, répondu à la question *Qu'est-ce que bien manger?*,

## LES CONSOMMATEURS FRANCIENS EN QUELQUES CHIFFRES

**28%**  
DES FRANCIENS  
DÉCLARENT ÊTRE DES  
CONSOMMATEURS PRESSÉS  
Ils passent plus de temps dans les transports et recherchent des plats faciles à cuisiner.

**35%**  
DES FRANCIENS  
DÉCLARENT QUE BIEN  
MANGER REVIENT À  
MANGER ÉQUILIBRÉ



**65%**  
DES FRANCIENS  
DÉCLARENT PRENDRE  
TOUS LEURS DÉJEUNER  
À L'EXTÉRIEUR EN SEMAINE

**x2**  
LA CONSOMMATION  
DE SANDWICHES,  
DE VOLAILLES ET DE PIZZAS  
EN ÎLE-DE-FRANCE A ÉTÉ  
MULTIPLIÉE PAR DEUX  
Entre 2007 et 2016

**24%**  
DES FRANCIENS  
DÉCLARENT FAIRE LEURS  
COURSES EN VENTE  
DIRECTE PRODUCTEUR  
Et pourtant ils en consomment de moins en moins !

Source : étude du Crédoc 2016 pour  
le Cervia Paris Île-de-France

# PLANTES D'ÎLE-DE-FRANCE

POUR LA CONSTRUCTION D'UNE OFFRE FRANCIENNE DIFFÉRENCIÉE  
QUI REFLÈTE LA DEMANDE DES CONSOMMATEURS ET LE SAVOIR-FAIRE  
DES PRODUCTEURS

## UNE DÉMARCHE COLLECTIVE À FORTS ENJEUX

- **Promouvoir et soutenir** la filière des pépiniéristes-horticulteurs d'Île-de-France
- **Rendre visible l'offre produit** dans les réseaux de distribution
- **Identifier et développer** une gamme de produits

véhiculant les valeurs fortes du territoire et contribuant au développement économique  
• **Exploiter le potentiel local** et la réceptivité du consommateur francilien pour valoriser une image territoriale

L'ÎLE-DE-FRANCE FAIT PARTIE DES GRANDES RÉGIONS FRANÇAISES DE PRODUCTION  
ET DE CONSOMMATION DE VÉGÉTAUX D'ORNEMENT



## UNE GAMME ÉGÉRIE DÉFINIE

**>>** Afin de développer une gamme végétale différenciée et propre à la région, le Cervia Paris Île-de-France a engagé un travail en partenariat avec les adhérents de la démarche « Plantes d'Île-de-France », la station d'expérimentation Arexhor SM et Agrocampus Ouest. Cette action s'est appuyée sur l'étude d'un cahier de tendances réalisé par un cabinet spécialisé afin d'analyser les grandes lignes à venir et les comparer avec les productions actuelles pour proposer une offre adaptée.

**>>** En 2017, les recommandations d'une gamme de végétaux pour les professionnels franciliens ont été présentées par le groupe de travail.

La démarche articulée en 2 temps a permis d'identifier une sélection de tendances végétales en fonction du profil des consommateurs.

Ce rapport a mis en évidence 4 grands types de consommateurs ; le métronatural, l'explorer, le stopper, la diva et classifie les 15 tendances en 3 catégories : Nature, Romantique, Graphique. Chacune ayant son particularisme au niveau de la couleur, de la texture et des formes.

# ACCOMPAGNEMENT ET EXPERTISE

## ÊTRE CHAQUE JOUR UTILE AUX ENTREPRISES ET FILIÈRES DU TERRITOIRE

Le Cervia Paris Île-de-France occupe pour ses différents publics professionnels un rôle de soutien, d'expert et d'interface.

Son accompagnement est autant collectif qu'individualisé. Il a pour objectif de soutenir les démarches

de progrès et de conforter les niveaux de qualité et de performance.

Organisme ressource, le Cervia Paris Île-de-France est reconnu Cellule de diffusion technologique. Un label reconduit en 2017 pour 3 ans.



## LE CERVIA PARIS ÎLE-DE-FRANCE, UN ORGANISME RESSOURCE ET EXPERT DANS LES DOMAINES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES

Le Cervia Paris Île-de-France a mis en place un système de veille afin de faire partager les données stratégiques recueillies.

Une plateforme d'échanges d'information efficiente et utile.

### PARTICIPATIONS ET CONTRIBUTIONS DU CERVIA PARIS ÎLE-DE-FRANCE

**>> À 65 réunions de comités de pilotage ou groupes de travail, relatifs à des actions ou opérations rentrant dans son domaine de compétence : PASS Filière IAA, groupe de travail AFNOR «Traçabilité et sécurité des aliments - Management et hygiène», plan alimentation durable de la Ville de Paris, pôles d'innovation pour l'artisanat, groupes de travail ACTIA...**

**>> À 37 colloques, séminaires ou ateliers extérieurs : Dans le domaine des tendances et de l'innovation alimentaire :**

présentation de l'étude Futuribles Vigie Alimentation 2016-2017, l'innovation alimentaire : les outils pour construire l'industrie agro-alimentaire de demain - HUB BPI France, Innovation positive et nouveaux modèles économiques...

**Dans les domaines scientifiques et techniques :** colloque INRA CIAG «Emballages alimentaires : innover pour la sécurité et la durabilité», présentation « étude INCA3 à l'ANSES »...

Diffusion du bulletin de veille alimentaire à un rythme bimensuel, à destination des entreprises et des administrateurs du CERVIA Paris Île-de-France - 12 numéros diffusés en 2017. Bulletin mis en ligne sur [www.cervia.fr](http://www.cervia.fr)

## DE L'ÉVALUATION AU DIAGNOSTIC

Sensibiliser les entreprises sur les enjeux de Développement durable et à la maîtrise des aspects sanitaires des aliments, de nutrition-santé et organoleptiques, cerner leurs besoins, tel est l'objet de l'outil d'évaluation mis en œuvre par le Cervia Paris Île-de-France.

Il est utilisé en particulier dans l'instruction de dispositif d'appui aux entreprises QUALITAIR et permet un retour auprès des financeurs publics sur les besoins du territoire par l'analyse des données agrégées.

### >> EN 2017

Le travail s'est orienté vers une plus grande prise en compte de la dimension « innovation ». Cette action a été menée avec l'appui d'étudiants en fin d'études d'AGROPARISTECH.

### >> PERSPECTIVE

2018 sera consacré à une évolution de cet outil pour une plus forte synergie avec l'évaluation des entreprises de la démarche Mangeons Local en Île-de-France.

## 174 ENTREPRISES ONT BÉNÉFICIÉ DE CONSEILS PERSONNALISÉS DEPUIS 3 ANS



TYPOLOGIE DES ENTREPRISES ÉVALUÉES	2017
IAA (entreprise de transformation en B to B)	9
ARTISANS DONT (AGRICULTEURS) (entreprise de transformation en B to C)	2
SOCIÉTÉ DE NÉGOCE OU DE COLLECTE	2

SECTEURS D'ACTIVITÉ CONCERNÉS	2017
FRUITS ET LÉGUMES	1
PLATS PRÉPARÉS	6
PRODUITS SUCRÉS	1
PRODUITS CARNÉS (VIANDES)	2
PRODUITS LAITIERS	1
BOULANGERIES	1
OVOPRODUITS	1

# INSTRUCTION ET ADMINISTRATION DES AIDES RÉGIONALES

Dans le cadre de ses missions visant notamment à l'amélioration des pratiques, au développement des concepts marketing et à l'accompagnement vers les financements, le Cervia Paris Île-de-France a en charge la mise en œuvre et l'instruction de dispositifs régionaux à destination des PME et TPE franciliennes.

## DISPOSITIF QUALITAIR

**>>** Pour inciter les exploitations agricoles engagées dans des démarches de transformation à la ferme ainsi que les TPE et PME du secteur de l'alimentaire à mettre en place des projets en vue de l'amélioration de la qualité des aliments, de l'innovation alimentaire, et de la durabilité des procédés de transformation.



### LES APPUIS QUALITAIR ONT CONCERNÉ EN PARTICULIER :

- 36 entreprises certifiées AB,
- 27 entreprises engagées dans la démarche MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE,
- 12 entreprises valorisant de manière remarquable les produits agricoles franciliens.
- 61 projets de création-extension de nouvelles activités économiques alimentaires
- 39 projets de création de nouvelles gammes de produits alimentaires

### PÉRIODE 2015 -2017

Traitement et mise en paiement de 147 dossiers pour 558 094 €

EN 2017, UN TRAVAIL A ÉTÉ ENGAGÉ AVEC LA RÉGION SUR LES NOUVELLES MODALITÉS DE GESTION DE L'AIDE MATÉRIALISÉ PAR UN NOUVEL APPEL À PROJETS EN FÉVRIER 2018.

## DISPOSITIF ALIMENTAIR

**>>** Pour la redynamisation du secteur de première transformation dans une logique de structuration des filières agricoles et alimentaires, l'encouragement à la relocalisation de la production et des débouchés en soutenant les investissements.

### EN 2017

5 dossiers Alimentair pré-instruits.

731 064€ d'investissements matériels prévus pour les entreprises.

**TYPOLOGIE DES RÉALISATIONS :** 3 créations ou extensions de laiterie-fromagerie valorisant les exploitations laitières franciliennes, 1 nouvelle brasserie en zone rurale valorisant l'orge francilien, 1 création d'un atelier de produits prêts à consommer dans une structure mutualisée de valorisation de la viande des agriculteurs.

# L'APPUI AUX FILIÈRES ET AUX ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES

## >> ABOUTISSEMENT DE L'OPÉRATION COLLECTIVE DE L'UNCGFL



(Union nationale du Commerce de Gros en Fruits et Légumes) engagée en 2015 et cofinancée par la DRIAAF, « Mise en place de démarches qualité dans les TPE et PME du secteur agroalimentaire en fruits et légumes ».

## >> LES DÉMARCHES DE PROGRÈS FEL

Fel PARTENARIAT et Fel EXCELLENCE permettent de lancer un projet d'entreprise dans une dynamique d'amélioration continue, de transparence dans l'organisation, de renforcement de leur attractivité et une valorisation de leur métier. Grâce à ce dispositif deux entreprises ont pu arriver au bout de leurs démarches. L'engagement d'une 3<sup>ème</sup> a été encouragé.

## SOUTIEN À LA FILIÈRE VIANDE : L'ATELIER DE DÉCOUPE-SCIC VALOR VIANDE

La SCIC Valor Viande, atelier collectif de découpe et transformation de produits carnés pour les producteurs éleveurs franciliens, projet porté par la chambre d'agriculture, a inauguré ses locaux le 25 septembre 2017.

Ce projet a bénéficié de l'appui du Cervia Paris Île-de-France qui a consisté à relayer notamment la mise en œuvre d'une partie du cofinancement du Conseil régional sur les conseils techniques de l'établissement régional de l'élevage (ERE) et l'appui aux investissements matériels de la partie « préparation chaude » (plats cuisinés...) grâce au dispositif ALIMENTAIR.



## NOUVEL ACCORD AU SEIN DU CLUB PAIN BIO



Le 15 septembre s'est tenue une réunion post récolte blé tendre organisée par le Groupement des Agriculteurs Biologiques d'Île-de-France en partenariat avec le Cervia Paris Île-de-France.

Depuis 2015, où il avait été possible d'intégrer 50% de blés bio franciliens dans la farine Mangeons local en Île-de-France bio, la demande a nettement augmenté. Or, cette proportion semble difficile à atteindre.

Sur la base des chiffres présentés et des échanges, une nouvelle proposition a été adoptée. Un avenant a même été porté sur la charte Mangeons local savoir-faire d'ici indiquant que le «pourcentage sera maintenant recommandé par le club Pain bio d'Île-de-France .»

# LE SOUTIEN À L'INNOVATION

Parce que l'innovation est moteur de développement et que ce domaine est au cœur des enjeux, le Cervia Paris Île-de-France s'est fortement mobilisé sur cette thématique et a multiplié les initiatives dont certaines font référence. Cette action s'appuie sur le dispositif régional Pass Filière IAA et sur la dynamique de structuration du plateau de Saclay autour des nombreuses compétences scientifiques et techniques qui vont converger dans les années à venir et s'agréger à celles existantes.

## UN RÉSEAU DE L'INNOVATION SE MET EN PLACE AVEC DIFFÉRENTS PARTENAIRES

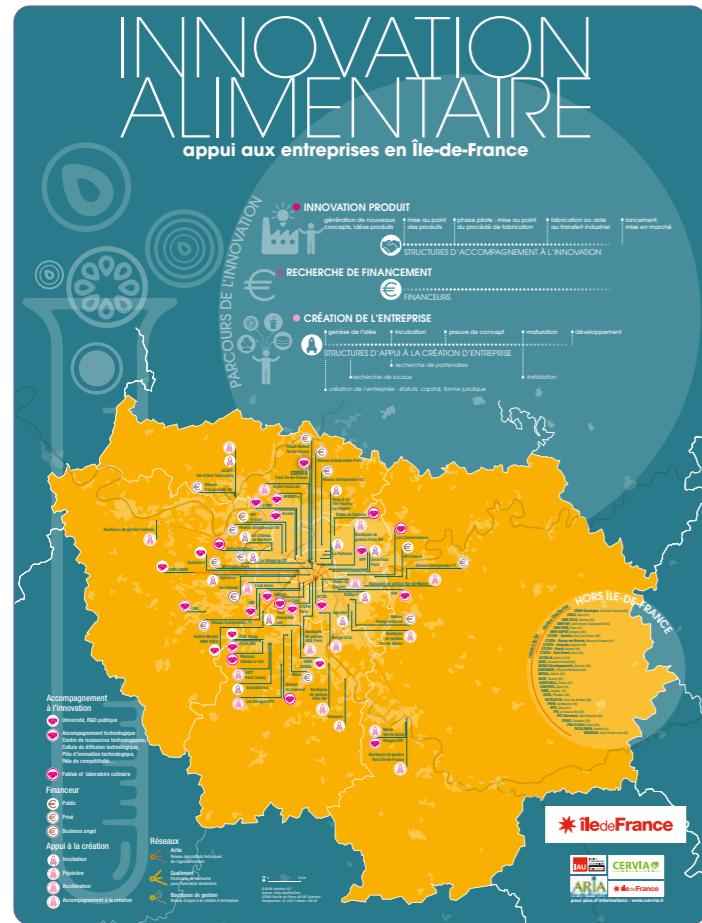
- Constitution avec l'ARIA et AgroParisTech d'un groupe de travail sur la mise en place d'un « Food Innovation Lab », Inauguré le 30 mai 2017 – 6 start-up ont intégré l'incubateur dont 2 déjà suivies par le CERVIA Paris Île-de-France.
- Poursuite du recensement des structures et des réseaux pouvant accompagner l'innovation alimentaire en Île-de-France.
- Lancement du concours régional de l'innovation alimentaire « IDFOOD » édition 2018 le 27/11/2017 à l'occasion d'une journée d'échanges avec des experts et start-up.
- Une cinquantaine d'entreprises inscrites et/ou intéressées aux pitchs – 37 présentes
- 20 experts spécialisés dans le domaine de l'innovation ou financier ont été mobilisés.
- Animation du réseau de partenaires concernés par l'innovation alimentaire : AgroParisTech, CCI Paris Île-de-France, VITAGORA, Smart Food Paris.

# L'ACCOMPAGNEMENT À L'INNOVATION ALIMENTAIRE EN ÎLE-DE-FRANCE A SA CARTE DE RÉFÉRENCE

## UNE PREMIÈRE RÉGIONALE !

>> Le CERVIA PARIS Île-de-France a publié, avec l'appui de l'IAU une cartographie régionale des structures apportant appui et concours aux entreprises et start-up alimentaires franciliennes en recherche de financement, d'aide, de conseils.

>> Fruit de 2 années de travail mené en partenariat avec l'ARIA Île-de-France et AgroParisTech, cette réalisation rappelle l'importance de la place occupée par l'agroalimentaire dans la stratégie de développement économique régional.



# ÉCOUTE ET CONSEILS AUX ENTREPRISES

## INTERVENIR AU PLUS PRÈS DE LEURS ATTENTES ET BESOINS

Dans le cadre de ses missions, le Cervia Paris Île-de-France accompagne à chaque étape de leur développement les entreprises de toutes tailles et s'attache à être un relais efficace dans le montage de leurs dossiers. C'est un travail quotidien de prospection, d'évaluation, d'interface qui est ainsi effectué.

Ses conseillers interviennent auprès des entreprises sur les sujets les plus variés touchant à l'innovation, la sécurité des aliments, la propriété industrielle, les dispositifs réglementaires, d'aides... assurant ainsi le rôle de centre de compétence, d'expertise et de conseils.

## PROSPECTIONS ET ADHÉSIONS

MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE	VISITE SUR SITE	RENDEZ-VOUS TÉLÉPHONIQUE
SAVOIR-FAIRE D'ICI	4	63
DES PRODUITS D'ICI CUISINÉS ICI ICI LA CUISINE EST DANS LA RUE	17	112
SÉLECTION DE PRODUITS D'ICI Points de vente	0	18
SÉLECTION DE PRODUITS D'ICI Distributeurs	2	2
<b>TOTAL</b>	<b>23</b>	<b>195</b>

CONSEILS AUX ENTREPRISES*	VISITE SUR SITE
Rencontres porteurs de projets (dont participants au Concours Régional de l’Innovation Alimentaire)	133
Visites entreprises pour outil d'évaluation**	13
Visites entreprises pour Qualitair**	27
<b>TOTAL</b>	<b>173</b>

## PARTENAIRES ET PRESTATAIRES

Partenaires : 60

Prestataires : 52

### Présence événement partenaire : 3

TOTAL : 115

\*Hors MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE

#### \*\* Objectif prioritaire de la visite

# INFORMER ET ASSOCIER

## L'ACTION DU CERVIA SE DÉCLINE SUR TOUS LES SUPPORTS MÉDIAS

### COMMUNICATION GLOBALE:

Etablissement et mise en place d'une stratégie digitale globale avec une nouvelle identité débutant en janvier 2018 -> Newsletter tous les mois, twitter, linkedin, instagram...

### SITES INTERNET GRAND PUBLIC :

[mangeonslocal-en-idf.com](http://mangeonslocal-en-idf.com) et [cervia.fr](http://cervia.fr)

>> 213 articles écrits en 2017 et relayés sur les réseaux sociaux.

Avec des rubriques récurrentes : recettes de cuisine de saison, nouveaux adhérents, agenda des événements dans le domaine de l'alimentation en Île-de-France, ...

Avec des articles thématiques : portraits, origine des plats traditionnels, innovation alimentaire, agriculture et digital, structuration des modes de commercialisation...

>> Une étude sur les comportements alimentaires des franciliens de nos jours et demain parue en novembre et reprise par de nombreux médias menée avec le CREDOC.

>> Mise en avant des adhérents sur le site internet (réécriture d'articles sur leur structure, photos...). 95 réalisés en 2017

 >> Le facebook Mangeons local en Île-de-France a comptabilisé 5 279 J'aime en 2017

### >> LE SITE INTERNET MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE

[mangeonslocal-en-idf.com](http://mangeonslocal-en-idf.com)

### >> EN 1 AN, C'EST :

- 17 424 utilisateurs uniques
- 126 294 pages vues
- Environ 5,45 pages vues par personne
- Durée moyenne de visite : 3, 28 minutes

### >> LES 3 CATÉGORIES LES PLUS VISITÉES

- Point de vente : 7 182 recherches
- Cartographie : 2583 recherches
- Restaurants : 2257 recherches

### DES ACTIONS PROMOTIONNELLES

>> Création de journaux à l'occasion des Semaines du Mangeons local Paris Île-de-France et du SIA, de goodies (sacs, flyers,...).

>> Création d'une vidéo récapitulative des Semaines du Mangeons local Paris Île-de-France et concours IdFood (préparation d'un nouveau site dédié).

>> Organisation de shooting photo des 17 ambassadeurs dans l'objectif du SIA 2018.

### RÉALISATION D'ENCARTS PUBLICITAIRES

>> Sur les missions du Cervia Paris Île-de-France (ex : Guide de l'Essonne, guide Bienvenue à la ferme, Forum ARIA...) et de flyers français et anglais pour les différents événements (ex : Women's forum).





CERVIA Paris Île-de-France  
43 boulevard Haussmann - 75009 Paris

Tél. : 0155343700 - [info@cervia.fr](mailto:info@cervia.fr)

[cervia.fr](http://cervia.fr)

[mangeonslocal-en-idf.com](http://mangeonslocal-en-idf.com)