

Rapport d'activités

CENTRE RÉGIONAL DE VALORISATION ET D'INNOVATION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DE PARIS ÎLE-DE-FRANCE



CERVIA 
Centre Régional de Valorisation et d'Innovation Agricole et Alimentaire
Paris Île-de-France

2011



www.saveursparisidf.com

 **île de France**



Sommaire

RAPPORT D'ACTIVITÉS CERVIA 2011

- p. 4 Edito de la Présidente
- p. 6 Conseil d'Administration

1 LE SOUTIEN AUX ENTREPRISES ET AUX FILIÈRES

- p. 8 Un identifiant régional pour fédérer les entreprises et différencier leurs produits
- p. 10 La présence des entreprises sous bannière régionale sur les salons professionnels ou grand public
- p. 13 Des actions de développement filières
- p. 14 Soutien individuel et collectif aux entreprises
- p. 26 Un travail en réseau pour comprendre, informer, soutenir et favoriser les contacts

2 L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET LA RECHERCHE LE TRANSFERT EN ENTREPRISE

- p. 32 Veille scientifique, technologique et réglementaire
- p. 32 Valorisation de l'enseignement supérieur agricole et alimentaire
- p. 33 Plateforme EURODOCAGRO
- p. 33 Visites de laboratoires
- p. 33 Participation à des colloques scientifiques

3 SENSIBILISATION DES CONSOMMATEURS ET DES JEUNES & VALORISATION DES MÉTIERS

- p. 36 La sensibilisation des chefs de cuisine, des enseignants et des élèves des lycées et CFA

4 INFORMATION & COMMUNICATION

- p. 40 Les actions Presse
- p. 41 Le site internet
- p. 42 Newsletter et autres outils



2011 RESTERA L'ANNÉE DU LANCEMENT DE LA MARQUE ALIMENTAIRE RÉGIONALE « SAVEURS PARIS-ILE-DE-FRANCE ».



par **Marie Richard**
Présidente du CERVIA
Paris Ile-de-France.

Le **CERVIA Paris Ile-de-France** a pour mission de construire un projet régional partagé par l'ensemble des acteurs de la filière alimentaire « du champ à l'assiette », en dégagant les atouts propres à la région-capitale. Il s'est fortement investi en 2011 dans ses grands axes d'intervention que sont: le soutien aux entreprises et aux filières, la diffusion technologique, la sensibilisation des consommateurs et la valorisation des métiers.

2011 restera l'année du lancement de la marque alimentaire régionale « Saveurs Paris-Ile-de-France ». Après une conférence de presse à la Région, le 17 février, le Salon International de l'Agriculture a servi de vitrine à la marque et aux premiers produits agréés.

L'intérêt de la presse a été immédiat : 54 parutions et 17 millions d'audience.

Ce lancement marquait l'aboutissement de trois années d'études, de concertation et de comités de pilotage, qui avaient fait ressortir la difficulté de fédérer les entreprises et de donner une lisibilité à l'échelon régional à une filière alimentaire très fractionnée en Ile-de-France. La marque « SAVEURS PARIS ILE-DE-FRANCE » qui a vu

le jour, n'est donc pas une simple marque commerciale ; elle s'assied sur des valeurs régionales à défendre, celles d'une région-capitale où le consommateur aspire à donner un sens à son alimentation et à trouver aussi du local, à côté d'une alimentation traditionnellement très diversifiée.

C'est ainsi qu'est née la charte « Talents d'Ile-de-France », socle de la démarche destinée à valoriser le travail conduit par l'entreprise, avant de mettre en exergue ses produits. Grâce à un important travail de prospection et de suivi, fin 2011, **72 entreprises**, représentant **250 produits à la marque**, avaient déjà signé la charte.

La présence sur 4 salons - le **SIRHA** à Lyon, le **Salon du Végétal** à Angers, le **SIA** et le 1^{er} **Salon des Métiers de bouche** à Paris Porte de Versailles - a permis d'accompagner les entreprises, et, pour les deux derniers, de communiquer sur la marque.

Parallèlement, le travail sur les filières a été poursuivi avec la finalisation de la conception d'une **gamme d'ultra-frais laitiers** en lien avec l'Etablissement Régional de l'Elevage et les éleveurs.

Le soutien individuel et collectif aux entreprises s'est poursuivi dans 4 grands domaines incontournables : Sécurité sanitaire des aliments/Nutrition/Développement durable/Innovation, le CERVIA instruisant les dossiers d'aides de l'Etat (Plan filière) et de la Région (ARAQ) et assurant l'expertise des dossiers relatifs au secteur alimentaire des aides du Centre Francilien de l'Innovation. **302 visites** d'entreprises ont été effectuées auxquelles s'ajoutent les journées de formation dans le cadre du plan filière et **802.133 €** d'aides régionales ont été engagés.





EDITO *par Marie Richard*

Le CERVIA ayant obtenu en décembre 2010 le renouvellement pour trois ans de sa labellisation comme **Cellule de Diffusion Technologique**, une convention de partenariat avec le Pôle Paris Ile-de-France des Sciences et Technologies du Vivant et de l'Environnement, a été signée à l'issue de l'assemblée générale du CERVIA le 20 mai 2011.

La 2^e édition du **Concours Régional d'Art Culinaire**, en direction des CFA et lycées hôteliers de la région, a été remportée par le CFA d'Avon (77) qui a pu bénéficier d'un stage au Québec grâce au partenariat avec la Région et l'Office Franco Québécois pour la Jeunesse.

Enfin, les chefs de cuisine de la restauration scolaire ont été mobilisés autour des produits franciliens durant la Semaine du Goût.

2011 a également vu le renouvellement des membres du CERVIA arrivant au terme de leur mandat de 4 ans et je remercie toutes les bonnes volontés qui ont à cœur de poursuivre l'engagement pris en 2007 par leurs structures.

Lorsque j'ai accepté la présidence du CERVIA en 2010, je m'étais engagée à tout mettre en œuvre pour obtenir un renforcement des moyens de notre organisme. C'est chose faite depuis le vote du budget régional 2012 qui a permis l'augmentation de la subvention de la Région de 400 000 €, grâce à un large consensus politique et à l'engagement des membres du bureau et du conseil d'administration, preuve de la reconnaissance de notre bonne gestion des deniers publics. Pour la deuxième année consécutive, je me réjouis en effet d'être en mesure de vous présenter un budget réalisé à l'équilibre. La création d'un poste dédié à la marque doit nous permettre de parvenir à des résultats prometteurs en 2012.

Nous devons à présent transformer l'essai et gagner la bataille de la distribution des produits qui doivent devenir visibles en cœur urbain. Maintenir la mobilisation des entreprises et les inciter à consolider une approche collective, pour per-

mettre une communication à la fois sur les entreprises et les points de vente, est donc un enjeu majeur. Créer de nouveaux produits en favorisant la qualité et l'innovation, doit également entrer dans nos objectifs, ce qui implique de disposer d'outils de transformation adaptés et d'une cuisine expérimentale pour leur élaboration. La création d'une plateforme de produits régionaux, si possible au sein du Carreau des producteurs au marché de Rungis, est aussi une étape à franchir pour permettre la distribution au cœur de la petite couronne.

Nous aurons à cœur de porter ces demandes en 2012 dans le cadre des Etats Généraux de la Conversion Ecologique et Sociale conduits par la Région.

Marie Richard

Conseillère Régionale





Le Conseil d'Administration 2011

MEMBRES FONDATEURS

Conseil Régional d'Ile-de-France

Marie RICHARD, Présidente

Michèle VITRAC-POUZOLET

Josy MOLLET-LIDY

Christiane ROCHWERG

Catherine RIBES, 3^e Vice Présidente

Eric JEUNEMAITRE

Chambre Régionale d'Agriculture

Pierre CUYPERS

Christophe HILLAIRET

Hervé BILLET

Michel BIBERON

Jean-Claude GUEHENNEC, 1^{er} Vice Président

Bernard RICHAUDEAU

Association Régionale des Industries Agro-alimentaires

Gérard BONNY, 2^e Vice Président

Olivier DESEINE

Philippe LAFON

Hervé LECESNE

Philippe WERLER

MEMBRES ACTIFS

1^{er} collège

Jean-Claude DETILLEUX, Agence Régionale de Développement

Gérard FELDZER, Comité Régional du Tourisme, Secrétaire

Jean-Claude FRANCOIS, Chambre Régionale de Commerce et d'Industrie

Daniel GOUPILLAT, Chambre Régionale des Métiers et de l'Artisanat

Lyne COHEN-SOLAL, Conseil Général de Paris.

Jean DEY, Conseil Général de Seine-et-Marne

Agnès Bonneville, Agroparistech

Alain PREVOST, Crédit Mutuel Ile-de-France, Trésorier adjoint

2^e collège

Damien BIGNON, Groupement des Agriculteurs Biologiques d'Ile-de-France

Alain FERRY, Etablissement Régional de l'Elevage IdF, Secrétaire adjoint

Jean-François ISAMBERT, Fédération Régionale des Coopératives Agricoles IdF

Sylvie PASQUET, AIDPFL

Frédéric VION, AREXHOR

3^e collège

Jacques MABILLE, Confédération Générale de l'Alimentation en Détail, Trésorier

Jacky FRADIN, Chambre Professionnelle des Artisans Boulangers de Paris, 92 - 93 - 94

Claude MARET, Syndicat des Crémiers Fromagers d'Ile-de-France

Bernard MERHET, Fédération de la Boucherie et des Métiers de la Viande de Paris et IdF



LE SOUTIEN
aux entreprises et aux filières



UN IDENTIFIANT RÉGIONAL POUR FÉDÉRER LES ENTREPRISES ET DIFFÉRENCIER LEURS PRODUITS

➤ OBJECTIFS

- Créer une **identité régionale alimentaire**;
- Aider au **développement des entreprises agricoles et alimentaires régionales** ;
- **Créer de nouveaux débouchés** et soutenir la diversification de l'agriculture et des PME franciliennes;
- **Permettre aux consommateurs**, et notamment aux urbains, **de trouver des produits alimentaires de proximité**.

Cible : grand public, professionnels

➤ RÉALISÉ

- Conférence de presse de lancement le 17 février 2011, en présence du Président de la Région Ile-de-France et de la Vice-Présidente en charge de l'agriculture, de l'environnement et de l'énergie ;
- Premières adhésions à la charte de 24 exposants au Salon International de l'Agriculture ;
- Au 31 décembre 2011, 72 entreprises adhérentes et 250 produits agréés avec la tenue en cours d'année de :
 - 5 commissions d'adhésion à la charte TALENTS D'ILE-DE-FRANCE ;
 - 12 commissions d'agrément produit SAVEURS PARIS ILE-DE-FRANCE: chaque commission fait l'objet d'un protocole de dégustation strict, le jury déguste en box individuel et note le produit suivant une grille de critères.
- **De nombreux outils de communication ont été réalisés pour valoriser les premiers signataires :**
 - Un film de promotion,
 - Une nouvelle page d'accueil pour le site internet avec une rubrique dédiée à la marque ;
 - Des kits de communication offerts aux adhérents ;
 - Un partenariat avec le magazine de Yannick Alléno destiné aux établissements de formation culinaire, YAM ;
 - **Plus de 70 articles de presse après le lancement**
 - soit 765 000 € d'équivalent achat d'espace et 17 millions d'audience, montrant l'intérêt du consommateur pour des produits de proximité ;
 - Deux distributeurs intéressés pour accompagner la démarche et signataires d'une charte d'engagement ;
 - Partenariat avec la boutique Flo prestige de la gare de l'Est qui, à l'occasion de la Semaine du Goût, a mis en avant des produits franciliens ;
 - Présence de la marque sur le Forum Auchan, le congrès de la SAFER et le Festival de la Terre 77.



logo institutionnel utilisé dans la communication globale



Vert pour des produits agricoles
produits en Ile-de-France,



Bleu azur pour les produits
fabriqués par les artisans franciliens
des métiers de bouche



Rouge et gris pour les produits des
petites ou moyennes entreprises de
transformation agro-alimentaire qui
élaborent leurs produits en Ile-de-France.



Un logo Bio pour identifier
efficacement les produits franciliens
issus de l'agriculture biologique.



LE SOUTIEN aux entreprises et aux filières

Quelques éléments du kit de communication offert à chaque adhérent de la Charte TALENTS D'ILE-DE-FRANCE



Kakémonos



Affiches

POURSUITE DE L'ACTION EN 2012

- Objectif : 160 entreprises adhérentes,
- Déclinaison de la marque pour l'horticulture et la pépinière, la 1^{ère} semaine d'avril 2012 lors du salon de la Nouvelle Ville ;
- Favoriser les contacts des entreprises avec les distributeurs et détaillants.



LA PRÉSENCE DES ENTREPRISES SOUS BANNIÈRE RÉGIONALE SUR LES SALONS PROFESSIONNELS OU GRAND PUBLIC

Salon International de l'Agriculture 2011

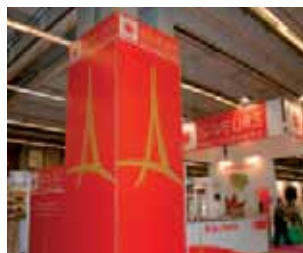
➤ OBJECTIFS

- Lancer la marque régionale « SAVEURS PARIS ILE-DE-FRANCE » auprès du grand public,
- Faire progresser la notoriété des produits agricoles et alimentaires régionaux ;
- Valoriser les producteurs adhérents à la marque et leurs produits,
- Toucher un maximum de consommateurs.



➤ RÉALISÉ

- Trois nouvelles entreprises exposantes: Franciliannes, La Brasserie de la Vallée de Chevreuse et l'EARL Janic ;
- Un stand prestige dédié à la marque SAVEURS PARIS ILE-DE-FRANCE, avec des vitrines mettant en avant les produits ;
- Des stands de vente aux couleurs de la marque, les comptoirs reprenant les couleurs des logos SAVEURS PARIS ILE-DE-FRANCE ;
- Des animations sur le pôle dégustation, par les CFA et adhérents (école de boucherie, l'Ambassade des Confréries d'Ile-de-France, VFR), les animations réalisées par les CFA et lycées professionnels visant à valoriser les produits à la marque ;
- Une nocturne à l'attention de clients CSP+, comme en 2010. L'animation, « Mon dîner 100% francilien », a été reprise. Après un bilan mitigé pour la 2e année consécutive, l'organisation du SIA a décidé de ne pas reporter l'animation en 2012.



> **26**
exposants

24 adhérents
à la charte TALENTS
D'ILE-DE-FRANCE ;

➤ POURSUITE DE L'ACTION EN 2012

TALENTS
D'ILE-DE-FRANCE

Suite au vote de l'assemblée générale 2011, les exposants devront être adhérents à la charte Talents d'Ile-de-France pour bénéficier de conditions privilégiées.

➤ BILAN

- Les exposants ont été satisfaits tant sur la promotion de la marque « SAVEURS PARIS ILE-DE-FRANCE », que sur l'organisation et les animations ;
- Le chiffre d'affaires des exposants est toujours difficile à analyser car tous n'ont pas mis en place de stratégie commerciale en amont du salon (envoi d'invitations, information des clients...). Cependant, on note une hausse sensible du CA général (+ 50% pour certains) grâce notamment à l'affluence au salon et à l'emplacement dans le Hall 7-1 ;
- Pour l'édition 2011, 678 732 visiteurs ont foulé le sol de la plus grande ferme du monde, soit une hausse de 4% par rapport à 2010.



Salon International du Végétal à Angers

Le secteur pépinière-horticulture, fortement structuré et dynamique malgré le petit nombre d'entreprises qu'il représente, est, bien que non alimentaire, soutenu par le CERVIA car il participe activement à la valorisation des filières agricoles franciliennes. Permettre à ces entreprises d'être présentes de façon collective au Salon du Végétal, se révèle particulièrement stratégique pour elles.

➤ OBJECTIFS

- Valoriser la filière horticulture florale/pépinière ;
- Mettre en avant le potentiel de la région Ile-de-France ;
- Soutenir la démarche commerciale des entreprises.

➤ RÉALISÉ

- Un emplacement identique à celui de 2010 ;
- 4 exposants ;
- Une surface d'exposition de 63 m² ;
- Le stand a conservé l'aspect de celui de 2010, alors profondément modifié ;
- Des fiches entreprises dédiées pour les 4 exposants.

➤ POURSUITE DE L'ACTION EN 2012

- Améliorer la visibilité des entreprises.
- Préparer le lancement de la marque dédiée et faire adhérer les pépiniéristes et horticulteurs à la charte TALENTS.

➤ BILAN

- 3 exposants sur 4 estiment avoir rempli leurs objectifs commerciaux ;
- 2 retombées dans la presse professionnelle ;
- Le visitorat a été estimé de moins bonne qualité que les années précédentes : moins de contacts suivis d'effets au retour du salon ;
- Les collectivités représentent la grande majorité des contacts réalisés mais les exposants estiment qu'il est difficile de se faire repérer par les clients potentiels ;
- Le bilan est positif tant en terme d'organisation que de chiffre d'affaires pour les exposants qui ont également apprécié les fiches de présentation de leur entreprise, qu'ils ont pu distribuer à leurs contacts.

Le SIRHA à Lyon

➤ OBJECTIFS

- Apporter une visibilité aux entreprises agroalimentaires dans ce grand rendez-vous International des acheteurs, de la RHF et des restaurateurs ;
- Fédérer et véhiculer l'image gastronomique de l'Ile-de-France.

➤ RÉALISÉ

- Un très bon emplacement dans le Hall 1 ;
- 81 m² de surface d'exposition, soit une augmentation de 59% par rapport à l'édition de 2009 ;
- Des stands de 10 à 15 m², plus spacieux, offrant aux exposants plus de facilité pour présenter leurs produits ;
- 6 exposants avec des produits variés montrant la richesse et la diversité du savoir-faire agroalimentaire francilien.

➤ BILAN

- 66% des exposants sont satisfaits et 33% très satisfaits du salon concernant à la fois l'organisation de leur participation et les visiteurs rencontrés ;
- La notoriété internationale de ce salon attire des visiteurs de grande qualité, ce qui a permis aux exposants franciliens d'établir des contacts qui se sont confirmés après le retour du salon ;
- Tous les exposants présents souhaitent renouveler leur participation.

Prochaine édition en janvier 2013.



Salon des métiers de bouche à Paris

➤ OBJECTIFS

- Valoriser les entreprises et les produits à la marque SAVEURS PARIS ILE-DE-FRANCE ;
- Initier des contacts avec des professionnels pour étendre la démarche : restaurateurs, entreprises...

➤ RÉALISÉ

- Présence durant trois jours avec un stand de 15,5 m² aux couleurs de la marque ;
- Trois vitrines sèches et un comptoir vitrine pour présenter les grandes gammes de produits à la marque : produits laitiers, fruits et légumes, épicerie fine, boissons avec et sans alcool, produits issus de l'élevage, produits sucrés.



➤ BILAN

Peu de contacts satisfaisants du fait de la nature du visitorat : des prestataires en grande majorité. Pour cette première édition, le Salon des Métiers de Bouche ne répond pas aux besoins de la marque SAVEURS PARIS ILE-DE-FRANCE ; la prochaine participation du CERVIA Paris Ile-de-France dépendra de l'évolution du concept.

Concours Général Agricole 2011

➤ OBJECTIFS

- Permettre au plus grand nombre d'entreprises de participer à un concours à forte notoriété, permettant d'importantes retombées économiques.

➤ RÉALISÉ

- Prise en charge à 100% des droits d'inscription des candidats et à 50% des frais engagés pour les échantillons utilisés ;
- Remise des diplômes et trophées lors du Conseil d'administration du CERVIA en octobre 2011.

➤ BILAN

Onze récompenses en 2011 pour l'Ile-de-France :

- 1 médaille d'argent et 1 médaille de bronze pour les bières régionales ;
- 1 médaille de bronze pour les jus de fruits ;
- 3 médailles d'or, 4 médailles d'argent et 1 médaille de bronze pour les produits laitiers.





DES ACTIONS DE DÉVELOPPEMENT FILIÈRES

Une filière laitière pour les Franciliens

➤ OBJECTIFS GLOBAUX

- Depuis l'automne 2009, le CERVIA Paris Ile-de-France s'est engagé aux côtés de l'Etablissement Régional de l'Elevage (ERE), dans un plan de développement tendant à rechercher une valorisation maximale de la production régionale au travers de nouveaux types de circuits de distribution de proximité.
- Il s'agit en effet de valoriser 20 millions de litres de lait avec la création d'une filière laitière francilienne destinée au marché régional.

➤ POURSUITE DE L'ACTION EN 2012

Recherche des outils de transformation adaptés aux produits.



➤ RÉALISÉ

- Après l'étude ESSEC sur les distributeurs, la réalisation de marchés-tests à Paris n'a pu être effectuée en l'absence d'agrément des machines;
- Une gamme d'ultra-frais laitiers a par contre été réalisée avec l'appui de l'ADRIA Normandie, centre technique spécialisé, membre comme le CERVIA du réseau des centres ACTIA. La gamme comprend 3 catégories de produits avec des déclinaisons recettes sur 2 catégories. Il reste à finaliser en 2012 l'étiquetage nutritionnel et la création du concept marketing (nom, charte graphique, packaging) mais surtout à trouver au préalable des lieux de transformation;
- Les éleveurs volontaires ont créé une association le 13 octobre 2011 afin d'accompagner la fin du projet et le lancement des actions.

De nouveaux débouchés pour la filière céréalière biologique

➤ OBJECTIFS

- Mise au point d'une galette végétale certifiée agriculture biologique, à base de matières premières issues majoritairement d'Ile-de-France et destinée principalement à la restauration scolaire.

➤ RÉALISÉ

- Suite au retrait des deux entreprises franciliennes initialement participantes au projet, un appel à partenariat avait été largement diffusé fin 2010 auprès d'entreprises pouvant être potentiellement intéressées. Seule l'entreprise BRINDELICES basée à Chambly dans l'Oise (groupe SALES SUCRES basé à Champigny sur Marne, 94) a donné suite.
- Des essais ont été réalisés par cette entreprise : le cahier des charges du projet tel que financé par la DGAL (produit uniquement végétal, substitut à la viande, équilibre nutritionnel à respecter en termes d'AJR) était difficile à respecter compte tenu des impératifs nutritionnels et organoleptiques.

- Partant de ce constat et pour sortir des contraintes initiales, de nouveaux essais ont été réalisés à partir d'une base de galette et de protéines animales (poulet, poisson, œuf) pour un bon effet texturant :
 - Tests de dégustation menés par SIVURESC (93) concluants auprès d'un public d'écoliers.
- Malheureusement à ce jour, aucun accord n'a été trouvé par l'entreprise sur l'approvisionnement en matières premières franciliennes.





SOUTIEN INDIVIDUEL ET COLLECTIF AUX ENTREPRISES

Ce soutien s'inscrit notamment dans le cadre de la mission de centre interface du CERVIA Paris Ile-de-France, ce qui constitue le socle du label « **Cellule de Diffusion Technologique** » accordé par le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche pour la période 2010-2013.

Les actions de soutien aux entreprises portent principalement sur quatre grandes thématiques : **Qualité et sécurité sanitaire des aliments, Nutrition, Développement agro-alimentaire durable et Innovation.**

Elles se traduisent à la fois par la mise en œuvre du Plan de Soutien de l'Etat, (plan faisant l'objet d'une nouvelle convention signée avec la DRIAAF pour la période 2011-2012), des aides régionales et d'actions spécifiques initiées par le CERVIA.

Les visites d'entreprises : première mission d'un centre interface

Le CERVIA a essentiellement des activités de pré-diagnostic, d'orientation et de conseil auprès des entreprises, après analyse de leurs besoins spécifiques. Il assure quatre types d'interface :

- Une interface technique, en mettant en relation l'entreprise avec les centres de compétence (instituts techniques, écoles d'ingénieurs, laboratoires de recherche publics),
- Une interface fonctionnelle, en favorisant l'introduction dans l'entreprise des méthodes et des compétences qui accompagnent le développement technologique ;
- Une interface sectorielle, en ouvrant l'entreprise à des secteurs industriels complémentaires,



- Une interface publique, en assurant le lien entre l'entreprise, la Région et les services de l'Etat concernés par le secteur agro-alimentaire (DRIAAF, DIRECCTE, DDPP).

Cette mission se traduit en particulier par des visites sur le terrain et par des rencontres régulières avec les entreprises régionales.

Au cours de l'année 2011, les conseillers technologiques du CERVIA ont procédé à 302 visites d'entreprises représentant 257 entreprises différentes. On notera à nouveau le bon taux d'élargissement des contacts, puisque sur ces 257 entreprises rencontrées, 191 n'étaient pas encore connues du CERVIA ou n'avaient pas été visitées depuis 3 ans révolus, soit plus de 70%.

- 40% des visites réalisées dans des entreprises industrielles,
- 27% dans le secteur artisanal,
- 15% dans des entreprises traiteurs organisateurs de réception. A noter : l'Ile-de-France représente à elle seule 25% du nombre national de ce type d'entreprises.
- 7 porteurs de projet rencontrés, une baisse significative qui s'explique en partie par la situation économique difficile.

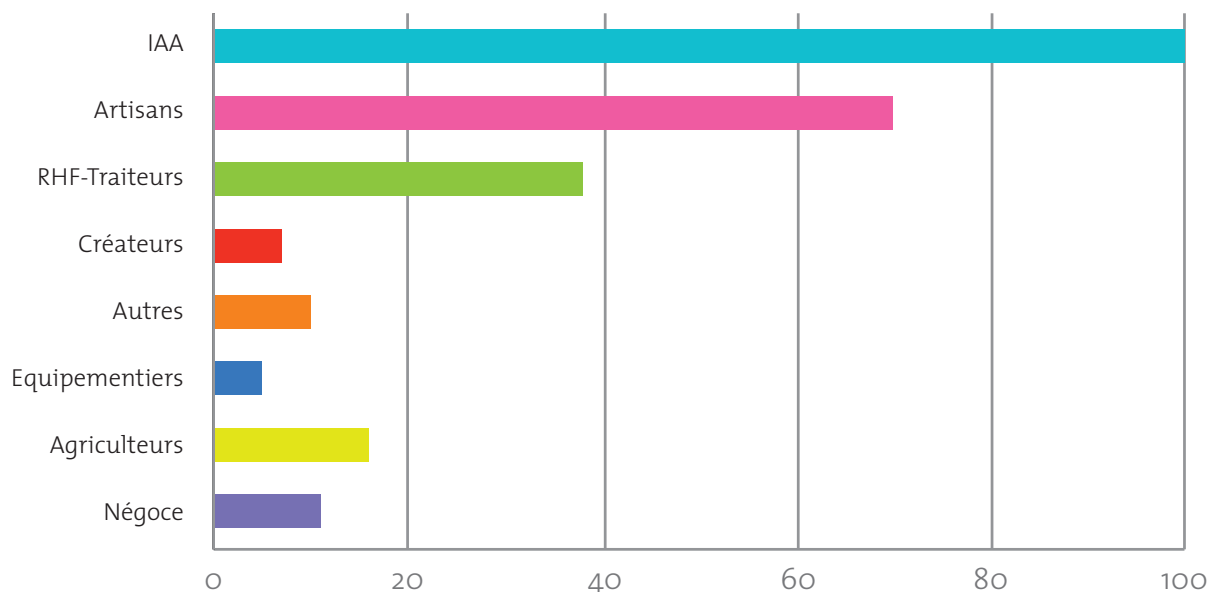
> **302**
visites d'entreprises
représentant 257 entreprises
différentes

> **40%**
des visites
auprès d'entreprises
**du secteur
industriel**

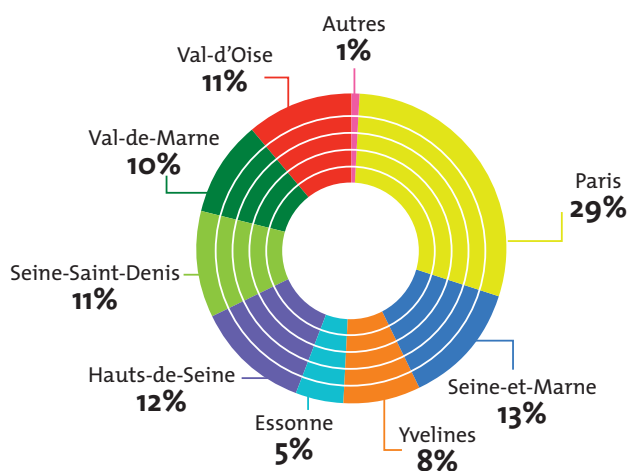
> **27%**
des visites
**pour le secteur
artisanal**



RÉPARTITION DES ENTREPRISES RENCONTRÉES



RÉPARTITION DES VISITES PAR DÉPARTEMENT



Comme les années précédentes, et compte tenu de la taille des entreprises visitées, l'interlocuteur rencontré au cours des visites est dans 70% des cas le chef d'entreprise. Les autres interlocuteurs, quand ils existent, sont soit le responsable qualité, soit le responsable de production ou le responsable du projet pour lequel le CERVIA est sollicité (environ 17% des contacts).

Outre les visites en entreprise, les conseillers technologiques ont également rencontré, dans le cadre de leur mission d'interface, des structures partenaires, des consultants, des experts et des centres de compétences (instituts techniques, laboratoires de recherche...) soit un total de 82 visites.





Les clubs entreprises

- Les clubs « entreprises » ont succédé aux clubs « qualité », en permettant aux entreprises d'aborder des problématiques plus générales, toutefois centrées autour des actions de soutien du CERVIA : innovation, nutrition, qualité et développement durable. Ils sont dorénavant et pour la plupart intégrés dans la partie collective des actions relevant du plan de soutien de l'Etat. Un certain nombre d'entre eux sont néanmoins organisés à la demande des entreprises.
- En 2011, 8 clubs entreprises ont été organisés sur les thématiques suivantes :
 - Plans d'échantillonnage (Plan de soutien 2010-2013);
 - ISO 22000 : groupe de travail sur le management de la norme ISO 22000 puis séminaire de clôture de l'action « sensibilisation à la norme ISO 22000 » (Plan de soutien 2007-2011);
 - Méthode 3D AFNOR « Destination Développement Durable » ;
 - Analyse des dangers microbiologiques : études de cas et présentation du livret publié en 2010 (Plan de soutien 2007-2011) ;
 - Séminaire de clôture de l'action « Nutrition » (Plan de soutien 2007-2011) ;
 - Séminaire de clôture de l'action « Une approche de l'agro-alimentaire durable » (Plan de soutien 2007-2011);
 - Présentation et visite du Laboratoire National d'Essais.

Qualité et sécurité sanitaire des aliments

➤ OBJECTIFS

- Aider les entreprises à maîtriser la qualité de leur production au niveau sanitaire, nutritionnel et organoleptique,
- Appuyer et soutenir la mise en place de démarches qualité structurées type certification Bio ou ISO 22000, pour donner à l'entreprise une image responsable, fondée sur la qualité des produits et le respect du consommateur,
- Conforter les performances économiques et maintenir l'emploi. En matière de réglementation sanitaire, l'appui des conseillers du CERVIA leur permet une « appropriation » du Paquet Hygiène par une meilleure maîtrise de la sécurité microbiologique des produits fabriqués.

➤ RÉALISÉ

L'Aide Régionale à l'alimentation de Qualité (ARAQ)

L'Aide Régionale à l'Alimentation de Qualité est un dispositif propre à la Région Ile-de-France, qui permet d'accompagner les entreprises franciliennes du secteur de l'alimentation « du champ à l'assiette » dans la mise en place de démarches et projets liés à la qualité et à la sécurité des aliments, sous forme individuelle ou collective.

Cette aide s'adresse aux PME et TPE, au sens européen du terme, qu'elles soient industrielles, artisanales ou agricoles. Particulièrement bien adaptée aux petites entreprises, elle constitue le plus souvent pour les conseillers du CERVIA la « porte d'entrée » dans les entreprises et leur permet d'accompagner annuellement environ de 250 à 300 projets d'entreprises.





LE SOUTIEN *aux entreprises et aux filières*



Lors de l'année écoulée, 274 dossiers ont été montés et instruits par les conseillers du CERVIA, pour 270 dossiers acceptés, représentant un montant total affecté de 802 133 €. Ces chiffres sont en forte augmentation par rapport à ceux de 2010 (226 dossiers acceptés pour un montant total affecté de 678 607 €), la tendance à la baisse que l'on avait enregistrée entre 2009 et 2010 s'inverse.

> 274

**dossiers montés
et instruits**

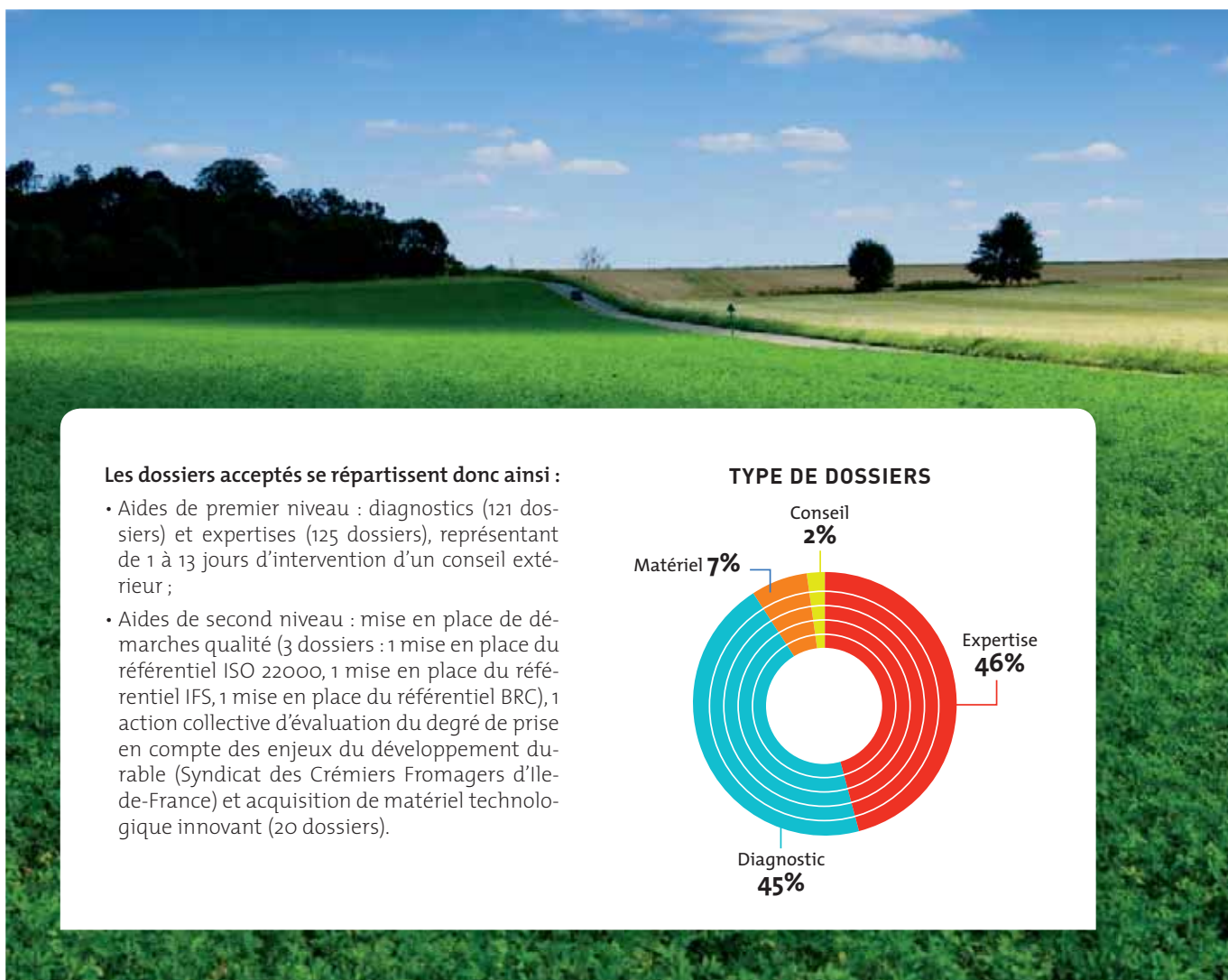
par les conseillers du CERVIA

> 270

dossiers acceptés

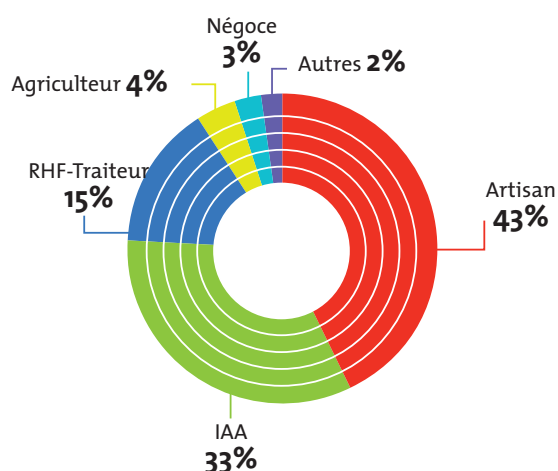
> 802 133 €

affectés aux dossiers

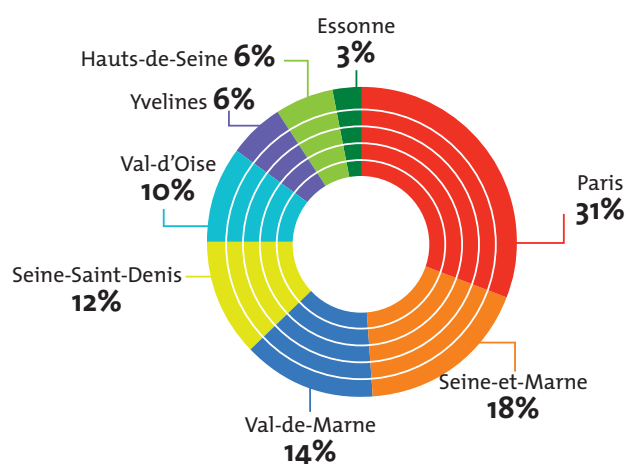




TYPE D'ENTREPRISES



DOSSIERS PAR DÉPARTEMENT



Les entreprises artisanales ont, pour la deuxième année consécutive, monté plus de dossiers que les entreprises industrielles

(115 dossiers artisans, hors traiteurs organisateurs de réception, pour 89 dossiers IAA).

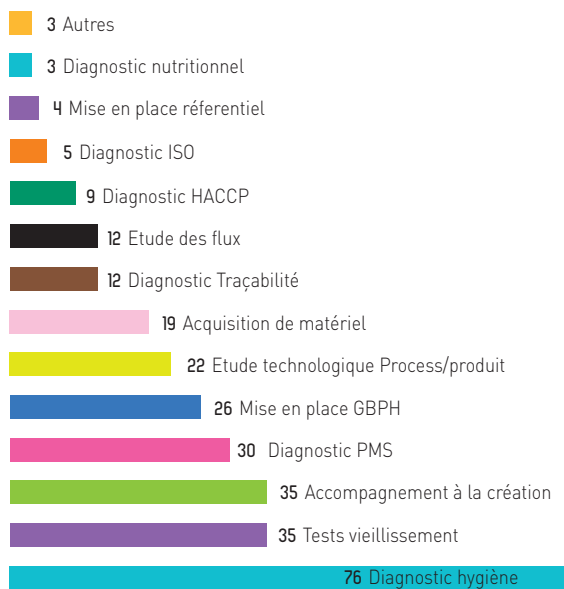
On note que Paris compte le plus de dossiers montés, devant la Seine-et-Marne. Si l'on fait le rapprochement avec les montants affectés par départements, on remarque que le Val-de-Marne occupe la deuxième place. Cela s'explique par des projets portés par des entreprises industrielles, avec des montants plus importants.

DÉPARTEMENT	NOMBRE	MONTANT PROJET	MONTANT SUBVENTION
Paris	84	480 122	237 241
Seine-et-Marne	50	177 698	109 178
Val-de-Marne	37	378 590	148 192
Seine-Saint-Denis	33	129 933	92 357
Val-d'Oise	26	161 830	78 249
Yvelines	17	173 807	64 572
Hauts-de-Seine	15	58 608	44 429
Essonne	8	56 735	20 665
Total	270	1 617 323	794 883



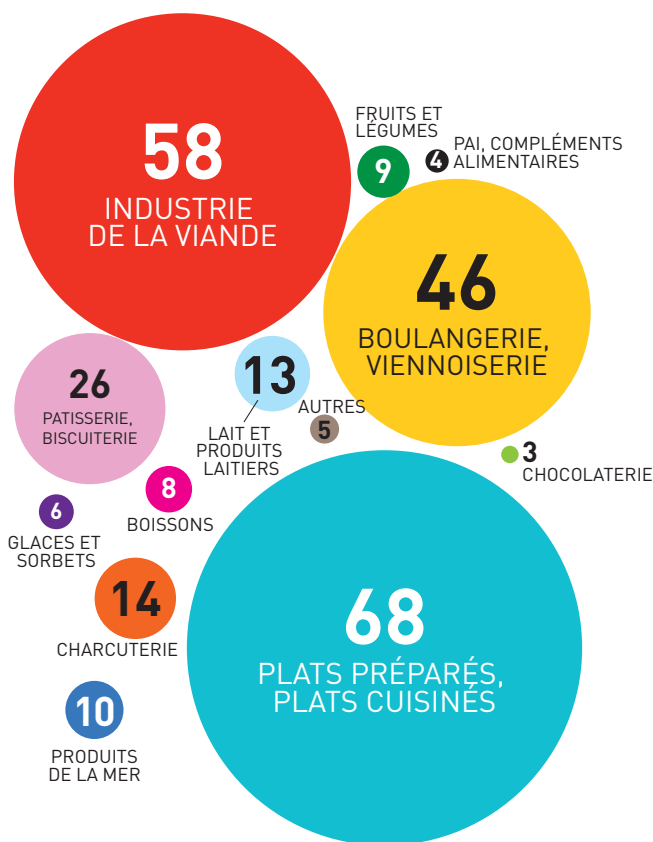
Comme à l'accoutumée, ce sont les secteurs des plats préparés et de la transformation de la viande qui comptent le plus de dossiers (126 soit près de la moitié des dossiers ARAQ montés en 2011). A noter que le secteur de la boulangerie artisanale représente à lui seul quelque 17% des dossiers ARAQ.

TYPE DE SUJETS ACCOMPAGNÉS



Ce sont les diagnostics hygiène qui constituent le plus grand nombre de dossiers montés, compte tenu de la forte demande du secteur artisanal qui souhaite faire le plus souvent un état des lieux et des pratiques. Viennent ensuite les sujets liés au Paquet Hygiène (accompagnement à la création d'une activité, tests de vieillissement, diagnostics PMS, mise en place des guides bonnes pratiques).

RÉPARTITION DES DOSSIERS PAR ACTIVITÉ



L'arrêt du financement APPI au 3ème trimestre a entraîné une augmentation du nombre de sujets à dominante technologique (études process/produits) passant ainsi de 16 en 2010 à 22 en 2011.

L'AIDE RÉGIONALE À L'ALIMENTATION DE QUALITÉ (ARAQ) : LES DOSSIERS BIO ET LES DOSSIERS MONTÉS DANS LE CADRE DE SOUTIEN AUX IAA

Au total 11 dossiers BIO ont bénéficié de l'aide régionale :

• 5 dossiers BIO (mise au point de produits)

- Tests de vieillissements de produits transformés BIO appertisés en bocaux en verre ;
- Optimisation de la fabrication de légumes BIO 4^e gamme et produits localement ;
- Mise au point de baby-food BIO à destination des crèches ;

- Mise au point de produits transformés à base de légumes BIO produits localement ;
- Mise au point d'un chocolat BIO au safran ;

• et 6 entreprises certifiées BIO ayant monté au moins un dossier ARAQ.

Plan de soutien aux IAA : 10 dossiers, se répartissant comme suit

- Sensibilisation à l'ISO 22000 : 7 diagnostics (dont 1 en 2010, non comptabilisé l'an dernier) ;
- ECHANTIPLAN : 3 diagnostics (+ 3 hors ARAQ, montés par des entreprises franciliennes non PME).



L'AIDE RÉGIONALE À L'ALIMENTATION DE QUALITÉ (ARAQ) : BILAN DES DOSSIERS CLOS EN 2011

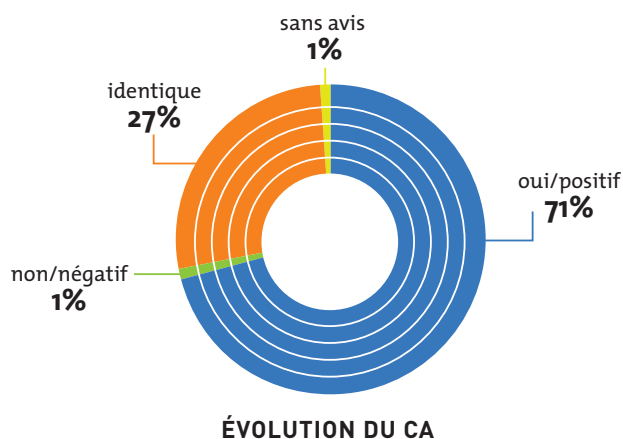
Comme en 2010, le CERVIA, instructeur de l'ARAQ, présente ci-après le bilan des principales retombées de cette aide pour les entreprises bénéficiaires. Cette évaluation a été faite à partir des questionnaires confi-

entiels dits de fin d'intervention que l'entreprise doit retourner au CERVIA au moment de la clôture de son dossier (élément déterminant car la subvention ne peut être versée à l'entreprise en l'absence du questionnaire).

Les chiffres suivants ont été établis à partir de 199 dossiers clos.

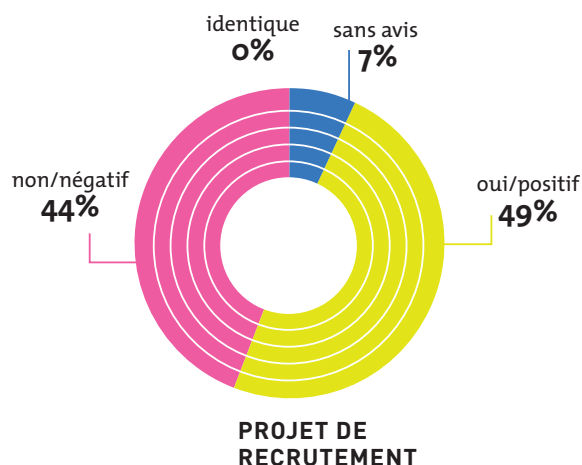
> 71 %

des entreprises pensent que
l'aide a eu un effet positif
sur l'évolution de leur
chiffre d'affaires
(Contre 64% en 2010)



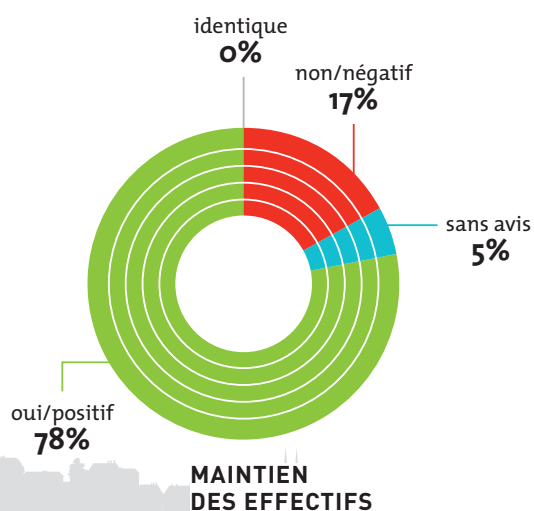
> 49 %

des entreprises ont pu
prévoir un recrutement
(42% en 2010)

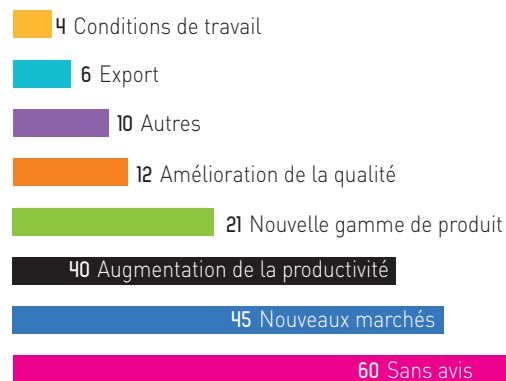


> 78 %

des bénéficiaires perçoivent
cette **aide** comme **permettant**
de maintenir les effectifs



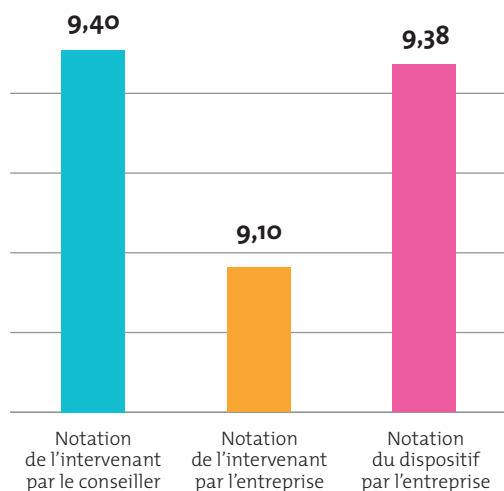
PERSPECTIVES OUVERTES PAR LE FINANCEMENT



Les entreprises bénéficiaires de l'ARAQ y voient principalement une source de nouveaux marchés et d'amélioration de la productivité.



LE SOUTIEN aux entreprises et aux filières



Echantiplan



Cette action, qui s'inscrit dans le cadre du plan de soutien aux IAA, a pour objectif d'étudier les possibilités d'optimisation des plans d'échantillonnage microbiologique mis en œuvre dans des PME franciliennes et de rédiger dans un second temps, un document de recommandations pour l'élaboration des plans d'échantillonnage, à vocation nationale. Elle s'inscrit également dans le cadre du partenariat entre l'ANSES et le CERVIA.

Elle s'est déroulée en deux phases :

- Une phase collective de sensibilisation des entreprises au contexte réglementaire mais aussi aux notions d'interprétation statistique. Cette première étape a regroupé 20 entreprises dans le cadre d'un club entreprises (*Partie collective financée par la DRIAIF Ile-de-France dans le cadre du plan de soutien aux industries agro-alimentaires 2010-2013*).



Le dispositif ARAQ est à nouveau plébiscité

par les entreprises qui en ont bénéficié : il recueille en effet un indice de satisfaction de 9,38 sur 10 (9,34 en 2010)

- Une phase individuelle, dans laquelle 13 entreprises ont été visitées par le CERVIA et l'ANSES pour comprendre la problématique spécifique à chacune et proposer une expertise. Parmi ces entreprises, 6 ont décidé de poursuivre par une étude approfondie, dont 3 ont bénéficié d'un financement de la Région grâce à l'Aide Régionale à l'Alimentation de Qualité.

La méthodologie mise au point lors de ces expertises individuelles servira de base à des recommandations plus générales, relatives à l'élaboration et l'interprétation des plans d'échantillonnage bactériologiques.

Les autres actions pilotes dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments



Suite et fin de l'action pilote en boulangerie pâtisserie : en partenariat avec l'ANSES, l'INBP (Institut National de la Boulangerie Pâtisserie) et VETHY-QUA, dans le cadre de la réactualisation du guide de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication, finalisation d'un guide méthodologique portant sur les **validations des mesures de maîtrise**. Ce guide sera publié courant 2012 et cette thématique fera l'objet d'un club entreprises (*Action financée par la DRIAIF Ile-de-France dans le cadre du plan de soutien aux industries agro-alimentaires 2007-2010*).

- Suite de l'action pilote avec le Syndicat des Crémiers Fromagers d'Ile-de-France portant sur la réactualisation du guide des bonnes pratiques : en partenariat avec l'ANSES et ACTILAIT (appel à projets DGAL 2009). Suivi de l'action et participation au comité de pilotage.
- Suite et fin de la partie collective de l'action de sensibilisation des entreprises au référentiel ISO 22 000 entreprises (*action cofinancée par la DRIAIF Ile-de-France et la Région dans le cadre du plan de soutien aux industries agro-alimentaires 2007-2010*) :

cette action, conduite en partenariat avec l'AFNOR, a réuni respectivement 16 et 18 entreprises participant aux deux derniers groupes de travail. Suite à ces travaux, un guide méthodologique sur le management de la norme ISO 22000 sera publié par le CERVIA en 2012. Cette partie collective a ensuite été relayée sur le terrain par la réalisation de diagnostics ISO 22 000 (7 dossiers, Cf. § supra), pris en charge par la Région dans le cadre de l'Aide Régionale à l'Alimentation de Qualité, soit 80% du montant du diagnostic (au maximum 5 jours de diagnostic plafonné à 1000 € HT/jour). Ces diagnostics se poursuivront au cours de l'année 2012.

- SECUR'HUMID : Le CERVIA a été sollicité pour accompagner le CTIFL (Centre technique des Fruits et Légumes) dans le montage de ce projet et participe au comité de pilotage. L'action est financée dans le cadre de l'appel à projets DGAL 2010. Il s'agit d'évaluer la sécurité sanitaire des systèmes d'humidification implantés dans les rayons fruits et légumes.



QUANT'HACCP

Appréciation quantitative des risques microbiologiques au service de la maîtrise des dangers

Le CERVIA a été, depuis fin 2007, partenaire associé à ce programme de recherche, financé par l'ANR (Agence Nationale de la Recherche) et la Région Ile-de-France par l'intermédiaire du DIM ASTREA.

Ce projet visait à utiliser la méthodologie de l'appréciation quantitative des risques (AQR) pour optimiser des mesures de maîtrise des dangers microbiologiques c'est-à-dire :

- Fournir aux opérateurs de l'agro-alimentaire une méthodologie moderne de gestion de leur système de sécurité des aliments ;
- Faire le lien entre des critères microbiologiques fixés par le gestionnaire gouvernemental du risque, et les valeurs limites opérationnelles (limites critiques de CCP, critères de procédé et de produit) : définir l'HACCP quantitative ;
- Modéliser l'évolution des propriétés physiques (température...) et microbiologiques des produits en cours de procédé et pendant leur durée de vie pour estimer l'efficacité de chaque mesure de maîtrise ;
- Utiliser la réingénierie pour optimiser un procédé en fonction d'un niveau de sécurité préalablement défini (« on doit pouvoir mieux faire »...) ;
- Optimiser les stratégies d'échantillonnage et de surveillance ;
- Permettre à l'autorité compétente d'appréhender les nouveaux outils de gestion des risques et comment les opérateurs peuvent appliquer les principes de l'HACCP quantitative.
- Le 24 novembre 2011, Le CERVIA a co-organisé, avec l'ANSES et l'IFIP, une journée de restitution des résultats de ce programme. Les 211 participants ont apprécié la journée avec un bilan global très positif.

Cycle de séminaires dédiés au paquet hygiène



Afin d'apporter aux acteurs de la filière agro-alimentaire des connaissances scientifiques qui les aideront à répondre aux exigences de la nouvelle réglementation dite du «paquet hygiène», l'ANSES organise un cycle de séminaires sur la période 2009-2012. Le CERVIA, avec huit autres partenaires, participe au comité d'organisation de ces journées, pour donner des réponses pratiques aux problèmes rencontrés par les opérateurs.

En 2011, le séminaire a porté sur les plans de maîtrise sanitaire. Il a réuni 195 participants, répartis de la façon suivante :

- 35 % : industriels (dont 20 entreprises franciliennes), centres et instituts techniques, interprofessions, associations et fédérations professionnelles,...
- 21 % : services d'inspection et administrations centrales,
- 16 % : cabinets formation / conseil,
- 15 % : laboratoires d'analyses,
- 10 % : personnels ANSES et comité d'organisation,
- 3 % : divers.



Nutrition / santé



➤ OBJECTIFS

Cette action, cofinancée par la DRIAAF Ile-de-France et la DIRECCTE Ile-de-France dans le cadre du plan de soutien aux IAA 2007-2011, avait pour objectifs :

- De permettre aux PME/TPE de s'engager dans une démarche nutritionnelle en mettant en avant les « plus » nutritionnels des produits fabriqués,
- De sensibiliser les entreprises du secteur agro-alimentaire à l'environnement nutritionnel français et européen,
- De faire un état des lieux des attentes, des freins et des motivations des PMI/PME franciliennes sur le domaine de la nutrition.

➤ RÉALISÉ

- La sensibilisation des entreprises a été réalisée au moyen de deux séminaires, les 20 septembre et 6 décembre 2007, conduits par NUTRIMARKETING. Ils ont réuni respectivement 16 entreprises (Produits « B to C ») et 10 entreprises (Produits « B to B »).
- Un séminaire de clôture a été organisé le 19 mai 2011 dans le but de pouvoir d'une part sensibiliser les

entreprises qui avaient bénéficié d'un accompagnement individuel sans avoir assisté aux deux premiers séminaires, et d'autre part, de faire bénéficier aux entreprises présentes du retour d'expérience de leur démarche nutrition. Ce séminaire a réuni 17 participants dont 15 entreprises et 1 syndicat professionnel.

➤ BILAN

- Les entreprises ayant participé à ce dernier séminaire de clôture ont été, pour environ la moitié d'entre elles, confortées dans leur projet de développement relatif à cette thématique, tandis que pour la seconde moitié le projet est encore dans une phase de réflexion.
- 12 entreprises sur les 15 présentes sont intéressées pour poursuivre cette démarche et participer au projet étiquetage/audit nutritionnel prévu par le CERVIA Paris Ile-de-France en 2012 dans le cadre du plan de soutien aux IAA (cofinancement DRIAAF).
- un guide d'aide à l'accompagnement d'une démarche nutritionnelle pour les PME agro-alimentaires a été publié par le CERVIA.
- La phase d'accompagnement individuel (financement DIRECCTE) a permis de concrétiser 15 dossiers individuels pour 11 entreprises se répartissant comme suit :
 - 7 dossiers de type « diagnostic » pour un montant total subventionné de 12 250 € HT,
 - 8 dossiers de type « expertise » pour un montant total subventionné de 26 666,45 € HT, soit un montant total subventionné de 38 916,45 € HT sur un montant conventionné de 42 500 € HT.(Pour mémoire la convention CERVIA/DIRECCTE prévoyait le montage de 13 dossiers).
- La majeure partie des entreprises ayant participé à la phase individuelle ont un profil « jeune entreprise innovante » et cherchent une approche marketing pour leur produit type boisson « santé » ou « énergisante ».
- Les entreprises au profil classique sont plus attentistes, notamment au regard des demandes de l'EFSA (Agence Européenne de Sécurité des aliments) qui exige des justifications scientifiques en cas d'allégations santé revendiquées par les produits.



Développement agro-alimentaire durable

➤ OBJECTIFS

- Sensibiliser les entreprises pour parfaire leur compréhension des concepts et de la réglementation toujours en évolution,
- Structurer les démarches des entreprises au travers d'exemples concrets et si possible partagés dans la filière,
- Eclaircir auprès des industriels le concept de développement durable,
- Définir ce que peut être une entreprise agro-alimentaire compétitive et durable en Ile-de-France et quelle valorisation des produits peut être attendue,
- Faire un état des lieux des attentes, des freins et des motivations des PMI/PME franciliennes sur le sujet,
- Mettre à disposition des dirigeants d'entreprise les premiers outils d'éco conception, de maîtrise des consommables et de gestion des déchets.

➤ RÉALISÉ

- **Montage d'un club entreprises de présentation par l'AFNOR de la méthode 3D « Destination Développement Durable »** ; cet outil, développé et mis au point par l'AFNOR en partenariat avec la Fédération des Coopératives Agricoles d'Aquitaine, a pour objectif de mettre en évidence les pratiques de développement durable de l'entreprise et d'identifier les voies de progrès tout en communiquant sur les résultats obtenus. Il permet de :

- Faire progresser l'entreprise en identifiant ses bonnes pratiques et ses voies de progrès ;
- Connaître la satisfaction des parties prenantes et vérifier ainsi la pertinence des pratiques de l'entreprise ;
- Renforcer la confiance des consommateurs et des clients ;
- Afficher les engagements de l'entreprise en matière de développement durable.

Ce club a réuni 10 entreprises et un syndicat professionnel ; il n'y a pas eu en 2011, de la part des entreprises participantes, de demande pour faire réaliser un diagnostic de ce type.

- **Lancement de l'étude pour la mise en place d'une action pilote « métier » régionale développement durable** en collaboration avec le syndicat régional des crémiers fromagers (cofinancement DRIAAP) : partant du constat que les entreprises et organisations professionnelles manquent d'éléments structurants pour la mise en place de leur politique de développement durable, le CERVIA a choisi de travailler avec le syndicat des crémiers fromagers d'Ile de France pour la mise au point d'une approche structurée de prise en compte des enjeux du développement durable pour ses différentes branches métiers.

La première phase de cette opération a consisté à lancer un appel à consultations auprès d'un certain nombre d'intervenants susceptibles d'accompagner la démarche. Parmi les 6 sociétés d'études ayant répondu

à cette proposition, c'est la société 4 AS qui a été retenue, notamment pour sa bonne connaissance du secteur artisanal.

Un comité de pilotage a été constitué, chargé de définir un plan d'action de développement durable à destination des crémiers fromagers franciliens. Les deux premières réunions ont permis :

- de valider les étapes du projet et son planning prévisionnel, notamment la réalisation de 15 diagnostics chez les crémiers fromagers ;
- de choisir les valeurs emblématiques de la profession en termes de développement durable.

- Un séminaire de clôture réunissant une vingtaine d'entreprises et de représentants de syndicats professionnels a eu lieu à la CCIP le 28 juin 2011, au cours duquel a été présenté le « guide d'approche de l'agro-alimentaire durable », téléchargeable sur le site internet du CERVIA www.saveursparisidf.com depuis le 20 mai 2011.

➤ BILAN

- La phase d'accompagnement individuel prévue pour conseiller les entreprises participant à la mise en place d'une stratégie de développement durable n'a pas rencontré l'intérêt attendu. En effet, l'absence d'exigence harmonisée des grands donneurs d'ordre que sont la grande distribution ou les entreprises de restauration hors foyer, ne les incitent pas, pour le moment, à entreprendre cette démarche.
- Enfin, le contexte économique actuel difficile n'a pas incité les TPE-PME à mettre en œuvre de nouveaux investissements à court terme.



Innovation alimentaire

L'aide directe aux projets d'entreprises

➤ OBJECTIFS

- L'innovation constitue l'un des principaux leviers de la compétitivité des entreprises. Au total, les entreprises du secteur alimentaire ne consacrent qu'environ 7% de leur chiffre d'affaires au financement de l'innovation (développement pré-concurrentiel) et moins de 1% à la recherche développement (recherche industrielle)¹.
- L'innovation et la recherche appliquée dans le secteur alimentaire constituent donc une priorité pour les acteurs publics que sont l'Etat, la Région Île-de-France et ses organismes associés.

¹ Données Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche.

➤ RÉALISÉ

- **Convention OSEO/CERVIA** : mobilisation des dispositifs OSEO APPI (Aide au Premier Projet d'Innovation, ex-PTR, Prestation Technologique Réseau), AFI (Aide à la Faisabilité de l'Innovation) et ADI (Aide au Développement de l'Innovation) dans le cadre de la convention signée en 2007 avec OSEO.
Compte tenu d'un contexte budgétaire extrêmement contraint, seules 9 APPI ont pu être instruites favorablement par le CERVIA en 2011. Par ailleurs, les montants des projets innovants présentés par les entreprises, en général plus modeste que ceux des autres secteurs, n'ont pas permis de mobiliser les autres dispositifs OSEO (projets de moins de 20 K€). C'est le plus souvent le dispositif ARAQ (ARAQ expertise) qui est utilisé dans ce cas. En 2011, 22 dossiers ARAQ ont été montés pour financer des projets à dominante technologique (mise au point de produits et/ou procédés).
- **Expertises AIR (Aide à l'Innovation Responsable) et AIMA (Aide à la Maturation de projets)** pour le compte du Centre Francilien de l'Innovation, sur des dossiers déposés par des entreprises du secteur alimentaire et des secteurs connexes (équipementiers, fabricants d'ingrédients, services...) ; 1 avis favorable (dossier AIR) et 2 avis favorables avec réserves (2 dossiers AIMA) ont été rendus par les conseillers du CERVIA.
- **Appel à projets DGAL** : la Direction Générale de l'Alimentation du Ministère de l'Agriculture a lancé comme chaque année un appel à projets sur des crédits CPER 2007-2013. Ces projets doivent se présenter sous forme collaborative et avoir comme objectif l'amélioration de la qualité des aliments. L'ANSES a présenté un projet dans ce cadre portant sur la cuisson des aliments à basses températures en y associant le CERVIA. Cette thématique fera partie des projets 2012 et un club entreprises lui sera consacrée.
- **Appel à projets DRIAAF « Innovation et Recherche appliquée »** : les 3 dossiers montés dans le cadre de cet appel à projets pour un montant total de 34 240 € ont été menés à leur terme ; les projets financés ont été les suivants :
 - Etude pour le développement d'une technologie de traitement de l'air appliquée aux IAA ;
 - Etude pour l'optimisation de la tenue en couleur de viandes conditionnées sous atmosphère contrôlée ;
 - Développement d'une gamme de thés glacés.





Lancement de la 3^e édition du Concours Régional de l'Innovation Alimentaire

➤ OBJECTIFS

- Lancer officiellement la 3^e édition du Concours de façon originale et conviviale;
- Mobiliser et informer en amont les entreprises susceptibles de pouvoir participer au Concours Régional de l'Innovation ;
- Inclure la dimension de la charte Talents d'Ile-de-France et de la marque SAVEURS PARIS ILE-DE-FRANCE

➤ RÉALISÉ

- Un buffet à thème intitulé « *on n'est pas des courges* », réalisé à partir des produits d'un maraîcher francilien Bio, a eu lieu lors de la présentation, le 9 novembre 2011 au Lieu du Design ;
- 50 personnes présentes : institutionnels, partenaires, entreprises...

➤ POURSUITE DE L'ACTION EN 2012

Date limite de dépôt des dossiers : 30 avril
Jury et sélection des Lauréats : fin mai
Remise des prix : 6 juillet
Présentation des Lauréats au SIAL
du 21 au 24 octobre 2012.



UN TRAVAIL EN RÉSEAU POUR COMPRENDRE, INFORMER, SOUTENIR ET FAVORISER LES CONTACTS

Il s'agit d'une des missions, transversale et stratégique, du CERVIA, qui joue le rôle de catalyseur et de fédérateur de projets au niveau francilien pour le secteur alimentaire, tant vis-à-vis des médias que des acteurs économiques.

OBJECTIFS

- Mutualiser les expériences des différents partenaires pour une meilleure efficacité auprès des entreprises,
- Renforcer le rôle de catalyseur du CERVIA, point de contact et d'information de très nombreux acteurs sur le domaine agricole et alimentaire (presse, enseignants et étudiants, professionnels ou institutionnels tant franciliens qu'extérieurs...),
- Mettre en relation ces acteurs pour la construction de projets.





ACTIA et Réseaux Mixtes Technologiques (RMT)*

Participation aux travaux des RMT

En tant que membre actif du réseau ACTIA (Association de Coordination Technique des Industries Agro-alimentaires) depuis 2009, le CERVIA apporte des réponses aux préoccupations et aux demandes des entreprises en mobilisant les compétences des Instituts Techniques Agro-industriels (ITAI) fédérés au sein de l'ACTIA. Il s'appuie notamment sur l'expertise et la mutualisation des connaissances au sein des différents RMT. Il participe, en tant qu'observateur, aux travaux de deux réseaux :

- **RMT ECOVAL** : participation aux comités de pilotage du réseau et diffusion des principaux résultats des travaux de recherche appliquée sur la valorisation des déchets et des coproduits ;
- **RMT NUTRIPREVIUS** : participation aux réunions de synthèse pour diffusion des résultats sur la nutrition auprès des entreprises.

Ces deux RMT sont par ailleurs parties prenantes des deux axes « Nutrition » et « Développement durable » du plan de soutien 2010-2012.

Le CERVIA participe également aux journées de restitution des travaux des RMT pouvant intéresser directement les PME régionales :

- Journée organisée par le RMT « Durée de vie » le 14 octobre 2011 à l'ACTIA sur le thème « Les projets microbiologiques des centres ACTIA » ;
- Journée organisée par le RMT « PROPACK FOOD » le 29 novembre 2011 à WELIENCE agro-alimentaire sur le thème « L'emballage, source d'innovation ».

Participation aux groupes de travail

Le CERVIA participe à un certain nombre de groupes de travail mis en place par l'ACTIA :

- Réseau des centres interfaces : échanges entre les 10 structures homologues (fonctionnement, financement, actions collectives ACTIA, labellisation CDT etc.) ; ces échanges font l'objet de deux réunions par an, dont l'une s'accompagne de la présentation et d'une visite d'un ITAI (Institut Technique Agro-industriel). En 2011, deux réunions ont eu lieu : l'une en janvier organisée par le PEA CRITT (région Rhône-Alpes), la seconde en décembre à l'occasion de la journée des directeurs ;
- Réseau performance industrielle : élaboration d'une action collective dans le cadre d'une convention ACTIA/DGCIS-Ministère de l'industrie « Amélioration de la performance des PME agro-alimentaires par la réduction des gaspillages » pour une mise en place de cette action en 2012 dans 10 régions pilotes, dont l'Ile de France ;
- Groupe de travail « communication » : le CERVIA a été sollicité pour participer à la rédaction d'une charte de communication ACTIA.



* Réseaux Mixtes Technologiques : regroupement d'établissements de recherche et d'enseignement supérieur, Instituts Techniques Agro-industriels (ITAI) et lycées agricoles ou agro-alimentaires.



Manifestations organisées par l'ACTIA

- ACTIADES : le CERVIA participe à cette manifestation organisée une fois par an et regroupant l'ensemble des 29 centres ACTIA et des 9 centres associés. En 2011, les ACTIADES ont eu lieu les 26 et 27 mai en région Bourgogne avec une présentation des activités de WELIENCE agro-alimentaire et de sa halle de technologie.
- ACT'HEURS : cette manifestation, organisée également une fois par an, est destinée aux opérationnels ingénieurs et techniciens des centres ACTIA. Elle a eu lieu à Pessac à l'ITERG (Institut technique des Corps Gras) et a regroupé 42 participants, conseillers technologiques et chargés de mission, représentant 27 structures. A cette occasion de nombreux échanges ont eu lieu avec les ITAI intervenant dans les disposi-

tifs d'appui aux entreprises en Ile de France (dossiers ARAQ en cours, plan de soutien aux IAA). Une visite de l'ITERG et de la plateforme technologique CEDOP a été organisée.

- Accueil de délégations : dans le cadre du montage de projets européens, l'ACTIA est amenée à rencontrer des partenaires issus de pays associés ; c'est ainsi qu'une présentation du CERVIA a été faite auprès d'une délégation d'entreprises et d'institutionnels turcs, ainsi qu'auprès de représentants de l'Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II de Rabat, Maroc.



Visite des ITAI

- Plateforme ALIMENTEC de Bourg-en-Bresse : ACTILAIT et CTCPA (Pôle emballages), dans le cadre d'une réunion des centres interfaces ;
- WELIENCE agro-alimentaire, campus de Sup Agro Dijon, dans le cadre des ACTIADES.
- Laboratoire National d'Essais, dans le cadre d'un club entreprises;
- Visite de l'ITERG, dans le cadre des ACT'HEURS.

Adhésion à l'AFCRT : Association Française des Centres de Ressources Technologiques

Le CERVIA a adhéré en 2011 à l'AFCRT, association qui regroupe les structures labellisées par le Ministère de la Recherche, Cellules de Diffusion Technologique et Centres de Ressources technologiques.

Le CERVIA a participé à la 3^e journée interrégionale de l'AFCRT le 21 octobre 2011, au cours de laquelle a eu lieu une présentation des instituts FRAUNHOFER allemands. L'essentiel des échanges a ensuite porté sur les perspectives de financement à long terme des CRT et CDT.





Participation aux travaux du Réseau Francilien de l'Innovation

- **Animation de la communauté « CERVIA Paris Ile-de-France »** au sein de la plateforme d'appui aux PME, www.financersaboite.fr, créée par la Région en 2009, particulièrement destinée aux entreprises en recherche de fonds structurels. La communauté CERVIA regroupe une quinzaine de membres, sociétés et porteurs de projets ; depuis la création de la communauté CERVIA, 70 candidatures ont été examinées (NDR : pour être membre de la communauté CERVIA, les sociétés et porteurs de projets doivent être des PME, situées en Ile de France, relever du secteur de l'alimentation, présenter une fiche projet et un business plan et être accompagnés par un conseiller du CERVIA).
- **Les rencontres du réseau** : les conseillers du CERVIA participent régulièrement aux rencontres du réseau francilien de l'innovation. Elles ont pour objectif de favoriser les échanges entre les membres du réseau, de mutualiser les approches dans le domaine de l'innovation et d'assurer le suivi des projets des entreprises.
- **L'appel à projets PM'UP 2011/2012** : Le CERVIA a largement relayé la diffusion de cet appel à projets lancé

par la Région début décembre 2011 via son site Internet professionnel et par deux e-mailings ciblés ; les entreprises lauréates rattachées aux filières et territoires prioritaires de l'Ile-de-France bénéficient avec PM'UP d'un accompagnement sur trois ans pour mettre en œuvre un plan de développement et d'une subvention pouvant aller jusqu'à 250 K€. Les entreprises alimentaires étaient cette année explicitement invitées à présenter des projets, au travers des thématiques : « Nutrition et qualité de l'alimentation » et « Métiers de bouche ».

- **Les expertises CIFRE**, Convention industrielle de Formation par la Recherche. A la demande du Centre Francilien de l'Innovation et pour le compte de l'Etat (Délégation Régionale à la Recherche et à la Technologie), **9 dossiers ont été expertisés** tous ayant reçu un avis favorable (dans le cadre de ces expertises, les entreprises ou organismes demandeurs sont systématiquement rencontrés). On notera qu'un des dossiers a été déposé par une PME du secteur des équipements de l'agro-alimentaire.

Participation aux commissions AFNOR

Il s'agit d'apporter un regard et un retour d'expérience « PME » lors de l'élaboration des normes françaises d'hygiène et de sécurité des aliments; le CERVIA cotise à ce titre pour participer au Groupe de Travail AFNOR « Traçabilité et sécurité des aliments- management et hygiène ».

En 2011, les travaux de normalisation se répartissent à la fois au niveau national et international.

Les sujets traités selon le niveau sont :

- au sein de la commission française Vo1C « Traçabilité et sécurité des aliments - Management et hygiène » (Président : M. Jean-Robert Geoffroy, ACTIA) ;

La commission de normalisation Vo1C a décidé de concentrer son activité sur le suivi des travaux internationaux et deux Groupes de Travail miroirs ont donc fonctionné sous l'égide de la commission :

- GT 8 « Etude d'un guide pour l'utilisation de l'ISO 22000 »
- GT 11 « Amont agricole »
- au sein du sous-comité international ISO/TC 34/SC 17 « Systèmes de management pour la sécurité des denrées alimentaires » (Président : M. Jacob Faergemand). Lors de la plénière, les membres de l'ISO/TC 34/SC 17

ont pris une résolution entérinant la publication du guide d'utilisation «How to use ISO 22000?» (L'essentiel des commentaires français a été pris en compte). Cette publication aura lieu dans le courant du 1er trimestre 2012.

Il est à noter que ce travail servira par ailleurs de base :

- à la plateforme de communication ISO (www.myiso22000.com).
- ainsi qu'à la révision de l'ISO/TS 22004 «Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires - Recommandations pour l'application de l'ISO 22000:2005».

Le sous comité (ISO/TC 34/SC 17/WG 2) «Programmes pré requis pour la sécurité des denrées alimentaires Partie 3 : Agriculture»

Lors de la plénière, les membres de l'ISO/TC 34/SC 17 ont pris une résolution entérinant la publication de l'ISO/TS 22002-3 «Programmes pré requis pour la sécurité des denrées alimentaires - Partie 3 : Agriculture» (cf. Résolution 79/2011).

La publication de l'ISO/TS 22002-3 aura lieu début janvier 2012 (pour l'anglais) et courant février 2012 (pour le français).



Autres rencontres et journées d'information

Parallèlement aux travaux conduits avec ses réseaux d'appartenance, un certain nombre de rencontres et d'échanges ont eu lieu avec les partenaires principaux du CERVIA :

- Avec la CCI de l'Essonne et la CCIP, délégation du Val de Marne : participation à TECHINNOV en février 2011 ; rencontre de la technologie et de l'innovation, cette manifestation a réuni plus de 500 inscrits avec une bonne visibilité du CERVIA comme partenaire (cartons d'invitation, plaquette de présentation). Le stand du CERVIA a reçu une vingtaine de contacts divers (startups, porteurs de projets, consultants, institutionnels...) ;
- Forum de l'innovation 93 : manifestation organisée tous les deux ans par la CCIP, délégation de la Seine Saint Denis, en partenariat avec le Conseil Général

du Département et Plaine Commune ; la thématique portait cette année sur «TIC et santé» et plus largement sur les technologies au service de la santé. A noter à cette occasion une rencontre avec le Pôle de Compétitivité MEDICEN.

- Participation régulière aux conférences et colloques de l'Institut Français de la Nutrition, devenu en 2011 le Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé, conseiller permanent du CERVIA.

Une rencontre a eu lieu à la DRIAAF avec les Directions Départementales de la Protection des Populations (réunion des Directions des Services Vétérinaires et des Directions Départementales de la Consommation, de la concurrence et de la Répression des Fraudes) afin de leur présenter le dispositif ARAQ.

Participation à des jurys

- CHALLENGE + : programme d'appui aux entreprises innovantes conduit par l'Institut HEC Start-up ; le CERVIA est sollicité comme tous les ans pour donner un avis sur les projets présentés ;
- Projets ASTRE : programme d'acquisition de matériels scientifiques par les centres de compétences essonnais, matériels financés par le Conseil Général de l'Essonne ; le CERVIA est également sollicité pour donner un avis.
- Projets SBIP (SUPBIOTECH Innovative projects) : sollicitation dans le cadre de projets en pré-incubation, présentés par des étudiants de dernière année.





LA RECHERCHE ET L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR

le transfert en entreprise



Le CERVIA a signé, à l'occasion de la tenue de son Assemblée générale le 20 mai 2011, une convention de partenariat avec le Pôle Francilien des Sciences et Technologies du Vivant et de l'Environnement. Cette convention prévoit notamment un renforcement des synergies entre les deux organismes, afin de mieux répondre aux besoins des entreprises du secteur alimentaire en Ile-de-France : soutenir l'innovation, les projets de recherche en entreprises, répondre aux appels à projets de la Région et de l'Etat, co-organiser des manifestations scientifiques et porter à connaissance les résultats de recherche.



VEILLE SCIENTIFIQUE, TECHNOLOGIQUE ET REGLEMENTAIRE

➤ OBJECTIFS

- Jouer pleinement le rôle de cellule de diffusion technologique en collectant puis en diffusant les connaissances scientifiques et technologiques ad hoc récentes vers les entreprises.



➤ RÉALISÉ

- Le CERVIA Paris Ile-de-France, en lien avec ses partenaires et conseillers permanents, centralise et diffuse une information structurée et récente sur les outils de la recherche et le contexte réglementaire (abonnement à des revues scientifiques et réglementaires, des veilles technologiques et un argus de la presse).

Il compile, tous les deux mois la veille scientifique et technique disponible. Cette veille est accessible par les entreprises sur le volet professionnel du site Internet du CERVIA avec un mot de passe.

Pour mémoire, les conseillers technologiques du CERVIA répondent régulièrement aux questions ponctuelles des entreprises portant sur les sujets les plus variés touchant l'innovation, la sécurité des aliments, la propriété industrielle, les dispositifs d'aide etc.



VALORISATION DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE

➤ OBJECTIFS

- Faire connaître aux entreprises le potentiel scientifique et technologique des laboratoires franciliens travaillant dans le secteur agro-alimentaire; faire découvrir aux étudiants les réalités de la PME et les difficultés pour s'engager dans une démarche de R&D.

➤ RÉALISÉ

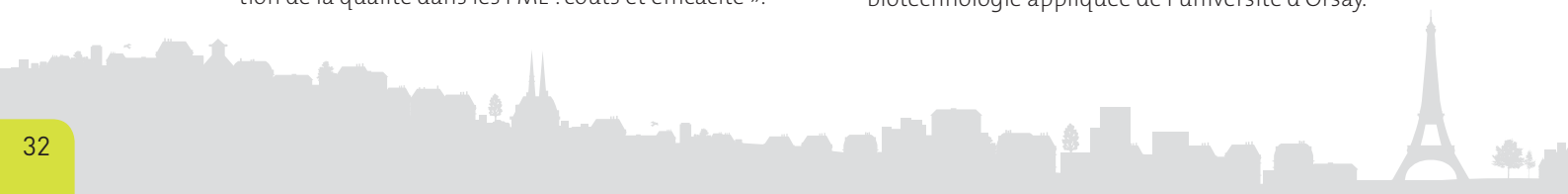
- Poursuite du partenariat avec AgroParisTech : sélection de sujets d'études puis mise en relation étudiant-entreprise avec intervention sur le terrain (découverte de la PME par les étudiants et soutien scientifique pour les PME) et valorisation des résultats sur le site internet professionnel.

En 2011, un seul sujet a été traité, portant sur « la gestion de la qualité dans les PME : coûts et efficacité ».

Ce projet a consisté en une étude de l'organisation de la gestion de la qualité et le calcul de ses coûts, en mobilisant l'outil des coûts d'obtention de la qualité (COQ).

L'intérêt de la méthode « COQ » ne réside pas dans le calcul précis du coût d'obtention de la qualité, mais dans la définition d'une méthode analytique la plus proche de la réalité possible, afin d'identifier dans un premier temps les centres de coût de la qualité, et de prendre des orientations quant aux investissements les plus bénéfiques à l'entreprise, puis de suivre l'évolution de ce coût en fonction de la politique qualité de l'entreprise.

- Des présentations sur le CERVIA, le réseau ACTIA et les industries agro-alimentaires ont été faites à des étudiants de l'ENGREF, de l'Ecole Nationale Supérieure des Mines de Paris et de la licence professionnelle de biotechnologie appliquée de l'université d'Orsay.





PLATEFORME EURODOCAGRO

EuroDoc'Agro est la plateforme d'incubation de projets européens de Formation – Recherche – Innovation en sciences et technologies du vivant et de l'environnement du Pôle Paris - Ile-de-France STVE. Elle a été créée en janvier 2009, sur une initiative de différents représentants des institutions du pôle ; elle est soutenue par le Ministère de l'Agriculture qui finance un ingénieur de recherche chargé de son animation.

Dans le cadre de la convention signée entre le CERVIA et le Pôle STVE, le CERVIA a été sollicité pour participer aux travaux de la plateforme EuroDoc'Agro. Il a essentiellement participé à l'élaboration d'une journée « Partenariats » qui a eu lieu à l'ENGREF le 27 juin 2011 et dont l'objectif était de réunir un maximum d'acteurs économiques pour les intéresser aux établissements de recherche et de formation du Pôle STVE, sous l'angle de la formation par la recherche.



VISITES DE LABORATOIRES

En plus des visites faites auprès des ITAI, et dans le cadre de ses missions de centre interface, le CERVIA a visité deux centres de compétences partenaires :

- Le plateau FRECE « Plateau FRancilien d'Études CERéalières » situé à AgroParisTech Massy. AgroParisTech, l'INRA, le CNAM et Polytech Paris (Université Pierre et Marie Curie) ont créé un plateau commun autour des céréales, qui regroupe des équipements performants et pertinents par rapport au secteur céréalier : des outils analytiques, un atelier cuisson ainsi que des matériels pilotes. L'équipe FRECE propose différents

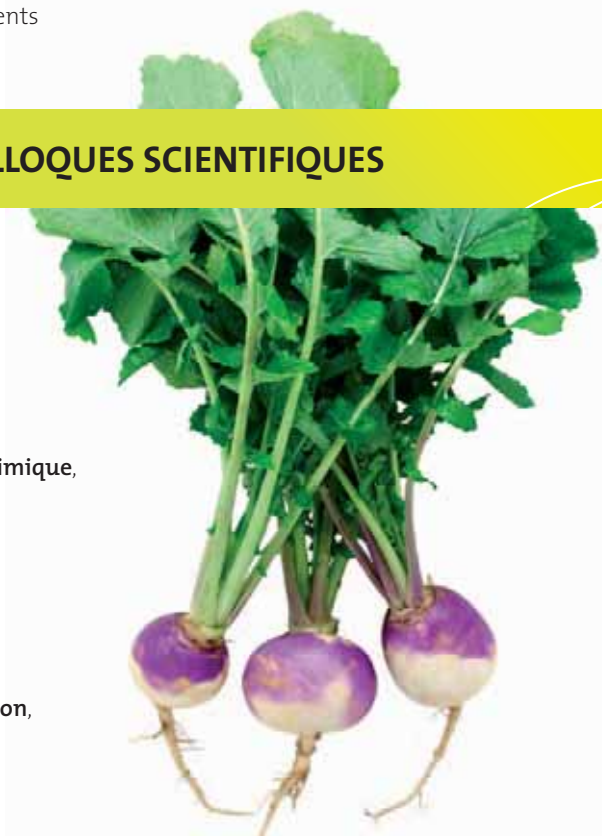
services allant de la formation à façon, à la mise à disposition des outils industriels, au conseil ou encore à la recherche.

- Le laboratoire ACM agro, spécialisé en microbiologie alimentaire et doté de deux plateaux techniques, l'un à Quiers sur Bezone (Loiret) et l'autre à Sablé sur Sarthe. Ce laboratoire, accrédité COFRAC, intervient régulièrement auprès d'entreprises agro-alimentaires franciliennes, notamment des entreprises de transformation fermière, dans le cadre de l'ARAQ.



PARTICIPATION À DES COLLOQUES SCIENTIFIQUES

- GIEC (21 janvier 2011) :
Evolution Climatique et Production Agricole,
- INRA (au SIA, 22 février 2011) :
Colloque Agriculture et Bienfaits Publics,
- Colloque IFN (26 avril 2011) :
Evaluation des risques alimentaires d'Origine Chimique,
- Fondation Louis Bonduelle (10 mai 2011) :
Forum Nutrition Fruits et Légumes,
- IFN Colloque Appel à Projets (21 juin 2011) :
Création du fonds « Alimentation Santé »,
- Colloque AQUIMER (19 octobre 2011) :
Réduction du Sel, aspects sensoriels et conservation,
- Cold Chain Forum (20 octobre 2011) :
Innovation et perspectives.





LA SENSIBILISATION DES CONSOMMATEURS ET DES JEUNES *et la valorisation des métiers*



LA SENSIBILISATION DES CHEFS DE CUISINE, DES ENSEIGNANTS ET DES ÉLÈVES DES LYCÉES ET CFA

Deuxième édition du Concours Régional d'Art Culinaire de Paris Ile-de-France

➤ OBJECTIFS

- Poursuivre sur la lancée de la première édition, en valorisant le travail des apprentis et lycéens franciliens en Hôtellerie Restauration, en lien avec le territoire, au travers de recettes régionales ;
- Sensibiliser et former les futurs professionnels aux produits franciliens.

➤ RÉALISÉ



• **Nouveautés 2011** : Le Concours porté par le CERVIA Paris Ile-de-France a été une étape régionale du concours national des « Trophées Culinaires France-Québec » organisé par l'association France-Québec en partenariat avec l'Office Franco-Québécois pour la Jeunesse (OFQJ). Le Conseil Régional d'Ile-de-France est intervenu en tant que partenaire de l'OFQJ et de France-Québec dans le cadre des relations privilégiées entre la Région et le Québec et a offert à ce titre le prix aux 2 lauréats: un stage professionnel au Québec ;

- Les élèves en formation continue ont été intégrés, et les candidats ont concouru par niveaux : CAP et BAC PRO/ BTS ;
- Le Syndicat de la Triperie Comestible d'Ile-de-France a fourni les matières premières pour la finale du Concours et un partenariat avec le CEPROC a permis l'accueil de la finale dans ses locaux ;
- Les relations presse ont comporté un communiqué de presse de lancement, un dossier de presse en décembre 2010 et un communiqué de presse d'annonce des résultats en février 2011.
- Un Jury de professionnels varié a été mobilisé: chefs, professeurs, spécialistes des produits tripiers, chef pâtissier, blogueurs, présidé par Bernard LE PRINCE du groupe Les Frères Blanc ;
- 12 inscriptions avec des dossiers de très bonne qualité ;
- Finale le 2 février au CEPROC : victoire de l'UTEC AVON (77). 70 personnes ont assisté aux épreuves.

➤ BILAN

- Retours positifs de la part des établissements participants, des professeurs et du Jury concernant l'organisation, le lieu de la finale et les gains ;
- La participation au concours national a été positive pour les candidats mais a modifié l'organisation du concours régional et le timing, freinant largement la participation des établissements : beaucoup de concours sont organisés et le temps leur manquait pour préparer celui-ci (finale organisée début février au lieu de fin avril en 2009) ;
- Les partenariats, avec le CEPROC pour le lieu de la finale et le Syndicat de la Triperie pour les produits, ont été très satisfaisants ;
- Quelques retombées presse d'importance ont été recensées, telles que l'article paru dans 20 minutes et le Parisien au lendemain de la finale.
- Selon le jury, c'est un travail de longue haleine à poursuivre.

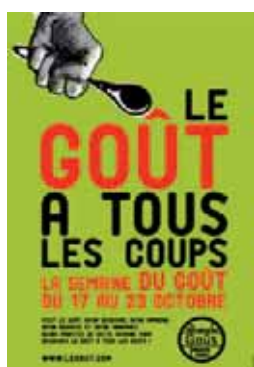




Le travail avec les chefs et les restaurants parisiens lors de la Semaine du Goût

➤ OBJECTIFS

- Fédérer les chefs de cantines des lycées et CFA d'Ile-de-France autour du projet « classeur de recettes » initié en 2008-2009 ;
- Valoriser les producteurs franciliens susceptibles de fournir les restaurants scolaires et commerciaux (tests sur les Tables du Goût) ;
- Relayer les actions de nos partenaires : Balade du Goût des chambres d'agriculture à l'échelle régionale pour la troisième année consécutive.



Cible

- Les chefs de cuisine des cantines des lycées et CFA d'Ile-de-France ;
- Les chefs de restaurants parisiens ;
- Les lycéens et apprentis franciliens.

➤ RÉALISÉ

- 63 lycées, 10 CFA et 5 restaurants participants ;
- Partenariat avec La Semaine du Goût ;
- Une conférence de presse ;
- Un dîner de blogueurs ;
- Une visite au Lycée Eugène Delacroix.

➤ BILAN



Cette édition est globalement satisfaisante avec une forte mobilisation des établissements scolaires et quelques restaurants emblématiques. Cependant, le CERVIA Paris Ile-de-France ne bénéficie pas d'une visibilité suffisante lors de ce genre d'évènement national, malgré un partenariat avec l'organisateur. Ceci est dû à la profusion d'animations à travers le territoire au moment de la Semaine du Goût, rendant difficile l'émergence d'initiatives régionales. On remarque également que les chefs de cantine sont très réceptifs dès lors que des outils de

communication sont proposés mais qu'ils ne font pas forcément le lien avec un approvisionnement effectif en produits franciliens. De plus, leur pouvoir de décision est limité, notamment concernant l'approvisionnement en produits ; il faut s'adresser à l'intendance directement. Afin de travailler plus efficacement avec les chefs, une action spécifique plus tournée vers de la formation et de la sensibilisation aux produits, est en cours de réflexion pour 2012.





INFORMATION *et communication*



LES ACTIONS PRESSE

OBJECTIFS

- Augmenter la notoriété des produits franciliens ;
- Appuyer la démarche des entreprises dans le cadre du lancement de nouveaux produits ou la promotion générique des produits ;

RÉALISÉ

Actions presse avec dossier, sur :

- SIA 2011 : 10 parutions dont 2 en télévision sur BFM Business,
- Concours Régional d'Art Culinaire : 13 parutions,
- Salon du Végétal : 2 parutions,
- Semaine du Goût : 3 parutions,
- Salon des Métiers de bouches : 5 parutions,
- Lancement du Concours Régional de l'Innovation : 5 parutions.

Pour le lancement de la marque, une conférence de presse a été organisée le 17 février au Conseil Régional d'Ile-de-France. Cet événement a été marqué par la présence de 100 journalistes et s'est traduite par :

- 70 parutions dont un sujet dans Télématin sur les premiers producteurs adhérents,

- Faire connaître le CERVIA Paris Ile-de-France comme le référent régional dans le domaine de l'alimentation.

- Une parution dans Le Monde,
- De nombreux relais sur les sites Internet.

BILAN

- Au total, en 2011 ce sont 108 retombées presse qui ont salué les actions du CERVIA Paris Ile-de-France et de ses partenaires.
- Equivalent des retombées presse en encarts publicitaires : 900 000 € (notamment grâce à des parutions dans de grands quotidiens tels que Le Monde).

LES FILIÈRES S'ENGAGENT DANS LA DÉMARCHE RÉGIONALE

DES ENTREPRISES ADHÉRENTES À LA CHARTRE

TALENTS D'ÎLE-DE-FRANCE

85 entreprises signataires de la démarche

La charte Talents d'Ile-de-France a vocation de rassembler, fédérer et faire avancer ensemble les entreprises signataires dans une volonté commune de valorisation du territoire, de l'environnement et des savoir-faire des professionnels de l'alimentation en Ile-de-France.

Elle articule autour de trois piliers de valeurs : régionale et agricole, 20 critères. Les entreprises doivent être signataires de la charte Talents d'Ile-de-France pour demander l'agrément de leurs produits à la marque « SAVEURS PARIS ÎLE-DE-FRANCE ».

DES PRODUITS VARIÉS

300 produits agréés, du produit brut au produit élaboré, toutes catégories confondues.

Fruits, légumes, jus, bières, chocolats, miel, liqueurs, baguettes, macarons, tartines, plats préparés, Bire de Meaux, Bire de Meaux, jambon de Paris, Saucisson de Paris, Champignons de Paris...

LES FILIÈRES INVESTIES

Première filière 100% trace

Les fruits et légumes, tiens d'acquiescence dans le cadre des contrats d'approvisionnement avec des producteurs engagés dans la démarche.

Les produits issus de l'Agriculture Biologique bénéficient d'un logo dédié pour une traçabilité et efficace par les consommateurs.

Des partenaires distributeurs grâce à une charte Talents spécifique pour diffuser régionale, et une liste produits marqués.

VOUS ÊTES UN PROFESSIONNEL DE L'ALIMENTAIRE EN ÎLE-DE-FRANCE. VOUS ÊTES INTERESSÉ PAR LA DÉMARCHE D'IDENTIFICATION RÉGIONALE ?

CONTACTEZ NOUS AU 01 55 34 37 00

CERVIA Paris Ile-de-France
43, boulevard Haussmann - 75009 PARIS
info@cervia.fr - www.saveursparisidf.com





LE SITE INTERNET

➤ OBJECTIFS

- Etre le site de référence sur l'alimentation en Ile-de-France,
- Devenir le premier outil de communication du CERVIA,
- Susciter la montée en puissance des visites mensuelles.

➤ RÉALISÉ

- Création de pages spécifiques consacrées à la marque régionale avec une identité visuelle proche du logo institutionnel de SAVEURS PARIS ILE-DE-FRANCE ;
- Aménagement de la page d'accueil pour donner de la visibilité à la marque, aux visuels (diaporama photo) ainsi qu'à l'espace professionnel ;
- Création de poste en CDD pour une chargée de communication numérique de mi-novembre à fin décembre pour faire monter le site Internet en puissance.



➤ BILAN

- Pages vues : 162 039 soit 33% de plus qu'en 2010 avec 117 672 pages vues ;
- Visiteurs : 50 225 soit une hausse de 55,2% par rapport à 2010 où 32 651 internautes étaient venus sur le site ;
- Un pic à 479 visites, le 17 février 2011 lors du lancement de la marque régionale SAVEURS PARIS ILE-DE-FRANCE.

Le site Internet voit sa fréquentation augmenter d'année en année depuis sa création. On note une hausse de la fréquentation à chaque parution d'un communiqué ou dossier de presse, ce qui est positif et montre que les journalistes et le grand public vont volontiers y chercher de l'information. De nouvelles évolutions sont prévues pour 2012 afin de faciliter la navigation, notamment sur la marque. Les produits seront ainsi référencés, tout comme les entreprises Talents. La charte pourra être remplie en ligne. Les professionnels comme les particuliers trouveront un contenu adapté à leurs besoins.





NEWSLETTER ET AUTRES OUTILS

➤ OBJECTIFS

- Informer l'ensemble de nos contacts sur l'actualité de l'alimentation et de l'agriculture en Ile-de-France ;
- Communiquer sur nos actions et événements tout au long de l'année ;
- Mettre en avant les actions de nos partenaires ;
- Disposer d'outils adaptés pour chaque filière.

➤ RÉALISÉ

- Envoi de quatre newsletters numériques à environ 3000 contacts ;
- A chaque envoi, l'ouverture des courriels représente en moyenne 27%, sur lesquels 6% des contacts cliquent sur un lien pour lire l'article entièrement ;
- Réalisation et diffusion du rapport d'activité 2010 en 400 ex ;
- Réalisation des livrets du département Innovation/qualité ;

➤ BILAN

- Le passage au numérique pour la newsletter comprend deux avantages principaux : l'économie de papier et d'envoi postal et la possibilité d'avoir un retour chiffré sur la lecture des courriels ;
- En lien avec les newsletters existantes, le taux de clics est bon et on note qu'il est plus ou moins constant d'un numéro à l'autre : il y a donc un vrai public attentif aux nouvelles véhiculées par le CERVIA Paris Ile-de-France ;
- Une évolution graphique va être mise en place en 2012 afin de faciliter la lecture et la compréhension des thèmes abordés. Ces changements se positionnent dans la continuité des améliorations apportées au site Internet : donner de l'ampleur aux outils numériques, surfer sur la modernité pour apporter de l'information aux différents publics du CERVIA Paris Ile-de-France.





*Le **CERVIA***

Paris Ile-de-France :

*un centre de compétences,
d'expertises et de conseil pour
conforter et fédérer les filières
agricoles et alimentaires
régionales au service des
consommateurs.*

www.saveursparisidf.com

CENTRE RÉGIONAL DE VALORISATION ET D'INNOVATION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DE PARIS ÎLE-DE-FRANCE



43 boulevard Haussmann - 75009 Paris
tél : 01 55 34 37 00 - fax : 01 40 13 94 97
info@cervia.fr

