

RAPPORT D'ACTIVITÉS 2014

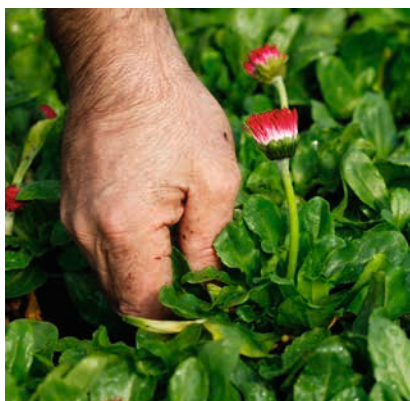
Centre Régional de Valorisation et d'Innovation Agricole et Alimentaire de Paris Ile-de-France



mangeonslocal-en-idf.com



**MANGEONS
LOCAL**
EN ÎLE-DE-FRANCE



CERVIA 
Centre Régional de Valorisation et d'Innovation Agricole et Alimentaire

 **île de France**

04 **Edito**

06 **Le Conseil d'Administration**

07 **Développer une Image alimentaire et agricole pour l'Île-de-France**

- 08 La démarche Mangeons local en Île-de-France
- 12 L'accompagnement des entreprises adhérentes
- 19 Les actions événementielles grand public
- 29 La démarche Plantes d'Île-de-France

30 **Accompagner les Filières et les entreprises**

- 31 Les Salons professionnels
- 33 Les actions et projets collectifs
- 40 L'accompagnement par l'appui et l'expertise

46 **Etre l'organisme ressource, expert et facilitateur auprès de ses publics**

- 47 Renouvellement de la Labellisation :
centre de diffusion technologique
- 47 Veille, étude, ressourcement
- 50 Outils de visibilité





La poursuite du développement notable de l'alimentation et de l'agriculture comme des enjeux sociétaux, stratégiques et économiques en 2014 a conforté à la fois la validité de la démarche précurseur du CERVIA Paris-Ile-de-France et de son rôle d'acteur de la transition écologique.

Les réflexions menées par l'Etat et la Région Ile-de-France ont placé de façon convergente l'alimentation et la sécurité alimentaire comme priorités d'actions structurantes pour nos territoires. Les états généraux de l'agro-alimentaire lancés par l'Etat à l'automne 2012 ont impulsé une série d'actions relayées en région mais également la résolution régionale fin 2013 tendant à faire de la lutte contre les gaspillages alimentaires une priorité. Le SDRIF a lui-même affiché comme un enjeu majeur de conservation d'une agriculture régionale la préservation des terres agricoles. Le rapport voté par la Région en novembre 2014 est venu conforter son engagement POUR UNE AGRICULTURE ET UNE ALIMENTATION DURABLE ET PERENNE

LA RÉGION S'ENGAGE*

Depuis plus de 15 ans la Région se mobilise en faveur d'un développement durable et accentue sa stratégie. 4 priorités l'ont guidée : souveraineté alimentaire, emploi et développement économique, transition écologique (enjeux de la qualité de l'eau, préservation de la biodiversité, des sols, enjeux d'articulation entre territoires ruraux, urbains et périurbains) pour définir ses enjeux :

- Protéger les terres agricoles en accompagnant l'installation de nouveaux agriculteurs, de nouveaux dispositifs d'aides, des diagnostics fonciers ;
- Appuyer la transition agro écologique et le développement de l'agriculture biologique en tenant compte de la raréfaction des ressources et de la durabilité des écosystèmes ;
- Encourager le développement de l'économie locale en soutenant les circuits de proximité, la diversification des productions (maraîchage, arboriculture, horticulture-pépinière) et les filières, appuyés par de nouveaux dispositifs.

* rapport voté en novembre 2014



Le CERVIA, en 2014, a poursuivi ses missions en s'axant sur :

- Un travail de fond avec les acteurs et les entreprises alimentaires pour leur permettre de répondre aux exigences de qualité tant sur le plan de l'hygiène, de la santé alimentaire et sanitaire des aliments, de l'innovation, de la traçabilité et de l'innocuité des composants, une maîtrise et une optimisation des ressources « intrants » en tant que cellule de diffusion technologique mais également sur l'image de la production et de la transformation alimentaire régionale.
- L'optimisation des ressources des entreprises afin de limiter les déchets et les gaspillages.
- Des actions de visibilité permettant à l'échelle régionale une meilleure connaissance des produits, de leur système de commercialisation, sur la sensibilisation, l'information du grand public à la connaissance des produits locaux, de leur saisonnalité et le rapprochement avec les producteurs et les opérateurs pour une amélioration de l'approche de la consommation de proximité.

Le tout dans une démarche structurée visant à la fois au rayonnement régional, au déploiement des marques et du label portés par le CERVIA, et à la lutte contre les gaspillages alimentaires par l'optimisation des ressources et des intrants.

L'Île-de-France, terre de paradoxe, s'engage de plus en plus en faveur de son territoire. On l'oublie souvent mais, l'Île-de-France est une terre agricole par excellence, l'ampleur des superficies agricoles en témoigne (49% du territoire), donc l'existence même de la possibilité de « manger local » est une réalité.

En effet, quand cela est possible, pourquoi aller chercher loin ce qui pousse en bas de chez soi ? Comment repenser durablement l'agriculture d'une région urbaine ? Comment créer des ponts entre les agriculteurs, les artisans, les PME qui transforment sur le territoire, les circuits de distribution, la restauration et la population francilienne ? Autant de sujets dans lesquels le Cervia accompagne les professionnels franciliens –agriculteurs, producteurs, artisans, restaurateurs– engagés.

Reconquêtes de terres agricoles, nouvelles techniques ou philosophie culturelles, réintroduction de variétés régionales anciennes, sélection de produits, de recettes locales, création d'un mouvement de professionnels engagés «MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE», de multiples et belles initiatives qui sont devenues aujourd'hui une réalité grâce au rôle mobilisateur du CERVIA.

La démarche « **Mangeons Local en Ile-de-France** » illustre cette réalité du terroir francilien à travers ses produits, ses hommes et vise à les valoriser. Elle soutient l'agriculture et l'alimentation, et par extension, l'économie régionale ; la réduction des coûts de transport et des émissions de CO2 dans le but de rétablir la confiance entre les professionnels et les consommateurs. Il s'agit d'une démarche stratégique, dans une région où le lien avec le territoire reste à poursuivre. 2014 a été une année cruciale pour la visibilité de celle-ci en points de vente, notamment urbains, ainsi que pour l'optimisation de la démarche en accentuant les visites de suivi (68). Elle marque également un nouveau tournant pour la restauration de cuisine de rue, avec l'élaboration de la première charte qualité visant à la soutenir et la valoriser.

Après presque 4 ans d'existence, la démarche qui regroupe l'ensemble des chartes d'engagements, des marques et labels compte 206 adhérents alimentaires, 105 restaurateurs à table, 10 distributeurs, plus de 800 produits agréés et 72 gammes de fruits et légumes et plus de 431 points de vente. Citons aussi l'engagement des 23 horticulteurs et pépiniéristes pour défendre les végétaux franciliens grâce à leur adhésion à PLANTES D'ÎLE-DE-FRANCE. Il est important de souligner que cette dynamique collective permet à de nombreux distributeurs, circuits de distribution individuels ou structurés de trouver de nouveaux fournisseurs. 2014 a permis la rencontre de 10 structures commerciales.

2014 a été l'occasion d'animer ce réseau avec 4 événements professionnels importants : la troisième édition du JOUR DES TALENTS, journée dédiée aux adhérents, moment pour faire le bilan et échanger sur les pratiques ; la 4^e édition du Concours Régional de l'Innovation Alimentaire qui a mis en lumière plus de 49 produits de haute qualité, les secondes rencontres distribution/entreprises sous forme de « speed dating » avec 20 producteurs et 35 acheteurs potentiels, et enfin le grand rendez-vous bi-annuel qu'est le SIAL (Salon International de l'Agroalimentaire) avec la présence de 18 entreprises sous pavillon Ile-de-France, 240m² de stand et plus de 120 contacts établis par le Cervia. La dynamique MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE a été soutenue lors du SIA et la poursuite des SDML pour la seconde année consécutive complétée par des événements en partenariats -Balade du Goût, Fête de coulommiers, Nuit verte, Festival de la terre, Heures heureuses, Street food temple. Le Salon International de l'Agriculture 2014 a été l'occasion d'apparaître pour l'Ile-de-France avec de nouveaux stands dans une volonté de bonne gestion et de logique de durabilité, un restaurant avec exclusivement du Fait maison et pour la première fois des démonstrations dans un camion-cuisine. En point d'orgue des SDML 2014 qui ont mobilisé 209 lieux de vente, 61 restaurateurs du label et 197 restaurants de collectivité pour défendre le BIEN MANGER LOCAL. LA FABULEUSE FÊTE DU MANGER LOCAL a été une nouvelle fois l'occasion de montrer en plein Paris comment, où et que manger local.

Les événements ont été possibles grâce à l'aide de nos fidèles partenaires que sont le CREDIT MUTUEL, LA MAIRIE DE PARIS et le Comité Régional du Tourisme qui ont mis à disposition des moyens tant financiers que de visibilité – réseau d'affichage-dynamisant ainsi l'action.

L'appui aux entreprises, aux filières et aux organisations professionnelles ou partenaires s'est poursuivi, plus particulièrement avec l'accompagnement de la Confédération des crémiers fromagers pour la création d'une gamme de produits ultra-frais en Ile-de-France, la participation au projet du CEPROC pour aider les artisans charcutiers à proposer des plats préparés pour personnes âgées en portage à domicile et par la finalisation du projet TRADICUISSON donnant lieu à la diffusion d'une synthèse des résultats par fiche technique.

L'appui par l'expertise a donné lieu à 413 visites d'entreprises, pour 272 dossiers instruits et aide au montage des dossiers d'aides publiques pour un montant de 818.000€ de financement régional. Concernant l'ARAQ, la réflexion de fond et d'amélioration de ce dispositif confiée à un cabinet extérieur en 2013 visant à l'évaluer, a donné lieu à un nouveau dispositif QUALITAIR mis en œuvre tout début 2015. Afin de s'engager dans des axes d'amélioration et permettre de mesurer la progression des entreprises, un outil d'évaluation pour accompagner le travail des équipes du CERVIA a été créé et testé en 2014 sur 48 entreprises. Il permettra en 2015 des évaluations systématiques lors de l'instruction des dossiers QUALITAIR.

En tant qu'organisme expert et accompagnateur des entreprises, le CERVIA a soutenu les démarches de progrès engagées par les entreprises et tout particulièrement en INNOVATION avec la sensibilisation de celles-ci aux démarches d'éco-conception ; en LEAN MANAGEMENT ; à la rationalisation de la production et réduction des déchets ; et aux enjeux de la lutte contre le gaspillage en soutien de la Région notamment avec l'organisation d'un forum dédié.

Le soutien aux filières émergentes fixé lors des Ecociliens s'est poursuivi avec l'appui à la Chambre d'Agriculture Interdépartementale d'Île-De-France sur la création de la nouvelle structure collective VALOR VIANDE Ile-de-France et par la réalisation d'une étude approfondie sur l'évolution du Carreau des producteurs de Fruits et légumes de Rungis qui donnera lieu à des recommandations en 2015.

En appui à la réflexion régionale, le CERVIA fortement mobilisé depuis 2013 a contribué tout au long de 2014 à la mise en place des PASS Filières (IAA, Bois, Pépiniéristes-horticulteurs et Elevage) et de ses fiches actions. En 2015, il sera porteur de 4 actions (3 PASS IAA – 1 PASS PEPINIERISTES HORTICULTEURS).

Si nous devons souligner l'action 2014 du CERVIA, elle peut se résumer en un travail quotidien renforcé d'accompagnement auprès des entreprises et des professionnels franciliens en collaboration avec la Région au service d'une agriculture et alimentation pérenne et durable. **Le CERVIA contribue au jour le jour à mettre en lumière les atouts de son territoire et de ses hommes.**

Marie Richard

FONDATEURS

**Conseil Régional
d'Ile-de-France**

- Marie RICHARD,
Présidente
- Michèle VITRAC-POUZOLET
- Josy MOLLET-LIDY
- Christiane ROCHWERG
- Catherine RIBES,
3^e Vice-Président
- Eric JEUNEMAÎTRE

**Chambre Régionale
d'Agriculture**

- Hervé BILLET
- Thierry BONTOUR
- Christophe HILLAIRET
- 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 LECESENE
- Philippe WERLER

MEMBRES ACTIFS

1^{er} collège

- Jean-Claude DETILLEUX,
Paris Région Entreprises
- Gérard FELTZER, Comité
Régional du Tourisme,
Secrétaire
- Jean-Claude FRANCOIS,
Chambre de Commerce et
d'Industrie de Paris Ile-de-
France
- Laurent MUNEROT, Chambre
Régionale de Métiers et de
l'Artisanat
- Olivia POLSKI, Conseil
Départemental de Paris
- Jean DEY, Conseil
Départemental de
Seine et Marne
- Agnès Bonneville, Agroparistech
- Alain PREVOST, Crédit Mutuel,
Trésorier adjoint

2^e collège

- Christian PIERRE, Groupement
des Agriculteurs Biologiques
d'Ile-de-France
- Alain FERRY, Etablissement
Régional de l'Elevage d'Ile-de-
France, **Secrétaire adjoint**
- Jean-François ISAMBERT,
Fédération Régionale des
Coopératives Agricoles d'Ile-
de-France
- Bastian de VOS, 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
- Jean-Claude OBRIOT,
Fédération de la Boucherie et
des Métiers de la Viande de
Paris-Ile-de-France



Développer une image alimentaire et agricole pour l'Ile-de-France



La démarche collective initiée par le CERVIA vise à recréer le lien avec le territoire. Un plan à 3 ans (2012-2014) a été mis en place pour pérenniser la démarche. 2014 a été une année cruciale pour la visibilité de celle-ci en points de vente, notamment urbains, ainsi qu'en accompagnement grâce aux visites de suivi. 2014 marque également un nouveau tournant avec l'élaboration d'une nouvelle charte, la première charte d'engagement pour la restauration de cuisine de rue, intégrant les camions-cuisine. Le Cervia se positionne ainsi en mobilisateur et impulsor sur des segments de marché nouveau.

- **Créer une identité régionale** en mutualisant les compétences dans le cadre d'une démarche commune ;
- **Développer les entreprises agricoles et alimentaires régionales** avec la création de nouveaux débouchés et aider à la diversification de l'agriculture et des PME franciliennes ;
- Permettre aux consommateurs franciliens de **trouver et acheter des produits de leur région**.

MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE

La démarche *Mangeons local en Île-de-France*, son dispositif de communication

La démarche « Mangeons Local en Ile-de-France » souhaite défendre et illustrer le terroir francilien à travers ses produits et ses hommes. Elle soutient l'agriculture et l'alimentation, et par extension l'économie régionale ; la réduction des coûts de transport et des émissions de CO2 dans le but de rétablir la confiance entre les professionnels et les consommateurs

Les moyens média

RÉALISÉ

Insertion presse

- **YAM** : Poursuite du partenariat en 4^e année avec **deux publi-reportages**. Mise en avant d'un produit, du producteur et d'un chef du label travaillant ce produit. Intégration d'un encart valorisant la démarche Mangeons Local en Ile-de-France.
- **Régál : Deux parutions** en 2014, une pour le SIA et une pour Les Semaines du Manger Local ;
- **Magazine Le Bottin Gourmand**: Nouveau magazine créé en juin 2014. **Une parution** avec présentation de la démarche Mangeons Local en Ile-de-France.



Affichage

Deux partenariats hautement stratégiques pendant les événements organisés par le CERVIA avec la Mairie de Paris et le Comité Régional du Tourisme.

■ Partenariat pour le SIA 2014 :

1800 points d'affichage au sein du réseau Insert avec le Comité Régional du Tourisme

■ Partenariats pour Les Semaines du Manger Local Paris Ile-de-France :

- Affichage JC Decaux avec la Mairie de Paris : 560 faces de Panneaux Decaux dont 120 faces près des berges
- Affichage Insert avec le Comité Régional du Tourisme : 500 faces au sein du réseau Insert (commerces de proximité)

Deux partenariats hautement stratégiques avec la Mairie de Paris et le Comité Régional du Tourisme



Outils de communication

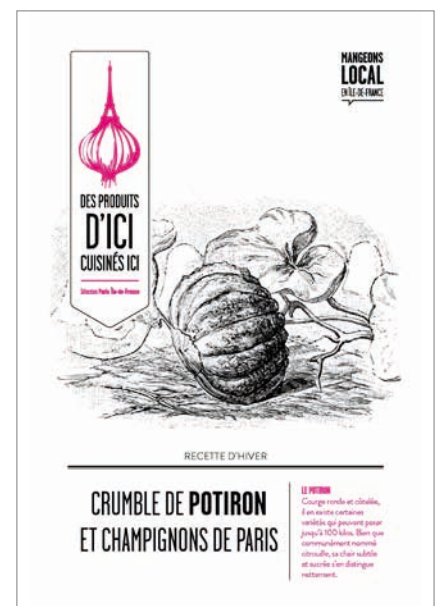
RÉALISÉ

10 nouvelles fiches recettes imprimées à 500 exemplaires soit une collection de 30 recettes

- 18 panneaux pédagogiques pour le SIA et la FFML
- 2 journaux grand public : SIA et FFML
- 1 Memento Jour des Talents distribué à l'ensemble des participants et tout au long de l'année,
- 952 Kits de communication pour les SDML (bâche, affiche, stop vitrine...)
- 1 camion « Mangeons Local en Ile-de-France » présent sur de nombreux événements.

- Poursuite du contrat photographe pour la mise en œuvre de prise de vue systématique des adhérents alimentaires et restaurateurs de la démarche Mangeons Local en Ile-de-France.

- > 30 prises de vue agriculteurs, artisans, PME
- > 30 prises de vue Restaurateurs



Dispositif de relation média



RÉALISÉ

- 3 dossiers de presse
- SIA
- Concours Régional de l'Innovation / Jour des Talents
- Semaines du Manger local

BILAN

283 retombées presses sur les actions suivantes :
SIA, Concours Régional de l'Innovation, Label / Marque et SDML soit +13 % vs 2013

Diagnostic de Communication

RÉALISÉ

Etat des lieux de la communication et des différents angles de communication

DIFFÉRENTES ÉTAPES :

- Diagnostic, identification de la problématique et interview des parties prenantes: 22 interviews réalisées auprès de professionnels et présidents de structure.
- Élaboration de la stratégie corporate, produits et marques.
- Élaboration d'un plan d'action à 3 ans

SYNTHÈSE DU DIAGNOSTIC

- Le travail sur la base de Mangeons Local en Ile-de-France apporte une réelle légitimité au Cervia

Poursuite de l'action

- > Mise en place de la nouvelle architecture de la marque basée sur Mangeons Local en Ile-de-France.
- > Diagnostic de l'offre de service et mise en place de ses outils de communication
- > Mise en œuvre du plan d'action

“ Nécessité de poursuivre le travail initié et la stratégie de communication en simplifiant l'architecture de marque ”

- L'architecture des marques est jugée trop confuse, trop de labels, trop de marques... Nécessité de simplification pour donner de la visibilité à toutes les typologies de professionnels dans le cadre de la démarche collective.
- Perception du Cervia comme un organisme dynamique et très en lien avec le grand public. Le travail d'accompagnement des entreprises est moins visible. Il ressort du diagnostic la nécessité de poursuivre le travail initié et la stratégie de communication en simplifiant l'architecture de marque et de communiquer sur une offre de service complète.

Les supports numériques

Le site mangeonslocal-en-idf.com

RÉALISÉ

Premier anniversaire de mangeonslocal-en-idf.com, lancé en août 2013.

En 2014, ce sont :

- 101 articles postés
- 36 actions emailing.
- 4 newsletters trimestrielles



BILAN

Augmentation du visitorat par rapport à 2013, notamment pendant les périodes fortes du Cervia à savoir le SIA et les SMDL.

Nombre de visites 2014 : 63 467

Nombre de pages vues / visite : 4.2

Durée moyenne de la visite : 2min51

Pic de fréquence le 13 septembre avec 2089 visites.

Page la plus consultée : « Trouver en Ile-de-France »

Premier anniversaire de mangeonslocal-en-idf.com

- 101 articles postés
- 36 actions emailing
- 4 newsletters trimestrielles

La page Facebook

RÉALISÉ

Lancée en février 2013, la page Mangeons Local en Ile-de-France a récolté "1064 likes" sur l'année 2014. Relai d'information clefs du CERVIA et de ses adhérents :

- Annonce du SIA et post en direct du salon : chefs, streeters, délégations politiques, photo de la boîte à photo, recettes...
- Relai des actualités du site mangeonslocal-en-idf.fr
- Relai de la finale du Concours Régional de l'Innovation Alimentaire en direct le 26 mai





L'accompagnement des entreprises adhérentes

L'ADHÉSION DES ENTREPRISES

Les entreprises agricoles et alimentaires

Situation adhésion cumulée fin 2013 : 186 adhésions actives – perte cumulée de 5 entreprises.

Objectif à fin 2014 : 250 entreprises cumulées.

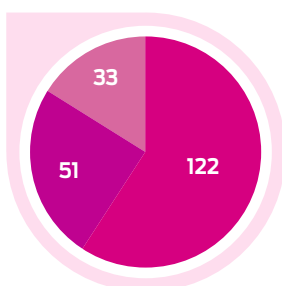
Objectif pour l'année 2014 : 64 nouvelles adhésions à réaliser.

RÉALISÉ

- 23 nouvelles entreprises adhérentes lors de 7 commissions d'agrément.
- 25 déplacements en entreprises

BILAN

206 adhésions actives, dont 46 en bio – perte cumulée de 8 entreprises



■ Exploitations agricoles
■ Artisans
■ PME



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Situation adhésion Charte Alimentaire

SITUATION TOTALE :

À FIN 2014	ACTIFS	AYANT ADHÉRÉ
Total	206	214


SITUATION PAR ANNÉE :


ANNÉE D'ADHÉSION	ACTIFS	ADHÉSIONS ANNUELLES
2011	68	72
2012	74	78
2013	41	41
2014	23	23


Situation adhésion active par département

DÉPARTEMENT	NOMBRE	DONT BIO
75	15	5
77	83	19
78	39	11
91	24	6
92	7	
93	3	
94	10	2
95	25	3
Total	206	46

Situation adhésion active par secteur d'activité et par département

 EXPLOITANT AGRICOLE	NOMBRE	DONT BIO
75		
77	61	12
78	27	8
91	15	6
92		
93		
94	3	1
95	16	1
Total	122	28

 ARTISAN	NOMBRE	DONT BIO
75	15	5
77	14	6
78	5	1
91	7	
92	5	
93	1	
94	2	1
95	2	1
Total	51	14

 IAA	NOMBRE	DONT BIO
75		
77	8	1
78	7	2
91	2	
92	2	
93	2	
94	5	
95	7	1
Total	33	4



Les restaurateurs

Situation adhésion cumulée fin 2013 : 82 restaurateurs actifs.

Objectif à fin 2014 : 150 restaurateurs adhérents.

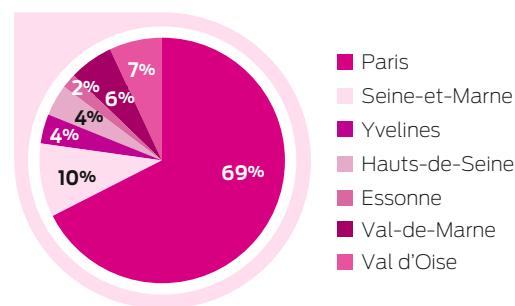
Objectif pour l'année 2014 : 68 adhésions.

RÉALISÉ



- 26 adhésions en 2014 lors de 7 commissions d'agrément
- 47 visites en entreprise.

RÉPARTITION GÉOGRAPHIQUE



NOMBRE D'ADHÉSION RESTAURATEURS/AN

ANNÉE	NOMBRE
2013	82
2014	26

BILAN

105 restaurateurs adhérents actifs – perte de 3 entreprises.

Le label « Des Produits d'Ici Cuisinés Ici » poursuit sa croissance dans le paysage gastronomique francilien et confirme sa légitimité auprès des professionnels de la restauration grâce à une charte technique pointue et un positionnement « local / fait maison » porteur.

LES VISITES DE SUIVI

“ Critères de la charte revus point par point dans une démarche de perfectionnement ”

Des visites de suivi sont effectuées chaque année auprès des entreprises adhérentes. Les critères de la charte y sont revus point par point dans une démarche de perfectionnement et de progrès.

Objectif 2014 : 100 visites.

RÉALISÉ

- 68 visites de suivi effectuées

Poursuite de l'action

100 visites de suivi prévues en 2015.

LE RÉFÉRENCIEMENT DE PRODUIT « SAVEURS PARIS ILE-DE-FRANCE »

L'un des volets essentiels de la démarche du CERVIA est la préservation du patrimoine alimentaire francilien. La marque « Saveurs Paris Ile-de-France » a pour objectif de garantir aux consommateurs des produits locaux, de qualité, validés préalablement par des commissions organoleptiques. L'origine des matières premières, la formulation et le goût sont validés par des experts.

Situation adhésion cumulée agrément produits fin 2013

695 produits et 71 gammes Fruits-Légumes-Herbes.

Objectifs 2014

Agrément de 100 produits et 20 gammes de fruits et légumes.

“ L'origine des matières premières, la formulation et le goût sont validés par des experts ”

RÉALISÉ

■ 6 commissions. Thèmes des Commissions 2014: Produits épicerie ; viandes & Terrines

■ 21 entreprises sollicitant l'agrément d'un ou plusieurs produits
■ 119 produits et 1 gamme fruits et légumes agréés ; 12 produits refusés

BILAN

Situation agrément produit à fin 2014 : 814 produits et 72 gammes de fruits / légumes / herbes

RÉPARTITION DES PRODUITS PAR TYPOLOGIE

LOGO ATTRIBUÉ	NOMBRE DE PRODUITS
Produit en IDF	499
Produit en IDF BIO	99
Élaboré en IDF (IAA)	100
Produit artisanal d'IDF	188



RESTAURATION DE CUISINE DE RUE

L'objectif est de poursuivre la démarche collective « Mangeons Local en Ile-de-

France » en accueillant les professionnels de la restauration de cuisine de rue.

RÉALISÉ

■ Création d'un comité d'expert
■ Élaboration et rédaction d'une Charte d'engagement en 20 critères
■ Test de la Charte auprès de 15 entreprises de restauration de Cuisine de rue

■ Mobilisation de l'association Street Food en Mouvement
■ Mobilisation de la Mairie de Paris

Poursuite de l'action

Lancement de la charte de restauration de Cuisine de rue avec 20 adhérents.

ACCOMPAGNEMENT DES ENTREPRISES

“ Créer
du lien et
favoriser les
échanges ”

Organisation de deux évènements dans le cadre de l'accompagnement des entreprises adhérentes à la démarche,

dans le but de créer du lien et favoriser les échanges

Jour des Talents

Organisation d'une journée-rencontre entre les adhérents, les distributeurs partenaires et les prospects, au Conseil Régional d'Île-de-France et conférence sur Mangeons

Local en Île-de-France avec pour objectif le point sur la démarche et présentation des évènements et actions à venir.

RÉALISÉ



En amont :

- 4 emailing d'annonce
- Envoi d'une invitation papier à 1000 contacts.

Le 26 mai 2014 :

- Conférence d'ouverture, avec les interventions de Marie Richard, Jérôme Kohn et Bénédicte Dupont : Présentation des chiffres à date, de la stratégie et des évènements à venir. Témoignage de trois adhérents sur les bénéfices qu'ils tirent de cette adhésion.
- Scénographie des produits agréés Saveurs Paris Île-de-France.
- Réalisation d'un livret de 15 pages remis en fin de journée aux participants avec chiffres clés, évènements passés et à venir et stratégie mise en place.

BILAN

70 personnes présentes dont 35 adhérents.

Évènement très réussi, le Cervia dispose aujourd'hui de suffisamment de matériel de démonstration pour réaliser des présentations attractives et valorisantes.

Les rencontres entreprises

Seconde édition des rencontres entreprises après un bilan très positif en 2013. Évènement couplé avec le Jour des talents.

Organisation d'une journée rencontre entre les adhérents à la démarche et les différents

acteurs de la distribution au Conseil régional d'Ile-de-France.

Objectif : animer le réseau et favoriser les échanges entre adhérents et circuits de distribution.



RÉALISÉ

■ Rencontres de 11h à 15h30 : les Acheteurs avaient la possibilité de rencontrer l'ensemble des entreprises présentes (sans rendez-vous).

- Une signalétique efficace mise en place.
- 20 entreprises présentes.
- 35 acheteurs présents.

“
20 entreprises
et 35 acheteurs
présents.”

BILAN

Une seconde manifestation très réussie : Format et prise en charge très appréciés.
Adhérents comme acheteurs très demandeurs de rencontres.
Concept renouvelé en 2015

STRATÉGIE DE DISTRIBUTION DES PRODUITS

Les distributeurs partenaires

Situation adhésions cumulée à fin 2013 :

8 distributeurs partenaires.

En 2014, sollicitation et rencontres de 8 entreprises grossistes.

2 d'entre elles ont été présentées en commission pour agrément :

- Le Carré des Marchés.
- La Normandie à Paris (Produits laitiers, œufs, charcuterie, volailles et pâtisserie).

Au total, 10 adhésions actives comptabilisées à fin 2014.

ANNÉE DE L'ADHÉSION	NOMBRE
2011	1
2013	7
2014	2

ANNÉE DE L'ADHÉSION	NOMBRE
2011	1
2013	7
2014	2

Le référencement des points de vente

Fin 2013, 254 points de vente référencés sur le site mangeonsLocal-en-idf.com

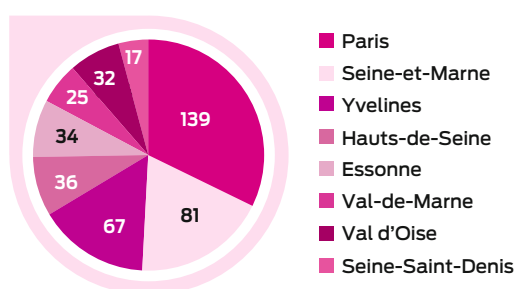
Fin 2014,
431 points de
vente référencés
sur le site
[mangeonslocal-
en-idf.com](http://mangeonslocal-en-idf.com)



RÉALISÉ

431 points de vente référencés en cumulé en 2014

RÉPARTITION DES POINTS DE VENTE PAR DÉPARTEMENT



Les actions événementielles grand public



LE SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

Dans la continuité de 2013, le Salon de l'Agriculture est le temps fort de la visibilité de l'agriculture et l'alimentation francilienne.

Rappel des objectifs

- Faire progresser la notoriété des produits agricoles et alimentaires régionaux en soutenant l'ascension du dispositif Mangeons Local en Ile-de-France et valoriser l'engagement des chefs de cuisine
- Promouvoir l'Ile-de-France rurale, la Région Capitale créative et l'alimentation de demain
- Toucher un maximum de consommateurs et prescripteurs



LES GRANDS CHIFFRES DU SIA 2013

703 407

VISITEURS
(+1.39% vs 2013)

80 000

VISITEURS PAR JOUR
en moyenne

1 515

JOURNALISTES
sont venus sur le salon
pendant les 9 jours

Plus de **4 000**
ANIMAUX PRÉSENTS

7 329

RETOMBÉES PRESSE
tous médias confondus

RÉALISÉ

Les chiffres clés

- **412 m² réservés** (vs 408 m² en 2013, soit +1.05%)
- **165 m² de surface de vente** (vs 210 en 2013, soit -21.25%)
- **102 m² d'espace institutionnel** (vs 143 m² en 2013 hors place du village) avec un stand accueil, un stand VIP, un camion cuisine, un photomaton, un parcours pédagogique pour les enfants, un espace pour les Vignerons Franciliens Réunis et un espace agrotourisme
- **145 m² de restaurant.**

Les exposants

- 22 exposants présents pour participer à la construction de l'image agricole francilienne.
- 19 stands de vente
- Stands conçus dans un objectif de durabilité, afin d'être réutilisés pour les éditions 2015 et 2016
- 3 nouveaux exposants présents en 2014 :
 - Glaces de France
 - Brasserie Parisis
 - Le noyau de Poissy

Des animations ludiques et créatives, pour sensibiliser les visiteurs

L'espace animation enfants :

- Permet de sensibiliser le public dès le plus jeune âge.
- 7 ateliers par jour de 5 à 8 enfants, soit 380 enfants tout au long du salon.

- Au programme, découverte des produits régionaux avec à la clef la réalisation d'une recette francilienne.

- A l'issue de cet atelier, remise d'un diplôme.

La boîte à photo :

260 photos prises.

- Un très bon outil ludique permettant de créer de l'affluence sur le stand et aux visiteurs de repartir avec un souvenir aux couleurs du Cervia.



L'espace agrotourisme en partenariat avec Bienvenue à la ferme :

- Un espace dédié à l'agriculture francilienne avec une mise en scène originale dans des caisses en bois avec fronton explicatif sur :
 - L'arboriculture
 - Les céréales
 - Le chanvre
 - L'élevage
 - La ferme
 - Le lait
 - Le maraîchage
 - Les plantes
- Présence et animation de l'espace par Bienvenue à la ferme.

Un jeu :

- Un jeu concours sans obligation d'achat avec 3 questions sur les produits emblématiques de la région.
- 523 bulletins remplis.

22
exposants
présents pour
participer à la
construction
d'une image
agricole
francilienne



■ 63 gagnants sur l'ensemble du salon (2 paniers gourmands et 5 guides locavores par jour) après tirage au sort parmi les bulletins comportant les 3 bonnes réponses.

■ Une pince « Saveurs Paris Ile-de-France » remise à chaque participant ayant les bonnes réponses.

L'espace démo culinaire :

Un espace dédié aux démonstrations de cuisine orchestrées par 22 chefs des restaurants adhérents au label « Des Produits d'Ici Cuisinés Ici » et L'Ecole Professionnelle de la Boucherie présente lors d'une journée.

- 164.2 kg de pommes et poires
- 135 kg de carottes, pommes de terre, champignons de Paris, oignons
- 20 kg de choux de Pontoise
- 52 bottes de cresson
- 5 courges musquées.

Le tout 100 % Ile-de-France !

Le Camion cuisine :

Un espace animé par 8 chefs streeters présents sur ½ journée pour présenter leur savoir-faire, et 4 chefs du label.

Un espace dédié aux Vignerons Franciliens Réunis :

- Présents sur les 9 jours du salon.
- 1300 dégustateurs – 1250 signatures pour le projet d'IGP.

Les confréries d'Ile-de-France, intronisation et dégustation :

- Le Brie de Meaux
- Le Brie de Melun
- Le Brie de Montereau.

Un bistrot Parisien :



Un restaurant éphémère proposant des plats « fait maison » avec des produits du marché provenant des meilleurs producteurs franciliens.

La communication

2 excellents outils de Communication :

- Des fiches recette,
- Un journal détaillant les animations sur le stand Ile-de-France et les exposants présents.

Un dispositif presse ciblé et structuré :

- Un communiqué de presse d'annonce en décembre,
- Un dossier de presse de fond envoyé début février,
- Un communiqué de presse pour les résultats du CGA.

“ 21 délégations politiques ont été accueillies sur le Stand Ile-de-France ”





Les lauréats du concours général agricole

14 médailles pour les produits d'Ile-de-France au Concours Général Agricole 2014, soit 2 de plus qu'en 2013.

“
14 médailles
pour les
produits
d'Ile-de-France
au Concours
Général Agricole
2014, soit 2
de plus qu'en
2013”

CATÉGORIE BIÈRE

Médailles d'or

- Bière de haute fermentation Vexinoise ambrée: Brasserie du Vexin.

Médailles d'argent

- Bière blonde de haute fermentation Brasserie Parisis.
- Bière aromatisée La véliocasse: Brasserie du Vexin.
- Bière ambrée de haute fermentation Bière de Brie : Hubert Rabourdin.

Médailles de Bronze

- Bière blonde de haute fermentation Bière de Brie : Hubert Rabourdin.
- Bière blanche Bière de l'Yvette : Brasserie Parisis.
- Bière ambrée de haute fermentation : Brasserie Parisis.

CATÉGORIE PRODUITS LAITIERS

Médailles d'or

- Camembert fermier: Ferme de la Tremblaye.

Médailles d'argent

- Persillé de chèvre fermier: Ferme de la Tremblaye.
- Yaourt nature entier: Domaine de Grignon.
- Yaourt à la poire: Domaine de Grignon.

Médailles de Bronze

- Brie fermier lait cru: Ferme de la Tremblaye.
- Faisselle fermière: Domaine de Grignon.



BILAN

- Un restaurant à la cuisine « fait maison » très qualitatif ayant pâti d'un très mauvais emplacement.
- Une belle édition, très relayée dans les médias et appréciée pour ses animations savoureuses et créatives.
- Des exposants globalement satisfaits malgré cet emplacement peu attrayant. Très bonne vitrine pour leurs produits, même si le chiffre d'affaires est peu convaincant.
- Prise en charge totale par l'équipe du CERVIA, félicité pour son organisation.
- 53 retombées presse (+16 vs 2013) : très belle valorisation dans la presse régionale francilienne et nationale avec 5 passages radio, 9 passages TV et 5 interviews des représentants du CERVIA et de la région : BFM, France 2, France Inter, RTL...
- La démarche Mangeons Local en Ile-de-France plébiscitée (1 retombée sur 2 reprend Mangeons Local en Ile-de-France).
- Le label Des produits d'Ici Cuisinés Ici remarqué (1/4 des sujets sont des portraits ou interviews de chefs).

LES SEMAINES DU MANGER LOCAL PARIS ILE-DE-FRANCE

« Les Semaines du Manger Local en Ile-de-France » est le temps fort de la démarche « Mangeons Local en Ile-de-France », initiée il y a 3 ans, avec la marque « Saveurs Paris Ile-de-France » et le label « Des Produits d'Ici Cuisinés Ici ».

L'objectif est de montrer aux consommateurs qu'il est possible de consommer local en Ile-de-France, et

de leur faire découvrir les productions franciliennes. Ce dispositif d'animation et de promotion se conclut par la seconde édition de la Fabuleuse Fête du Manger local avec un grand marché de producteurs et des démonstrations culinaires dans un lieu 'magique' : les Berges de Seine de Paris.

RÉALISÉ

Les Semaines du Manger Local Paris Ile-de-France

ÉTABLISSEMENTS PARTICIPANTS :

- 65 points de vente
 - 61 restaurants labellisés (+/- 2013)
 - 197 restaurants de collectivité (+80% vs 2013)
 - 20 Casino
 - 10 Natureo
 - 71 Ruches qui dit Oui
 - 31 paniers
 - 10 événements labellisés
- SOIT 446 entreprises participantes (+19% vs 2013).

- > *Large participation des points de vente*
- > *Des restaurateurs toujours plus mobilisés*
- > *Très forte mobilisation de la restauration collective avec 197 restaurants de collectivité.*

UN JEU GRAND PUBLIC :

- Objectif : 20 réponses par établissement soit 3000
- Réalisé : 2651 bulletins reçus complétés

Mise en place d'un jeu/concours grand public, pour gagner un séjour gourmand en Ile-de-France, des bons de réduction à utiliser dans les restaurants labellisés « Des Produits d'Ici Cuisinés Ici », des paniers gourmands et des guides Paris Locavore.

UN CONCOURS POUR LES PROFESSIONNELS PARTICIPANTS (POINTS DE VENTE & RESTAURANTS) :

- Avec pour objectif de mettre en valeur le magasin, les produits, de valoriser le savoir-faire gastronomique et de donner



un côté festif et événementiel à l'opération tout en valorisant le terroir francilien.

- Un gagnant dans chaque catégorie
 - Laurence BRISOUX, Plateau du Terroirs (77) dans la catégorie Points de Vente
 - Daniel DAYAN, Pomze (75) dans la catégorie Restaurants.



Des partenariats de taille pour l'affichage urbain



DES ÉVÈNEMENTS PARTENAIRES :

10 évènements partenaires agréés en région :

- Festival de la Terre - Le Coudray Montceaux (91)
- Festival de la Terre - Coutevroult (77)
- Destination Réau
- Street Food Temple
- Goûtons à notre patrimoine - Conservatoire Savigny le Temple
- L'Automne Bio
- J'aime les Fromages de Brie
- Marché de Producteurs de Pays
- Goûtez le Vexin
- Festival Cesarts

LES PARTENAIRES DE L'ÉVÈNEMENT :

Des partenariats durables, à nouveau présents pour cette édition :

- Le Comité Régional du Tourisme : mise à disposition de 500 faces au sein du réseau Insert dans Paris (commerces de proximité)
- La Mairie de Paris : Mise à disposition de 560 faces de Panneaux Decaux début septembre.

LA COMMUNICATION AUTOUR DE L'ÉVÈNEMENT :

Les outils de communication

Un argumentaire inséré en amont dans le document « Jour des Talents » pour sensibiliser les adhérents et démarrer la prospection.

- 952 kits de communication distribués comprenant :
 - Journal
 - Bâche
 - Affiche
 - Stop Vitrine
 - Urne
 - Stop rayon
- Un journal imprimé à 50 000 exemplaires

Les Achats d'espace tactiques

2 insertions publicitaires pour accroître la visibilité de l'évènement : Régat et YAM

Des partenariats de taille pour l'affichage urbain

- Affichage INSERT (500 faces)
- Affichage DECAUX (focus sur la Fabuleuse Fête du Manger Local en Ile-de-France) :
- 440 faces du 20/08 au 2/09

- 120 faces près des berges du 3 au 16 septembre.

La communication numérique

- Mangeonslocal-en-idf.com avec critère de recherche sur l'évènement
- Animation de la Page Facebook
- Création d'un Bandeau diffusé sur les sites internet de partenaires (Chambre de commerce et d'industrie de Paris, La Fourchette...)
- Des Emailing sur un fichier de plus de 10.000 contacts
- Un kit de communication numérique mis à disposition des entreprises participantes

Relations média

- Objectif : 80 retombées dont 5 TV et 8 passages radio
- Réalisé : 72 retombées média
 - 3 TV (FR3 et D8)
 - 3 radios
 - 20 articles dans les médias régionaux
 - 40 parutions web
 - Un communiqué de presse d'annonce en juillet
 - Un dossier de presse de fond
 - Un communiqué de presse d'actualités à J-10
 - Des médias nationaux sensibilisés et une très belle visibilité sur le web à forte audience.



La Fabuleuse Fête du Manger Local en Ile-de-France, 13 et 14 septembre sur les Berges de Seine

Point d'orgue des Semaines du Manger Local, La Fabuleuse Fête du Manger Local en Ile-de-France a pour vocation de montrer aux consommateurs qu'il est possible de manger local sur le

territoire francilien. Pour la seconde fois consécutive, cette fête se déroule dans un lieu magique en plein cœur de Paris : les Berges de Seine.



Lieu

Renouvellement du partenariat avec la Mairie de Paris et le Port de Paris. Les Berges de Seine, comme cadre d'événement : un lieu aéré, très fréquenté en plein cœur de Paris

21 exposants, vitrine de la diversité agricole francilienne

De la moutarde de Provins au Macarons de Réau, en passant par le cresson, le champignon et le jambon de Paris, les produits phares franciliens mis à l'honneur au travers de 21 agriculteurs, artisans et partenaires.

Retour très positif des exposants : d'excellentes ventes (CA x2 ou 3/2013), un

site exceptionnel et des visiteurs, acheteurs curieux et sensibles à l'achat local, venus en très grand nombre..

Un potager éphémère et un bassin hydroponie

Deux animations représentatives de la diversité et de l'ingéniosité de l'agriculture francilienne.





4 foodtrucks

4 camions cuisine présents avec des cartes revisitées façon Ile-de-France.

- Bügelski, pour la 2nde année consécutive
- Street Food et Terroir
- Le Camion Mangeons Local revisitant le Burger
- Le Foodtruck Australie en invité le Dimanche avec un Brunch francilien!

1 kiosque « Toques en kiosque » animé par les chefs du label Des Produits d'Ici Cuisinés Ici

Réalisation pour les visiteurs, de recettes 100% franciliennes par 12 chefs du label avec des produits achetés sur le stand des exposants.

Une très belle illustration du savoir-faire des chefs franciliens de la jeune cuisine et de la cuisine engagée.

En synthèse, la Fabuleuse Fête ce sont

> 5 000 Journaux distribués

> Des ventes records

> 35 000 visiteurs (+40% vs 2013)

BILAN

- Une très belle édition des Semaines du Manger Local en Ile-de-France et de la Fabuleuse Fête du Manger Local.
- Des Kits de communication personnalisés très appréciés.
- Une excellente valorisation des produits d'Ile-de-France.
- Des restaurateurs et points de vente satisfaits par l'opération et prêts à renouveler leur participation.
- Une bonne fidélisation de la clientèle parisienne sur la Fabuleuse Fête du Manger Local.
- Une communication pertinente et une ambiance à la fois festive et dynamique encouragée par un site aéré, ensoleillé et central.
- Défi largement relevé pour l'édition 2014 qui permet de pérenniser l'action et l'événement.





Prenez date pour 2015 :

- **LES SEMAINES DU MANGER LOCAL EN ILE-DE-FRANCE** du samedi 12 septembre au dimanche 27 septembre 2015.
- **FABULEUSE FÊTE DU MANGER LOCAL** Samedi 12 et dimanche 13 septembre 2015 – Berges de seine.

LES ÉVÈNEMENTS EN PARTENARIAT

RÉALISÉ

Foire de Coulommiers 11, 12 et 13 avril 2014

- Accord de prêt avec la Chambre d'Agriculture de Seine et Marne.
- Mise à disposition du « parcours agriculture » du SIA 2014.

Nuit Verte – 23 et 24 mai 2014

- Convention signée avec la FDSEA Seine et Marne et la FDSEA Ile-de-France
- Participation financière du CERVIA
- Présence de la communication Mangeons Local en Ile-de-France sur le site internet, sur le livret de présentation et sur les écrans des escales.
- Banderoles Saveurs Paris Ile-de-France sur les 2 escales franciliennes

Les Heures Heureuses – 21, 22, 23 et 24 mai 2014

- Pour cette nouvelle édition des Heures Heureuses, 15 parcours gourmands organisés dans Paris, Chaque restaurant (280) a proposé des bouchées à 2€.
- 8 restaurants labellisés « Des produits d'Ici Cuisinés Ici » et 1 point de vente ont participé à l'évènement.
- Evènement très populaire, avec 20 000 participants, 6 600 likes sur la page facebook et 4 000 utilisateurs de l'application mobile.
- Partenariat d'échange avec le CERVIA, avec mise à disposition de 1000 sacs en tissu, et une présence de la communication du label Des produits d'Ici Cuisinés Ici sur les outils et campagne de communication.

- Événement qui s'est clôturé par une journée à la Cité de La Mode et du Design, avec la présence d'une dizaine de foodtrucks dont le camion Mangeons Local en Ile-de-France. Aux commandes, Sergio Pastoressa a revisité les produits franciliens pour des bouchées gourmandes de 2 à 7€

Camion Mangeons Local en Ile-de-France à la Mairie de Paris 24 et 26 juin 2014

- Événement pour le personnel de la Mairie de Paris.
- Offre déjeuner à base de produits 100% franciliens.

Week-end Vert – 5 et 6 juillet 2014

- Partenariat avec le Parc de la Villette
- Présence du camion Mangeons Local en Ile-de-France avec dégustation de bouchées autour des produits locaux et zéro déchet, animé par deux chefs du label (Les Bistronomes – Bistrot Saint André).
- Organisation d'un marché de plein air avec des producteurs de la démarche dont les Nicettes, Oorain et Sur l'Étagère du Haut.



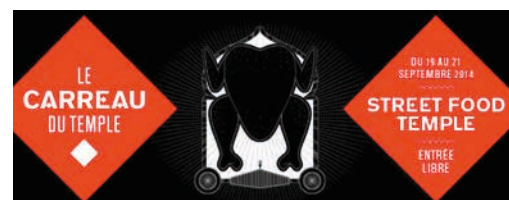
Festival de la Terre 14 septembre 2014



- Partenariat financier avec les Jeunes Agriculteurs de Seine et Marne et d'Ile-de-France Ouest.
- Dispositif de communication : Mise à disposition d'un kit de communication SDML à chaque festival, encart dans les programmes de l'événement, mise en place de bâches Saveurs Paris Ile-de-France, Présence en contrepartie de la communication Mangeons local en Ile-de-France sur tous les supports

Street Food Temple – 20 et 21 septembre 2014

- Événement labellisé Semaines du Manger Local en Ile-de-France : La cuisine de rue au Carreau du Temple le temps d'un week-end. Très forte affluence lors de ce premier événement 100% cuisine de rue.



- Présence du Camion Mangeons Local en Ile-de-France et mini-marché de Producteurs avec 8 adhérents de la démarche

J'aime les Fromages de Bries Seine et Marne Tourisme – 26 septembre au 30 novembre 2014

- Partenariat avec Seine et Marne Tourisme
- Événement labellisé Semaines du Manger Local en Ile-de-France
- Valorisation de l'événement dans le journal dédié
- Présence de la communication Mangeons local en Ile-de-France sur l'ensemble des outils de communication.

La démarche Plantes d'Ile-de-France

En 2014, forte implication du Cerveau dans le PASS Filière, visant à diagnostiquer et structurer la filière pépi-horti francilienne.



L'adhésion des entreprises

RÉALISÉ

23 adhérents en cumul fin 2014 : 9 entreprises en Horticulture, 12 entreprises Pépinière et 2 entreprises Horticulture / Pépinière.

RÉPARTITION DES ADHÉRENTS PAR DÉPARTEMENT

DÉPARTEMENT	HORTICULTURE	PÉPINIÈRE	HORTICULTURE/PÉPINIÈRE
75			
77	4	4	
78		4	2
91	2	3	
92			
93			
94			
95	3	1	
TOTAL	9	12	2



Les salons

Accompagnement communication sur Salon Vert (prêt matériel, Kakémono) permettant la valorisation d'une dizaine d'adhérents Plantes d'Ile-de-France

L'accompagnement dans la structuration des débouchés

- Participation au groupe de travail Collectivité, menée par la FNPHP.
- Participation active au PASS filière Pépi/horti.
- Accompagnement des professionnels en coordination avec les Chambres d'Agriculture franciliennes pour le marché des végétaux de Village Nature.



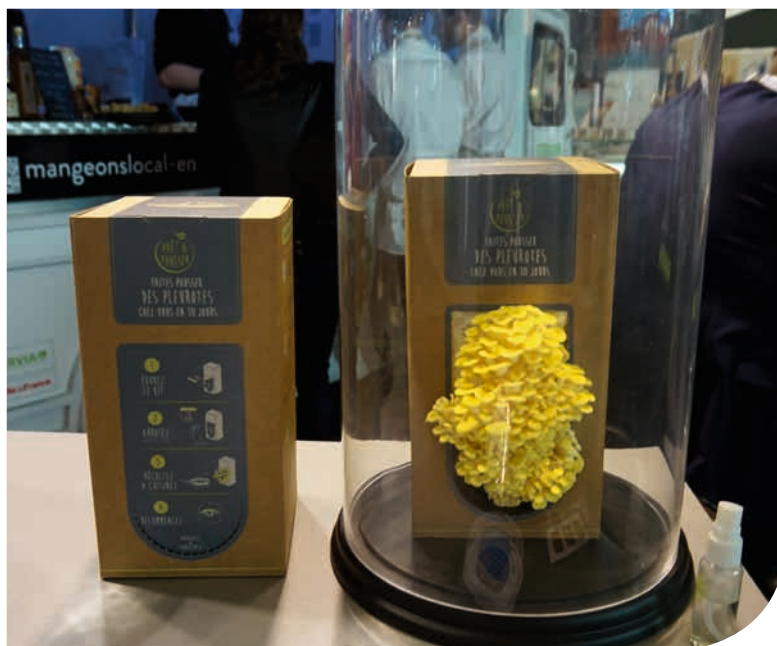
Accompagner les filières et les entreprises

L'ACCOMPAGNEMENT ET LE CONSEIL AUX ENTREPRISES SONT AU CŒUR DE L'ACTION DU CERVIA. AU QUOTIDIEN, LES INTERVENTIONS SE FONT SUR DEUX NIVEAUX :

- **Accompagnements collectifs** : accompagnements sur des salons professionnels, des organisations professionnelles ou partenaires dans leur problématique, mise en oeuvre d'actions collectives, ateliers, clubs et tout particulièrement la démarche collective Mangeons Local en Ile-de-France.
- **Accompagnements individuels** avec les différents dispositifs régionaux.



Les Salons professionnels



Le SIAL

Salon International de l'Agroalimentaire du 19 au 23 octobre 2014 à Villepinte

Le SIAL en quelques chiffres

- 155 766 entrées visiteurs
- 6 500 exposants venus de 104 pays
- 120 délégations officielles
- 1757 produits présentés à SIAL Innovation

RÉALISÉ

L'espace Ile-de-France

- 236.5m² répartis en 4 secteurs d'exposition : Produits Laitiers, Epicerie Fine, Produits Traiteur et Régions de France et un stand Prestige valorisant les 4 lauréats du Concours Régional de l'Innovation Alimentaire.
- 18 exposants (+4 vs 2012).
- Un nouveau concept de communication pour un public professionnel et international.
- Des stands entreprises dans la thématique urbaine Parisienne.

Communication & retombées média

- Un dossier de presse de fond.
- Un communiqué de presse à J-15.
- Des relances journalistes personnalisées.
- 70 retombées média : une large couverture nationale et régionale, avec une visibilité du CERVIA sur les grandes chaînes de télévision (TF1, France 2, France 3 et M6).

“ 18 exposants et un nouveau concept de communication ”





Les exposants

18 exposants présents, dont 10 nouveaux vs 2012.

- 2 en Produits Laitiers
- 4 en Epicerie Fine
- 6 en Produits Traiteur
- 6 en Régions de France.

BILAN

- Des exposants très satisfaits de cette édition 2014, notamment pour l'organisation générale, les emplacements, le nouveau concept de communication et la signalétique.
- Une très bonne couverture médias.
- Une réelle légitimité du CERVIA à accompagner les entreprises sur ce salon professionnel.



Le SIRHA

Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation du 24 au 28 janvier 2015 à Lyon.

Préparation de l'édition 2015

- Accompagnement d'environ 10 entreprises sur un espace de 100m² avec un stand prestige et des stands entreprises,
- Pré-lancement et annonce de la nouvelle charte Mangeons local en Ile-de-France à destination de la cuisine de rue.

Les actions et projets collectifs



FAVORISER L'INNOVATION

Concours Général Agricole 2014

Remise des trophées et des diplômes le 26 mai 2014 au Conseil Régional d'Ile-de-France, par Marie Richard, Présidente du CERVIA, en présence d'Hervé Billet, Président de la Chambre

Régionale d'Agriculture ; François Mauvais, DRIAAF et Wilfried Fousse, commissaire général du CGA. Cette année, 14 médailles décernées pour les produits d'Ile-de-France.



Concours Régional de l'Innovation Alimentaire

La 4^e édition du Concours Régional de l'Innovation Alimentaire a pour objectif de stimuler le patrimoine alimentaire et gastronomique francilien. Evènement en amont du SIAL, ouvert à toutes les entreprises agroalimentaires, artisanales et agricoles franciliennes et de la restauration.

4 prix sont décernés, adaptés aux tendances de l'Innovation :

- Prix Concept
- Prix Prêt à manger, praticité Design
- Prix Art Culinaire et Gastronomie
- Prix Patrimoine Francilien

Concours se déroulant en 4 temps :

- une première soirée de lancement en novembre,
- un retour des dossiers d'inscription avant fin avril,
- une sélection des finalistes mi-mai,
- une finale pour élire les 4 Lauréats et une remise des prix le 26 mai 2014.

“ Cette
année, 14
médailles
décernées pour
les produits
d'Ile-de-France
”



RÉALISÉ



Dossiers entreprises

- 49 dossiers déposés en 2014, par 45 entreprises. Participation supérieure à 2012, avec des dossiers très qualitatifs.
- Une répartition selon des prix :
 - 8 dossiers pour le prix Concept
 - 20 dossiers pour le prix Art Culinaire Gastronomie
 - 7 dossiers pour le prix Prêt à manger / Praticité / Design
 - 14 dossiers pour le prix Patrimoine Francilien.
- Lors de cette nouvelle édition, à noter une forte implication des entreprises pour leur approvisionnement en produits franciliens.

Dossiers communication

- 1 communiqué de presse d'annonce des Finalistes le 15 mai
- 1 invitation papier pour la remise des prix du 26 mai
- 1 dossier de presse le 26 mai : le Dossier de presse commun au mémento Jour des Talents.

Jury et sélection des finalistes

- 7 jurés de profils complémentaires pour la phase de sélection puis 12 pour la finale.
- Une présence permanente du CERVIA au côté du jury, de la sélection des dossiers au choix des lauréats, permettant ainsi d'assurer une bonne compréhension des enjeux, de créer des liens et de s'assurer de la cohérence des résultats face aux règlement du concours.

Les prix et les partenaires

- Partenariat financier avec le Crédit Mutuel
- Grâce à un travail de recherche de partenaires par le CERVIA, le concours s'est vu doté des récompenses suivantes :
 - Prix Concept, un accompagnement en communication par l'agence Beaurepaire pour le lauréat.
 - Prix Patrimoine francilien, Prix packaging/ design et Prix Art culinaire, un référencement chez Casino pour le produit lauréat.
 - Pour tous les prix: un publi-reportage et une page de valorisation des 4 lauréats dans Régali et le Magazine Bottin Gourmand.
 - Une présence sur le SIAL offerte par le CERVIA avec dispositif relation média.



“ Une forte implication des entreprises pour leur approvisionnement en privilégiant les produits franciliens ”

Finale et remise des prix

- Une finale et remise des prix le même jour, en parallèle du Jour des Talents et des Rencontres Entreprises.
- Une logistique importante mise en place de manière à coordonner de façon fluide les candidats, les jurés et les visiteurs.
- Une remise des prix aux 4 Lauréats par Jean Paul Huchon, en présence de Marie Richard et Corinne Rufet.
- Une présence de plus de 110 personnes
- Un temps d'échange autour d'un cocktail préparé par l'Epi Dupin, restaurant labellisé « Des Produits d'Ici Cuisinés Ici »



Les Lauréats

- Prix Art Culinaire / Gastronomie : La tarte Bourdaloue sans gluten et sans lactose de l'Atelier des Lilas.
- Prix Patrimoine Francilien : Le persillé de chèvre fermier de la Ferme de la Tremblaye.
- Prix Concept : La box à fromages des Nouveaux Fromagers.
- Prix Prêt à manger / Praticité / Design : La botte de pleurotes de Prêt à pousser.

BILAN

- Une très belle progression du Concours Régional de l'Innovation Alimentaire depuis sa création en 2008, tant sur l'organisation que sur la qualité des produits présentés.
- Une sélection des lauréats en public et une remise des prix dans la continuité : un format innovant par rapport aux 3 éditions précédentes, qui s'est avéré très pertinent.
- Une forte implication des entreprises, véritable évolution vers le consommateur local, avec un travail pointu sur les produits franciliens.
- 43 retombées média en 2014 (vs 15 en 2013) : une meilleure couverture médiatique du Concours depuis sa création.



“
Sensibiliser les
PME et TPE du
secteur agro-
alimentaire aux
démarches
d'éco-conception
et d'analyse du
cycle de vie des
produits alimen-
taires”

Eco Conception des produits alimentaires

Objectif de l'action 2014:

- Sensibiliser les PME et TPE du secteur agroalimentaire aux démarches d'éco-conception et d'analyse du cycle de vie des produits alimentaires sur la totalité du cycle de production.

- Prolongement de la volonté de la Région Ile-de-France de soutenir les innovations et tout particulièrement celles en phase avec des démarches de développement durable.

RÉALISÉ

- Prise en charge d'un étudiant en stage au CERVIA de juin à octobre 2014, profil AgroParisTech (Ingénieur) / faculté Jean Monnet (spécialisation sciences économiques).
- Rédaction d'une fiche technique « Point sur l'état de l'art sur les pratiques d'écoconception ».
- Enquête sur les pratiques des PME dans le secteur agroalimentaire :
- 11 entreprises rencontrées et diagnostiquées en partenariat avec Paris Région Entreprises

- L'enquête réalisée révèle une sensibilisation des entreprises au développement durable, avec la mise en place d'un certain nombre de démarches comme la réduction des déchets ou l'économie d'énergie. Mais elle ne met pas en exergue de réelle stratégie de développement durable, de démarches individuelles. Si elles existent, elles ne sont pas valorisées en interne ou auprès des clients, et aucune charte n'est créée.

Poursuite de l'action

- > *Réalisation d'une analyse de cycle de vie d'un produit « phare » d'une entreprise adhérente à la démarche Mangeons Local en Ile-de-France, en partenariat avec AgroParisTech.*

- > *Restitution des résultats lors d'un atelier en septembre ou octobre 2015.*

AMÉLIORER LES PERFORMANCES DES ENTREPRISES



Le LEAN Management

Action initiée en 2012 suite aux Etats Généraux de l'Industrie ayant statué pour une amélioration des performances industrielles agroalimentaires.

Action pilotée par l'ACTIA ; relayée en région et cofinancée par le Conseil Régional d'Ile-de-France et la DIRECCTE.

RÉALISÉ

- Intervention de consultants dans les entreprises, mise en place d'outil de réduction des gaspillages.
- Suite au pré-diagnostic réalisé en 2012, 14 entreprises franciliennes sensibilisées aux outils du LEAN Management. 10 engagées dans des démarches de réduction des gaspillages de tout ordre, dont 7 adhérentes à la démarche Mangeons Local en Ile-de-France.

- Restitution des résultats lors d'un colloque de portée nationale organisé par l'ACTIA et la Direction Générale des Entreprises en octobre 2014.
- Participation à la rédaction d'un guide pratique « Performance industrielle : démarches et outils pour l'agroalimentaire ».
- Les entreprises sensibilisées au LEAN Management sont désormais éligibles au dispositif régional QUALITAIR.



Rationalisation de la mise en production / déchets

Dans le cadre de l'action régionale PREDIF « Prévention des déchets dans l'artisanat », le CERVIA accompagne les entreprises

artisanales des métiers de bouche dans l'utilisation de méthodes et technologies réduisant leur impact environnemental.



RÉALISÉ

- Etat des lieux des actions déjà engagées sur la prévention des déchets dans l'artisanat afin de se positionner de manière pertinente et innovante.
- Travail en amont avec la CGAD, autour d'un

outil de diagnostic pour faire le lien avec la fiche de bonnes pratiques de la CRMA.

- Opération collective pilote auprès de 6 entreprises.
- Rédaction d'une grille de diagnostic.

Poursuite d'action sur l'axe développement durable

- > *Résultat de l'opération pilote fin mars 2015 : Les éléments permettront, après analyse, de déterminer une méthodologie d'auto-évaluation des gaspillages alimentaires.*
- > *Intégration de l'action dans les missions d'intérêt général d'appui aux entreprises*

du secteur alimentaire francilien .

- > *Action poursuivie en 2015 avec la CGAD et la CRMA pour analyser les éléments recueillis et formaliser l'action de sensibilisation vers les entreprises du secteur.*

“ Déterminer une méthodologie d'auto-évaluation des gaspillages alimentaires. ”

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Dans le cadre de la déclinaison du plan de l'action régionale PREDIF et du Plan Régional de lutte contre le gaspillage alimentaire, le CERVIA

s'engage à sensibiliser les entreprises agroalimentaires et les parties prenantes aux enjeux du gaspillage alimentaire et d'en promouvoir les bonnes pratiques.

RÉALISÉ

- Participation à l'organisation du forum régional du 8 avril 2014 « Luttons tous contre le gaspillage alimentaire » : 230 participants.
- Participation au comité de pilotage d'une action coordonnée par la Région (PREDIF) et la DRIAAP : action pilote sur 6 lycées franciliens pour réduire le gaspillage dans les cantines.

- 364 rencontres pour sensibiliser les entreprises aux bonnes pratiques sociétales, notamment au don alimentaire.
- Projet de fiche technique.
- Travail sur la filière fruits et légumes en partenariat avec l'association nationale SOLAAL.



Tradiciuison

Projet initié en 2012 par le CERVIA et l'ANSES, financée par la DGAL consistant en une étude sur les procédés de cuisson basse température.



RÉALISÉ

- Restitution du projet le 28 avril à la Maison du Lait auprès de 27 participants.
- Edition d'une fiche technique « La Cuisson basse température, méthode et procédés ».

PROJETS RÉSULTANTS DE L'ENGAGEMENT D'UNE ORGANISATION PROFESSIONNELLE



Les crémiers fromagers

Travail en partenariat avec les crémiers fromagers pour diversifier l'offre en crèmerie et créer une nouvelle attractivité pour ces professionnels.

L'objectif de ce projet est d'accompagner les crémiers-fromagers dans la création d'une gamme de produits d'ultra-frais laitiers en Ile-de-France.

RÉALISÉ

- Définition, orientation et suivi du projet
- Aide à la recherche de prestataires et de sous-traitants
- Participation à 3 réunions en 2014 dont 1 visite de terrain

- Réalisation par un expert d'une veille concurrentielle sur les produits laitiers frais en France et à l'international.

Poursuite de l'action

- > *Workshop en mars 2015 pour définir la gamme,*
- > *Réalisation et validation organoleptique des recettes par les fromagers ou sous-traitants,*
- > *Validation sanitaire et nutritionnelle des produits élaborés,*

- > *Conception du guide technique gamme pour les crémiers et des modules de formation,*
- > *Diffusion de l'information et lancement de la gamme,*
- > *Adhésion des entreprises pilotes à la démarche collective Mangeons Local en Ile-de-France.*



Les artisans charcutiers traiteurs

Création par le CEPROC d'une démarche pour aider les artisans charcutiers traiteurs à réaliser du portage à domicile de plats préparés pour les personnes âgées.

Cette démarche vise :

- au maintien à domicile des personnes âgées en leur proposant des repas de qualité qui correspondent à leurs besoins nutritionnels spécifiques.
- à mobiliser les artisans charcutiers traiteurs en leur permettant de répondre à ce besoin



RÉALISÉ

- Création d'un comité de pilotage entre le CNCT* et le CERVIA pour accompagner le projet.
- Création de solutions pour la prise de commandes et la gestion de production (réduction du temps imparti à la saisie des fiches).
- Création d'un outil pour l'étiquetage nutritionnel des plats livrés.

Poursuite de l'action

- > *Réunion de comité de pilotage prévue en juin pour clôturer le projet*
- > *Réalisation d'un guide final pour présenter la démarche.*



*CNCT : Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs

Projet résultant de l'UNCGFL : Fel Partenariat, Fel excellence et Charte des Grossistes

Ce projet a pour objectif de permettre aux grossistes de Rungis de mettre en place une démarche qualité et sécuritaire. UNCGFL* et deux autres fédérations « Expédition – importation – exportation » ont élaboré une démarche d'autocontrôle.

*UNCGFL: Union Nationale du Commerce de Gros en Fruits & Légumes

Le FEL Partenariat permet de garantir un contrôle des produits en matière de qualité, d'hygiène, de sécurité sanitaire et de traçabilité. Depuis 2013, un référentiel de bonnes pratiques décrit les 10 valeurs de la profession.



RÉALISÉ

- Visite et évaluation par le Cervia des 2 entreprises engagées
- Signature d'une convention avec l'UNCGFL en décembre 2014.

PROJETS STRUCTURANTS

Au vue de l'absence de filière collective régionale et d'outil de transformation, la Région Ile-de-France et le CERVIA ont soutenu et accompagné 3 projets

structurants permettant de recréer des liens entre les différents maillons du territoire.

RÉALISÉ



Projet outil Valor Viande (Société coopérative d'intérêt collectif)

- Le Cervia accompagne en soutien à la Chambre d'Agriculture Inter-départementale Ile-de-France ouest. Cette société sur les aspects techniques pour la mise en place d'un atelier mutualisé de découpe et de transformation de tous produits carnés.
- En 2014 : Suivi conjoint de la création de l'outil avec la Chambre d'Agriculture Inter-départementale Ile-de-France ouest.

Abattoir de Jossigny –SAS SAROVI

- Projet de rénovation / agrandissement d'un abattoir d'ovins et jeune bovins à Jossigny en Seine et Marne. Suivi et coordination du projet par le CERVIA.
- En 2014 : Abandon du projet d'agrandissement.

Carreau des Producteurs d'Ile-de-France à Rungis

- Ce Projet démarré en 2014 a pour objectif l'optimisation du Carreau des Producteurs de fruits et légumes d'Ile-de-France et particulièrement :
 - Favoriser le développement des filières spécialisées en Région Ile-de-France
 - Rematérialiser des productions légumières et fruitières en Ile-de-France
 - Créer une dynamique collective autour de la valorisation de la filière.
- En 2014 : Réalisation d'un état des lieux dynamique du Carreau des Producteurs et élaboration d'un plan d'action.
- Déclinaison du plan en fiches actions en 2015.





L'accompagnement par l'appui et l'expertise

OUTIL ÉVALUATION

Création d'un outil d'évaluation faisant suite à des difficultés de remontées et d'uniformisation de l'information venant des entreprises. Cet outil doit permettre

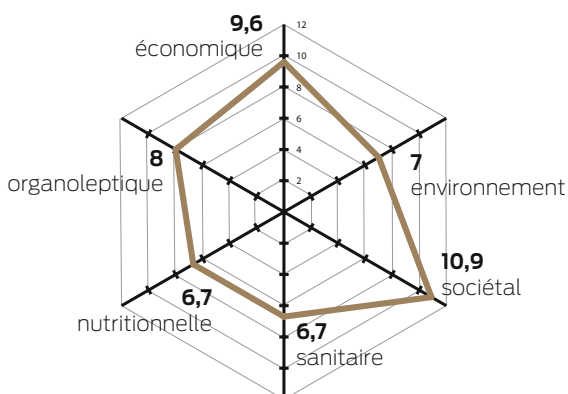
- aux entreprises de s'engager dans des voies d'amélioration et de les mesurer,

- de remonter les besoins des entreprises pour mobiliser les dispositifs d'appui régionaux existants,
- de formaliser et normaliser l'information recueillie sur le terrain.

RÉALISÉ

- Appel à un Centre Technique pour la réalisation de l'outil sur support Excel
- Deux outils d'évaluations : un à destination des industries agroalimentaires (IAA) et un à destination des artisans.
- Durée d'administration sur le terrain : 1h minimum pour
 - 20 questions sur la qualité et sécurité (sanitaire, nutritionnelle et organoleptique)

DOSSIERS PAR SUJETS



EXEMPLE D'ÉVALUATION RÉALISÉE EN DÉCEMBRE 2014

NOTE GLOBALE OBTENUE		78/185
DÉVELOPPEMENT DURABLE		
Économique	9,2 / 20 =>	49 / 100
Environnement	7,0 / 20 =>	7 / 20
Sociétal	10,9 / 20 =>	30 / 55
QUALITÉ ET SÉCURITÉ		
Sanitaire	6,7 / 20 =>	20 / 60
Nutritionnelle	6,7 / 20 =>	5 / 15
Organoleptique	8,0 / 20 =>	4 / 10

- 20 questions sur le développement durable (économique, environnement et sociétal)
- 48 évaluations tests réalisées en 2014

Poursuite de l'action

> Mise en œuvre d'évaluations systématiques dans le cadre de l'instruction d'un dossier QUALITAIR, en 2015.

INSTRUCTION DU DISPOSITIF ARAQ

La Région accompagne, sous forme de subventions, les entreprises du secteur de l'alimentation qui souhaitent mettre

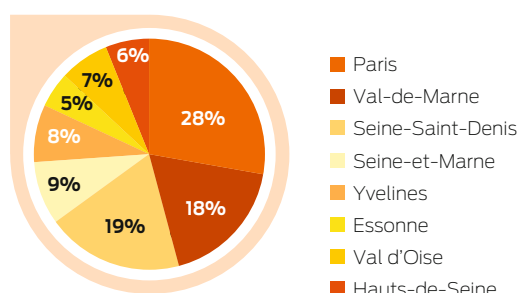
en place des démarches qualité au sens large. Le CERVIA est chargé de la mise en œuvre et de l'instruction du dispositif.

RÉALISÉ

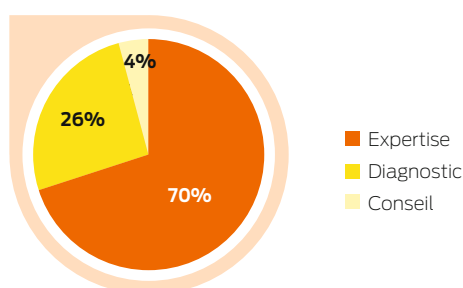
■ 272 dossiers présentés, 252 acceptés par la Région pour 413 entreprises rencontrées.

■ 818K€ de financement régional, et 1.068M€ de financements mobilisés

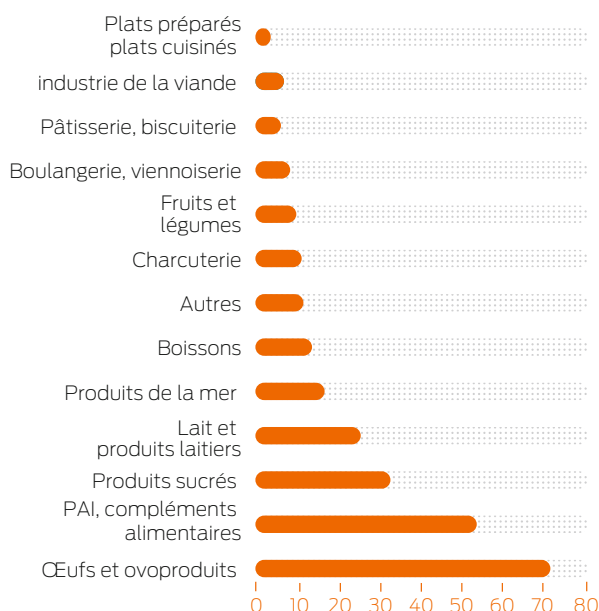
DOSSIERS PAR DÉPARTEMENT



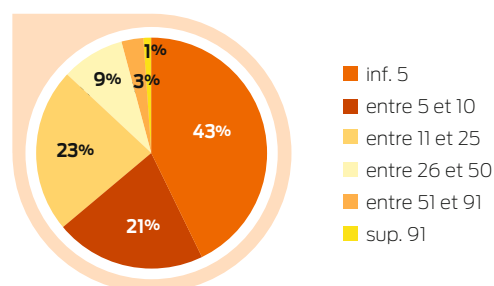
DOSSIERS PAR TYPE D'AIDES



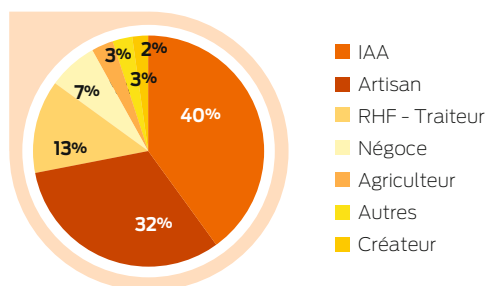
RÉPARTITION DES SUJETS TRAITÉS



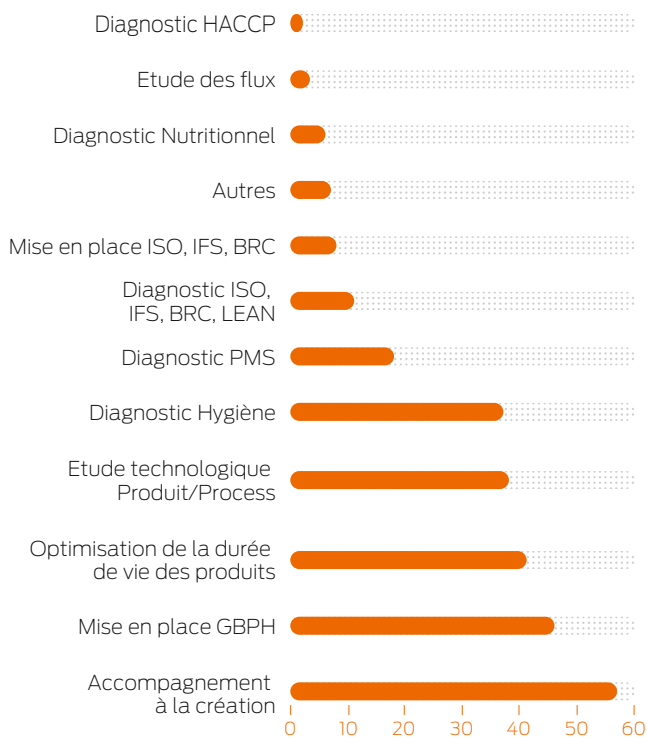
DOSSIERS SELON L'EFFECTIF



RÉPARTITION SELON LA CATÉGORIE



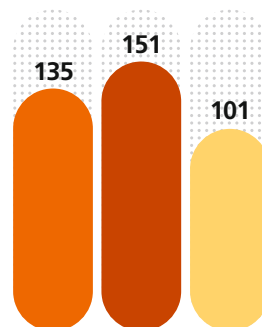
DOSSIERS PAR SUJETS



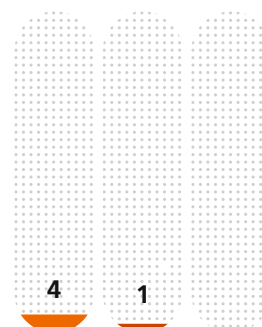
PROJET ENVISAGÉ SUITE À L'AIDE



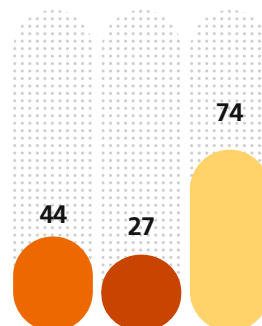
INFLUENCE DE L'AIDE (NOMBRE DE RÉPONSES)



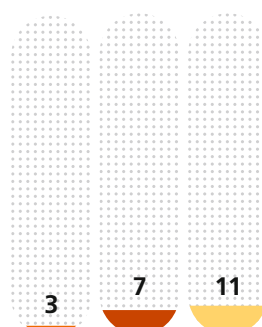
Positif/oui



Négatif/non



Identique



Sans avis

■ Evolution du CA ■ Maintien des effectifs ■ Projet de recrutement

CONSEILS ET EXPERTISES TECHNIQUES

RÉALISÉ

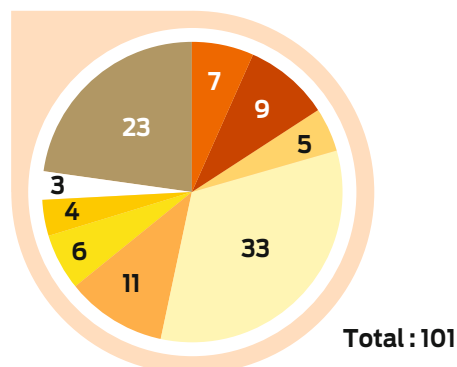
■ 369 appuis aux entreprises dont 252 pour l'instruction de dossiers ARAQ, 51 pour des appuis techniques et 68 pour des suivis d'adhérents à la démarche « Mangeons Local en Ile-de-France »

■ 10 visites conjointes en 2014 avec un conseiller Paris Région Entreprise (fusion du CFI et de l'ARD)

CONSEILS ET EXPERTISES COMMERCIALES, MARKETING ET COMMUNICATION

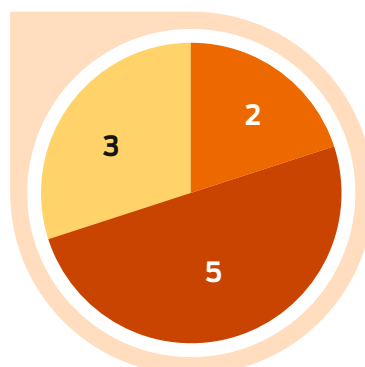
RÉALISÉ

RENDEZ-VOUS EXPERTS DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE



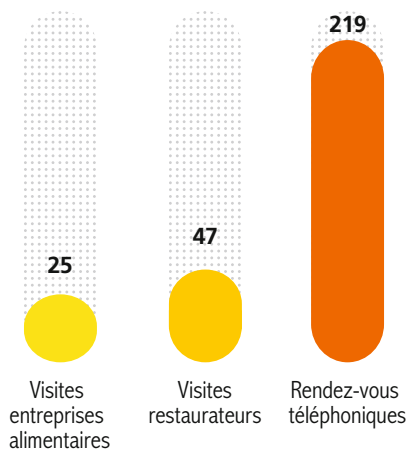
- Distributeurs
- Partenaires
- Entreprises
- Suivi évènements
- Partenariat Presse
- Points de vente
- Porteurs de projets
- Groupes de travail extérieur
- Prestataires

VEILLE, FORMATION ET SUIVI DE PROJET



- Visite lieu extérieur
- Colloques
- Comité de pilotage

RENDEZ-VOUS POUR L'ADHÉSION DES ENTREPRISES À LA DÉMARCHE



APPUI À LA RÉFLEXION RÉGIONALE

PASS filières

Les PASS filières (Programme d'action en faveur de la structuration et du soutien aux filières franciliennes) ont pour vocation de permettre la réalisation d'un

diagnostic de filière afin de dégager des thématiques de structuration et mettre en place un plan d'action porté par différents acteurs.



RÉALISÉ

4 filières mobilisées. Le CERVIA a participé à l'ensemble des travaux sur ces PASS Filières.

PASS IAA

Participation à 5 ateliers thématiques, 2 comités de pilotages et 4 réunions préparatoires

Validation de 3 actions portées par le CERVIA

- Mettre en place une plateforme de veille et de renseignement
- Favoriser le développement de nouveaux produits et les collaborations avec l'enseignement supérieur
- Améliorer les performances globales et durables des entreprises

Horizon 2015

- Participer aux comités de pilotages
- Mettre en œuvre les actions proposées dans les 3 fiches actions validées en 2014

PASS ELEVAGE

Participation à 6 ateliers, aux comités de pilotages et aux réunions préparatoires

PASS BOIS

Comité filière le 10 avril 2014, présentation des actions

PASS PÉPI-HORTI

Participation aux ateliers, aux comités de pilotages et réunions préparatoires

Validation de l'action portée par le CERVIA :

- Développer un concept marketing s'appuyant sur des valeurs fortes et différenciantes avec la construction d'une gamme de plantes franciliennes

Horizon 2015

- Participer au comité de pilotage
- Mettre en œuvre les actions proposées dans la fiche action validée en 2014

Evaluation ARAQ – Nouveau dispositif QUALITAIR

Préparation avec la Région Ile-de-France du nouveau dispositif QUALITAIR, succédant à l'ARAQ. La réflexion de fond et d'amélioration de ce dispositif confiée

à un cabinet extérieur en 2013 a donné lieu à un nouveau dispositif QUALITAIR mis en œuvre tout début 2015.

Forces et faiblesses de l'ancien dispositif ARAQ

FORCES	FAIBLESSES
Forte pénétration des entreprises alimentaires	Financement touchant trop de petits projets sans suite
Forte contribution à l'amélioration de la sécurité alimentaire dans les entreprises franciliennes	Dispositif mal adapté aux gros projets (>8000€)



CADRE DU NOUVEAU DISPOSITIF QUALITAIR

- Suppression des coûts journaliers.
- Ouverture aux sujets liés au Développement Durable.
- Pas de subvention pour les sujets de diagnostics seuls.
- Augmentation du montant sur 3 ans de la subvention.
- Taux de financement plus faible que l'ARAQ mais bonification possible dans les cas suivants :
 - Entreprises engagées dans la démarche « Mangeons Local en Ile-de-France ».
 - Entreprises certifiées bio.
 - Entreprises utilisant des matières premières franciliennes.
 - Entreprises acceptant de faire de la diffusion d'informations.

Etre l'organisme ressource, expert et facilitateur auprès de ses publics

CRÉÉ EN 2007, LE CERVIA VEILLE À ÊTRE UN ORGANISME EXPERT, OUVERT ET INFORMÉ DANS SES DOMAINES D'ACTION. AFIN D'ÊTRE UN INTERLOCUTEUR DE QUALITÉ POUR SES DIFFÉRENTS PUBLICS, IL SE DOIT D'ASSURER :

- **Une veille efficace**, en participant à des réunions d'informations, des réseaux, des colloques.
- **Une restitution adéquate** de ses différentes sources d'informations.



Renouvellement de la Labellisation : centre de diffusion technologique

La commission nationale de Labellisation des structures de transfert et de diffusion technologie a examiné la demande le 4 février 2014 et a reconduit la labellisation pour 3 ans en avril 2014.



Veille, étude, ressource



PARTICIPATION AUX RÉSEAUX / COMMISSIONS

RÉALISÉ

Réseau ACTIA

Réseau national des centres techniques d'appui aux entreprises agroalimentaires dont le CERVIA est membre en tant qu'organisme d'interface. Participation aux travaux du kit RSE ANIA – ACTIA et formation à l'outil en 2014 pour être un référent régional.

Réseau Régional de l'Innovation

Participation informelle au réseau réunissant l'ensemble des acteurs régionaux accompagnant l'innovation dans les PME-PMI régionales. 4 réunions pour l'année 2014.

RMT (Réseau Mixte Technologique)

Outil de partenariat scientifique et technique, coordonné par l'ACTIA. Le RMT vulgarise, communique et diffuse les avancées techniques afin qu'elles puissent être utilisées par tous les opérateurs. 3 projets RMT recensés en 2014:

- RMT QUALIMA : Définir des méthodes de mesure des procédés et équipements de la chaîne du froid. 3 réunions en 2014.
- RMT NUTRIPREVIUS : Maîtrise de la qualité nutritionnelle des aliments du champ à l'assiette du consommateur. 1 réunion en 2014.
- RMT ECOVAL : Lutte contre le gaspillage et Limitation de l'impact environnemental des procédés : 2 réunions.

Commission AFNOR

Le Cervia est membre de la commission AFNOR V01C « Traçabilité et sécurité des aliments – Management d'hygiène ». Commission de normalisation réunie 4 fois en 2014.

Participation du CERVIA à 2 de ces groupes :

- Utilisation et application de l'ISO 22000
- Plan d'autocontrôles en entreprises agricoles et alimentaires.

Poursuite des actions en 2015

- > *Révision de la norme NF V01-002*
- > *Elaboration de lignes directrices sur l'interprétation des plans de contrôle dans les entreprises agro-alimentaires*
- > *Révision du fascicule de documentation FD V01014/2009, sécurité des aliments*

> *Suivi de la révision de l'ISO 22000*

> *Création d'un groupe de travail miroir Feed production*

> *Portage de la norme NF V01-003 (test de vieillissement) au niveau européen.*

Groupe région DRIAAF

Participation au comité de pilotage d'une action pilote de lutte contre le gaspillage alimentaire dans 6 lycées franciliens dans le cadre du PREDIF.

Réseau Cap'Com Communication & entreprise

- Adhésion au Réseau public.
- ComdemainIdF (réseau des communicants d'IdF – Région IdF) : 2 participations.

VISITE CENTRES TECHNIQUES ET LABORATOIRES

L'objectif de ces visites est d'avoir une connaissance approfondie de l'offre de technologies et services des intervenants scientifiques et des techniques potentielles auprès des entreprises.

RÉALISÉ

4 visites effectuées :

- 5 juin : Cemafrroid
- 24 octobre : Institut Curie, plateforme de bio-informatique
- 21 novembre : ISIPCA
- 19 décembre : Centre de recherches Air Liquide.



PROJETS COLLABORATIFS AVEC DES PARTENAIRES DE RECHERCHE

RÉALISÉ

AgroParisTech : accompagnement / soutenance de 5 projets étudiants

PARTICIPATION COLLOQUES ET SÉMINAIRES SCIENTIFIQUES / TECHNIQUES

RÉALISÉ

- Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé : le risque en toxicologie alimentaire (janvier)
- ACTIA : innovation et compétitivité dans les entreprises agro-alimentaires. (avril)
- IFIP : projet européen MEAT COAT développement d'un nouvel emballage pour les viandes. (avril)
- Club PAI : les polyactides comme nouveaux emballages, développement d'un outil sensoriel (UMR GENIAL INRA / AgroParisTech) (octobre)
- Restitution d'un programme ANR : La nutrition perçue par le consommateur (novembre)
- Créer une offre innovante à partir d'une technologie issue d'un organisme de recherche comme le CEA. (novembre)
- Intervention sur le locavorisme au Rotary club à Paris (janvier)
- CPER agri spécialisé à Cachan (février)
- AG union des producteurs de fruits et légumes d'IDF
- Association des régions d'Europe Légumes et Fruits à Barcelone (mars)
- Colloque régional sur la lutte contre le gaspillage alimentaire (avril)
- Conseil régional des fromages fermiers d'Ile-de-France (avril)
- ACTIADES (ACTIA) à Bruxelles (mai)
- Congrès de la Fédération Nationale des Horticulteurs et Pépiniéristes de France à Paris (juin)
- AG du conseil horticole à Provins (juin)
- Eat Brussels (septembre)
- Salon de la restauration collective à Paris (septembre)
- Mercredi des fromagers sur l'achat local à Paris (octobre)
- Intervention sur la marque « Saveurs Paris Ile-de-France » à Genève (novembre)

INTERVENTIONS

- Européen meeting – Innovation et recherche légumière à Bruxelles (janvier)
- Festival Russenko au Kremlin Bicêtre (janvier)

ATELIERS

RÉALISÉ

- 28 avril : Cuisson basses températures (Projet TRADICUISSON) en collaboration avec l'ANSES (56 inscrits).
- 19 juin : avec l'ARD (Paris Region Entreprise) atelier « Mobilité électrique pour les PME agroalimentaires et de service » (25 inscrits).
- 30 juin : Crédit d'impôt Recherche-Crédit d'Impôt innovation – Jeune entreprise innovante (11 inscrits).
- 23 septembre : Atelier autour de l'appel à projet national Design et Agroalimentaire (70 inscrits).



Outils de visibilité

LA COMMUNICATION GLOBALE

RÉALISÉ

LES OUTILS DE COMMUNICATION HORS MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE

- 2 fiches techniques à destination des professionnels : Cuisson basse température et Écoconception.
- Une carte de vœux
- Un catalogue produits pour le SIAL

LE DISPOSITIF DE RELATIONS MÉDIA HORS MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE

- 1 Dossier de presse de fond SIAL



LE SITE INTERNET - SAVEURSPARISIDF.COM

RÉALISÉ

- 16 articles ont été postés sur le site institutionnel saveursparisidf.com, qui s'adresse uniquement aux professionnels

depuis le lancement de mangeonslocal-en-idf.com en août 2013.



**MANGEONS
LOCAL**
EN ÎLE-DE-FRANCE



CERVIA Paris Ile-de-France
43, boulevard Haussmann - 75009 PARIS
Tél: 01 55 34 37 00 - info@cervia.fr

mangeonslocal-en-idf.com