RAPPORT D'ACTIVITÉ 2015

CERVIA PARIS ÎLE-DE-FRANCE

CERVIA

îledeFrance

îledeFrance

SOMMAIRE

04 LE CONSEIL D'ADMINISTRATION 2015

05 MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE,
UNE DÉMARCHE COLLECTIVE EN MOUVEMENT

05 Itinéraire d'une démarche collective en mouvement
06 Adhésions et référencements produits
08 Nouveautés 2015
09 Stratégie de visibilité
10 **SEMAINES DU MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE**
11 **FABULEUSE FÊTE DU MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE**
12 Animation du réseau et **JOUR DU MANGEONS LOCAL**
13 Une démarche de progrès

15 LA DÉMARCHE **PLANTES D'ILE-DE-FRANCE**

16 ÉVÉNEMENTS DE PROMOTION

18 ACCOMPAGNEMENT ET EXPERTISE

18 Études, actions, opérations
20 Outil d'évaluation
22 Instructions et administrations des aides régionales
23 Conseils et expertises

24 SOUTIEN AUX FILIÈRES
APPUI À LA RÉFLEXION RÉGIONALE

25 VEILLE, ÉTUDES ET RESSOURCEMENT

26 COMMUNICATION TRANSVERSALE

LE CONSEIL D'ADMINISTRATION 2015

FONDATEURS

CONSEIL RÉGIONAL D'ILE-DE-FRANCE

Marie RICHARD
Présidente

Michèle VITRAC POUZOULET

Josy MOLLET LIDY

Christiane ROCHWERG

Catherine RIBES
3ème Vice-Présidente

Eric JEUNEMAITRE

CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE

Hervé BILLET

Thierry BONTOUR

Christophe HILLAIRET

Michel BIBERON

Jean-Claude GUEHENNEC
1er Vice-Président

Bernard RICHAUDEAU

ASSOCIATION RÉGIONALE DES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES

Gérard BONNY
2ème Vice-Président

Olivier DESEINE

Denis JULLEMIER

Hervé LECESNE

Philippe WERLER

MEMBRES ACTIFS

1ER COLLÈGE

Jean-Claude DETILLEUX
Paris Région Entreprises

Gérard FELDZER
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
Mairie de Paris - Conseil Départemental de Paris

Olivier LAVENKA
Conseil Général de Seine-et-Marne

Agnès BONNEVILLE
AgroParisTech

Alain PREVOST
Crédit Mutuel, Trésorier adjoint

2ÈME COLLÈGE

Christian PIERRE
Groupement des Agriculteurs Biologiques d'Ile-de-France

Alain FERRY
Etablissement Régional de l'Elevage d'Ile-de-France, Secrétaire adjoint

Philippe HEUSELE
Fédération Régionale des Coopératives Agricoles d'Ile-de-France

Bastian de VOS
AIDPFL

Frédéric VION
AREXHOR

3ÈME COLLÈGE

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

Dominique ANRACT
Boulangers du Grand Paris

Claude MARET
Union Professionnelle des Fromagers de l'Ile-de-France

Jean-Claude OBRIOT
Fédération de la Boucherie et des Métiers de la Viande de Paris Ile-de-France

ITINÉRAIRE D'UNE DÉMARCHE COLLECTIVE EN MOUVEMENT

LA DÉMARCHE COLLECTIVE AU SERVICE DE SES ADHÉRENTS

Rejoindre la démarche **MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE**, c'est :

> Créer des synergies entre professionnels et des liens avec les consommateurs.

> Bénéficier de la force du réseau et d'actions réservées.

> Être valorisé et mis en avant auprès des pouvoirs publics, des médias, de la presse et du grand public.

> Défendre collectivement les valeurs, les savoir-faire de la Région et de son territoire.

UNE MARQUE FORTE ET UNIQUE

Un identifiant régional attractif qui certifie de l'ancrage territorial des entreprises adhérentes.

5 ANS D'ACTIONS

Lancée en 2011, la démarche **MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE** ne cesse de grandir.

Aujourd'hui ce sont plus de **823 professionnels engagés** qui perpétuent le patrimoine agricole et gastronomique de la région.

UNE GARANTIE CONSOMMATEUR

MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE, c'est :

> Favoriser l'économie des secteurs alimentaires et agricoles de son territoire.

> Participer au maintien des terres agricoles, donc à la préservation de l'environnement.

> Défendre les valeurs alimentaires et le savoir-faire de Paris et de l'Ile-de-France.

4 CHARTES D'ENGAGEMENT

Afin de se placer au plus près des enjeux des filières, les adhérents **MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE** signent une charte d'engagement propre à leur activité.

NOUVEAUTÉ

9 juin 2015 - Lancement du premier label francilien des chefs de cuisine de rue : **MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE, ICI LA CUISINE EST DANS LA RUE.**

La cuisine de rue rejoint la grande famille du **MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE.**

DES ÉVÉNEMENTS TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

Afin de mettre en avant la démarche auprès du public.

Salon International de l'Agriculture, **FABULEUSE FÊTE DU MANGEONS LOCAL**, SIAL, SIRHA et de nombreux événements en partenariat.

ADHÉSIONS ET RÉFÉRENCEMENTS PRODUITS

Lors de 10 commissions d'agrément

LES ENTREPRISES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES
2014 : 206 adhésions actives
2015 : **22 entreprises recrutées**

LES RESTAURATEURS
2014 : 105 adhésions actives
2015 : **15 restaurants à table et 16 restaurants de cuisine de rue recrutés**

LES DISTRIBUTEURS
2014 : 10 adhésions actives
2015 : **2 distributeurs recrutés**

+916
PRODUITS
MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE

71
GAMMES DE FRUITS ET LÉGUMES

823
PROFESSIONNELS ENGAGÉS

12
DISTRIBUTEURS PARTENAIRES (FRUITS ET LÉGUMES, PRODUITS D'ÉPICERIE...)

431
LIEUX DE VENTE RÉFÉRENCÉS (COMMERCES DE PROXIMITÉ GMS, MARCHÉS, RUCHES, PANIERS EN GARES...)

225
AGRICULTEURS, ARTISANS ET PME DONT 51 BIO

132
CHEFS ET RESTAURANTS LABELLISÉS

LE RÉFÉRENCEMENT DES PRODUITS À LA MARQUE **MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE**

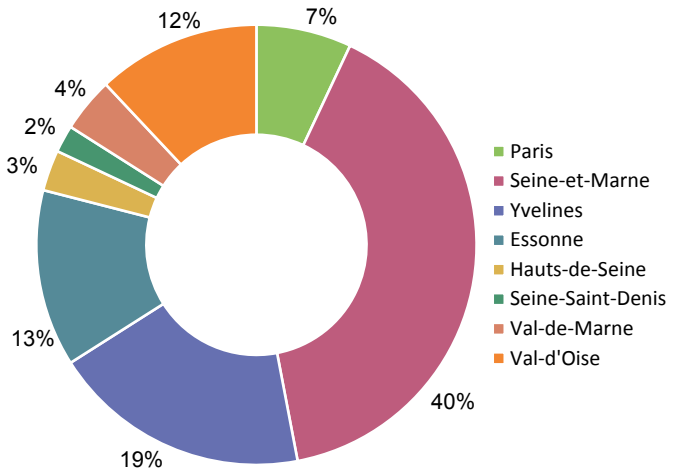
2014 : 814 produits agréés et 71 gammes de fruits, légumes et herbes.
2015 : Agréments de 124 produits lors de 6 commissions.

19 entreprises ont déposé des demandes.

ADHÉSIONS AU 31/12/2015

CHARTES **MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE**

LES ADHÉSIONS **MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE, SAVOIR FAIRE D'ICI** PAR DÉPARTEMENT EN 2015



2015

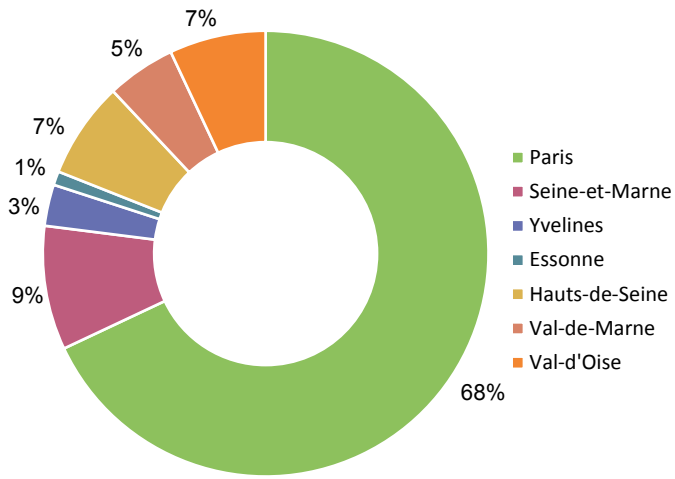
MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE	ACTIFS	AYANT ADHÉRÉ
SAVOIR-FAIRE D'ICI	225	236
DES PRODUITS D'ICI CUISINÉS ICI	116	128
ICI, LA CUISINE EST DANS LA RUE	16	
SÉLECTION DE PRODUITS D'ICI*	12	

*Distributeurs agréés

MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE SAVOIR-FAIRE D'ICI

ANNÉE	ACTIFS	ADHÉSIONS ANNUELLES
2011	68	72
2012	73	78
2013	39	41
2014	23	23
2015	**22**	**22**

LES ADHÉSIONS **MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE, DES PRODUITS D'ICI CUISINÉS ICI** PAR DÉPARTEMENT EN 2015



MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE SÉLECTION DE PRODUITS D'ICI*

ANNÉE	ADHÉSIONS ANNUELLES
2011	1
2012	0
2013	7
2014	2
2015	**2**

*Distributeurs agréés

MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE DES PRODUITS D'ICI CUISINÉS ICI

ANNÉE	ADHÉSIONS CUMULÉES	ADHÉSIONS ANNUELLES	RETRAIT
2012	7	7	
2013	83	76	2
2014	109	26	4
2015	**124**	**15**	**6**

NOUVEAUTÉS 2015

MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE

LA CUISINE DE RUE FRANCILIENNE REJOINT LA GRANDE FAMILLE DU **MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE.**

UN RECRUTEMENT EFFICACE

Une nouvelle charte **MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE, ICI LA CUISINE EST DANS LA RUE**
3 ateliers d'adhésion - **16 nouvelles adhésions**

Un pré-lancement au SIRHA avec une animation Foodtrucks et 5 futurs adhérents.

UNE SOIRÉE DE LANCEMENT - Organisée au Carreau du Temple - Paris 03

500 invités

4 comptoirs	6 artisans et producteurs	11 journalistes
8 food trucks	3 chefs labellisés	18 blogueurs

Street Food en mouvement 1 partenaire

UN PLAN DE COMMUNICATION

Flyers - Affiches
Un partenariat **Do it in Paris**
Une communication dédiée sur Facebook : +1204 FANS
Intégration des nouveaux adhérents **MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE, ICI LA CUISINE EST DANS LA RUE** sur le site internet mangeonslocal-en-idf.com

Présence au salon Rapid Resto en tant que partenaire.

RELATIONS MÉDIAS

1 communiqué de presse
1 dossier de presse

43
RETOMBÉES MÉDIAS

16
PUBLICATIONS BLOGS

COMMUNICATION DE LA DÉMARCHE **MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE**

mangeonslocal-en-idf.com

23 articles publiés
> Création d'une rubrique à destination de la cuisine de rue
> 42 990 visites en 2015

+ 2144 mentions « j'aime » en 2015 soit + 101.5% vs 2014

185
RETOMBÉES MÉDIAS*

*sur les actions suivantes: SIRHA, SIA, Lancement Cuisine de Rue, **SEMAINES DU MANGEONS LOCAL** et **JOUR DU MANGEONS LOCAL.**

CAMPAGNES D'AFFICHAGE

Mairie de Paris /JC Decaux : 220 faces dans les rues pour les **SEMAINES DU MANGEONS LOCAL** offertes par la **Ville de Paris.**
CRT : 250 faces dans les couloirs du métro pour les **SEMAINES DU MANGEONS LOCAL** offertes par le CRT.
Transiliens : communication sur les écrans des trains Transilien d'Ile-de-France.
Mairie de Paris : affichage panneaux lumineux du 31 mai au 9 juin.

STRATÉGIE DE VISIBILITÉ

NOUVELLE PLATEFORME DE MARQUE

MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE, une plateforme de marque commune pour tous les acteurs franciliens du champ à l'assiette.
Le CERVIA Paris Ile-de-France, depuis sa création, est à l'origine de multiples initiatives. Toutes ont des ambitions collectives, à propos de la qualité, du respect du terroir et de l'environnement, des synergies des économies locales.
Dans ce contexte, **le CERVIA Paris Ile-de-France a décidé d'harmoniser ses labels et sa marque, pour aider le consommateur à mieux s'y retrouver et à repérer les offres alimentaires produites en Île-de-France.**

MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE, C'EST L'ASSURANCE DE CONSOMMER DES PRODUITS LOCAUX ET DE QUALITÉ, GRÂCE À

Une marque : MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE pour valoriser la démarche globale auprès de tous les publics : les consommateurs et ses adhérents. Une identité visuelle fondatrice, représentant la Tour Eiffel dont les racines sont ancrées dans un oignon. Elle résume le caractère à la fois urbain et rural de la région capitale.

Les produits franciliens : désormais identifiés par la marque **MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE** qui remplace Saveurs Paris Île-de-France.

4 signatures déclinées et harmonisées selon l'identité visuelle de la marque **MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE**, qui représentent toutes les familles de métiers et permettent aux professionnels adhérents de raconter leur appartenance à la démarche :

- SÉLECTION DE PRODUITS D'ICI — dédié aux distributeurs et aux points de vente
- ICI LA CUISINE EST DANS LA RUE — dédié aux restaurateurs de cuisine de rue, aux food trucks, comptoirs et comptoirs concepts.
- SAVOIR-FAIRE D'ICI — dédié aux professionnels tels que les agriculteurs, les artisans, les PME.
- DES PRODUITS D'ICI CUISINÉS ICI — dédié aux restaurateurs traditionnels.

17 ÉVÉNEMENTS EN PARTENARIAT

- Omnivore – 8 au 10 mars
- Soirée Guide Lebey – 30 mars
- Printemps des Jardiniers – 11 et 12 avril
- Fête du pain – 9 au 11 mai
- Taste of Paris – 21 au 24 mai
- We love green – 30 et 31 mai
- Goût des champs – 5 au 7 juin
- Les Heures Heureuses – 24 au 26 juin
- Week-end Vert – 2 au 5 juillet
- Festival de la Terre – 6 septembre
- Eat Brussels – 10 au 13 septembre
- Rapid Resto – 16 et 17 septembre
- Destination Réau – 19 et 20 septembre
- J'aime les fromages de Brie – 25 septembre au 30 novembre
- Journée Anti Gaspi – 16 octobre
- Balade du Goût – 17 et 18 octobre
- COP21 – 30 novembre au 11 décembre

BILAN

73 ADHÉRENTS À LA DÉMARCHE **MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE** MIS EN AVANT

2 PARTENARIATS FINANCIERS

SEMAINES DU MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE

12-27 SEPTEMBRE 2015

474 ENTREPRISES PARTICIPANTES (+6% VS 2014)

94 points de vente
77 supermarchés
30 ruches
38 restaurants traditionnels
219 restaurants d'entreprises ou d'établissements scolaires
12 événements labellisés

UNE LARGE PARTICIPATION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

+ 22 restaurants vs 2014

UNE ENTRÉE REMARQUÉE DE LA CUISINE DE RUE

4 établissements **MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE, ICI LA CUISINE EST DANS LA RUE** participants.

2 jeux concours

1) Jeu grand public sous forme d'un bulletin quizz à remettre dans une urne.

2) Concours photos pour les professionnels participant via Facebook.

Gagnants : On Mobile Burger et Le Super Petit Marché.

OUTILS DE COMMUNICATION

Un journal imprimé à **40 000 exemplaires.**
435 kits commercialisés.

COMMUNICATION NUMÉRIQUE

Plan de communication Facebook : **21 posts et +328 fans.**
2 emailing et 1 bandeau diffusé sur les sites internet partenaires.
Participants mentionnés sur le site **mangeonslocal-en-idf.com**

2 partenariats durables

MAIRIE DE PARIS

PARIS REGION COMITÉ RÉGIONAL DU TOURISME

ACHATS D'ESPACES TACTIQUES

3 insertions publicitaires :
> Un publi reportage dans **YAM**
> Une page publicitaire dans **Bottin Gourmand**
> Une page publicitaire dans **Régal**

AFFICHAGE URBAIN EN PARTENARIAT

> **Campagne métro :** 250 faces offertes par le **CRT.**
> **Campagne JC Decaux :** 220 faces offertes par la **Mairie de Paris.**
> **Campagne Transiliens :** communication sur les écrans des trains offerte par la **Région Ile-de-France.**

VISIBILITÉ

Un partenariat avec le salon Rapid Resto.

Relations média

75

retombées médias
(+4% vs 2014)

1 communiqué de presse d'annonce.
1 dossier de presse diffusé à 300 médias.

FABULEUSE FÊTE DU MANGEONS LOCAL

12-13 SEPTEMBRE 2015

UN CADRE IDYLLIQUE, SUR LES BERGES DE SEINE ENTRE LE PONT DE L'ALMA ET DES INVALIDES

OUTILS DE COMMUNICATION

10 kakémonos flammes

5 ballons lumineux

3 chevalets de trottoir

8 000 journaux distribués

2 grands panneaux

DÉCOUVERTES ET ANIMATIONS POUR TOUS LES ÂGES ET TOUS LES GOÛTS !

Un marché de producteurs locaux
20 exposants, reflet de la diversité agricole et artisanale d'Ile-de-France

3 Foodtrucks

Un atelier végétal animé par Truffaut Paris

Des animations enfants et un graffeur

ANIMATION DU RÉSEAU ET **JOUR DU MANGEONS LOCAL**

ACCOMPAGNEMENT COMMERCIAL

POINTS DE VENTE ACCOMPAGNÉS

2 ENSEIGNES STRATÉGIQUES

> Coopérative de la Louve
> Maison Plisson

5 GROUPES DE DISTRIBUTION

> Casino
> Carrefour
> La Grande Epicerie
> Monoprix
> La Ruche qui dit Oui !

UN IMPORTANT TRAVAIL DE VÉRIFICATION DES BOUTIQUES ET POINTS DE VENTE

2014 : 431 points de vente adhérents à la démarche **MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE.**

2015 : 226 points de vente vérifiés.
Adhésion de 32 points de vente.

Poursuite du travail en 2016 avec vérification de 205 points de vente.

RESTAURATEURS ACCOMPAGNÉS

19 accompagnements de prospects dans leurs approvisionnements.
27 restaurateurs adhérents ont participé à des animations culinaires sur des événements.

JOUR DU MANGEONS LOCAL – 19 OCTOBRE 2015

Le rendez-vous annuel des adhérents de la démarche **MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE**

UNE MATINÉE DÉDIÉE AUX RENCONTRES ENTREPRISES

56 personnes présentes
3 distributeurs
2 bouchers/charcutiers

28 rencontres sur le stand CERVIA Paris Ile-de-France, dédié aux adhésions à la démarche.

Un atelier **PLANTES D'ILE-DE-FRANCE** dans le cadre du PASS Filière Horti-Pépi.

UN APRÈS-MIDI RYTHMÉ PAR 3 TABLES RONDES

77 personnes présentes

8 intervenants de qualité

OUTILS DE COMMUNICATION

9 emailing et 1 invitation papier

Un document de 16 pages **JOUR DU MANGEONS LOCAL**

UNE DÉMARCHE DE PROGRÈS

VISITES DE SUIVI DES ADHÉRENTS **MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE, SAVOIR-FAIRE D'ICI**

Depuis 2012, ce sont **174 MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE, SAVOIR-FAIRE D'ICI** qui ont bénéficié d'une visite de suivi.

BILAN 2015

53 visites de suivi effectuées

43 dossiers examinés en commission

LES AXES DE PROGRÈS

Des progrès notoires sur les 3 axes de la charte entre l'adhésion et les visites de suivi :

VALORISER LE PATRIMOINE RÉGIONAL ↑
79% participent à des actions de reconnaissance et de promotion des métiers de l'agriculture et de l'alimentation (vs 77% lors de l'adhésion).

16% participent à des concours professionnels qui priment le savoir-faire (vs 14% lors de l'adhésion).

PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT RÉGIONAL ↑
98% s'engagent à réduire de manière significative les produits polluants et leurs utilisations (vs 91% lors de l'adhésion).

35% réalisent des diagnostics énergétiques et s'engagent dans des plans d'actions correctives (vs 30% lors de l'adhésion).

IMPLICATION SOCIÉTALE ET DYNAMISME ÉCONOMIQUE ↑
12% participent à des concours qui priment l'innovation (vs 5% lors de l'adhésion).

ENGAGEMENT À LA DÉMARCHE MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE*

VALORISER LE PATRIMOINE RÉGIONAL

PROFESSIONNELS **SAVOIR-FAIRE D'ICI**

↑ 90%
Participent à des actions de reconnaissance et de promotion des métiers de l'agriculture et de l'alimentation.
Ce résultat est homogène selon la typologie de l'entreprise.

28% ↑
Participent à des concours professionnels qui priment le savoir-faire.
Les PME sont les entreprises qui participent le moins à ces actions, avec un taux de 21%. ↑

PROFESSIONNELS **DES PRODUITS D'ICI CUISINÉS ICI**

↑ 79 %
Ont été distingués par un concours professionnel ou par un guide reconnu par la profession.

16 % ↓
Sont adhérents d'une Charte de Qualité officielle valorisant le savoir-faire.

45 % ↑
Revisitent ou cuisinent des recettes issues du patrimoine

55 % ↑
Informent leurs clients sur l'origine des matières premières utilisées.

*Moyenne des 225 adhérents au label **MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE, SAVOIR-FAIRE D'ICI**
Moyenne des 116 adhérents au label **MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE, DES PRODUITS D'ICI CUISINÉS ICI**

ENGAGEMENT À LA DÉMARCHE

PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT RÉGIONAL

PROFESSIONNELS **SAVOIR-FAIRE D'ICI**

↑ 93 %

S'engagent sur la base des guides de bonnes pratiques environnementales, d'élevage ou de certification de ses pratiques pour réduire de manière significative les produits polluants et leur utilisation.

Les agriculteurs sont particulièrement impliqués avec un résultat de 97%, suivi des artisans avec 91% et des PME avec 85%. ↑

Une forte progression des artisans et PME; les agriculteurs restent constants.

39 % ↑

Réalisent des diagnostics énergétiques et s'engagent dans des plans d'actions correctifs et /ou utilisent de manière privilégiée les énergies renouvelables.

Les agriculteurs sont les moins impliqués avec 32 %, suivi par les artisans avec 36 % et les PME avec 64 %. ↑

PROFESSIONNELS **DES PRODUITS D'ICI CUISINÉS ICI**

↑ 81 %

Choisissent, à prix équivalent, un fournisseur proche de leur établissement pour limiter l'impact écologique du transport des marchandises.

↓ 80 %

Privilégient les produits cultivés en pleine terre.

66 % ↓

Sont attentifs à leur consommation d'énergie et à leur gestion des déchets et mettent en place des actions pour les réduire.

IMPLICATION SOCIÉTALE ET DYNAMISME ÉCONOMIQUE

PROFESSIONNELS **SAVOIR-FAIRE D'ICI**

QUALITÉ

↓ 70%

Sont engagés dans une démarche permanente de progrès pour garantir l'hygiène et la sécurité sanitaire des produits qu'ils commercialisent.

Les visites de suivi ont permis d'être plus rigoureux. Les agriculteurs produisant du brut ne valident plus ce point s'ils ne sont pas engagés dans un guide de bonnes pratiques.

INNOVATION

↑ 92%

Travaillent régulièrement au développement de nouveaux produits.

Les agriculteurs sont en léger recul face aux artisans et PME

12% =

Participent à des concours qui priment l'innovation

POLITIQUE SOCIALE

= 68%

Emploient du personnel qualifié et soutiennent la formation.

44% ↑

Mettent en place des politiques sociales internes.

PROFESSIONNELS **DES PRODUITS D'ICI CUISINÉS ICI**

QUALITÉ

↑ 96 %

Utilisent des matières premières et produits français bénéficiant d'un signe officiel de qualité.

INNOVATION

↑ 69 %

Créent de nouvelles recettes intégrant de nouveaux produits et en utilisant de nouvelles techniques de fabrication ou de nouveaux matériels.

13% ↓

Adhèrent à une démarche collective référente en terme de qualité et de valorisation territoriale de leur région.

POLITIQUE SOCIALE

↓ 96%

Favorisent l'emploi de personnel qualifié et leur donne accès à la formation.

32% ↓

Mettent en place des politiques sociales internes.

*Moyenne des 225 adhérents au label **MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE, SAVOIR-FAIRE D'ICI**
Moyenne des 116 adhérents au label **MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE, DES PRODUITS D'ICI CUISINÉS ICI**

LA DÉMARCHE PLANTES D'ILE-DE-FRANCE

En 2015, le CERVIA Paris Ile-de-France poursuit sa dynamique engagée depuis 2012 pour construire une démarche collective unique dédiée aux pépiniéristes et horticulteurs d'Ile-de-France, en s'appuyant notamment sur le dispositif PASS Filière Horti-Pépi.

EN 2015

> 3 entretiens de prospection.
> Identification de l'offre produit.
> Adhésion d'un premier point de vente commercialisant des fleurs d'Ile-de-France.
> Accompagnement des pépiniéristes dans l'appel d'offre du projet du Plateau de Saclay et de Village Nature.

23

ADHÉRENTS PLANTES D'ILE-DE-FRANCE

PLANTES D'ILE-DE-FRANCE

ACTIONS DE PROMOTION

1 espace végétalisé au Salon International de l'Agriculture 2015

1 partenariat avec Truffaut Paris lors de la **FABULEUSE FÊTE DU MANGEONS LOCAL**

1 atelier organisé lors du **JOUR DU MANGEONS LOCAL**

1 accompagnement lors de la journée AREXHOR et de la journée UNEP

Valorisation de la filière sur le stand Ile-de-France à la COP21

OBJECTIFS 2016

20 visites de suivi

10 adhésions points de vente

La mise en place d'une charte «distributeurs»

Salon International de l'Agriculture 2015

FABULEUSE FÊTE DU MANGEONS LOCAL en Ile-de-France 2015

ÉVÉNEMENTS DE PROMOTION

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE ET SIRHA

LE SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE, UN TEMPS FORT DE LA VISIBILITÉ DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION FRANCILIENNES.

691 058
VISITEURS

242m²
ESPACE CUMULÉ

21
ENTREPRISES EXPOSANTES

16
CHEFS LABELLISÉS

18
DÉLÉGATIONS POLITIQUES

UN PAVILLON À L'IMAGE DE LA DIVERSITÉ DE LA RÉGION CAPITALE

Un espace cuisine avec un garde-manger et un camion cuisine

Un espace végétalisé avec mini-champs et mur végétal

Une boîte à photos

50
retombées médias
2 communiqués de presse
1 dossier de presse

14 médaillés au Concours Général Agricole 2015

4 000 JOURNAUX DISTRIBUÉS

SIRHA

LE RENDEZ-VOUS MONDIAL DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

> Un catalogue exposant
> Annonce du lancement du label MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE, ICI LA CUISINE EST DANS LA RUE

189 028
VISITEURS

113m²
ESPACE CUMULÉ

6
ENTREPRISES EXPOSANTES

5
CHEFS DE LA CUISINE DE RUE

ÉVÉNEMENTS DE PROMOTION

CONCOURS RÉGIONAL DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE

La 5ème édition du Concours Régional de l'Innovation Alimentaire s'inscrit dans une démarche de valorisation de l'image de la Région et de soutien aux entreprises alimentaires innovantes.

UN LANCEMENT EN PUBLIC

Lancement de cette 5ème édition par Marie Richard, Présidente du CERVIA Paris Ile-de-France, en présence de nombreuses entreprises et élus, lors du **JOUR DU MANGEONS LOCAL**, le 19 octobre 2015.

4 PRIX

2016 PRIX ART CULINAIRE GASTRONOMIE
CONCOURS RÉGIONAL INNOVATION ALIMENTAIRE PARIS ILE-DE-FRANCE

2016 PRIX CONCEPT
CONCOURS RÉGIONAL INNOVATION ALIMENTAIRE PARIS ILE-DE-FRANCE

2016 PRIX PATRIMOINE FRANCILIEN
CONCOURS RÉGIONAL INNOVATION ALIMENTAIRE PARIS ILE-DE-FRANCE

2016 PRIX PRET A MANGER PRATICITE DESIGN
CONCOURS RÉGIONAL INNOVATION ALIMENTAIRE PARIS ILE-DE-FRANCE

OUTILS DE COMMUNICATION

500 flyers de présentation

Affiches de promotion

1 communiqué de presse

6 retombées médias

PARTENAIRE DU CONCOURS

Crédit Mutuel

DES LOTS OFFERTS PAR LES PARTENAIRES

Beaurepaire, Ofer Group, HTR France, HB Impression , APM Events, Le Lieu du Design, Natureparif, Le Bottin Gourmand, VFC.

LES GRANDES DATES

> Réception des dossiers de participation : **29 avril 2016**

> Grande finale et remise des prix en présence du public : **21 juin 2016**

> Présentation des lauréats sur le stand prestige Ile-de-France du SIAL

ACCOMPAGNEMENT ET EXPERTISE

ÉTUDES - ACTIONS - OPÉRATIONS

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE / QUALITÉ

AFNOR - Participation à 10 réunions, avec 5 groupes de travail sur : Les tests de croissance - Validation des études durée de vie - Utilisation et application de l'ISO 22000 - Plans de contrôle en entreprise agro-alimentaire : objectifs et exploitation des résultats d'analyse -Hygiène en restauration commerciale.

PROJET RÉSULTANT DE L'UNCGFL :
Fel partenariat, Fel excellence et Charte des Grossistes.
Mise en place d'une démarche qualité et sécuritaire pour les PME grossistes du Min de Rungis.
En partenariat avec l'UNCGFL.
> 2 entreprises engagées.
Financement DRIAAF et CERVIA Paris Ile-de-France.

NUTRITION

Un atelier règlement INCO « Étiquetage nutritionnel et allergènes, de la théorie à la pratique ».

DÉVELOPPEMENT COMMERCIAL

Rendez-vous experts, distributeurs, prestataires logistiques, porteurs de projets, points de vente, mises en réseaux.

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PREFECTURE DE LA REGION D'ILE-DE-FRANCE
Direction Régionale et Interdépartementale de l'Agriculture et de la Forêt

ACCOMPAGNEMENT FILIÈRE

ACTION PILOTE MÉTIERS CRÉMIERS - FROMAGERS

Développement d'une nouvelle gamme de produits laitiers frais.
En partenariat avec le CFPL.
> Mise au point d'une nouvelle gamme de produits laitiers frais.
> Approvisionnement en matières premières locales d'Ile-de-France.
> Faisabilité technique évaluée par les crémiers/fromagers.
> Gamme de tartinables, crèmes desserts, sauces, panna cotta, yaourts...
Financement DRIAAF et CERVIA Paris Ile-de-France.

ACCOMPAGNEMENT DES ARTISANS CHARCUTIERS TRAITEURS

Projet de portage à domicile de plats préparés pour les personnes âgées. En partenariat avec le CNCT.
> Création d'un comité de pilotage.
> Création de solutions pour la prise de commande et la gestion de production.
Poursuite de l'action en 2016 avec la création d'un logiciel pour l'étiquetage nutritionnel et la formalisation de la démarche dans un guide.
Financement DRIAAF et CERVIA Paris Ile-de-France.

DIVERSIFICATION DU CARREAU DES PRODUCTEURS D'ILE-DE-FRANCE

Projet de diversification de l'offre du Carreau des producteurs d'Ile de France sur le MIN de Rungis.
> Développement d'une offre de produits diversifiés d'Ile-de-France en complément de l'offre fruits et légumes déjà existante.
> Construction d'un corner concédé à un opérateur.
> Lancement d'une étude coordonnée par la SEMMARIS, sur la faisabilité d'une plateforme de regroupement des productions locales.
Projet partenarial coordonné par La SEMMARIS, l'AIDPFL, OFER Group, Chambres d'Agriculture d'Ile-de-France, DRIAAF et CERVIA Paris Ile-de-France.

ACCOMPAGNEMENT ET EXPERTISE

ÉTUDES - ACTIONS - OPÉRATIONS

DÉVELOPPEMENT DURABLE - LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

Amélioration de la performance globale des entreprises franciliennes.

Réalisation d'un dispositif de sensibilisation à destination des entreprises :
> Participation à l'élaboration de l'outil avec le RMT Ecoval.
> Promotion de l'outil lors de l'atelier technique RSE.
> Création et diffusion d'une fiche technique.

Préparation de l'action : lutte contre le gaspillage alimentaire sur l'amont agricole.

Appui aux filières au développement durable par l'expertise :
> 5 réunions.

Action collective anti gaspillage avec la Confédération Générale de l'Alimentation.
> Mise en place d'un comité de pilotage.

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PRÉFECTURE DE LA RÉGION D'ÎLE-DE-FRANCE
Direction Régionale et Interdépartementale de l'Agriculture et de la Forêt

PARTENARIATS STRUCTURANTS

DRIAAF - MAIRIE DE PARIS - CRT
CREDIT MUTUEL - SEMMARIS - GAB

CONVENTION EIFFAGE - VILLAGES NATURE

CDT CELLULE DE DIFFUSION TECHNOLOGIQUE

LABELLISATION COMME CELLULE DE DIFFUSION TECHNOLOGIQUE

ATELIERS

3
Ateliers organisés en 2015

RSE

Mise en place d'une démarche RSE en PME-TPE agroalimentaire en Ile-de-France : nouvelles aides, nouveaux outils.
Deux partenaires : ARIA et DRIAAF.
14 participants

LE MARCHÉ DU BIO

Atelier d'information.
3 partenaires : DRIAAF, Communauté d'Agglomération de Melun Val de Seine (CAMVS) et Vitagora.
10 participants

RÈGLEMENT INCO

Étiquetage nutritionnel et allergènes, de la théorie à la pratique.
46 participants

OUTIL D'ÉVALUATION

L'outil d'évaluation permet de cerner les besoins des entreprises afin de pouvoir mobiliser les dispositifs d'accompagnement régionaux. Ils sont évalués selon 3 axes : sécurité sanitaire des aliments, nutrition santé et développement durable.

EN 2015

> 83 entreprises évaluées

TYPOLOGIE DES ENTREPRISES ÉVALUÉES

IAA	33
Artisans	30
Agriculteurs	1
Restaurateurs	8
Négoce	11
TOTAL	**83**

RÉSULTATS EN SYNTHÈSE

QUALITÉ (sécurité sanitaire et nutrition santé)

POINTS FORTS	POINTS FAIBLES
Bonne maîtrise de la chaine du froid grâce à un suivi des températures avec alertes smartphones.	80% des entreprises ont des faiblesses : > En matière de veille règlementaire. > Sur la mise en place d'une démarche qualité. > En matière de nutrition.

DÉVELOPPEMENT DURABLE

POINTS FORTS	POINTS FAIBLES
Innovations régulières Bonne communication entre employés. Mise en place de covoiturage.	Analyse du cycle de vie très peu abordée par les entreprises. Thèmes sécurité et discrimination non formalisés par les entreprises.

POURSUITE DE L'ACTION EN 2016

Mise en place de 3 ateliers pour améliorer les points faibles des entreprises évaluées.

INSTRUCTIONS ET ADMINISTRATIONS DES AIDES RÉGIONALES

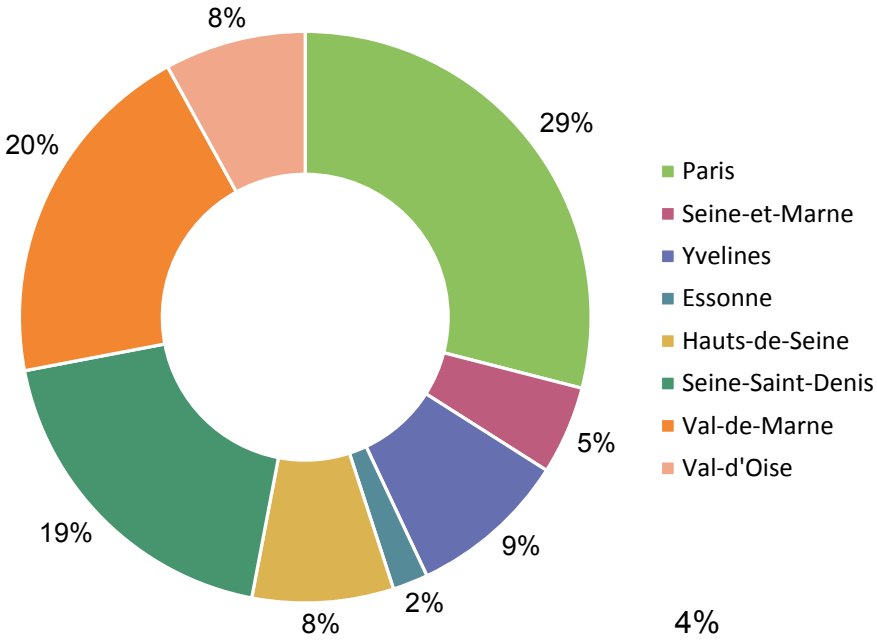
LES DISPOSITIFS FINANCIERS DE LA RÉGION ILE-DE-FRANCE À DESTINATION DES PME ET TPE FRANCILIENNES.

QUALITAIR

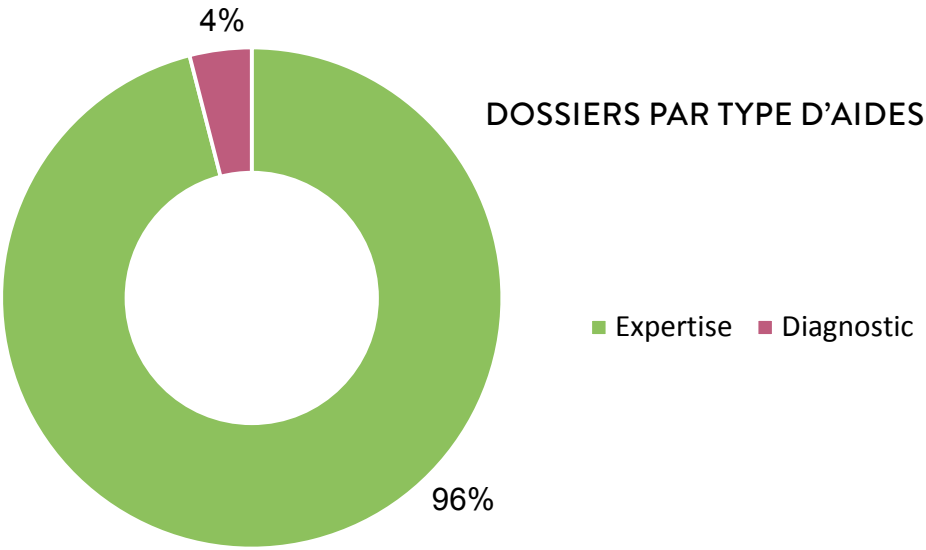
Pour l'amélioration de la qualité des aliments, de l'innovation alimentaire et de la durabilité des procédés de transformation.

> 97 dossiers présentés
> 96 dossiers acceptés
> 419 419 € affectés

RÉPARTITION DES DOSSIERS PAR DÉPARTEMENT

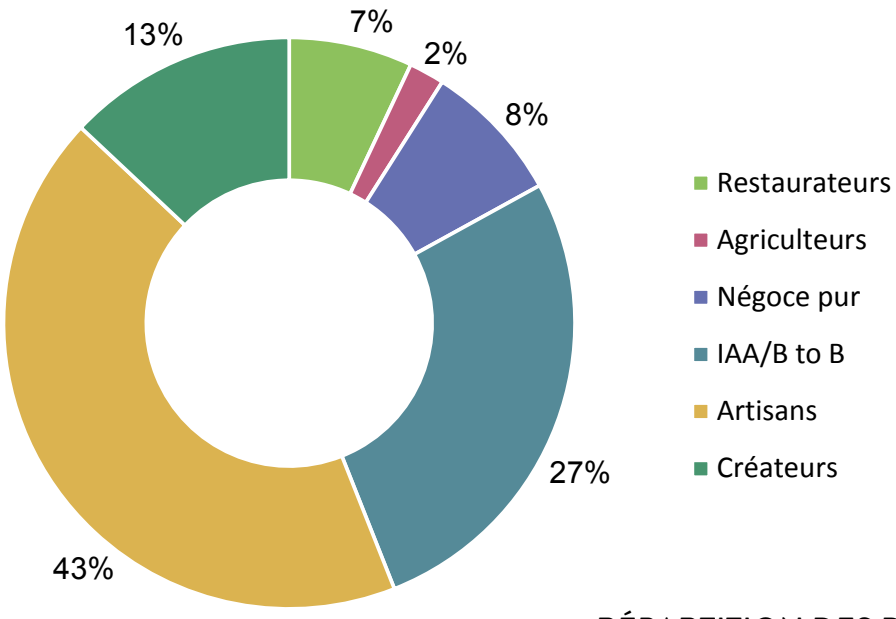


DOSSIERS PAR TYPE D'AIDES

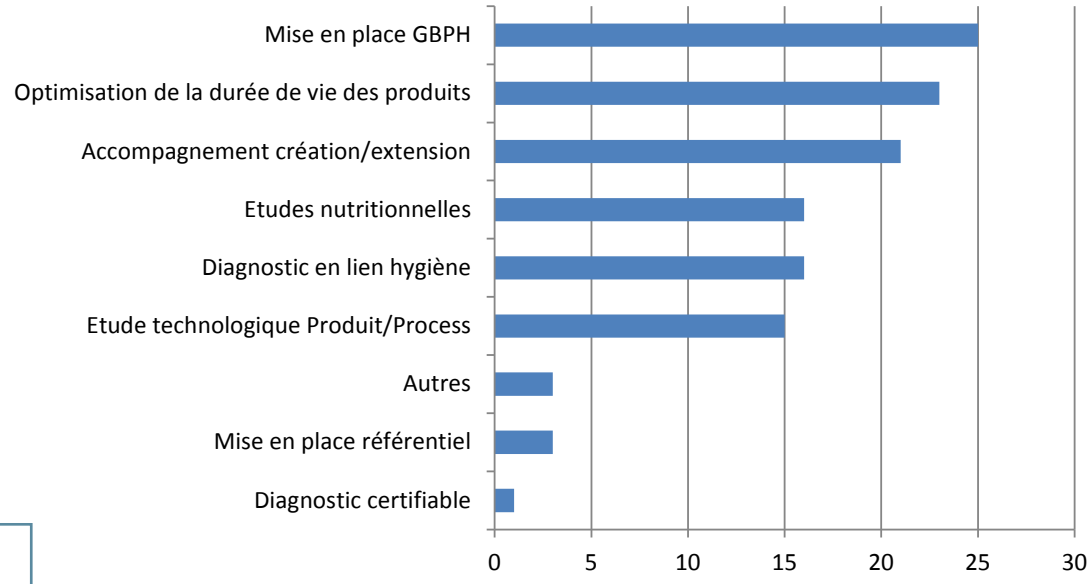


INSTRUCTIONS ET ADMINISTRATIONS DES AIDES RÉGIONALES

RÉPARTITION DES DOSSIERS QUALITAIR PAR CATÉGORIES



RÉPARTITION DES DOSSIERS QUALITAIR PAR SUJETS



ALIMENTAIR

Pour redynamiser le secteur de la première transformation dans une logique de structuration des filières agricoles et alimentaires par un soutien aux investissements.

> 3 dossiers présentés
> 2 acceptés
> 131 023 € affectés

CONSEILS ET EXPERTISES

L'accompagnement et le conseil aux entreprises sont au cœur de l'action du CERVIA Paris Ile-de-France.

PROSPECTIONS ET ADHÉSIONS

MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE	VISITE SUR SITE	RENDEZ-VOUS TÉLÉPHONIQUE	VISITE DE SUIVI
SAVOIR-FAIRE D'ICI	22	275	52
DES PRODUITS D'ICI CUISINÉS ICI	50	275	-
ICI LA CUISINE EST DANS LA RUE	21	22	-
SÉLECTION DE PRODUITS D'ICI Points de vente	23	268	1
SÉLECTION DE PRODUITS D'ICI Distributeurs	3	16	-
PLANTES D'ILE-DE-FRANCE	14	-	-
TOTAL	**133**	**856**	**53**

CONSEILS ENTREPRISES*

Rencontres au SIA	11
Rencontres porteurs de projet	29
Visites entreprises pour Evaluation**	93
Visites entreprises pour Qualitair**	29
Visites entreprises autres	157
TOTAL	**319**

*Hors **MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE**
**Objectif prioritaire de la visite

PARTENAIRES & PRESTATAIRES

Prestataires	33
Partenaires	77
Présence événements partenaires	7
TOTAL	**117**

SOUTIEN AUX FILIÈRES

APPUI À LA RÉFLEXION RÉGIONALE

FILIÈRE CÉRÉALIÈRE BIOLOGIQUE

CLUB PAIN BIO

> Signature d'une convention entre le GAB et le CERVIA Paris Ile-de-France.
> Coordination de l'intégration du blé bio dans l'offre de pain francilien.
> Réunion de l'ensemble des professionnels de la filière.
> Participation à 4 réunions.

PASS FILIÈRES - RÉGION ILE-DE-FRANCE

> Programme d'Actions en faveur de la Structuration et du Soutien aux Filières Franciliennes
> Volonté de favoriser une dynamique de structuration des filières.
> 4 filières mobilisées : IAA, Bois, Elevage et Horti-Pépi

PASS FILIÈRE IAA

MISE EN PLACE D'UNE PLATEFORME DE VEILLE ET DE RENSEIGNEMENTS

Réalisation d'un état des lieux des sources de veille agro-alimentaire existantes.
Réalisation d'une enquête auprès de 30 PME sur leurs besoins et attentes vis-à-vis de l'information et de la veille.
1 partenaire institutionnel : DRIAAF et 8 réunions organisées.
POURSUITE DE L'ACTION : création d'un comité de veille interne et d'un réseau de contributeurs externes.

DÉVELOPPEMENT DE NOUVEAUX PRODUITS ET COLLABORATIONS AVEC L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR

> Analyse des besoins des PME / TPE au travers des dossiers ARAQ 2008-2014.
> Organisation de 2 séminaires « Innovation » et recensement des outils et projets existants.
> Constitution de 2 groupes de travail avec AgroParisTech et avec l'université Paris-Saclay.

POURSUITE DE L'ACTION : structuration d'un réseau autour de l'innovation alimentaire.

AMÉLIORER LES PERFORMANCES GLOBALES ET DURABLES DES ENTREPRISES

> Réalisation d'un diagnostic de performance avec l'outil évaluation développé par le CERVIA Paris Ile-de-France.
> Etablissement avec l'entreprise d'une feuille de route individuelle de préconisations.
> En 2015, travail sur le fond et la forme de la restitution de l'outil évaluation aux entreprises diagnostiquées.

PASS FILIÈRE HORTI-PÉPI

CONSTRUCTION D'UNE OFFRE FRANCILIENNE - CONCEPT MARKETING

> Identification des acteurs experts.
> 3 réunions.
> Brainstorming avec un groupe d'experts au **JOUR DU MANGEONS LOCAL 2015.**

VISIBILITÉ DE L'OFFRE PRODUITS DANS LES RÉSEAUX DE DISTRIBUTION

> Travaux en amont pour mettre en place une gamme sur la même dynamique collective que **MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE.**
> Création de l'engagement point de vente.

VEILLE, ÉTUDES ET RESSOURCEMENT

UN ORGANISME RESSOURCE

Expert des domaines agricoles et alimentaires, le CERVIA Paris Ile-de-France est un organisme ressource sur son territoire.

Les informations et les données stratégiques recueillies par le CERVIA Paris Ile-de-France sont précieuses pour les entreprises de la Région. Ainsi, une plateforme de veille est en cours de contruction, elle permettra de rendre accessible des informations ciblées, pour les entreprises qui le souhaitent.

RÉSEAUX ET COMMISSIONS

109 participations à des réunions de réseaux ou des comités de pilotage.

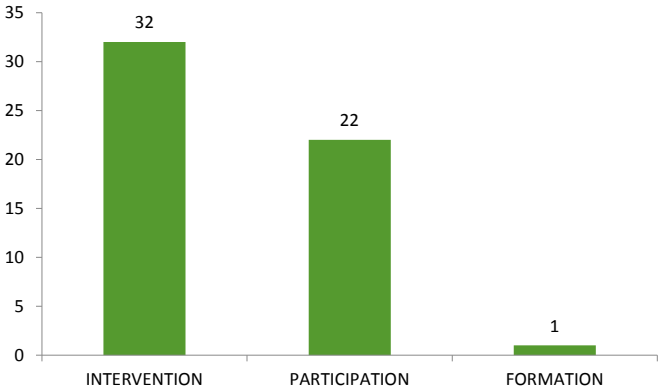
3 VISITES DE CENTRES TECHNIQUES ET LABORATOIRES

> LYCEE POLYVALENT FRANCOIS MANSART

> ADRIANOR

> AQCF

COLLOQUES, SÉMINAIRES ET ATELIERS EXTÉRIEURS



Le CERVIA Paris Ile-de-France participe à des colloques et séminaires extérieurs comme :

> Club PAI autour du Sans Gluten.

> Assemblée Ouverte Conseil National de l'Emballage.

> Entretien de Rungis 2015 : nouvelles technologies et innovations dans le secteur des produits frais.

> Colloque UMT ACTIA.

> Colloque INRA Carrefour de l'innovation sur les leviers de lutte contre le gaspillage alimentaire.

> Journée d'échanges sur la filière porcine.

COMMUNICATION TRANSVERSALE

OUTILS DE VISIBILITÉ

OUTILS DE VISIBILITÉ

GRAND PUBLIC

> 2 journaux

> 1 carte interactive de l'agriculture en Ile-de-France développée pour la COP21 et réutilisable sur d'autres événements.

PROFESSIONNELS

> 3 fiches techniques

Le Don Alimentaire, Aide régionale Qualitair et Aide régionale Alimentair.

> 1 bilan de mandature

5 ans d'actions CERVIA Paris Ile-de-France.

Poursuite du contrat pour la prise de vue des adhérents de la démarche **MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE**

50

prises de vues

UN SITE INTERNET ATTRACTIF

Le site grand public **mangeonslocal-en-idf.com** a attiré plus de 66% de nouveaux visiteurs en 2015.

DISPOSITIF MÉDIA

5 communiqués de Presse

4 dossiers de Presse

185 retombées médias globales

40 actions emailing

Une carte de vœux
format papier et numérique

POURSUITE DE L'ACTION EN 2016

Refonte du site internet mangeonslocal-en-idf.com avec la création d'une rubrique entièrement dédiée aux adhérents **MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE, SAVOIR-FAIRE D'ICI.**

Création d'une seconde page Facebook entièrement dédiée au restaurateurs de la démarche **MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE.**

Une initiative portée par

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

îledeFrance

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

mangeonslocal-en-idf.com

Conception : CERVIA Paris Ile-de-France. Crédit photos : CERVIA Paris Ile-de-France /Hit The Roof France/Cédric Daya- Fotolia - Pandore SAS/Eric Nocher - Joanna Lacaze.