

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2016



CERVIA PARIS ÎLE-DE-FRANCE



SOMMAIRE

CONSEIL D'ADMINISTRATION 2016	4
-------------------------------	---

DISPOSITIFS DE VISIBILITÉ : MANGEONS LOCAL EN ILE-DE-FRANCE, PLANTES D'ÎLE-DE-FRANCE	5
--	---

Adhésions et référencements produits	6
Une démarche de progrès	8
SEMAINES DU MANGEONS LOCAL PARIS ÎLE-DE-FRANCE	9
Démarche PLANTES D'ÎLE-DE-FRANCE	10

ACTIONS ET ÉVÈNEMENTS DE PROMOTION	11
------------------------------------	----

Salon International de l'Agriculture	11
Évènements en partenariat	11
Concours Régional de l'Innovation Alimentaire	12
Salon International de l'Alimentation	13

COMMUNICATION TRANSVERSALE	14
----------------------------	----

APPUI AUX ENTREPRISES	15
-----------------------	----

Diagnostics	16
Instruction et administration des aides régionales	17
Veille	19
Innovation	20
Soutien aux filières et aux organisations professionnelles	21
Conseils et expertises	22

ÉTUDES ET RESSOURCEMENT	23
-------------------------	----



ÉDITO DU PRÉSIDENT DU CERVIA PARIS ÎLE-DE-FRANCE



En 2015, une page politique s'est tournée en Île-de-France. Valérie Pécresse et l'ensemble de sa majorité, portent un projet ambitieux pour le territoire: une alimentation et une agriculture pionnières, performantes et durables. En arrivant à la Présidence du CERVIA Paris Île-de-France en avril 2016, j'ai impulsé une dynamique positive, garante de la politique novatrice de la Région.

S'appuyant sur ses missions de promotion et d'accompagnement des entreprises, le CERVIA Paris Île-de-France a redoublé d'efforts pour confirmer et légitimer sa position d'organisme expert et incontournable du paysage francilien.

Missions piliers du CERVIA Paris Île-de-France, la promotion des produits et la structuration des filières ont pris la forme de nombreuses actions, événements ou outils en 2016. Je citerai en particulier le pavillon Île-de-France au Salon International de l'Agriculture, la démarche Mangeons Local en Île-de-France avec 80 nouveaux adhérents et pour la promouvoir l'organisation d'une très belle édition des Semaines du Mangeons Local Paris Île-de-France en septembre 2016. À noter : l'entrée de la grande distribution dans l'opération avec 160 magasins soutenant ainsi les produits locaux référencés de plus de 50 PME franciliennes, l'accompagnement des acteurs de la restauration collective avec plus de 350 points de restauration, installant l'approvisionnement de produits locaux comme une tendance de fond. La démarche Plantes d'Île-de-France pour la filière végétale francilienne a quant à elle bénéficié d'un travail d'étude de marché de 6 mois pour une future stratégie de gamme de végétaux.

Particulièrement attaché au territoire rural et à faire rayonner l'organisme au-delà de notre capitale emblématique, j'ai souhaité que le CERVIA Paris Île-de-France soutienne et accompagne plus de 17 événements en région, afin de valoriser ses savoir-faire, ses produits et ses professionnels. Parmi eux : la Balade du Goût, le Printemps des Jardiniers, la Foire d'Étampes, We Love Green, les Festivals de la terre. Il était aussi nécessaire de renforcer la notoriété et valoriser le savoir-faire de notre organisme auprès des professionnels. C'est pourquoi, dès ma prise de fonction, j'ai demandé à mettre en place un site internet institutionnel: www.cervia.fr en ligne depuis juillet 2016.

Parmi les nombreux projets soutenus dans le cadre de la structuration des filières et la valorisation des produits franciliens, je tiens plus particulièrement à mettre en avant l'accompagnement du CERVIA Paris Île-de-France dans la création et l'ouverture du Comptoir du Carreau à Rungis. Le regroupement de l'offre, la logistique et la mise à disposition des produits locaux franciliens sont des enjeux cruciaux du déploiement de la stratégie régionale alimentaire. L'ouverture de ce comptoir adapté aux professionnels de la restauration

et du commerce de proximité en septembre y répond.

L'appui technique aux entreprises constitue la seconde mission stratégique de l'organisme. En 2016, le CERVIA Paris Île-de-France a effectué un travail d'accompagnement quotidien auprès de plus de 1 100 entreprises, créateurs ou start-up, par des diagnostics, du conseil, de l'expertise sur l'ensemble des champs de compétences comme la réglementation, la nutrition, le financement, les process, la performance globale. 79 évaluations d'entreprises ont été réalisées grâce à un outil de diagnostic créé spécifiquement. Le CERVIA Paris Île-de-France a également assuré la promotion et l'instruction des dispositifs QUALITAIRE et ALIMENTAIRE pour le compte de la Région et ce sont plus de 1 780 814 € de subventions régionales en cours d'attribution aux entreprises.

En terme d'appui collectif, citons entre autre le Concours Régional de l'Innovation Alimentaire 2016 avec 84 produits et le SIAL du 16 au 20 octobre avec 21 PME franciliennes et 240m2 de stand. Avec le soutien de la DRIAAF, le CERVIA Paris Île-de-France a poursuivi l'aide à la mise en place d'actions pour les organisations professionnelles : Fel partenariat, crémiers-fromagers, UNCGFL, CGAD.

L'ensemble de ces outils et moyens d'accompagnement soulignent à la fois le dynamisme et le besoin de soutien des entrepreneurs franciliens.

Pour finir, je rajouterai que le CERVIA Paris Île-de-France se positionne comme un organisme ressource. Parce que le partage et le transfert d'informations sont essentiels pour accompagner les démarches de progrès et le développement économique de nos entreprises agricoles et alimentaires, le CERVIA Paris Île-de-France est intervenu de manière transversale à des conférences et colloques, a participé aux groupes de travail ACTIA, AFNOR et a contribué aux comités de pilotage d'organismes partenaires. Afin de structurer et de diffuser cette masse d'informations aux entreprises, il a mis en place un dispositif de veille, dans le cadre du PASS Filière IAA.

Je terminerai en remerciant l'ensemble des adhérents, des entreprises, ainsi que les membres du bureau et le conseil d'administration pour ce travail conjoint effectué cette année car l'une des clés de la réussite du CERVIA Paris Île-de-France est le collaboratif. Il est un organisme unique, expert, professionnel, opérationnel au service des 50.000 entreprises franciliennes de l'agriculture et de l'alimentation. Je remercie la Région et les administrateurs pour la confiance qu'ils m'ont accordé. Et avec vous tous, je poursuivrai au CERVIA Paris Île-de-France, le travail engagé pour plus d'actions, plus d'investissements au service du développement économique alimentaire de notre territoire et de ses entreprises.

Gérard HEBERT

Conseiller régional,

Président du CERVIA Paris Île-de-France



CONSEIL D'ADMINISTRATION 2016

FONDATEURS

CONSEIL RÉGIONAL D'ÎLE-DE-FRANCE

Gérard HEBERT,
Président

Franck CECCONI

Benoît CHEVRON,
3^{ème} Vice-président

Babette DE ROZIERES

Eric JEUNEMAÎTRE

Olivier THOMAS

CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE

Michel BIBERON

Hervé BILLET

Thierry BONTOUR

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

Christophe HILLAIRET

Bernard RICHAUDEAU

ASSOCIATION RÉGIONALE DES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES

Shaoul ABRAMZYCK

Olivier DESEINE

Denis JULLEMIER,
2^{ème} Vice-président

Hervé LECESNE

Philippe WERLER

MEMBRES ACTIFS

1^{ER} COLLÈGE

Jean-Claude FRANCOIS,
Chambre de Commerce et
d'Industrie de Paris Île-de-France

Olivier LAVENKA,
Conseil Départemental de Seine et
Marne

Franck MARGAIN,
Paris Région Entreprises

Laurent MUNEROT,
Chambre Régionale des Métiers et
de l'Artisanat, Secrétaire

Olivia POLSKI,
Conseil Départemental de Paris

Alain PREVOST,
Crédit Mutuel, Trésorier adjoint

Gilles TRYSTRAM,
AgroParisTech

2^{ÈME} COLLÈGE

Bastian DE VOS,
AIDPFL

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

Christian PIERRE,
Groupement des Agriculteurs
Biologiques d'Île-de-France

Hugues RIBIOLLET,
Établissement Régional de l'Élevage
d'Île-de-France, Secrétaire Adjoint

Frédéric VION,
AREXHOR

3^{ÈME} COLLÈGE

Dominique ANRACT,
Boulangers du Grand Paris

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

Claude MARET,
Union professionnelle des
Fromagers de l'Île-de-France

Jean-Claude OBRIOT,
Fédération de la Boucherie et des
Métiers de la Viande de Paris et de
la région parisienne



DISPOSITIFS DE VISIBILITÉ

MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE, UNE DÉMARCHE COLLECTIVE QUI PREND DE L'AMPLEUR

80 NOUVEAUX ADHÉRENTS EN 2016

- 22 entreprises agricoles et alimentaires
- 24 restaurants traditionnels et de cuisine de rue
- 4 entreprises distributeurs
- 30 points de vente indépendants



DES ACTIONS ET DES OUTILS DE COMMUNICATION TRANSVERSAUX POUR DÉMULTIPLIER LA DÉMARCHÉ COLLECTIVE

2 SITES INTERNET

cervia.fr

à destination des professionnels

mangeonslocal-en-idf.fr

à destination du grand public

Une présence accrue sur les réseaux sociaux avec un plan Facebook dynamique.

DIPLÔMES ET VITROPHANIES

Des outils de communication spécifiques suite à la refonte de la plateforme de marque.

2 JOURNAUX GRAND PUBLIC



LES SEMAINES DU MANGEONS LOCAL, UNE ACTION PHARE DE VALORISATION DES PROFESSIONNELS DE LA DÉMARCHÉ

- 676 entreprises participantes.
- 38 retombées presse.
- Une forte participation de la grande distribution avec 160 magasins participants.
- Une implication durable de la restauration collective : 357 restaurants participants.



LA DÉMARCHÉ PLANTES D'ÎLE-DE-FRANCE

23 ADHÉRENTS

Des actions spécifiques dans le cadre du dispositif Pass Filière Pépi- Horti.

- Réalisation d'une étude terrain et d'une enquête qualitative auprès de 20 experts du secteur.



ADHÉSIONS ET RÉFÉRENCEMENTS PRODUITS

Les adhésions à la démarche **Mangeons Local** en Île-de-France en 2016

+ 80

NOUVEAUX ADHÉRENTS EN 2016

ENTREPRISES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES

2015 : 226 adhésions actives
2016 : 22 entreprises recrutées lors
 de 10 commissions d'agrément
 2 ateliers d'adhésion

BILAN : 248 adhésions actives, dont
 72 en bio
 Perte cumulée de 10 entreprises

RESTAURATEURS TRADITIONNELS ET CUISINE DE RUE

2015 : 129 adhésions actives
2016 : 24 restaurants recrutés lors de
 10 commissions d'agrément
 1 atelier d'adhésion

BILAN : 141 adhésions actives
 Perte cumulée de 20 entreprises

DISTRIBUTEURS

2015 : 12 adhésions actives.
2016 : 4 distributeurs recrutés

BILAN : 14 adhésions actives dont
 8 en fruits et légumes, 1 produits
 laitiers et 5 multiproduits.

823

PROFESSIONNELS
ENGAGÉS



260

LIEUX DE VENTE
RÉFÉRENCÉS
 (COMMERCE DE PROXIMITÉ,
 MARCHÉS, RUCHES, PANIERS EN GARES...)

160

MAGASINS DE GRANDE
DISTRIBUTION



248

AGRICULTEURS, ARTISANS
ET PME DONT 72 BIO



141

CHEFS ET RESTAURANTS
LABELLISÉS

14

DISTRIBUTEURS
PARTENAIRES

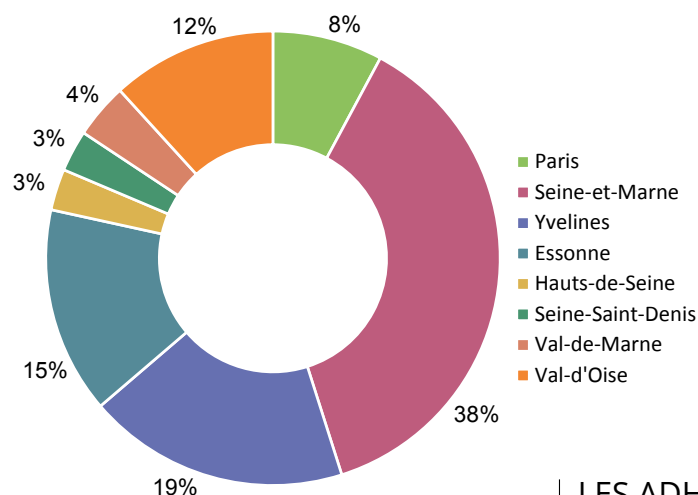
LE RÉFÉRENCEMENT DES PRODUITS À LA MARQUE MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE

2016 : 916 produits agréés et 71 gammes de fruits, légumes et herbes.



ADHÉSIONS AU 31/12/2016

LES ADHÉSIONS MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE, SAVOIR FAIRE D'ICI PAR DÉPARTEMENT EN 2016



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

ANNÉE	ACTIFS	ADHÉSIONS CUMULÉES
2011	69	69
2012	73	142
2013	39	181
2014	23	204
2015	22	226
2016	22	248

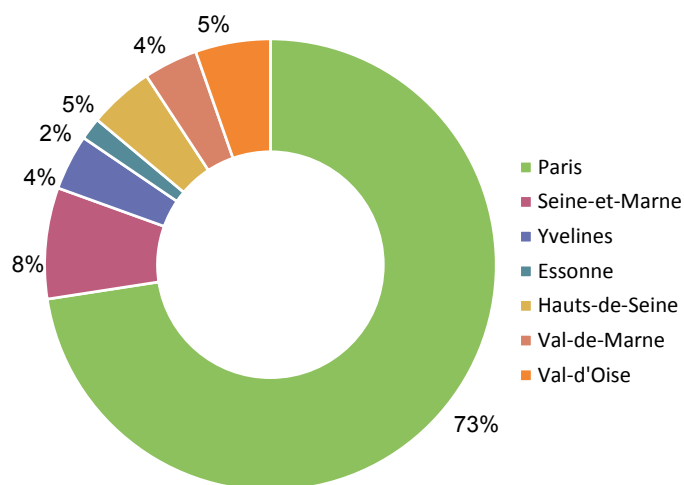
MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE SÉLECTION DE PRODUITS D'ICI DISTRIBUTEURS

ANNÉE	ACTIFS	ADHÉSIONS CUMULÉES
2011	1	1
2012	0	1
2013	7	8
2014	2	10
2015	2	12
2016	4	14

2016

MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE	ACTIFS	AYANT ADHÉRÉ
SAVOIR-FAIRE D'ICI	248	258
DES PRODUITS D'ICI CUISINÉS ICI ET ICI, LA CUISINE EST DANS LA RUE	141	161
SÉLECTION DE PRODUITS D'ICI, DISTRIBUTEURS	14	16

LES ADHÉSIONS MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE, DES PRODUITS D'ICI CUISINÉS ICI ET ICI, LA CUISINE EST DANS LA RUE PAR DÉPARTEMENT EN 2016



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

ANNÉE	ACTIFS	ADHÉSIONS CUMULÉES
2012	7	7
2013	60	67
2014	23	90
2015	27	117
2016	24	141

UNE DÉMARCHE DE PROGRÈS

VISITES DE SUIVI



Depuis 2012, ce sont **198** visites en entreprises qui ont été réalisées.

Au total, ce sont 174 entreprises MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE, SAVOIR-FAIRE D'ICI qui ont bénéficié d'une visite de suivi.



BILAN 2016

- 11 visites de suivi effectuées
- 18 dossiers examinés en commission

Un chiffre en baisse par rapport à 2015 lié à une diminution des effectifs.

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

83% participent à des actions de reconnaissance et de promotion des métiers de l'agriculture et de l'alimentation (vs 77% lors de l'adhésion).

22% participent à des concours professionnels qui priment le savoir-faire (vs 14% lors de l'adhésion), avec une meilleure participation des exploitants agricoles et PME.

↑ PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT RÉGIONAL

94% s'engagent sur la base de guides de bonnes pratiques environnementales, charte des bonnes pratiques d'élevage ou certification de leurs pratiques environnementales dans le but de réduire de manière significative les produits polluants (vs 91% lors de l'adhésion). Une progression plus forte est observée chez les PME.

56% réalisent des diagnostics énergétiques et s'engagent dans des plans d'actions correctives et/ou utilisent de manière privilégiée des énergies renouvelables (vs 30% lors de l'adhésion). Forte hausse observée.

↓ IMPLICATION SOCIÉTALE ET DYNAMISME ÉCONOMIQUE

44% sont engagés dans une démarche permanente de progrès pour garantir l'hygiène et la sécurité sanitaire des produits qu'ils commercialisent (vs 70% lors de l'adhésion). Les visites de suivi ont permis d'être plus rigoureux, les agriculteurs produisant des produits bruts ne valident plus ce point sauf s'ils sont engagés dans un guide de bonnes pratiques.

SEMAINES DU MANGEONS LOCAL PARIS ÎLE-DE-FRANCE

Une édition 2016 marquée par un engagement important de la grande distribution et une hausse de participation de la restauration collective (+ 138 restaurants vs 2015) qui s'inscrit dans la tendance de fond du « Manger Local ».

676 ENTREPRISES PARTICIPANTES
(+30% VS 2015)

102 points de vente

357 restaurants d'entreprises
ou d'établissements scolaires

10 événements labellisés

160 supermarchés

47 restaurants traditionnels

DISPOSITIF DE VISIBILITÉ

Communication globale du Comité Régional du Tourisme
sur les événements « gastronomie » de la région :

- Tiré à Part de 12 pages imprimé en 5 000 exemplaires dont 800 distribués dans le cadre du salon « Culture au Quai », du 23 au 25 septembre 2016.
- Campagne d'affichage dans les couloirs du métro : 220 faces.

Page publicitaire dans le magazine Régali.

Mise à disposition d'un stand au salon Rapid Resto :
15 contacts établis (professionnels de la restauration).



OUTILS DE COMMUNICATION

35 000 journaux imprimés

539 kits commercialisés

Des actions de communication spécifiques des
acteurs de la grande distribution et de la restauration
collective :

MONOPRIX

Création d'un film d'animation, réalisation de totems,
animations en magasins.

CASINO

Réalisation d'un magazine de 8 pages.

SODEXO

Réalisation d'un guide opérationnel, mise en place de
chevalets de présentation des produits et producteurs.

38

retombées médias

(en baisse vs 2015 du fait de l'arrêt de l'évènement
phare d'ouverture : La Fabuleuse Fête
du Mangeons Local)

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



PARTENARIAT DURABLE

COMMUNICATION NUMÉRIQUE

- Facebook : 22 posts / +114 fans.
- 3 emailing d'annonce et de prospection.
- 1 bandeau diffusé sur les sites internet partenaires.
- Participants mentionnés sur le site internet mangeonslocal-en-idf.com
- Ajout d'un critère de recherche **SEMAINES DU MANGEONS LOCAL** sur la carte interactive du site.

DÉMARCHE PLANTES D'ÎLE-DE-FRANCE



23 ADHÉRENTS

En 2016, le CERVIA Paris Île-de-France a poursuivi son action en faveur des horticulteurs et pépiniéristes franciliens, avec l'objectif de construire une offre locale différenciée, en s'appuyant notamment sur le dispositif PASS Filière Pépi-Horti.

EN 2016

Poursuite de l'action visant à identifier et développer une gamme de végétaux pour véhiculer les valeurs fortes du territoire et contribuer au développement économique :

- Recrutement d'une personne dédiée de fin février à mi-juillet.
- Réalisation d'une étude terrain visant à identifier une gamme de végétaux emblématiques du territoire : étude documentaire et étude qualitative avec 20 interviews d'experts.
- Valorisation de la filière lors du Salon International de l'Agriculture 2016 sur l'espace institutionnel de la région.

POURSUITE DE L'ACTION EN 2017

- Poursuite de l'action avec un groupe d'étudiants
- Diffusion du rapport d'études
- Mise en place d'une méthodologie de création de gammes, de collection.



SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

27 FÉVRIER AU 6 MARS 2016 - 53 ÈME ÉDITION

Un évènement phare de la promotion de l'agriculture et de l'alimentation francilienne

611 015

VISITEURS

243,5m²

ESPACE CUMULÉ
(+0.6% vs 2015)

21

ENTREPRISES
EXPOSANTES

7

CHEFS
DE CUISINE

18

DÉLÉGATIONS
POLITIQUES

3 500

JOURNAUX
DISTRIBUÉS

UN PAVILLON INSTITUTIONNEL REPRÉSENTATIF DE LA DIVERSITÉ DE LA RÉGION ÎLE-DE-FRANCE

- Un espace végétalisé avec une mise en avant de toutes les productions dont les productions horticoles.
- Un garde manger présentant les produits emblématiques de la région.
- Une tour Eiffel.
- Un espace VIP sous forme de kiosque parisien.

ANIMATIONS

- Une carte interactive présentant les caractéristiques de l'agriculture francilienne sur une table tactile.
- Un atelier cuisine spécial enfant.
- Des démonstrations culinaires.

RÉUTILISATION DES STANDS EN BOIS DES ÉDITIONS 2014 ET 2015



14 médaillés
au Concours Général Agricole 2016

70

retombées médias
(+28,5% vs 2015)

- 1 communiqué de presse d'annonce
- 1 communiqué de presse CGA
- 1 dossier de presse

17 ÉVÈNEMENTS EN PARTENARIAT

Foire de Méreville
26 au 28 mars 2016

Printemps des Jardiniers
2 et 3 avril 2016

We Love Green
4 et 5 juin 2016

Foire d'Etampes
10 au 12 juin 2016

Forum ARIA
6 juillet 2016

Inauguration de la campagne de tomates
pleine terre Île-de-France - Pomona TerreAzur
13 juillet 2016

Festivals de la Terre
4 et 11 septembre 2016

Rapid Resto
14 et 15 septembre 2016

De la cagette à l'assiette
17 et 18 septembre 2016

Destination Réau
17 et 18 septembre 2016

Automn'halles du goût à Méreville
23 au 25 septembre 2016

J'aime les fromages de Brie
23 septembre au 30 novembre 2016

CONCOURS RÉGIONAL DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE

La 5^{ème} édition du Concours Régional de l'Innovation Alimentaire a rencontré un vif succès avec **74 entreprises participantes et 84 produits présentés.**

GRANDES ÉTAPES

Réception des dossiers
29 avril 2016

Sélection des 3 nominés de chaque prix par un jury d'experts
9 et 10 mai 2016

Finale du concours au Conseil régional d'Ile-de-France
en présence des 14 finalistes
21 juin 2016

Présence des 4 lauréats sur le stand prestige Île-de-France au
Salon International de l'Alimentation 2016
16 au 20 octobre 2016



OUTILS DE COMMUNICATION

- Flyer de présentation
- Affiche de promotion pour le lancement
- Invitation à la finale
- Affiche de présentation des finalistes

PARTENAIRE DU CONCOURS



DES LOTS OFFERTS PAR LES PARTENAIRES

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

28

retombées médias

(hors retombées SIAL)

- 1 communiqué de presse d'annonce
1 dossier de presse édité à 600 exemplaires



LES AFFRANCHIS

COOKIES CERTIFIÉS
SANS GLUTEN ET SOUS
LICENCE AFDIAG, SANS
CONSERVATEUR, NI ARÔME
ARTIFICIEL



REBELLE

GAMME DE CONFITURES
ANTI-GASPI, ÉLABORÉE
À PARTIR DE FRUITS ET
LÉGUMES INVENDUS



I-GREC

YAOURTS FRANCILIENS
À LA GRECQUE, SAINS ET
GOURMANDS



HAPPYLAL

FACILITE LE QUOTIDIEN
DES PARENTS AVEC DES
REPAS HALAL GOURMANDS
ET CUISINÉS EN FRANCE

SALON INTERNATIONAL DE L'ALIMENTATION

10 AU 20 OCTOBRE 2016

Le Salon International de l'Alimentation est le rendez-vous mondial de l'innovation alimentaire. Le CERVIA Paris Île-de-France accompagne les entreprises franciliennes sur cet événement d'ampleur internationale.

ÉDITION 2016

155 000
VISITEURS

4 ENTREPRISES LAURÉATES DU CONCOURS RÉGIONAL DE L'INNOVATION PRÉSENTES SUR L'ESPACE PRESTIGE.

240,9m²
SURFACE
D'EXPOSITION
(+1,8% vs 2014)

OUTILS DE COMMUNICATION

- Un catalogue de présentation des exposants.
- Un kit de communication web avec visuels pour les réseaux sociaux, signature email et bandeau pour site internet.

37

retombées médias

1 dossier de presse

Audience cumulée brute de 37 978 010 lecteurs / visiteurs / auditeurs

20

(vs 18 en 2014)

ENTREPRISES
EXPOSANTES :

2

PRODUITS
LAITIERS

5

ÉPICERIES
FINES

6

PRODUITS
TRAITEURS

7

RÉGIONS DE
FRANCE



SIAL
INSPIRE FOOD BUSINESS

16 - 20 OCTOBRE 2016
PARIS NORD VILLEPINTE - PARIS

COMMUNICATION TRANSVERSALE

COMMUNICATION NUMÉRIQUE

CAMPAGNES EMAILING

42 emailing envoyés en 2016

3 newsletters



SITES INTERNET

GRAND PUBLIC : mangeonslocal-en-idf.com

Création d'une rubrique « Savoir-Faire d'Ici » regroupant les agriculteurs, artisans et PME de la démarche.

24 606

VISITES

31

ARTICLES
PUBLIÉS

CREATION D'UN SITE INSTITUTIONNEL

À DESTINATION DES PROFESSIONNELS : cervia.fr

Mis en ligne le 22 juillet 2016

3283

VISITES

46

ARTICLES
PUBLIÉS

800 diplômes et vitrophanies ont été envoyés aux adhérents suite à la refonte de la plateforme de marque.

RÉSEAUX SOCIAUX

Un plan Facebook dynamique

4808

LIKES
(+764 vs 2015)

64

PUBLICATIONS

287

retombées média
(+55% vs 2015)

4 dossiers de presse

5 communiqués de presse

OUTILS DE VISIBILITÉ

GRAND PUBLIC

Création de 2 journaux à l'occasion des **SEMAINES DU MANGEONS LOCAL** et du **Salon International de l'Agriculture**

PROFESSIONNELS

Réalisation de 2 fiches techniques clôturant ainsi la convention DRIAFA 2013

- Écoconception : accompagnement des PME et TPE agro-alimentaires dans une démarche d'innovation responsable
- Réduction des gaspillages chez les artisans et TPE : Introduction à la mise en place de bonnes pratiques et mesures préventives

- Réalisation d'une double-page de présentation du CERVIA Paris Ile-de-France dans la brochure du forum IAA organisé par l'ARIA
- Réalisation d'un livret 4 pages A4 pour l'inauguration du Comptoir du Carreau à Rungis
- Organisation d'un shooting photo avec 8 adhérents pour une campagne de communication
- Réalisation d'une carte de vœux numérique sous forme de GIF

APPUI AUX ENTREPRISES

DIAGNOSTICS

Analyse des entreprises selon 3 axes : sécurité sanitaire des aliments, nutrition santé et développement durable

2016

79 diagnostics réalisés

77 entreprises évaluées

INSTRUCTION DES AIDES RÉGIONALES

QUALITAIRE

98

DOSSIERS INSTRUITS

533 590€

AFFECTÉS

ALIMENTAIRE

4

DOSSIERS PRÉ-INSTRUITS

1 247 224€

INVESTISSEMENTS PRÉVUS
POUR LES ENTREPRISES

INNOVATION

- Constitution d'un groupe de travail AGROPARISTECH – ARIA – CERVIA PARIS ÎLE-DE-FRANCE
- Structuration d'un premier cercle du réseau d'accompagnement de l'innovation alimentaire

VEILLE

- Création d'un comité de veille interne avec 5 collaborateurs du CERVIA Paris Île-de-France
- Élaboration et diffusion du bulletin de veille bimensuel
- Mise en place d'un réseau de contributeurs

SOUTIEN AUX FILIÈRES ET ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES

Action pilote crémiers fromagers avec le développement d'une gamme de produits laitiers frais.



Diversification du Carreau des Producteurs d'Île-de-France avec l'ouverture d'une boutique de 300 références locales.



Lutte contre le gaspillage alimentaire avec des actions de sensibilisation des entreprises aux enjeux de développement durable et aux dons agricoles.



1128 conseils ou expertises apportés aux entreprises.

DIAGNOSTICS

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

EN 2016

77 ENTREPRISES ÉVALUÉES

TYPOLOGIE DES ENTREPRISES ÉVALUÉES

IAA	48
Artisans	16
Restaurateurs	11
Négoce	2
TOTAL	77

79 DIAGNOSTICS RÉALISÉS

TYPOLOGIE DES ENTREPRISES ÉVALUÉES

Boissons	3
Fruits et légumes	5
Plats préparés	43
Produits sucrés	9
Produits carnés	10
Produits laitiers	3
Boulangeries	2
Pâtisseries	2
Produits de la mer	2
TOTAL	79



Les 165 entreprises ayant été évaluées depuis 2015 ont bénéficié d'un retour et de conseils personnalisés.

POURSUITE DE L'ACTION EN 2017

Restitution aux entreprises des évaluations 2016

INSTRUCTION ET ADMINISTRATION DES AIDES RÉGIONALES

Le CERVIA Paris Île-de-France est en charge de l'instruction de deux dispositifs régionaux à destination des PME et TPE franciliennes : Qualitair et Alimentair.

QUALITAIR

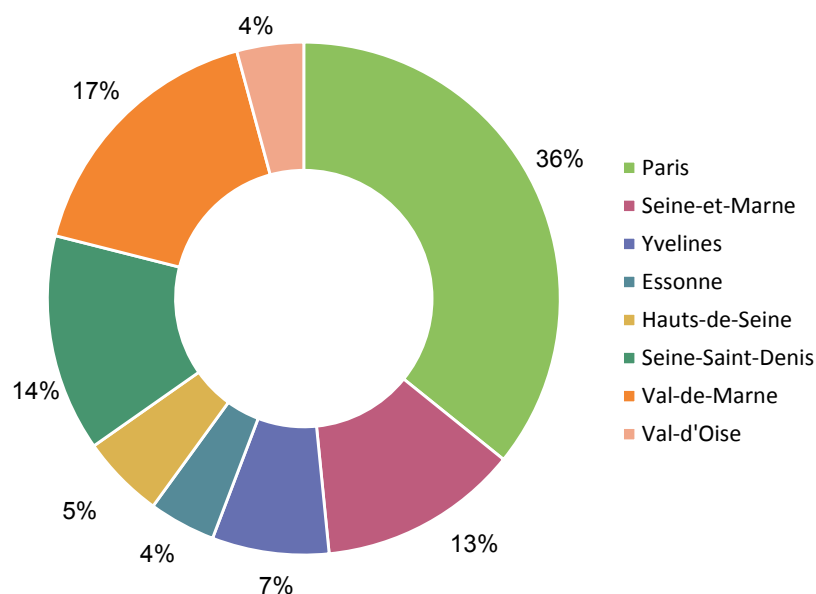
Pour l'amélioration de la qualité des aliments, de l'innovation alimentaire et de la durabilité des procédés de transformation.

98 dossiers instruits

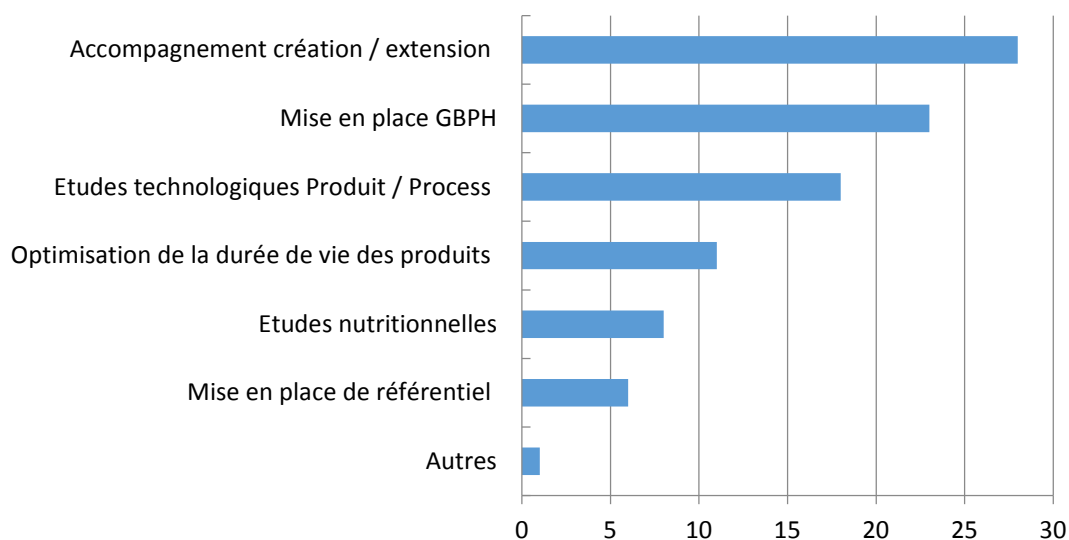
95 dossiers acceptés

533 590€ affectés

RÉPARTITION DES DOSSIERS QUALITAIR PAR DÉPARTEMENTS

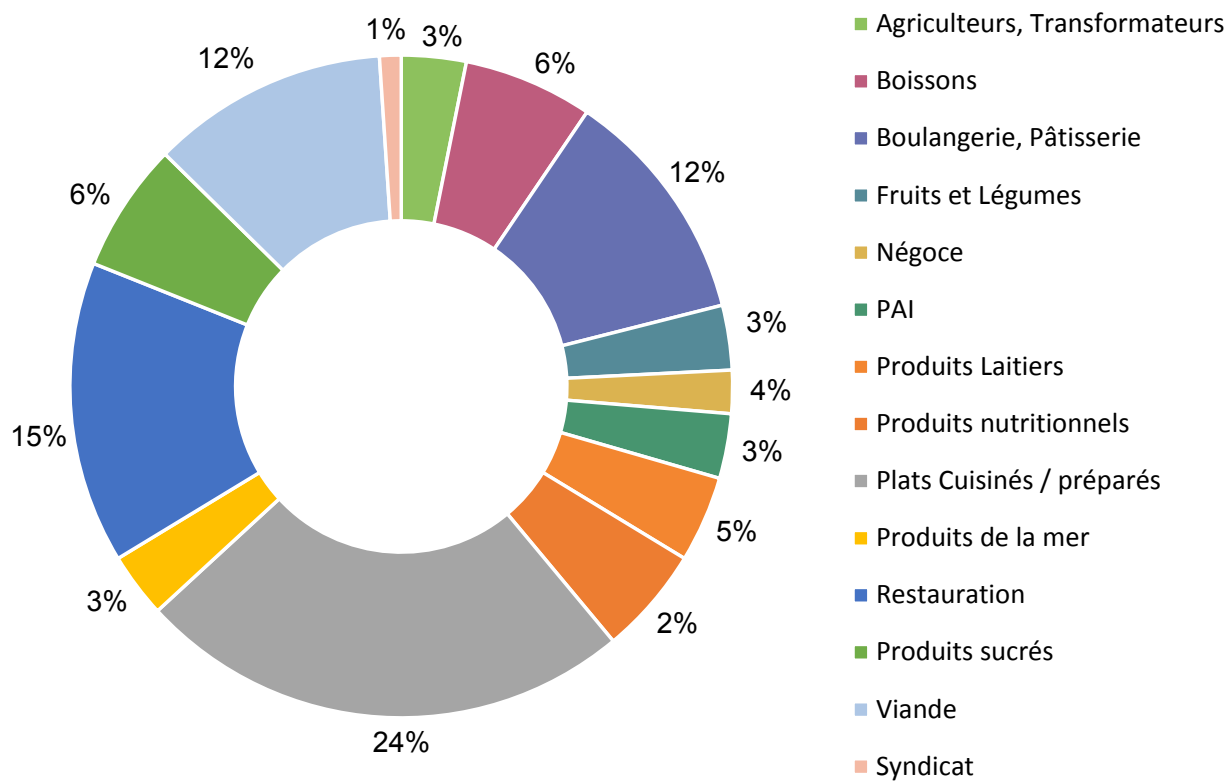


RÉPARTITION DES DOSSIERS QUALITAIR PAR SUJETS



INSTRUCTION ET ADMINISTRATION DES AIDES RÉGIONALES

RÉPARTITION DES DOSSIERS QUALITAIR PAR CATÉGORIES



ALIMENTAIRE

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

4 dossiers Alimentaire pré-instruits

1 247 224 € d'investissements prévus pour les entreprises.



VEILLE

Le CERVIA Paris Ile-de-France joue un rôle d'expert et d'interface auprès des entreprises et de ses partenaires. A la pointe des problématiques liées à l'agriculture et à l'alimentation, à la recherche et au développement, le CERVIA Paris Ile-de-France a mis en place un système de veille, impulsé par la dynamique du PASS Filière IAA.

EN 2016

LA MISE EN PLACE DU SYSTÈME DE VEILLE S'EST DÉROULÉE EN 3 ÉTAPES

Création d'un comité de veille interne
Février 2016

Élaboration d'un outil de diffusion de l'information
Mars 2016

Mise en place d'un réseau de contributeurs
Septembre 2016

CRÉATION DU COMITÉ DE VEILLE INTERNE COMPOSÉ DE 5 COLLABORATEURS

OBJECTIFS : Sélectionner le contenu, les thématiques et les sujets en vue de la diffusion des bulletins de veille.

10

RÉUNIONS DE
COMITÉ DE VEILLE



ÉLABORATION ET DIFFUSION DU BULLETIN DE VEILLE BIMENSUEL

15 NUMÉROS PUBLIÉS DE MARS
À DÉCEMBRE DONT :

7

DIFFUSÉS EN INTERNE

8

DIFFUSÉS AUPRÈS D'UN PANEL TEST*

* Panel test de 27 entreprises sélectionnées en 2015, lors d'une enquête du CERVIA Paris Ile-de-France sur les besoins et attentes des entreprises en matière de veille.

INNOVATION

Dans le cadre du dispositif régional PASS Filière IAA et de ses missions, le CERVIA Paris Île-de-France se positionne sur les thématiques liées à l'innovation en créant un groupe de travail dédié, en complément de son concours dédié à cette thématique.

OBJECTIF

L'objectif est de mettre en place et d'animer un écosystème ouvert, regroupant les différents acteurs régionaux : Agro Paris Tech, l'Université Paris Saclay, l'École Ferrandi, Rungis & Co, la plateforme Smart Food Paris, la Cité de la Gastronomie...

EN 2016

CONSTITUTION D'UN GROUPE DE TRAVAIL, AGROPARISTECH, ARIA ET CERVIA PARIS ÎLE-DE-FRANCE

OBJECTIF : mise en place d'un réseau dédié à l'accompagnement de start-up scientifiques et techniques.

3

RÉUNIONS

Structuration d'un premier cercle du réseau d'accompagnement de l'innovation alimentaire :

AGROPARISTECH
CERVIA PARIS ÎLE-DE-FRANCE
RUNGIS & CO / CCI
SMARTFOOD PARIS & CO
VITAGORA / CAMVS



SOUTIEN AUX FILIÈRES ET AUX ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES

ACTION PILOTE CRÉMIERS FROMAGERS

Action cofinancée par la DRIAAF et le CERVIA Paris Île-de-France

Développement d'une nouvelle gamme de produits laitiers frais. Action initiée en 2014 et achevée fin 2016

- Publication d'un guide technique sur la fabrication des produits laitiers frais destiné aux crémiers fromagers.

- Animation autour du lancement de la nouvelle gamme de produits laitiers frais au salon du fromage 2016.

- Réalisation de 2 ateliers (25 janvier et 6 novembre 2016) sur l'approvisionnement laitier en Île-de-France : 11 participants.

13 crémiers/fromagers ont développé cette gamme francilienne dans leurs points de vente.



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

Projet partenarial coordonné par :

SEMMARIS

AIDPFL

Chambres d'Agriculture d'Île-de-France

DRIAAF

CERVIA Paris Île-de-France

- Coordination des travaux de la boutique par le CERVIA Paris Île-de-France, la Semmaris et l'AIDPFL

- Construction et aménagement du local par la SEMMARIS

- Inauguration du Comptoir du Carreau, le 13 septembre 2016 en présence de Valérie Pécresse, Présidente de la Région, aux côtés de Stéphane Layani, Président de la Semmaris et de Gérard Hébert, Président du CERVIA Paris Île-de-France.

À DATE : plus de 300 références locales présentes



DÉVELOPPEMENT DURABLE - LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

Amélioration de la performance globale des entreprises franciliennes

En 2016, poursuite de la sensibilisation des entreprises aux enjeux du développement durable.

239 suivis de projets et évaluations.

2 sessions de séminaire sur la RSE.

5 réunions de comités de pilotage avec la Région et la DRIAAF.

- 1 étude sur la valorisation des surplus de fruits et légumes franciliens auprès de 47 agriculteurs.

- 1 fiche technique « Réduction des gaspillages chez les artisans et TPE » avec la CGAD.

Poursuite de l'action :

Présentation des propositions d'actions visant à structurer et améliorer la valorisation des pratiques du don agricole dans un rapport.



PREFECTURE DE LA RÉGION
D'ÎLE-DE-FRANCE

Direction Régionale et Interdépartementale
de l'Agriculture et de la Forêt

CONSEILS ET EXPERTISES

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

PROSPECTIONS ET ADHÉSIONS

MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE	VISITE SUR SITE	RENDEZ-VOUS TÉLÉPHONIQUE	VISITE DE SUIVI
SAVOIR-FAIRE D'ICI	8	152	11
DES PRODUITS D'ICI CUISINÉS ICI ICI LA CUISINE EST DANS LA RUE	57	407	-
SÉLECTION DE PRODUITS D'ICI Points de vente	8	142	-
SÉLECTION DE PRODUITS D'ICI Distributeurs	3	23	7
TOTAL	76	724	18

CONSEILS AUX ENTREPRISES*

Rencontres au SIRHA	1
Rencontres au SIAL	11
Rencontres au SIA	18
Rencontres porteurs de projets (dont participants au Concours Régional de l'Innovation Alimentaire)	102
Visites entreprises pour outil d'évaluation**	79
Visites entreprises pour Qualitair**	99
TOTAL	310



*Hors MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE

**Objectif prioritaire de la visite



PARTENAIRES ET PRESTATAIRES

Prestataires	27
Partenaires	10
Présence évènements partenaires	7
TOTAL	44

ÉTUDES ET RESSOURCEMENT

RÉSEAUX ET COMMISSIONS

54 participations à des réunions de réseaux ou des comités de pilotage

COLLOQUES, SÉMINAIRES ET ATELIERS EXTÉRIEURS

Le CERVIA Paris Île-de-France a participé tout particulièrement aux colloques et séminaires suivants :

Colloque DIM ASTREA : résultats de la recherche en agriculture biologique

Colloque INRA : perte et gaspillage alimentaire

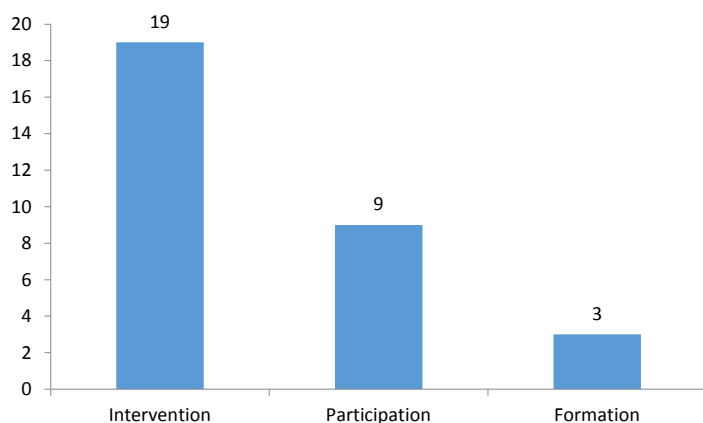
Colloque INRA CIAG : allergie, intolérance et hypersensibilité alimentaire

Colloque ACTIA : les référentiels qualité agroalimentaire

Conférence Régionale « Plan Vert » d'Île-de-France

IFIP Présentation des nouveaux codes et usages en charcuterie

Matinée scientifique QUALTECH : les enjeux des filières céréalières



En 2016, le CERVIA Paris Île-de-France a accueilli 3 stagiaires, ayant réalisé 3 études portant sur :

- La filière horticole francilienne
- La valorisation des invendus agricoles par le don alimentaire
- Le panorama de la production maraîchère et de plein champs en Île-de-France.

Le CERVIA Paris Île-de-France est labellisé Cellule de Diffusion Technologique.



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

cervia.fr
mangeonslocal-en-idf.com