

CERVIA Paris Île-de-France

Rapport d'activité 2018





Sommaire

Le mot du Président 4

Organisme

Le CERVIA Paris Île-de-France ;
un centre de compétences
et de référence 6

Le Conseil d'Administration
2018 7

Le CERVIA Paris Île-de-France
en 1^{ère} ligne du
Mangeons francilien 8

Évoluer et valoriser

Défendons nos couleurs ! 9

PRODUIT EN ÎledeFrance,
pour se faire connaître et
reconnaître 10

Une communication globale
et transversale 12

Une marque régionale
comme valeur ajoutée 14

Sensibiliser et promouvoir

Être au cœur des
événements 16

Bienvenue au Salon
international
de l'agriculture 2018 17

17 ambassadeurs du
territoire agricole francilien 18

Présent sur le terrain 19

Accompagner et soutenir

Au service des entreprises
et filières 20

Salon International de
l'Alimentation 2018. Welcome
au « MADE IN PARIS REGION » 21

Concours IdFood 2018 22

L'appui aux entreprises 23

Fortement engagé aux côtés
des entreprises et filières 24

Associer et conseiller

Observatoire et
organisme expert 26



Le mot du Président



2018, l'année de grands défis relevés

Ce rapport d'activité témoigne d'une année d'exception pour le CERVIA Paris Île-de-France.

Notre organisme aura été présent sur tous les fronts.

Sans connaître d'évolution de structure, à effectif constant, le CERVIA Paris Île-de-France ne s'est pas contenté d'être fidèle à ses missions originelles.

En 2018, il a fait montre d'une grande capacité d'anticipation et d'adaptation pour être à la hauteur de la nouvelle dimension qui lui a été conférée par le Pacte Agricole adopté en séance plénière de l'Assemblée régionale le 31 mai 2018.

Si ce livre blanc constitue une étape fondatrice de l'action régionale au service de l'agriculture francilienne à horizon 2030, il marque pour le CERVIA Paris Île-de-France le début d'une nouvelle ère tout aussi décisive et essentielle.



Un programme d'actions conduit dans son intégralité et même dépassé



Dans l'objectif de la réussite de ce plan visant à produire mieux pour mieux manger et faire en sorte que les produits et aliments du territoire reconquièrent les assiettes des franciliens, le CERVIA Paris Île-de-France est appelé à jouer un rôle majeur autour de 3 principaux enjeux :

- Contribuer à l'identification et à la promotion des filières
- Renforcer sa vocation d'Observatoire régional de l'Alimentation auprès de tous les acteurs du « Champ à l'assiette » et tout particulièrement des entreprises et start-up agro-alimentaires
- Porter la nouvelle marque de territoire et la faire connaître des producteurs et consommateurs

Résolument positionné en 1^{ère} ligne du Mangeons francilien, le CERVIA Paris Île-de-France a donc saisi cette nouvelle feuille de route pour faire évoluer ses missions et opérations, réorienter ses champs d'intervention et se montrer force d'action, de proposition ainsi que moteur dans bien des domaines de ses compétences.

En cohérence avec les objectifs définis, la marque de la Région a fait l'objet d'une dynamique campagne de communication qui s'est associée à une présence renforcée du CERVIA Paris Île-de-France sur de nombreux événements grand public ou professionnels afin de présenter et faire la promotion de « PRODUIT EN ÎledeFrance » et de sa déclinaison anglaise « MADE IN PARIS REGION ».

Le SIAL 2018 a été un révélateur de l'intérêt suscité par l'emblème régional. Le Pavillon Île-de-France qui accueillait 21 entreprises et les 5 lauréats du concours IdFood a connu un franc succès et enregistré une affluence record.

Les traditionnelles Semaines du Mangeons local en Île-de-France ont dû être également réactualisées dans des délais très courts.

Un important travail de fond a enfin été mené auprès des membres de la démarche collective que porte depuis 2011 le CERVIA Paris Île-de-France pour les accompagner dans ce changement et faire naître de nouvelles adhésions.

En parallèle de ces actions de sensibilisation, d'information et de promotion, 2018 aura amené notre organisme à être présent, en chaque occasion, au plus près des attentes, à être positif et constructif dans ses relations avec ses partenaires.

Notre institution s'est ainsi fait un point d'honneur à répondre positivement aux sollicitations qui lui étaient formulées afin de mettre en évidence la marque régionale, ses produits d'excellence et ses savoir-faire reconnus.

Le Salon International de l'Agriculture aura été, à ce titre, un moment fort et symbolique.

Un organisme reconnu, apprécié qui fédère compétences et ambitions

La présence de nouvelles collectivités à nos côtés, la participation active et engagée de la CGAD et des fédérations métiers dans l'animation du pôle dégustation notamment, l'investissement de la Chambre d'agriculture de région Île-de-France et des Jeunes Agriculteurs, ont montré que le CERVIA Paris Île-de-France était un organisme reconnu, apprécié et qui savait fédérer les énergies, les compétences et les ambitions.

Cette dimension, nous l'avons retrouvée lors du 6^{ème} Concours régional de l'Alimentation qui a vu de nouveaux partenaires nous rejoindre dans cette belle aventure et dont l'édition a battu tous les records de participation.

Elle s'est illustrée dans le cadre des très nombreuses actions qui ont été conduites au service des filières agricoles, d'élevage et horticole de notre région.

Elle s'est manifestée dans le travail d'accompagnement, de suivi et de conseils aux entreprises qui s'est poursuivi confirmant ainsi la place stratégique occupée par le CERVIA Paris Île-de-France dans le paysage régional en sa qualité d'organisme ressource et de Cellule de Diffusion Technologique.

Dans ce cadre, en 2018, le CERVIA Paris Île-de-France aura travaillé sur la mise en œuvre d'un outil d'auto-diagnostic pour un parcours d'accompagnement de la performance globale. Il aura créé en collaboration avec l'Institut d'Aménagement et d'Urbanisme Île-de-France (IAU) la première carte du parcours de l'innovation en version papier et numérique.

Il a continué d'instruire les demandes d'aides régionales et à orienter les entreprises vers les dispositifs les plus adaptés à leurs stratégies ou projets de développement.

Au cours de cette année référente à bien des égards, le CERVIA Paris Île-de-France aura enfin été identifié comme l'un des principaux et légitime acteur et contributeur du futur Plan Régional de l'Alimentation.

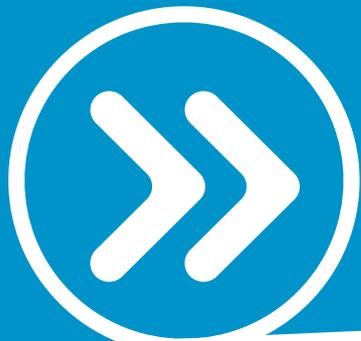
Une mission qu'il entend assumer avec conviction. Mieux que quiconque, le CERVIA Paris Île-de-France maîtrise cette question car elle est au cœur de sa création et sait que l'Île-de-France a le potentiel et les atouts pour offrir une alimentation de proximité et de qualité à ses habitants.

Au regard de tous ces défis relevés, dont ce rapport d'activité brosse un panorama exhaustif, et de tous ceux à venir, je tiens à saluer le travail de l'ensemble de l'équipe du CERVIA Paris Île-de-France ainsi que l'investissement de tous les membres du Conseil d'Administration et du Bureau dans la bonne marche de notre organisme. Merci également à tous les membres adhérents du CERVIA Paris Île-de-France pour leur confiance.

C'est ensemble que nous avons fait de 2018 une grande année. C'est ensemble que nous aurons à cœur de faire de 2019 une année de nouveaux succès et de reconnaissance pour le « PRODUIT EN ÎledeFrance » et le Manger francilien.

Gérard HÉBERT

Président du CERVIA Paris Île-de-France



Organisme



Le CERVIA Paris Île-de-France : un centre de compétences et de référence

CRÉÉ EN 2007, LE CERVIA PARIS ÎLE-DE-FRANCE EST RÉGI PAR LA LOI DU 1^{ER} JUILLET 1901. ORGANISME ASSOCIÉ À L'ACTION PUBLIQUE DE LA RÉGION, IL ŒUVRE POUR LE MAINTIEN DE L'AGRICULTURE FRANCILIENNE ET SOUTIEN LA PÉRENNISATION DES ENTREPRISES ALIMENTAIRES SUR LE TERRITOIRE AUTOUR D'UN PROJET PARTAGÉ AVEC L'ENSEMBLE DES ACTEURS DE LA FILIÈRE DU « CHAMP À L'ASSIETTE ».

Ses missions statutaires et d'intérêt général



Développer une image positive de l'Île-de-France alimentaire et agricole et contribuer à sa notoriété.

Accompagner les filières, les entreprises agricoles et alimentaires ainsi que les organisations professionnelles du territoire.

Être l'organisme ressource, expert et facilitateur auprès de ses publics. Favoriser les démarches d'innovation. Apporter un appui technique et une expertise en matière de qualité et de sécurité des aliments, de nutrition, de process d'amélioration et de performance.

Le Conseil d'Administration 2018

Membres fondateurs

Conseil régional d'Île-de-France

- Benoît CHEVRON
3^{ème} Vice-président
- Gérard HÉBERT, Président
- Éric JEUNEMAITRE
- Sylvie MONCHECOURT
- Babette de ROZIÈRES
- Olivier THOMAS

Chambre d'agriculture de région Île-de-France

- 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 FRANÇOIS
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
Ville de Paris
- Alain PREVOST
Crédit Mutuel, Trésorier adjoint
- Gilles TRYSTAM
AgroParisTech

2^{ème} collège

- Didier ANQUETIL
AREXHOR
- Philippe HEUSELE
Fédération Régionale des Coopératives Agricoles d'Île-de-France
- Jean-Claude PETTE
Établissement Régional de l'Élevage d'Île-de-France
- Christian PIERRE
Groupement des Agriculteurs Biologiques d'Île-de-France
- Benjamin SIMONOT - DE VOS
AIDPFL

3^{ème} collège

- Laurent CALLU
Fédération de la Boucherie et des Métiers de la Viande de Paris Île-de-France
- Jacques MABILLE
Confédération Générale de l'Alimentation de Détail, trésorier
- Claude MARET
Syndicat des Crémiers Fromagers d'Île-de-France
- Franck THOMASSE
Les Boulangers du Grand Paris, Fédération Régionale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de l'Île de France

Gouvernance

Selon ses statuts, les membres de l'association répartis en 2 collèges, membres fondateurs et membres actifs qui composent, ensemble, l'Assemblée générale.

L'association est administrée par un Conseil d'administration qui fixe les orientations annuelles et pluriannuelles. Le Conseil d'administration élit parmi ses membres un Bureau, composé en 2018, d'un Président, de 3 Vice-présidents, d'un trésorier, d'un trésorier adjoint, d'un secrétaire.

Adhésions

3

nouveaux adhérents
en 2018

Les Conseils
départementaux de
l'Essonne et du Val d'Oise,
l'association du Brie de
Montereau



Le CERVIA Paris Île-de-France en 1^{ère} ligne du Mangeons francilien

À nouveaux enjeux, nouveaux objectifs

« Le rôle du CERVIA Paris Île-de-France en tant qu'organisme associé de la Région est reconnu et a été consacré dans le cadre de la réorganisation profonde des organismes associés. Parce qu'il œuvre à la valorisation de l'alimentation francilienne, au développement d'une image positive de l'Île-de-France agricole et au déploiement des entreprises alimentaires sur le territoire, le CERVIA Paris Île-de-France a vocation à être pleinement mobilisé pour la réussite du pacte et la transformation de notre agriculture régionale. En se concentrant sur la valorisation des produits agricoles d'Île-de-France par la communication sur les démarches « du champ à l'assiette », il aura une partition majeure à jouer dans l'identification et la promotion des filières franciliennes. Enfin, il sera utile qu'il renforce son rôle d'observatoire régional de l'alimentation afin de développer et valoriser les filières franciliennes.»

Extrait du Pacte Agricole adopté par la Région le 31 mai 2018

Une nouvelle identité à venir pour le CERVIA Paris Île-de-France

« Pour rendre son action à la fois plus lisible et plus identitaire de la Région, le Conseil d'Administration du centre (CERVIA Paris Île-de-France) pourrait saisir l'occasion du Pacte Agricole pour réfléchir au renouvellement de son image et de son nom pour incarner le « mangeons francilien ».

Extrait du Pacte Agricole

Pour répondre à cette demande, une réflexion a donc été engagée. Réunions et échanges ont eu lieu afin de déterminer un nom qui, répondant aux attentes de tous, transcrive au mieux la nouvelle dimension voulue pour le CERVIA Paris Île-de-France, acteur majeur de la promotion de la nouvelle marque d'un territoire reconnu comme une grande terre de saveurs agricoles et alimentaires.

Conformément à ses statuts, la proposition retenue sera soumise à approbation des membres de l'organisme.

Un pacte qui se décline en nouvelles orientations stratégiques

Compte tenu des enjeux poursuivis par le Pacte Agricole, de nouvelles orientations stratégiques ont été retravaillées pour la période de 2019-2021, par les membres du Bureau le 19 septembre 2018.

Identifier
Communiquer
Sensibiliser
Accompagner
Coordonner
Fédérer
Conseiller



Évoluer et valoriser



Défendons nos couleurs !

« L'Île-de-France est riche de nombreuses entreprises agro-alimentaires qui produisent et transforment sur son territoire. Afin de valoriser et faire reconnaître ses produits tant au niveau local qu'à l'export et faire reconnaître la valeur « Île-de-France » dans la production alimentaire de qualité auprès de tous les consommateurs, la région a besoin d'un identifiant clair qui revendique l'origine Île de France.

À cette fin, elle propose 2 logos, à la fois lisibles et véhicules d'identité, le premier pour le marché intérieur et le deuxième pour l'export et les zones aéroportuaires. »

Extrait du Pacte Agricole.

LA NOUVELLE MARQUE DE TERRITOIRE SE SUBSTITUE DONC À LA DÉMARCHE MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE.



PRODUIT EN ÎledeFrance, pour se faire connaître et reconnaître

Une marque qui porte haut les saveurs et savoir-faire de la région.

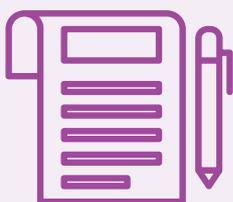
Associé à la nouvelle stratégie régionale, le CERVIA Paris Île-de-France a participé le 10 avril 2018 à la réunion de présentation des 2 identifiants aux professionnels concernés. Aboutissement de plus d'un an d'échanges et de travail. Dès le lendemain du changement officiel de marque, le CERVIA Paris Île-de-France se mobilisait pour faire évoluer ses Semaines du Mangeons Local en Île-de-France et présentait « PRODUIT EN ÎledeFrance » à l'occasion de plusieurs manifestations grand public et rendez-vous professionnels (Forum IAA, SIAL 2018, Balade du goût...) afin de toucher le plus grand nombre de franciliens et prescripteurs pour qu'ils en deviennent aussi les ambassadeurs.



2 jours organisés autour d'un marché de producteurs franciliens. Quoi de mieux pour communiquer et faire découvrir les savoir-faire régionaux et les bons produits d'Île-de-France.

La 6^{ème} édition des Semaines du Mangeons local se transforme en Mangeons francilien. 1^{er} rendez-vous marquant à l'occasion des Festivals de la Terre d'Ableiges (95) et de Ville Saint-Jacques (77) les 8 et 9 septembre.

Les adhérents à Mangeons local en Île-de-France informés et associés



Envoi d'une newsletter de présentation spécifique, d'un courrier d'information accompagné d'un kit numérique avec logos, réalisation d'une charte graphique, dossier de demande d'utilisation de la nouvelle marque, mise en place d'une procédure intermédiaire facilitée et simplifiée pour l'obtention...

Objectif 2020 : permettre les inscriptions en ligne à la nouvelle marque régionale.

Un déjeuner 100% francilien pour les élus de la Région. À l'occasion d'une séance plénière, le 20 septembre, le CERVIA Paris Île-de-France avec le concours des services et directions de la Région a proposé aux élus du territoire d'apprécier un repas aux saveurs exclusivement franciliennes.



Semaine de la gastronomie francilienne au Sénat. Durant 3 jours, du 25 au 27 septembre, et grâce au CERVIA Paris Île-de-France et à la participation de producteurs locaux, les Sénateurs ont pu savourer au menu de leurs déjeuners et dîners des repas 100% Made in Île-de-France. L'occasion aussi de montrer par une exposition la richesse et la diversité du patrimoine agricole et gastronomique francilien.

Une Semaine du Mangeons francilien au Restaurant Inter-Entreprises au siège du Conseil régional à Saint-Ouen pour les agents de la Région avec un marché de producteurs. Une première particulièrement bien accueillie qui va conduire au projet d'organiser dès 2019 un marché de produits locaux, un mardi sur 2 dans les locaux du Conseil régional.

Protéger les bénéficiaires de la nouvelle marque, une priorité.



Avec l'appui d'un avocat spécialisé, le CERVIA Paris Île-de-France a engagé les procédures nécessaires pour le dépôt de marque auprès de l'INPI, la rédaction d'un règlement d'usage...

Objectif : conférer un monopôle d'exploitation sur le nom et le logo afin d'être opposable au tiers, empêcher tout usage illicite, pour assurer aux bénéficiaires de la marque une garantie d'utilisation.

Une communication globale et transversale

Être sur tous les fronts de l'information.

Dans la continuité des actions et améliorations déjà apportées, 2018 s'est révélée être particulièrement dynamique en termes de communication. Le CERVIA Paris Île-de-France a créé de nombreux nouveaux outils pour accompagner la transformation de stratégie de marque, valoriser les filières en structuration, diffuser l'information auprès des partenaires, adhérents et entreprises, et développer la notoriété des produits et savoir-faire franciliens.



Lancement du journal Le Francilien, et rédaction d'articles pour la presse régionale et départementale et communiqué de presse annonçant et présentant les nouveaux adhérents ou produits des filières.



Réalisation d'encarts publicitaires sur les missions du CERVIA Paris Île-de-France (brochure Guide institutionnel du Républicain Essonne, guide Bienvenue à la ferme, 20 minutes...).

Réalisation en partenariat avec le Parisien d'un numéro spécial sur le terroir francilien, le manger local et PRODUIT EN ÎledeFrance (tirage à plus 185 000 ex) Octobre 2018.

Le CERVIA Paris Île-de-France actif sur les réseaux sociaux et...

-  **5 226** abonnés (+443) +3 abonnés IdFood
-  **218** abonnés
-  **100** abonnés
-  **329** abonnés
-  **32** abonnés

2018 a vu la création des comptes Instagram, LinkedIn, Twitter pour le CERVIA Paris Île-de-France et du compte Facebook pour le concours IdFood (91 abonnés et 84 j'aime).

EMAILING
Envoyés via message business
66 emailings groupés (30 emailings envoyés en 2017)
Dont 9 newsletters et 13 bulletins de veille



Développement de la communication institutionnelle avec la création d'une newsletter mensuelle, + de 250 articles écrits sur tous les supports internet.



Réalisation de plaquettes de présentation thématiques pour le CERVIA Paris Île-de-France et de livrets spécifiques pour des filières d'élevage ainsi que des panneaux d'information.

LA MOUTARDE DE MEAUX
Produite par les chanoines de Meaux jusqu'en XVIIIe, elle ne connaitra toute sa gloire qu'en 1912. La famille Choquet reçoit en effet la recette originale de la moutarde grise aromatisée avec différentes épices d'antan.

LE BRIE DE MELUN
L'histoire du brie de 4 à 7 ans, la zone de production couvre principalement la Seine-et-Marne, dans une zone comprise de l'Abbaye et hors cantons de l'Yonne.

LE PERSIL
L'Île-de-France est le 1er producteur français de persil. C'est la Seine, culture maraîchère de la région.

LE SAFRAN
L'histoire du safran dans le gâtinais remonte au village de Milly-la-Forêt, au nord de Paris, qui exportait du safran depuis le XIe siècle. Sa culture est attestée en 1098 pour un abbé raconté par...

LE SUCRE D'ORGE DES REICHEUSES DE MORET
Il peut être considéré comme l'une des plus anciennes industries de France. Sa culture remonte de 1628 lorsque le comte de Montmorency fit fonder à Moret.

LES BIÈRES DU VEXIN, GÂTINAIS ET BRIE
Fabriquées à partir d'une production de céréales locales, les bières sont issues de la culture de brasserie de certaines exploitations franciliennes.

LA FRAISE
En Île-de-France, elle ne compte pas moins de 40 exploitations, de la vallée de la Bièvre, de la vallée de l'Yvette, de Marolles, et de Paris.

GRAND MARNIER
Médaille à l'exposition universelle de Paris en 1889 avec la note de Curieux/Merveilleux, elle figure sur une liste des richesses de Louis-Alexandre Moret qui a inventé ce cognac orange et cognac poivré dans les vignes de son domaine.

LA MENTHE POIVRÉE DE MILLY-LA-FORÊT
C'est à la fin du XIXe siècle que les apiculteurs ont développé cette production. Anouk D'Orsogna développe la culture de la menthe en inventant le fil de séchage.

LE MIEL DU GÂTINAIS
Produit par les chanoines de Meaux jusqu'en 1912, elle est devenue toute sa gloire en 1912. Le famille Choquet reçoit en effet la recette originale de la moutarde grise aromatisée avec différentes épices d'antan.

LE JAMBON DE PARIS
La consommation de jambon à Paris date du Moyen-Âge. A cette époque, on le fait chaque année une fois ou deux, la recette traditionnelle utilise la viande de porc abattu dans le 20e.

LE PARIS-BREST
L'histoire raconte que c'est un pâtissier de la boutique parisienne qui l'a créé en 1885 à l'occasion d'une course cycliste entre Paris et Brest. Elle se trouve dans le livre de pâtisserie de sa plus belle de cuisine publiée en 1900.



Réalisation et mise à disposition de colis aux saveurs de l'Île-de-France à l'occasion des voyages de délégation d'élu de la région (ex Liban...) ou lors de réception (accueil des boulangers américains pour la Fête du pain). Mise en place de présentoirs de produits d'Île de France (Sénat). Mise à disposition d'outils de promotion (sacs, goodies...). Création de jeux concours faisant gagner des paniers garnis de produits d'Île-de-France.

En projet

Dans l'optique de rendre plus visible l'action du CERVIA Paris Île-de-France et de tous ses partenaires, la refonte des 2 sites de l'organisme va être engagée pour donner lieu à la mise en ligne d'un site unique. Pour un gain de temps d'information, une meilleure compréhension des messages et une rationalisation des coûts.

...sur internet

En 2018, un site dédié au concours IdFood a été créé permettant la saisie des dossiers en ligne. Un bon exemple du travail de dématérialisation des tâches opéré par le CERVIA Paris Île-de-France.

➔ **cervia.fr**
11 741 visites (8 085 en 2017) : + 45% en 2018

➔ **mangeonslocal-en-idf.com**
32 832 visites (23 152 en 2017) : + 42% en 2018

Chaîne YouTube
5 vidéos publiées à propos d'IdFood : près de 700 vues

Données sur la période de janvier à décembre 2018 avec Google Analytics

Une marque régionale comme valeur ajoutée

L'ancrage territoire, le local, un argument de poids.

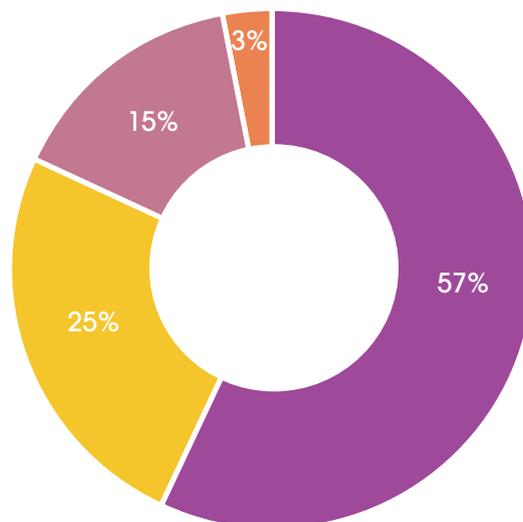
Assurer la promotion des produits agricoles et alimentaires des terroirs franciliens. Être un gage de bonne information des consommateurs. Favoriser le réflexe d'achat. Soutenir les producteurs et entreprises ainsi que leur savoir-faire... Autant d'objectifs poursuivis par la nouvelle marque de territoire. Une évolution qui n'a pas marqué de rupture dans la volonté des professionnels d'adhérer à une démarche collective utile. La nouvelle marque se veut en effet complémentaire des signes officiels de qualité (AOP, AOC, IGP, Label rouge ou bio...).

Des adhérents toujours plus nombreux

ANNÉE	ADHÉSIONS
2011	69
2012	142
2013	181
2014	204
2015	226
2016	248
2017	264
2018	288

Profil des 288 adhérents agriculteurs, artisans et PME

- **57%** sont des exploitants agricoles, **25%** des artisans, **15%** des PME et **3%** des traiteurs.
- Dont 87 bio, soit 30% des adhésions (+12% d'augmentation versus 2017).
- Dont 144 ont un point de vente sur leur lieu de production, soit 50% : 87 exploitations agricoles (60% de points de vente et 30% de l'ensemble des adhérents), 48 artisans (17% de l'ensemble des adhérents), 9 PME - traiteurs (3% de l'ensemble des adhérents).

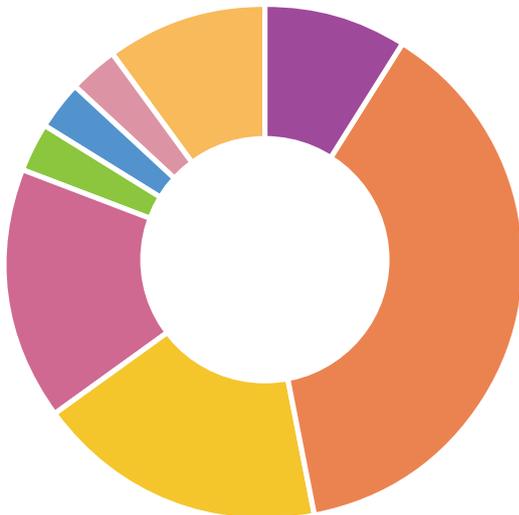


Les démarches CERVIA Paris Île-de-France en chiffres

- **108 contacts** (visite et/ou téléphone) auprès des entreprises
- **2 ateliers adhésion** : Bergers d'Île-de-France (janvier 2018) - Réunion Plaine de Versailles (78) avril 2018
- **Information** à l'ensemble des entreprises adhérentes **Mangeons Local en Île-de-France** annonçant le passage de Mangeons Local à « **PRODUIT EN ÎledeFrance** »
- **Édition** d'une fiche intermédiaire de demande d'utilisation de « **PRODUIT EN ÎledeFrance** » et communication à tout demandeur.

+ 30 nouveaux adhérents en 2018

dont 15 exploitants agricoles, 10 artisans, 5 PME



Répartition par département dont bio

- Paris 9%
- Seine-et-Marne 38%
- Yvelines 18%
- Essonne 16%
- Hauts-de-Seine 3%
- Seine-Saint-Denis 3%
- Val-de-Marne 3%
- Val-d'Oise 10%

À savoir : en 2018, la démarche collective a enregistré 6 retraits pour raisons de retraites, décès et arrêt d'activité.



Les référencements 2018 des produits à la marque

+ de 1 400 produits dont les gammes de fruits et légumes produits par 12 arboriculteurs et 60 maraîchers.

À venir

Une action ciblée va désormais être conduite envers les points de vente, distributeurs et restaurateurs adhérents de Mangeons local en Île-de-France afin qu'ils puissent eux-aussi bénéficier à l'avenir des avantages procurés par la marque collective « PRODUITENÎledeFrance » ou « MADE IN PARIS REGION ».



Sensibiliser et promouvoir



Être au cœur des événements

FAIRE CONNAÎTRE POUR DONNER ENVIE. DANS LA DÉMARCHE STRATÉGIQUE PORTÉE PAR LE CERVIA PARIS ÎLE-DE-FRANCE ET QUI VISE À VALORISER ET À PROMOUVOIR L'IDENTITÉ AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DE QUALITÉ DU TERRITOIRE FRANCILIEN, CHAQUE MANIFESTATION LOCALE, CHAQUE ÉVÉNEMENT, CHAQUE SALON PROFESSIONNEL OU GRAND PUBLIC DOIT PERMETTRE DE RENFORCER DES LIENS FORTS ET PÉRENNES AVEC LES HABITANTS DE L'ÎLE-DE-FRANCE AFIN QU'ILS S'APPROPRIENT LES PRODUITS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES RÉGIONAUX, LA MARQUE DE TERRITOIRE ET D'ENCOURAGER LE MANGER FRANCILIEN.



Bienvenue au Salon International de l'Agriculture 2018

Du 24 février au 4 mars, l'Île-de-France a créé l'événement avec son village francilien. Au cours de cette 55^{ème} édition qui a enregistré un record de fréquentation (672 570 visiteurs, +9% par rapport à 2017), la Région a offert, en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de Région Île-de-France, l'image d'un grand territoire agricole, dynamique et innovant. Riche en saveurs, en savoir-faire et en nouveautés.

Un pavillon Île-de-France, vitrine d'une agriculture francilienne : innovante, connectée, performante et engagée



LE CHANVRE, UNE FILIÈRE LOCALE D'AVENIR

Afin de présenter cette filière, une partie du stand a été réalisée avec ce matériau naturel en collaboration avec le standiste et les 2 acteurs régionaux « Planète chanvre » et « Gatichanvre ».



L'espace régional a été travaillé sur le concept de place de marché entre plusieurs pôles afin de favoriser la convivialité, l'échange, l'information et la découverte des cultures et productions régionales. 8 visites officielles ont eu lieu sur le stand durant les 9 jours de salon.



TERRE DE GASTRONOMIE

Un espace d'animation dégustation, en partenariat avec la CGAD et les fédérations métiers, a mis en scène les produits agricoles franciliens et les savoir-faire professionnels de la région. Un véritable succès !



L'ÎLE-DE-FRANCE, UNE TERRE DE GRANDES CULTURES

Pour s'immerger dans le quotidien des agriculteurs. Toutes les facettes d'un beau métier accessibles grâce à une animation en réalité augmentée.

1 200 photos prises sur les 9 jours, soit une moyenne de 133 photos journalières. Les retours ont été très positifs concernant l'animation photo qui a plu à tous les publics.

Le Pavillon francilien en chiffres

196 m² d'espace institutionnel.

42 m² d'espace départemental.

150 m² d'espace de stands de vente pour une vingtaine d'exposants.

36 m² d'espace de vente de pain pour les Boulangers du Grand Paris.

1 stand animé par les Jeunes Agriculteurs sur le thème de l'installation en Île-de-France.



17 ambassadeurs du territoire agricole francilien

Les 17 représentants de l'agriculture francilienne ont montré la diversité et l'étendue des métiers agricoles franciliens (cressiculture, grandes cultures, maraîchage, apiculture, viticulture, arboriculture, horticulture, culture de champignons, agromatériaux...) et souligné la place essentielle occupée par l'agriculture pour la région et ses 12 millions d'habitants. Une première.

17 médaillés au Concours général agricole



1 d'or, 8 d'argent, 8 de bronze pour l'Île-de-France

Catégories **Bières** (blonde, ambrée, blanche, blonde à dominante houblonnée), **produits laitiers** (fromage frais faisselle nature, Brillat-Savarin, yaourt au lait de vache nature, yaourt au lait de vache sur lit d'abricot, yaourt au lait de vache sur lit de framboise, yaourt au lait de vache brassé à la vanille), **confitures et crèmes** (confiture extra d'abricots sans noyaux, confiture à dominante papayes), **jus de fruits et nectars** (jus de pomme pétillant).

Retombées presse

80 retombées touchant potentiellement 388 851 400 personnes versus 70 retombées en 2017.

- Un rayonnement de l'agriculture francilienne dans les médias prescripteurs régionaux et nationaux, presse grand public,
- Des retombées qualitatives dans des médias tels que le Parisien, France 3, RTL, France bleu, le Figaro, VSD,

76% des retombées issues des médias franciliens avec un impact visuel fort... (+ 57% des articles illustrés par un visuel).



Bilan et points marquants

Une édition 2018 très satisfaisante. Malgré un emplacement éloigné des entrées principales (au fond du hall 3), le stand Île-de-France a été particulièrement bien identifié grâce à ses animations de qualité et sa décoration distinctive. Ce salon 2018 a aussi été marqué par des premières :

- La participation des départements des Yvelines et Hauts-de-Seine qui ont partagé un stand de 20 m², l'Essonne qui a occupé un stand de 20 m². La Seine-et-Marne a participé en modalité de soutien (5 000 euros)
- Une stratégie de communication jouant sur l'incarnation du territoire avec des agriculteurs et agricultrices comme ambassadeurs. Déclinaison sur les réseaux sociaux, sites internet et sur les écrans des trains franciliens
- Un jeu Facebook grand public lancé en amont du salon. 22 gagnants. Des partenariats avec France Bleu avec des paniers garnis à gagner
- Lancement et inauguration officielle de la marque Agneau des Bergers d'Île-de-France. Plus de 20 retombées presse

Présent sur le terrain

En 2018, le CERVIA Paris Île-de-France a été partenaire de nombreuses manifestations visant à faire rayonner les productions et initiatives des acteurs agricoles et économiques du territoire. Il a accompagné des événements historiques comme la balade du Goût et les festivals de la Terre. Il a aussi été présent lors de la Fête du Pain, manifestation marquée par la présence de boulangers américains, en valorisant les productions régionales. Il s'est associé à la 6^{ème} édition de la Semaine de la gastronomie française en Israël, So french, so food.



Le CERVIA Paris Île-de-France à la Foire aux fromages et aux vins de Coulommiers.

Au nom de la Région Île-de-France, qui était la 1^{ère} région invitée à cet événement, le CERVIA Paris Île-de-France a pris en charge l'organisation et l'animation (autour des 4 principales filières et dégustations avec la présence de producteurs) d'un stand de 120 m². La Foire s'est tenue du 23 au 26 mars 2018. Le CERVIA Paris Île-de-France a réutilisé une grande partie du stand du SIA.

Le CERVIA Paris Île-de-France avec la Région, au Rendez-vous Tech&Bio Grandes cultures Île-de-France organisé par la Chambre d'agriculture de Région Île-de-France qui avait lieu le 20 juin 2018. Réalisation d'outils de communication pour présenter le Pacte Agricole et son volet bio et dégustation de produits innovants.



Du 31 août au 2 septembre, le CERVIA Paris Île-de-France était à la Foire de Châlons-en-Champagne au nom de la Région. À ses côtés pour représenter les professionnels et les produits franciliens : les Jeunes Agriculteurs, les confréries d'Île-de-France, la Brasserie Rabourdin et Planète Chanvre.



Accompagner et soutenir



Au service des entreprises et filières

L'APPUI AUX ACTEURS ÉCONOMIQUES EST AU CŒUR DES MISSIONS DU CERVIA PARIS ÎLE-DE-FRANCE. CETTE ACTION DE SOUTIEN SE TRADUIT PAR DIFFÉRENTES FORMES. PAR DES OPÉRATIONS DE PROMOTION, PAR DU CONSEIL, DE L'EXPERTISE, DES RECOMMANDATIONS. PAR L'INSTRUCTION DE DEMANDES D'AIDES, LA MISE EN RÉSEAU DES COMPÉTENCES, LA VALORISATION DES PROJETS ET DES SAVOIR-FAIRE. OBSERVATOIRE RÉGIONAL, LE CERVIA PARIS ÎLE-DE-FRANCE EST UN CENTRE INTERFACE UTILE ET CONSTRUCTIF AU BÉNÉFICE DE TOUS SES PARTENAIRES.

SIAL 2018, Welcome au « MADE IN PARIS REGION »

Le Salon International de l'Alimentation n'est pas un salon comme les autres pour l'Île-de-France, 1^{ère} région alimentaire de France et leader en matière de tendances de demain. La 52^{ème} édition du SIAL, qui s'est déroulée du 21 au 25 octobre à Paris Villepinte a donc constitué un rendez-vous majeur, qui a permis de présenter en avant-première au monde entier les nouvelles marques de la région et témoigner de la qualité des produits des entreprises franciliennes comme de ses jeunes pousses.

Le CERVIA Paris Île-de-France a pris en charge l'organisation du pavillon Île-de-France, espace de 245 m² répartis sur 4 halls. 21 entreprises ont présenté au SIAL leurs produits aux côtés de 7 200 autres exposants. + de 400 000 produits présentés.



Retombées presse

37

(16 presse écrite, 15 web, 6 médias audiovisuels)
Touchant potentiellement
55 037 908 personnes.

2

angles principaux abordés
par les journalistes :

- La création de la nouvelle marque de territoire « PRODUIT EN Île de France »
- Le portrait d'entreprises franciliennes



Sur le stand institutionnel, présence des 5 lauréats du concours régional de l'innovation alimentaire IdFood.



Alexandra Dublanche, la Vice-présidente de la Région en charge de l'agriculture et du développement économique officialise le lancement de la nouvelle marque régionale.

Déclaration

« Le SIAL Paris est une fenêtre de visibilité exceptionnelle pour notre jeune marque régionale. Elle suscite beaucoup d'intérêt de la part des visiteurs. C'est un atout de plus pour nos entreprises. »

Benoît Chevron - Vice-président du CERVIA Paris Île-de-France
Via Grand Paris - 24 octobre.



2018 a été une année marquante pour l'innovation et le CERVIA Paris Île-de-France avec la 6^{ème} édition de son concours créé il y a 10 ans et qui a porté de nombreuses nouveautés : un nouveau nom, IdFood ; de nouveaux partenaires financiers aux côtés du CRÉDIT MUTUEL : INVIVO, MRS, KEYFOOD, SYLVIE AMAR STUDIO, KISS KISS BANK BANK, un nouveau site internet avec dépôt des dossiers en ligne et un prix grand public avec vote en ligne (1 500 participants).



Originalité, diversité, qualité tels ont été les maîtres-mots de cette édition qui a parfaitement illustré l'évolution de l'univers alimentaire et gastronomique francilien ainsi que la créativité des entreprises et start up. « Parmi les 15 finalistes, les 5 lauréats 2018 sont : **Fresh Me Up** ; pour sa plateforme de ventes privées de produits frais BtoB. **GreendOz'** ; pour sa gamme de préparations culinaires à base de légumes et légumineuses. **Joe&Avrels** ; pour sa crème de Safou. **Orchestra** ; pour sa machine connectée permettant aux professionnels la réalisation de cocktails. **Tomm'Pousse** ; pour sa gamme de tomates végétales. Bravo à eux ! »

Le concours en chiffres

118 dossiers déposés
 102 nouveaux inscrits par rapport aux éditions précédentes
 82 produits
 36 concepts
 7 prix décernés dont 1 prix du grand public avec 1500 votes
 Et plus de 60 retombées presse

Depuis sa création, le concours c'est
 306 entreprises accompagnées
 314 innovations mises en lumière
 26 lauréats récompensés

Une finale au nouveau siège du Conseil régional qui de plus normal pour une SMART région



Déclaration

« L'innovation est au cœur de tous projets d'entreprise et de développement. C'est un challenge permanent qui a encore plus d'acuité dans le domaine alimentaire afin de répondre au plus près aux attentes des consommateurs. Notre place, à la Région, au CERVIA Paris Île-de-France, est d'être aux côtés de nos entrepreneurs, de les accompagner pour donner de la visibilité à leurs projets novateurs »

Gérard Hébert, Président du CERVIA Paris Île-de-France.

L'appui aux entreprises

Réglementation, technologie, innovation, qualité, sécurité des aliments, mise en réseau

3 axes forts d'accompagnement définis et atteints

L'objectif a été en 2018 de faire évoluer l'offre d'accompagnement avec un double objectif : tenir compte de l'équipe restreinte du CERVIA Paris Île-de-France. Faire preuve de la plus grande complémentarité avec les partenaires, structures adhérentes du CERVIA Paris Île-de-France et les acteurs du territoire pour une plus grande efficacité.

» **Création d'un outil d'auto-diagnostic pour un parcours d'accompagnement de la performance globale** dans le cadre du contrat filière IAA. Cet outil facilitera l'obtention des marques, la compréhension des besoins des entreprises. Il libère le CERVIA Paris Île-de-France de tâches récurrentes administratives grâce à une dématérialisation, pour un gain de temps dans la performance de l'accompagnement.

» **Création d'un premier parcours de l'innovation** avec la première version d'une cartographie, en format papier tout d'abord puis avec une version digitale abritée sur le site de l'IAU avec qui elle a été créée.

» Instruction et promotion des dispositifs aides régionales

Réalisé 2018

- 7 dossiers ALIMENTAIRE pré-instruits (pour l'amélioration de la qualité des aliments, l'innovation alimentaire et la durabilité des procédés de transformation) dont 5 retenus pour un montant global de projet de 1 418 546 € et 319 453 € de subventions demandées
- Clôture des dossiers 2015-2017 : 40 en 2018
- Travail avec la Région pour faire évoluer le dispositif en complémentarité des aides relatives au développement économique ou liées au Pacte Agricole.
- 3 appels à projet lancés.
- 26 dossiers QUALITAIRE 2018 traités en demande (soutien à l'investissement pour encourager la relocalisation de la production) pour un montant de projets globaux de 396 117 € et 212 430 € de subventions demandées.

Accompagnement et rendez-vous entreprises : 240 entreprises (hors concours, SIAL, communication, événements)

Orientation des entreprises vers les dispositifs UP (investissement, conseils, participation de développement à l'international) : 32

En projet

L'aide à l'approvisionnement, l'achat, la vente en local par la mise en place d'une plateforme de partage de données pour faciliter le contact, le référencement, la vente, les systèmes logistiques, et qui cartographie rapidement les réseaux.

Fortement engagé aux côtés des entreprises et filières

Le CERVIA Paris Île-de-France partenaire des agriculteurs, éleveurs et transformateurs.

Évoquer l'Île-de-France, c'est, à tort, penser à la plus grande zone urbanisée de l'hexagone. C'est oublier que 48% de ses terres sont agricoles, que le territoire francilien compte 5 000 exploitations, dont 300 fermes bio. Qu'elle est une terre de grandes cultures (plus de 80% sont exploitées en céréales et oléo-protéagineux), et d'élevage. Soutenir ces atouts, c'est accompagner les démarches collectives et les filières franciliennes en valorisant leurs différents acteurs, leurs projets et produits. Le CERVIA Paris Île-de-France aura été en première ligne de cette action en 2018. En cohérence avec le Pacte Agricole et en vue de contribuer au développement de la production, à l'installation d'outils de transformation et de commerce.



Filière ovine

Dans la continuité de la création de l'association des bergers d'Île-de-France, le CERVIA Paris Île-de-France a soutenu activement les éleveurs dans le lancement de la marque « AGNEAU des Bergers d'Île-de-France », la création de leur logo type, le déploiement d'outils de communication adaptés et l'a accompagné dans les démarches juridiques (dépôt de marque et élaboration d'un règlement d'usage...).



Filière bovine

Le CERVIA Paris Île-de-France a participé à la création de l'association NOS BOVINS d'Île-de-France, dont la démarche a reçu le soutien régional à la foire aux fromages et aux vins de Coulommiers. Il a contribué au lancement de sa marque à l'occasion du festival de la Terre à Ableiges (95). Il a réalisé son logo et plusieurs documents d'information et de communication.

« La création de cette marque est un gage de confiance pour les clients, l'assurance d'une plus grande proximité et la garantie de pratiques d'élevages respectueuses des enjeux environnementaux et sociétaux ».

Sophie Desert, Présidente de l'association



Filière avicole

Le CERVIA Paris Île-de-France a soutenu la création de l'association « les aviculteurs d'Île-de-France » qui a été lancée lors du Festival de la Terre le 9 septembre à Ville Saint-Jacques (77). Il a commencé son travail de création de logo et réalisé des outils de communication pertinents.



Filière blé-farine-pain

La Région a l'ambition de développer une offre de qualité et de proximité autour de produits phares de la région. Le blé et la farine. L'Île-de-France n'est-elle pas le grenier à blé de l'hexagone ? Le CERVIA Paris Île-de-France avec la Chambre d'Agriculture de Région a donc travaillé à la structuration d'une filière 100% francilienne, collective et tracée avec les agriculteurs, les coopératives, les meuniers et les boulangers. 2018 aura vu la participation du CERVIA Paris Île-de-France à plusieurs réunions du groupe de travail (5) concernant les premières réflexions sur la communication envisageable, la stratégie de nom et un concept fédérateur autour d'un sachet baguette...

Filière IAA

Le CERVIA Paris Île-de-France a continué d'innover en créant le 1^{er} réseau d'experts qui va donner lieu au réseau Food Valley 2019 et une cartographie du parcours de l'innovation à l'attention des start up et porteurs de projets en recherche de financement, d'aide et de conseils.



Filière horti-pépi

Le CERVIA Paris Île-de-France a poursuivi la dynamique engagée depuis 2012 visant à construire une démarche collective unique dédiée aux pépiniéristes et horticulteurs de la région. Une action qui se sera traduite par la réalisation de nombreux projets. En 2018, le Pass filière 2015-2017 a pris fin. Mais l'année a surtout été marquée par la signature à Salon vert, le 20 septembre à Saint-Chéron d'une charte visant à encourager les collectivités à s'approvisionner localement. Partenaire, le CERVIA Paris Île-de-France en a profité pour sensibiliser les élus régionaux à cet événement en distribuant des plantes de la filière et en créant des outils de communication et de promotion.



Associer et conseiller



Observatoire et organisme expert

DANS LE CADRE DE CETTE MISSION ET DE SA LABELLISATION EN QUALITÉ DE CELLULE DE DIFFUSION TECHNOLOGIQUE (LE SEUL D'ÎLE-DE-FRANCE), LE CERVIA PARIS ÎLE-DE-FRANCE ASSURE POUR SES DIFFÉRENTS PUBLICS PROFESSIONNELS UNE ACTIVITÉ DE VEILLE EFFICACE ET POINTUE. DE PAR SON POSITIONNEMENT AU CENTRE DES PROBLÉMATIQUES ALIMENTAIRES, IL ACCOMPAGNE LES RÉFLEXIONS STRATÉGIQUES TERRITORIALES À L'INSTAR DE SA CONTRIBUTION AU PLAN RÉGIONAL DE L'ALIMENTATION 2030.

Le CERVIA Paris Île-de-France en 2018, a participé à :

- **17 colloques** et journées d'informations techniques
- **315 RDV** entreprises assurées dont 130 start up ou porteurs de projets
- **144 réunions** et comités de pilotage
- **14 événements** partenaires

En matière de conseils et d'accompagnement, le CERVIA Paris Île-de-France a :

- poursuivi sa mission de diffusion d'information avec 13 bulletins de veille émis, travaillé sur un benchmark à l'international plus poussé, ainsi que sur le recensement des structures et partenaires accompagnant les entreprises dans le cadre de la première cartographie réalisée,
- accompagné la Région sur le projet de création de la Cité de la Gastronomie et les parcours gastronomiques,
- renforcé son expertise sur le consommateur francilien en lien avec l'IAU.

Un plan alimentation régionale lancé, des Assises annoncées. Le CERVIA Paris Île-de-France mobilisé !

Afin que les produits franciliens reconquièrent l'assiette des 12 millions de franciliens, la Région Île-de-France a décidé de lancer un Plan Régional de l'Alimentation pour y parvenir.

Dans le cadre de son élaboration qui sera engagée par la Région en 2019, la Vice-présidente en charge de l'agriculture et du développement économique, Alexandra Dublanche, a annoncé fin 2018 la mise en place d'une 1^{ère} phase de concertation au travers d'Assises réunissant tous les acteurs de l'alimentation francilienne.



Le CERVIA Paris Île-de-France qui a fait état de cette information sur son site le 28 novembre 2018 se veut un partenaire de premier plan de cette démarche. Dans la perspective de ces Assises, le CERVIA Paris Île-de-France a souhaité affiner les éléments d'étude du CREDOC qu'il avait été le 1^{er} à présenter. Une enquête complémentaire a donc été demandée en 2018. Elle a porté sur 1 000 franciliens avec un focus sur 200 lycéens.

MANGER BIEN, MANGER SAIN, C'EST MANGER FRANCILIEN

CERVIA Paris Île-de-France
43 boulevard Haussmann – 75009 Paris
Tél. : 01 55 34 37 00

cervia.fr

mangeonslocal-en-idf.com

