

# CERVIA

Centre Régional de Valorisation et d'Innovation Agricole et Alimentaire

# île de France

## ARENE

### Les produits locaux dans la restauration collective

### 25.01.2016

Pour une alimentation de qualité,  
une agriculture pérenne  
et des professionnels engagés

Soutenir



Accompagner



Communiquer



Développer



Innover



Informier



# Le CERVIA Paris Ile-de-France

- Créé en 2007, le Centre Régional de Valorisation et d'Innovation Agricole et Alimentaire est un organisme associé à l'action publique régionale.
- Construire un projet régional partagé par l'ensemble des acteurs de la filière « du champ à l'assiette » en mettant en avant les atouts de la Région Capitale

## SES ACTIONS

**Soutenir et accompagner** les entreprises franciliennes des secteurs agricoles et alimentaires au quotidien dans leur démarche de progrès et plus particulièrement en matière de maîtrise de la qualité, de nutrition, de sécurité alimentaire, d'innovation, transition écologique, **d'approvisionnement et mise en réseau.**

**Fédérer** les entreprises autour de la démarche collective Mangeons Local en Ile-de-France et **référencer les produits locaux**

**Organiser** événements et actions pour soutenir les entreprises et le secteur avec par exemple le SIA pour le compte de la Région Ile-de-France, les SDML

**Mobiliser** les acteurs influents pour permettre à la politique régionale en matière agricole et alimentaire d'être appuyée, intégrée, visible et mise en œuvre et **aux Entreprises producteurs d'être visibles et d'y être associés**

## SES MISSIONS

**Contribuer** au maintien des terres agricoles

**Défendre** les valeurs alimentaires et le savoir-faire francilien en soutenant Agriculteurs, Artisans, PME transformant sur le territoire et restaurateurs.

**Permettre** aux consommateurs franciliens, de trouver et acheter des produits locaux. - Informer le grand public



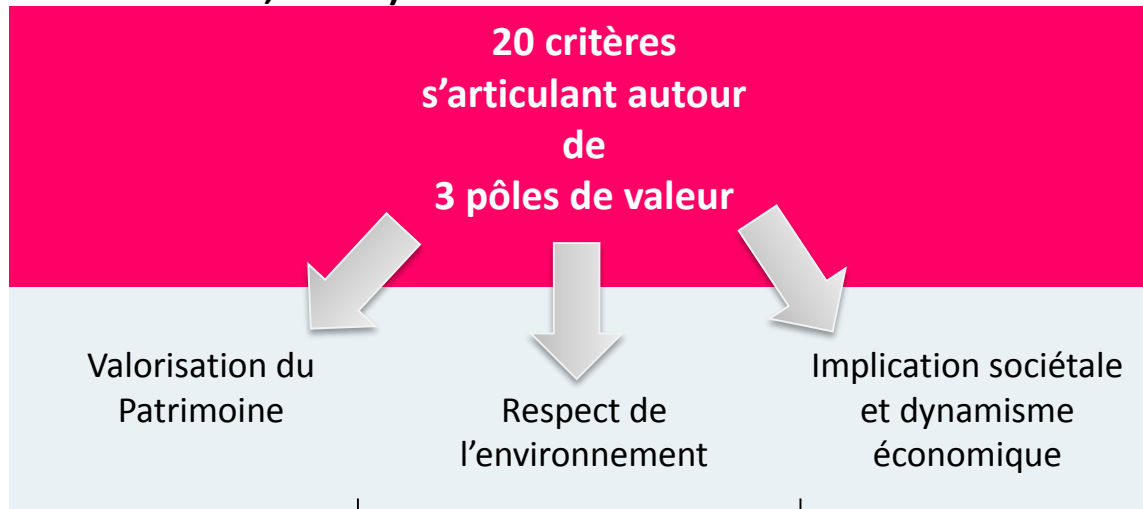


MANGEONS  
**LOCAL**  
EN ÎLE-DE-FRANCE

# La démarche collective

## Mangeons Local en Ile-de-France

- Création d'une démarche collective s'appuyant sur des chartes d'engagement, adaptées à chaque professionnel: charte transformateurs alimentaires, restaurateurs, distributeurs, engagement points de vente...et sur une marque produits
- Lancement en Février 2011
- **En 2016, construction de(s) Charte(s) pour la Restauration collective ( santé, scolaire, entreprise, évènementiels, loisirs)**



- Promotion / défense territoire, savoir-faire, gastronomie
- Utilisation produits locaux
- Patrimoine bâti et productif

- Diagnostic environnemental
- Guide de bonnes pratiques environnementales et énergétiques
- Respect environnement et biodiversité

- Qualité / sécurité / hygiène
- Innovation
- Développement économique et social harmonieux

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

**île de France**

# NOUVELLE PLATEFORME DE MARQUE

**M**angeons Local en Île-de-France, une plateforme de marque commune pour tous les acteurs franciliens du champ à l'assiette.

Le CERVIA, 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 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 ÎLE-DE-FRANCE, C'EST L'ASSURANCE DE CONSOMMER DES PRODUITS LOCAUX ET DE QUALITÉ, GRÂCE À :



Une marque : « Mangeons Local en Île-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 Île-de-France qui remplace Saveurs Paris Île-de-France.



4 signatures déclinées et harmonisées selon l'identité visuelle de la marque Mangeons Local en Île-de-France, qui représentent toutes les familles de métiers et permettent aux professionnels adhérents de raconter leur appartenance à la démarche :



dédié aux distributeurs et aux points de vente



dédié aux restaurateurs de cuisine de rue, aux food trucks, comptoirs et comptoirs concepts.



dédié aux professionnels tels que les agriculteurs, les artisans, les PME.



dédié aux restaurateurs traditionnels.





# La démarche collective vous permet !

- **Identifier plus de 819 professionnels diagnostiqués, suivis.....engagés volontairement et qui répondent à des critères-valeurs que vous avez-vous-même identifiés**
  - **225** agriculteurs, artisans, PME alimentaires adhérentes, dont 51 en bio
  - **130** chefs et restaurants (restauration commerciale)
  - **11** distributeurs partenaires
  - **Plus de 430** lieux de vente
  - **+ 1000** produits et **72** gammes de fruits et légumes agréés
- 
- L'adhésion à la démarche valide l'engagement du professionnel dans le « Bien Manger local », et l'ancre dans une démarche de progrès suivie sous tous les points importants de son métier (agricole , alimentaire, ou de la restauration).
  - Une démarche collective qui permet aux professionnels, à travers le Cervia, de prendre la parole pour défendre et révéler leur territoire.

Cf. site web : [mangeonslocal-en-idf.com](http://mangeonslocal-en-idf.com)



# Aborder le local en IDF en restauration collective

## Les spécificités régionales

Soutenir



Accompagner



Communiquer



Développer



Innover



Informier



# Aborder le local en Ile-de-France

## Les Eléments à prendre en compte

- Connaitre son territoire, ses outils de transformation, **l'offre locale**
  
- Définir 'sa' propre notion du **produit local**

## En Ile-de-France

-Travailler en collaboration Chambres agriculture, GAB, CERVIA – pour identifier l'offre

[mangeonslocal-en-idf.com](http://mangeonslocal-en-idf.com)

### -Un produit local = ?

Un produit brut agricole

Un produit transformé par un agriculteur

Un produit transformé sur le territoire avec de la matière première francilienne

Un produit transformé sur le territoire ( matière première française....)

Agrément produit  
Mangeons local en IDF  
permet ce niveau d'analyse



# Pour mémoire : les filières agricoles en IDF



Elevage



Marâichage



Vergers, arboriculture



Champignons



Céréales



Produits laitiers



**200**

EXPLANTATIONS ENGAGÉS DANS LE BIO  
SOIT PLUS DE 9 000 HECTARES



**CHEPTEL  
D'ÎLE-DE-FRANCE**

29 000 BOVINS

9 000 OVINS

2 400 CAPRINS

8 000 PORCINS

**2/3**

DES 1 300 COMMUNES  
EN ÎLE-DE-FRANCE SONT  
RURALES

**5 000**

EXPLANTATIONS  
AGRICOLAS

**597 468 ha**

DE TERRES AGRICOLES



**PREMIÈRE  
RÉGION FRANÇAISE**

PRODUCTRICE DE PERSIL, RADIS, CRESSON,  
SALADE (HORS LAITUE)

**1 700 ha**

de maraichage et 90 producteurs à vos portes

**49%**

DE SURFACE  
AGRICOLE

**1 200 ha**

d'arboriculture à majorité  
pommes et paires

**60**

HORTICULTEURS ET  
PÉPINIÉRISTES  
EN ÎLE-DE-FRANCE



**LES GRANDES PRODUCTIONS  
EN ÎLE-DE-FRANCE :**  
BLÉ TENDRE, BETTERAVES, FÉVEROLES ET POIS

**62%**

DE LA SURFACE  
AGRICOLE CONSACRÉS  
AUX CÉRÉALES

**90%**

DE LA SURFACE AGRICOLE  
CONSACRÉS AUX  
« GRANDES CULTURES »

**CERVIA**

Centre Régional de Valorisation et d'Innovation Agricole et Alimentaire

**île de France**



# Aborder le local en Ile-de-France

## Les Eléments à prendre en compte

- Appréhender la **bonne zone géographique d'approvisionnement ( 10, 100, 200km)**
  
- Connaitre les outils de transformations existants dans les restaurants pour **définir la typologie produit nécessaire ( bruts- première transformation....)**

## En Ile-de-France

En IDF : 4 départements agricoles/8  
4 départements quasi pas de production

Attention vision 'ultra-local'

La montée en puissance de la demande sur tous les créneaux de marché nécessite l'adaptation de l'offre

Identification avec les acteurs du territoire des produits et outils de transformation disponibles



# Aborder le local en Ile-de-France

## Les Eléments à prendre en compte

- Définir les valeurs essentielles voulues/incontournables pour défendre une stratégie alimentaire pérenne et en lien avec les attentes consommateurs....

## En Ile-de-France

- Suivre la saisonnalité des productions légumières et fruitières de la Région
- Privilégier les productions agricoles, les produits les moins transformés
- Privilégier les modes de productions respectueux de l'environnement

S'appuyer sur la démarche collective Mangeons local en Ile-de-France (Diagnostic de l'entreprise et suivi annuel)



# Aborder le local en Ile-de-France

## Les Eléments à prendre en compte

- Définir les différents **types de logistiques souhaités ou possibles**
- S'appuyer sur les expériences, les réalisations du Territoire pour bénéficier du Savoir-faire

## En Ile-de-France

- Achat direct ( vérifier logistique), vente via intermédiaire de marché ( grossiste, comptoir, drive )
- Démarche Mangeons local en IDF identifie les différents systèmes de vente

Recommandation : Travailler sur une montée en puissance progressive



# Quelques réalisations en Ile-de-France en restauration collective

Soutenir



Accompagner



Communiquer



Développer



Innover



Informier



# Différentes approches – actions menées

---

Conseil général De seine et marne : étude avec consultant et mise en place charte sur les collèges.

Région Ile-de-France – Unité lycée – Charte qualité de la restauration

( 40 points , des engagements plus larges que l’approvisionnement : accueil, cadre de vie, qualité prestation... approvisionnement et qualité produits, communication, gaspillage – Volontariat – autodiagnostic de l’établissement – engagement du lycée à progresser sur 3 ans.

Restoco : organisation de la restauration collective indépendante

Groupes de restauration collective concédée : MRS – ELIOR - SODEXO

Accompagnement

CERVIA : Région

Organismes adhérents au CERVIA

Et sur sollicitation tout acteur institutionnel du territoire ou entreprise en tant que débouché, souhaitant développer ses achats locaux.

Réalisations : livret de recettes et SDML



# SDML 2015 : 474 PARTICIPANTS INSCRITS

(477 inscrits en 2014)

94 Points de vente

*boutique à la ferme,  
crémier fromager,  
épicier, boulanger,  
primeur, cueillette...*

30 Ruches

77 supermarchés

12 évènements  
régionaux

*Marché de Réau,  
Street Food Temple  
Automne Bio,  
J'aime les fromages  
de Brie,  
Marché de producteurs,  
PNR du Vexin*

...

38 Restaurants  
traditionnels

4 Etablissements  
de Cuisine de Rue

219 Restaurants  
d'entreprise ou  
d'établissement  
scolaire

Objectif pour le CERVIA : accompagner,  
mieux identifier les appro, que cela soit  
réel – ex dans le restaurant de la Région

# Des Kits de communication



Journal



Affiche



Bâche



Urne



Bulletin



Stop Rayon

# Solliciter le CERVIA

---

CERVIA

01.55.34.37.00

[Info@cervia.fr](mailto:Info@cervia.fr)

[mangeonslocal-en-idf.com](http://mangeonslocal-en-idf.com)

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

 **ile de France**