

Paris, le 12 février 2008

Dossier de Presse

Salon International de l'Agriculture :
ÎLE-DE-FRANCE, DESTINATION SAVEURS
Du Potager du Roi à Internet : une tradition d'excellence

SOMMAIRE

L'agriculture et l'agroalimentaire, c'est aussi l'Île-de-France

- Une grande région agricole
- les atouts de l'Île-de-France
- la carte gourmande des saveurs et terroirs d'Île-de-France

Les Fruits et légumes à l'honneur

- Les chiffres clés de la production francilienne
- Où trouver les fruits et légumes franciliens ?
- L'Île-de-France, région pilote pour la consommation de fruits et légumes frais

L'espace Île-de-France au salon de l'agriculture

- Des animations pour tous
- Des exposants venus de tous les terroirs d'Île-de-France

*** Le saviez-vous ?**

Découvrez des informations étonnantes sur l'agriculture et les fruits et légumes en Île-de-France

L'agriculture et l'agroalimentaire, c'est aussi l'Île-de-France

Du 23 février au 2 mars 2008 à Paris Porte de Versailles, les exposants Franciliens font découvrir aux visiteurs la richesse et la diversité offertes par chacun des terroirs des 8 départements qui composent l'Île-de-France. Les terres agricoles de la région sont fondatrices d'un savoir-faire et d'une gastronomie emblématiques, confondus au fil des siècles avec le patrimoine français.

Une grande région agricole

Le paysage agricole francilien s'est façonné au gré de la diversité des productions :

- une campagne ouverte dominée par les productions végétales ;
- des zones périurbaines valorisées par le maraîchage ;
- des vallons propices à l'élevage et à l'arboriculture.

Les céréales et grandes cultures

La production de céréales qui concourt au maintien des terres agricoles, gage de sécurité alimentaire à long terme, répond aujourd'hui à un double enjeu : nourrir la population et développer des énergies nouvelles et des filières non alimentaires dans un souci de développement durable.

Ces cultures relèvent d'une longue tradition. Depuis le 12^{ème} siècle, les sols sableux de Fontainebleau, les vallées en corniche des Yvelines et les plaines fertiles de la Brie, combinés au climat favorable et à une pluviométrie équilibrée, ont d'abord permis de subvenir aux besoins de Paris, avant d'élargir leurs débouchés.

Aujourd'hui encore, la filière céréalière francilienne participe à l'alimentation des Franciliens, de régions françaises et européennes, voire au-delà.

Traditionnellement innovante, l'agriculture de l'Île-de-France n'a cessé d'évoluer avec les besoins de son temps. Le blé ne permet plus seulement de produire de la farine, des pâtes ou de la semoule, ni l'orge de la bière ! Les progrès technologiques ont introduit l'utilisation des céréales dans la production de papier, cartons, emballages, détergents, cosmétiques, mais aussi des carburants, de l'énergie et de matériaux de construction de demain.

La filière céréalière c'est en Île-de-France : 4980 exploitations, 4108 boulangeries artisanales, une douzaine de coopératives agricoles céréalières, 94% de la surface agricole utilisée.

L'élevage

Les élevages et la production fromagère de la région sont connus depuis la nuit des temps.

L'Île-de-France regroupe aujourd'hui 918 exploitations d'élevage. Les productions animales représentent entre 5% et 6% de la production régionale. Néanmoins, l'élevage, essentiellement bovin et laitier, est toujours venu en complément des grandes cultures en Île-de-France. Ainsi les exploitations qui allient cultures et élevage, détiennent 50% du cheptel bovin laitier de la région, 25% du cheptel de vaches allaitantes, ovins, caprins et porcs, et 20% de la volaille.

Elle compte 35 000 bovins, dont 6 800 vaches allaitantes (bovins de race Charolaise, Limousine, Blonde d'Aquitaine, Salers) et 7 700 vaches laitières qui permettent d'assurer la fabrication de fromages et notamment des Appellations d'Origine Contrôlée Bries et le Coulommiers.

L'Île-de-France compte également 14 000 ovins.

En 2006, les éleveurs de chèvres ont décidé d'unir leurs forces pour créer un fromage avec une typicité gustative liée aux arômes du lait des races de chèvres élevées en Île-de-France. En véritable fromage de son terroir, le petit chèvre d'Île-de-France® a la forme caractéristique de sa région.

Les cultures spécialisées

Historiquement, la petite couronne de l'Île-de-France se caractérise par la présence d'arboriculteurs, maraîchers, pépiniéristes et horticulteurs. Au fil des siècles, ces activités ont dessiné les paysages de « ceinture verte » et les professionnels de la filière continuent d'approvisionner avec leurs produits de qualité les marchés et commerces franciliens. Selon les derniers chiffres connus de 2005, environ 670 entreprises représentant 12% des exploitations, produisent des plants, fleurs, fruits ou légumes frais.

Plus de 40 légumes sont cultivés avec une prédominance pour les salades, le persil, le haricot vert, le cresson, les radis, les oignons, les épinards, le chou...

Le verger francilien se compose à 53% de pommes de table et à 32% de poiriers.

Les principaux lieux de production : la vallée de la Seine (78) (Montesson, Bouafle, Epône...), les plaines de Milly-la-Forêt (91), de Chailly en Bière (77) et de Mandres les Roses (94).

L'Île-de-France est aussi la 2^{ème} région de productrice de plantes en pot et la 4^{ème} pour l'activité de pépinière.

* Le saviez-vous ?
50% du territoire de la région Île-de-France est agricole, 75% avec bois et forêts.

* Le saviez-vous ?
Il existe plus de 100 variétés de fromages en Île-de-France

* Le saviez-vous ?
Méréville (Essonne) est la capitale mondiale du Cresson

Les atouts de l'Île-de-France

Héritière d'un important patrimoine agricole et culinaire, la région Île-de-France reste une grande région de production, innovante et performante.

Un pôle de recherche dynamique

Outre les services de Recherche et Développement intégrés dans les entreprises, l'industrie alimentaire bénéficie en Île-de-France d'un environnement technique et scientifique de tout premier plan, avec la présence de nombreux centres techniques professionnels, centres de recherche (INRA, CNRS, CEA, etc.), grandes Ecoles d'ingénieurs agroalimentaires (AgroParisTech), l'Ecole vétérinaire de Maisons-Alfort, etc.. La Région compte également 17 universités et 125 000 chercheurs dans les laboratoires publics et privés.

* Le saviez-vous ?
L'Île-de-France est la 1^{ère} région agroalimentaire française en terme de valeur ajoutée

Des infrastructures logistiques performantes

L'Île-de-France est un point de départ central vers toute l'Europe et l'international. Les nombreux équipements autoroutiers, ferroviaires et aéroportuaires permettent une réactivité exceptionnelle aux entreprises régionales. Le Marché d'Intérêt National de Rungis illustre ce rayonnement international.

Une industrie agroalimentaire diversifiée

En Île-de-France, le secteur agroalimentaire est constitué d'un tissu d'industries, de PME et de TPE au savoir-faire d'une grande diversité. Les entreprises de la Région sont présentes dans la majorité des secteurs agroalimentaires : viandes et charcuteries, boissons, produits laitiers, travail du grain (meunerie), panification (pain, biscuits, pâtisseries et biscottes), chocolat, confiserie, condiments et assaisonnements, etc.

La carte gourmande des saveurs et terroirs d'Île-de-France



Les fruits et légumes à l'honneur

Aux portes de Paris, les fruits et légumes frais de la région ont toujours la cote. Grâce à la proximité, les légumes cueillis le matin même se retrouvent le soir dans votre assiette. Manger des fruits et légumes d'Île-de-France, c'est allier la santé, le plaisir, la qualité et l'authenticité des terroirs de sa région. C'est aussi contribuer au maintien de producteurs sur le territoire régional, qui assurent la pérennité des espaces agricoles périurbains et ruraux.

A l'origine, le maraîchage désigne la mise en culture de marais autour d'une ville pour l'approvisionner en légumes frais. Longtemps, les maraîchers ont compté parmi les figures emblématiques des Halles de Paris, comme en témoigne le roman de Zola « Le Ventre de Paris ».

La tradition des murs fruitiers remonte au 17ème siècle avec le potager du roi à Versailles créé par Louis XIV et les murs à pêches de Montreuil.

Si la production francilienne ne peut suffire aujourd'hui à elle seule à nourrir la population d'Île-de-France, de nouvelles perspectives s'offrent à elle en direction de consommateurs soucieux de la qualité de leur alimentation et conscients de l'importance de la préservation de leur environnement.

L'Île-de-France est aujourd'hui la première région française productrice de cresson, persil, radis et salade Batavia. Parmi les autres productions maraîchères, les plus importantes sont les choux, les épinards, les endives, la mâche, les asperges, les oignons, les poireaux, les carottes, les haricots et les petits pois.

La production de fruits de qualité se poursuit sur environ mille hectares. Les pommes représentent plus de la moitié de la production, et il faut y ajouter un tiers de poires et le reste en fruits rouges. La grande diversité des variétés proposées permet de satisfaire toutes les envies et de répondre à la demande de septembre à juin.

Les chiffres clés de la production francilienne

Le maraîchage en Ile-de-France :

- représente 377 exploitations
- emploie 1836 personnes
- s'étend sur 1.698 hectares

L'arboriculture en Ile-de-France :

- représente 210 exploitations
- emploie 650 personnes
- s'étend sur 1.207 hectares

Ce sont au total plus de 50 fruits et légumes qui sont cultivés en Île-de-France, avec de multiples variétés anciennes ou récentes pour satisfaire tous les palais et vous proposer un éventail de produits frais toute l'année.

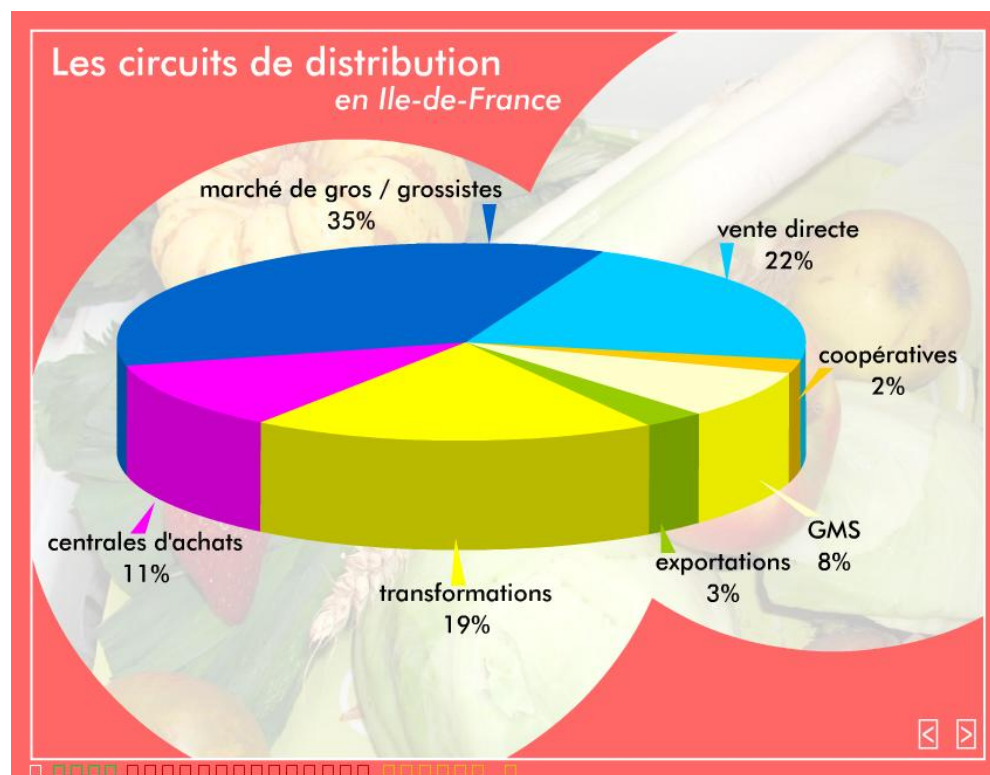
Le verger francilien se compose à 53 % de pommes de table et à 32 % de poiriers. Outre les fruits, on produit de nombreux légumes en Île-de-France, notamment dans la vallée de la Seine (78) (Montesson, Bouafle, Epône...), les plaines de Milly-la Forêt (91), de Chailly en Bière (77) et de Mandres les Roses (94). Plus de 40 légumes y sont cultivés avec une prédominance pour les salades, le cresson, le radis, l'oignon blanc, les épinards et le chou.

La région Île-de-France est la **1ère région productrice de persil, cresson et radis** et au 2ème rang français de la production de laitues batavia. Une grande majorité de ces produits maraîchers et arboricoles ont pour objet l'approvisionnement des commerces et des marchés de la région.

* Le saviez-vous ?
au début du 20^{ème} siècle,
la ville de Montreuil
produisait 12 millions de
pêches par an.

Où trouver les fruits et légumes franciliens ?

* Le saviez-vous ?
L'asperge d'Argenteuil est toujours cultivée par les maraîchers du Val d'Oise.



* Le saviez-vous ?
80 producteurs d'Île-de-France, maraîchers et arboriculteurs, sont encore présents sur le MIN de Rungis.

Traditionnellement, les producteurs de la ceinture verte d'Île-de-France approvisionnent les franciliens en fruits et légumes frais sur les marchés et les magasins de primeurs.

Le matin, à Rungis ou sur les marchés de la région, les fruits et légumes d'Île-de-France ne sont pas seulement un bienfait pour la santé, mais ils vous offriront également le plaisir du bon goût retrouvé. En respectant les saisons et la maturité des fruits et légumes, vous offrirez de la variété à vos papilles avec des produits à la fois simples et succulents.

D'autres formules sont aujourd'hui proposées aux consommateurs, telles que des abonnements à des paniers hebdomadaires, des cueillettes en libre service, de la vente directe à la ferme ou par correspondance.

LES BONNES ADRESSES SUR INTERNET :

www.producteursidf.com

Les producteurs présents sur les marchés à Paris et en Île-de-France

www.chapeaudepaille.fr

Les cueillettes à la ferme en libre service

www.bioiledefrance.fr

Les fruits et légumes biologiques des producteurs franciliens

www.legrandgousier.fr

Le guide de la vente directe des produits fermiers en Île-de-France



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

43 bd Haussmann - 75009 Paris - Tél. : +33 (0)1 55 34 37 00 - Fax : +33 (0)1 40 13 94 97 - www.cervia.fr - E-mail : info@cervia.fr
Association de loi 1901 publiée au JORF le 31 mars 2007 - Préfecture de Police N° 00180061P - N° SIRET 497 743 286 00021 - Code APE : 913 E

L'Île-de-France, région pilote pour la consommation de fruits et légumes frais

La consommation de fruits et légumes est un facteur essentiel d'un bon équilibre alimentaire et les pouvoirs publics ont pris l'initiative d'informer le consommateur sur les bonnes habitudes alimentaires et la préservation de son capital santé.

En Ile-de-France, plusieurs actions ont été menées en faveur du maintien d'une filière fruits et légumes et d'une consommation de proximité:

2004 : ouverture d'un nouveau carreau des producteurs de fruits et légumes au MIN de Rungis ;
2005 : implantation expérimentale de distributeurs de pommes dans des lycées franciliens ;
2006 : signature de la charte fruits, légumes et société entre INTERFEL et la Région Île-de-France ;
2007 : participation des producteurs d'Île-de-France à l'opération nationale Fraich'Attitude ;
2008 : action nutrition pour le développement de la consommation de fruits et légumes dans les lycées et Centre de Formation des Apprentis de la région Île-de-France, en lien avec les terroirs et produits de proximité.

Le CERVIA, avec l'appui d'INTERFEL et de l'association EVEIL, a initié une **action pilote auprès des lycées et CFA franciliens** :

Il s'agit d'interventions d'1h30 intitulées « des fruits et légumes pour les jeunes franciliens ! » en présence de l'enseignant, destinées aux établissements d'Ile-de-France (lycées ou Centre de Formation d'Apprentis) privés ou publics, d'enseignement général ou technique. Objectif : 100 interventions en 2008.

Exposé à la fois ludique et interactif, il aborde aussi bien le patrimoine francilien et l'alimentation des jeunes, que la place pour le plaisir alimentaire et le goût ou les fruits et légumes dans le quotidien.

La finalité de l'action nutrition est plurielle:

- Développer la consommation de fruits et légumes frais chez les jeunes,
- Eduquer à la nutrition et au goût, en conformité avec les recommandations du Programme National Nutrition Santé (PNNS),
- Faire découvrir la production régionale et favoriser l'achat de proximité.



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

43 bd Haussmann - 75009 Paris - Tél. : +33 (0)1 55 34 37 00 - Fax : +33 (0)1 40 13 94 97 - www.cervia.fr - E-mail : info@cervia.fr
Association de loi 1901 publiée au JORF le 31 mars 2007 - Préfecture de Police N° 00180061P - N° SIRET 497 743 286 00021 - Code APE : 913 E

* Le saviez-vous ?
Le tiers de la production française de menthe poivrée est cultivée à Milly-la-Forêt.

* Le saviez-vous ?
Un francilien sur trois est en surpoids.

L'espace Île-de-France au salon de l'agriculture

Des animations pour tous

AUTOUR DES PRODUITS DU TERROIR : DES JEUX POUR PETITS ET GRANDS

La carte des terroirs d'Île-de-France servira de support au jeu proposé aux petits et aux grands qui devront replacer les produits selon leur origine géographique.

Les affiches colorées réalisées par le CERVIA sur chaque filière (produits laitiers, viandes, céréales, boissons, ...) seront prétexte à jouer avec le grand public chargé de reconnaître les produits présentés sur les visuels...et les stands de vente.

Un jeu est proposé autour du **calendrier des quatre saisons** des fruits et légumes, chaque produit devant retrouver sa saison de production.

Les artisans boulangers franciliens cuiront en direct **la célèbre baguette de tradition de Paris**, réalisée sur place avec de la farine d'Île-de-France.

Le premier week-end, le réseau des **fermes pédagogiques**, A la Découverte de la Ferme, met en éveil les sens des visiteurs pour reconnaître les produits d'Île-de-France par le toucher, le goût et la vue.

Du lundi au mercredi, les artisans bouchers préparent et proposent à la dégustation, **la viande d'agneau et de bœuf d'Île-de-France**

DE LA TRADITION A LA CREATION : DE FUTURS CHEFS AU FOURNEAU

Tous les jours, les écoles de cuisine des Centre de Formation d'Apprentis et lycées hôteliers, réaliseront **des recettes à base de fruits et légumes** d'Île-de-France, avec des recettes originales spécialement créées pour l'occasion.

Les visiteurs pourront admirer le travail des produits par les apprentis et élèves, et déguster le résultat à la sortie du four.

UNE MISE EN SCENE UNIQUE: LE POTAGER DU ROI

Chacun des deux week-end, l'Histoire entre en scène avec Louis XIV et son jardinier **Jean-Baptiste de la Quintinie**. Des saynètes théâtrales vous permettront de faire la connaissance de **Versailles** côté jardin, avec le « Potager du Roi », **site remarquable du goût**: une œuvre de 9 hectares restée quasiment inchangée depuis de 17^{ème} siècle. Ce lieu de mémoire de l'Île-de-France allie patrimoine et savoir faire pour la production de fruits et légumes.

Le week-end, la **Société Régionale d'Horticulture de Montreuil**, porteuse des traditions des Mûrs à Pêche et des pommes marquées, fera des démonstrations de greffage de pommiers.

Pendant la semaine, des dégustations à l'aveugle seront proposées pour apprendre à reconnaître les principales variétés de pommes cultivées en Île-de-France.

Les Confréries d'Île-de-France se succéderont tous les jours sur l'Espace, revêtues de leurs plus beaux atours : Bries de Meaux, de Melun et de Montereau, charcutiers de Saint-Antoine, Goustes cidre ou Sucre d'Orge de Moret-sur-Loing.

DE NOUVEAUX ENJEUX : BIEN DANS MON ASSIETTE, BIEN SUR MA PLANETE :

Ces dernières années, des études portant sur **les impacts écologiques des ménages** ont montré que l'alimentation constituait un des premiers postes de consommation énergétique du domicile familial et que certains aliments pouvaient parcourir jusqu'à 60.000 km avant d'atteindre notre assiette. Au vu des enjeux, il importe de se poser des questions sur nos choix alimentaires et d'évaluer les progrès qui peuvent être faits.

Créé par AgroParisTech, le jeu consiste à montrer qu'il est possible d'avoir une alimentation équilibrée sur le plan nutritionnel avec un impact environnemental réduit (coût « planète » faible).

Les joueurs – de 2 à 10 – (enfants de 8 à 12 ans) devront être capables de composer un repas équilibré tout en minimisant son « coût planète » (consommation d'énergie fossile).

Le matériel : Un ordinateur à écran plat, un dé, un plateau de jeu circulaire de 50cm de diamètre, 50 cartes de jeu de forme triangulaire, 1 assiette de 20 cm de diamètre par joueur, des pions en forme de caddies, un globe terrestre, 40 nuages en mousse.

Avant le début de chaque partie, les joueurs visionneront une séquence de 2 à 3 minutes **avec Mac Lesggy** expliquant, sur la base d'un exemple, le lien existant entre les aliments, les consommations d'énergies fossiles et les et les émissions de gaz à effet de serre (le coût « planète » des aliments).

L'EXPLOITATION AGRICOLE : FACE AU DÉFI DU CHANGEMENT CLIMATIQUE

A partir des résultats du programme de recherche **Grignon Énergie Positive** soutenu par l'ADEME depuis 2006, une maquette de la ferme de Grignon présentera les principaux postes de consommation et de production d'énergie sur une exploitation agricole et les enjeux en termes de **réduction des gaz à effet de serre et d'économies d'énergie**.

* Le saviez-vous ?

Le Noyau de Poissy est une liqueur régionale à base d'infusion de noyaux d'abricots qui date de 1698 !

* Le saviez-vous ?

Le Potager du Roi offrait à Louis XIV des figues pendant six mois de l'année et des fraises en janvier.

* Le saviez-vous ?

Le coût carbone d'une pomme d'Île-de-France est 40 fois inférieur à celui d'une tomate des Pays-Bas !



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

43 bd Haussmann - 75009 Paris - Tél. : +33 (0)1 55 34 37 00 - Fax : +33 (0)1 40 13 94 97 - www.cervia.fr - E-mail : info@cervia.fr
Association de loi 1901 publiée au JORF le 31 mars 2007 - Préfecture de Police N° 00180061P - N° SIRET 497 743 286 00021 - Code APE : 913 E

Des exposants venus de tous les terroirs d'Île-de-France

Sur un espace de 300 m², 25 exposants - majoritairement producteurs - représentent la région-capitale dans la grande tradition des foires!

Passionnés, artisans du goût et producteurs, font partager leur savoir-faire et proposent par leur accueil, leur animation et les dégustations, de faire découvrir en direct leurs produits aux visiteurs.

De nombreuses découvertes gustatives s'offrent à eux sur l'espace de la région... avec la moutarde de Provins, la menthe poivrée de Milly-la-Forêt, la fameuse baguette-tradition aux céréales d'Île-de-France! Mais aussi les pommes et les poires des vergers franciliens, les cidres et jus de fruits, les bières typiques fabriquées à la ferme, les liqueurs de renom international (Clacquesin et Grand Marnier), les produits d'exception comme le miel, les confiseries au coquelicot de Nemours, les macarons...

* Le saviez-vous ?
La production francilienne en blé tendre est équivalente à 7 milliards de baguettes.

LES ARTISANS BOULANGERS DE PARIS

CHAMBRE PROFESSIONNELLE DES ARTISANS BOULANGERS-PÂTISSIERS DE PARIS
7 quai d'Anjou
75004 PARIS
Tél. : 01 43 25 58 58
Fax : 01 43 29 65 49
Email : jmabile@boulangerie75.org
Web : www.boulangerie75.org
Contact : Monsieur Jacques Mabile
Baguette de tradition française.

GRAND-MARNIER®

MARNIER LAPOSTOLLE
91 boulevard Haussmann
75008 PARIS
Tél. : 01 42 66 43 11
Fax : 01 42 66 57 13
Email : patoureau.c@grandmarnier.tm.fr
Web : www.grand-marnier.com
Contact : Monsieur Stéphane Solari
Crêpes, liqueurs Grand Marnier, cocktails et café Grand Marnier (sur place et à emporter).

ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE LA BOUCHERIE

ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE LA BOUCHERIE DE PARIS ET RÉGION PARISIENNE
37 boulevard Sout
75012 PARIS
Tél. : 01 43 45 23 72
Fax : 01 43 43 93 88
Email : epb@boucheries.com
Web : www.boucheries.com
Contact : Madame Lucette Bertrand
Présentation du métier et dégustation de viandes.

GRIGNON ENERGIE POSITIVE

AGROPARISTECH
16 rue Claude Bernard
75231 PARIS CEDEX 05
Tél. : 01 44 08 17 77
Fax : 01 44 08 18 53
Email : olap@cereopa.com
Web : www.cereopa.com
Contact : Monsieur Olivier Lapierre
Programme Grignon Energie Positive.

AMBASSADE RÉGIONALE DES CONFRÉRIES

AMBASSADE RÉGIONALE DES CONFRÉRIES
Résidence Saint Jean
10 place Saint Jean
77000 MELUN
Tél. : 01 64 38 42 36
Fax : 01 64 38 42 36
Email : ambassade.idf@wanadoo.fr
Web : http://perso.wanadoo.fr/ambassade.idf
Contact : Monsieur Louis Saby
Promotion des produits du terroir AOC de la région Île-de-France.

GROUPEMENT DES AGRICULTEURS BIOLOGIQUES D'ÎLE-DE-FRANCE

GROUPEMENT DES AGRICULTEURS BIOLOGIQUES DE LA RÉGION ÎLE-DE-FRANCE
10 rue des frères Lumière
77100 MEAUX
Tél. : 01 60 24 71 84
Fax : 01 60 44 09 88
Email : bioidf@aol.com
Web : www.bioiledefrance.fr
Contact : Madame Estelle Feliculis
Les agriculteurs bio franciliens vous présentent leurs produits, dégustations, ventes et explications.



LES COQUELICOTS DE NEMOURS

DES LIS CHOCOLAT
6 rue Louis Blériot
ZI du Rocher Vert
77140 NEMOURS
Tél. : 01 64 29 20 20
Fax : 01 64 29 22 21
Email : delis.chocolat@wanadoo.fr
Web : www.deslischocolat.com
Contact : Monsieur Denis Jullemier
Liquueur et sirop au coquelicot, confit, chocolat, bonbons et vinaigre.

LES ESCARGOTS DE LA VALLÉE

LES ESCARGOTS DE LA VALLÉE
22 rue du Point du Jour
77171 MELZ-SUR-SEINE
Tél. : 01 64 00 06 29
Email : rociponj@aol.com
Web : www.escargotsdelavallee.com
Contact : Monsieur Jean-Pierre Rocipon
Élevage d'escargots : escargots confits, farcis, court-bouillonnés, escargotines, croquilles.

FERME DE LA CHARRETTE

PATRICE BOUDIGNAT
20 rue de Blunay
77171 MELZ SUR SEINE
Tél. : 01 64 00 76 10
Fax : 01 64 00 74 27
Email : patrice.boudignat@wanadoo.fr
Contact : Monsieur Patrice Boudignat
Fabrication artisanale de la Moutarde de Provins et de farine de blé et sarasin.

CIDRE & JUS DE POMME BRIARD FAHY

CIDRE BRIARD
71 Grande rue
77320 CHOISY-EN-BRIE
Tél. : 01 64 20 46 44
Fax : 01 64 04 46 44
Email : nicole.fahy@free.fr
Contact : Madame Nicole Fahy
Cidre fermier, cidre à la rose, cidre à la violette, jus de pommes et jus de poires.

FERMES LAITIÈRES ET FROMAGÈRES D'ÎLE-DE-FRANCE

FERMES LAITIÈRES ET FROMAGÈRES
Maison de l'Élevage
418 rue Aristide Briand
77350 LE MÉE SUR SEINE
Tél. : 01 64 79 30 08
Fax : 01 64 37 81 27
Email : jmb.elevageidf@ucacig.fr
Contact : Monsieur Jean-Michel Besancenot
Fromages de Brie (AOC Brie de Meaux et Brie de Melun), Coulommiers, Brillat-Savarin, fromages de chèvre fermiers et le Petit Chèvre d'Île-de-France.



FERME DE LA BONNERIE

BIBERON EARL
Ferme de la Bonnerie
77510 VERDELOT
Tél. : 01 64 04 87 16
Fax : 01 64 04 83 41
Email : biberon.labonnerie@wanadoo.fr
Contact : Monsieur Michel Biberon
cidre fermier, jus de pommes, jus de poires, vinaigre de cidre, gelée de pommes et gelée de cidre.

* Le saviez-vous ?
La production de colza en Île-de-France est équivalente à 62 millions de litres d'huile

* Le saviez-vous ?
Le camembert est un descendant des fromages de Brie.

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

43 bd Haussmann - 75009 Paris - Tél. : +33 (0)1 55 34 37 00 - Fax : +33 (0)1 40 13 94 97 - www.cervia.fr - E-mail : info@cervia.fr
Association de loi 1901 publiée au JORF le 31 mars 2007 - Préfecture de Police N° 00180061P - N° SIRET 497 743 286 00021 - Code APE : 913 E

Des exposants venus de tous les terroirs d'Île-de-France (suite)

*** Le saviez-vous ?**
Une demande d'IGP a été déposée pour le miel du Gâtinais en Essonne, Seine-et-Marne et Yvelines.

*** Le saviez-vous ?**
La distillerie Clacquesin est inscrite au patrimoine de l'Île-de-France

*** Le saviez-vous ?**
Le cidre est fabriqué en Île-de-France depuis le 16^{ème} siècle.

LE MIEL DE LA BRIE

EARL VERON APICULTURE
 Le Fourcheret
 77510 VILLENEUVE / BELLOT
 Tél. : 01 64 65 94 29
 Fax : 01 64 65 94 29
 Email : le.miel.de.la.brie@wanadoo.fr
 Contact : Monsieur Sébastien Véron
 A la découverte des miels de la Brie et de leurs saveurs associées.

BIÈRE DE BRIE

FERME-BRASSERIE RABOURDIN
 Gaillon
 77540 COURPALAY
 Tél. : 01 64 25 76 05
 Fax : 01 64 42 96 12
 Email : rabourdin@biere-de-brie.com
 Web : www.biere-de-brie.com
 Contact : Monsieur Hugues Rabourdin

BIÈRE DE BRIE® brassée à la ferme : blonde, blanche et ambrée. Médaille d'or au Concours Général Agricole 2003 : bière ambrée. Médaille de bronze au Concours Général Agricole 2005 : bière blonde et bière blanche. Médaille d'Argent au Concours Général Agri



MACARONS FONDANTS DE RÉAU

MACARONS FONDANTS DE RÉAU
 14/16 rue Frédéric Sarazin
 77550 RÉAU
 Tél. : 01 64 88 56 29
 Fax : 01 64 88 06 05
 Email : macarons.de.reau@wanadoo.fr
 Web : www.macarons-de-reau.com
 Contact : Monsieur Thierry Delhayé
 Fabrication artisanale de macarons à l'ancienne.

BIÈRE DU GÂTINAIS

GATINORGE
 17 Grande rue
 77570 AUFFERVILLE
 Tél. : 01 64 28 76 77
 Fax : 01 64 69 17 66
 Contact : Monsieur Claude Morisseau
 Bière blonde, blonde et ambrée en bouteille de 75 cl ; Bière blonde, blonde, ambrée et brune en bouteille de 33 cl.



LES VERGERS DE CHARNESSEUIL

CHRISTOPHE ROSSIGNOL
 5 rue de Charnesseuil
 77750 SAINT-CYR-SUR-MORIN
 Tél. : 01 60 22 57 48
 Fax : 01 60 22 50 61
 Email : christophe.rossignol@wanadoo.fr
 Contact : Monsieur Christophe Rossignol

L'AUTRUCHE RIEUSE

L'AUTRUCHE RIEUSE
 1 Grande rue
 77940 MONTMACHOUX
 Tél. : 01 60 96 29 49
 Fax : 01 64 32 05 54
 Email : autruche.rieuse@wanadoo.fr
 Web : www.autrucherieuse.com
 Contact : Madame Sylvette Robert
 Élevage d'autruches. Conserves et saucissons d'autruche, plumes (boas et plumeaux), cosmétique et maroquinerie

LE POTAGER DU ROI

LE POTAGER DU ROI
 10 rue du Maréchal Joffre
 78000 VERSAILLES
 Tél. : 01 39 24 62 62
 Fax : 01 39 24 63 38
 Email : j.provost@versailles.ecole-paysage.fr
 Web : www.potager-du-roi.fr
 Contact : Monsieur Jacky Provost
 Fruits (pommes, poires) et légumes. Collection d'ouvrages spécialisés sur les thèmes du jardin et du paysage, des cartes postales et des posters. Confitures et les sucreries confectionnées grâce aux fruits du jardin, soupes, sauces, compotes et jus de fruits.

CONFITURE SANDRINE "MIA"

EURL S. BERRY
 2 bis rue Coupé
 78460 CHEVREUSE
 Tél. : 06 81 35 25 03
 Fax : 02 37 51 30 88
 Email : confituresandriniemia@wanadoo.fr
 Contact : Madame Sandrine Berry
 Confitures traditionnelles fabriquées à partir de fruits spécialement sélectionnés pour leur qualité et leur origine. Médaille d'Or Salouël 2006.

CHRISTIAN ALEXANDRE, PRODUCTEUR DE LA VALLÉE DE CHEVREUSE

DAVID ALEXANDRE
 11 hameau de Reculet
 78730 LONGVILLIERS
 Tél. : 06 21 66 78 08
 Fax : 01 30 59 58 31
 Contact : Monsieur David Alexandre
 Poiré, cidre, apéritif, jus de pomme, gelée de poire, vinaigre

FERME DU CLOS D'ARTOIS

FERME DU CLOS D'ARTOIS
 4 bis rue de l'église
 91490 ONCY-SUR-ÉCOLE
 Tél. : 01 64 98 86 26
 Fax : 01 64 98 60 69
 Email : cbsoc@herbier.com
 Contact : Madame Catherine Bosc-Bierne
 Menthe poivrée, tisanes, sirops, liqueurs. Cuisiner avec les plantes aromatiques.

A LA DÉCOUVERTE DE LA FERME EN ÎLE-DE-FRANCE

A LA DÉCOUVERTE DE LA FERME
 Ferme du Corbeau
 91490 MILLY-LA-FORÊT
 Tél. : 01 64 98 61 58
 Fax : 01 64 98 61 58
 Email : cecile.dispau@decouvertedelaferme-idf.fr
 Web : www.decouvertedelaferme-idf.fr
 Contact : Madame Cécile Dispau
 Le réseau des fermes pédagogiques en région Île-de-France

LA MIELLERIE DE MISERY

LA MIELLERIE DE MISERY
 16 A rue Marcel Charon
 91710 VERT LE PETIT
 Tél. : 01 64 93 50 05
 Contact : Madame Danielle Somson
 Miel et produits de la ruche (pollen, nougats, bougies, gelée royale, propolis, bonbons au miel, ...)

CLACQUESIN

CLACQUESIN
 18 avenue du Maréchal Leclerc
 92240 MALAKOFF
 Tél. : 01 46 55 55 55
 Fax : 01 46 55 00 69
 Email : contact@clacquesin.fr
 Web : www.clacquesin.fr
 Contact : Monsieur Yves Bataille
 Le Clacquesin : l'apéritif des années folles.

FERME-BRASSERIE DU VEXIN

FERME-BRASSERIE DU VEXIN
 3 rue de la Croix des Ruelles
 95450 THÉMÉRICOURT
 Tél. : 01 30 39 24 43
 Fax : 01 30 39 24 43
 Email : denis.sargeret@wanadoo.fr
 Contact : Monsieur Denis Sargeret
 La BIÈRE DU VEXIN est brassée sur l'exploitation agricole familiale avec l'orge issue de la ferme. 4 types de bières sont produites : Bière blonde 5°5 : médaille d'argent au Concours Général Agricole 2005, médaille d'or en 2004, médaille de bronze en 2003

HUILERIE AVERNOISE

EARL DU VAL
 10 rue du Ruisseau
 95450 AVERNES
 Tél. : 01 30 39 20 01
 Fax : 01 34 66 10 82
 Email : sduval2@aol.com
 Contact : Monsieur Stéphane Duval
 Production artisanale d'huile de colza, de tournesol et de sésame en bouteilles de 50 cl. Première pression à froid.

LES RUCHERS DE LA VIEILLE FRANCE

LES RUCHERS DE LA VIEILLE FRANCE
 35 rue de Montubois
 95840 BÈTHEMONT LA FORÊT
 Tél. : 01 34 69 43 44
 Fax : 01 34 69 43 44
 Email : andre.laboulbene@free.fr
 Contact : Monsieur André Laboulbène
 Miel, pain d'épices, nougats et bougies

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

43 bd Haussmann - 75009 Paris - Tél. : +33 (0)1 55 34 37 00 - Fax : +33 (0)1 40 13 94 97 - www.cervia.fr - E-mail : info@cervia.fr
 Association de loi 1901 publiée au JORF le 31 mars 2007 - Préfecture de Police N° 00180061P - N° SIRET 497 743 286 00021 - Code APE : 913 E