



DOSSIER DE PRESSE

Rendez-vous au *Salon international de l'agriculture*

Paris Expo · Porte de Versailles
Pavillon Île-de-France · Hall 7.2 · Stand H 101

Du samedi 21 février
au dimanche 1^{er} mars 2026

SOMMAIRE

- P.2-3** L'agriculture francilienne en chiffres
- P.4-5** La Région Île-de-France soutient ses agriculteurs – focus sur la filière avicole
- P.6** Former et accompagner les jeunes générations
- P.7** « Produit en Île-de-France », la marque régionale pour manger local
- P.8** « Produit en Île-de-France » : des partenariats inédits !
- P.9** Manger local dans les cantines de nos lycées
- P.10** L'innovation au cœur de l'agriculture francilienne
- P.11** La Région sécurise l'accès à l'eau pour nos agriculteurs
- P.12-13** Le programme et les exposants du Pavillon Île-de-France

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2026 : DÉCOUVREZ LE PAVILLON ÎLE-DE-FRANCE !



Cette année encore, le Pavillon Île-de-France du Salon international de l'agriculture accueillera **67 exposants adhérents à la marque « Produit en Île-de-France »**, et traduira la volonté de proximité et l'attachement des Franciliens aux produits cultivés, élevés et transformés localement.

Inscrit dans le thème « Cultiver demain », le Pavillon Île-de-France valorisera les

initiatives permettant d'augmenter la productivité de l'agriculture francilienne, sa diversification et le renouvellement des générations.

Rendez-vous du samedi 21 février au dimanche 1^{er} mars 2026
Paris Expo – Porte de Versailles, Hall 7.2, Stand H 101.

- Retrouvez le programme du Pavillon et la liste des exposants franciliens p. 12-13
- Plus d'informations sur iledefrance.fr/SIA2026

L'AGRICULTURE FRANCILIENNE EN CHIFFRES



50% des terres franciliennes consacrées à l'agriculture



Plus de **23%** de l'Île-de-France est occupée par des forêts



Près de **4 500** exploitations agricoles



87% des exploitations spécialisées en grandes cultures



Près de **575 000** hectares de surfaces agricoles



2 millions de tonnes de blé tendre produites chaque année

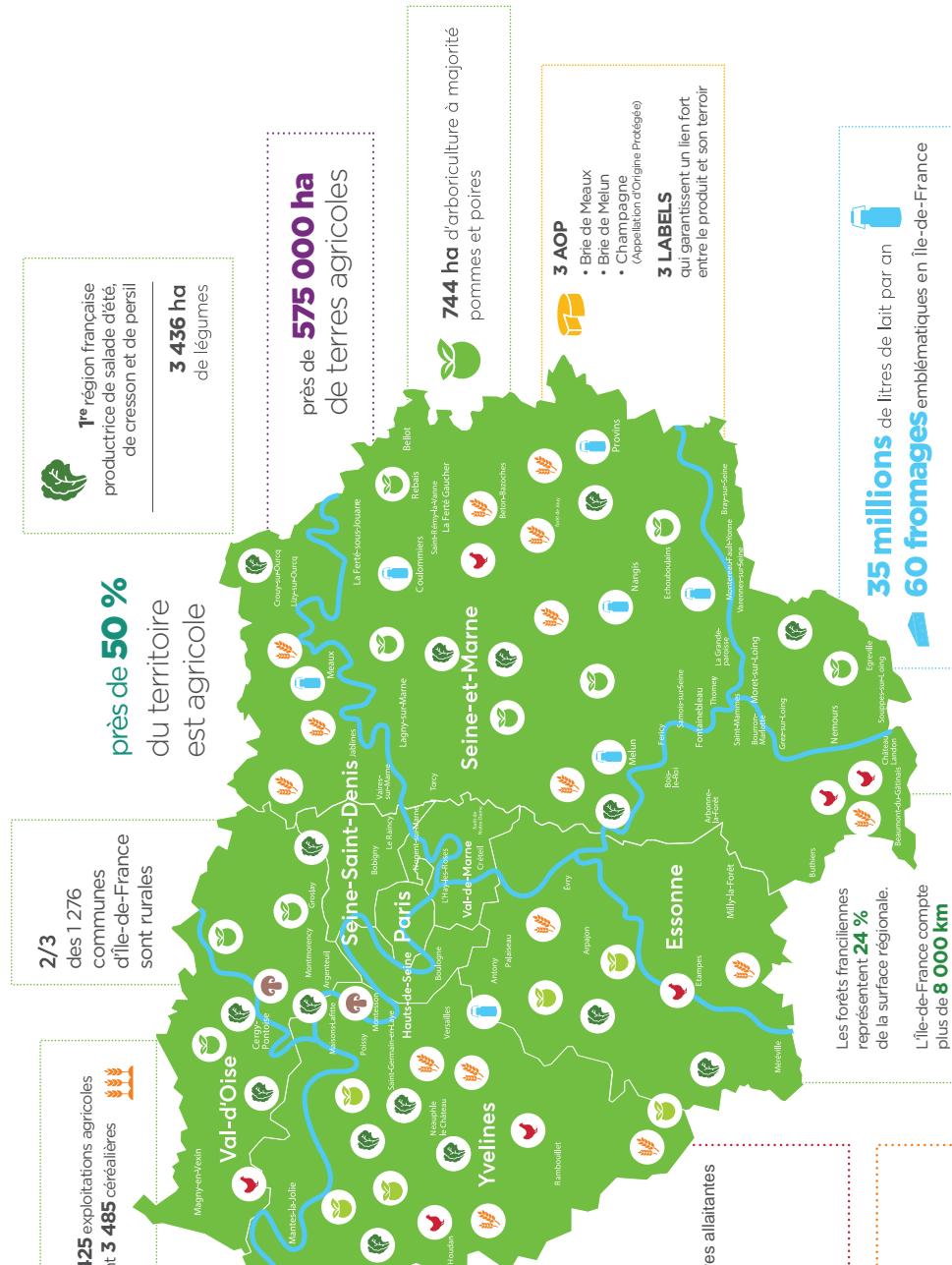


Près de **10 000** produits portant la marque « Produit en Île-de-France »



27 millions de repas distribués chaque année aux lycéens

L'ÎLE-DE-FRANCE UNE GRANDE TERRE AGRICOLE



CHEPTEL D'ÎLE-DE-FRANCE

- 2 millions de poulets de chair
- 1 million de poules pondeuses
- Plus de 21 000 bovins dont 4 550 vaches laitières et 3 640 mères allaitantes
- Plus de 45 000 ovins
- 8 000 caprins
- 3 827 porcins

LES GRANDES PRODUCTIONS VÉGÉTALES EN ÎLE-DE-FRANCE

Blé tendre, orge, colza, betteraves, maïs...



LA RÉGION ÎLE-DE-FRANCE SOUTIENT SES AGRICULTEURS

Depuis 10 ans, la Région Île-de-France investit fortement pour ses exploitations agricoles en déployant une politique agricole dynamique, ambitieuse et résiliente.

De forts investissements dans les exploitations agricoles

La Région Île-de-France propose des aides aux investissements pour accompagner les exploitants dans leurs projets de modernisation et de diversification.

Avec des plafonds jusqu'à 200 000 € par an et par bénéficiaire, et 400 000 € par an et par bénéficiaire pour les exploitations d'élevage. Ces soutiens financiers visent à encourager l'innovation, la transition vers des pratiques

plus durables, et la création de valeur ajoutée au sein des exploitations.

Grâce à ces investissements, les agriculteurs peuvent investir dans des équipements performants, de nouveaux bâtiments, améliorer la gestion de leurs ressources ou encore renforcer leur résilience face aux aléas climatiques. Ces appels à projets sont ouverts jusqu'à la mi-novembre 2026.

« Ces aides accordées par la Région Île-de-France sont parmi les plus fortes de toutes les Régions françaises ! »

La Région vise +30 % d'œufs franciliens d'ici à 2028

La Région, qui compte 193 aviculteurs et 1 million de poules pondeuses, entend mettre les bouchées doubles, ne couvrant aujourd'hui que 10 % de sa consommation.

Dans un contexte de renchérissement du prix des denrées alimentaires, l'œuf de poule est plus que jamais la première source de protéines consommée en France. Par ailleurs, la volaille de chair se retrouve, derrière le porc, au deuxième rang des viandes les plus prisées, dont la moitié est malheureusement importée aujourd'hui.

La Région va veiller à ce que les freins qui ralentissent la filière soient levés afin qu'elle continue de se structurer de façon pérenne en Île-de-France :

→ La construction ou la modernisation de bâtiments d'élevage représente un coût significatif, estimé à environ 65 € par poule, qui justifie un soutien financier de la Région pour améliorer la compétitivité, le bien-être animal et la durabilité des exploitations.

→ **En 10 ans, la Région a investi plus de 3 M€ pour la construction de poulaillers au sein de plus de**

40 exploitations, spécialisées ou en cours de diversification. Elle va continuer de le faire. Avec un objectif clair : +30 % d'œufs franciliens d'ici à 2028 et une dizaine de projets en développement.

→ La Région soutient également la gestion des effluents avicoles, coûteuse mais primordiale pour le voisinage, en mobilisant des fonds européens dédiés à la modernisation des exploitations. L'appel à projets 2026 FEADER relatif aux investissements agricoles est d'ores et déjà ouvert et permettra de financer des bâtiments d'élevage à hauteur de 40 %.

→ La marque « Produit en Île-de-France » et la mise en place de partenariats avec la distribution, permet également de développer des circuits de distribution divers et locaux, sécurisant ainsi les débouchés.

Enfin, l'appel à projets Transformation agroalimentaire francilienne, qui ouvrira en mars, permettra de soutenir les projets de casserie qui verront le jour dans la Région.



La Région aux côtés de ses agriculteurs pour faire face aux aléas

Ces dernières années ont été marquées par des conditions météorologiques particulièrement difficiles, notamment un excès de précipitations, qui ont eu un impact significatif sur de nombreuses exploitations. En réponse, la Région a déployé une aide exceptionnelle pour soutenir les agriculteurs impactés. **Au total, 1 580 exploitations agricoles ont été soutenues, pour un montant total de près de 2,8 M€.**

La Région favorise les produits locaux et de qualité

Pour augmenter la visibilité des produits locaux, créer de la valeur ajoutée pour les producteurs et renforcer leur présence sur les marchés régionaux et nationaux, la Région œuvre activement pour développer de nouveaux partenariats avec la grande et moyenne distribution et avec la restauration collective pour assurer une distribution encore plus large des produits agricoles locaux (p. 7-8).

La Région en soutien à l'agriculture biologique

La Région Île-de-France soutient activement les agriculteurs biologiques grâce au **dispositif BIO+** : aide à l'hectare versée pendant 5 ans pour les exploitations agricoles engagées ou en transition vers l'agriculture biologique. **Près de 400 dossiers ont été déposés pour près de 2 M€.**

Depuis 10 ans, la Région est engagée pour développer et maintenir la production agricole biologique sur son territoire. Le cadre régional en faveur de l'agriculture biologique, cosigné avec l'État, a été ainsi renouvelé en 2025 et a pour objectifs de consolider les filières biologiques, favoriser l'installation tout en prévenant la déconversion, encourager les vocations, et stimuler la demande en produits biologiques locaux.

→ **Les résultats sont là : le nombre d'exploitations bio a triplé en 10 ans !**



Rencontre avec Brice De Bisschop Agriculteur, éleveur et maraîcher (77)

En quoi les aides aux investissements proposées par la Région vous ont-elles permis de développer votre exploitation ?

Les aides à l'investissement nous permettent d'avancer sur des projets en minimisant les risques et en étant plus à l'aise sur nos investissements. Sans ces aides, ces projets seraient réalisés beaucoup plus difficilement. Ces derniers temps, avec l'inflation que l'on a pu connaître, ça nous permet de continuer à développer et pérenniser nos fermes.

Quelles sont vos principales problématiques au quotidien ?

Faire face aux aléas de marché et climatiques. Concernant les aléas climatiques, la Région fait ce qu'elle peut pour soutenir ses agriculteurs touchés par des phénomènes météorologiques. C'est important. Pour les aléas de marché, le plus important est de faire respecter la loi EGALIM qui nous permettrait d'avoir une base solide sur laquelle s'appuyer. C'est positif que la Région continue de pousser pour son application.

Pour vous, quel a été le principal intérêt du dispositif BIO+ ?

Pour le bio, il y a de grosses variations d'une année sur l'autre et de nombreux aléas à absorber. Ce dispositif permet de se maintenir et de faire face aux difficultés économiques et de marché.

FORMER ET ACCOMPAGNER LES JEUNES GÉNÉRATIONS

« Cultiver Demain » c'est, avant toute chose, s'assurer du renouvellement des générations en agriculture.

Un nouveau lycée agricole en Île-de-France : une première en France depuis plus de 20 ans !

La Région Île-de-France, c'est :

- Près de 1 100 élèves qui étudient dans l'un des 3 lycées d'enseignement général, technologique et professionnel agricole :
 - Lycée de la Bretonnière à Chailly-en-Brie (77),
 - Campus Bougainville à Brie-Comte-Robert (77),
 - Lycée Agrocampus de Saint-Germain-en-Laye (78) rénové par la Région en 2017 pour 55 M€.
- 1 M€ d'aide au fonctionnement par établissement chaque année ;
 - Plus de 6 M€ pour moderniser les lycées agricoles et leurs exploitations ;
 - L'entretien et le financement des bâtiments ;
 - Le financement des internats pour réduire les inégalités géographiques et sociales.

→ La Région Île-de-France finance la majeure partie du projet de construction d'un nouveau lycée agricole et d'une zone d'exploitation agricole pour près de 320 élèves, au sein de la future Cité scolaire internationale de Gonesse (95) attendue pour la rentrée scolaire 2029. L'investissement régional s'élève à environ 180 M€.

Jusqu'à 84 000 € pour l'installation des jeunes agriculteurs

La Région a mis en place des aides spécifiques pour faciliter l'accès à la terre et aux outils nécessaires à l'installation des jeunes agriculteurs.

Dès 2023, le montant de base de l'aide à l'installation des jeunes agriculteurs a ainsi été doublée, passant à 22 000 €. Celui-ci peut par ailleurs être bonifié, notamment dans le cas des projets d'installation en agriculture biologique, et ce jusqu'à un maximum de 84 000 €.

Pour faciliter au maximum la vie des jeunes agriculteurs, les conditions d'accès à ces aides, tant sur le fond que sur la forme ont été largement simplifiées.



→ Les résultats sont là :

- Une augmentation de 20 % en moyenne des installations aidées ;
- Plus de 200 dossiers déposés, dont environ la moitié pour des projets de grandes cultures, suivis du maraîchage et de l'élevage ;
- D'ores et déjà près de 150 installations qui ont été soutenues par la Région depuis l'ouverture du dispositif, pour près de 7 M€.



« PRODUIT EN ÎLE-DE-FRANCE », LA MARQUE RÉGIONALE POUR MANGER LOCAL

En alimentation, la Région favorise la qualité et les circuits courts à travers sa marque « Produit en Île-de-France ».

La marque « Produit en Île-de-France » certifie l'ancrage territorial de ses adhérents et l'origine tracée des produits. Sous cette marque collective, les producteurs bénéficient d'un rayonnement national.

À une époque où le consommateur est de plus en plus exigeant sur la provenance des produits qu'il achète, la Région répond à cette demande croissante. La marque vient en complément de labels de qualité officiels comme

les AOC, AOP, IGP, Label Rouge ou encore AB pour le bio. Avec cette marque, la Région entend encourager le maintien d'une activité agricole pérenne et qualitative en Île-de-France avec des produits identifiés par les consommateurs pour leur qualité.

> Plus d'infos : iledefrance.fr/produit-en-idf

« Produit en Île-de-France » en chiffres

Près de
10 000
produits



28 entreprises ambassadrices
qui ont rejoint le réseau

Plus de **650**
agriculteurs,
entreprises
et artisans
adhérents

2 accords
de partenariat
signés avec un grand
distributeur et un leader
de la restauration collective

Les produits de la marque
directement en ligne sur le site
« Produit en Île-de-France » !



Pour faciliter le lien entre les consommateurs et les producteurs franciliens, la Région a lancé en 2024 un site qui référence les produits et adhérents de sa marque locale « Produit en Île-de-France ». Sur ce site, il est possible d'effectuer des recherches par type de produit ou par producteur, et de les commander en click & collect.

> Plus d'infos : produiteniledefrance.fr



« PRODUIT EN ÎLE-DE-FRANCE » : DES PARTENARIATS INÉDITS !

La marque « Produit en Île-de-France » s'invite dans les rayons d'Auchan

La Région Île-de-France a noué en mai 2024 un partenariat avec le groupe de grande distribution Auchan pour valoriser la marque régionale « Produit en Île-de-France », et renforcer la présence des produits locaux dans les points de vente franciliens.

Pendant la première année, 40 % d'adhérents supplémentaires ont été référencés dans les catalogues des producteurs locaux du distributeur, offrant ainsi une meilleure visibilité et des débouchés supplémentaires aux agriculteurs et artisans locaux.

En 2025, le partenariat se déploie encore avec l'organisation de « marchés de producteurs » dans plusieurs magasins d'Île-de-France, permettant aux consommateurs de rencontrer directement une vingtaine de producteurs et d'artisans dans des espaces dédiés.

Cette initiative s'inscrit dans la stratégie régionale de promotion des circuits courts, de soutien à l'agriculture locale et de rapprochement entre producteurs et consommateurs.

Un partenariat d'avenir au service du local : Sodexo s'engage pour valoriser les produits franciliens

La Région Île-de-France renforce son engagement pour l'agriculture locale et les circuits courts en s'alliant à Sodexo, première entreprise de restauration collective à signer une convention officielle autour de la marque « Produit en Île-de-France ».

Symbolique d'un engagement fort en faveur du terroir francilien, cette collaboration vise à valoriser les produits régionaux – des fruits et légumes aux œufs, fromages et bientôt viandes, épicerie et pain – dans les menus de Sodexo.

En intégrant la marque sur ses supports, ses catalogues et ses animations culinaires, Sodexo devient un levier puissant pour faire connaître et rayonner « Produit en Île-de-France ». Ce partenariat illustre la volonté partagée de la Région et de ses partenaires économiques de promouvoir une alimentation locale, durable et de qualité pour tous les Franciliens.

La marque « Produit en Île-de-France » constitue un levier central : pour Sodexo, elle est un outil clair de mise en avant des produits franciliens ; pour les producteurs, ce partenariat assure une visibilité renforcée et un accès direct à un acteur capable de mobiliser de larges volumes d'achats sécurisés sous la forme de contrats tripartites.

NOUVEAU !



Ambassadeurs de « Produit en Île-de-France »

Ce programme des Ambassadeurs permet aux artisans et distributeurs indépendants d'être reconnus comme des garants de la qualité et de l'authenticité des produits régionaux, renforçant ainsi la visibilité et la valorisation de leurs productions et de nos producteurs.

Aujourd'hui, 28 entreprises sont déjà ambassadrices de la marque Produit en Île-de-France. N'hésitez pas à rejoindre le réseau !



MANGER LOCAL DANS LES CANTINES DE NOS LYCÉES !

La Région Île-de-France défend la production et la consommation de produits franciliens, afin de proposer une alimentation durable, saine et locale pour les 27 millions de repas distribués chaque année aux lycéens.

De la ferme à l'assiette : la Région réaffirme ses engagements

- **99,1 % des viandes et volailles servies dans les 470 lycées d'Île-de-France et au siège de la Région, sont d'origine française ou européenne** (avec plus de 90 % des viandes et volailles d'origine francilienne ou française) ; 0,9 % sont en provenance du reste du monde.
- 100 % des cantines des lycées seront approvisionnées en circuits courts, en priorité par des produits locaux, avec un objectif de 50 % de produits bio.
- Depuis la rentrée 2025, tous les lycées publics de Seine-et-Marne bénéficient de produits proposés par la plateforme d'approvisionnement Approv'Halles qui fonctionne en circuit court et valorise les producteurs locaux.

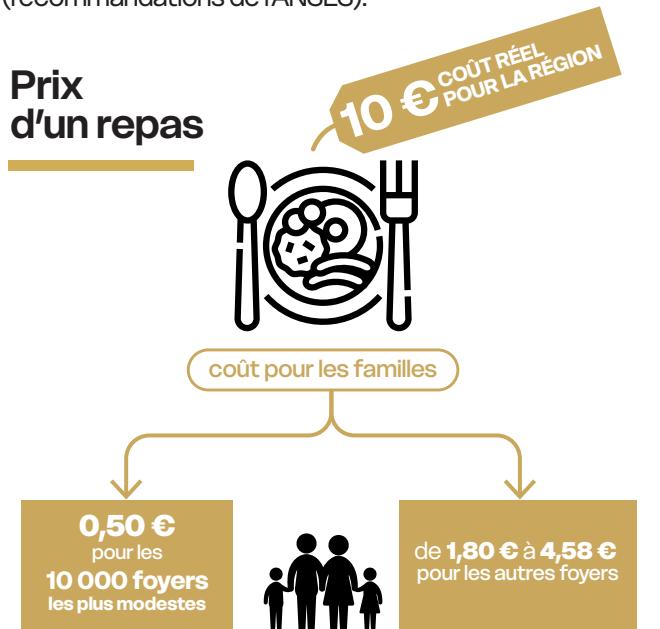
Bonus restauration durable pour les lycées

Depuis 2023, un bonus de 10 centimes par repas est accordé à tous les établissements dont les achats en denrées bio franciliennes représentent au moins 5 % de l'ensemble de leurs achats.

La Région fournit les outils nécessaires pour permettre aux lycées de mettre en œuvre les objectifs régionaux d'approvisionnement durable : équipements de restauration, marchés régionaux, système d'information intégré de gestion de la restauration.

La Région Île-de-France va au-delà de l'obligation légale prévue par la loi EGALIM de 2018. Au 1^{er} janvier 2025, la mise en place d'une alternative végétarienne quotidienne et fait maison a ainsi été généralisée aux 444 demipensions franciliennes, au bénéfice de la santé des élèves (recommandations de l'ANSES).

Prix d'un repas



Le prix du repas est gelé depuis 5 ans pour les foyers les plus modestes

L'INNOVATION AU CŒUR DE L'AGRICULTURE FRANCILIENNE

La Région est un territoire pilote en matière d'agriculture durable, compétitive et résiliente. L'innovation constitue un levier essentiel pour renforcer la compétitivité des exploitations.

La Chambre d'agriculture d'Île-de-France joue un rôle central dans l'adoption de nouvelles technologies et pratiques agricoles pour améliorer la compétitivité, la durabilité, ainsi que les conditions de travail des agriculteurs.

Entre 2021 et 2025, la Région a soutenu des actions en matière d'innovation pour près de 2 M€, afin d'identifier les besoins des agriculteurs, tester des nouvelles technologies et proposer des conseils techniques pour faciliter la transition vers ces nouvelles pratiques.

Au-delà des actions menées avec la Chambre d'agriculture, la Région Île-de-France investit pour accompagner les agriculteurs à acquérir et prendre en main ces nouveaux outils (plusieurs robots Farmdroid autonomes pour semer et désherber, alimentés à l'énergie photovoltaïque, le robot pulvériseur Ecorobotix...).

Au cœur du volet francilien du Plan stratégique national PAC 2023-2027, les dispositifs FEADER de soutien aux investissements agricoles représentent un budget de plus de 40 M€ sur 5 ans.

À cela s'ajoute l'ensemble des dispositifs régionaux dédiés au développement économique du territoire et au financement de projets innovants. Depuis 2020, on recense plus de 3 M€ investis pour créer ou améliorer des innovations pour la production agricole et la transformation agroalimentaire, jusqu'à l'assiette du consommateur (cf. ci-dessous).

La Région soutient plusieurs incubateurs de start-up de l'agritech et de la foodtech sur le territoire

→ AgroParisTech a bénéficié du dispositif SESAME Filières France 2030 pour développer la **plateforme AgriForkTech** comme un outil d'appui scientifique et technique pour contribuer à la structuration de la filière agricole et agroalimentaire francilienne.

→ **La Ferme de Gally, via l'incubateur de start-up station V, a été lauréate du dispositif GLI France 2030** avec l'objectif de devenir une plateforme de référence en France pour l'environnement contrôlé, en espaces clos.



→ Le projet de recherche **Question d'Intérêt Majeur (QIM) « Transition agricole et alimentaire en Île-de-France (TRAIF) – Quelles agricultures et alimentations durables pour l'Île-de-France ? »**, où la Région Île-de-France a interrogé des chercheurs franciliens sur les impacts des systèmes alimentaires sur la santé et l'environnement afin de mieux appréhender l'évolution de notre agriculture. Les résultats seront présentés cette année.



NOUVEAU!

LA RÉGION SÉCURISE L'ACCÈS À L'EAU POUR SES AGRICULTEURS

Depuis 2025, la Région est fortement mobilisée sur les sujets de gestion de l'eau en agriculture, avec l'organisation des « Assises de l'eau agricole » et la mobilisation de fonds européens pour les systèmes hydrauliques agricoles.

Si l'Île-de-France ne se situe pas parmi les régions les plus consommatrices d'eau agricole, les surfaces irriguées y sont en augmentation : + 14 % entre 2010 et 2020. Il est donc nécessaire de préparer l'adaptation du territoire pour maintenir et développer les milliers d'exploitations franciliennes.

La meilleure solution de stockage demeure les nappes : il s'agit de l'eau la plus économique, la plus propre et la mieux protégée de l'évaporation. La Région Île-de-France plaide donc pour une réglementation intelligente, réactive et locale, permettant des prélèvements majorés quand les nappes sont pleines et une instruction plus rapide des dossiers déposés.

« Sans eau, pas d'agriculture. »



Les Assises de l'eau agricole

La Région Île-de-France a accueilli le 18 novembre 2025 les Assises de l'eau agricole, réunissant acteurs de l'eau et de l'environnement, agriculteurs, services de l'Etat et collectivités. L'objectif était de réfléchir collectivement à la manière dont l'agriculture francilienne pouvait se préparer à des sécheresses estivales plus sévères à l'avenir, en tirant profit, le cas échéant, des précipitations plus abondantes en hiver.

La Région ouvre en février 2026 deux guichets Fonds européen agricole pour le développement rural (FEADER) « systèmes hydrauliques » pour soutenir des projets agricoles collectifs ou individuels : irrigation goutte-à-goutte ou par aspersion, retenues d'eau, forages, modernisation des réseaux, pompes, systèmes de pilotage, réutilisation d'eau. Le taux d'aide retenu est de 40 % et le plancher d'éligibilité fixé à 5 000 €.

LE PAVILLON ÎLE-DE-FRANCE



Au programme du Pavillon Île-de-France au Salon international de l'agriculture

- Un espace animation proposera des interventions sur les métiers et formations de l'agriculture en matinée, un jeu sur l'agriculture pour tenter de gagner des cadeaux, et des ateliers et jeux ludiques pour valoriser les différentes filières agricoles l'après-midi (Horti-pépi, produits laitiers, blé-farine-pain, fruits et légumes, élevage, innovation, viticole et plantes aromatiques et médicinales).
- Une brasserie francilienne avec des agriculteurs-brasseurs locaux.
- Un espace dédié à la promotion des agriculteurs d'Île-de-France pour découvrir leur métier.
- Un espace dégustation mettra en avant les produits franciliens grâce aux Maîtres Restaurateurs qui cuisineront chaque jour des produits de la marque « Produit en Île-de-France ». Vous retrouverez également des chefs cuisiniers des lycées et collèges franciliens !
- Une boulangerie avec des démonstrations de fabrication des produits (pains, viennoiseries et pâtisseries), du pétrissage au façonnage, jusqu'à la cuisson des produits.

Les temps forts du Pavillon Région Île-de-France

Chaque jour, découvrez des animations sur les filières franciliennes organisées par les professionnels agricoles :



Samedi 21 février

La filière horti-pépi avec Les Apprentis d'Auteuil.
Atelier de rempotage de plantes vertes.

des agriculteurs bio d'Île-de-France : cours de boulangerie pour les enfants (niveau maternelle au collège) sur la terrasse.

Dimanche 22 février

Inauguration du Pavillon Île-de-France par Valérie Pécresse, Présidente de la Région Île-de-France.

Avec ChasseursDeGraines.fr, partez à la rencontre de la meunerie, et des métiers méconnus de celles et ceux qui transforment le blé en farine, au cœur des moulins.

Lundi 23 février

La filière produits laitiers par les confréries du brie de Meaux, Melun, Coulommiers et Montereau, ainsi que la Chambre d'Agriculture.

Soirée de l'agriculture francilienne organisée par les agriculteurs d'Île-de-France.

Mercredi 25 février

Mardi 24 février

Signature du partenariat entre Sodexo et la Région sur la marque « Produit en Île-de-France ».

9h à 13h : Démonstration culinaire des chefs d'un collège du 77 (IMA St Germain Laval).

13h à 15h : Démonstration culinaire par les chefs des collèges du Val-d'Oise.

La filière blé-farine-pain avec les Boulanger du Grand Paris, des professionnels et le Groupement

9h à 14h : Démonstration culinaire par les chefs des collèges de l'Essonne.

La filière fruits et légumes avec Interfel. Avec une distribution de pommes franciliennes.

Une diététicienne experte animera des jeux et questions en s'appuyant sur la communication « JAMAIS TROP ». Des professionnels franciliens viendront expliquer leur métier et leur rôle à travers une maquette.

Jeudi 26 février

9h à 14h : Découpe de viande par un éleveur et l'association nationale interprofessionnelle du bétail et des viandes (Interbev) puis démonstration culinaire par des chefs de collège du 78.

La filière élevage avec Interbev et un chef d'un collège des Yvelines.

Vendredi 27 février

Animation sur l'innovation en agriculture par la Chambre d'Agriculture.

Samedi 28 février

La filière viticole avec l'association des viticulteurs et vinificateurs d'Île-de-France (AVVI) et le Syndicat des vignerons d'Île-de-France (SYVIF).

Dimanche 1^{er} mars

La filière Plantes aromatiques et médicinales avec le Parc naturel régional du Gâtinais.

Jeu de reconnaissance et dégustations autour des plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM).

Toute la semaine, Alain Fontaine, président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs et ses collègues vous feront déguster des recettes franciliennes préparées par leur soin !

Trois matinées sur les formations et les métiers de l'agriculture et de l'agroalimentaire organisées les lundi, jeudi et vendredi.

Le réseau Bienvenue à la Ferme sera présent les samedi 21 février matin et le samedi 28 février matin.

LES EXPOSANTS DU PAVILLON ÎLE-DE-FRANCE

Au total 67 exposants tous adhérents de la marque « Produit en Île-de-France », en rotation sur l'ensemble du pavillon régional. Moutarde, confitures, miel, fromage, yaourts, vin, champignons... Dans les îlots départementaux, vous pourrez déguster les produits des producteurs locaux. **4 départements** seront représentés : le Val-d'Oise, l'Essonne, la Seine-et-Marne, les Yvelines.

Seine-et-Marne (77)

- Abeilles et Miel, miels
- Brasserie de Meaux, bières
- Conserverie de la Forêt, bocaux de fruits et légumes
- Élevage avicole Saint-Georges, terrines et rillettes de poulet
- Ferme apicole et caprine de Metaczyk'api, miel
- Ferme de la Bonnerie, cidre et jus de pomme
- Fromagerie de Meaux Saint-Faron, fromages
- Kevas, rhums arrangés
- La Distillerie du Loing, gin, liqueurs, vodka et whisky
- La Ferme aux pâtes, pâtes
- Les Briardines, pâtes sèches
- Les Fromages de chèvre Moret, fromages de chèvre
- Les Noisettes de Nath, pâtes de noisettes et huiles
- Macarons de Réau, macarons
- Moutarde de Provins, moutarde et vinaigre

Yvelines (78)

- Brasserie du Roi, bières
- Brasserie Respekt, bières
- Domaine de la Bouche du Roi, vins
- Écailles & Cie, rillettes, terrines, soupes de truite, truite fumée, saumon, saumon fumé
- Ferme de la Tremblaye, fromages et yaourts (vache et chèvre)
- Ferme du Haubert, conserves, terrines et plats cuisinés à base de volaille
- Ferme Frichot, carottes crues et pommes de terre chaudes
- Huilerie Plaine de Versailles, légumineuses et huiles végétales
- L'Alchimiste, sirops
- La Boîte à Champignons, kits pleurotes
- La Ferme Déborde, huiles végétales (colza, lin, camelina, chanvre) et graines de lin et chanvre
- Mamie Odette, pâtes fermières
- Miellerie du Moulin d'Orzeau, miel, pain d'épices, pollen, propolis et hydromel
- Monsieur Jean-Marc Geyer, miel et bougies en cire d'abeille
- Papillement vôtre, pâtisseries et club sandwich
- Sébastien Couedon, miel, nougats, pain d'épices, caramel au miel, confitures au miel

Essonne (91)

- Apihappy, miels
- Brasserie de la Juine, bières artisanales
- Brasserie Galilée, bières artisanales
- Café Gus, café
- Champs et Papilles, farines, huiles, sorgho
- Cresson de Méréville, cresson de fontaine
- Émile et Une Graine, quinoa et légumes secs
- Éric Au Fournil / Les Champs des Possibles, pains, viennoiseries
- Felix et Helix, escargots
- Huilerie de l'Orme Creux, huiles, farines
- Kings of Nawak Brewery, bières artisanales
- L'Abeille autonome, miels, gelée royale
- L'Herbier de Milly, plantes aromatiques et médicinales
- La Corbeille à confitures, confitures
- La Ferme des potagers de Marcoussis, conserves, jus, soupes
- Le Bois Racine, lentilles
- Les Confitures de l'Atelier, confitures
- Sinamary, jus, spiritueux
- Sur l'Étagère du Haut, préparations à base de fruits, sorbets
- Vitr'ail noir, ail noir caramélisé

Val-d'Oise (95)

- Bee Api, miel, confiseries à base de miel, pain d'épices, bougies
- Champignonnière de la Marianne, champignons
- Distillerie de la Roche-Guyon, gin, eau-de-vie
- Huilerie Avernoise, huiles
- La Ferme de la Distillerie – Les moutardes du Vexin, moutardes, légumes secs, biscuits, farines
- Les Pâtes du Vexin, pâtes
- Pif à papa – Société des vins de Paris, vins
- Simples et spontanées, plantes aromatiques, produits bien-être
- Spinelli Pâtisserie, confitures, pâtes à tartiner, biscuits
- Topinambour, tartinades de légumes, jus, ketchup

Et aussi:

- Brasserie Bellifontaine (77)
- Brasserie d'Orville (95)
- Brasserie du Vexin (95)
- Brasserie La Gatine (77)
- Brasserie La Parisienne (93)

NOTES

Contact presse :
servicepresse@iledefrance.fr



Région Île-de-France | iledefrance.fr

2, rue Simone-Veil
93400 Saint-Ouen
Tél: 01 53 85 53 85

 RegionIleDeFrance
 iledefrance
 iledefrance