

Dossier de presse

3 septembre 2021



RENDEZ-VOUS LES 18 ET 19 SEPTEMBRE
À SAINT-OUEN-SUR-SEINE

LE PATRIMOINE EST AUSSI DANS L'ASSIETTE !

Samedi 18 et dimanche 19 septembre, les Franciliens auront l'opportunité de vivre des Journées Européennes du Patrimoine des plus gourmandes. Ils sont invités à découvrir un marché des saveurs franciliennes.

« La gastronomie fait partie intégrante du patrimoine francilien et l'Île-de-France est une grande région agricole. Beaucoup ne le savent pas. Et pourtant c'est une réalité. L'Île-de-France regorge de délices et de trésors gustatifs, de cultures emblématiques parfois méconnues comme le coquelicot de Nemours, la menthe de Milly, la poire de Groslay ou le Noyau de Poissy* » précise Gérard Hébert, Président d'Île-de-France Terre de saveurs. « C'est toujours un plaisir pour nous de faire découvrir ou redécouvrir aux franciliens les richesses de notre terroir local et de notre patrimoine gourmand. »

L'Île-de-France, c'est plus de 5 000 exploitations agricoles, dont plus de 400 en bio, près de 570 000 hectares de surfaces agricoles (49% du territoire). 450 000 salariés des PME et établissements qui transforment les fruits de la terre et 12 000 artisans des métiers de bouche. C'est donc pour les mettre en lumière que la Région Île-de-France et son organisme associé Île-de-France Terre de saveurs - association chargée de promouvoir les produits agricoles et alimentaires et la marque régionale PRODUIT EN Île-de-France - invitent les franciliens à venir faire leur marché de bons produits locaux et à rencontrer les producteurs, maraîchers et artisans du territoire.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



UN GRAND MARCHÉ DE PRODUCTEURS FRANCILIENS AU SIÈGE DU CONSEIL RÉGIONAL

L'édition 2021 de la Fête du Patrimoine Gourmand se déroulera à Saint-Ouen-sur-Seine, dans la cour du Conseil régional. Imaginé par l'architecte Jacques Ferrier, le Conseil régional est composé de 2 constructions situées au cœur de l'écoquartier des Docks et regroupent l'ensemble des services régionaux auparavant dispersés à Paris sur une dizaine de lieux ainsi que l'hémicycle régional. Offrant des aménagements et des équipements fonctionnels pour les agents et les élus, tout en facilitant le travail en réseau et collaboratif, la conception du siège de la Région intègre les enjeux écologiques et sociétaux : à l'image du patrimoine de demain. Ils sont notamment plus efficaces en termes de consommation d'énergie et d'eau, et plus accessibles pour les personnes à mobilité réduite ou en situation de handicap...



UN ÉVÈNEMENT DURABLE ET SOLIDAIRE

Île-de-France Terre de saveurs a développé une charte RSE mise en œuvre à l'occasion de chacun de ses évènements. Ainsi, par exemple, les matériaux utilisés pour l'aménagement des stands sont recyclés et recyclables et l'impression du papier comme le recours aux ressources énergétiques sont limités au maximum. Par ailleurs l'ensemble des déchets est trié et récupéré et toutes les denrées alimentaires restantes sont gérées en collaboration avec des associations caritatives afin d'éviter le gaspillage et de travailler dans un esprit de solidarité.

UNE FORMIDABLE OPPORTUNITÉ POUR RENCONTRER LES PRODUCTEURS FRANCILIENS ET DÉGUSTER LEURS PRODUITS

Durant 2 jours, le « manger local » sera à la fête. Au menu, une escapade gourmande pour prendre le temps de découvrir ou redécouvrir les produits commercialisés sous la marque régionale « PRODUIT EN Île-de-France ». Les visiteurs pourront faire leur marché de stand en stand. Epicerie sucrée ou salée, confitures, miel, pâtes fermières, légumineuses, produits laitiers, charcuterie ou légumes et fruits de saison... autant de choix à rapporter chez soi ou à déguster sur place après avoir échangé avec les producteurs sur leur savoir-faire artisanal. Plus d'une vingtaine de producteurs et artisans franciliens seront mobilisés pour présenter leurs produits et faire partager leur passion, savoir-faire et engagement au service d'une alimentation de qualité et de proximité.

Cette nouvelle édition de la Fête du Patrimoine Gourmand accueillera également, pour la première fois, la participation d'**Interfel**, l'association interprofessionnelle qui rassemble l'ensemble des métiers de la filière fruits et légumes frais. Interfel y animera un atelier de découpe et sculpture de fruits et légumes, ce qui constitue toujours un réel plaisir pour les yeux et les papilles. De plus une diététicienne sera présente pendant les deux jours pour répondre aux questions des visiteurs sur l'alimentation et les valeurs nutritionnelles des fruits et légumes frais.



LES PRODUCTEURS LOCAUX DE LA FÊTE DU PATRIMOINE GOURMAND PRODUIT EN ÎLE-DE-FRANCE

LA FERME DE SIGY (77520 SIGY)

#Artisan

Ottman et Omar, tous deux issus d'une formation technologique fromagère, se sont lancés en 2013, dans la fabrication de produits laitiers 100% franciliens sous le nom de la Ferme de Sigy. Quoi de mieux pour démarrer l'aventure qu'un laboratoire avec pour voisin un éleveur laitier ? Le lait est acheminé directement par conduit sous terrain dans l'atelier des deux jeunes hommes. Difficile de faire plus local !

Pour le sucre, Ottman et Omar ont également choisi la proximité : Nangis, en Seine-et-Marne. A la clef, différentes productions, toutes aussi savoureuses les unes que les autres : lait fermenté, yaourts, fromage blanc, crèmes dessert.



Aujourd'hui, ce sont plus de 6 000 litres de lait par semaine qui sont transformés dans l'atelier. Et le potentiel du laboratoire est encore loin d'être atteint. Engagés avec les adhérents à la marque régionale PRODUIT EN Île-de-France, Ottman et Omar développent sans cesse de nouveaux partenariats.

Pour approvisionner les cantines scolaires de la région, ils transforment le lait bio (l'entreprise possède une certification bio) de la Ferme de Beaulieu. Les petits pots sont vendus exclusivement en région francilienne, étape de plus dans cette optique de proximité. Cette entreprise possède une certification bio.

Les produits de la **Ferme de Sigy** : lait pasteurisé entier, Lait fermenté Laban, Lait fermenté Raib, Faisselle, Fromage blanc de campagne, Fromage frais à tartiner ail, fines herbes, saveurs du jardin, Yaourts natures, yaourts aromatisés, yaourts aux fruits bicouches.

LAITERIE LA CHAPELLE (75018 PARIS)

#Artisan

Entre deux stations de métro du 18ème arrondissement de Paris, la laiterie La Chapelle cache de beaux trésors locaux : yaourts et fromages à déguster !

Malgré son statut unique de producteur de fromages parisiens, la laiterie La Chapelle s'inscrit dans la lignée d'une histoire locale. Elle actualise en effet une belle tradition du quartier, qui possédait une laiterie jusqu'au milieu du 20ème siècle. C'est en 2018 que Paul Zindy renoue avec ce passé et fonde l'établissement, bientôt rejoint par Olivier et Sarah, puis Valentin et Benoît, tous réunis par l'amour des fromages artisanaux !

A la laiterie, le local est une évidence : le lait travaillé provient de la ferme francilienne de Launay, située dans le Parc du Vexin français à quelques 35 kilomètres de la laiterie. Collecté par l'entreprise deux à trois fois par semaine, il est travaillé maximum 24h après la traite pour une qualité optimale.

Sous les mains expertes de nos artisans fromagers, le lait frais sera transformé en yaourts nature ou aux fruits, ou en belles tommes au lait cru dont la laiterie s'est faite une spécialité. Entre la Tomme de la Chapelle, le Dormoy et le Pajol, ces fromages revendiquent leur origine parisienne ! La laiterie produit aussi de la crème fraîche et de nombreux desserts lactés, du riz au lait à la crème renversée.





Pour son activité innovante et son identité locale, la laiterie avait déjà reçu les faveurs du jury du Concours IdFood 2020. Elle n'arrête pas là ses bonnes pratiques, en rémunérant leurs fournisseurs de lait à un prix supérieur à la moyenne. Du point de vue de la vente, elle relance aussi la pratique de la consigne pour diminuer ses déchets. Autant d'efforts qui correspondent à son statut d'entreprise de l'Economie Sociale et Solidaire, et à son adhésion à la marque PRODUIT EN Île-de-France !

Les produits de la **laiterie de la Chapelle** : yaourts natures, yaourts sucrés, yaourts aux fruits, desserts lactés, fromages : la Tomme de la Chapelle, le Dormoy, le Pajol.

**FEDERATION DES CHARCUTIERS-TRAITEURS
PARIS ÎLE-DE FRANCE (78750 MAREIL-MARLY)**
#Artisan

Depuis la création de l'entreprise artisanale, la famille Varlet accorde une grande importance à connaître l'origine des porcs qu'elle transforme. Aujourd'hui, Daniel Varlet représente la troisième génération de charcutier. Il s'approvisionne auprès des abattoirs Guy Harang dans le département des Yvelines, également adhérent à la marque régionale, qui lui garantit un porc francilien de qualité.

Actuellement, la Maison Varlet traiteur emploie dix-neuf collaborateurs et quatre personnes en formation. Dix salariés sont dédiés à la production et à la vente de charcuterie. La partie traiteur est gérée depuis 2005 par Nicolas Varlet qui représente la quatrième génération de l'entreprise. Le reste de l'équipe participe également au développement de la partie traiteur en travaillant sur la communication et le marketing. Les produits transformés dans leur laboratoire de Mareil-Marly, dans le département des Yvelines, sont disponibles sur les marchés de Marly-le-Roi, Saint-Germain-en-Laye et Poissy. Entre 800 et 1000 kg de charcuterie sont produites par semaine. Les spécialités sont multiples comme le carré de porc, la poitrine fraîche, le fromage de tête, le boudin noir, l'andouille, le jambon cuit et le véritable jambon de Paris. « *Les métiers de bouche sont les transformateurs des productions agricoles. Situés principalement en centre-ville et village, nous devons faciliter l'accès à la clientèle de ces produits locaux et mettre en avant chaque filière. Représentant des charcutiers d'Île-de-France et aussi défenseur des métiers de l'alimentation de détail au sein de la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail, j'invite mes collègues à répondre à la demande présente de nos consommateurs à manger local et à s'inscrire dans cette démarche permise par la Région Île-de-France* », déclare Daniel Varlet qui est aussi secrétaire d'Île-de-France Terre de saveurs.



Les produits de **Daniel Varlet traiteur** : tous les morceaux en viande fraîche du porc (carré de porc, poitrine fraîche, côte de porc filet...), boudins noirs, saucissons à l'ail, andouilles, andouillettes, saucisses maison, fromages de tête, les terrines (bocaux).

EARL PONDROM SUSSET (77139 ÉTRÉPILLY)

#Agriculteur

A qui appartiennent les fameuses pattes de la Ferme des 4 pattes ? A des moutons bien sûr, ceux qu'éleve Claire Pondrom-Susset dans son village d'Etrépilly en Seine-et-Marne depuis 2020.

Dans cette région, une ancienne sablière a engendré un paysage à la biodiversité exceptionnelle. Protégée sous le titre de réserve naturelle régionale (RNR) du Grand-Voyeux, elle s'étend sur 160 hectares. Sur 36 d'entre eux paissent les moutons de la Ferme des 4 pattes. Car non contents de nous nourrir, les moutons protègent aussi le paysage de notre région grâce aux bons soins de leur éleveuse.

De race majoritairement solognote, ces moutons peuvent se targuer de proposer une viande tendre et délicate. Mais le troupeau compte aussi quelques moutons de race francilienne, une race reconnue depuis le XIX^{ème} siècle pour ses qualités organoleptiques.



Les agneaux de Claire Pondrom-Susset sont assurément identifiés et tracés localement : de l'élevage à la vente, ils ne quittent pas le département.

L'abattoir est en effet situé dans la commune voisine de Jossigny, et une fois les morceaux découpés, notre adhérente les propose sur les marchés environnants. Un véritable circuit de proximité !

Outre une boutique à la ferme, notre éleveuse adhérente à la marque de la filière ovine « Agneaux des bergers d'Île-de-France » réfléchit à un autre projet pour l'avenir, la création d'un atelier de découpe sur son exploitation.

Les produits de l'**EARL Pondrom Susset** : gigot, épaule semi-désossée, côte secondaire, côte filet, côte première, poitrine, collier, abats.

ENTRE SAVEUR ET JARDIN (91820 BOUTIGNY-SUR-ESSONNE)

#Artisan

Martine Verrechia a fondé **Entre Saveur et Jardin** début 2011. Elle confectionne des terrines et des soupes artisanales avec des produits 100% locaux. Ainsi, ses clients découvrent au fil des saisons et de l'inspiration de Martine des recettes uniques.

« Avec un tel patrimoine agricole, on peut faire 1001 recettes à tomber par terre ! » Pour Martine Verrechia, le local est une évidence. Au cœur du Parc Naturel Régional du Gâtinais, elle est entourée par des éleveurs et des maraîchers. « Je n'ai que quelques kilomètres à faire pour trouver mes matières premières et je connais les producteurs, donc les produits que j'achète ». En véritable ambassadrice du local et de la bonne cuisine, elle ouvre les portes de son atelier au public le soir et le week-end, n'hésitez pas à la contacter !

Cette adhérente à la marque régionale PRODUIT EN Île-de-France ajoute : « L'Île-de-France pour moi, c'est une évidence. J'y vis, j'y travaille et avec des membres de ma famille producteurs, je baigne dans le monde agricole depuis toujours !





J'ai voulu mettre en valeur ces produits, c'est aussi un moyen de faire connaître les spécificités de la région. Être adhérente à la démarche, c'est un moyen de communiquer auprès de mes clients : les produits que je travaille, mes créations sont 100% franciliennes et je n'ai pas fini de le répéter ! ».

Les produits d'**Entre saveur et jardin** : soupes (soupe d'orties, soupe de cresson bio, épinards avocat, épinards, yaourt menthe de Milly, potimarron gorgonzola, potimarron châtaigne pommes, gaspacho vert, gaspacho du Gâtinais), terrines végétales (terrine de lentilles corail, houmous menthe de Milly, courgettes chèvre frais menthe, légumes marinés, caviar d'aubergines chèvre frais, viande haute en saveur thym laurier sauge romarin, rillettes façon martine), purées, tourtes.

CHAMPIGNONNIÈRE DE LA MARIANNE (95540 MÉRY-SUR-OISE)

#Agriculteur

A Méry-sur-Oise, dans une ancienne carrière d'extraction de pierres exploitée jusqu'à la fin du XVIII^e siècle, est située l'une des dernières champignonnières en exploitation d'Île-de-France.

Une stratégie gagnante pour ce passionné qui a su maintenir un métier qui s'était perdu dans la région Île-de-France.

Six variétés de champignons sont produites à la **Champignonnière de la Marianne** : les Champignons de Paris, les Pleurotes Grises, Roses et Jaunes, les Shiitake (lentin du chêne) ainsi que les Pholiotés du Peuplier ramassés juste avant leur livraison qui raviront les amateurs de champignons. Bruno Zamblera, Président de la filière «Champignons d'Île-de-France», est propriétaire de la champignonnière depuis 2007. C'est avec fierté qu'il nous explique qu'il est l'un des derniers de la profession dans la région Île-de-France : « *Les exploitations de la région, dont celles de mon père, ont toutes fermé dans les années 90, à cause de la concurrence des pays d'Europe de l'Est.* » C'est alors que Bruno décide de reprendre le flambeau, et de tout miser sur la qualité des produits qu'il propose à la vente : « *Pour commencer, j'ai décidé de produire en petite quantité, pour faire en quelque sorte de la production à la demande. Les champignons sont vendus directement sur place et chez quelques maraîchers de la région. On les cueille à la main chaque jour pour garantir leur fraîcheur et leur goût naturel.* »



« *La démarche de la marque régionale PRODUIT EN Île-de-France, défendue par Île-de-France Terre de saveurs nous aide à communiquer sur notre métier et c'est important de valoriser son savoir-faire.* » Cette entreprise possède une certification bio.

Les produits de la **Champignonnière de la Marianne** : Champignons de Paris, pleurotes grises, roses et jaunes, pieds bleus, foliotés, shiitakes.



EARL LES VERGERS DE CHARNESSEUIL (77750 SAINT-CYR-SUR-MORIN)

#Agriculteur

Depuis près d'un siècle, la famille Rossignol réside à Saint-Cyr-Morin (au nord de la Seine-et-Marne). Et c'est en 2001 qu'est créée l'exploitation **EARL Rossignol Charnesseuil**.

Céréales, blé, orge de printemps, maïs, oléagineux/protéagineux, colza, soja, pois d'hiver, tournesol, chanvre, betteraves constituent l'essentiel des productions.

Mais ce ne sont pas les seules. Christophe Rossignol a produit du cidre et du jus de pomme jusqu'en 2008, puis s'est lancé dans la diversification avec de l'huile de colza, tournesol, chanvre et soja à l'été 2018.



Il est possible de retrouver les produits de l'exploitation seine-et-marnaise en grandes surfaces, dans les boutiques des fermes, et restaurants. Christophe Rossignol a souhaité adhérer de la marque PRODUIT EN Île-de-France afin de représenter et mieux faire connaître les belles productions de la région francilienne. L'entreprise possède une certification Bio.

Les produits de l'**Earl Rossignol Charnesseuil** : Jus de pomme, jus de pomme cerise, huile de colza, tournesol, soja, chanvre.

PÂTISSERIE ENTREMETS DE PARIS (93240 STAINS) #IAA / PME

Entremets de Paris est une pâtisserie industrielle familiale, spécialisée dans la fabrication et la distribution de pâtisseries fraîches.

Tartes, entremets, pâtes à choux, une gamme très large est fabriquée chaque jour en ultra-frais, et livrée en moins de 24 heures partout en Île-de-France.

Leur force : allier un savoir-faire artisanal à une rigueur industrielle. Aujourd'hui, les pâtisseries des Entremets de Paris sont disponibles partout en Île-de-France, en grande distribution et en restauration collective. L'activité «Gâteau-Photo» (entremets personnalisables avec impression de montages photo sur support comestible) complète l'activité du site et se destine également aux particuliers.



L'histoire de famille commence en 1992 lorsque François Lebeau reprend la pâtisserie Labrador. Quelques années plus tard, l'acquisition des **Entremets de Paris** apporte de nouvelles opportunités de développement pour l'entreprise. En 2003, un nouveau laboratoire de production est construit à Stains (Seine Saint-Denis). Aujourd'hui, adhérent à la marque PRODUIT EN Île-de-France, Thomas Lebeau reprend les rênes de l'usine en 2013.



Passionné par les possibilités qu'offre la pâtisserie en termes de créativité et de challenge, il s'appuie sur le savoir-faire des équipes, qui accompagnent l'entreprise depuis le début de l'aventure, et poursuit le développement de partenariats avec les plus grands noms de la pâtisserie française.

Les produits d'**Entremets de Paris** : Paris-Brest, flan vanille, moelleux chocolat, noisette, citron, entremets individuels divers, tartes diverses.

BIO-FERME DE LOMMOYE (78270 LOMMOYE)

#Agriculteur

Fondée en 2010, la **bio-ferme de Lommoye** cultive des légumes « oubliés » : rutabaga, panais ou encore courge butternut se retrouvent ainsi dans les paniers des Franciliens se fournissant dans les AMAP de la région. Il s'attache à perpétuer la bonne préparation de ses légumes ; pour chaque panier préparé, il fournit des fiches recettes adaptées aux légumes fournis. Dans la même dynamique, la bio-ferme propose des ateliers d'initiation au jardinage et à la cuisine destinés aux enfants et aux adultes afin de les sensibiliser à la variété culinaire qu'il est possible de réaliser grâce à la grande diversification de leurs cultures.

Pour Jean-Marc, adhérer à la marque régionale PRODUIT EN Île-de-France a permis « *de valoriser auprès du consommateur notre savoir-faire et l'originalité de nos produits, notamment par notre participation au Salon International de l'Agriculture en 2013. Je me rends compte que les consommateurs sont très demandeurs en produits locaux, et cette démarche nous a véritablement soutenus dans notre lancement et l'a accéléré. Il est nécessaire de faire connaître notre métier grâce à un projet collectif dans lequel nous nous sentons reconnus et soutenus.* »

Cette entreprise possède une certification bio.

Les produits de la **Bio-ferme de Lommoye** : aubergines, betteraves rouges, brocolis, carottes, céleris, choux chinois, choux-fleurs, concombres, courges, courgettes, fèves, Haricots, herbes aromatiques, navets, oignons, pommes de terre nouvelles, pourpiers, radis noirs, salades, tomates...



FACON JENNY (77185 LOGNES)

#Artisan

L'idée de **Facon Jenny** est venue à Jenny Tran lorsqu'elle résidait dans l'ouest de la France. C'est là qu'elle y découvre le caramel au beurre salé. Déçue de ne pas retrouver ce produit dans les commerces de la région parisienne, elle décide de confectionner son propre caramel au beurre salé à tartiner qu'elle fabrique artisanalement à partir d'ingrédients de qualité. Son caramel au beurre salé est décliné dans une gamme complète, passant de la version originale à des versions plus surprenantes, aux noix de pécan par exemple. Sa spécialité est le caramel au rhum, pour lequel elle s'est inspirée du goût des cannelés bordelais. « *Mon ambition est de faire découvrir mon art de la gourmandise au plus grand nombre* », explique Jenny Tran.

Les produits de **Facon Jenny** : caramel au beurre salé en pot, bonbons, caramels au beurre salé.



CULTURE CHANVRE (91590 LA FERTE-ALAIS)

#Agriculteur

A la ferme de Noncerve ils travaillent la terre de père en fils depuis 1845.

Olivier et Isabelle Desforges font partis de la cinquième génération de Desforges qui la cultive au sud de l'Essonne. La passion du travail et de la tradition familiale les a guidés vers la continuité de la culture des céréales et des betteraves sucrières. Il y a une dizaine d'années, ils ont réorganisé sur l'exploitation un espace maraichage où l'on retrouve les légumes du jardin de nos grands-parents, des légumes de saison.

En 2012 ils décident de cultiver le chanvre, Olivier pour en travailler la tige, Isabelle pour en travailler la graine. La graine de chanvre, appelée également chènevis, une fois pressée artisanalement en première pression à froid donne une huile vierge de chanvre.

Maison de Chanvre qui est le résultat de la passion du produit et du respect de la nature propose une gamme alimentaire et cosmétique.

Les produits de **Culture chanvre** : gelée, huile, infusion, graines, farine de chanvre.



EMILE ET UNE GRAINE (91890 VIDELLES)

#Agriculteur

C'est l'histoire de 6 copains agriculteurs du sud de l'Essonne, tous adhérents à la marque PRODUIT EN Île-de-France. Thierry Desforges, Maximilien Petit, Rodolphe Fouquet, Nicolas Galpin, Morgane et Guillaume Brierre, se sont unis pour cultiver et commercialiser des légumes secs.

Après une première expérimentation en 2018 de culture du quinoa, complétée par un peu de lentilles vertes, 2019 a été l'année du développement.



Les surfaces consacrées au quinoa ont été doublées, celles de lentilles considérablement augmentées. Une récolte qui s'est enrichie de nouvelles graines ; la lentille corail et le pois chiche.

Un engagement assumé pour le local avec un message clair en direction des consommateurs : consommer local, encourager une agriculture française et différente. Les produits Emile et une graine sont disponibles en vente directe à la ferme et dans plusieurs points de vente d'Île-de-France.

Les produits d'**Emile et une graine** : quinoas, lentilles vertes, lentilles corail, pois chiches.



MOUTARDE DE PROVINS (77171 MELZ SUR SEINE)

Agriculteur

C'est à quelques encablures de la cité médiévale de Provins, au cœur de la Vallée de la Seine que se situe la ferme de Patrice Boudignat. Après avoir parcouru les quatre coins du monde, c'est donc à Melz sur Seine que Patrice dépose ses bagages, sur la ferme familiale. A l'origine céréalier, il se tourne vers la production de graine de moutarde dès 1995.



Tous les ans au printemps, il sème 2 ha de moutarde, qu'il récolte au mois d'août.

Elles sont ensuite transformées à façon par un moutardier selon ses recettes, chacune ayant ses spécificités et ses petits secrets de fabrication. Véritable touche à tout, Patrice n'en reste pas là. Il installe dans ses champs un troupeau de 15 vaches Highland, race écossaise réputée pour la qualité de sa viande, qu'il conduit en agriculture extensive : beaucoup d'espace pour peu de bêtes !

Patrice mise sur des productions à forte valeur ajoutée. Rien d'étonnant donc, de voir sa moutarde assaisonner les recettes des plus grandes tables parisiennes.

En quête constante de nouveautés, il ne cesse d'innover, autant sur ses cultures que sur ses produits : huile de moutarde, chocolat à la moutarde, il projette même de planter des vignes pour développer de nouvelles recettes !

En tant que fervent défenseur des valeurs patrimoniales de son terroir, Patrice adhère naturellement à la marque PRODUIT EN Île-de-France.

Les produits de **Patrice Boudignat** : moutarde à la rose, moutardes de Provins, moutardes façon dijonnaise, moutardes champenoise, huile de graines de moutarde brune, viandes de bœuf Highland en caissette (sur commande).

COEUR DE CHOC (77690 MONTIGNY SUR LOING)

#Artisan

C'est à Montigny-sur-Loing, commune de Seine-et-Marne, proche de la forêt de Fontainebleau, que Jessica Daugeron et Antoine Marchon ont ouvert **Cœur de Choc** en 2016.

Auparavant directrice des ressources humaines et employé dans un restaurant, le couple décide de racheter l'activité de la mère d'Antoine, Hélène, et se lancer dans l'aventure de chocolatier en ouvrant un laboratoire, un showroom et un atelier. Un savoir-faire et des recettes transmis de mère en fils ! Tous les chocolats sont réalisés à la main dans le laboratoire. Les fèves en provenance de République Dominicaine, sont ensuite torréfiées dans le sud de la France avant d'arriver à Montigny-sur-Loing. Antoine et Jessica s'occupent ensuite délicatement de faire fondre, d'étaler et de découper le chocolat.



Le couple propose une gamme de 16 tablettes de chocolat bio, sans lécithine et sans gluten. Des saveurs allant de la traditionnelle tablette de chocolat au lait à des goûts plus étonnants comme la tablette chocolat noir, oranges confites et raisins ou encore celle au chocolat blanc coco. Les chocolats sont disponibles à l'achat sur le site coeurdechoc.fr mais également dans 37 points de vente répartis notamment en Seine-et-Marne, dans les Yvelines, en Essonne, en Seine-Saint-Denis, dans le Val-de-Marne et à Paris.

Jessica et Antoine ont suivi les pas d'Hélène en adhérant à la marque PRODUIT EN Île-de-France lors de la création de leur entreprise, qui possède une certification bio.

Les produits de **Cœur de Choc** : chocolat noir nature, noir aux amandes et noisettes, noir aux oranges confites et raisins, noir au gingembre confit, noir croustillant, noir aux pralines, lait nature, lait coco, lait caramel, lait praline, lait aux amandes et noisettes, blanc nature, blanc coco, blanc aux amandes et noisettes.

LA CORBEILLE A CONFITURES (91100 CORBEIL-ESSONNES)

#Artisan

Installée à Evry, Brigitte est une autodidacte. En 2005, elle démarre une production de fruits transformés. Brigitte est très attachée à la qualité de sa production. Ici, tout est fabriqué selon une méthode traditionnelle, de la cuisson faite à la main, jusqu'à la mise en bocal. Côté fruits, une attention très particulière est portée à la sélection.



Et pour valoriser le savoir-faire des arboriculteurs de la région, Brigitte, adhérente à la marque régionale PRODUIT EN Île-de-France a élaboré une gamme spéciale « Fruits du verger », en partenariat avec Les Vergers de Challos, dans l'Essonne. Les figues et les prunes Reine-Claude sont elles aussi d'Île-de-France.

Les produits de La **Corbeille à confitures** : confitures, pâtes à tartiner, lentilles glacées.

LES DEUX GOURMANDS (78121 CRESPIÈRES)

#Artisan

Louis et Guillaume sont deux passionnés du terroir. Les **Deux gourmands** parcourent les 4 coins de la région, à la recherche des meilleurs producteurs et des meilleurs produits. Coquelicots de Nemours, safran et miel du Gâtinais, chocolat du Pecq, farine d'épeautre... tant de saveurs locales à valoriser !

Après avoir sillonné la France à pied et découvert ses spécialités régionales pour l'un, et travaillé avec des céréaliers de la plaine de Versailles pour l'autre, les deux amis ont fait un constat : la région capitale possède des matières premières d'une qualité exceptionnelle.



Après la réflexion, place à la fabrication. Tous les biscuits sont faits main, en direct de l'atelier de Crespières dans un ancien corps de ferme.



Un cadre idyllique qui permet un travail minutieux : une fois le pétrissage terminé et la pâte reposée, les biscuits sont détaillés et dorés manuellement avant d'être mis au four. Une recette qui a immédiatement conquis l'appétit des plus gourmands !

Un lien fort avec les agriculteurs franciliens

Très engagés dans leur terroir, les deux gourmands tissent des liens forts avec les agriculteurs de la région, dont ils valorisent les productions au cœur même de leurs petits sablés. Et ils ne cessent de se renouveler, tant sur le contenu que sur le contenant ; ce qui leur a valu une participation remarquable au Concours IdFood 2014 et au Salon International de l'Agriculture. Cette entreprise possède une certification bio.

Les produits des **Deux Gourmands** : biscuits sucrés au coquelicot, au miel de tilleul, au chocolat, aux pépites de chocolat, au safran, au miel de châtaignier, à la farine d'épeautre, pur beurre, biscuits salés au bleu de chèvre & romarin.

LES NICETTES (78530 BUC)

#Artisan

Ici, les caramels sont une véritable histoire de famille ! Et c'est en 1935, au pied des Pyrénées dans le village de Saint-Gaudens, que la recette fut confectionnée avec amour par Nicette, arrière-grand-mère de la famille Lavis.

Transmise de génération en génération, elle arrive en 2011 dans les cahiers de Laurent, qui décide de reprendre le flambeau et fabriquer ces caramels sous le même nom, dans l'atelier basé à Clamart (92) et membre du réseau PRODUIT EN Île-de-France. La recette simple n'en reste pas moins succulente : une pointe de crème fraîche, du sucre et une pincée de gros sel. Les dosages, eux, sont tenus au grand secret. A l'entrée de l'atelier flotte une délicieuse odeur de sucré.



Les marmites bouillonnantes laissent s'échapper des éclats de caramels en formation. Désireux de promouvoir fièrement son héritage familial, Laurent participe régulièrement avec son associé Ralph à des salons, événements pour faire connaître leur savoir-faire. Des visites de leur atelier sont également organisées en partenariat avec par l'office du tourisme des Hauts-de-Seine. Transparence garantie !

Les produits des **Nicettes** : caramels, biscuits pur beurre.

MDM BOULANGERIE

(93400 SAINT-OUEN-SUR-SEINE)

#Artisan

La boulangerie de quartier installée à Saint-Ouen-sur-Seine depuis une dizaine d'année vient de rejoindre la marque et sa filière Blé-farine-Pain !

Véritable rayon de soleil pour tous ses clients, Aouatef Benkemicha met un point d'honneur à travailler avec des farines locales pour la fabrication de ses produits. Elle utilise quasi-exclusivement la farine l'Essonnienne (à base de plus de 80% de blé francilien) des Moulins Fouché (à la marque PRODUIT EN Île-de-France) pour confectionner sa baguette tradition mais aussi ses pains, ses viennoiseries et même ses pâtes à pizzas.

Les produits de **MDM Boulangerie** : pains, viennoiseries, pâtisseries.



FERME DU GRAND BALLEAU (77640 JOUARRE) #Agriculteur

Julien et Emeline cultivent de la rhubarbe bio et du safran bio dans leur exploitation située en Seine-et-Marne. Après avoir travaillé dans l'environnement, Julien a repris fin 2014 l'exploitation céréalière de 140 ha en culture de conservation (semis directs sans labour sur l'ensemble de la ferme) dont s'occupait ses parents à Jouarre, en Seine-et-Marne. Il a ensuite été rejoint par sa femme Emeline. Leurs cultures sont nombreuses : blé, orge, betterave, colza mais aussi chanvre, lin, et trèfle, pois, féveroles.

En 2017, ils ont décidé de diversifier leur activité en plantant de la rhubarbe et du safran, cultures peu communes en Île-de-France, menées en l'agriculture biologique. Développer leurs cultures dans le respect de l'environnement leur apparaît comme une priorité.



«On a commencé à planter les bulbes de safran en août 2017. Le développement de la plante est assez lent, un bulbe ne produit que 3 stigmates de safran par fleur», expliquent les adhérents à la marque régionale **PRODUIT EN Île-de-France**. Les fleurs apparaissent à l'automne, la floraison s'étale sur un mois environ. Pour obtenir 1g de safran, il faut approximativement 250 fleurs. Après la cueillette matinale, il faut émonder les fleurs, c'est-à-dire séparer le pistil de la fleur puis déshydrater le safran dans une étuve. Tout ce travail s'effectue à la main ! Le safran possède de nombreuses vertus médicinales en plus de ses vertus culinaires indéniables.»

Cette entreprise possède une certification bio.

Les produits de la **Ferme du Grand Balleau** : Rhubarbes Bio, Safrans filaments, Confitures de Rhubarbes.

MAISON BLIN (78) #Agriculteur

Maison Blin, une exploitation où sont fabriquées des pâtes locales et savoureuses dans la commune d'Allainville-aux-Bois, dans les Yvelines.

C'est en 2016 que Sébastien Blin, le responsable de la Maison Blin reprend l'exploitation agricole avec la volonté de diversifier son activité et de proposer aux Franciliens et habitants des régions voisines un produit de qualité et local, fait à base d'aliments simples. Le blé dur est d'abord semé sur les terres de la ferme puis, il est récolté et transformé dans un moulin voisin. Sébastien ajoute ensuite à la farine de l'eau et quelques aliments naturels tels que de la tomate, du basilic, du potiron ou encore du citron. La fabrication des pâtes se fait sur le site de l'exploitation dans une ancienne betteraverie réhabilitée. La **Maison Blin** n'ajoute ni conservateurs, ni œufs, ni colorants.

La **Maison Blin** propose une gamme de pâtes aux divers goûts : tomate-basilic, citron-romarin, ail-persil, potiron-châtaigne ainsi que piment-charbon. Les pâtes gourmandes sont prêtes à être dégustées telles quelles mais se marieront aussi très bien avec un filet d'huile d'olive, une noix de beurre ou encore une cuillère de crème.



Pour Sébastien Blin, pouvoir apposer «PRODUIT EN Île-de-France» sur ses sachets de pâtes permet aux consommateurs de faire le choix de manger local et par la même occasion, d'aider les producteurs locaux. Le responsable de la **Maison Blin** aimerait élargir sa gamme de pâtes mais aussi proposer d'autres aliments issus de l'agriculture raisonnée.

Actuellement, les produits de la **Maison Blin** sont disponibles à la ferme tous les vendredis de 16h00 à 19h30 et seront bientôt accessibles dans plusieurs points de vente répertoriés sur leur site internet.

Les produits de **Maison Blin** : pâtes alimentaires sèches et courtes nature et aromatisées.

FERME LES FRERES D'ARMES (91410 SAINT-ESCOBILLE) #Agriculteur

Eudes et Thibault Coutte sont depuis 2016 la quatrième génération d'agriculteurs de la ferme familiale Coutte Houdouin située à Saint-Escobille dans l'Essonne. Les deux frères ont pour volonté de donner un nouveau souffle à cette exploitation à l'origine céréalière. En reprenant la ferme familiale, les deux fils avaient pour projet de valoriser leur exploitation très représentative des monocultures de la région de la Beauce. Ils ont maintenant pour ambition de demander la certification Haute Valeur Environnementale (HVE).



Depuis 2020, la famille Coutte favorise la biodiversité grâce à un allongement de l'assolement (rotation des cultures) et le semis de cinq cultures originales (sorgho, tournesol, pois chiche, avoine et safran) qui

ont été ajoutées aux quatre cultures traditionnelles (blé, orge, colza et petits pois). D'autres développements de la ferme en faveur de l'environnement sont en cours. Par ailleurs, leur investissement dans un moulin et une presse en 2020 leur permet de valoriser, directement sur l'exploitation, leur production de céréales, de colza et de tournesol, et ainsi de diversifier leur activité. Ils possèdent également une boutique à la ferme labellisée « ferme ambassadrice » par l'association Bienvenue à la ferme. Il y vendent, en plus de leur production, des produits des producteurs alentour et participant ainsi au développement de l'économie locale.

Les produits de la **Ferme les Frères d'Armes** : Safran, Farines de blé, Farines de pois chiche, Farines de sorgho, Farines d'avoine, Farines de pois jaunes.

I GELATI DI MINA (75018 PARIS) #Artisan

I Gelati di Mina c'est la rencontre entre l'Italie et la France, entre le plaisir et l'éco-responsabilité, entre la gourmandise et la santé. **I Gelati di Mina**, c'est une transparence totale pour les consommateurs, aussi bien sur les ingrédients et leurs origines, que sur l'impact environnemental de chacun des parfums.



I Gelati di Mina, c'est la (re)découverte du terroir français, des fruits et légumes oubliés, d'alliances surprenantes. **I Gelati di Mina** s'engage à proposer des ingrédients français, locaux, issus d'agriculture biologique.



En effet, c'est pour Mina Massari satisfaisant d'utiliser les fruits, légumes, céréales et produits d'Île-de-France. Elle utilise du chocolat équitable et biologique importé en voilier, utilise des emballages recyclables, biodégradables et compostables.

De plus, toutes les livraisons sont à la foi éthiques et durables car elles sont effectuées à vélo. Et bien sûr, la fabrication est éco-responsable, dans un objectif de zéro déchet.

Les produits de **I Gelati Di Mina** : glaces et sorbets

ETS LEFEUVRE (91353 GRIGNY)

#Artisan

Les **Etablissements Lefevre** sont dirigés par Philippe Werler dans l'Essonne. Dans des locaux neufs construits en 1998, occupant plus de 260 m², le laboratoire est dédié exclusivement à la fabrication des crêpes, galettes de sarrasin, blinis et pancakes.

Depuis septembre 2005, la capacité de production des Entreprises Lefevre est passée à 30 000 unités par jour disponible en quelques heures. L'équipe est composée de 4 crêpiers encadrés par un chef de production, deux chauffeurs livreurs ainsi qu'une assistante commerciale. S'appuyant sur la démarche HACCP, toutes les étapes, de l'approvisionnement des matières premières au conditionnement des produits, sont suivies. Et s'il y a un point sur lequel les Etablissements Lefevre sont exigeants, c'est celui de la qualité et la fraîcheur de leurs produits.



Pour Philippe : « Nos produits sont reconnus comme étant les meilleurs dans leurs catégories. Cette reconnaissance repose entre autres sur leur extrême fraîcheur. Les crêpes, galettes, blinis et pancakes livrés le jour-J sont : dans 72 % des cas, fabriqués moins de 36 heures avant la livraison, dans 28 % des cas, fabriqués moins de 12 heures avant la livraison. De la sélection de nos fournisseurs au choix de nos modes de fonctionnement, nous fixons toujours nos solutions selon des critères rigoureux. »

Cette entreprise possède une certification bio.

Les produits de **l'ETS Lefevre** : crêpes de froment, galettes de sarrasin, blinis en bio et en conventionnel.

LIMONADERIE DE PARIS (92000 NANTERRE)

#IAA / PME

L'histoire de La **Limonaderie de Paris** commence en 2013, sous le nom de Paris Cola, grâce à un entrepreneur, Rodolphe Grosset, passionné par le « Made in France ». Son ambition ? Faire pétiller la capitale avec une boisson locale et 100% française. Paris Cola et Parismonade ont rapidement conquis le cœur des Franciliens.

En 2019, le fondateur décide alors d'écrire un nouveau chapitre en rebaptisant l'entreprise La **Limonaderie de Paris**. Avec l'envie forte d'offrir une boisson locale, fabriquée en Île-de-France, l'objectif de la société a toujours été de réaliser tout le processus de production en région francilienne.



Installée à Nanterre, dans une ancienne chocolaterie, la production est 100% locale, de l'élaboration des recettes dans le laboratoire R&D à la mise en bouteilles ! La **Limonaderie de Paris** propose ainsi une gamme de différentes boissons : les colas, avec le Paris Cola et sa version zéro, les Parismonades (limonades) et leurs différentes saveurs (citron, agrumes, kiwi, mojito...). Une version bio de la limonade a récemment été lancée.

Des produits qui arborent la marque PRODUIT EN Île-de-France qui leur confèrent une belle attractivité. « *Y adhérer était une évidence* », confie Clémentine Créquy, responsable marketing et communication. « *Notre projet et nos valeurs étant inscrits dans une dynamique régionale et locale, ce programme nous permet de valoriser cette proximité auprès des consommateurs. C'est avec une grande fierté que nous portons les couleurs d'Île-de-France.* » Les boissons de la Limonaderie de Paris sont aujourd'hui disponibles dans de nombreux restaurants franciliens mais également dans des épicerie fines.

Les produits de la **Limonaderie de Paris** : limonades natures et aromatisées, colas.

FERME APICOLE DE METACZYK'API (77860 QUINCY-VOISINS) #Agriculteur

La **Ferme Apicole de Metaczyk'api** est dirigée par Mélanie et Julien Lazarczyk Metayer, deux passionnés d'apiculture. Mélanie et Julien sont apiculteurs, producteurs et récoltants depuis maintenant une douzaine d'années. Ils ont décidé d'avoir leur exploitation afin de mettre en avant leur passion pour les abeilles.

Leurs miels sont 100% naturels et sont extraits à froid dans leur miellerie afin de conserver les vertus et arômes de leurs produits. Mélanie et Julien n'ajoutent pas de sucre et proposent 5 miels monofloraux ; le tilleul, le châtaignier, la ronce, la luzerne et la coriandre et 3 polyfloraux ; le printemps, l'été et la forêt.

Nos deux apiculteurs, très soucieux de l'avenir de la biodiversité, ont installé un rucher pédagogique dans le Parc du Château de Quincy-Voisins et travaillent avec des écoles de villes voisines afin de sensibiliser les plus jeunes à l'importance des pollinisateurs.



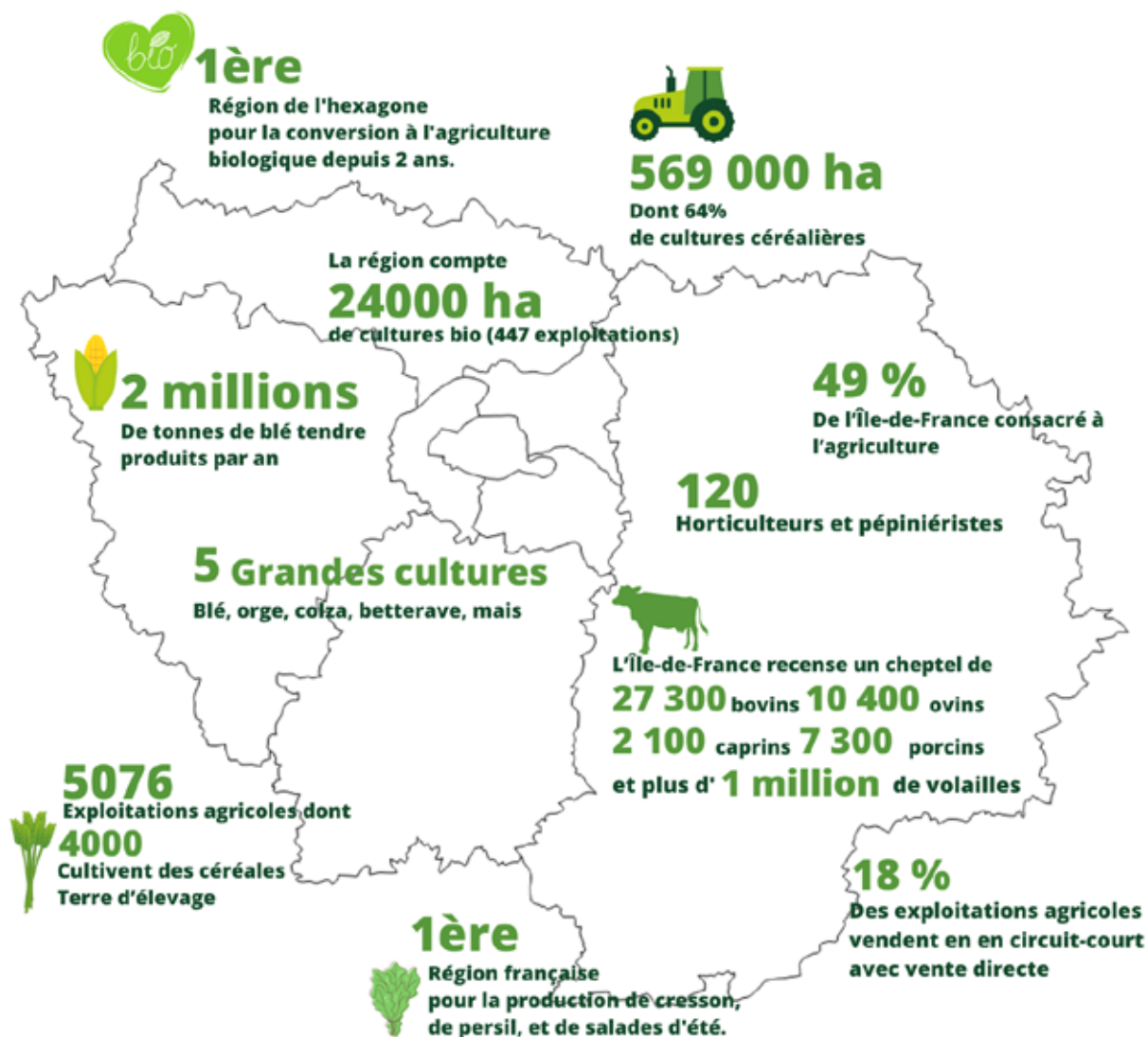
Soucieux de valoriser le terroir et le savoir-faire Seine et marnais, Mélanie et Julien ont décidé de collaborer avec les agriculteurs et artisans locaux comme la Brasserie du Saule situé Villenoy avec laquelle, ils ont créé une délicieuse bière au miel. Ils sont également en cours d'installation dans une chèvrerie afin de créer un fromage au miel, car c'est bien connu, miel et fromage forme un binôme idéal.

Les produits de la **Ferme Apicole de Metaczyk'Api** : Miels d'acacia, de châtaignier, de coriandre d'été, de forêt, de luzerne, de printemps cristallisé, de printemps liquide, de ronce, de tilleul. Nonettes oranges, mirabelles, caramel beurre salé. Confitures de fraise, abricots, coings, figues. Miels aromatisés aux noix, aux cacahuètes, aux amandes/noisettes, aux noisettes, aux amandes/noix, aux noisettes/noix, à la spiruline, miel d'Or, miel fèves tonka, miel pollen/propolis, caramiel.



LES CHIFFRES CLÉS DE L'AGRICULTURE EN ÎLE-DE-FRANCE

La marque régionale PRODUIT EN Île-de-France c'est plus de **2 800 PRODUITS** et **450 adhérents** référencés.



INFOS PRATIQUES

La Fête du Patrimoine Gourmand PRODUIT EN Île-de-France

3^{ème} édition

Samedi 18 septembre : de 10H à 19H

Dimanche 19 septembre : de 10H à 18H

Région Île-de-France – 8 Boulevard Victor Hugo.

93400 Saint-Ouen-sur-Seine.

ENTRÉE LIBRE

-

Dans le respect des gestes barrières et mesures de santé publique en vigueur.

CONTACTS PRESSE

Solène Le Bouar-Primas : solene.lebouar@iledefrance-terredesaveurs.fr - 01 55 34 37 12

Joana Faucher : joana.faucher@iledefrance-terredesaveurs.fr - 01 55 34 37 17



Île-de-France Terre de saveurs (anciennement Cervia Paris Île-de-France) est un organisme associé à la Région Île-de-France. Il intervient en associant tous les acteurs de la filière du « champ à l'assiette » pour la promotion des produits et savoir-faire agricoles du territoire et pour soutenir les entreprises alimentaires franciliennes dans leurs projets de création ou de développement.

