

Paris, le 25 janvier 2010

## **DOSSIER DE PRESSE**

# **Nature, Saveurs, Proximité L'Ile-de-France : l'excellence Alimentaire**

## **La région-capitale au Salon International de l'Agriculture du 27 février au 7 mars 2010**

### **SOMMAIRE**

- 1) Communiqué de presse de synthèse
- 2) Des animations inédites, au cœur de l'espace Ile-de-France
- 3) Nature, saveurs, Proximité : L'excellence alimentaire en Ile-de-France
  - La nature, aux portes de Paris
  - Des saveurs et des terroirs insoupçonnés
  - Au plus près des consommateurs
- 4) Le CERVIA Paris Ile-de-France
- 5) Les producteurs présents sur l'espace Ile-de-France



COMMUNIQUE DE PRESSE

## La région-capitale au Salon International de l'Agriculture du 27 février au 7 mars 2010

*Du 27 février au 7 mars 2010, le Salon International de l'Agriculture investit la Porte de Versailles sur le thème « Au plus près des Terroirs ». L'Ile-de-France vous y donne rendez-vous pour une découverte initiatique de ses terroirs, preuves vivantes que la campagne commence à proximité immédiate de Paris.*

### La nature aux portes de Paris

L'Ile-de-France représente une superficie de 1.166.000 ha, dont 583.000 sont occupés par les seules terres agricoles. Si l'on y ajoute la forêt, les espaces naturels couvrent **75% de son territoire**.

Outre la richesse de son sous-sol, **la fertilité de ses sols a joué un rôle majeur dans le peuplement et le développement de la région-capitale**. L'implantation des cultures est étroitement liée, depuis l'origine, à la qualité des terres - terres calcaires, plateau enrichi de limon et plaines alluvionnaires – et du climat.

### Des saveurs et terroirs insoupçonnés

L'Ile-de-France recèle des produits rares, savoureux et typiques, dont la production est encore aujourd'hui assurée et, pour certains même, dynamique. De nombreux produits tirent leur nom de leur lieu d'origine: Asperge d'Argenteuil, Haricot d'Arpajon, pomme de terre Belle de Fontenay, Brie de Meaux ou de Melun, Coquelicots de Nemours, Noyau de Poissy, Menthe poivrée de Milly-la-Forêt, sont autant d'exemples. Quant à ses champs de blé, ils approvisionnent toujours meuneries et boulangeries dont la réputation n'est plus à faire.

### Au plus près des consommateurs

L'Ile-de-France agricole est de toute évidence la plus légitime pour répondre aux préoccupations alimentaires et de développement durable des franciliens. **En effet, aux portes de Paris, 5.000 agriculteurs produisent quotidiennement des denrées alimentaires et sont à l'origine de nombreuses initiatives qui participent au renouveau des territoires ruraux : fermes pédagogiques, cueillettes, foires et fêtes agricoles ...**



## **L'Ile-de-France sur le SIA 2010, un espace d'excellence :**

- **Inauguration de l'espace Ile-de-France dimanche 28 février ;**
- **Un jeu pour devenir « Gastronomes Experts d'Ile-de-France » ;**
- **Des recettes réalisées par les Centres de Formation d'Apprentis (CFA) d'Ile-de-France ;**
- **Un distributeur de lait frais présenté pour la 1<sup>ère</sup> fois au SIA**

**HALL 7-2, Allée K, stand 46**

**Toutes les informations sur le CERVIA Paris Ile-de-France  
et les produits franciliens  
et la « Carte Gourmande » qui répertorie les produits de la région  
sur [www.saveursparisidf.com](http://www.saveursparisidf.com)**

**Conférence de presse de la Chambre Interdépartementale  
d'Agriculture le mardi 2 mars, de 9h à 11h sur le stand prestige de  
l'espace Ile-de-France.**

**Service de presse : VFC Relations Publiques**

Contacts :

Charlotte Debaillon – [cdebaillon@vfc.fr](mailto:cdebaillon@vfc.fr)  
14 rue Carnot 92309 Levallois Perret Cedex  
T. 01 47 57 67 77



## Des animations nouvelles sur l'espace

### Ile-de-France

#### La filière laitière francilienne au cœur de l'innovation

Née de la volonté de valoriser collectivement la production régionale, la filière laitière d'Ile-de-France, au travers de la MAISON DE L'ELEVAGE et avec l'appui du CERVIA, **teste et étudie depuis quelques mois le concept de distributeur de lait « du producteur au consommateur »**. 120 éleveurs laitiers franciliens, 20 millions de litres de lait et 12 millions de consommateurs, sont concernés par ce projet.

**Pour la première fois sur le SIA, un distributeur de lait frais sera présenté.** Les consommateurs pourront **acheter des bouteilles de lait** en provenance d'exploitations franciliennes **ou déguster sur place au verre.**

Un test grandeur nature auprès de plus de 300.000 franciliens !

#### Une nocturne sous forme de « vente privée » le mardi 2 mars

Une vente privée organisée par Comexposium et à destination de ses invités sera organisée le mardi 2 mars après la fermeture des portes au grand public. L'Ile-de-France a choisi pour thème « faites votre marché pour votre dîner 100% francilien. Ce sera l'occasion pour les exposants franciliens de proposer à la vente leurs produits les plus emblématiques.

#### Une animation qui a du goût: « Etes-vous gastronome expert d'Ile-de-France ? »

**Les Centres de Formation d'Apprentis et les lycées Hôtellerie Restauration d'Ile-de-France** rivaliseront de créativité pour cuisiner les produits des terroirs franciliens présents sur l'espace Ile-de-France.

Leurs réalisations donneront lieu à une animation permettant de tester les connaissances des visiteurs du salon .

**Chaque jour, de 11h à 16h, sur le stand prestige,** un jeu de questions-réponses permettra de désigner les « Gastronomes Experts » de l'Ile-de-France :

Un animateur, lui-même fin gourmet, proposera aux visiteurs de répondre à des questions sur le patrimoine culinaire de la région, pour élire le « Gastronomes Expert ». Par session de 15 minutes, toutes les 30 minutes, 10 questions seront posées aux participants : le gagnant remportera un cadeau francilien, et, pour l'ensemble des participants, une dégustation des recettes sera proposée à la fin de chaque challenge... pour que l'agitation des neurones soit récompensée par l'émerveillement des papilles ! Un moyen simple et ludique d'en apprendre plus sur les richesses gastronomiques de l'Ile-de-France... **L'aventure vous tente ?**

**Rendez vous au Hall 7-2, allée K, stand 46 pour remporter le titre de  
Gastronome Expert d'Ile-de-France !**



## Une recette de Chef pour aller plus loin dans la découverte des saveurs franciliennes

**Alain PASSARD**, chef étoilé du restaurant l'Arpège (3 étoiles au Guide Michelin) à Paris, nous a fait l'honneur d'élaborer une recette à base de produits d'Ile-de-France... A vos fourneaux !

### **Pintade fermière au cidre d'Ile de France** (Pour 4 personnes)

#### **Ingrédients :**

- 1 pintade fermière de 1,6 kg environ,
- 1 cuillère à soupe d'huile de colza,
- 300 gr de beurre doux,
- 10 cl de pommeau d'Ile de France,
- 500 ml de cidre brut d'Ile de France,
- 20 gr d'huile de noisette,
- 30 gr d'ail frais haché,
- Poivre du moulin,
- Fleur de sel.

#### **Garniture :**

Assortiment de légumes de saison (asperges, petits pois, navets nouveaux, carottes nouvelles, pommes de terres grenaille, etc.).

#### **Progression :**

Découper la pintade en plusieurs morceaux puis les faire dorer dans une cocotte avec l'huile de colza. Ajouter le cidre puis cuire à frémissement pendant 20 à 30 min. Retirer les morceaux de pintade dans un plat.

Passer le jus de cuisson dans une fine passoire, porter ce jus à ébullition. Ajouter alors, hors du feu, le beurre doux en morceaux, l'ail et l'huile de noisette, puis mixer le tout.

Rectifier la texture (en ajoutant du beurre pour épaissir ou du cidre pour liquéfier), l'assaisonnement (poivre-sel), puis au dernier moment, ajouter le pommeau.

Remettre les morceaux de pintade dans la sauce, puis servir fumant avec votre garniture.

**Vous pourrez trouver l'ensemble des produits proposés dans cette recette sur l'espace Ile-de-France.**



# Nature, saveurs, Proximité

## L'excellence alimentaire en Ile-de-France

### La Nature, aux portes de Paris

#### ✓ La qualité des terres et des climats

Outre la richesse de son sous-sol, la fertilité de ses sols a joué un rôle majeur dans le peuplement et le développement de la région-capitale et l'implantation des cultures est étroitement liée, depuis l'origine, à la qualité des terres et du climat :

- Calcaire au sud de la Seine qui a vu se développer la forêt;
- Plateau enrichi de limon, au nord-nord-est, prolongement de la plaine picarde, et, au sud-est entre Brie et Beauce, grenier à céréales où les grandes exploitations apparaissent dès le XVe siècle : aujourd'hui encore, Les céréales sont produites sur l'ensemble du territoire francilien, avec de grands plateaux céréaliers notamment en Brie, en Beauce ou dans le Vexin. D'une manière générale, la force des paysages de plateaux réside dans leur étendue qui met en valeur villages, bosquets ou pâturages destinés aux animaux d'élevage. La diversité des grandes cultures offre des couleurs variées, et, dans le Vexin notamment, on trouve beaucoup de vallons où alternent cultures, élevages et espaces forestiers.
- Plaines alluvionnaires dans les méandres de la Seine, très vite défrichées pour développer les cultures maraîchères. Par exemple Les salades franciliennes sont principalement cultivées dans les plaines de Montesson, Chailly-en-Bière et Milly-la-Forêt. Dans la seule plaine de Montesson, 120 000 salades sont cueillies chaque jour sur les 170 hectares de culture.

#### ✓ Une agriculture éco-responsable

L'agriculture, si elle façonne les paysages, doit également être éco-responsable. L'utilisation de produits phytosanitaires n'est désormais plus systématique, c'est le principe de la culture raisonnée : le bon produit, au bon endroit, à la bonne dose et au bon moment. Les avancées technologiques permettent aux exploitants de connaître les besoins des sols et des plantes pour prévenir les maladies ou les traiter rapidement en cas d'apparition. Il y a également une volonté de préserver l'environnement et de valoriser les déchets.

A titre d'exemple, des agriculteurs franciliens, **Anne et Patrick SEINGIER**, ont mis en place une **chaudière qui fonctionne grâce aux résidus de la nature** :

#### - Expliquez nous le fonctionnement de votre installation :

*« C'est une chaudière que nous avons installée en 2004, et qui nous permet de chauffer une surface de 1000 m<sup>2</sup> dont neuf logements, une boutique de produits fermiers et une salle d'accueil. La chaudière est alimentée en résidus secs de la nature, d'origine agricole ou forestière. Nous avons par exemple un contrat avec une coopérative agricole francilienne qui nous fournit du blé impropre à la consommation humaine et animale. L'utilisation de la chaudière équivaut à un équipement de chauffage classique, c'est simple d'emploi, et elle a le mérite d'utiliser des combustibles naturels, donc l'impact sur l'environnement est moindre. Il faut savoir que le taux de CO<sub>2</sub> rejeté par la chaudière, équivaut à celui qui aurait été rejeté par les résidus secs s'ils s'étaient décomposés dans la nature ».*



- **quel est le gain comparé à un chauffage traditionnel ?**

« Il faut compter 10€ par an au mètre carré, ce qui fait que nous réalisons une économie de presque 50% par rapport à un chauffage traditionnel ! C'est économique et écologique, puis les combustibles sont à proximité, il y a moins de coûts de transports, et moins de CO2 rejeté dans l'air».

Agriculteur ne rime donc pas seulement avec travail de la terre, au regard de cette démarche écologique.

## **Des saveurs et terroirs insoupçonnés...**

L'Île-de-France a su conserver de nombreux produits et appellations qui font sa spécificité, elle possède entre autre un ingrédient précieux et rare : **le Safran du Gâtinais**.

Pour la première fois au Salon International de l'Agriculture, un producteur francilien, **Monsieur Hervé VIRON**, proposera cette année à la vente cette précieuse épice. En avant-première et pour avoir un aperçu de **la culture du Safran**, nous avons interrogé Monsieur VIRON sur son métier :

- **Quelles sont les spécificités de la culture du safran du Gâtinais ?**

« Le Safran est une plante vivace, le bulbe donne une très belle fleur violet mauve. Ce sont les étamines couvertes de pollen jaune, à l'intérieur de la fleur, qui donnent l'épice du Safran. Les bulbes passent la saison estivale « en dormance », les fleurs apparaissent en octobre, durant trois à quatre semaines. La cueillette s'effectue tous les jours à la main, juste après la rosée. Il faut une heure pour récolter 1000 fleurs, et deux heures pour les émonder, c'est-à-dire recueillir les trois étamines. Ensuite, on les fait sécher pour assurer leur conservation. Les étamines deviennent alors rouge sang et libèrent tout leur arôme... c'est là que naît le Safran !

- On a souvent tendance à penser que la culture du safran est exotique, sa présence en Ile-de-France est-elle récente ?

« Non, pas du tout ! Le safran est cultivé dans la région depuis le XIII<sup>ème</sup> siècle, il servait beaucoup en pharmacie à l'époque, puis de plus en plus en cuisine. En 1869, on ne comptait pas moins de 1143 hectares de culture dans le Gâtinais, mais depuis le début des années 1900, les surfaces consacrées au safran ont quasiment disparu, à la suite de diverses maladies, d'hivers rudes mais aussi du coût de la main d'œuvre, de plus en plus élevé. »

- **Tout le travail du safran s'effectue à la main ?**

« Oui, la récolte, puis l'émondage sont effectués à la main, cela explique le coût élevé de cette épice. De plus, il faut 1000 fleurs pour obtenir 1g de safran, cela la rend rare et précieuse... mais quel délice pour les papilles ! ».

- **Comment utiliser le safran en cuisine ?**

« Le Safran n'est pas une épice à effet immédiat, elle doit infuser longtemps, 2 à 3h dans du liquide chaud, au bain marie par exemple, ou plus longtemps dans du liquide froid. Les habitués de la cuisine safranée sont toujours satisfaits avec 24h d'infusion. Le safran s'infuse aussi bien dans les bouillons, dans l'eau que dans la crème fraîche par exemple. Pour les quantités, il faut compter 0.1g pour un litre d'eau ou de lait, également pour 250 g de crème. Vous obtiendrez alors une sauce avec une couleur éclatante et des arômes subtils».



Rendez-vous est pris pour découvrir le safran du Gâtinais, sur l'espace Ile-de-France, au Salon de l'Agriculture !

## Au plus près des consommateurs

L'Ile-de-France agricole, n'est-elle pas la plus légitime pour répondre aux préoccupations alimentaires et de développement durable des franciliens. Aux portes de Paris, 5.000 agriculteurs produisent en effet quotidiennement des matières premières de qualité.

Les franciliens sont de plus en plus **demandeurs de terroir**. Il s'agit d'une véritable quête de sens et d'identité.

Des agriculteurs proposent de renouer des relations avec les consommateurs. De nombreuses initiatives ont ainsi vu le jour :

- **Fermes pédagogiques** : explication du fonctionnement d'une exploitation, dégustation de produits... ;
- **Cueillette** de fruits, légumes et fleurs par le grand public (plus de 20% des agriculteurs font confiance à ce mode de commercialisation) ;
- **Foires et fêtes agricoles** pour permettre de découvrir et de déguster (Fête de la fraise, Fête du patrimoine gourmand, Foire de Nemours, Melun fête son Brie, Fête des moissons...).
- **Mais aussi, on l'oublie souvent, les baguettes produites quotidiennement par nos boulangers, sont confectionnées principalement à partir de blé tendre du Bassin Parisien et l'on trouve dorénavant « le pain bio d'Ile-de-France » dans les boutiques spécialisées du cœur de ville.**

Toutes ces initiatives participent au **renouveau des territoires ruraux**. Elles montrent la volonté de la conservation et du développement du patrimoine des franciliens.

Le projet innovant de la filière laitière francilienne, présenté en introduction de ce dossier, participe à ce dynamisme. Pour en parler, nous avons interrogé **Jean-Baptiste Galloo, éleveur dans les Yvelines, Président du syndicat interdépartemental de l'élevage et Vice-Président de l'Etablissement Régional de l'Elevage:**

### - D'où vient l'idée de proposer des distributeurs de lait aux consommateurs ?

*« Autrefois les fermes étaient plus proches des villes, et notamment de Paris. Les parisiens buvaient du lait des fermes alentour. Aujourd'hui, ce n'est plus le cas, il y a moins de fermes laitières en Ile-de-France et avec l'explosion des transports, le lait provient d'autres régions, il est thermisé... le goût d'un lait d'origine s'est peu à peu perdu. Or, il y a une vraie demande des consommateurs d'un retour à l'authentique, et à la proximité. Pour répondre à cette demande, nous souhaitons mettre en place au cœur des villes, des distributeurs de lait frais, pour apporter la ferme à la ville, en quelque sorte ».*

### - Comment ces distributeurs fonctionnent-ils ?

*« Les distributeurs sont très aboutis d'un point de vue technologique. Ils sont réfrigérés pour garantir la chaîne du froid et alimentés tous les jours par le lait produit le matin même sur les exploitations franciliennes. Le lait non utilisé de la veille est retiré et remplacé par du lait frais. Il est récupéré pour être thermisé et transformé en yaourts par exemple. C'est à la fois technologique, écologique et économique. En effet, les consommateurs viendront avec leur contenant pour se servir directement au distributeur. Par ailleurs, les données du distributeur*



sont envoyées en direct au producteur qui sait si celui-ci connaît un dysfonctionnement ou s'il est vide par exemple. Ces distributeurs encouragent le consommateur à modifier son comportement pour une consommation de proximité et ainsi limiter son impact sur l'environnement. Ce mode de distribution permet une réduction conséquente des coûts de transport et de packaging.

#### - Où pourrions-nous trouver ces distributeurs ?

« L'idée est de positionner les distributeurs au cœur des agglomérations, sur des lieux de passage, une place de marché, une gare, une station de vélib'... la philosophie des distributeurs de lait est simple : faciliter l'accès au lait frais pour des consommateurs habitant en centre ville qui ne peuvent pas se déplacer régulièrement directement dans des fermes laitières».

Par ailleurs, une réflexion plus générale est conduite avec le CERVIA pour la mise au point d'une gamme complète de produits laitiers franciliens.

#### Un site Internet pour consommer autrement : [www.saveursparisidf.com](http://www.saveursparisidf.com)

Avis aux Franciliens et à tous les hôtes de passage dans la région : Il est possible de consommer local en Ile-de-France !

Une carte interactive recense les producteurs qui proposent de la vente en direct. L'internaute pourra trouver en quelques clics ce qu'il recherche grâce à un environnement ludique et ergonomique.



#### Un clic avant d'aller à la ferme

Il s'agit d'une part de faire découvrir aux citadins la vente à la ferme et d'autre part, de faire bénéficier aux producteurs d'une visibilité supplémentaire pour diversifier leur clientèle et d'encourager et assurer la pérennité des productions locales.

**Parmi les thématiques disponibles : les cueillettes, l'accueil à la ferme, les fermes pédagogiques, l'horticulture et les pépinières, les produits bio... pour sortir en famille, consommer local ou même passer un week-end à la ferme !**



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

Parce que l'enjeu alimentaire est plus que jamais un défi pour demain, le CERVIA Paris Ile-de-France, répond au travers de ses missions, aux nouveaux enjeux économiques, technologiques, environnementaux et sociétaux, auxquels font face les entreprises franciliennes du secteur alimentaire « du champ à l'assiette » : agriculteurs, artisans, industriels de l'agroalimentaire.

### Ses missions

- La promotion et la valorisation du territoire, des produits et des savoir-faire agricoles et alimentaires franciliens ;
- L'expertise et le soutien au secteur alimentaire en Ile-de-France.

### Avec 2 objectifs prioritaires

#### **Asseoir l'identité agricole et alimentaire de l'Ile-de-France :**

La ruralité francilienne représente les 2/3 des communes d'Ile-de-France et la gastronomie est ancrée dans son histoire. Le CERVIA Paris Ile-de-France a pour objectif de valoriser cette réalité auprès des consommateurs et de l'associer au quotidien à l'attractivité et à la notoriété de la région-capitale.

#### **Soutenir et accompagner les entreprises des secteurs agricole et alimentaire de l'Ile-de-France :**

Le CERVIA Paris Ile-de-France accompagne les entreprises aussi bien en matière de Recherche & Développement, d'innovation, de qualité et de sécurité sanitaire des aliments, que dans une approche promotion/marketing.

Le CERVIA Paris Ile-de-France agit comme expert et instructeur des soutiens de l'Etat et de la Région en faveur de la filière agroalimentaire.



## Les producteurs présents sur l'espace Ile-de-France :

### Pain :

#### CPABP

7 quai d'Anjou  
75004 PARIS

Tel : 01 43 25 58 58

Courriel : [jmabille@boulangerie75.org](mailto:jmabille@boulangerie75.org)

#### Groupement des Agriculteurs Biologiques d'IdF

10 rue des Frères Lumière  
77 100 MEAUX

Tel : 01 60 24 11 84

Courriel : [contact@bioiledefrance.fr](mailto:contact@bioiledefrance.fr)

### Huile :

#### L'huilerie Avernoise

10 rue du ruisseau  
95450 AVERNES

Tel : 01 30 39 20 01

Courriel : [sduval2@aol.com](mailto:sduval2@aol.com)

### Bière :

#### Ferme Brasserie du Vexin

3 rue de la Croix des Ruelles  
95250 THEMERICOURT

Tel : 01 30 39 24 43

Courriel : [denis.sargeret@wanadoo.fr](mailto:denis.sargeret@wanadoo.fr)

#### Ferme Brasserie Rabourdin

Ferme de Gaillon  
77540 COURPALAY

Tel : 01 64 25 76 05

Courriel : [rabourdin@biere-de-brie.com](mailto:rabourdin@biere-de-brie.com)

#### SARL Gatinorge

17 rue Grande  
77570 MONDREVILLE

Tel : 01 64 28 76 77

Courriel : [acmhureau@aliceadsl.fr](mailto:acmhureau@aliceadsl.fr)

### Fruits et légumes :

#### GIE Chapeau de Paille

Chemin de Courcelle  
95650 PUISIEUX PONTOISE

Tel : 01 34 46 01 16

Courriel : [gie@chapeaudepaille.fr](mailto:gie@chapeaudepaille.fr)

Produits : fruits et légumes de saisons, fleurs.

#### ALEXANDRE

La Grand Maison  
78720 SAINT FORGE

#### EARL Biberon

La ferme de la Bonnerie  
77 510 VERDELOT

Tel : 01 64 04 87 16

Courriel : [biberon.labonnerie@wanadoo.fr](mailto:biberon.labonnerie@wanadoo.fr)

#### Le Potager du Roi

10 rue du Maréchal Joffre  
78000 VERSAILLES

Tel : 01 39 24 62 62

Courriel :

[j.provost@versailles.ecole.paysage.fr](mailto:j.provost@versailles.ecole.paysage.fr)

#### Champs de saveurs

418 rue Aristide Briand  
77350 LE MEE SUR SEINE

Tel : 01 64 79 30 63

Courriel : [economie.territoire@seine-et-marne.chambagri.fr](mailto:economie.territoire@seine-et-marne.chambagri.fr)

### Chocolat et macarons :

#### Nature et Cacao :

36 rue René Briand  
95100 ARGENTEUIL

Tel : 09 79 25 02 96

Courriel : [christophe.lehermitte518@orange.fr](mailto:christophe.lehermitte518@orange.fr)

#### Des Lis Chocolat :

6 rue Louis Blériot  
ZI du Rocher Vert

77140 NEMOURS

Tel : 01 64 29 20 20

Courriel : [delis.chocolat@wanadoo.fr](mailto:delis.chocolat@wanadoo.fr)

#### Macarons de Réau

14 /16 rue Frédéric Sarazin  
77550 REAU

Tel : 01 64 88 56 29

Courriel : [macarons.de.reau@wanadoo.fr](mailto:macarons.de.reau@wanadoo.fr)



## Miel :

### La Miellerie de Misery :

16 A rue Marcel Charon  
91710 VERT LE PETIT  
Tel : 01 64 93 50 05  
Courriel : [didier.somson@orange.fr](mailto:didier.somson@orange.fr)

### Les Bons Miels du Vexin :

57 rue Raymond Poincaré  
95620 PARMAIN  
Tel : 06 85 94 25 57  
Courriel : [jennyfranck@yahoo.com](mailto:jennyfranck@yahoo.com)

### Le Miel de la Brie

Le Fourcheret  
77510 VILLENEUVE SUR BELLOT  
Tel : 01 64 65 94 29  
Courriel : [veron.seb@wanadoo.fr](mailto:veron.seb@wanadoo.fr)

## Confitures

### EURL S. BERRY

1 bis rue Coupé  
78460 CHEVREUSE  
Tel : 06 81 35 25 03  
Courriel : [confituresandrinemia@sfr.fr](mailto:confituresandrinemia@sfr.fr)

## Menthe Poivrée de Milly

### Ferme du Clos d'Artois

« l'Herbier de Milly »  
12 place du Marché  
91490 MILLY-LA-FORET  
Tel : 01 64 98 92 39  
Courriel : [cbosc@herbier.com](mailto:cbosc@herbier.com)

## Moutarde de Provins

### Patrice BOUDIGNAT

20 rue de Blunay  
77171 MELZ-SUR-SEINE  
Tel : 01 64 00 76 10  
Courriel : [patrice.boudignat@wanadoo.fr](mailto:patrice.boudignat@wanadoo.fr)

## Safran du Gâtinais

### Hervé VIRON

45 rue Grande  
77760 BOULAN COURT  
Tel : 01 64 24 13 41  
Courriel : [hervesafran@orange.fr](mailto:hervesafran@orange.fr)

## Produits laitiers/ distributeur de lait frais :

### Les Fermes Laitières et fromagères

Maison de l'élevage, 418 rue Aristide Briand  
77350 LE MEE SUR SEINE  
Tel : 01 64 79 30 08  
Courriel : [elevageidf@ucacig.fr](mailto:elevageidf@ucacig.fr)

## Produits issus des élevages franciliens :

### La Ferme du Grand Clos :

18 bis rue de Vaupaillard  
91150 PUISELET LE MARAIS  
Tel : 01 64 95 54 35  
Courriel : [contact@lafermedugrandclos.fr](mailto:contact@lafermedugrandclos.fr)

### La Ferme du Lapin Compote :

37 Grande rue  
95450 COMMENY  
Tel : 01 34 67 40 06  
Courriel : [la-ferme-et-compagnie@wanadoo.fr](mailto:la-ferme-et-compagnie@wanadoo.fr)

### La Ferme de Bois Champeau :

2 chemin de Champeau  
78113 GRANDCHAMP  
Tel : 01 34 87 16 32  
Courriel : [christophe.thierre@wanadoo.fr](mailto:christophe.thierre@wanadoo.fr)

### La Ferme du Loup Ravissant :

3 route de Richebourg  
78550 BAZAINVILLE  
Tel : 06 62 31 17 01  
Courriel : [fermeduloup@wanadoo.fr](mailto:fermeduloup@wanadoo.fr)

### L'Autruche Rieuse

1 grande rue  
77940 MONTMACHOUX  
Tel : 01 60 96 29 49  
Courriel : [autruche.rieuse@free.fr](mailto:autruche.rieuse@free.fr)

## Grand Marnier

### Marnier Lapostolle

91 Boulevard Haussmann  
75008 PARIS  
Tel : 01 42 66 43 11  
Courriel : [solari.s@grandmarnier.tm.fr](mailto:solari.s@grandmarnier.tm.fr)

## Service de presse : VFC Relations Publiques

### Contacts :

Charlotte Debaillon – [cdebaillon@vfc.fr](mailto:cdebaillon@vfc.fr)

Alexia Deruard -

14 rue Carnot 92309 Levallois Perret Cedex

T. 01 47 57 67 77

