

DU 10 AU 25 SEPTEMBRE

Semaines du MANGEONS LOCAL

PARIS ÎLE-DE-FRANCE



DEUX SEMAINES POUR GOÛTER L'ÎLE-DE-FRANCE AUTREMENT

4^e ÉDITION - DU 10 AU 25 SEPTEMBRE 2016

Les Semaines du Mangeons Local Paris Île-de-France font leur grand retour dans la région, pour une 4^e édition riche en saveurs. Une quinzaine pendant laquelle, parisiens et franciliens parcourront les quatre coins d'Île-de-France, à la rencontre des agriculteurs, artisans et restaurateurs engagés. Du 10 au 25 septembre, la région capitale est à l'honneur dans les assiettes comme sur les étals. Cet événement rassemble les adhérents de la démarche MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE initiée par le CERVIA, et qui défend haut et fort les couleurs du territoire francilien.

Road trip version locale

Cette année, les Semaines du Mangeons Local se personnalisent à souhait. À travers 5 parcours thématiques, les franciliens s'approprient cette quinzaine et choisissent la manière dont ils souhaitent en profiter: à travers une balade de terroir, d'antan, sucrée, prestigieuse ou durable. Des haltes locales qui exaltent les sens et l'appétit.

1001 façons de consommer local

Les Semaines du Mangeons Local se dégustent partout, autour d'une table en famille, au comptoir entre amis, sur les marchés, dans les boutiques... La diversité gastronomique de la région offre toute une palette de possibilités pour profiter de cette quinzaine comme il se doit ! Et les professionnels

de la démarche MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE sont bien décidés à valoriser une fois de plus la richesse et la diversité de leur territoire.

Une 4^e saison très attendue

Les Semaines du Mangeons Local sont aujourd'hui un événement incontournable des acteurs locaux du territoire. C'est une occasion privilégiée de venir à la rencontre des restaurateurs, producteurs et points de vente, discuter de leur engagement et découvrir leurs produits. Pour les reconnaître, rien de plus simple, ils sont habillés aux couleurs des Semaines ! En 2015, elles avaient rassemblé plus de 462 professionnels partout en Île-de-France et accompagné 12 événements régionaux.



94 %

DES FRANÇAIS VEULENT
CONSUMMER
« RESPONSABLE ET DURABLE »*

59 %

DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION
COLLECTIVE DÉCLARENT PROPOSER
DES PRODUITS BIO**

80 %

DES CONSOMMATEURS DISENT
ACHETER DÉSORMAIS DES PRODUITS
LOCAUX ***

*Étude Greenflex, avec le soutien de l'ADEME
** Les français et la consommation responsable », 2016
** Agence Bio « Observatoire 2014 des produits
biologiques en restauration collective »
***Sondage Ipsos « Consommer local : ce que veulent
les français », 2014

À CHACUN SON PARCOURS LOCAL

Cette année, les Semaines du Mangeons Local se personnalisent et s'adaptent aux désirs de chacun, avec des parcours thématiques pour que tout le monde trouve son bonheur.

En route pour les quatre coins de l'Île-de-France !

ICI, 100% D'ANTAN !

Qui n'a jamais rêvé de se plonger dans l'Île-de-France d'autrefois ? Retracer son histoire au fil des anecdotes, des savoir-faire, des recettes... Pour la première étape de ce retour vers le passé, direction Méréville, capitale historique du Cresson, chez la famille Barberon. Cressiculteur de père en fils depuis 1945, ils sont incollables sur les pratiques de cette culture semi-aquatique. La visite se poursuit sur les routes de Seine-et-Marne, chez Monsieur Biberon. Sur les étals de sa boutique, trônent des cidres et jus de pommes pas comme les autres. Ils sont issus de variétés anciennes plantées il y a plus de 15 ans ! L'ancre francilien est bien présent. Enfin, la journée s'achève sur une petite touche de nostalgie : un dîner à la bougie à l'Auberge Ravoux, maison du célèbre Van Gogh à Auvers-sur-Oise (95). Plongée dans une ambiance 19^e, les recettes se mettent au diapason : locales, de terroir et populaires. Frissons garantis !



ICI, 100% SUCRÉ !

Les plus gourmands ont trouvé leur graal ! Une journée entièrement dédiée aux plaisirs du sucré, sans complexes ni interdits. Une parenthèse idyllique au cœur de deux semaines franciliennes consacrées au territoire et à sa gastronomie. La visite commence chez Des Lis Chocolat, artisan renommé de Nemours, en Seine-et-Marne. Entre autres biscuits et confiseries, c'est véritablement le chocolat qui est la spécialité de la boutique. Un chocolat qui s'enivre des saveurs locales, puisqu'il se décline au coquelicot, fleur emblématique de la région. La suite du voyage se déroule à domicile avec Cook'ease. Une pause gourmande « do it yourself » guidée par le savoir-faire des plus grands chefs. Un panier de produits frais & locaux, une fiche recette détaillée et le tour est joué : un tiramisu léger aux pommes à déguster. La journée se termine en beauté, toujours sur une note de douceur. Direction le marais (3^e), chez Dessance : le premier restaurant gastronomique de cuisine du sucré. En cuisine, Philippe Baranes, chef aussi talentueux qu'inspiré, excelle dans l'art d'associer les saveurs locales et fruitées. Un délice !

ICI, 100% ÉTOILÉ !

Le tapis rouge s'installe sur les routes d'Île-de-France pour les locavores à la recherche d'adresses étoilées. Direction Qui plume la lune pour débuter les festivités. Primé au Michelin, ce restaurant s'attache à travailler des produits ultra-frais, d'une grande qualité. Le meilleur de l'Île-de-France est dans l'assiette ! Pour la seconde partie de la journée, cap sur Bailly, au cœur des Yvelines, vers la Ferme de Gally. Sur place, un corps de ferme entièrement retapé de verrières donne des allures de palais des glaces. L'intérieur laisse place à un véritable marché de terroir, remplis de fruits, légumes, plantes et autres produits locaux cultivés sur la ferme. Le café voisin propose de les déguster en cuisine ! Le road-trip s'achève sur une visite des plus fascinantes, sur les marchés Yvelinois avec Fabrice Robert de la Ferme les Alluets. Ce maraîcher transforme ses champs en terrain d'expérimentation : sur une cinquantaine d'hectares, ce sont plus de 130 variétés de fruits et légumes qui prennent racines, dont plus de 30 courges différentes. Un luxe simple !

ICI, 100% DURABLE !

Fervent défenseur du local et de l'environnement, en route pour l'Île-de-France version green. Direction Chatenoy pour débuter cette journée sous le signe de l'écologie. Simon Thierry réserve un accueil des plus chaleureux : quand il s'agit de partager sa passion pour l'élevage, ce dernier répond toujours présent. Ici, le troupeau de brebis de race Île-de-France est conduit en agriculture biologique et se nourrit exclusivement des céréales de l'exploitation. Un engagement qu'il n'hésite pas à transmettre lors de journées pédagogiques organisées sur la ferme. Le programme se poursuit en chemin vers la capitale, dans le 9^e arrondissement. Le potager de Charlotte présente une carte des plus ambitieuses : un menu 100% végétal, pour un moindre impact carbone, calculée méticuleusement par une application numérique. Côté saveurs, la créativité du jeune chef surprend les papilles : c'est beau, c'est bon, c'est bio ! Le parcours prend fin avec une découverte inédite : le casier fraîcheur. Au bout du Champ. Au centre de Levallois (92), ces locavores avertis ont installé des distributeurs de fruits et légumes locaux, en direct, récoltés le jour même. Self-service pour les riverains !



ICI, 100% TERROIR !

Fière de ses traditions et de son savoir-faire, l'Île-de-France brille par sa gastronomie. Pendant les Semaines, c'est le quotidien de ses agriculteurs, artisans et restaurateurs franciliens qui est mis en lumière. Tableau idyllique à Ussy-sur-Marne (77) : vergers à perte de vue, pommes et poires juteuses... L'exploitation de Christophe Oudard séduit par sa grandeur. Ici, l'amour du bon produit se transmet de père en fils et la production n'en est que meilleure. Une pointure dans la région ! La balade se poursuit au fil des territoires, rythmée de rencontres et saveurs inédites. Arrivée au Panier de la ferme, boutique voisine de la cueillette de la Grange, les papilles sont en émoi. Fruits et légumes d'à côté, Brie de Meaux, yaourts artisanaux et poulets fermiers ornent les rayons de ce charmant commerce. La journée se termine à la table des Bistrophiles. Ce restaurant de Provins mise indéniablement sur les produits locaux. Moutarde, safran, lentilles ou escargot, la carte se montre généreuse. A déguster sur place ou à emporter, au coin épicerie.

LES POINTS DE VENTE ET LES RESTAURANTS PARTICIPANTS

POINTS DE VENTE

BOUCHERIES

Boucherie IDV Montorgueil

72 rue Montorgueil
75002 Paris

Boucherie IDV Daguerre

10 bis rue Daguerre
75014 Paris

Boucherie des Gourmets

18 rue Lepic
75018 Paris

Boucherie IDV Gambetta

129 av. Gambetta
75020 Paris

BOULANGERIES

Pâtisserie Grousset Damien

31 rue Charles de Gaulle
91330 Yerres

BOUTIQUES

Brûlerie Caron

32 rue Notre Dame
de Nazareth
75003 Paris

Les Assaisonnements Briards

5 av. Louise Michel
77100 Nanteuil-les-Meaux

Brasserie de Meaux

11 rue des Buttes Blanches
77100 Meaux

Des Lis Chocolat

1 rue de Boissettes
77000 Melun

Macarons de Réau

14/16 rue Frédéric Sarazin
77550 Réau

La Maison du Sucre d'Orge de Moret-sur-Loing

Place Royale
77250 Moret-sur-Loing

Biscuiterie Erte

ZI du Chemin Vert
6 allée des Haphlaries
78610 Le Perray-en-Yvelines

Brasserie de la Vallée de Chevreuse

65 av. de la Division Leclerc
78830 Bonnelles

Les Deux Gourmands

Ferme Neuve RD 307
78121 Crespières

Noyau de Poissy

105 rue du Général de Gaulle
78300 Poissy

La Corbeille à Confitures

4 rue Saint Spire
91100 Corbeil Essonne

BOUTIQUES À LA FERME

Breto Saveurs

Lycée Agricole de la
Bretonnière
Hameau la Bretonnière
77120 Chailly-en-Brie

Cidres et jus de pommes Briards

71 grande rue
77320 Choisy-en-Brie

Délices de la Ruche

72 rue du Général de Gaulle
77780 Bourron-Marlotte

Ferme de Chatenoy

1 rue de la Mairie
77167 Chatenoy

Ferme de la Bonnerie

77510 Verdelot

Ferme de Grand'Maison

18 rue de Carrouge
77540 Lumigny-Nesles-Ormeaux

FERMES

Ferme de Signets

1 rue Milville
77640 Signy-Signets

Ferme de Sigy

62 chemin départemental
77520 Sigy

Ferme Maurice de Poincy

40 rue Dampleger
77470 Poincy

Le Marché du Plessis

Route de Lumigny
77540 Lumigny-Nesles-Ormeaux

Le Marché du Plessis – Chanteloup

Avenue de la Ferme Briarde
77600 Chanteloup-en-Brie

Le P'tit Marché Gourmand

23 rue de l'Église
77290 Compans

Les Vergers de Molien

24 rue Samuel Beckett
77260 Ussy-sur-Marne

C'Helix

Ferme de Fanon
Route des Essarts
78720 Senlis

Les Serres des Princesses

Route forestière
des Princesses
78100 Saint-Germain-en-Laye

La Ferme de Vilain

Chemin de Vilain
78350 Jouy-en-Josas

Les Fermes de Gally

• Route de Baily (D7)
78210 Saint-Cyr-l'École
• 20 rue des Petits Prés
78810 Feucherolles

Enclos des Chevrettes

RD 148 – rue de l'Orme
91580 Villeneuve-sur-Auvers

Elevage de la Doudou

8 chemin du Cimetière
91630 Cheptainville

Ferme des Vallées

Chemin des Vallées au Vœu
95430 Auvers-sur-Oise

DRIVE

Drive Compans

drivecompans.fr

Drive Fermier Seine-et-Marne

drive-fermier.fr/seine-et-marne

Drive des Champs

drivedeschamps.fr

Drive les Vergers de Champlain

drive.vergersdechamplain.fr

CRÉMIERS FROMAGERS

Aux Bons Fromages

64 rue de la Pompe

75116 Paris

Fromagerie Ganot

4 rue Cécile Dumez
77640 Jouarre

Fromagerie Martine Dubois

80 rue de Tocqueville
75017 Paris

La Fromagerie de Meaux

4 rue Général Leclerc

77100 Meaux

La Ferme Jehan de Brie

15 place du Marché
77120 Coulommiers

La Fromagerie

11 rue du Marché
77400 Lagny-sur-Marne

La Fromagerie d'Ozoir

57 av. du Général de Gaulle

77330 Ozoir-la-Ferrière

Plateau de Terroirs

28 av. de la Résistance
77500 Chelles

Monoprix Dragon

50 rue de Rennes

75006 Paris

Monoprix Montparnasse

31 rue du Départ

75014 Paris

Monoprix Beaugrenelle

19 rue Linois

75015 Paris

Monoprix Uni Poteau

32 rue du Poteau

75018 Paris

Monoprix Pelleport

131 av. Gambetta

75020 Paris

Monoprix Nation

20 bd de Charonne

75020 Paris

Monoprix Versailles

5 rue Clémenceau

78000 Versailles

Monoprix Saint-Germain-en-Laye

67 rue de Pologne

78100 Saint-Germain-en-Laye

Monoprix Toits de Boulogne

130/140 route de la Reine

92100 Boulogne-Billancourt

Monoprix Boulogne Sembat

187 bd Jean Jaurès

92100 Boulogne-Billancourt

Monoprix Issy-les-Moulineaux

57 rue du Général Leclerc

92130 Issy-les-Moulineaux

Monoprix Saint-Cloud

65 bd de la République

92210 Saint-Cloud

Monoprix Chaville

1383 av. Salengro

92370 Chaville

Monoprix Montreuil

19 av. de la résistance

93100 Montreuil

Monoprix Charenton

75 rue de Paris

94220 Charenton-le-Pont

Monoprix Saint-Prix

57 rue de Melun

77100 Melun

Monoprix Saint-Germain-en-Laye

67 rue de Pologne

78100 Saint-Germain-en-Laye

Monoprix Bois-Colombes

18 av. des Chambards

92270 Bois-Colombes

Monoprix Bas-Montreuil

Les Copeaux

34 rue des Fédérés

93100 Montreuil

Monoprix Poitiers

187 bd Jean Jaurès

LES POINTS DE VENTE ET LES RESTAURANTS PARTICIPANTS

Les Marmites Volantes
Montreuil
47 av. Pasteur
93100 Montreuil

Atelier d'Avron
2 rue d'Avron
94170 Le Perreux-sur-Marne

La Colombière
81 av. du Général de Gaulle
94500 Champigny-sur-Marne

Auberge Ravoux "La Maison de Van Gogh"
52 rue du Général de Gaulle
95430 Auvers-sur-Oise

Le Chemin des Peintres
3 rue de Paris
95430 Auvers-Sur-Oise

Le Clos du Pétillon
2 rue du Moulin
95450 Théméricourt

Pot & Cie
Centre Commercial Le Forum
Allée Jean Gabin
95210 Saint-Gratien

RESTAURANTS D'ENTREPRISES

Restaurants en gestion
SCORE, ASCOGER et SOGERES en partenariat avec Charraire

Credit Agricole Assurances
Vaugirard Club
16/18 bd de Vaugirard
75015 Paris

INRA Paris
147 rue de l'Université
75007 Paris

Paris Habitat
21 bis rue Claude Bernard
75005 Paris

RIE Le Tivoli
88 rue Saint-Lazare
75009 Paris

Airbus
1 bd Jean Moulin
ZAC de la Clé Saint Pierre
78190 Elancourt

Airbus Groupe (EADS)
5 quai Marcel Dassault
92150 Suresnes

CAP Levallois
142 rue Anatole France
92597 Levallois Perret

Éditions Législatives
80/82 av. de la Marne
92120 Montrouge

Optic 2000
5 av. Newton
92140 Clamart

Prisma Media
13 rue Henri Barbusse
92230 Gennevilliers

RIE Horizons
30 cours de l'Île Seguin
217 rue du Vieux Pont de Sèvres

92100 Boulogne Billancourt

Tour Ariane Self
5 place de la Pyramide
92088 La Défense

Wilson RIE - Guerlain
127 rue du Président Wilson
92300 Levallois Perret

Restaurants en gestion
SODEXO, SCORE,
ASCOGER et SOGERES
en partenariat avec Pomona
Terre Azur

AG2R La Mondiale
35/37 bd Brune
75014 Paris

Amundi
90 Boulevard Pasteur
75015 Paris

ARRCO
16/18 rue Jules César
75012 Paris

Balard Parcelf Ouest Self
20 av. de la porte de Sèvres
75015 Paris

CA Assurances
50 rue de la Procession
75015 Paris

CA Assurances Procession
SELF
50/56 rue de la Procession
75015 Paris

CA Île-de-France
26 quai de la Râpée
75012 Paris

Conseil Régional
d'Île-de-France Invalides
65 rue de Babylone
75007 Paris

Conseil Régional d'Île-de-France - Général Bertrand
24 rue du Général Bertrand
75007 Paris

Conseil Régional d'Île-de-France - rue du Bac
38 rue de Sèvres
75007 Paris

Institut Pasteur
28 rue du Docteur Roux
75015 Paris

IT CE Caisse d'Épargne
23 Rue Georges Baluchine
75013 Paris

Gecina
14 rue des Capucines
75084 Paris

MAIF Notre Dame des Champs
89 rue Notre Dame des Champs
75006 Paris

Mc Kinsey
90 av. des Champs Elysées
75008 Paris

PMU
2 rue du Pfr Florian Delbarre
75015 Paris

Publicis
133 av. des Champs Elysées
75008 Paris

Restaurants en gestion
SODEXO, SCORE,
ASCOGER et SOGERES
en partenariat avec Pomona
Terre Azur

RIE Barclays
183 av. Daumesnil
75012 Paris

RIE Paris Biopark
5 rue Watt
75013 Paris

RIE Messine
32 rue Monceau
75008 Paris

S M A BTP
114 av. Emile Zola
75015 Paris

SNCF RÉSEAU
92 av. de France
75013 Paris

La Française des Jeux
Route de Senlis
77230 Moussy-le-Vieux

Crédit Agricole Guyancourt
83 bd des Chênes-Immeuble
Champagne
78280 Guyancourt

Dassault Systèmes Vélizy
10 rue Marcel Dassault
78140 Vélizy Villacoublay

INRA Jouy
Domaine de Vilvert
78352 Jouy-en-Josas

INRA Versailles
RD 10 route de st Cyr
78026 Versailles

Kantar SAS
2 rue Francis Pedron
78240 Chambourcy

MAIF Versailles
142 av Yves le Coz
78000 Versailles

RIE Canopée
2 rue Arnold Schoenberg
78280 Guyancourt

Thalès Helios Vélizy
2 av. Marcel Dassault
78140 Vélizy Villacoublay

Thalès Elancourt
2 av. Gay Lussac
ZA Pissaloup
78851 Elancourt

Thalès Euclide 2
1 av. Jean d'Alembert
78190 Trappes

Thalès Vély
20 rue Grange Dame Rose
BP150
78141 Vélizy-Villacoublay

Thalès Les cyclades
2 av. Gay Lussac
ZA Pissaloup
78190 Elancourt

AFM 1
Rue de l'Internationale
91000 Évry

ArianeSpace Évry
Restauration
Boulevard de l'Europe
91000 Évry Courcouronnes

Crédit Agricole Consumer
Rue du Bois Sauvage
91038 Évry

Le Plessis Paté
91220 Brétigny-sur-Orge

Les Mousquetaires Self
Parc de Tréville
91078 Bondoufle

RIE Technopolis
3 av. du Canada
91940 Les Ulis

Sagem Hussenot
14/15 chemin des Femmes
91300 Massy

Andra
1/7 rue Jean Monet
Parc de la Croix Blanche
92298 Chatenay-Malabry

Atrium Boulogne
6 place Abel Gance
92100 Boulogne

Bolloré Siège Self
31/32 quai de Dion Bouton
92811 Puteaux Cedex

Bristol Myers Squibb
3 rue Joseph Monier
92500 Rueil Malmaison

Chanel
12/14 rue Victor Noir
92521 Neuilly-sur-Seine

City Light
1880 rue du Vieux Pont de Sèvres
92000 Boulogne Billancourt

Cœur Défense Fourneau
80 voie des bâtiereurs
92931 Paris La Défense

Défense Ouest
420 rue d'Estienne d'Orves
92700 Colombes

Defense Plaza
23/27 rue Delarivière-Lefoullon Défense 9
92800 Puteaux

Kinetik
48 av. Pierre Lefebvre
92100 Boulogne Billancourt

Kupka
7 av. F. Kupka
Tour Kupka
92800 Puteaux La Défense

Les Barbanniers
2 promenade de la Bonnette
ZAC des Barbanniers
92230 Gennevilliers

Les Portes de la Défense
15/55 bd Charles de Gaulle
92700 Colombes

Monoprix
Quai Éric Tabary
2/4 rue Marc Bloch
92116 Clichy-la-Garenne

Perspective Défense
Immeuble Perspective
Rue du Débarcadère
92700 Colombes

Picasso Liberté
32 av. Pablo Picasso
92022 Nanterre

Pomona Antony Restauration
3 av. du Docteur Tenine
92184 Antony Cedex

RIE Eos
39/45 quai du Président
Franklin Roosevelt
92130 Issy-Les-Moulineaux

RIE Echo
2 av. Gambetta
92400 Courbevoie

RIE Ileo Restauration
40/46 rue de Sèvres
92100 Boulogne-Billancourt

RIE l'Amiral
13 rue Rouget de Lisle
92130 Issy-les-Moulineaux

RIE Le Linea
1 rue Général Leclerc
92047 Paris La Défense

RIE Les Collines Nord
La Défense
92057 Puteaux La Défense

RIE Manhattan
5/6 place de l'Iris
92095 La Défense

Sanofi Cdb Antony Self
20 av. Raymond Aron
92165 Antony

So Ouest
35 rue d'Alsace
92300 Levallois Perret

TF1 Boulogne La Tour
1 quai du Jour
92100 Boulogne

Afnor
Stade de France
10 rue des Bretons
93218 La Plaine-Saint-Denis

Arc Pleyel
47 Boulevard Ornano
93210 La Plaine-Saint-Denis

Dassault Falcon
1995 av de l'Europe -
Aéroport du Bourget
93 Dugny

Eurostade Est
2 rue François Mitterrand
93210 Saint-Denis-la-Plaine

Generali Innovatis
11 rue André Campra
93200 Saint-Denis

Grands Moulins de Pantin
9 rue du Débarcadère
93500 Pantin

Le Stadium
3 rue Francis de Pressense
93000 Saint-Denis

SIEMENS
Immeuble Sisley
40 av. des Fructuaires
93527 Saint-Denis

Vente Privée
164 av Ambroise Croizat
93000 Saint Denis

Sanofi Csb Self
80/82 av. Raspail
94250 Gentilly

Parc d'Argenteuil
2/9 av. du Marais
95100 Argenteuil

River Ouest
80 quai Voltaire
95870 Bezons

Safran Morpho
18 chaussée Jules César
95520 Osny

SAGEM Défense & Sécurité
21 av. du Gros Chêne
95160 Egragny-sur-Oise

Thalès Communications
et Services SAS
ZI des Bordes - Route des Bordes

RESTAURANTS SCOLAIRES

Restaurants en gestion
SODEXO et SOGERES
en partenariat avec Pomona
Terre Azur

Paris RIE Aris
277 rue Saint Jacques
75005 Paris

Paul Claudel d'Hulst
118 rue de Grenelle
75007 Paris

Picpus rue de la Gare
53 rue de la Gare de Reuilly
75012 Paris

Saint-Jean de Passy
72 rue Raynouard

Ville de Maisons-Laffite
2 rue des Trembleaux
78500 Sartrouville

Ville de Neuilly-sur-Seine
17 rue Ronsard

Ville de Poissy
17 rue Ronsard

Ville de Saint Germain-en-Laye
17 rue Ronsard

LA CHASSE AUX BONS PLANS



ON PARLE LOCAL DANS LA CAPITALE !

Dimanche 25 septembre 2016

Le local a définitivement conquis le cœur des parisiens. Et pour cause : deux événements consécutifs sont organisés pendant les Semaines. Vinaigrette, un pique-nique façon gastronomique sur fond d'art et de musique (25 septembre de 11h à 20h, 11^e). De la Cagette à l'Assiette, un marché des terroirs / halle à manger pour se restaurer et s'approvisionner au plus près (Bellevilloise, 20^e).

DE LA CAGETTE À L'ASSIETTE

17 septembre et 18 septembre

facebook.com/delacagettealassiette/

VINAIGRETTE

25 septembre

facebook.com/vinaigretteparis/



ON COURT AU FESTIVAL DE LA TERRE !

Dimanche 11 septembre 2016

Les Jeunes Agriculteurs de Seine-et-Marne ont plus d'un tour dans leur sac. Cette année encore, le Festival de la Terre revient à Réau, pour célébrer l'effervescence du monde agricole, avec des activités aussi ludiques que variées : course de moissonneuse batteuse, labyrinthe de maïs...

Côté gastronomie, plus de 20 artisans et producteurs locaux se rassemblent autour d'un marché de terroir, au plus grand plaisir des fins gourmets.

Plus d'infos sur ja77.weebly.com



ON PROLONGE LES SEMAINES !

Les insatiables seront ravis !

Les Semaines du Mangeons Local se prolongent en région, chez les agriculteurs comme dans les restaurants. Le Brie est à l'honneur dans les assiettes en Seine-et-Marne, le Vexin est en fête et les exploitations franciliennes ouvrent leurs portes. Savoir-faire et traditions sont les mots d'ordre de ces chefs, artisans et producteurs engagés.

J'AIME LES FROMAGES DE BRIE

Du 23 septembre au 13 novembre

jaimelebrie.fr

GOÛTEZ LE VEXIN

Du 3 septembre au 23 octobre

pnr-vexin-francais.fr

20^e ANNIVERSAIRE DE LA BALADE DU GOÛT

Du 15 au 16 octobre

Immanquables !

DESTINATION RÉAU

17 et 18 septembre

RÉAU (77)

destinationreau.blogspot.fr

GOÛTONS NOTRE PATRIMOINE

23 septembre au 30 novembre

18 septembre

SAVIGNY-LE-TEMPLE (77)

savigny-le-temple.fr

MANGER BIO LOCAL C'EST L'IDÉAL

17 septembre au 25 septembre

ÎLE-DE-FRANCE

bioiledefrance.fr

CULTURE AU QUAI

23, 24 et 25 septembre

PARIS 19^e

cultureauquai.com

ÉCO FESTIVAL "CÉSARTS FÊTE LA PLANÈTE"

25 septembre

NUCOURT (95)

festivalcesarts.fr

MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE, C'EST

Participer au maintien des terres agricoles de la région et au respect du rythme des saisons. Préférer et soutenir des produits élaborés ou issus de cultures situées à quelques pas de chez soi. Connaitre la provenance des aliments et les professionnels qui en sont à l'origine.

Être pragmatique, défendre le patrimoine, préserver l'environnement, encourager le dynamisme économique du territoire.



NICOLAS ORTIZ, MAX & NICO
PARIS 9^e

Pour les Semaines du Mangeons Local Paris Île-de-France, nous avons pensé à un menu 100% locavore. En rejoignant la démarche, nous avons pu élargir notre réseau, nous approvisionner en direct. En plus, les maraîchers ont de super recettes de grand-mère à partager ! C'est une véritable expérience humaine.



OLIVIER LIGNON,
ON MOBILE BURGER

Les Semaines du Mangeons Local me permettent de pousser toujours plus loin mon approvisionnement local et le faire savoir. Pour les fruits et légumes, j'opte pour le Carreau des Producteurs d'Île-de-France de Rungis et je travaille en direct avec les Moulin Matignon en Seine et Marne pour la farine, et la Ferme de la Chalotterie (77) pour les yaourts.



PHILIPPE BRARD,
LA FERME DES VALLÉES
AUVERS-SUR-OISE (95)

Je me suis engagé dans MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE pour rendre visible l'offre locale, faire savoir qu'il est possible de bien manger juste à côté de chez soi. Nous avons mis en place plusieurs systèmes : un distributeur automatique et nous travaillons en direct avec plusieurs restaurateurs. Tisser des liens entre professionnels est essentiel pour valoriser notre production !



MARTINE DUBOIS, FROMAGERIE
DUBOIS & FILS
PARIS 17^e

Rejoindre les fervents défenseurs du local a été pour moi une évidence, quelque chose de spontané. L'Île-de-France est une belle région laitière, qui possède 2 AOP : le Brie de Meaux et de Melun. Les franciliens doivent être fiers de leur région, à nous, crémiers fromagers, de leur montrer tous les trésors qu'elle abrite. Les Semaines du Mangeons Local Paris Île-de-France sont l'occasion idéale.



FRANÇOIS HAMETTE,
LES DÉLICES DE LA RUCHE
BOURRON-MARLOTTE (77)

Les Semaines du Mangeons Local Paris Île-de-France, c'est l'occasion d'habiller notre boutique et notre stand sur les marchés aux couleurs locales. Les clients sont très curieux. Cela permet d'ouvrir un moment d'échanges privilégiés et d'en dire plus sur nos pratiques responsables et nos ruches.

ILS ONT ADOPTÉ LA LOCAL'ATTITUDE



OLIVIER LIGNON,
ON MOBILE BURGER

Les Semaines du Mangeons Local me permettent de pousser toujours plus loin mon approvisionnement local et le faire savoir. Pour les fruits et légumes, j'opte pour le Carreau des Producteurs d'Île-de-France de Rungis et je travaille en direct avec les Moulin Matignon en Seine et Marne pour la farine, et la Ferme de la Chalotterie (77) pour les yaourts.



PHILIPPE BRARD,
LA FERME DES VALLÉES
AUVERS-SUR-OISE (95)

Je me suis engagé dans MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE pour rendre visible l'offre locale, faire savoir qu'il est possible de bien manger juste à côté de chez soi. Nous avons mis en place plusieurs systèmes : un distributeur automatique et nous travaillons en direct avec plusieurs restaurateurs. Tisser des liens entre professionnels est essentiel pour valoriser notre production !



MARTINE DUBOIS, FROMAGERIE
DUBOIS & FILS
PARIS 17^e

Rejoindre les fervents défenseurs du local a été pour moi une évidence, quelque chose de spontané. L'Île-de-France est une belle région laitière, qui possède 2 AOP : le Brie de Meaux et de Melun. Les franciliens doivent être fiers de leur région, à nous, crémiers fromagers, de leur montrer tous les trésors qu'elle abrite. Les Semaines du Mangeons Local Paris Île-de-France sont l'occasion idéale.



FRANÇOIS HAMETTE,
LES DÉLICES DE LA RUCHE
BOURRON-MARLOTTE (77)

Les Semaines du Mangeons Local Paris Île-de-France, c'est l'occasion d'habiller notre boutique et notre stand sur les marchés aux couleurs locales. Les clients sont très curieux. Cela permet d'ouvrir un moment d'échanges privilégiés et d'en dire plus sur nos pratiques responsables et nos ruches.

S'APPROVISIONNER LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE, UNE RÉALITÉ MULTIPLE POUR LES PROFESSIONNELS (RESTAURATEUR, PRIMEUR, RESTAURATION SCOLAIRE...)

Défenseurs assidus du local en cuisine comme sur les étals, les professionnels MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE travaillent leurs approvisionnements au plus près. En rejoignant la démarche collective, ils tissent quotidiennement la toile de leur réseau, composé d'agriculteurs, artisans, PME et distributeurs des quatre coins de la région. Lumière sur un sourcing 100% local.

Du local par tous les moyens

Toutes les solutions sont bonnes pour s'approvisionner en produits frais et locaux ! Qu'il s'agisse de restaurants scolaires, traditionnels, de foodtrucks ou de primeurs, l'engagement reste le même : valoriser le savoir-faire et les productions locales franciliennes. Aujourd'hui, il existe de nombreux systèmes logistiques pour y arriver : en direct avec les producteurs ou en circuit de proximité avec un intermédiaire.

Plusieurs grossistes proposent désormais une gamme de fruits et légumes franciliens, comme Terre Azur, Charraire, Laurence Primeurs, Daumesnil Primeurs, Dipsa, Les Vergers St Eustache, Les Halles Trottemant, Primeur Passion... ou à

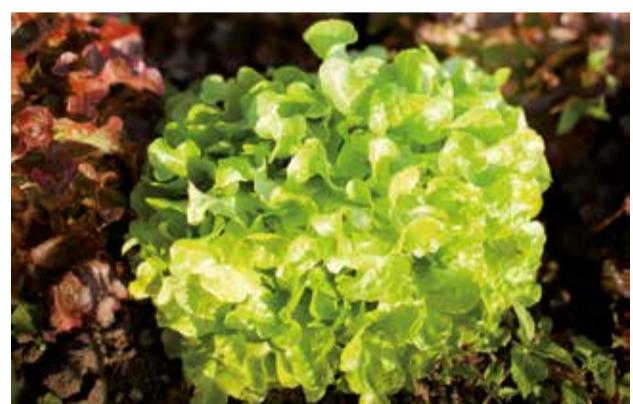
plus petite échelle, Direct Terroir, spécialisé exclusivement dans les produits locaux d'Île-de-France.

Le Carreau des Producteurs de Rungis est LA solution pour les restaurateurs désireux de faire le plein en fruits et légumes frais en direct (2 avenue de l'Orléanais - Bât. E1F - Fruileg 242). Et pour compléter cet assortiment, sous l'impulsion de la SEMMARIS, une offre épicerie locale a vu le jour depuis avril, au Comptoir du Carreau à Rungis. Ici, ce sont plus de 400 références disponibles : Prince de Paris, Brie de Meaux et de Melun, glace francilienne, œuf de poule élevée en plein air, cidre ou café, il n'y a que l'embarras du choix ! Pour les découvrir, rendez-vous le 13 septembre à l'inauguration officielle.

Aussi, certains maraîchers franciliens travaillent main dans la main avec les restaurateurs pour garantir un sourcing au plus près, en direct. Illustrations : Marie Brouard (77) livre ses légumes à Daniel Barratier, des Déserteurs (11^e) ; Philippe Brard (95) se rend chaque semaine à l'Auberge Ravoux (95), pour ses volailles élevées en plein air et François Pasteau, chef de l'Épi Dupin, prend la route du Val d'Oise direction Laurent Berrurier, pour ses légumes anciens très prisés. La ruée vers le local est en marche !

Le CERVIA Paris ÎLE-DE-FRANCE, créateur de liens

En tant qu'organisme promoteur d'une agriculture et d'une alimentation locale, le CERVIA Paris Île-de-France se met aux côtés des restaurateurs comme des agriculteurs, pour favoriser le contact et créer du lien. Ainsi, au travers des différentes demandes, il apporte un conseil adapté à chacun, en fonction de la volonté de se déplacer, de se faire livrer, d'être en direct... Il organise des ateliers, des rencontres, des journées privilégiées entre adhérents (Jour du Mangeons Local) afin d'encourager la dynamique locale.



MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE



Moteur et actions - autour de l'identité agricole et alimentaire de la région - telles sont les missions du Cervia. En route sur cette voie, il accélère davantage la cadence avec « Mangeons local en Île-de-France ». C'est une démarche d'ampleur qu'il anime, composée de professionnels représentant le terroir. Cette dynamique permet aux producteurs, artisans et restaurateurs - fixes et nomades - d'entrer en contact, de travailler ensemble et de prendre la parole collectivement, de valoriser leurs produits, leurs savoir-faire et le patrimoine francilien.

PLUS DE 800 PROFESSIONNELS ENGAGÉS, DONT

431 LIEUX DE VENTE

référencés (commerces de proximité, GMS, marchés, ruches, paniers en gares...) adhérents

1000 PRODUITS

produits et 73 gammes de fruits et légumes testés et validés

236 AGRICULTEURS

artisans, PME alimentaires dont 56 bio

138 CHEFS

et restaurateurs

12 DISTRIBUTEURS

partenaires (fruits et légumes, produits d'épicerie...)

LE CERVIA PARIS ÎLE-DE-FRANCE

EN QUELQUES MOTS

Créé en 2007, le CERVIA, organisme associé à la Région Île-de-France, œuvre pour le maintien de l'agriculture francilienne et soutient la pérennisation des entreprises alimentaires sur le territoire.

Il a pour mission de construire un projet régional partagé par l'ensemble des acteurs de la filière alimentaire « du champ à l'assiette », en dégageant les atouts propres à la région-capitale. À la pointe des problématiques liées à l'alimentation locale, aux circuits courts et à la diversification agricole, le CERVIA dédie son expertise aux entreprises agricoles et alimentaires : recherche et développement, marketing, qualité et sécurité alimentaires, innovation produits...



CERVIA PARIS ÎLE-DE-FRANCE

43 boulevard Haussmann 75009 PARIS
info@cervia.fr / 01 55 34 37 00
cervia.fr
mangeonslocal-en-idf.com

CONTACT PRESSE

VFC Relations Publics / 14 rue Carnot
92 309 Levallois-Perret Cedex
Agathe Cros / 01 47 57 79 01 / acros@vfcrp.fr
Valérie Langlois / 01 47 57 83 55 / vlanglois@vfcrp.fr
vfcrp.fr