

Édition spéciale

SALON INTERNATIONAL  
DE L'AGRICULTURE

27 FÉVRIER AU 6 MARS 2016  
PARIS • PORTE DE VERSAILLES

HALL 7.1  
ALLÉE H | STAND 010

Une initiative portée par

CERVIA

île de France

## DOSSIER DE PRESSE



MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

# L'AGRICULTURE D'ICI : FRANCILIENNE ET CITOYENNE !

Le Gâtinais, le Vexin, la Brie... Il est cinq heures, Paris s'éveille...  
Ici et dans tous les terroirs agricoles d'Île-de-France, on travaille déjà.  
On cultive. On élève. On sème.

**P**artout dans la région capitale, à quelques encablures des boulevards et de l'excitation des villes, mille et une richesses se développent. Légumes, fruits, céréales, élevages. C'est l'œuvre de savoir-faire que l'on exerce dans plus de 5 000 exploitations en Île-de-France.

Et si ça pousse ici, c'est aussi grâce au climat tempéré et à la qualité des sols. Ils sont partout d'une grande fertilité, malgré la disparité de leur nature (calcaire au sud de la Seine, plateau enrichi de limon au nord-nord-est). En perpétuel mouvement, ce patrimoine ne cesse de se réinventer. Les méthodes agricoles — conventionnelles, biologiques, expérimentales — se perfectionnent.

Elles sont motivées par des ambitions responsables et citoyennes. Cette activité dans les campagnes s'avère précieuse. Elle l'est pour le bassin de 12 millions de consommateurs franciliens et même au-delà. Elle est inestimable en matière d'apports au terroir local, de préservation de l'espace rural et de l'emploi, d'équilibre environnemental, de maintien des paysages... La liste est longue !

L'expression de cet engagement local citoyen s'illustre une nouvelle fois grâce au CERVIA, du 27 février au 6 mars 2016. Pendant 9 jours, les professionnels, ses adhérents, viennent animer les allées du Salon International de l'Agriculture et montrer ce que l'Île-de-France a de plus savoureux.



### L'AGRICULTURE D'ICI, EN CHIFFRES

**5 000**

EXPLOITATIONS OÙ TRAVAILLENT  
6 300 PROFESSIONNELS PERMANENTS

**49 %**

DE SURFACE  
AGRICOLE

**597 478**

HECTARES  
DONT PLUS DE 350 000 DE CÉRÉALES

**+ 50 000**

BOVINS, OVINS,  
CAPRINS, PORCINS

**\* île de France**

# ICI, ON SÈME !

Qu'on se le dise, les céréales adorent l'Île-de-France. Elles y poussent sur deux tiers des terres agricoles de la région.

Blé tendre, orge, maïs, épeautre, escourgeon... Toutes ces variétés se régalent à quadriller les plaines fertiles, que l'on longe sur les routes de Seine-et-Marne, de l'Essonne, du Val d'Oise ou des Yvelines.

**C**a ne date pas d'hier. La culture céréalière en Île-de-France est une tradition très ancienne, moyenâgeuse. Depuis, autour d'elle, a germé une filière solide, composée de plus de 31 500 professionnels. Production, stockage, transformation, négoce, la région abrite des entreprises artisanales et des industries où l'on fabrique de la farine, des biscuits, des pâtes, de la bière. Les brasseries franciliennes sont d'ailleurs particulièrement dynamiques dans l'univers brassicole. En volume, les terres franciliennes fournissent 1,89 millions de tonnes de blé tendre, 575 000 tonnes d'orge ou encore 432 000 tonnes de maïs\*. En Île-de-France, ça bouge du côté des céréales ! Petit tour d'horizon des offres de la région.



## BLÉS DE TRÈS HAUT NIVEAU

Une partie des champs d'Île-de-France est employée à la culture de variétés de blés, dont les caractéristiques technologiques et organoleptiques sont de très haut niveau. Leurs propriétés sont telles que les grains produits peuvent notamment être transformés en farine estampillée du très rigoureux Label Rouge.

**CULTURE** Ce type de blé suppose une production scrupuleuse. Le niveau d'exigence est encadré dans un cahier des charges strict. « Toutes les étapes sont enregistrées, chaque élément est sélectionné et tracé dès le semis », explique Michel Biberon, propriétaire de la Ferme La Bonnerie à Verdelot. Le cahier des charges prévoit des pratiques culturelles raisonnées, préservant l'environnement. Elles visent ainsi la limitation de la fertilisation des terres ou encore des traitements phytosanitaires. Avant, pendant et après la croissance des céréales, la composition du sol et l'historique des parcelles sont observés et analysés. Ceci permet d'ajuster, d'optimiser en permanence les activités agricoles.

**RIGUEUR SANS FIN** Une fois récoltée, le soin apporté à la production est encore très manifeste. « À ce stade, les grains sont isolés, sélectionnés puis conservés dans des conditions spécifiques, dans des structures ventilées, sans aucun insecticide », ajoute David Bourgeois, co-directeur des Moulins Bourgeois.

**BAGUETTE CROUSTILLANTE** L'avenir de ce blé est également tout tracé ; à savoir proposer une croûte croustillante brune avec une délicieuse mie alvéolée couleur crème.

## RENCONTRE AVEC LE BLÉ DE FORCE

Le blé, il en existe une très grande palette de variétés. Arrêtons-nous un instant sur celle nommée « blé de force ». Une fois farine, il devient tantôt buns de burgers pour food trucks et comptoirs de restauration ou pain de mie de club sandwichs. David Roger, agriculteur à la Ferme de Lissy, en cultive depuis peu, ce qui lui permet de renforcer sa participation à la dynamique locale. Explications.

**Pouvez-vous nous expliquer ce qu'est le blé de force ?**

**D.R. :** Le blé de force est une variété de céréale qui a la particularité d'être hyper protéinée. En meunerie, on le transforme en farine. La farine de blé de force peut être utilisée telle quelle, ou mélangée à d'autres farines pour rehausser leur taux de protéine.

**Comment le cultive t-on ?**

**D.R. :** La culture du blé de force est plus contraignante, mais tout l'intérêt est là. Elle implique d'être plus précis en matière de pratiques culturelles et notamment dans le suivi des apports d'azote.

**Que pensez-vous des conditions franciliennes pour ce type de culture ?**

**D.R. :** On a de la chance, notamment en Seine-et-Marne, d'avoir de très bonnes conditions au niveau des terres. Elles sont limoneuses en profondeur et donc fertiles, elles stockent de la matière organique.

## LE POINT SUR LES CÉRÉALES BIO D'ICI

Qualité des terres, climat, envergure des structures agricoles, ici, en Île-de-France, les conditions sont favorables aux cultures céréalierées biologiques. Ces derniers temps, elles progressent, elles innovent...

Entretien avec Christian Pierre, président du Groupement des Agriculteurs Biologiques de la région.

**Quelle est la tendance actuelle du bio francilien ?**

**C.P. :** En matière de production, la tendance est à la progression. Cette année, la barre des 10 000 hectares de bio a été franchie. C'est 15 % de plus qu'en 2014. Il s'agit d'exploitations conventionnelles converties, des agriculteurs qui réfléchissent depuis quelque temps aux enjeux environnementaux, à la préservation des sols notamment.

**Quelles céréales bio poussent sur le sol francilien ?**

**C.P. :** Il existe une très grande diversité de cultures biologiques dans la région, plus de 15 variétés. On peut citer le blé, l'orge, l'épeautre, l'avoine... Et il en existe des plus méconnues, comme le sorgho.

**Le sorgho ? Pouvez-vous en parler ?**

**C.P. :** Le sorgho est une plante très intéressante, qui offre de grands potentiels, à plusieurs titres. Elle prend racine très profondément. Elle va donc puiser très loin des nutriments dans le sol. C'est une plante très raisonnable en eau et en intrants. Et puis, elle ne contient pas de gluten.

**Et où en est-on en matière de consommation ?**

**C.P. :** Elle progresse également. Il y a un engouement de ce côté là. C'est positif, toutefois, il est important que nous ayons une production rationalisée, adaptée à la demande. Nous devons davantage produire en fonction de celle-ci.

\*chiffres France Agrimer - Collecte francilienne 2014-2015



## DES PLANTATIONS DE QUINOA INVESTISSENT LA RÉGION

Ces plantes célèbres pour leurs graines à fortes qualités nutritionnelles, pauvres en lipides et riches en fer, poussent désormais en Île-de-France. On en trouve par exemple dans l'exploitation biologique d'Emmanuel Quillou, à Saint-Martin-de-Bréthencourt dans les Yvelines. Habituel aux conditions climatiques extrêmes, le quinoa francilien savoure les températures locales.

## LA CULTURE DE SARRASIN REVIENT EN ÎLE-DE-FRANCE

Il y en a du très bon, entre autres, à Aulnoy. Autour de cette petite commune de Seine-et-Marne, la ferme de Chantemerle en exploite. Et ainsi, chaque année, d'immenses surfaces de fleurs blanches teintent le paysage du coin, dès les beaux jours. Délaissée au milieu du 20<sup>ème</sup> siècle, la culture de sarrasin est aujourd'hui réintroduite par des passionnés qui alimentent alors la fabrication de galettes, pâtes, sauces et indirectement, de miel. Les abeilles aiment butiner les fleurs de blé noir. Elles en font un excellent miel foncé et souple.

**SÉRIE DE BONNES NOUVELLES**

**238 346**

HECTARES  
DE BLÉ TENDRE

**1ÈRE**

RÉGION MEUNIÈRE  
DE FRANCE

**22**

MOULINS

**15%**

DU TONNAGE NATIONAL  
DE FARINE

**1 MILLIARD**

DE BAGUETTES DE PAIN VENDUES  
CHAQUE ANNÉE SUR LA RÉGION

## LA FILIÈRE CÉRÉALIÈRE D'ICI, EN CHIFFRES



# LE FUTUR DE L'AGRICULTURE DURABLE EST DÉJÀ ICI

Ça bouge, très vite ! Dans les campagnes et les villes franciliennes, les solutions durables poussent comme des champignons. Idées soufflées par la nature, à renfort d'innovations, d'expérimentations... Les exploitations sont nombreuses à se tourner vers des productions toujours plus respectueuses de l'environnement.

Derrière ces démarches, des ambitions ; protéger le patrimoine agricole, les ressources, l'énergie, la biodiversité, l'alimentation. Depuis plus de 15 ans, à travers ses initiatives, la région encourage le développement de ces pratiques agricoles tournées vers l'avenir. Agriculture biologique, agroforesterie, agriculture de conservation, agriculture de précision, élevage responsable... Les pratiques en agriculture durable sont nombreuses et ses enjeux tout autant : diminuer les intrants et stocker le carbone dans le sol en développant les cultures intermédiaires, en limitant le labour et en pratiquant une couverture permanente du sol. Les terres d'Île-de-France voient d'ores et déjà émerger et se déployer ces nouvelles pratiques. Quelques exemples, en direct du terrain.

## GAZ AU SINGULIER

Une ferme capable de produire de l'énergie, ça existe. Cette énergie s'appelle le biométhane. Il est fabriqué à partir de bouses de vaches, de déchets de l'exploitation ou des alentours, dans une installation spéciale. Depuis peu, une exploitation a été construite à Chaume-en-Brie. Unique en son genre, il s'agit de la première capable de chauffer directement 3 500 foyers autour de la commune. Son fonctionnement reproduit le principe de digestion d'un bovin. Le gaz ainsi généré est prêt à être injecté dans le réseau GDF. Grâce à ce système d'énergie vertueux, la matière solide restante est aussi utilisée : elle devient de l'engrais !

## PERMACULTURE : LA NATURE FAIT SA LOI

La permaculture est une technique de culture florissante. Celle-ci s'inspire directement de la nature, son milieu, sa structure et son fonctionnement. Ainsi, des installations sont imaginées et construites sur le modèle des écosystèmes. Tous sont très organisés. Les différentes parcelles sont rigoureusement structurées, implantées de telle sorte qu'elles contribuent à la vitalité et à l'équilibre des unes et des autres. Chaque élément joue un rôle spécifique, limite l'apport en nutriments et l'irrigation des terres. Une exploitation en permaculture consomme peu d'énergie, est même parfois entièrement autonome. Ces écosystèmes s'avèrent foisonnantes, avec des rendements importants. En Île-de-France, un projet est récemment sorti de terre. À Arnouville-lès-Mantes, la ferme d'Heurteloup, associée à la biodynamie et la culture sauvage, cultive sur ce principe. Elle récolte ainsi des fruits, des légumes, des céréales et les transforme sur place.

## PLUS DE DIVERSITÉ FRANCILIENNE À RUNGIS

Du neuf dans les allées du marché. Les productions franciliennes étoffent leur représentativité. Direction le Carreau des Producteurs d'Île-de-France pour s'en rendre compte. Cet espace dédié depuis 2004 aux fruits et aux légumes d'ici se réorganise. Ces travaux font suite à une étude initiée par la Semmaris, l'Etat et le CERVIA en lien avec les Chambres d'Agriculture. À partir de fin février 2016, les professionnels des métiers de bouche pourront venir s'approvisionner ou se faire livrer en produits d'épicerie transformés, frais ou secs. Cela ouvre de nombreuses opportunités !

## ACCÈS DIRECT À LA DIVERSITÉ

**Restaurateurs, épiciers, bouchers et artisans ont dans le même lieu plusieurs centaines de références d'Île-de-France. Côté producteurs, les avantages sont manifestes aussi. Ils commercialisent leurs marchandises, dans une zone de chalandise centralisée. C'est pour beaucoup, de nombreux trajets en moins aux quatre coins de la région.**

## Engagements de la région Île-de-France\*

La région poursuit son travail pour une agriculture durable et de proximité en Île-de-France. Ses engagements portent autour de quatre grands axes : la souveraineté alimentaire, l'emploi et le développement économique, l'articulation entre territoires ruraux, urbains et périurbains ainsi que la transition écologique en matière de qualité de l'eau, de préservation de la biodiversité et des sols.

La région œuvre à :

- protéger les terres agricoles en accompagnant l'installation de nouveaux agriculteurs, de nouveaux dispositifs d'aides, des diagnostics fonciers ;
- appuyer la transition agro écologique et le développement de l'agriculture biologique en tenant compte de la raréfaction des ressources et de la durabilité des écosystèmes ;

- encourager le développement de l'économie locale en soutenant les circuits de proximité, la diversification des productions (maraîchage, arboriculture, horticulture-pépinière) et les filières. Elle poursuit également son engagement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, voté en avril 2013.

\*rapport voté en novembre 2014

## POINT SUR MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE

Moteur et actions. Mangeons Local en Île-de-France est une démarche unique et d'ampleur, engagée autour de l'identité agricole et alimentaire de la région. Initiée par le CERVIA, elle rassemble les professionnels du secteur, 800 adhérents, dans un projet collectif de valorisation du terroir et de prise de parole commune.



### LES PRODUITS FRANCILIENS



Ils sont désormais identifiés par la marque Mangeons Local en Île-de-France qui remplace saveurs paris Île-de-France. Elle identifie 1000 produits et 72 gammes de fruits et de légumes.



### 4 SIGNATURES IMPLIQUÉES À REPRÉSENTER TOUTES LES FAMILLES DE MÉTIERS



Signature dédiée à plus de 430 commerces de proximité, GMS, marchés, ruches, paniers en gare et 11 distributeurs partenaires.



Dédiée aux chefs de la cuisine de rue et de concepts de restauration en vente à emporter. Compte à ce jour 16 adhérents.



Signature qui regroupe 225 agriculteurs, artisans, PME alimentaires dont 45 bio.



Dédiée aux chefs et restaurateurs à table. Regroupe à ce jour 114 passionnés.

## LES FRUITS ET LÉGUMES D'ICI, EN CHIFFRES

**+ 5 000**

HECTARES DE PLANTATIONS

**1ÈRE**

RÉGION PRODUCTRICE DE CRESSON ET DE PERSIL

**10%**

DE LA PRODUCTION NATIONALE DE SALADES

**7%**

DE LA PRODUCTION NATIONALE DE POIRES

## SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2016

# PARAGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE

L'Île-de-France participe à la prochaine édition du **SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE**, placée cette année sous le signe de « l'agriculture et alimentation citoyennes ». Le CERVIA prend ses quartiers à la porte de Versailles, du 27 février au 6 mars 2016 dans le hall 7.1 – allée H – stand 010, où il prévoit de célébrer la gastronomie, les terroirs et les paysages locaux. Tous les publics du salon sont invités à (re)découvrir les richesses agricoles sur son pavillon, conçu à l'image de la région : plurielle. Projection du patrimoine, de l'excellence, ce lieu offrira une expérience de rencontre, d'échange, d'exploration.

## DES TEMPS FORTS AUX BONS GOÛTS DE LA RÉGION

Toute la démarche Mangeons Local en Île-de-France est illustrée à travers les différents espaces du pavillon.



**AU MARCHÉ !** Accès direct aux producteurs d'ici et à leurs produits. À leur étal, les professionnels proposent à la vente : cidres, miels, huiles, bières, confitures, yaourts...

## À TABLE !

En plein cœur de l'espace végétalisé, une table tactile propose de se rassasier de connaissances, d'informations, de conseils. Au menu : une carte interactive présentant l'agriculture en Île-de-France, les pratiques des professionnels, des quizz et des surprises.



## LE GRENIER ET GARDE MANGER D'ÎLE-DE-FRANCE

Vitrine de la région. Toutes les cultures, céréaliers, maraîchères et l'élevage y présentent leurs coulisses, leurs activités et leurs produits. C'est le lieu idéal où obtenir une image complète de l'agriculture et de sa filière francilienne.

## Chaud, dans les cuisines du kiosque !

Les chefs Mangeons Local « Des produits d'ici, cuisinés ici » s'apprêtent à se relayer chaque après-midi aux fourneaux du pavillon. Ils viennent faire la démonstration de toute l'étendue de leur savoir-faire et surtout sublimer les goûts des produits d'Île-de-France.

## ATELIERS ENFANTS

Apprendre en se régalant, tout un programme ! C'est celui prévu tous les matins pour les plus petits. Des animations didactiques autour des produits franciliens leur sont réservées et prévoient de grands moments de divertissement.



CONCOURS  
GÉNÉRAL AGRICOLE :  
LES PARTICIPANTS



### CATÉGORIE « BIÈRE »

Brasserie Rabourdin  
Brasserie de la Vallée de Chevreuse  
Brasserie Parisis  
Ferme Brasserie du Vexin



### CATÉGORIE « CONFITURES »

La Corbeille à confitures



### CATÉGORIE « JUS DE FRUIT »

SCEA Les Cueillettes du Plessis



### CATÉGORIE « PRODUITS LAITIERS »

Compagnie Fermière Benjamin et Edmond de Rothschild  
Ferme de Sigy  
Société Fromagère de Meaux  
Saint Faron

## LE CERVIA EN BREF

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 de proximité 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

Tél. 01 55 34 37 00

### 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



Centre Régional de Valorisation et d'Innovation Agricole et Alimentaire

