

LE RENDEZ-VOUS DES TALENTS D'ÎLE-DE-FRANCE



**MANGEONS
LOCAL**
EN ÎLE-DE-FRANCE

NOTRE DÉMARCHE EN ACTION

CERVIA 

 **île de France**

LA DÉMARCHE MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE EN CHIFFRES

310 ADHÉRENTS

OBJECTIF 2014 : 435



194

ENTREPRISES AGRICOLLES ET ALIMENTAIRES

dont 47 BIO
119 agriculteurs
44 artisans
31 PME
+ 6 en cours d'agrément

25 commissions d'agrément
74 visites de suivi
159 adhérents ayant au moins
un produit agréé Saveurs
Paris Île-de-France

OBJECTIF 2014 : 250

93

RESTAURATEURS

8 en cours d'agrément
17 commissions d'agrément



OBJECTIF 2014 : 150

23

HORTICULTEURS ET PÉPINIÉRISTES

2 en cours d'agrément



OBJECTIF 2014 : 35

770 PRODUITS

71
gammes de fruits et
légumes agréées

+ 137
produits et 17 gammes
depuis le 17 juin 2013

43
commissions
produit

COMMUNICATION DÉMARCHE MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE

Depuis le 17 février 2011

DIGITAL

mangeonslocal-en-idf.com

Un site Internet grand public lancé en août 2013

Page Facebook avec 1228 likes

Partenariat avec Lafourchette.com

PROMOTION

KITS DE COMMUNICATION

155

kits Saveurs Paris
Île-de-France



82

kits Des Produits
d'Ici Cuisinés Ici



OUTILS CONSOMMATEURS CRÉÉS

30

fiches recettes,
cartes adhérents, flyers, jeux concours, goodies...

**MANGEONS
LOCAL**
EN ÎLE-DE-FRANCE



ÉVÈNEMENTS CERVIA

Salon International de l'Agriculture : 2011, 2012,
2013, 2014

Semaines du Manger Local 2013

Fabuleuse Fête du Manger Local 2013

Jour des Talents 2012, 2013, 2014

CAMPAGNES MÉDIA

3

CAMPAGNES D'AFFICHAGE

réseaux JC Decaux (SDML)
et Insert (SDML et SIA 2014)

16 insertions presse depuis 2011

ÉVÈNEMENTS EN PARTENARIAT

Omnivore avec Terre Azur 2011, 2012, 2013, 2014

Balade du Goût 2011, 2012, 2013

Nuit Verte 2012, 2014

Heures Heureuses 2013, 2014

Festival de la Terre 2011, 2012, 2013

Fête de Coulommiers

Fête du Pain

1^{ère} Journée de lutte contre le gaspillage
alimentaire 2013

Marché de Bagatelle 2012

Fête des Vendanges de Montmartre 2012

Réau se décode 2012, 2013

Bienvenue à la Ferme

RELATIONS PRESSE

405 retombées média en cumulé

ÉDITION

Guide Paris Locavore



PLANTES D'ÎLE-DE-FRANCE



18 KITS DE COMMUNICATION DIFFUSÉS

Création d'outils spécifiques
Argumentaire clients
Participation à Salonvert
Création de l'Opération Sainte-Catherine
dédiée aux pépiniéristes
2012 et 2013

7 DOSSIERS OU COMMUNIQUÉS
DE PRESSE DIFFUSÉS

19

RETOMBÉES MÉDIAS

dont 1 direct France 3

VOTRE ENGAGEMENT À TALENTS D'ÎLE-DE-FRANCE, LE POINT

Analyse des points forts et des axes de progrès en fonction des critères phares des trois pôles de valeurs de la charte*

VALORISER LE PATRIMOINE RÉGIONAL



PROFESSIONNELS DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTAIRE D'ÎLE-DE-FRANCE

87 %

des adhérents participent à des actions de reconnaissance et de promotion des métiers de l'agriculture et de l'alimentation.

Ce résultat est homogène selon la typologie de l'entreprise.

24 %

des adhérents participent à des concours professionnels qui priment le savoir-faire.

Les PME sont les entreprises qui participent le moins à ces actions, avec un taux de 16%.

PROFESSIONNELS DE L'HORTICULTURE ORNEMENTALE D'ÎLE-DE-FRANCE

74 %

des adhérents participent à des actions de reconnaissance et de promotion de leur métier.

Pépiniéristes 80%, Horticulteurs 50%.

61 %

des adhérents participent à des salons locaux ou régionaux.

Pépiniéristes 90%, Horticulteurs 25%.

PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION COMMERCIALE

78 %

des restaurateurs ont été distingués par un concours professionnel ou par un guide reconnu par la profession.

17 %

des restaurateurs sont adhérents d'une Charte de Qualité officielle valorisant le savoir-faire.

41 %

revisitent ou cuisinent des recettes issues du patrimoine gastronomique régional.

40 %

informent leurs clients sur l'origine des matières premières utilisées.

* Moyenne des 194 talents alimentaires bénéficiant de la marque Saveurs d'Île-de-France : 61% d'agriculteurs / 23% d'artisans / 16% de PME.
Moyenne des 90 adhérents au label « Des produits d'ici cuisinés ici ».

Moyenne des 23 adhérents « Plantes d'Île-de-France » : 52% de Pépiniéristes / 39% d'horticulteurs et 9% mixte.

VOTRE ENGAGEMENT
À TALENTS D'ÎLE-DE-FRANCE, LE POINT



PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT RÉGIONAL

PROFESSIONNELS DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTAIRE D'ÎLE-DE-FRANCE

90 %

des adhérents s'engagent sur la base des guides de bonnes pratiques environnementales, d'élevage ou de certification de ses pratiques pour réduire de manière significative les produits polluants et leur utilisation.

Les agriculteurs sont particulièrement impliqués avec un résultat de 97%, suivi des artisans avec 82% et des PME avec 74%.

32 %

des adhérents réalisent des diagnostics énergétiques et s'engagent dans des plans d'actions correctives et / ou utilisent de manière privilégiée les énergies renouvelables.

Les agriculteurs sont les moins impliqués avec 27 %, suivi par les artisans avec 30 % et les PME avec 55 %.

PROFESSIONNELS DE L'HORTICULTURE ORNEMENTALE D'ÎLE-DE-FRANCE

91 %

s'engagent dans des méthodes de productions durables en matière de protection phytosanitaire, dans des actions correctives en matière de pratique d'irrigation ou d'énergie.

100 %

des adhérents réalisent un diagnostic environnemental et des actions correctives si nécessaire.

Pépiniéristes 90%, Horticulteurs 88%.

70 %

des adhérents s'engagent dans des actions correctives en matière de gestion des déchets.

Pépiniéristes 50 %, Horticulteurs 88 %, mixte 50 %.

PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION COMMERCIALE

76 %

choisissent, à prix équivalent un fournisseur proche de leur établissement pour limiter l'impact écologique du transport des marchandises.

84 %

des restaurateurs privilégient les produits cultivés en pleine terre.

67 %

des restaurateurs sont attentifs à leur consommation d'énergie et à leur gestion des déchets et mettent en place des actions pour les réduire.

VOTRE ENGAGEMENT À TALENTS D'ÎLE-DE-FRANCE, LE POINT

IMPLICATION SOCIÉTALE ET DYNAMISME ÉCONOMIQUE

PROFESSIONNELS DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTAIRE D'ÎLE-DE-FRANCE

QUALITÉ

76%

des adhérents sont engagés dans une démarche permanente de progrès pour garantir l'hygiène et la sécurité sanitaire des produits qu'ils commercialisent. Les PME sont particulièrement impliquées avec 97 %.

INNOVATION

89%

des adhérents travaillent régulièrement au développement de nouveaux produits. Ce résultat est homogène selon la typologie de l'entreprise.

12%

des entreprises participent à des concours qui priment l'innovation.
Artisans 20 %,
PME 13 %,
Agriculteurs 9 %.

POLITIQUE SOCIALE

68%

des adhérents emploient du personnel qualifié et soutiennent la formation.
PME 24 %,
Artisans 82 %,
Agriculteurs 55 %.

35%

des adhérents mettent en place des politiques sociales internes.
PME 58 %,
Artisans 34 %,
Agriculteurs 29 %.

PROFESSIONNELS DE L'HORTICULTURE ORNEMENTALE D'ÎLE-DE-FRANCE

QUALITÉ

91%

des adhérents assurent la traçabilité de ses productions.
Pépiniéristes 80 %, Horticulteurs 100 %.

INNOVATION

100%

des adhérents développent des nouvelles pratiques culturelles en lien avec les essais Arexhor Seine-Manche. 70 % travaillent sur la mise en place de nouveaux services et circuits de distribution.
Pépiniéristes 90 %,
Horticulteurs 63 %.

22%

des adhérents participent à des manifestations départementales, régionales ou nationales qui priment l'innovation.
Pépiniéristes 30 %,
Horticulteurs 0 %.

POLITIQUE SOCIALE

78%

des adhérents emploient du personnel qualifié et soutiennent la formation.
Pépiniéristes 70 %,
Horticulteurs 75 %.

43%

des entreprises mettent en place des politiques sociales internes.
Pépiniéristes 40 %,
Horticulteurs 50 %.



PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION COMMERCIALE

QUALITÉ

96%

des restaurateurs utilisent des matières premières et produits français bénéficiant d'un signe officiel de qualité.

INNOVATION

66%

des restaurateurs créent de nouvelles recettes intégrant de nouveaux produits et en utilisant de nouvelles techniques de fabrication ou de nouveaux matériels.

17%

des restaurateurs adhèrent à une démarche collective référente en terme de qualité et de valorisation territoriale de leur région.

POLITIQUE SOCIALE

96%

des adhérents favorisent l'emploi de personnel qualifié et leur donne accès à la formation.

37%

des restaurateurs mettent en place des politiques sociales internes.

SEMAINES DU MANGER LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE 13 AU 28 SEPTEMBRE 2014

LA DEUXIÈME ÉDITION SE PRÉPARE...

LES SEMAINES DU MANGER LOCAL PARIS ÎLE-DE-FRANCE CE SONT 16 JOURS POUR MOBILISER LES FRANCILIENS
AUTOUR DU MANGER LOCAL.

Semaines du
**MANGER
LOCAL**
PARIS ÎLE-DE-FRANCE



LA FABULEUSE FÊTE DU MANGER LOCAL

Un grand rendez-vous pour inaugurer et lancer l'opération, organisé sur les berges de Seine de Paris : un marché de producteurs et d'artisans 100 % local, des démos, des animations, des dégustations, des stands de restauration... Une occasion unique, les 13 et 14 septembre 2014, de tester les multiples façons de manger local !

Y PARTICIPER

Boutique à la ferme, commerce de proximité ou distributeur partenaire : **soyez les ambassadeurs du territoire !**

Participez avec une mise en scène ou des actions spécifiques autour des Produits Saveurs Paris Île-de-France.



Restaurant labellisé, restaurant de vente à emporter, restaurant d'entreprise, scolaire : **mettez votre créativité au service du renouvellement du patrimoine francilien.**

Participez avec la création d'un plat ou d'un menu spécifiquement francilien.



Événement organisé dans la région : **habilitez votre événement aux couleurs du Manger Local !**

Participez avec la mise en valeur des produits et des professionnels de la région.

L'ÉDITION 2013 EN CHIFFRES

359 établissements participants, 15 événements

52 000 exemplaires de journaux distribués

2 650 bulletins de jeux remplis

68 retombées presse dont 3 TV et 5 radios

25 000 visiteurs à la Fabuleuse Fête du Manger Local

Une réelle implication des consommateurs dans le Manger Local



SEMAINES DU MANGER LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE 13 AU 28 SEPTEMBRE 2014



DES JEUX CONCOURS

JEU GRAND PUBLIC

Des urnes et bulletins de participation chez chaque participant pour mobiliser les franciliens à l'opération.

À gagner : de nombreux lots aux couleurs du manger local Île-de-France.

CONCOURS PROFESSIONNELS PARTICIPANT

Une récompense pour le point de vente le plus engagé dans la valorisation du manger local et le restaurant ayant créé la recette la plus originale à base de produits franciliens.



DES OUTILS DE COMMUNICATION

→ Des kits adaptés selon votre activité.

UNE CAMPAGNE DE COMMUNICATION

Partenariat avec la Mairie de Paris et affichage sur les panneaux Decaux de la ville

Partenariat avec le Comité Régional du Tourisme et affichage sur les panneaux Insert de la ville

De nombreux autres partenariats en cours d'élaboration : affichage RATP...

Un journal diffusé à plus de 50 000 exemplaires

Un site grand public mangeonslocal-en-idf.com

Page Facebook Mangeons Local

Un relais media auprès de 400 journalistes : communiqué et dossier de presse spécifiques

LES SEMAINES DU MANGER LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE VONT FAIRE FRÉTILLER LES PAPILLES ! NOUS COMPTONS SUR VOTRE PARTICIPATION...

JE PARTICIPE !

Vous êtes intéressé pour participer ou vous souhaitez plus de renseignements ?

Contactez Claire Guignard – claire.guignard@cervia.fr – Tél : 01 55 34 37 02 – Fax : 01 40 13 94 97
Cervia Paris Île-de-France 43 boulevard Haussmann 75009 Paris



DISPOSITIF MANGEONS LOCAL À VENIR



INNOVATION 2014

LE CAMION « MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE »

à la disposition des adhérents ! Un camion aux couleurs de la démarche, véritable ambassadeur de l'Île-de-France agricole et alimentaire.

Ce camion-cuisine sera le relais essentiel de la stratégie partout en Île-de-France, il permettra de démultiplier la présence du CERVIA sur tous les événements culinaires, agricoles grâce à des animations, ventes de produits réalisées par des chefs, des streeters..., démontrant ainsi la capacité d'utiliser des produits locaux, de qualité et une cuisine équilibrée, saine et pour tous.



ÉVÈNEMENTS PORTÉS PAR LE CERVIA

Semaines du Manger Local du 13 au 28 septembre 2014

Fabuleuse Fête du Manger Local les 13 et 14 septembre 2014

SIAL du 19 au 23 octobre 2014

ÉVÈNEMENTS PARTENAIRES*

31 mai et 1^{er} juin : We love Green

27-29 Juin : Solidays

5 et 6 juillet : Week-end Vert (Scènes d'été à la Villette)

14 septembre : « Les festivals de la Terre »

19-21 septembre : Street Food Temple

26-28 sept : Fête de la Gastronomie

9-12 octobre : le Goût des Champs

16 octobre : journée de lutte contre le gaspillage alimentaire

Octobre : Balade du Goût



* En cours d'élaboration

ADHÉRENTS TALENTS D'ÎLE-DE-FRANCE

ENTREPRISES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES



AGRICULTEURS

Apiculteurs

Délices de la ruche

François Hamette
72 rue du Général de Gaulle
77780 Bourron Marlotte
01 64 45 96 29
f.hamette@wanadoo.fr

EARL Veron Apiculture

Sébastien Veron
Le Fourcheret
77510 Villeneuve-sur-Bellot
03 26 81 25 17
le.miel.de.la.brie@wanadoo.fr

Ruchers des 3 Vallées

Rémi Gamet
Hameau de Rochemort
77620 Bransles
01 64 29 61 75
apiremi@laposte.net

La Miellerie de Misery

Didier Somson
16 A rue Marcel Charon
91710 Vert-le-Petit
01 64 93 50 05
didier.somson@orange.fr

La Miellerie du Gâtinais

Camille et Thierry Sergent
7-9 chemin de la Jomerie
91820 Boutigny-sur-Essonne
01 64 98 74 85
mielleriedugatinais@free.fr

Arboriculteurs - transformation jus, cidres

Cidres et jus de pommes

Briards Fahy

Nicole Fahy
71 Grande Rue
77320 Choisy-en-Brie
01 64 20 46 44
nicole.fahy@free.fr

Ferme de l'Abondance

Henri Doublier
18 rue de Lorrez le Bocage
77710 Vaux-sur-Lunain
01 64 31 50 51
h.doublier@wanadoo.fr

Ferme de la Bonnerie

Michel Biberon
77510 Verdelot
01 64 04 87 16
biberon.labonnerie@wanadoo.fr

Ferme du Fourchet

Ovin et bovin
Patrick Tourte
77710 Nanteau-sur-Lunain
01 64 29 06 74
fermedufourchet@orange.fr

Les Vergers de Cossigny

Jacques Frings
Hameau de Cossigny
9 allée des Peupliers
77173 Chevry-Cossigny
01 64 05 57 85
jacquesfrings@gmail.com

SCEA Les Vergers de Molien

Bernard Oudard
24 rue Samuel Beckett
77260 Ussy-sur-Marne
01 60 22 13 07
lesvergersdemolien@yahoo.fr

Père Denis - Mousseaux

Denis Mousseaux
Les Lupins Mazagran, n° 15
77510 Saint-Denis-Les-Rebais
01 64 20 94 02
peredenis@wanadoo.fr

SCEA Les Vergers des Préaux

Raphaël Mervoyer
Domaine des Préaux
Route des Alluets
78920 Ecqueville
01 34 75 93 43
sceaпреaux@hotmail.fr

EARL Vergers d'Hardeville

Jean-Marc Vincent
11 route de la Mare
95420 Nucourt
01 34 67 41 39
vergerha@wanadoo.fr

Les Lavandières Lelut- Brusot

Olivier Lelut
10 boulevard Carnot
95400 Villiers-le-Bel
01 39 90 03 53
olivier.lelut@sfr.fr

Les Vergers d'Attainville

Bernard Richaudeau
Rond-Point de la croix verte
95570 Attainville
01 39 35 15 49
allopom@hotmail.fr

Céréaliers diversifiés

Ferme Brasserie Rabourdin Bière

Hubert Rabourdin
Ferme de Gaillon
77540 Courpalay
01 64 25 76 05
rabourdin@biere-de-brie.com

Moulin de Chantemerle

Farine
Éric Gobard
77120 Aulnoy
01 64 03 32 36
georis@free.fr

Patrice Boudignat

Producteur de moutarde
Patrice Boudignat
20 Grande rue de Blunay
77171 Melz-sur-Seine
01 64 00 76 10
patrice.boudignat@orange.fr

SARL Gatinoirge

Bière
Ferme de Filbois
17 rue Grande
77570 Aufferville
01 64 69 17 66
acmhureau@lfr.fr

Seingier Anne et Pascal

Producteur de farine et d'huiles
Pascal et Anne Seingier
18 rue de Carrouge
77540 Lumigny-Nesles-Ormeaux
01 64 07 70 25
a.p.seingier@wanadoo.fr

EARL de la Budinerie

Fabrication de pain et farine
Rick Vandoreen
Ferme de la Budinerie
78720 La-Celle-les-Bordes
06 87 50 31 45
labudinerie@wanadoo.fr

SCEA Ferme de Moisan

Fabrication de pain et farine
Marc Winocour
Ferme de Moisan
85 route de la Toche
78490 Grosrouvre
01 34 86 06 39
fermemoisin@orange.fr

Olivier Desforges

Maraîcher - Huile
91590 La Ferté-Alais
09 65 17 51 38
isabelle.desforges@wanadoo.fr

Ferme Brasserie du Vexin Bière

Denis Sargeret
3 rue de la Croix des Ruelles
95450 Théméricourt
01 30 39 24 43
denis.sargeret@wanadoo.fr

Huilerie Avernoise

Producteur de farine et d'huiles
Stéphane Duval
43 rue de Chanteraine
95450 Avernoise
01 30 39 20 01
sduval2@gmail.com

Champignonnistes

Champignonnière

Les Carrières
Angel Moioi
Avenue du Général De Gaulle - Angle du Chemin de Ouille
78360 Montesson
06 09 06 21 52

Champignonnière de la Marianne

Bruno Zamblera
3 rue Thérèse Lethias
95540 Mery-sur-Oise
01 34 64 83 94
champignonniere-la-marianne@orange.fr

Cressiculteurs

Cressonnières de la Vallée Colleau et des Petits Prés

Serge Barberon
23 rue du Tour de Ville
La Vallée Colleau - Les Petits Prés
91660 Mereville
01 64 95 11 95
gbarberon@aol.com

Cressonnières de la Villa Paul

Olivier Barberot
17 route de Courcelles
91660 Mereville
01 64 95 00 64
olivcress@voila.fr

Cressonex

Gérard Glatre
7 les Boutards
91780 Chalo-Saint-Mars
09 50 25 39 09
gerard.glatre@neuf.fr

Cueillettes

Cueillette de Servigny

Luc signolle
D 50
77127 Lieusaint
01 64 41 81 09
pointdeventeservigny@orange.fr

Cueillette de Voisenon

Franck Fournier
51 Rue des écoles
77950 Voisenon
06 62 20 89 71
cueillettevoisenon@orange.fr

Cueillettes du Plessis

Thibault Cozon
route de Lumigny
77540 Lumigny-Nesles-Ormeaux
01 64 42 94 05
info@cueilleteduplessis.com

Les 2 Cueillettes de Compans

Hubert Riche
23 rue de l'église et route de Mitry
77290 Compans
01 60 26 88 39
info@cueilletedecompanis.fr

Les Fermes de Gally

Dominique et Xavier Laureau
Ferme de Vauluceau
78870 Bailly
01 30 14 60 60
infos@gally.com

SARL Les Vergers Champlain

Thibault Saussier
RN4 La Croix Saint-Nicolas
94510 La-Queue-en-Brie
01 45 94 66 84
info@vergerchamplain.com

Éleveurs avicoles

Chauvin Marc

Marc Chauvin
6 rue du pavillon
77130 La Tombe
01 64 31 33 45
lafermedelacourdeslions@gmail.com

EARL Birckel

Matthieu Birckel
Ferme de Dieu l'Amant
77470 Villemareuil
01 60 25 70 64
birckel.matthieu@hotmail.fr

EARL de Floe

Œufs et Fraisiériculture
Frédéric Fremin
13 hameau de Floe
77460 Chaintreaux
01 74 80 48 82
frederic.fremin@sfr.fr

Ferme des Parrichets

Jacky et Laurence Darche
105 rue de la Croix Saint Claude
77120 Mouroux
01 64 20 80 20
jacky.darche@wanadoo.fr

Ferme des Tuiles

Franck Chardon
56 rue Grande
77760 Guercheville
01 64 24 07 94
fermedestuilles@wanadoo.fr

Ferme du Loup Ravissant

Pascal Lecoq
1 et 3 route de Richebourg
78550 Bazainville
01 34 87 69 65
fermeduloup@wanadoo.fr

GAEC du Haubert

Franck Emery
RD 913- ferme du moulin du Haubert
78440 Brueil-en-Vexin
01 34 75 39 37
ferme.du.haubert@orange.fr

EARL Bomon

Charles Monville
91570 Bièvres
06 07 82 38 98
bomon@free.fr

SARL Ferme du Grand Clos

Sylvie Guerton
18 bis rue de Vaupailard
91150 Puiset-le-Marais
01 64 95 54 35
contact@lafermedugrandclos.fr

Ferme des Vallées

Philippe Brard
Chemin des vallées au veau
95430 Auvers-sur-Oise
01 30 36 81 26
fermedesvallees@wanadoo.fr

ADHÉRENTS TALENTS D'ÎLE-DE-FRANCE ENTREPRISES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES

Éleveurs bovins

Delphine et Yves-Marie Carmignac

7 rue de la Bichère
77240 Pouilly-le-Fort
01 64 52 20 48
delphcarmi@orange.fr

Ferme de la Recette

Philippe Dufour
3 rue du Moulin
77830 Echouboulains
01 64 31 81 09
info@fermedelarecette.com

Ferme de bois Champeau

Christophe Thierree
1 chemin de Champeau
78113 Grandchamp
01 34 87 16 32
christophe.thierree@wanadoo.fr

Éleveurs laitiers - ateliers de transformation

Compagnie Fermière Benjamin et Edmond de Rothschild

Fromage de vache (Brie)
Jacques Cochaud
Domaine des 30 Arpents
77220 Favieres
01 64 07 02 12
pipard.m@wanadoo.fr

EARL Champin

Lait frais
Geoffroy Champin
La Chalotterie - Hameau
de la Goularderie
77390 Ozouer-le-Voulgis
01 64 07 60 68
lachalotterie@orange.fr

EARL de Courcelles

*Fromage de vache, lait frais,
ovins et porcs*
Claude Bouzonie
Ferme de Courcelles
77220 Tournan-en-Brie
01 64 07 01 22
veronique.marek@wanadoo.fr

Ferme de Juchy

Fromage de vache (Brie)
Jean-Claude Pette
1 chemin de Lizines
77370 Leudon Lizines
01 64 01 61 52
fermedejuchy@bbox.fr

Ferme de Mauperthuis

Fromage de vache ultra frais
Sylvie Paquet
77580 Sancy-les-Meaux
01 60 25 70 59
sylviepaquet@wanadoo.fr

Domaine de Grignon

AgroParisTech, Ferme expérimentale

Produits laitiers ultra frais
Dominique Tristant
route de la Ferme
78850 Thiverval Grignon
01 30 54 37 34
dominique.tristant@agroparistech.fr

Ferme de la Noue

Fromage de chèvre
Claudie Le Quere
78720 La-Celle-les-Bordes
01 34 85 16 17
fermedelanoue@gmail.com

Ferme de la Tremblaye

Fromage de vache et chèvre
Henri Cazajus
rue de la Tremblaye
78125 La Boissière Ecole
01 34 85 03 63
contact@ferme-de-la-tremblaye.com

Ferme de Viltain

Produits laitiers ultra frais
Benoît Dupre
Le Petit Viltain
78350 Jouy-en-Josas
01 39 56 38 14
secretariat@viltain.fr

GAEC du Pot au Lait

*Fromage de vache et
produits laitiers ultra frais*
Philippe Ridet
3 Ferme de Souplainville
78660 Allainville-aux-Bois
01 30 59 02 19
gaec.potaulait@orange.fr

La chèvrerie des 3 Ponts

Fromage de chèvre
Marc Lesty
RD 906 - La Petite Hogue
78610 Auffargis
01 30 59 85 80
cabriotte@free.fr

GAEC des Rochettes

Fromage de chèvre
Bertrand Hardy
6 rue des Rochettes
91580 Villeneuve-sur-Auvers
01 60 80 22 90
gaecdesrochettes@free.fr

Francilanes

Lait d'ânesse
86 rue des Bordes
94430 Chennevières-sur-Marne
asinerie@francilanes.fr

Ferme de Chauvry

Fromage de vache
Hugues Ribiollet
2 Grande Rue
95560 Chauvry
01 34 69 26 07
hugues.ribiollet@wanadoo.fr

Éleveurs ovins

Ferme de Filbois

Marie-Claude Morisseau
17 rue Grande
77570 Aufferville
01 64 28 76 77
fermedefillois@orange.fr

GAEC Douine

Jean-Luc et Michel Douine
4 le Buisson
77760 Guercheville
06 70 36 74 66
gaecdouine@orange.fr

Le Grand Hamel

Nicolas Roch EARL
2 Le Grand Hamel
77320 Saint-Barthelemy
01 64 20 37 97
nicolasroch@wanadoo.fr

Lycée Agricole de la Bretonnière

Jean-Claude Wagny
Hameau la Bretonnière
77120 Chailly-en-Brie
01 64 75 87 50
lpa.chailly-en-brie@educagri.fr

La Bergerie Nationale

Ovins et oeufs bio
Jean-Michel Charles
Parc du Château
CS 40609
78514 Rambouillet Cedex
01 61 08 68 00
animation.bn@educagri.fr

Éleveurs porcins

Hervé Courtois

Hervé Courtois
1 au Nord des Fossés
77890 Obsonville
01 64 28 78 33
courtoish@wanadoo.fr

SCEA Ferme d'Aubetin

Jean-Paul Grymonprez
Ferme d'Aubetin
77320 Dagny
01 64 04 61 23
scea.aubetin@wanadoo.fr

GAEC Lefèvre Ferme de Moneuse

Marie-Madeleine Vincent
Ferme de Moneuse
77320 Dagny
01 64 04 61 26
gaec-lefevre@wanadoo.fr

Héliculteurs

EARL Janic

Pascal Janic
Ferme de l'Ecluse
77380 Pamfou
06 09 90 77 75
contact@janic.fr

C'Helix EARL

Stéphane Rous
Ferme de Fanon
78720 Senlis
06 80 06 05 87
fermedefanon@yahoo.fr

Maraîchers et producteurs de légumes ou fruits de plein champ

Beausse Marc EARL

Julien Beausse
Route des Forges
77930 Chailly-en-Bière
01 60 66 49 12
earl.beausse.marc@wanadoo.fr

Behuret EARL

Daniel et Isabelle Behuret
18 bis rue de la Fromagerie
77930 Chailly-en-Bière
01 64 38 05 69
earldanielbehuret@aliceadsl.fr

Biolab

Paul Thierry
10 rue de la Mairie
77167 Chatenoy
06 81 06 80 31
paul.thierry@yahoo.fr

EARL Chevet

Dominique Chevet
63 rue Abel Leblanc
77220 Presles-en-Brie
01 45 60 49 81
dominique.chevet@earl-chevet.fr

EARL Clavelou

Pommes de terre
Gilles Clavelou
4 rue du Maulny
77167 Bagneux-sur-Loing
01 64 28 07 83
sgclavelou@wanadoo.fr

EARL d'Eprunes

Pommes de terre
Aymeric Proffit
Ferme des Eprunes
77550 Réau
01 64 88 43 01
fermeeprunes@gmail.com

EARL de Beaupré

Fraisiériculture
Jean-Michel Opoix
1 Bis Rue de La Ferté-
Gaucher
77970 Jouy-le-Chatel
01 64 01 55 54
chantalopoix@hotmail.fr

EARL de Lissy

Pommes de terre
David Roger
11 rue Grande
77550 Lissy
06 75 02 63 72
david@lafermedelissy.com

EARL Huyghe

Légumes secs
Jean-Philippe Huyghe
Ferme de Férolles
60 rue Charles Dullin
77580 Crecy-la-Chapelle
01 64 63 81 08
earlhuyghejp@orange.fr

EARL les Saveurs de Chailly

Benjamin De Vos
7 avenue de Villeroy
77960 Chailly-en-Bière
01 64 38 07 44
lessaveursdechailly@wanadoo.fr

Ferme de Chatenoy

Pommes de terre et cerises
Simon Thierry
1 rue de la Mairie
77167 Chatenoy
01 64 28 78 95
lesbergeries@wanadoo.fr

Jean-Luc Juteau

170 sentes de la Basse
Houssiette
77610 La Houssaye-en-Brie
01 64 07 44 84
jeanlucjuteau@hotmail.fr

GAEC Maurice de Poincy

Fabrice Maurice
40 rue Dampleger
77470 Poincy
01 64 33 84 89
fabrice@mauricedepoincy.fr

Laura Normand

2 rue de Rogenvilliers
77370 Fontains
06 27 47 55 67
normandlaura@hotmail.fr

Rannou Jean-Louis

Haricots verts
Jean-Louis Rannou
Champs de Brie - Chemin
de Meaux - Le Bluet
77910 Chambry
01 64 34 59 09

SARL Ferme de Signets

Romarc Lemoine
1 rue George Milville
77640 Signy - Signets
01 60 22 61 30
fermedesignets@gmail.com

SCEA du Lavoir

Alain Patron
11 rue de l'Orvanne
77940 Flagy
01 64 31 45 66
alain.patron@wanadoo.fr

SCEA du Patis

Asperges
Jocelyn Chabot
27 Grande Rue
77450 Jablines
01 60 43 81 21
jocelyn.chabot@wanadoo.fr

Vanpoucke EARL

Christian et Nicolas Vanpoucke
avenue de Villeroy
77930 Chailly-en-Bière
01 60 66 49 10
earl.vanpoucke@aliceadsl.fr

Bio-ferme Nord-Yvelines

Jean-Marc Guitel
6 rue Magloire Douville
78270 Cravent
01 34 76 08 45
durand.guitel@gmail.com

EARL légumes Français

Robert Français
53 avenue Paul Doumer
78360 Montesson
01 30 71 37 29
legumesfrancais@orange.fr

Ferme du Bon Puits

Pommes de terre
François Frichot
La petite vallée
78930 Boinville-en-Mantois
01 30 42 34 64
ffrichot@orange.fr

Lycée Agricole et Horticole de Saint- Germain – Chambourcy

Philippe Mathe
Route forestière des
Princesses
78100 Saint-Germain-en-Laye
01 30 87 18 00
epl.st-germain-en-laye@educagri.fr

ADHÉRENTS TALENTS D'ÎLE-DE-FRANCE ENTREPRISES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES



SCEA Guidal

Bernard Guidal
24 rue Frichet
78410 Bouafle
01 30 95 51 80
scea-guidal@orange.fr

Xavier Dupuis

Xavier Dupuis
rue de la Haye
78130 Les Mureaux
rvxdps@hotmail.com

Yruce Ferme d'Écurie

Haricots verts
Pascal Dupre
78660 Orsonville
01 30 59 11 61
yruce@wanadoo.fr

EARL des 3 Arpents

Jérôme Armand
5 chemin de Courtaboeuf
91140 Villejust
06 82 97 80 95
jerome.camille.armand@orange.fr

EARL Olivier G et Fils

Christophe Olivier
111-115 rue des Maraîchers
91140 Villebon-sur-Yvette
01 60 10 16 14
olivieretfils@orange.fr

Ferme du Clos d'Artois

Herbes médicinales
Alain Bosc Bierre
4 rue de l'Eglise
91490 Oncy-sur-Ecole
01 64 98 92 39
alain.bosc-bierre@wanadoo.fr

Koorin Scea

Ronaldo Oyama
Hameau de Beauvais
Rue du Pavé de Milly
91840 Soisy-sur-Ecole
01 64 98 42 13
scea.koorin@wanadoo.fr

Les Jardins de Courances

Valentine de Ganay Hansen
91490 Courances
06 65 92 80 16
antoine@lesjardinsdecourances.net

Skura Didier

Lentilles
Didier Skura
5 route de Marcoussis
91620 Nozay
09 54 99 55 25
agriskura@free.fr

Cosse EARL

Stéphane Cosse
3 Domaine de Saint-Leu
94520 Périgny-sur-Yerres
01 45 98 85 62
earlcosse@wanadoo.fr

EARL Collas Paul et fils

Pierre Collas
14 rue d'en bas
95300 Herouville
01 34 66 54 19
collas.annie@orange.fr

GAEC Coisnon

Christophe Coisnon
45 rue de Paris
95300 Livilliers
01 34 42 72 15
coisnon.christophe@yahoo.fr

GAEC La Rivoise

Vincent Duval
42/44 chemin des Voies
Zone maraîchère de Cergy
95000 Cergy
01 30 32 53 81
gaec@larivoise.fr

Laurent Berrurier

1 impasse du clos
95000 Neuville-sur-Oise
06 75 86 14 87

SCEA Bourven

Jean-Pierre Bourven
31 rue de Neuville
95000 Hameau de Cergy
01 30 30 59 06

Pisciculteur

Pisciculture de Villette

Emmanuel Coupin
Rue de Rosay
Le Moulin neuf
78930 Villette
01 34 76 30 04
info@pisciculture.fr

Safraniers

Safran du Gâtinais

Hervé Viron
45 rue Grande
77760 Boulancourt
01 43 70 58 05
hervesafran@orange.fr

Safrance

Laurent Lequesne
6 chemin des Plâtrières
95400 Villiers-le-Bel
06 17 02 32 92
laurent@safrance.fr

ARTISANS

Biscuitiers - Pâtisseries

Macarons de Réau

Thierry Delhay
14/16 rue Frédéric Sarazin
77550 Réau
01 64 88 56 29
macarons.de.reau@wanadoo.fr

Biscuiterie Erté

Alain Longuet
ZI du Chemin Vert
78610 Le-Perray-en-Yvelines
01 34 57 80 80
contact@erte.fr

Les Deux Gourmands

Guillaume Caffin
Ferme neuve
78121 Crespières
01 30 57 07 73
contact@lesdeuxgourmands.fr

Macarons Gourmands

Yannick Lefort
2 rue Rossini
91330 Yerres
01 69 49 61 11
info@macarons-gourmands.fr

Boulangers - pâtisseries

Boulangerie Hecht Denis

Denis Hecht
86 rue du Rocher
75008 Paris
01 45 22 25 98
dehecht@free.fr

Guillaume d'Auteuil

Sandrine Guillaume
35 rue d'Auteuil
75016 Paris
01 46 47 42 44
thierry.guillaume@gmail.com

La Boulange de Picpus

David Renée
106 boulevard de Picpus
75012 Paris
01 43 43 04 47

La Fille du Boulanger

Anais Ramond
38 rue des Batignolles
75017 Paris
01 45 22 45 04
lafilleduboulangier@live.fr

Pâtisserie Laurent Duchêne

Laurent Duchêne
2 rue Wurtz
75013 Paris
01 45 65 00 77
contact@laurent-duchene.com

Pétrin Médiéval

Nuray Yurtseven
31 rue Henry Monnier
75009 Paris
01 44 53 05 02
nuray75@hotmail.fr

P'tits Pains et Gourmandises

Laurent Gambier
127 boulevard Magenta
75010 Paris
01 48 78 67 85
lgambier@hotmail.fr

SARL Aux Pêchés Normands

Philippe Conan
2 rue Yves Toudic
75010 Paris
01 42 08 47 73
peches-normands@wanadoo.fr

SARL Carton Gare du Nord

Jean-Michel Carton
10 bd de Denain
75010 Paris
01 43 54 04 14
sarlcartongaredunord@gmail.com

SARL Fantasia

Rudy Regnery
35 rue Alésia
75014 Paris
01 43 27 57 52
boulangeriefantasia@gmail.com

Sareden

Rudy Regnery
Yannick Djan
62 rue Hautpoul
75019 Paris
01 42 06 96 99
yrdjan@free.fr

Boulangerie Mouilleron

Sylvain Mouilleron
3 rue Beaurepaire
77120 Coulommiers
01 64 03 59 59
boulangerie.mouilleron@orange.fr

La Galerie des Pains

Guillaume Potherat
70 Grande rue
77630 Barbizon
01 60 66 40 59
la.galerie.des.pains@hotmail.fr

Le Fournil Briard du Bois Pouty

Philippe Borel
42 Rue du Bois Pouty
77120 Mouroux
01 64 03 73 31
contact@lefournilbriard.fr

Pâtisserie Cassel

Frédéric Cassel
71 rue Grande
77300 Fontainebleau
01 64 22 29 59
patisserie.f.cassel@wanadoo.fr

Atelier Olivier Roidor

Olivier Roidor
5 rue Alfred Vigny
78960 Voisin-le-Bretonneux
01 39 44 28 15
contact@roidor.eu

Housset boulangerie

Yannick Housset
25-27 rue du Maréchal Foch
78250 Meulan
01 34 74 61 52
housset.eugenie@hotmail.fr

La Fuette boulangerie

Christine Vigier
26 place Etienne Marcel
78180 Montigny-le-Bretonneux
01 30 57 55 03
lafuette@orange.fr

Au Paradis du Pain

Sébastien Pepin
17 Rue de L'Hôtel de Ville
92400 Courbevoie
01 43 33 75 40
julia.dumont@live.fr

Lyczac boulangerie

Michel Lyczac
68 rue Paul Vaillant
Couturier
92240 Malakoff
01 46 55 07 97

Charcutiers

Doumbéa

Yves Le Guel
166 rue de Charonne
75011 Paris
01 43 70 58 05
veroniquelequel@orange.fr

Charcuterie d'Export

Gérard d'Export
3 bis cours des nobles
77640 Jouarre
01 60 22 36 39
charcuterie.dexport@orange.fr

Chocolatiers

Des Lis Chocolat

Denis Jullemier
6 rue Louis Blériot
ZI du rocher vert
77140 Nemours
01 64 29 20 20
delis.chocolat@wanadoo.fr

LN Création

Helène Depreytere
39 rue Robert Genty
77690 Montigny-sur-Loing
01 64 45 66 72
helene.depreytere@wanadoo.fr

Confiseur

Les Nicettes

Laurent Lavis
10 av Réaumur
92140 Clamart
01 71 17 83 03
lesnicettes@gmail.com

Confiturier

Au-dessus, sur l'étagère du haut

Nathalie Macker
31 rue des Grouettes
91820 Boutigny-sur-Essonne
01 64 57 81 12
surletagereduhaut@gmail.com

Conserverie

Conserverie artisanale

Charles Derungs
Charles Derungs
1 rue Salvador Allende
95310 Saint-Ouen-l'Aumône
01 34 64 06 28
conserverie@free.fr

Crêpier

Établissements Lefeuvre

Philippe Werler
ZAC des Radars
10 rue Denis Diderot
91350 Grigny
01 69 06 37 37
contact@ets-lefeuvre.fr

Fabricant de café

Brûlerie Caron

Anne Caron
37-39 av de la République
92320 Chatillon
01 46 12 17 21
commercial@caronservice.com

Fabricants d'aliments infantiles

Les portions magiques

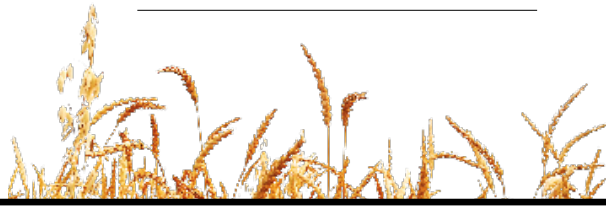
Leila Marachli-Rive
2 Rue des Camélias
75014 Paris
06 59 17 17 39
contact@lesportionsmagiques.fr

Fromagers et/ou affineurs

Aux Fermes de la Brie

Stéphane Gay
4 rue Cécile Dumez
77640 Jouarre
01 60 22 06 09
fromageriegaynot@yahoo.fr

ADHÉRENTS TALENTS D'ÎLE-DE-FRANCE ENTREPRISES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES



Fromagerie Loiseau SARL
Samuel Lepicard
39 rue du Closeau Meun
77760 Achères-la-Forêt
01 64 24 44 65
fromagerieloiseau@
wanadoo.fr

Glacier

Alperel
Françoise Maman
2 avenue le Verrier
78190 Trappes
01 30 51 84 33
glacesdefrance@wanadoo.fr

Herboriste

Herbier de Milly
Catherine Bosc Bierne
16 place du Marché
91490 Milly-la-Forêt
01 64 98 92 39
cbosc@herbier.com

Meunier

Moulin Artisanal des Gauthiers 
Gilles Matignon
Hameau des Gauthiers
77570 Château-Landon
01 64 29 30 18
gillmat@wanadoo.fr

Traiteurs

Entre Saveur et Jardin
Martine Verrechia
23 rue de la Ferté Alais
91820 Boutigny-sur-Essonne
01 60 78 48 57
entresaveuretjardin@
yahoo.fr

Halte Nature-Biotiful 
Frédéric Casamia
18 rue de Paris
95330 Domont
01 39 35 19 31
casamia@aol.com

Transformateur produit laitier

Ferme de Sigy
Ottman Beirouk
62 chemin départemental
77520 Sigy
09 88 28 41 77
obeirouk@gmail.com

PME


Abattoir

Établissements Guy Harang
Vincent Harang
BP 30 Zone Industrielle
rue du Moulin des Arts
78550 Houdan
01 30 88 16 50
harang.vincent@
guy-harang.fr

Boisson (eau)

Source du Val Saint Lambert
Denis Meneret
12, chemin de la Messe
78470 Saint-Lambert-
des-Bois
01 30 43 99 26
d.meneret@ogeu.fr

Boulangier

Patibio 
Robert Scharr
1 rue des Frênes
95610 Eragny-sur-Oise
01 34 42 15 15
robert.scharr@patibio.com

Brasseurs

Brasserie de la Vallée de Chevreuse 
Emmanuel Rey
65 avenue de la division
Leclerc
78 830 Bonnelles
09 62 35 27 83
emmanuel@
brasseriechevreuse.com

Brasserie Parisis
Éric Esnault
Bat K - 34 rue de la Forêt
91860 Epinay-sous-Senart
01 60 46 62 33
eric.esnault@neuf.fr

Transformateurs produits carnés (viandes et charcuteries)

Bonny SAS
Gérard Bonny
14-16 impasse Denis
Papin - ZI
77220 Gretz Armainvilliers
01 64 07 90 55
commercial@bonnyparis.fr

Les viandes du lys
Jean-Michel Sprengelmeijer
252 rue Marc Seguin
ZI Des Chamlys BP 76
77190 Dammarie-les-Lys
01 64 39 07 43
les-viandes-du-lys@
wanadoo.fr

Pégase BVS
Nicolas Breiburd
7 avenue Galilée - ZI
92350 Le-Plessis-Robinson
01 46 01 57 67
nbreiburd@pegase-bvs.eu

Rero Charles Keller
Benoît Lemelle
13 rue Jean-Pierre Timbaud
95100 Argenteuil
01 34 34 15 15
b.lemelle@atfrance.fr

Chocolatier

Chocolaterie Guyaux
Catherine Guyaux
1 avenue des Cures - ZI
95580 Andilly
01 34 16 66 84
catherine.guyaux@
wanadoo.fr

Confiseur

Kubli
Gilles Duault
17 rue Gustave Eiffel
91420 Morangis
01 69 09 69 35
contact@kubli.fr

Confiturier

Confiturerie et confiserie d'Andresy
Laure Cassan
24 rue Maurice Bertaux
78780 Maurecourt
01 39 74 68 94
info@andresy-confitures.com

Coopérative

**Coopérative agricole
"Terres Bocage Gatinais"**
Jean Pierre Pichot
Terre Bocage Gatinais
10 rue de la gare - BP 25
77570 Château-Landon
01 64 29 30 13
coop@tbg77.fr

Distillerie

Distillerie du Noyau de Poissy
105 rue du Général de
Gaulle
78300 Poissy
01 39 65 20 59

Fabricant de moutarde

Les Assaisonnements Briards
Philippe Chamois
ZA des Bordes Rouges
5 avenue Louise Michel
77100 Nanteuil-les-Meaux
01 64 35 00 82
info@moutarde-de-
meaux.com

Fabricant de pâtes

Les Mille et une Feuilles
Laurent Bellaiche
3, rue Frédéric Joliot-Curie
93270 Sevran
01 43 84 05 55

Sofrabrick
Mickaël Castro
9 avenue Pierre Salvi -
ZAC la grande vallée
95500 Gonesse
01 39 85 90 00
vcazenave@sofrabrick.com

Fabricant de produits à base de safran

Foodbiotic
Majid Lepers
Le Technoparc Cristal
22 rue Gustave Eiffel
BP 100-58
78306 Poissy Cedex
01 39 22 40 68
majid.lepers@foodbiotic.com

Fromager

Société Fromagère de Meaux Saint Faron
Pascal Moingeon
Rue Jehan de Brie
77100 Meaux
01 60 24 68 49
pascal.moingeon@
fromagesjort.fr

Meuniers

Moulins Bourgeois 
David Bourgeois
Impasse du Moulin
77510 Verdelot
01 64 04 81 04
david@moulinsbourgeois.
com

Les Moulins de Brasseuil 
Olivier Deseine
14 rue de la Vaucouleurs
78930 Auffreville-brasseuil
01 34 77 33 30
olivier.deseine@
moulindebrasseuil.com

Moulins Fouché
Marc Fouché
Moulin du Gué
91590 La-Ferté-Alais
01 69 90 62 80
moulins.fouche@wanadoo.fr

Moulins de Chars
Nicolas Bodelle
7 rue Dory
95750 Chars
01 34 67 55 50
contact@moulinsdechars.
com

Traiteurs

Saveurs Cristal
William Windys
55 avenue Gabriel Péri
92500 Rueil Malmaison
01 55 47 20 10
wwindys@saveurs-cristal.
com

Aspasia Bui Kim Khue
Jean-Pierre Gros
40-44 rue des hortensias
93370 Montfermeil
01 43 32 90 33
aspasia@wanadoo.fr

Fjord King
Produits de la mer
Laurent Benabou
6-8 rue Danville
94600 Choisy-le-Roi
01 48 52 61 61
fjord.king@wanadoo.fr

Autret Paris
Patrick Autret
6 rue de l'équerre - ZI des
Béthunes - BP 19042
95071 Cergy-Pontoise
Cedex
01 34 30 80 00
traiteur@autret.info

Établissement Jouneau SAS
Produits de la mer
Isabelle Thogersen
9 rue Édouard Branly
95220 Herblay
01 39 97 61 10
jouneau@cruccana.fr

Transformateurs de fruits et légumes

**ANDES Le Potager
de Marianne**
Guillaume Bapst
10, rue des Tropiques
94538 Rungis
01 44 24 09 30

Frugi services
Cyril Rassinier
101 rue de Perpignan
BP Fruileg 419 - Bât. D3
94632 Rungis Cedex
01 46 87 36 88
frugiser94@aol.com

En cours d'agrément

Coup de Food
Les Trésors sucrés
51 avenue de Fontainebleau
94270 Le Kremlin-Bicêtre
01 46 71 55 77
contact@tresorsucres.com

Courtet et Compagnie
Thierry Courtet
14 rue des Ormessons
77000 Vaux-le-Pénil
01 60 68 06 05

Cueillette de la Grange
Marc Lemarie
Allée des Tilleuls - RD319
77170 Coubert
01 64 06 71 14
marclemarie@club-
internet.fr

Fromagerie Rouzaire
10 rue de la Madeleine
77220 Tournan-en-Brie
01 64 07 00 92
fromagerie.rouzaire@
wanadoo.fr

La Tradi de Noisiel
Lahcen Ahagour
2 rue du commandant
Louis Bouchet
77186 Noisiel
01 60 53 65 71
lahcen.ahagour@free.fr

Oorain Brands Victoria
Olivier Orain
120 Rue Du Bois De
Fleury
92190 Meudon
06 07 41 74 06
olivier.orain@oorain.com

Ferme d'Haravilliers
Pascale Ferry
2 rue du Colombier
95640 Haravilliers
01 30 39 86 76
fdh95@free.fr

ADHÉRENTS TALENTS D'ÎLE-DE-FRANCE RESTAURATEURS

RESTAURATEURS



Paris

Au Passage

Jean-Charles Buffet
1 bis Passage St Sebastien
75011 Paris
01 43 55 07 52
baraupassage@gmail.com

Astier

Marion Lichet
4 rue Jean-Pierre Timbaud
75011 Paris
01 43 38 25 56
restaurant.astier@wanadoo.fr

Beurre Noisette

Thierry Blanqui
68 rue Vasco de Gama
75015 Paris
01 48 56 82 49

Bistro Saint André

Yohann Crumiere
36 rue Saint André des Arts
75006 Paris
01 40 51 74 00

Bistrotters

François Gallice
9 rue Decrès
75014 Paris
01 45 45 58 59
francois@bistrotters.com

Braisenville

Philippe Baranes
36 rue Condorcet
75009 Paris
09 50 91 21 74
philippe.baranes@orange.fr

Café des Musées

Pierre Lecoutre
49 rue de Turenne
75003 Paris
01 42 72 96 17

Caillebotte

Edouard Bobin
8 rue Hippolyte Lebas
75009 Paris
01 53 20 88 70
lepantruche@gmail.com

Chameleon

Arnaud Breitwiller
70 rue René Boulanger
75010 Paris
01 42 08 99 41
arnaud@chameleonrestaurant.fr

Chatomat

Victor Gaillard
6 rue Victor Letalle
75020 Paris
01 47 97 25 77
chatomatparis@gmail.com

Chez Graff

Thomas Lousteau
62 rue de Bellechasse
75007 Paris
01 45 51 33 42
loustaut@gmail.com

Chez Marcel

Pierre Cheucle
7 rue Stanislas
75006 Paris
01 45 48 29 94
pcheucle@hotmail.com

Claude Colliot

40 rue des blancs manteaux
75004 Paris
01 42 71 55 45
claudecolliot@hotmail.fr

Crom'Exquis

Pierre Meneau
22 rue d'Astorg
75008 Paris
01 42 65 10 74
pierre.meneau@cromexquis.com

L'ami Vin. T

Patrick Barthélémy
9 rue de Vouillé
75015 Paris
01 45 32 73 86
contact@lamivint.fr

L'Auberge D'chez Eux

Laurent Brenta
2 Avenue Lowendal
75007 Paris
01 47 05 52 55
brentalaurent@gmail.com

He Oui

Laure Maury
62 rue de Babylone
75009 Paris
01 45 51 77 94
laure.marc.maury@free.fr

Itinéraires

Sylvain Sendra
5 rue de Pontoise
75002 Paris
01 46 33 60 11
sylsendra@yahoo.fr

Jadis

Guillaume Delage
208 rue de la Croix Nivert
75015 Paris
01 45 57 73 20
delagejadis@gmail.com

L'Affrîolé

Thierry Verola
17 rue Malar
75007 Paris
01 44 18 31 33
mtverola@gmail.com

L'Ami Jean

Stéphane Jégo
27 rue Malar
75007 Paris
01 47 05 86 89
sandrinejégo@hotmail.fr

L'Assiette

Gabrielle Menzeluk
78 rue Labat
75018 Paris
01 42 59 06 63
gbmenz@gmail.com

La Bonne Franquette

Luc Fracheboud
2 rue des Saules
75018 Paris
01 42 52 02 42
paris@labonnefranquette.com

La Pulperia

Fernando Di Tomaso
11 rue Richard Lenoir
75011 Paris
01 40 09 03 70
chefdetomaso@gmail.com

La Terrasse Mirabeau

Pierre Négrevorgne
5 place de Barcelone
75016 Paris
01 42 24 41 51
contact@terrasse-mirabeau.fr

L'Ébauchoir

Thomas Dufour
43 rue de citeaux
75012 Paris
01 43 42 49 31
lebauchoir@orange.fr

Le Cotte Roti

Nicolas Michel
1 rue de Cotte
75012 Paris
01 43 45 06 37
lechef@cotte-roti.fr

Le Galopin

Romain Tischenko
34 rue Sainte Marthe
75010 Paris
01 42 06 05 03
romaintischenko@hotmail.fr

Le Pantruche

Edouard Bobin
3 rue Victor Massé
75009 Paris
01 48 78 55 60
lepantruche@gmail.com

L'Épi Dupin

François Pasteau
11 rue Dupin
75006 Paris
01 42 22 64 56
contact@epidupin.com

Le Sergent Recruteur

Antonin Bonnet
41 rue Saint-Louis-en-l'Île
75004 Paris
01 43 54 75 42
antonin@lesergentrecruteur.fr

L'Estaminet des Enfants Rouges

Estelle Winckert
39 rue de Bretagne
75003 Paris
01 42 72 28 12
lazouave@gmail.com

L'Évasion

Laurent Brenta
7 place Saint-Augustin
75008 Paris
01 45 22 66 20
brentalaurent@gmail.com

Le Villaret

Olivier Gaslain
13 Rue Ternaux
75011 Paris
01 43 57 89 76
restlevillaret@wanadoo.fr

Le vin qui Danse

Rodolphe Denoosse
4 Rue des Fossés Saint-Jacques
75005 Paris
01 43 54 80 81
rodolphe@vqd.fr

Les Fous de l'Île

Boris Bazan
33 rue des Deux Ponts
75004 Paris
01 55 42 96 04
contact@lesfousdelile.com

Le vin qui Danse

Rodolphe Denoosse
9 rue de Moscou
75008 Paris
01 45 22 23 92
rodolphe@vqd.fr

Les Grandes Bouches

Gauthier Moncel
78 rue de Levis
75017 Paris
01 43 80 40 36
lesgrandesbouches@gmail.com

Les Bistronomes Sarl

Cyril Aveline
34 rue de Richelieu
75001 Paris
01 42 60 59 66
lesbistronomes@hotmail.com

Les Marmites Volantes

Ariane Delmas
69 rue Armand Care
75019 Paris
09 51 66 72 22
ariane@marmitesvolantes.fr

Le Taxi Jaune

Otis Lebert
13 rue Chapon
75003 Paris
01 42 76 00 40
taxijaune@hotmail.com

Le Verre Volé

Cyril Bordarier
67 rue de lancry
75010 Paris
01 48 03 17 34

Le Vin Sobre

Bertrand Guillemain
25 rue des Feuillantines
75005 Paris
01 43 29 00 23
bistrovinsobre@free.fr

Les Noces de Jeannette

Luc Fracheboud
14 rue Favart
75002 Paris
01 42 96 36 89
lesnocesdejeannette@wanadoo.fr

Miroir

Sébastien Guenard
94 rue des martyrs
75018 Paris
01 46 06 50 73
miroir.restaurant@gmail.com

Pierre Sang in Oberkampf

Pierre Sang
55 rue Oberkampf
75011 Paris
pierresang@gmail.com

Playtime

Jean-Michel Rassinox
5 rue des Petits Hôtels
75010 Paris
01 44 79 03 98
playtime.restaurant@gmail.com

Pomze

Daniel Dayan
109 bd Haussmann
75008 Paris
01 42 65 65 83
contact@pomze.com

Simone

Julien Chiche
33 Boulevard Arago
75013 Paris
01 43 37 82 70
simoneparis13@gmail.com

So

Odile Hertenberger
93 rue de Montmartre
75002 Paris
01 40 28 02 83
odile@bioboa.fr

Que du bon

Gilles Benard
22 rue du plateau
75019 Paris
01 42 38 18 65
gbenard@me.com

Qui Plume la Lune

Jacky Ribault
50 rue Amelot
75011 Paris
01 48 07 45 48
quiplumelalune07@orange.fr

Racines

Renaud Marcille
8 passage des Panoramas
75002 Paris
01 40 13 06 41

Repaire de Cartouche

Rodolphe Paquin
99 rue Amelot
75011 Paris
01 47 00 25 86

Septime

Bertrand Grébaut
80 rue de Charonne
75011 Paris
01 43 67 38 29
septime@septime-charonne.fr

Tempero

Alessandra Montagne
5 rue Clisson
75013 Paris
09 54 17 48 88
alemontagne@gmail.com

Terroir Parisien

Nicolas Bouchard
20, rue Saint-Victor
75005 Paris
01 44 31 54 54

The Westin Paris – Vendôme

Gilles Grasteau
3 rue de Castiglione
75001 Paris
01 44 77 10 40
lefirst@westin.com

Youpi et Voila

Patrice Gelbart
8 rue Vicq d'Azir
75010 Paris
01 83 89 12 63
gelbartpatrice@gmail.com

Seine-et-Marne

Auberge de la Terrasse

Alain Mignon
40 rue de la Pêcherie
77250 Moret sur Loing
01 60 70 51 03
aubergedelaterasse@wanadoo.fr

ADHÉRENTS TALENTS D'ÎLE-DE-FRANCE PLANTES

Au Pavillon Bleu

Christine Brugnon-Ferrière
108 avenue du Général
Leclerc
77330 Ozoir la Ferrière
01 64 40 05 56
info@aupavillonbleu.com

Hôtel du Sauvage

Joël Teinturier
27 rue de Paris
77320 La-Ferté-Gaucher
01 64 04 00 19
info@hotel-du-sauvage.com

La ChaumYerres

Christian Berton
1 avenue de la Libération
77390 Chaumes-en-Brie
01 64 06 03 42
chaumyerre@wanadoo.fr

La Ferme de la Recette

Frédéric Dufour
3 rue du Moulin
77830 Echouboulains
01 64 31 81 09
info@fermedelarecette.com

Le Grapillon

Didier Jeunet
1 rue de la Vannerie
77000 Melun
01 60 68 03 61
legrapillon@gmail.com

Le Plat d'Étain

Jacky Legrand
6 place Auguste Tinchant
77640 Jouarre
01 60 22 06 07
infos@le-plat-d-etain.com

Les Bistrophiles

Patrice Boudignat
44 rue du Val
77160 Provins
01 64 01 46 94
lesbistrophiles@gmail.com

L'Inédit

Eddy Creuze
20 avenue Fontainebleau
77310 Pringy
01 60 65 57 75

Le Patton

Stéphane Pintus
31 boulevard Général Leclerc
77330 Fontainebleau
01 64 24 54 08
stephanepintus@wanadoo.fr

Yvelines

La Ferme des Voisins

Romain Gicquel
4 rue de Port-Royal
78960 Voisins-le-
Bretonneux
01 30 44 18 18
rom.gicquel@orange.fr

Le Clos Chevreuse

Laurent Gasnier
33 rue de Rambouillet
78460 Chevreuse
01 30 52 17 41
info@lecloschevreuse.fr

Monument Café

Julien Saigne
1 rue du marechal Joffre
78000 Versailles
01 39 66 07 12
julien.saigne@monument-
cafe.com

Essonne

Aux Armes de France

Yohann Giraud
1 boulevard Jean-Jaurès
91100 Corbeil Essonnes
01 60 89 27 10
auxarmesdefrance@
wanadoo.fr

Mille feuilles

Véronique Banuls
6 rue de Longchamp
91570 Bievres
01 46 24 81 32
veronique@millefeuilles.biz

Hauts-de-Seine

La Machine à Coudes

Marlène Alexandre-Buisson
35 rue Nationale
92100 Boulogne-
Billancourt
01 47 79 05 06
marlenealexandre@noos.fr

Le Patte Noire

Adrien Roux
56 rue du Gué
92500 Rueil Malmaison
09 81 20 81 69
lepattenoire@gmail.com

La Table De Cybèle

Cybèle Idelot
38 rue de Meudon
92100 Boulogne-
Billancourt
01 46 21 75 90
chefidelot@gmail.com

Livio

Charles Innocenti
28 rue de l'Église
92200 Neuilly-sur-Seine
01 69 85 32 69
restaurant-livio@wanadoo.fr

Val-de-Marne

Du Bruit à la Cave

Maxime Siesse
32 rue du Four
94100 St-Maur-des-Fossés
01 48 85 00 07
s.siesse@free.fr

La Colombière

Jacques Caquet
81 av. du Général de Gaulle
94500 Champigny Sur
Marne
01 47 06 51 25
restaurant@lacolombiere.
com

La Grange de Rungis

Yohann Giraud
28 rue Notre-Dame
94100 Rungis
01 46 87 08 91
annhyo@hotmail.fr

La Table de Tounet

Gaël Cailler
16 avenue Jean Jaurès
94100 St-Maur-des-Fossés
01 48 83 05 44
latabledetounet@
wanadoo.fr

Les Magnolias

Jean Chauvel
48 avenue de Bry
94170 Le-Perreux-sur-Marne
01 48 72 47 43
contact@lesmagnolias.com

L'Hédoniste

Arnaud Parage
26 rue de Montreuil
94300 Vincennes
01 43 74 98 62
contact.lhedoniste@
gmail.com

Val d'Oise

Aux Petits Oignons

Alain Merville
47 rue des Pinsons
95610 Éragny-sur-Oise
01 30 37 75 15
contact@petitsoignons.fr

Hostellerie du Nord

Joël Boilleaut
6 rue du Général de Gaulle
95430 Auvers-sur-Oise
01 30 36 70 74
joel@hostelleriedunord.fr

Le Chemin des Peintres

Sergio Pastoressa
3 rue de Paris
95430 Auvers-sur-Oise
01 30 36 14 15
direction@le-chemin-
des-peintres.fr

Le Clos du Petillon

Fanny Lecordier
2 rue du Moulin
95450 Théméricourt
01 30 39 76 38
fanny7895@live.fr

Les Vignes Rouges

Marcel Desor
5 place de l'Église
95300 Herouville
01 34 66 54 73
lesvignesrouges@free.fr

Nuages de Saveurs

Elodie Varusio
5 rue Marceau
95430 Auvers-sur-Oise
01 34 48 06 42
contact@
nuagesdesaveurs.fr

En cours d'agrément

Jeanne A

Marion Lichet
42 rue Jean-Pierre Timbaud
75011 Paris
01 43 55 09 49
jeanne.a.comestibles@
gmail.com

Le Garde Temps

Marc Rosenzweig
19bis rue Pierre Fontaine
75009 Paris
09 81 48 50 55
Legardetemps75009@
gmail.com

Restaurant Le Christine

Boris Bazan
1 rue Christine
75006 Paris
01 40 51 71 64
reservation@
restaurantlechristine.com

Rossi & Co

Marco Rossi
10 rue Mandar
75002 Paris
09 54 96 00 38
rossiandco@gmail.com

Will

William Pradeleix
75 rue Crozatier
75012 Paris
01 53 17 02 44
williampradeleix833@
hotmail.com

L'Écureuil

Francis Vigneron
Vaux-le-Vicomte
77950 Maincy
01 64 14 41 90
chateau@vaux-le-
vicomte.com

Le Fruit Défendu

Kevin Leboulch
80 boulevard Belle Rive
92500 Rueil-Malmaison
01 47 49 60 60
accueil@lefruitdefendu.com

Auberge Ravoux – Maison de Van Gogh

Alain Gentil
Place de la Mairie
BP 40001
95430 Auvers-sur-oise
01 30 36 60 60
info@vangoghfrance.com

PLANTES



Horticulteurs

EARL Benoist

Alain Benoist
20 bd Louis Durand
77515 Faremoutiers
01 64 82 10 00
earl-benoist-
horticulture@wanadoo.fr

EARL Établissement Vion

Claude Vion
3 route de l'Obélisque
77505 Faremoutiers
01 64 04 21 20
vion.horticulture@wanadoo.fr

Ets Horticole Dekker Philippe

Philippe Dekker
52 chemin Vaillon
77540 Bernay Vilbert
01 64 25 65 75
philippe.dekker@wanadoo.fr

Les Serres de Villemin EARL

Pascal Oriot
Chemin des Guigniers -
Les pentes de Villemin
77166 Grisy Suisnes
01 64 05 95 76
poriot@wanadoo.fr

AREXHOR Seine-Manche Pépinière

Agnès Langlois
Association Régionale
pour l'Expérimentation
Horticole
Exploitation du lycée
horticole - Route
forestière des princesses
78100 Saint-Germain-
En-Laye
01 35 95 97 07
arexhor.sm@astredhor.fr

Jardiniers de Paris

Patrick Serpette
Avenue Saint Rémi
91540 Fontenay-le-Vicomte
01 64 57 04 19
jardiniersparis@wanadoo.fr

Saunier Jean-Louis

Jean-Louis Saunier
Chemin des Meuniers -
Verville
91640 Fontenay-les-Briis
01 60 83 89 32

Au Jardin Enchanté - Horticulteur

Alain Merlin
357 route de Conflans
95220 Herblay
01 39 97 94 43
alain.merlin@wanadoo.fr

Établissements Coudène

Francis Coudène
15 rue François Villon
95430 Auvers-sur-Oise
01 30 36 70 36
francis.coudene@
wanadoo.fr

Les Serres de Butry

Christophe Jarry
11 rue du Port à l'Auge
95430 Butry-sur-Oise
01 34 69 69 61
lesserresdebutry@gmail.com

Pépiniéristes

Pépinière Jacques Segers

Jacques Segers
14 Chemin Vert
77910 Germigny-l'Évêque
01 60 25 71 28
jacques.segers.pepi@
wanadoo.fr

Pépinières Croux

Emmanuel Croux
Ferme de Genouilly
77390 Crisenoy
01 64 38 86 01
contact@croux.fr

Pépinière de Vieux Champagne

Fabrice Martin
Route de Corberon
77370 Vieux Champagne
01 64 01 61 79
pep.vx.champagne@
hexanet.fr

Pépinières l'Orme

Montferrat
Bruno Picard
L'Orme Montferrat
77560 Courtacon
01 64 01 02 68
lorme-montferrat@
wanadoo.fr

ADHÉRENTS TALENTS D'ÎLE-DE-FRANCE DISTRIBUTEURS AGRÉÉS

**Lycée Agricole et
Horticole de Saint-
Germain – Chambourcy**
Horticulteur
Philippe Mathe
Route forestière des
Princesses
78100 Saint-Germain-
en-Laye
01 30 87 18 00
epl.st-germain-en-laye@
educagri.fr

Pépinières de Bazainville
Philippe Le Pen
45-47 route de Paris
78550 Bazainville
01 34 87 64 26
evj@wanadoo.fr

Pépinières Euvé
Jean-Robert Euvé
RD 307
78810 Feucherolles
01 30 54 41 25
pepinieres.euve@
wanadoo.fr

Pépinières Thuilleaux
Hubert Flamand
6 route de Rambouillet
78460 Choisel
01 30 52 36 16
production@thuilleaux.com

SCEA B. Poullain
Exploitant agricole
Philippe Poullain
Impasse de la Ferme
78940 La-Queue-les-
Yvelines
01 34 86 40 27
pepinieres.poullain@
orange.fr

**EARL Pépinière Pescheux
– Thiney**
Stéphane Thiney
5 chemin des Nonnes
91400 Gometz-la-Ville
01 60 12 42 39
pepinieres-pescheux@
wanadoo.fr

Pépinières Allavoine
Olivier GARCIN
RN 118 - sortie N°7 -
4, route de Favreuse
91570 Bievres
01 69 33 14 14
pepinieres@allavoine.fr

Pépinières de l'Hurepoix
Laurent Gravier
14 rue des Botteaux
91810 Vert-le-Grand
01 64 56 03 09
pepilhurepoix@wanadoo.fr

Pépinières Châtelain
Jean-Marie Châtelain
50 route de Roissy
95500 Le Thillay
01 39 88 50 88
chatelain@lespepinieres.fr

En cours d'agrément

Pépinières Siro
Clément Siro
Les Grands Courbons
77320 Chevreu
01 64 04 60 98
contact@pepinieresiro.fr

Les Serres d'Arronville
Horticulteur
Alain Choutt
Rue du Boclet
95810 Arronville
01 34 66 51 78
choutt2@wanadoo.fr

DISTRIBUTEURS AGRÉÉS



Les Halles Trottemant
35 Rue Coquillière
75001 Paris
01 45 08 47 27

mon-marche.fr
30-32 bd Sébastopol
75004 Paris
contact@mon-marche.fr

Food'Europe
16 impasse Denis Papin
77220 Gretz Armainvilliers
01 64 07 91 46

TousPrimeurs.com
35 rue de l'Ermitage
78000 Versailles
08 26 62 04 31
info@tousprimeurs.com

Le Carré des Marchés
23 ancien chemin de
l'empereur
92420 Vaucresson
01 70 25 07 97
contact@
lecarredesmarches.fr

Charraire
Georges Deltour
24-26 quai Jules Guesde
94400 Vitry-sur-Seine
01 47 18 38 95
deltour@charraire.fr

Les Vergers Saint Eustache
1 rue de Provence
94150 Rungis Complexe
01 41 73 74 75

Primeurs Passion
31 rue de Rouen
94150 Rungis
01 41 76 35 78

Terre Azur
Laurent Grandin
cours d'Alsace Bat B4b
Pla 403
94619 Rungis Cedex
01 45 60 86 00
lgrandin@terreazur.fr

En cours d'agrément

La Normandie à Paris
Gilles Worms
36 allée du Luxembourg
93320 Pavillons-sous-Bois
01 48 02 78 78
gworms@
la-normandie-a-paris.fr

**MRS - Espace Multi
Restauration Services**
Gilles Terzakou
212 avenue Paul Doumer
95508 Rueil-Malmaison
gterzakou@mrs.fr

POINTS DE VENTE (AYANT SIGNÉ UN PARTENARIAT)



Boutique Terroirs d'Avenir
Samuel Nahon
7 rue du Nil
75002 Paris
01 45 08 48 80
boutique@terroirs-
avenir.fr

La Corbeille de Maubert
Live Landry
47 ter Boulevard
St Germain
75005 Paris
01 43 54 32 60
Landry.live@free.fr

Gatines Primeurs
Ben Slama
23 rue des Gatines
75020 Paris

Groupe Casino
148 rue de l'Université
CS 60738
75345 Paris Cedex 07
01 53 65 24 02
**Concept Le Meilleur d'Ici,
dans 50 magasins de Paris
et Île-de-France**

La Ruche Qui Dit Oui !
Pierre-Alain Mory
26 rue Damrémont
75018 Paris
01 82 28 94 03
pierre-alain@lrqdo.fr
Produits Saveurs Paris Île-
de-France dans 50 ruches
en IDF

Le fruitier de Montmartre
Catherine Da Costa
32 rue Ramey
75018 Paris
06 61 13 61 98
lefruitierdemontmartre@
gmail.com

Le fruitier du rendez-vous
Tarek Chikh
36 rue du Rendez-Vous
75012 Paris
01 43 46 78 13
chikh.tarek@gmail.com

**Les Poireaux
de Marguerite**
Stéphane Drouet
51 rue Saint-Maur
75011 Paris
09 83 76 52 46
contact@
lespoireauxdemarguerite.fr

Primeurs du Château
Mestoui
8 rue Dejean
75018 Paris
01 46 06 13 04

Quatre saisons
Live Landry
47 ter boulevard Saint-
Germain
75005 Paris
01 43 54 32 60
landry.live@free.fr

La Fromagère
Irène d'Hondt
26 rue Champenois
77510 Doue
01 64 20 94 68

Natureo Vert-Saint-Denis
Mathieu Lorthioir et
Chrystel Raffin
1 avenue du Bois vert
77240 Vert-Saint-Denis
01 64 79 40 84
natureo.vsd@natureo-bio.fr

Plateau de Terroirs
Laurence Brisoux
28 avenue de la Résistance
77500 Chelles
01 60 08 62 96
contact@
plateaudeterroirs.fr

La Grange aux saveurs
Gilles Trottereau
1 place de Buzenval
92500 Rueil-Malmaison
09 75 42 33 42
g.trottereau@gmail.com

Naturalia
14-16 rue Marc Bloch
92116 Clichy Cedex
01 78 99 98 01
**Fruits et légumes Bio
d'Île-de-France dans
26 magasins à Paris**



CONCOURS RÉGIONAL DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE

PARIS-ÎLE-DE-FRANCE - 4^E ÉDITION

CERVIA

 **île de France**

Notre partenaire

Crédit Mutuel
LA banque à qui parler
www.creditmutuel.fr

LE CENTRE RÉGIONAL DE VALORISATION ET D'INNOVATION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DE PARIS ÎLE-DE-FRANCE

CRÉÉ EN 2007, LE CENTRE RÉGIONAL DE VALORISATION ET D'INNOVATION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE ŒUVRE POUR LE MAINTIEN DE L'AGRICULTURE FRANCILIENNE ET SOUTIEN LA PÉRENNISATION DES ENTREPRISES ALIMENTAIRES SUR LE TERRITOIRE.

SES MISSIONS

ASSEoir L'IDENTITÉ AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DE L'ÎLE-DE-FRANCE

- Créer une identité régionale en mutualisant les compétences dans le cadre d'une démarche commune ;
- Développer les entreprises agricoles et alimentaires régionales avec la création de nouveaux débouchés et aider à la diversification de l'agriculture et des PME franciliennes ;
- Permettre aux consommateurs franciliens et plus particulièrement urbains, éloignés des lieux de production, de trouver et acheter des produits de leur région.

CERVIA

Île de France

Le CERVIA Paris Île-de-France a pour mission de construire un projet régional partagé par l'ensemble des acteurs de la filière alimentaire « du champ à l'assiette », en dégagant les atouts propres à la région-capitale. Il s'investit fortement dans trois grands axes d'intervention : l'accompagnement des entreprises et des filières, le développement de l'image et de la notoriété du territoire agricole et alimentaire, le transfert en entreprises avec un rôle d'expert au service de tous. Très en pointe sur les problématiques liées à l'alimentation locale, aux circuits courts et à la diversification agricole, le CERVIA offre son expertise aux entreprises agricoles et alimentaires en matière de recherche et développement, marketing, qualité et sécurité alimentaire, innovation produits...

SOUTENIR ET ACCOMPAGNER LES ENTREPRISES DES SECTEURS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES D'ÎLE-DE-FRANCE

Cœur de métier du CERVIA, l'accompagnement des entreprises au quotidien, prend la forme d'interventions à deux niveaux :

- Accompagnement collectif sur des salons professionnels, des organisations professionnelles ou partenaires dans leur problématique, mise en oeuvre d'actions collectives et tout particulièrement la démarche collective Mangeons Local en Île-de-France et aussi ateliers, clubs ;
- Accompagnements individuels avec les différents dispositifs régionaux.

UN RÔLE D'EXPERT AU SERVICE DE TOUS

Le CERVIA, s'attache depuis sa création en 2007 à être un organisme expert dans ses domaines d'actions. Il s'agit d'assurer pour ses différents publics professionnels à la fois une veille efficace, et une restitution adéquate de ces différents outils de ressourcement.

Le CERVIA a notamment initié depuis, 2011, le lancement de « Saveurs Paris-Île-de-France », une marque alimentaire régionale qui permet de valoriser plus de 700 produits et soixante-dix gammes de fruits et légumes. Début 2013, il a persévéré avec « Des Produits d'Ici, Cuisinés Ici », le premier label des chefs franciliens qui cuisinent local. Dans cette optique, il a développé une stratégie « locavore » qui s'appuie sur une dynamique de communication à destination des consommateurs franciliens : la démarche « Mangeons Local en Île-de-France ».



LES TENDANCES D'AUJOURD'HUI ET L'ALIMENTATION DE DEMAIN

L'INNOVATION ALIMENTAIRE EN ÎLE-DE-FRANCE : MOTEUR DE DÉVELOPPEMENT !

Elle est génératrice de l'enthousiasme de son créateur, et de la curiosité de celui qui l'achète. Elle peut être radicale, de production, de rupture ou un simple renouvellement.

L'essentiel, dans un contexte concurrentiel et économique peu facile, est que l'innovation soit le moyen essentiel de conservation et de conquête de part de marché.

Innover c'est peut-être simplement stimuler la demande, reprendre la parole, lutter contre la banalisation, développer de nouveaux débouchés...

Un chiffre : 26 % des aliments conditionnés dans le monde sont fabriqués par seulement 10 entreprises

Et paradoxalement, la France a les atouts pour garantir le renouvellement de son alimentation avec :

- ses produits dont les spécificités et la qualité ne cessent d'être renforcées,
- une culture, des savoir-faire uniques, véritable socle d'un patrimoine culinaire reconnu dans le monde entier.

LES TENDANCES D'AUJOURD'HUI, LA CONSOMMATION DE DEMAIN

Notons tout d'abord que dans un contexte de crise, le consommateur est de plus en plus expérimenté, informé de ce qu'il recherche comme produit. Il sait exactement ce qu'il veut, et fait attention à sa santé et au coût de son panier. C'est un client qui demande de la qualité, traçabilité et du plaisir dans les produits qu'il consomme. C'est donc un consommateur exigeant, plus difficile à satisfaire et à étonner.

Plus qu'un phénomène de mode, le monde globalisé dans lequel nous vivons, de plus en plus interconnecté, où l'information circule à très grande vitesse, génère un besoin important de réassurance, de recentrage sur des territoires culinaires à taille plus humaine. Il faut créer un univers rassurant avec des produits locaux, de saison, où les notions de fraîcheur et de qualité ont une place prépondérante.



LA PLACE DU PRODUIT DANS L'INNOVATION

Tendance de fond à mettre en lumière, le produit reprend sa place, au cœur des stratégies de développement, dans les assiettes. Ceci commence à s'exprimer par la déclinaison à l'infini, en Mini ou en XXL, d'un seul produit, par des concepts de restauration qui s'expriment autour d'un seul ingrédient, par la valorisation des produits bruts. Les légumes sont particulièrement à l'honneur qu'ils soient anciens, crus, frais, secs, exotiques ou venus d'ailleurs.

Si l'on s'attarde de nouveau sur le comportement des consommateurs, conscients et attentifs à leur alimentation, qui ont besoin d'être rassurés, notamment à la suite des crises alimentaires qui ont marqué l'actualité, nous constatons qu'ils amènent les professionnels de l'alimentation à revoir leur travail. Cela passe par une meilleure sélection des produits et à une traçabilité transparente des matières premières (bio, local, naturel, contrôlé), à une nécessité de mieux gérer les ressources et à mieux travailler sur l'incorporation des ingrédients qui ont des effets négatifs sur la santé : moins de sel, de sucre, de graisse, sans gluten... C'est alors naturellement que le fait-maison, la cuisine sur place, avec des produits frais fait son grand retour.

L'innovation qui émerge tout particulièrement depuis 2013 et pour ces prochaines années s'appuie sur une appropriation des techniques développées partout dans le monde et qui permettent d'imaginer, de proposer des mets gourmands et sains, privilégiant le bien-être : des techniques culinaires (sécher-torréfier-moudre-broyer-fermenter-liaison-mousser-texturer-geler-extraire-filtrer-concentrer) ; des méthodes de cuisson plus saines (wok-plancha-mariné-bouillon...).

L'année 2013 s'est également caractérisée par l'essor toujours grandissant des nouveaux modes de distribution comme le drive, les sites e-marchands, de nouveaux formats aussi par leur taille avec l'apparition des Hyper-Centres. C'est aussi au niveau du produit lui-même, et de son format d'emballage que l'on perçoit une évolution : à l'unité, « box », « prêt-minute »... Autant d'évolutions qui confortent non seulement la notion de praticité mais qui s'appuient sur la cible visée (enfant, femme, senior...), le moment de dégustation (jour, midi, soir, week-end...), le type de service (au plat, à table, take away, livré...) et qui accroissent la visibilité des produits alimentaires et des concepts de restauration.

LES TENDANCES D'AUJOURD'HUI ET L'ALIMENTATION DE DEMAIN

UNE ÉVOLUTION DES MODES DE CONSOMMATION

Et pour aller plus loin, ce sont également les modes de consommation qui ont bercé certains procédés innovants ces derniers mois. Puisque le consommateur est de plus en plus nomade pour son déjeuner, accorde de moins en moins de temps à celui-ci, de nombreux dispositifs de cuisine de rue ont fleuri dans les rues de la région Île-de-France : « foodtrucks », « street bikes » et autres formules à emporter ; le repas mobile devient une vraie alternative pour les pauses déjeuners des consommateurs.

Enfin, les consommateurs sont toujours plus en quête de sens, d'expérience, d'émotion ou de sophistication : ils ont besoin d'un univers propice à l'achat, envouté non plus seulement par les produits, mais bien par les portions d'imaginaire qui l'encadrent.

L'univers de la consommation connaît de nombreux changements qui concernent autant le produit lui-même que son environnement, la montée en puissance de l'engagement citoyen chez les consommateurs et la nécessité de gestes anti-gaspi. Pour rester compétitif, ce bilan dresse un panel d'évolutions à envisager, afin de proposer au consommateur un produit, des concepts qui lui ressemblent, et dans lequel il se sent confiant.

UN CONCOURS QUI VOUS RESSEMBLE ET NOUS RASSEMBLE

Cette 4^e édition du Concours régional de l'Innovation Alimentaire souligne le travail d'innovation des entreprises franciliennes. Des agriculteurs, artisans, PME, restaurateurs, streeters franciliens rivalisent d'ingéniosité pour plaire à leurs clients. Des produits locaux, des produits sans gluten, de la cuisine de rue aussi inventive que délicieuse, sans oublier des packagings qui facilitent la vie... Du goût, du beau, du plaisir, du sens : voilà les leitmotivs de ces candidats investis et passionnés. Ce concours est un condensé des talents implantés en Île-de-France !

Avec 49 produits, répartis dans 4 prix, le Jury a eu l'occasion de constater l'inventivité des dossiers présentés.

Il a donc fallu déterminer la valeur ajoutée qui différencie les produits les uns des autres ! Soulignons la qualité des dossiers reçus cette année. Qualité dans leur diversité, et aussi dans le fruit du travail fourni par les entreprises.

C'est aussi ce travail qui confère au Concours régional de l'Innovation Alimentaire de Paris Île-de-France son cachet. Car s'il vise en tout premier lieu à valoriser les entreprises et leurs produits, il s'inscrit également dans une action plus globale menée par le CERVIA Paris Île-de-France avec sa démarche Mangeons Local en Île-de-France, démarche collective de réappropriation du territoire et de prise de parole des professionnels.



SÉLECTION DES PRODUITS

Cette année, les finalistes ont été sélectionnés par le Jury d'après un nouveau mode opératoire. Les prix Concept et Prêt à manger / Praticité / Design ont été étudiés d'après les dossiers des candidats par nos dix jurés. Les prix Art Culinaire et Patrimoine Francilien ont fait l'objet d'une dégustation en salle d'analyse sensorielle par les jurés au lycée hôtelier Guillaume Tirel à Paris. À l'issue de ces deux journées, les 13 finalistes (3 par prix*) ont été invités à venir disputer la grande finale le 26 mai, en public au Conseil régional d'Île-de-France. Ils se sont succédés tout au long de la journée devant le Jury pour présenter leur innovation, dégustations et arguments à l'appui. Ce sont ces 13 finalistes, dont les 4 Lauréats qui sont présentés au fil de ces pages... belles découvertes en perspective !

*4 finalistes pour le prix Art Culinaire et Gastronomie pour cause de deux ex aequo.

4 PRIX DÉCERNÉS



Prix Art Culinaire / Gastronomie : valorise les innovations liées à des recettes nouvelles, associations de saveurs, travail sur la formulation, les ingrédients.



Prix Prêt à manger / Praticité / Design : met en lumière les innovations packaging, les produits snacking, nomades ou présentant une facilité de conservation, de préparation.



Prix Patrimoine Francilien : nouveauté 2014, récompense les produits de transformation agricole, ou les produits artisanaux et élaborés ayant un ancrage territorial : utilisation de matières premières d'Île-de-France, recettes revisitées...



Prix Concept : nouveauté 2014, récompense les nouveaux concept de consommation : street food, ou tout concept intégrant la transformation et la distribution de fabrication artisanale prête à consommer.

FINALISTES ET RÉCOMPENSES

FINALISTES



**LA TARTE BOURDALOUE SANS
GLUTEN ET SANS LACTOSE**
L'Atelier des Lilas

INVINCIBLE
Yakooza Sasu

LE MILLEPAGES®
Jorka-Saveurs à Kroquer

**LA BIÈRE BLONDE
HOUBLONNÉE**
Brasserie Paris



LA BOTTE DE PLEUROTES
Prêt à Pousser

LE MINI FILTRE CAFÉ
Brûlerie Caron

**LE MINI-PACK DE BISCUITS
FRANCILIENS**
Les Deux Gourmands



**LE PERSILLÉ DE CHÈVRE
FERMIER**
La Ferme de la Tremblaye

**LE BOULIER DES VERGERS
D'ÎLE-DE-FRANCE**
Autret Paris

**LES LÉGUMES OUBLIÉS
D'ÎLE-DE-FRANCE**
EARL du Château



LA BOX DE FROMAGES
Les Nouveaux Fromagers

LE GRIGNON DRIVE
La Ferme de Grignon

**LA CUISINE DE RUE
QUI REVISITE
LES PRODUITS LOCAUX !**
Street Food et Terroir

RÉCOMPENSES

LES RÉCOMPENSES ONT POUR OBJECTIF DE FACILITER LA DIFFUSION, LA COMMUNICATION DU PRODUIT
ET D'APPORTER UN SOUTIEN AUX PROJETS DE L'ENTREPRISE.

POUR CHAQUE LAURÉAT

- Ouverture d'un compte abondé de 700 € offert par le Crédit Mutuel*
- Communication et accompagnement de l'entreprise avec une présence sur l'espace Île-de-France au SIAL 2014 ou à la Fabuleuse Fête du Manger Local 2014 ou au Salon de l'Agriculture 2015 offerts par le CERVIA*
- Une page collective dans le guide Bottin Gourmand, un publi-rédactionnel commun dans le magazine Régali, un bon-cadeau dîner pour deux personnes*
- Patrimoine Francilien : référencement du Produit dans le réseau Casino*
- Concept : accompagnement communication par l'agence beaurepaire*
- Art culinaire/Gastronomie : référencement du Produit dans le réseau Casino*

* Le détail des dotations sera précisé dans les « Bons Pour » remis à chaque Lauréat.

- Prêt à manger/Praticité/Design : référencement du Produit dans le réseau Casino*

Rendez-vous à la Fabuleuse Fête du Manger Local les 13 et 14 septembre sur les Berges de Seine à Paris, et au SIAL 2014 du 19 au 23 octobre au Parc des Expositions de Villepinte pour suivre les Lauréats.



JURY

L'ÉDITION 2014 A ÉTÉ AUDITIONNÉE ET JUGÉE PAR 17 PROFESSIONNELS,
PARTENAIRES ET PROFESSIONNELS DE L'ALIMENTATION

Président du Jury

Pierre-Sang Boyer Pierre Sang in Oberkampf

Alain Kritchmar Club Gastronomique Prosper Montagné

Charles Soussin Lycée François Rabelais

Louis Saby Ambassade des Confréries d'Île-de-France

David Bachoffer Le Bottin Gourmand

Xavier De Fouchécour & Dominique Marinov

Agence beaurepaire

Marc Clementini Arcimbo

Samuel Nahon Terroirs d'Avenir

Didier Balanche Elior

Stéphane Drouet & Thomas Aussant-Géru

Les Poireaux de Marguerite

Corinne Aubry-Lecompte Casino

Gabrielle Menzeluck L'Assiette

Vincent Marcilhac Lycée Guillaume Tirel

Nathalie Golliet l'Atelier de Communication Culinaire

Aurélié Marchesseau & Mathieu Ormières

l'Atelier du Design

PARTENAIRES



Fidèle à ses valeurs mutualistes, le Crédit Mutuel place ses clients au cœur de ses préoccupations et de ses actions. Né par et pour le milieu agricole, le Crédit Mutuel conserve, aujourd'hui encore, cette nature unique : la seule banque où les sociétaires et salariés travaillent et décident ensemble. Par son implantation et son organisation, le Crédit Mutuel vit les particularités de chaque terroir. Partenaire du monde agricole et viticole, il est à leur écoute pour les conseiller et leur proposer une large gamme de produits et services adaptés à leurs besoins et à ceux de leur famille. Financements souples, avances de trésorerie, gestion d'épargne : le Crédit Mutuel s'engage à leurs côtés. Actuellement deuxième banque française sur le marché de l'agriculture et de la viticulture, le Crédit Mutuel est bien décidé à conforter encore sa position.

Les solutions PRO élaborées par le Crédit Mutuel offrent aux professionnels (artisans, commerçants) et aux entreprises (TPE, PME, PMI) des outils indispensables pour gagner du temps, financer des projets, gérer la trésorerie, mais aussi des solutions personnalisées.

Crédit Mutuel d'Île-de-France,
18 rue de la Rochefoucauld, 75009 Paris
01 55 31 68 94

beaurepaire

beaurepaire, agence conseil en communication basée à Paris, s'est investie avec enthousiasme dans la démarche « Mangeons local en Île-de-France », dont elle a créé le nom, l'identité visuelle et précisé les enjeux. Parce qu'elle est tout autant sensible à la valorisation du patrimoine alimentaire régional, à la protection de notre environnement qu'aux enjeux économiques et sociaux induits par cette démarche, elle adhère pleinement aux valeurs prônées et défendues par la démarche collective.

Agence beaurepaire
13 rue Yves Toudic, 75010 Paris
01 53 38 64 54



Régal accompagne l'envie de cuisiner autrement les bons produits de saison, en réenchantant les recettes d'ici et d'ailleurs. Recettes maison, terroir, chef, tendances... tous les courants sont représentés dans le magazine. La cuisine est devenue une activité plaisir aux nombreuses sources d'inspiration. Trouvant le juste équilibre entre la tradition et le chic snob, Régal met en valeur la vérité des produits et les respecte en les travaillant de façon « juste ».

Fidèle à son titre littéral, Régal célèbre la gourmandise et se distingue de ses concurrents par son approche curieuse et plurielle de la cuisine, à la fois pratique, esthétique et inspirée.

Les temps forts : l'actualité, la saison, le dossier régional, le cahier cuisine, le « Cook & Shop » (cahier consommation), Ailleurs, « Régal en bouteilles ».

Uni Editions
22 rue Letellier, 75739 Paris Cedex 15
01 43 23 04 95



Le Groupe Casino est l'un des leaders mondiaux de la distribution dans la vente de produits alimentaires et non alimentaires à travers un réseau de plus de 14 000 magasins dans le monde dont 10 517 en France (hypermarchés, supermarchés, magasins de proximité) et de l'E-commerce. Il réalise un chiffre d'affaires de 48,6 milliards d'euros, dont 60 % hors de France et emploie 329 000 collaborateurs. Le Groupe Casino est présent dans huit pays, avec des filiales implantées en Amérique du Sud (Brésil, Colombie...) et en Asie (Thaïlande, Vietnam), qui occupent des positions de leaders.

Groupe Casino
28 rue des Vieilles Vignes Croissy-Beaubourg
77 316 Marne-la-Vallée Cedex 3
01 61 44 70 00

ART CULINAIRE GASTRONOMIE

VALORISE LES INNOVATIONS LIÉES À DES RECETTES NOUVELLES, ASSOCIATIONS DE SAVEURS,
TRAVAIL SUR LA FORMULATION, LES INGRÉDIENTS.

INVINCIBLE



Yakooza Sasu

LAURÉAT LA TARTE BOURDALOUE SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE



L'Atelier des Lilas

LE MILLEPAGES®



Jorka-Saveurs à Kroquer

LA BIÈRE BLONDE HOUBLONNÉE



Brasserie Parisi



INVINCIBLE

Le Smoothie Détox

Un smoothie qui donne du peps avec sa composition mêlant purs jus et purées de fruits, légumes, épices, céréales, algues, superfruit et non pasteurisé. Sa couleur intense et son goût original vont sans aucun doute séduire les addicts des boissons positionnées sur le créneau santé. Invincible, produit snacking dans l'air du temps, est 100 % naturel. Il contient des antioxydants, des acides aminés essentiels, fortement dosé en vitamine C naturelle : le smoothie détox par excellence !

Le Jury a apprécié son goût prononcé où se mélangent différentes saveurs justement dosées. La bonne surprise a été accentuée par la texture douce et très fine du smoothie : un très bon point !

Jeune entreprise en création, Yakooza Sasu lance une gamme Premium de smoothies au positionnement bien-être et Détox, fabriqués en Île-de-France.

Yakooza Sasu – Sebastien lung – 6 rue Mendelssohn – 75020 Paris
contact@noboojuice.com



UNE COMPOSITION QUI LUI DONNE UN FORT POUVOIR ANTIOXYDANT

ART CULINAIRE GASTRONOMIE

LAURÉAT



LA TARTE BOURDALOUE SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE

Une véritable recette emblématique du patrimoine parisien adaptée à la problématique des intolérances alimentaires. La farine de riz, la fécule de tapioca et une margarine végétale (tout en Bio) remplacent les composants allergènes. En plus d'être sans gluten et sans lactose, la tarte ne contient pas de colorant ou additif alimentaire et les poires au sirop sont faites maison : du bon et du beau, concocté avec passion par Sarah et Alexandra. Leurs recettes sont travaillées avec amour pour retrouver le goût des pâtisseries traditionnelles. Le Jury a salué la présentation des tartes, leur goût et tout le travail mis en œuvre pour créer de délicieuses pâtisseries qui raviront les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires.

L'atelier des Lilas élabore des pâtisseries et tartes salées artisanales sans gluten ni lactose, à destination des professionnels. S'appuyant sur leur propre intolérance au gluten et au lactose les deux créatrices ont imaginé leur entreprise autour d'une offre adaptée à cette problématique de plus en plus courante. L'Atelier des Lilas – Alexandra Chaillat et Sarah Maignan – 10 sente Giraud – 93260 Les lilas smaugain@latelierdeslilas.com



UNE PÂTISSERIE SANS GLUTEN NI LACTOSE

LE MILLEPAGES®

À chacun son histoire. La pâtisserie aussi poétique que gourmande.

Le Millepages® est un produit artisanal et unique : chaque pâtisserie est façonnée à la main : à la cuisson, elles se personnalisent dans l'orientation de leurs pages, à effeuiller pour la dégustation. Un bonheur pour les yeux et les papilles puisque c'est un juste mélange d'épices et de cannelle qui confère tout son goût à la pâtisserie. Gâteau de voyage, il est nomade : particulièrement adapté au snacking avec ses deux formats disponibles, le Millepages® est également sans additif ni conservateur. Véritable coup de cœur du Jury, ce gâteau a séduit par son originalité qui lui prédit un franc succès... Le Millepages®, un mini-livre à dévorer, au sens strict du terme !

Jorka-Saveurs a Kroquer : Une mère et sa fille, passionnées par la gastronomie ont allié leurs connaissances du monde alimentaire et du design pour créer une gamme de pâtisserie dédiée à la restauration et à l'hôtellerie. Colette et Johanna sont deux créatives gourmandes et innovantes ! Jorka-Saveurs a Kroquer – Colette et Johanna Ayalon – 54 avenue Pierre Semard 94210 Saint-Maur-des-Fossés – colette@saveurs-a-kroquer.fr



UNE PÂTISSERIE GOURMANDE ET NOMADE AU FAÇONNAGE UNIQUE À EFFEILLER, JUSQU'À LA DERNIÈRE MIETTE.



LA BIÈRE BLONDE HOUBLONNÉE

Les amateurs de blonde vont être séduits ! La Bière blonde houblonnée Parisi est le fruit d'un travail sur le goût grâce à une recherche de houblons dits « aromatiques ». Cette nouvelle recette de bière artisanale de spécialité est non pasteurisée, non filtrée et sans ajouts de conservateurs ni d'arômes. Ses notes fruitées sont conférées par la nouvelle technique de fabrication par un houblonnage à cru. Des saveurs exaltées, une belle robe et une mousse généreuse ont déjà valu à la bière Blonde une médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2014. Le Jury a salué le caractère naturel et artisanal de la bière ainsi que son goût authentique bien prononcé.

Née de l'association de deux passionnés, Éric et Jonathan, La Brasserie Parisi propose aux consommateurs franciliens de vraies bières artisanales brassées près de chez eux, selon des recettes originales : eau, malts, houblons, levures, véritables épices.

Brasserie Parisi – Éric Esnault et Jonathan Abergel – Bât K, 34 rue de la Forêt 91860 Épinay-sous-Sénart – eric.esnault@neuf.fr



DES NOTES FRUITÉES, GRÂCE À UN HOUBLONNAGE À CRU !

ADHÉRENT À LA DÉMARCHE
**MANGEONS
LOCAL**
EN ÎLE-DE-FRANCE

PRÊT À MANGER PRATICITÉ/DESIGN

MET EN LUMIÈRE LES INNOVATIONS PACKAGING, LES PRODUITS SNACKINGS, NOMADES OU PRÉSENTANT
UNE FACILITÉ DE CONSERVATION, DE PRÉPARATION.

LAURÉAT LA BOTTE DE PLEUROTÉS



Prêt à Pousser

LE MINI FILTRE CAFÉ BRÛLERIE CARON



Brûlerie Caron

LE MINI-PACK DE BISCUITS FRANCILIENS



Les Deux Gourmands

LAURÉAT



LA BOTTE DE PLEUROTÉS

Le kit qui fait pousser des pleurotes en 15 jours à la maison

La promesse de cette drôle de boîte : une botte de pleurotes tous frais, à la maison. Comment ? La pousse tout d'abord : une poignée de suspens puis une généreuse poignée d'étonnement avant la dégustation de beaux pleurotes ultra frais. Le principe est simple : du marc de café recyclé, issu d'un circuit de bistrot partenaires,ensemencé et mis en boîte pour réveiller le champignoniste qui se cache en chacun de nous. Et parce que Romain et Jérôme ont pensé à tout, un petit guide d'entretien et un vaporisateur sont fournis pour prendre bien soin des Pleurotes : aussi ludique que pratique, cette petite boîte permet de consommer des champignons justes récoltés, et pour cause, ils poussent à domicile ! Après une première récolte, il suffit de retourner le sachet de la boîte, pour obtenir une seconde et dernière pousse. Malin, pratique et innovant, plus besoin de chausser ses bottes pour aller cueillir les champignons ! Le Jury s'est enthousiasmé devant cet emballage innovant au design intéressant avec une approche ultra pédagogique : très prometteur !

Prêt à Pousser a été créée par Jérôme et Romain fraîchement sortis des bancs de l'école, après qu'ils se soient intéressés au potentiel du marc de café... une entreprise jeune et créative qui souhaite ramener le Whaou ! et le Miam ! dans les cuisines des consommateurs.
Prêt à pousser – Romain Behagel et Jérôme Devougé – 26 rue des sablons 95360 Montmagny – romain@pretapousser.fr

⊕ DES CHAMPIGNONS FRAIS ET GOÛTEUX
GRÂCE À DU MARC DE CAFÉ RECYCLÉ !

PRÊT À MANGER PRATICITÉ/DESIGN



LE MINI FILTRE CAFÉ BRÛLERIE CARON

ADHÉRENT À LA DÉMARCHE
**MANGEONS
LOCAL**
EN ÎLE-DE-FRANCE

La Brûlerie Caron vous propose une dose de café innovante sous forme de mini-filtre : disposé sur une tasse, on verse de l'eau chaude et le café infuse et s'écoule : c'est prêt !

Un grammage savamment dosé pour bénéficier du meilleur développement aromatique ainsi qu'une mouture étudiée pour optimiser l'infusion : le mini-filtre c'est le café nomade haut de gamme pour tous les amateurs de cette boisson emblématique ! Sylvain Caron, Meilleur Torréfacteur de France 2011 et son équipe ont élaboré une recette riche en arômes qui offre la possibilité à chacun de pouvoir profiter d'un café d'exception, avec une infusion lente et contrôlée. Pour un goût plus ou moins corsé, il suffira de mettre plus ou moins d'eau. Sa facilité d'utilisation offre une nouvelle façon de boire du café. Le mini-filtre c'est la révolution de la dosette individuelle ! Le Jury salue le caractère très innovant de ce produit qui confirme la remise au goût du jour du café filtre.

Depuis 1974, Sylvain Caron parcourt les plantations du monde entier à la recherche des meilleures origines qui font la fierté et la pérennité du goût du Café Caron. Fervent défenseur d'un savoir-faire traditionnel, le goût et la qualité du café sont les moteurs de la Brûlerie Caron.

La Brûlerie Caron – Xavier Vuillemin 37 avenue de la République
92320 Châtillon – xavier.vuillemin@caronservice.com

⊕ UN CAFÉ DE QUALITÉ EN INFUSION LENTE,
EN FORMAT INDIVIDUEL ET NOMADE.

LE MINI-PACK DE BISCUITS FRANCILIENS

Avec quatre biscuits aux ingrédients franciliens, ce packaging est le format idéal à glisser dans les sacs pour un encas ou le goûter. Il s'ouvre et se déplie tel un petit livre : une photographie panoramique de la ferme francilienne où sont confectionnés les biscuits des Deux Gourmands vous plonge dans l'univers des produits. La particularité de ce packaging : sa petite taille une fois plié, qui offre pourtant une large surface de communication pour l'entreprise qui profite de ce support pour exposer toutes les qualités des territoires d'Île-de-France. Une carte de la région localise la provenance des matières premières et le code couleur permet de se repérer dans les goûts des biscuits. À la fois pratique et inventif le Mini-Pack a été élaboré pour n'utiliser aucune colle. Il est assemblé dans un atelier solidaire. Le Jury a salué la qualité d'exécution de ce packaging très abouti et tout particulièrement son ouverture comme un livre, jugée très réussie.

Les Deux Gourmands : Louis et Guillaume sont des épicuriens, amoureux des bonnes choses et des produits de leur région. En perpétuelle recherche de fournisseurs locaux, ils ont à cœur de faire découvrir les richesses des terroirs d'Île-de-France à travers leurs biscuits aux saveurs d'exception.

Les Deux Gourmands – Louis Bataille et Guillaume Caffin – Ferme Neuve RD 307
78121 Crespières – contact@lesdeuxgourmands.fr

ADHÉRENT À LA DÉMARCHE
**MANGEONS
LOCAL**
EN ÎLE-DE-FRANCE



⊕ DES BISCUITS LOCAVORES EN FORMAT NOMADE, UN PACKAGING PRATIQUE ET INFORMATIF.

PATRIMOINE FRANCILIEN

NOUVEAUTÉ 2014, RÉCOMPENSE LES PRODUITS DE TRANSFORMATION AGRICOLE, OU LES PRODUITS ARTISANAUX ET ÉLABORÉS AYANT UN ANCRAGE TERRITORIAL : UTILISATION DE MATIÈRES PREMIÈRES D'ÎLE-DE-FRANCE, RECETTES REVISITÉES...

LE BOULIER DES VERGERS D'ÎLE-DE-FRANCE



Autret Paris

LES LÉGUMES OUBLIÉS D'ÎLE-DE-FRANCE



EARL du Château

LAURÉAT LE PERSILLÉ DE CHÈVRE FERMIER



La Ferme de la Tremblaye



LE BOULIER DES VERGERS D'ÎLE-DE-FRANCE

Toute l'Île-de-France dans des mini macarons

Des nouveaux macarons en petit format, aux fruits d'Île-de-France. Autret Paris a conçu une mini-douceur avec des matières premières régionales, adaptée au mode de consommation des franciliens. Sa présentation, sous forme de tube transparent offre une vue globale des différents saveurs : poire, cassis, fraise et framboise. Outre son caractère régional, le Boulier des Vergers d'Île-de-France propose des macarons naturels, et sans conservateur : un produit entre la pâtisserie et la confiserie, alliant qualité, goût et couleurs. Le Jury a apprécié la miniaturisation du macaron, l'utilisation de produits franciliens et a adoré le format tube.

Autret Paris a été fondé par Patrick Autret. Véritable gastronome, Patrick et son équipe mélangent audace, authenticité et générosité pour mettre en scène de nouvelles saveurs gustatives qui redonnent aux produits leurs lettres de noblesse.

Autret Paris – Patrick Autret – BP 19042 – 95071 Cergy Pontoise Cedex
patrick@autret-traiteur.fr



**DES MACARONS RÉALISÉS AVEC DES PRODUITS RÉGIONAUX,
EN PETIT FORMAT.**

ADHÉRENT À LA DÉMARCHE
**MANGEONS
LOCAL**
EN ÎLE-DE-FRANCE

PATRIMOINE FRANCILIEN



LES LÉGUMES OUBLIÉS D'ÎLE-DE-FRANCE

ADHÉRENT À LA DÉMARCHE
MANGEONS LOCAL
EN ÎLE-DE-FRANCE

Une gamme de légumes typiquement franciliens, remise au goût du jour : Chou de Pontoise, asperge d'Argenteuil, Pissenlit de Montmagny, poireau de Gennevilliers... Il est de ces passionnés qui vouent un amour tout particulier à leur terroir : Laurent Berrurier est un maraîcher d'Île-de-France qui travaille avec des grands noms de la cuisine française. Son crédo : remettre en culture des variétés de légumes inscrits au patrimoine culinaire de l'Île-de-France. Pour cela, Laurent effectue un travail poussé de recherche des graines de ces variétés qu'il travaille ensuite patiemment pour retrouver la couleur, le goût et la taille des produits d'origine. La qualité de ses produits rendent Laurent très populaire auprès des Chefs à qui il réserve quasi exclusivement sa production. Le Jury a pu déguster les célèbres asperges d'Argenteuil, et a été envoûté par leur douceur, leur goût sucré et leur exceptionnelle tendreté.

Laurent Berrurier est maraîcher dans le Val d'Oise, outre ses légumes 100 % d'Île-de-France il cultive pas loin de 140 variétés de légumes. Véritable passionné, il est très investi dans la promotion des produits d'Île-de-France.

EARL du Château, Impasse du clos, 95000 Neuville-sur-Oise

 **DES LÉGUMES 100% D'ÎLE-DE-FRANCE QUI MÉRITENT 3 ÉTOILES !**

LE PERSILLÉ DE CHÈVRE FERMIER

ADHÉRENT À LA DÉMARCHE
MANGEONS LOCAL
EN ÎLE-DE-FRANCE

Un bleu qui va faire parler de lui ! Il s'offre une place de choix dans la gamme des fromages au lait de chèvre. Son format de 900g, de type tomme lui confère une pâte onctueuse, tout spécialement travaillée par le crémier de la ferme. Notons une très belle répartition du bleu dans la pâte et une croûte cendrée d'apparence sèche mais légèrement humide qui rendent le fromage très agréable en bouche. Le persillé est fabriqué sur place avec le lait des chèvres de la ferme, il est salé à sec et non en saumure. Ce fromage a déjà été récompensé par une médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2014. Le Jury l'a tout simplement trouvé exquis !

La Ferme de la Tremblaye est située dans les Yvelines à La Boissière École. L'atelier de transformation est situé au sein de l'exploitation permettant de fabriquer sur place les fromages avec le lait des animaux de la ferme : vaches et chèvres.

La Ferme de la Tremblaye – Rue de la Tremblaye – 78125 La Boissière École
Henri Cazajus – 0608669077@orange.fr

 **UN FROMAGE DE CHÈVRE AU BLEU ONCTUEUX ET RICHE EN GOÛT.**

LAURÉAT



2014
PRIX PATRIMOINE FRANCILIEN
CONCOURS RÉGIONAL INNOVATION ALIMENTAIRE PARIS ÎLE-DE-FRANCE

CONCEPT

NOUVEAUTÉ 2014, RÉCOMPENSE LES NOUVEAUX CONCEPT DE CONSOMMATION : STREET FOOD, OU TOUT CONCEPT INTÉGRANT LA TRANSFORMATION ET LA DISTRIBUTION DE FABRICATION ARTISANALE PRÊTE À CONSOMMER.

LE GRIGNON DRIVE



La Ferme de Grignon

LAURÉAT LA BOX À FROMAGES



Les Nouveaux Fromagers

LA CUISINE DE RUE QUI REVISITE LES PRODUITS LOCAUX



Street Food et Terroir



LE GRIGNON DRIVE

Le premier drive fermier francilien

Le premier drive fermier d'Île-de-France ! Intégrant les nouvelles tendances de consommation, le Domaine de Grignon a capitalisé sur les systèmes de drive existants et créé le Grignon Drive. Joutant la ferme, la route nationale voit passer 27 000 véhicules par jour : autant de clients potentiels qui, pour autant ne franchissent pas les portes de la boutique toute proche. Le drive permet de toucher plus particulièrement cette cible. Tous les vendredis, un camion frigorifique prend place à la sortie de la ferme, sur le bord de la nationale, permettant aux clients de récupérer leur colis. Avec le grignon drive, les consommateurs ont accès à des produits laitiers ultra-frais, locaux, en quelques clics. Le Jury a salué l'originalité de la démarche émanant d'une structure agricole.

La Ferme de Grignon est l'exploitation de l'École d'Ingénieurs AgroParisTech. Cette ferme expérimentale d'État possède notamment un élevage de vaches laitières et un atelier de transformation.

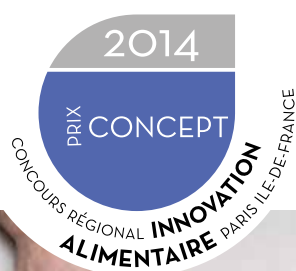
AgroParisTech – Ferme de Grignon – Dominique Tristant – Route de la ferme – 78850 Thiverval-Grignon – dominique.tristant@agroparistech.fr

⊕ SUR VOTRE CHEMIN, DES VRAIS PRODUITS LAITIERS FERMIERES, PRESQUE SANS DESCENDRE DE VOITURE !

ADHÉRENT À LA DÉMARCHE
MANGEONS LOCAL
EN ÎLE-DE-FRANCE

CONCEPT

LAURÉAT



LA BOX À FROMAGES

Consommer du fromage autrement, c'est ce que proposent les Nouveaux Fromagers. Le concept : un abonnement mensuel de 19,90 € offrant une box livrée à domicile avec quatre fromages au lait cru issus de petits producteurs français. Pour parfaire l'idée, un livret de dégustation est fourni, donnant des informations sur les produits, leur provenance et leurs producteurs. Les fromages sont mis sous vides, la box est isotherme et agrémentée d'un sachet réfrigérant assurant la tenue optimale des produits durant le transport. Pourquoi une box ? Parce que les Nouveaux Fromagers travaillent pour leurs clients : recherche de produits d'exception et conseils de dégustation. Ils offrent ainsi une nouvelle vision de ces produits emblématiques du paysage gastronomique français à des consommateurs connectés. Le Jury a particulièrement apprécié l'inventivité de ce concept de vente inédit dans l'univers du fromage.

Les Nouveaux Fromagers sont des amateurs de fromages et des acheteurs sur Internet : ils ont remarqué l'absence de sites proposant la vente de fromages et ont saisi la balle au bond : lesnouveauxfromagers.fr était né.

Les Nouveaux Fromagers – Olivier Birade – 45-47 boulevard Voltaire 75001 Paris – olivier@lesnouveauxfromagers.fr

⊕ LA PREMIÈRE BOX DE FROMAGES SANS ENGAGEMENT
LIVRÉE À DOMICILE EN UN CLIC !

LA CUISINE DE RUE QUI REVISITE LES PRODUITS LOCAUX ! par Street Food et Terroir

La devise de Street Food et Terroir : un produit, un terroir, une histoire. Henri, Connie et Yvan sont allés à la rencontre des producteurs franciliens pour sélectionner leurs produits. Ils ont ainsi élaboré des formules de saison, à base de produits frais et locaux et ce jusque dans les boissons proposées ! C'est pour répondre aux modes de consommation des franciliens que ce concept de cuisine de rue se décline : food roulotte, triporteur, food paillote ou étal sédentaire. Tout est préparé sur place, à la minute pour sublimer toute la richesse culinaire de l'Île-de-France et à un prix abordable : de 7,50 € à 10,50 € pour les trois formules disponibles. Le Jury a aimé le travail réalisé sur les produits, les recettes et la modularité du concept.

Street Food et Terroir : c'est l'amour des bons produits qui porte cette famille dans ce beau projet. Convaincus que bien manger est primordial, ils ont mené tambour battant un vrai travail de fond pour proposer une cuisine de rue originale... et locale !

Street Food et Terroir – Henri Clavijo – 35 rue Victor Hugo
77500 Chelles – henriclavijo@streetfoodetterroir.biz

⊕ LE PREMIER CONCEPT DE CUISINE DE RUE MOBILE AXÉ
SUR LES PRODUITS LOCAUX D'ÎLE-DE-FRANCE, PROPOSANT DES
PRODUITS FRAIS, DE SAISON ET CUISINÉS SUR PLACE.



PARTICIPANTS AU CONCOURS

PRIX ART CULINAIRE GASTRONOMIE



Brasserie Parisis	Bière Blonde
Yakoosa Sasu	Invincible Green Smoothie
Drinkyz	Infusion Berlin Boisson détox
Anghelminventions	La croix puzzle en chocolat
Gingko - Drink	Sushi Drink
Jorka «Saveurs À Kroquer»	Le Millepages® Pâtisserie à effeuiller
Sweet Barakah	Tiramisu Tessim
Mexxa	Salsa Uno et Duo Sauce mexicaine
Rero - Charles Keller	Hot Dog Parisien
Porto & Cake	Cake Porto Orange
Coup de Food - Les Trésors Sucrés	Fusion Pâtisserie Gamme de pâtisseries orientales revisitées

Macarons Gourmands	Les Zapérimacs Gamme de mini macarons apéritifs
Saveurs Yemenites	Zhoug Sauce végétale naturelle
Les Fermes de Gally	Les Potages Ferme de Gally
L'Atelier des Lilas	Tarte Bourdaloue sans gluten et sans produits laitiers
Jimini's - Entoma	Le Criquet / Le Molitor Insectes Apéritifs
Algama	Springwave L'eau naturellement régénérante
Elephant Memory Drink	Elephant Memory Drink Première boisson pour stimuler la mémoire
Trendy Drink	Go On Red Boisson alcoolisée responsable
Beendhi	Dal de Lentilles façon Pondichéry

PARTICIPANTS AU CONCOURS

PRIX PRÊT À MANGER
PRATICITÉ ET DESIGN

Fabulous Brands	Winestar Vin en canette
Prêt à Pousser	Botte de Pleurotes
Altiplans	Quinola Baby Courge Butternut Gamme de plats bébé
Autret Paris	Macarons Confettis
Foodbiotic	Agace & Me Berlingot de sirop d'agave parfumé
Les Deux Gourmands	Pack de poche Biscuits sucrés
Brûlerie Caron	Mini filtre café

PRIX
PATRIMOINE FRANCILIEN

EARL de Beaupré	Pétillant de Fraise
Ferme de la Tremblaye	Persillé de Rambouillet
EARL Beausse	Mini-Mesclun
Brasserie du Vexin	Limonade du Vexin
Brasserie du Vexin	Vexin Cola
Fromagerie Martine Dubois	Plato-Duo Mini fromages franciliens
Oorain Brands Victoria Distribution	Marmelade de fruits
EARL du Château	Gamme de légumes oubliés 100% d'Île-de-France
Autret Paris	Le Boulrier des Vergers d'Île-de-France Mini-macarons aux fruits
Desforges	Huile de Chanvre
Ferme de Sigy	Yaourt aromatisé à la rose de Provins
L'Huilerie Avernoise	Huile de Cameline
Les Deux Gourmands	Gamme de biscuits
Sareden bio	Pain bio au seigle

PARTICIPANTS AU CONCOURS

PRIX CONCEPT



Greenpizz	Greenpizz Concept de restauration pizza bio
Le Bugelski	Le déli camion Concept de food truck bagels
Les Nouveaux Fromagers	Concept de box de fromages livrée à domicile
La Fille du Boulanger	Bar à pains, Bar à sandwiches Concept de boulangerie
L'Épi Malin	L'Épi Malin Concept de restauration de vente à emporter
Domaine de Grignon	Drive Fermier
Street Food et Terroir	La cuisine de rue qui revisite les produits locaux
Ferme d'Haravilliers	Distributeur de lait frais cru



**Centre régional de Valorisation
et d'Innovation Agricole et Alimentaire
de Paris Île-de-France**

43 boulevard Haussmann, 75009 Paris

info@cervia.fr

mangeonslocal-en-idf.com

Tél. 01 55 34 37 00

**Contact presse :
VFC Relations publiques**

Alexia Deruad –

Tél. 01 47 57 67 77