

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



# LE JOUR DES TALENTS

26 MAI 2014



MANGEONS  
**LOCAL**  
EN ÎLE-DE-FRANCE

---

## NOTRE DÉMARCHE EN ACTION



# 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



**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](http://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

COMMUNICATION DÉMARCHE  
MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE

---

## 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<sup>ère</sup> 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

**19**

RETOMBÉES MÉDIAS

dont 1 direct France 3

7 DOSSIERS OU COMMUNIQUÉS DE PRESSE DIFFUSÉS

# 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%, suivis 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 %, suivis 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.

**70 %**

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

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

Pépiniéristes 90%, Horticulteurs 88%.

## 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 restaurateurs favorisent l'emploi de personnel qualifié et leur donne accès à la formation.

**37 %**

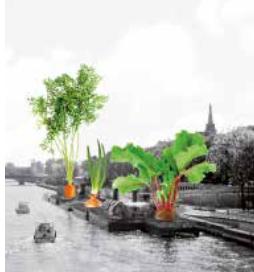
des restaurateurs mettent en place des politiques sociales internes.

# 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 : **habillez 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](http://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](mailto: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 lÎle-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 streeteurs..., 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<sup>er</sup> 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



# 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 Véron Apiculture

Sébastien Véron  
Le Fourcheret  
77510 Villeneuve-sur-Bellot  
03 26 81 25 17  
le.miel.delabrie@wanadoo.fr

##### Rucher des 3 Vallées BIO

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  
mielleriegatinais@free.fr

#### Arboriculteurs - transformation jus, cidres

##### Cidres et jus de pommes

##### Briards Fahy BIO

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

##### Ferme de l'Abondance BIO

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 BIO

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

#### Les Vergers de Cossigny BIO

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 BIO

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

#### SCEA Les Vergers des Prêaux

Raphaël Mervoyer  
Domaine des Prêaux  
Route des Alluets  
78920 Ecquevilly  
01 34 75 93 43  
sceapreaux@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-Brusso

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

#### Les Vergers d'Attainville

Bernard Richaudéau  
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 BIO

Farine  
Eric 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 Gatinorge

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

Fabrication de pain et farine  
Rick Vandoren  
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  
fermemoisan@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 Avernes  
01 30 39 20 01  
sduval2@gmail.com

#### Champignonnistes

Champignonnière Les Carrières  
Angel Moioli  
Avenue du Général De Gaulle - Angle du Chemin de Ouille  
78360 Montesson  
06 09 26 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

Cressonnieres de la Vallée Colleau et des Petits Prés BIO  
Serge Barberon  
23 rue du Tour de Ville  
La Vallée Colleau - Les Petits Prés  
91660 Merville  
01 64 95 11 95  
gbarberon@aol.com

#### Cressonnieres de la Villa Paul BIO

Olivier Barberot  
17 route de Courcelles  
91660 Merville  
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

#### EARL de Floe Œufs et Fraisériculteur

Frédéric Fremin  
13 hameau de Floe  
77460 Chaintreaux  
01 74 80 48 82  
frédéric.fremin@sfr.fr

#### Cueillettes

##### Cueillette de Servigny

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

##### Cueillette de Voisenon

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

##### Cueillettes du Plessis

Thibault Cozon  
route de Lumigny  
77540 Lumigny-Nesles-Ormeaux  
01 64 42 94 05  
info@cueilletteduplessis.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@cueillettedecompans.fr

##### Les Fermes de Gally

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

##### SARL Les Vergers Champlain

Thibault Saussier  
RN4 La Croix Saint-Nicolas  
94150 La-Queue-en-Brie  
01 45 94 66 84  
info@vergerchamplain.com

##### Éleveurs avicoles

##### Chauvin Marc BIO

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

Frédéric Fremin  
13 hameau de Floe  
77460 Chaintreaux  
01 74 80 48 82  
frédéric.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 Guerville  
01 64 24 07 94  
fermedestuiles@wanadoo.fr

#### Ferme du Loup Ravissant

Pascal Lecocq  
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 BIO

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 Puiselet-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  
fermedesvallées@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 Echoublains  
01 64 31 81 09  
info@fermedelarecette.com

**Ferme de bois Champreau**  
Christophe Thierree  
1 chemin de Champreau  
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 Cochard  
Domaine des 30 Arpents  
77220 Favrières  
01 64 07 02 12  
pipard.m@wanadoo.fr

**EARL Champin BIO**  
*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, ovin et porc*  
Claude Bouzonie  
Ferme de Courcelles  
77220 Tournan-en-Brie  
01 64 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 Boissiere Ecole  
01 34 85 03 63  
contact@ferme-de-la-tremblaye.com

**Ferme de Viltaïn**  
*Produits laitiers ultra frais*  
Benoit Dupre  
Le Petit Viltaïn  
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

**Franciliennes BIO**  
*Lait d'ânesse*  
86 rue des Bordes  
94430 Chennevières-sur-Marne  
asinerie@franciliennes.fr

**GAEC Lefèvre Ferme de Moneuse**  
Marie-Madeleine Vincent  
Ferme de Moneuse  
77320 Dagny  
01 64 04 61 26  
gaec-lefeuvre@wanadoo.fr

**Ferme de Chauvry**  
*Fromage de vache*  
Hugues Ribollet  
2 Grande Rue  
95560 Chauvry  
01 34 69 26 07  
hugues.ribollet@wanadoo.fr

**Ferme de Filbois**  
*Fromage de vache*  
Marie-Claude Morisseau  
17 rue Grande  
77570 Auferville  
01 64 28 76 77  
fermedefilbois@yahoo.fr

**GAEC Douine**  
*Fromage de vache et chèvre*  
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 Brettonnière**  
Jean-Claude Wagny  
Hameau la Brettonnière  
77120 Chailly-en-Brie  
01 64 75 87 50  
lpa.chailly-en-brie@educagri.fr

**La Bergerie Nationale BIO**  
*Ovins et œufs 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  
77980 Obsonville  
01 64 28 78 33  
courtois@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  
fermeeprunes@gmail.com

### **Héliciculteurs**

**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 85 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

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

**Biolab BIO**  
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 Bagneaux-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

**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 Blutet  
77910 Chambray  
01 64 34 59 09

**EARL de Beaupré**  
*Fraisiériculteur*  
Jean-Michel Opoix  
1 Bis Rue de La Ferté-Gaucher  
77970 Jouy-le-Châtel  
01 64 01 55 54  
chantaloopoix@hotmail.fr

**EARL de Lissy**  
*Pommes de terre*  
David Roger  
Ferme de Fanon  
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 BIO**  
*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 Poïncy**  
Fabrice Maurice  
40 rue Dampleger  
77470 Poïncy  
01 64 33 84 89  
fabrice@mauricedepoincy.fr

**EARL de Courcelles**  
*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

**SARL Ferme de Signets**  
Romarie 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 Flavy  
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 BIO**  
Jean-Marc Guitel  
6 rue Magloire Douville  
78270 Cravent  
01 34 76 08 45  
durand.guitel@gmail.com

**EARL Fabien Fremin BIO**  
Fabien Fremin  
Ferme de la Haye  
78130 Les Mureaux  
09 51 42 80 39  
fabien.fremin@hotmail.com

**EARL légumes Français**  
Robert François  
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

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



<b>SCEA Guidal</b> Bernard Guidal 24 rue Frichet 78410 Bouafle 01 30 95 51 80 scea-guidal@orange.fr	<b>EARL Collas Paul et fils</b> Pierre Collas 14 rue d'en bas 95300 Herouville 01 34 66 54 19 collas.annie@orange.fr	<b>Biscuiterie Erté</b> Alain Longuet ZI du Chemin Vert 78610 Le-Perray-en-Yvelines 01 34 57 80 80 contact@erte.fr	<b>P'tits Pains et Gourmandises</b> Laurent Gambier 127 boulevard Magenta 75010 Paris 01 48 78 67 85 lgambier@hotmail.fr	<b>Atelier Olivier Roidor</b> <b>BIO</b> Olivier Roidor 5 rue Alfred Vigny 78960 Voisin-le-Bretonneux 01 39 44 28 15 contact@roidor.eu	<b>Confiseur</b>
<b>Xavier Dupuis</b> <b>BIO</b> Xavier Dupuis rue de la Haye 78130 Les Mureaux rvxdfs@hotmail.com	<b>GAEC Coisnon</b> Christophe Coisnon 45 rue de Paris 95300 Livilliers 01 34 42 72 15 coisnon.christophe@yahoo.fr	<b>Les Deux Gourmands</b> Guillaume Caffin Ferme neuve 78121 Crespières 01 30 57 07 73 contact@lesdeuxgourmands.fr	<b>SARL Aux Péchés Normands</b> <b>BIO</b> Philippe Conan 2 rue Yves Toudic 75010 Paris 01 42 08 47 73 peches-normands@wanadoo.fr	<b>Housset boulangerie</b> <b>BIO</b> Yannick Housset 25-27 rue du Maréchal Foch 78250 Meulan 01 34 74 61 52 housset.eugenie@hotmail.fr	<b>Confiturier</b>
<b>Yruce Ferme d'Écurie</b> <b>Haricots verts</b> Pascal Dupre 78660 Orsonville 01 30 59 11 61 yruce@wanadoo.fr	<b>GAEC La Rivoise</b> Vincent Duval 42/44 chemin des Voies Zone maraîchère de Cergy 95000 Cergy 01 30 32 53 81 gaec@larivoise.fr	<b>Macarons Gourmands</b> Yannick Lefort 2 rue Rossini 91330 Yerres 01 69 49 61 11 info@macarons-gourmands.fr	<b>SARL Carton Gare du Nord</b> <b>BIO</b> Jean-Michel Carton 10 bd de Denain 75010 Paris 01 43 54 04 14 sarlcarton@gmail.com	<b>La Fuette boulangerie</b> Christine Vigier 26 place Etienne Marcel 78180 Montigny-le-Bretonneux 01 30 57 55 03 lafuette@orange.fr	<b>Au-dessus, sur l'étagère du haut</b> Nathalie Macker 31 rue des Groutettes 91820 Boutigny-sur-Essonne 01 64 57 81 12 surletagereeduhaus@gmail.com
<b>EARL des 3 Arpents</b> Jérôme Armand 5 chemin de Courtabœuf 91140 Villejust 06 82 97 80 95 jerome.camille.armand@orange.fr	<b>Laurent Berruier</b> 1 impasse du clos 95000 Neuville-sur-Oise 06 75 86 14 87	<b>Boulanger - patissiers</b>	<b>SARL Fantasiia</b> <b>BIO</b> Rudy Regnery 35 rue Alésia 75014 Paris 01 43 27 57 52 boulangeriefantasiia@gmail.com	<b>At Paradiis du Pain</b> Sébastien Pepin 17 Rue de L'Hôtel de Ville 92400 Courbevoie 01 43 33 75 40 julia.dumont@live.fr	<b>Conserverie</b>
<b>EARL Olivier G et Fils</b> Christophe Olivier 111-115 rue des Marâchers 91140 Villebon-sur-Yvette 01 60 10 16 14 olivieretfils@orange.fr	<b>SCEA Bourven</b> <b>BIO</b> Jean-Pierre Bourven 31 rue de Neuville 95000 Hameau de Cergy 01 30 30 59 06	<b>Guillaume d'Auteuil</b> Sandrine Guillaume 35 rue d'Auteuil 75016 Paris 01 46 47 42 44 thierry.guillaume@gmail.com	<b>Sareden</b> <b>BIO</b> Rudy Regnery Yannick Djian 62 rue Hautpoul 75019 Paris 01 42 06 96 99 yrdjian@free.fr	<b>Lyczac boulangerie</b> Michel Lyczack 68 rue Paul Vaillant Couturier 92240 Malakoff 01 46 55 07 97	<b>Conserverie artisanale</b>
<b>Ferme du Clos d'Artois</b> <b>Herbes médicinales</b> Alain Bosc Bierné 4 rue de l'Eglise 91490 Oncy-sur-Ecole 01 64 98 92 39 alain.bosc-bierné@wanadoo.fr	<b>Pisciculteur</b>	<b>La Boulange de Picpus</b> David Renée 106 boulevard de Picpus 75012 Paris 01 43 43 04 47	<b>Boulangerie Mouilleron</b> Sylvain Mouilleron 3 rue Beaurepaire 77120 Coulommiers 01 64 03 59 59 boulangerie.mouilleron@orange.fr	<b>Charcutiers</b>	<b>Charles Durungs</b> Charles Durungs 1 rue Salvador Allende 95310 Saint-Ouen-l'Asoune 01 34 64 06 28 conserverie@free.fr
<b>Koorin Scea</b> <b>BIO</b> Ronaldo Oyama Hameau de Beauvais Rue du Pavé de Milly 91840 Soisy-sur-Ecole 01 64 98 42 13 scea.koorin@wanadoo.fr	<b>Safraniers</b>	<b>La Fille du Boulanger</b> Anaïs Ramond 38 rue des Batignolles 75017 Paris 01 45 22 45 04 lafilleduboulanger@live.fr	<b>La Galerie des Pains</b> <b>BIO</b> Guillaume Pothérat 70 Grande rue 77630 Barbizon 01 60 66 40 59 la.galerie.des.pains@hotmail.fr	<b>Brûlerie Caron</b> Anne Caron 37-39 av de la République 92320 Chatillon 01 46 12 17 21 commercial@caronservice.com	<b>Crêpier</b>
<b>Les Jardins de Courances</b> <b>BIO</b> Valentine de Ganay Hansen 91490 Courances 06 65 92 80 16 antoine@lesjardinsdecourances.net	<b>Safran du Gâtinais</b> <b>BIO</b> Hervé Viron 45 rue Grande 77660 Boulancourt 01 43 70 58 05 herve.safrafran@orange.fr	<b>Pâtisserie Laurent Duchêne</b> Laurent Duchêne 2 rue Wurtz 75013 Paris 01 45 65 00 77 contact@laurent-duchene.com	<b>Le Fournil Briard du Bois</b> <b>Pouty</b> <b>BIO</b> Philippe Borel 42 Rue du Bois Pouty 77120 Mouroux 01 64 03 73 31 contact@lefournilbriard.fr	<b>Établissements Lefeuvre</b> Philippe Werler ZAC des Radars 10 rue Denis Diderot 91350 Grigny 01 69 06 37 37 contact@ets-lefeuvre.fr	<b>Établissements Lefeuvre</b>
<b>Skura Didier</b> <b>BIO</b> Lentilles Didier Skura 5 route de Marcoussis 91620 Nozay 09 54 99 55 25 agriskura@free.fr	<b>ARTISANS</b>	<b>Pétrin Médiéval</b> <b>BIO</b> Nuray Yurtseven 31 rue Henry Monnier 75009 Paris 01 44 53 05 02 nuray75@hotmail.fr	<b>Pâtisserie Cassel</b> Frédéric Cassel 71 rue Grande 77300 Fontainebleau 01 64 22 29 59 patisserie.f.cassel@wanadoo.fr	<b>Fromagers et/ou affineurs</b>	<b>Brûlerie Caron</b>
<b>Cosse EARL</b> Stéphane Cosse 3 Domaine de Saint-Leu 94520 Périgny-sur-Yerres 01 45 98 85 62 earlcosse@wanadoo.fr	<b>Biscuitiers - Pâtissiers</b>	<b>Macarons de Réau</b> Thierry Delhaye 14/16 rue Frédéric Sarazin 77550 Réau 01 64 88 56 29 macarons.de.reau@wanadoo.fr	<b>LN Crération</b> <b>BIO</b> Hélène Depreytere 39 rue Robert Genty 77690 Montigny-sur-Loing 01 64 45 66 72 helene.depreytere@wanadoo.fr	<b>Aux Fermes de la Brie</b> Stéphane Gay 4 rue Cécile Dumez 77640 Jouarre 01 60 22 06 09 fromagerieganot@yahoo.fr	<b>Fromagers et/ou affineurs</b>
					<b>Fabricants d'aliments infantiles</b>
					<b>Des Lis Chocolat</b> Denis Jullemier 6 rue Louis Blériot ZI du rocher vert 77140 Nemours 01 64 29 20 20 delis.chocolat@wanadoo.fr
					<b>Les portions magiques</b> Leila Marachli-Rive 2 Rue des Camélias 75014 Paris 06 59 17 17 39 contact@lesportionsmagiques.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 Bierné  
16 place du Marché  
91490 Milly-la-Forêt  
01 64 98 92 39  
cbosc@herbier.com

### Meunier

**Moulin Artisanal des Gauthiers BIO**  
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 BIO**  
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

### Etablissements Guy Harang

Vincent Harang  
BP 30 Zone Industrielle  
rue du Moulin des Arts  
78550 Houïdan  
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@ogeuf.fr

### Boulanger

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

### Brasseurs

### Brasserie de la Vallée de Chevreuse BIO

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

### Brasserie Parisis

Eric Esnault  
Bat K - 34 rue de la Forêt  
91860 Épinay-sous-Sénart  
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 Breitburd  
7 avenue Galilée - ZI  
92350 Le-Plessis-Robinson  
01 46 01 57 67  
nbreitburd@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 Bellache  
3, rue Frédéric Joliot-Curie  
93270 Sevran  
01 43 84 05 55

### Sofrabric

Mickaël Castro  
9 avenue Pierre Salvi - ZAC la grande vallée  
95500 Gonesse  
01 39 85 90 00  
vcazenave@sofrabric.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 BIO**  
David Bourgeois  
Impasse du Moulin  
77510 Verdelot  
01 64 04 81 04  
david@moulinsbourgeois.com

### Les Moulins de Brasseuil BIO

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@savateurs-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@cruscana.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 Fruleg 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

### Orain Brands Victoria

Olivier Orain  
120 Rue Du Bois De Fleury  
92190 Meudon  
06 07 41 74 06  
olivier.orain@orain.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 Sébastien  
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 Cruniere  
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'amivin.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 Lowental  
75007 Paris  
01 47 05 52 55  
brentalaur@  
gmail.com

**He Oui**  
Laure Maury  
62 rue de Babylone  
75007 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

<b>Jadis</b> Guillaume Delage 208 rue de la Croix Nivert 75015 Paris 01 45 57 73 20 delagejadis@gmail.com	<b>L'Épi Dupin</b> François Pasteau 11 rue Dupin 75006 Paris 01 42 22 64 56 contact@epidupin.com	<b>Les Marmites Volantes</b> Ariane Delmas 69 rue Armand Care 75019 Paris 09 51 66 72 22 ariane@marmitesvolantes.fr	<b>Que du bon</b> Gilles Benard 22 rue du plateau 75019 Paris 01 42 38 18 65 gbenard@me.com
<b>L'Affriolé</b> Thierry Verola 17 rue Malar 75007 Paris 01 44 18 31 33 mtverola@gmail.com	<b>Le Sergent Recruteur</b> Antonin Bonnet 41 rue Saint-Louis-en-l'Île 75004 Paris 01 43 54 75 42 antonin@lesergentrecruteur.fr	<b>Le Taxi Jaune</b> Otis Lebert 13 rue Chapon 75003 Paris 01 42 76 00 40 taxijaune@hotmail.com	<b>Qui Plume la Lune</b> Jacky Ribault 50 rue Amelot 75011 Paris 01 48 07 45 48 quiplumelalune07@orange.fr
<b>L'Ami Jean</b> Stéphane Jego 27 rue Malar 75007 Paris 01 47 05 86 89 sandrinejego@hotmail.fr	<b>L'Estaminet des Enfants Rouges</b> Estelle Winckert 39 rue de Bretagne 75003 Paris 01 42 72 28 12 lazouave@gmail.com	<b>Le Verre Volé</b> Cyril Bordarier 67 rue de Lancry 75010 Paris 01 48 03 17 34	<b>Racines</b> Renaud Marcille 8 passage des Panoramas 75002 Paris 01 40 13 06 41
<b>L'Assiette</b> Gabrielle Menzeluk 78 rue Labat 75018 Paris 01 42 59 06 63 gbmenz@gmail.com	<b>L'Évasion</b> Laurent Brenta 7 place Saint-Augustin 75008 Paris 01 45 22 66 20 brentalaur@gmail.com	<b>Le Vin Sobre</b> Bertrand Guillenmain 25 rue des Feuillantines 75005 Paris 01 43 29 00 23 bistrovinsobre@free.fr	<b>Repaire de Cartouche</b> Rodolphe Paquin 99 rue Amelot 75011 Paris 01 47 00 25 86
<b>La Bonne Franquette</b> Luc Fracheboud 2 rue des Saules 75018 Paris 01 42 52 02 42 paris@labonnefranquette.com	<b>Le Villaret</b> Olivier Gaslain 13 Rue Ternaux 75011 Paris 01 43 57 89 76 restlevillaret@wanadoo.fr	<b>Les Noces de Jeannette</b> Luc Fracheboud 14 rue Favart 75002 Paris 01 42 96 36 89 lesnocesdejeannette@ wanadoo.fr	<b>Septime</b> Bertrand Grébaut 80 rue de Charonne 75011 Paris 01 43 67 38 29 septime@septime- charonne.fr
<b>La Pulperia</b> Fernando Di Tomaso 11 rue Richard Lenoir 75011 Paris 01 40 09 03 70 chefdetomaso@gmail.com	<b>Le vin qui Danse</b> Rodolphe Denoese 4 Rue des Fossés Saint-Jacques 75005 Paris 01 43 54 80 81 rodolphe@vqd.fr	<b>Miroir</b> Sébastien Guenard 94 rue des martyrs 75018 Paris 01 46 06 50 73 miroir.restaurant@gmail.com	<b>Tempo</b> Alessandra Montagne 5 rue Clisson 75013 Paris 09 54 17 48 88 alemontagne@gmail.com
<b>La Terrasse Mirabeau</b> Pierre Négrerevergne 5 place de Barcelone 75016 Paris 01 42 24 41 51 contact@terrasse-mirabeau.fr	<b>Les Fous de l'Île</b> Boris Bazan 33 rue des Deux Ponts 75004 Paris 01 55 42 96 04 contact@lesfousdelile.com	<b>Pierre Sang in Oberkampf</b> Pierre Sang 55 rue Oberkampf 75011 Paris 01 44 31 54 54	<b>Terroir Parisien</b> Nicolas Bouchard 20, rue Saint-Victor 75005 Paris 01 44 31 54 54
<b>L'Ébauchoir</b> Thomas Dufour 43 rue de citeaux 75012 Paris 01 43 42 49 31 lebauchoir@orange.fr	<b>Le vin qui Danse</b> Rodolphe Denoese 9 rue de Moscou 75008 Paris 01 45 22 23 92 rodolphe@vqd.fr	<b>Playtime</b> Jean-Michel Rassinoux 5 rue des Petits Hôtels 75010 Paris 01 44 79 03 98 playtime.restaurant@ gmail.com	<b>The Westin Paris – Vendôme</b> Gilles Grasteau 3 rue de Castiglione 75001 Paris 01 44 77 10 40 leffirst@westin.com
<b>Le Cotte Roti</b> Nicolas Michel 1 rue de Cotte 75012 Paris 01 43 45 06 37 lechef@cotte-roti.fr	<b>Les Grandes Bouches</b> Gauthier Moncel 78 rue de Levis 75017 Paris 01 43 80 40 36 lesgrandesbouches@ gmail.com	<b>Pomze</b> Daniel Dayan 109 bd Haussmann 75008 Paris 01 42 65 65 83 contact@pomze.com	<b>Youpi et Voila</b> Patrice Gelbart 8 rue Vicq d'Azir 75010 Paris 01 83 89 12 63 gelbartpatrice@gmail.com
<b>Le Galopin</b> Romain Tischenko 34 rue Sainte Marthe 75010 Paris 01 42 06 05 03 romaintischenko@hotmail.fr	<b>Les Bistronomes Sarl</b> Cyril Aveline 34 rue de Richelieu 75001 Paris 01 42 60 59 66 lesbistronomes@ hotmail.com	<b>Simone</b> Julien Chiche 33 Boulevard Arago 75013 Paris 01 43 37 82 70 simoneparis13@gmail.com	<b>Seine-et-Marne</b>
<b>Le Pantruche</b> Edouard Bobin 3 rue Victor Massé 75009 Paris 01 48 78 55 60 lepantruche@gmail.com		<b>So</b> Odile Hertenberger 93 rue de Montmartre 75002 Paris 01 40 28 02 83 odile@bioboa.fr	<b>Auberge de la Terrasse</b> Alain Mignon 40 rue de la Pêcherie 77250 Moret sur Loing 01 60 70 51 03 aubergedelaterrasse@ wanadoo.fr

## ADHÉRENTS TALENTS D'ÎLE-DE-FRANCE PLANTES

**Au Pavillon Bleu**  
 Christine Brugnon-Ferriere  
 108 avenue du Général  
 Leclerc  
 77330 Ozoir la Ferriere  
 01 64 40 05 56  
 info@au pavillonbleu.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 Chaum'Yerres**  
 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 Echoublains  
 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-etaiin.com

**Les Bistrophiles**  
 Patrice Boudignat  
 44 rue du Val  
 77160 Provin  
 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@lecloscchevreuse.fr

**Monument Café**  
 Julien Saigne  
 1 rue du maréchal 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 Bièvres  
 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  
 lepattoenoire@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.sesse@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 Touret**  
 Gaël Cailler  
 16 avenue Jean Jaurès  
 94100 St-Maur-des-Fossés  
 01 48 83 05 44  
 latabledetouret@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@petitsognons.fr

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

**Le Chemin des Peintres**  
 Sergio Pastorella  
 3 rue de Paris  
 95430 Auvers-sur-Oise  
 01 30 36 14 15  
 direction@le-chemin-des-peintres.fr

**Le Clos du Petitlon**  
 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  
 rossinandco@gmail.com

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

**L'Écureuil**  
 Francis Vignerons  
 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

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

## 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 Vailly  
 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

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

### **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

## ADHÉRENTS TALENTS D'ÎLE-DE-FRANCE DISTRIBUTEURS AGRÉES

**Lycée Agricole et Horticole de Saint-Germain – Chambourcy**  
**Horticulter**  
 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  
 ey@wanadoo.fr

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

**Pépinières Thuilleaux**  
 Hubert Flaman  
 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  
 pepiniere.poullain@orange.fr

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

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

**Pépinières de l'Hurepoix**  
 Laurent Gravier  
 14 rue des Botteaux  
 91810 Vert-le-Grand  
 01 64 56 03 09  
 pepihurepoix@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 Sirot**  
 Clément Sirot  
 Les Grands Courbons  
 77320 Chevru  
 01 64 04 60 98  
 contact@pepinieresirot.fr

### Les Serres d'Arronville

**Horticulter**  
 Alain Choult  
 Rue du Boclet  
 95810 Arronville  
 01 34 66 51 78  
 choutt2@wanadoo.fr

## DISTRIBUTEURS AGRÉES



### Les Halles Trottemant

35 Rue Coquilliére  
 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  
 l.grandin@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**  
 Mestaoui  
 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<sup>E</sup> ÉDITION

**CERVIA** 

 île de France

Notre partenaire

**Crédit Mutuel**  
 banque à qui parler  
[www.creditmutuel.fr](http://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 PÉRENNAISATION 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.



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 dégageant 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 thématiques 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 thématique, mise en œuvre 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.



## 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-lier-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, 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.

## 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-gaspillage. 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<sup>e</sup> édition du Concours régional de l'Innovation Alimentaire souligne le travail d'innovation des entreprises franciliennes. Des agriculteurs, artisans, PME, restaurateurs, streeteurs 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 leitmotsifs 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 snackings, 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 BOURDALOUÉ SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE**  
L'Atelier des Lilas

**INVINCIBLE**  
Yakooza Sasu

**LE MILLEPAGES®**  
Jorka-Saveurs à Kroquer

**LA BIÈRE BLONDE HOUBLONNÉE**  
Brasserie Parisis



**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 Régal, 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\*

- 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.



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

# 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** Elier

**Stéphane Drouet & Thomas Aussant-Géru**

Les Poireaux de Marguerite

**Corinne Aubry-Lecompte** Casino

**Gabrielle Menzeluck** L'Assiette

**Vincent Marcilhac** Lycée Guillaume Tirel

**Nathalie Gollet** l'Atelier de Communication Culinaire

**Aurélie Marchesseau & Mathieu Ormières**

Le Jeu 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'Ile-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 Parisis



## 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.  
Yakoosa Sasu – Sébastien 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 féculle 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 élaboré 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 Maugain – 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 à 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 EFFEUILLER, JUSQU'À LA DERNIÈRE MIETTE.



### LA BIÈRE BLONDE HOUBLONNÉE

Les amateurs de blonde vont être séduits ! La Bière blonde houblonnée Parisis 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.

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

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

Brasserie Parisis – 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 !

# 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 PLEUROTES



Prêt à Pousser

## LE MINI FILTRE CAFÉ BRÛLERIE CARON



Brûlerie Caron

## LE MINI-PACK DE BISCUITS FRANCILIENS



Les Deux Gourmands

## LAURÉAT

2014



## LA BOTTE DE PLEUROTES

### 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 bistrots 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 Devouge – 26 rue des sablons 95360 Montmagny – roman@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](mailto:xavier.vuillemin@caronservice.com)

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

### LE MINI-PACK DE BISCUITS FRANCILIENS

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

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 épiciuriens, 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](mailto:contact@lesdeuxgourmands.fr)



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

# PATRIMOINE FRANCILIEN

NOUVEAUTÉ 2014, RÉCOMPENSE LES PRODUITS DE TRANSFORMATION AGRICOLE, OU LES PRODUITS ARTISANAIRES 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 différentes 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.

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

Autret Paris a été fondé par Patrick Autret. Véritable gastronome, Patrick et son équipe mélangeant 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.



## 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 !

**LAURÉAT**

## 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 crémié de la ferme. Notons une très belle répartition du bleu dans la pâte et une croute 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.



# 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. Juxtaposant 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.

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

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 FERMIERS,  
PRESQUE SANS DESCENDRE DE VOITURE !



## 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](http://lesnouveauxfromagers.fr) était né.

Les Nouveaux Fromagers – Olivier Birade – 45-47 boulevard Voltaire 75001 Paris – [olivier@lesnouveauxfromagers.fr](mailto: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](mailto: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



<b>Brasserie Parisis</b>	Bière Blonde
<b>Yakoosa Sasu</b>	Invincible Green Smoothie
<b>Drinkyz</b>	Infusion Berlin Boisson détox
<b>Anghelinventions</b>	La croix puzzle en chocolat
<b>Ginkgo - Drink</b>	Sushi Drink
<b>Jorka «Saveurs À Kroquer»</b>	Le Millepages® Pâtisserie à effeuiller
<b>Sweet Barakah</b>	Tiramisu Tessim
<b>Mexxa</b>	Salsa Uno et Duo Sauce mexicaine
<b>Rero - Charles Keller</b>	Hot Dog Parisien
<b>Porto &amp; Cake</b>	Cake Porto Orange
<b>Coup de Food - Les Trésors Sucrés</b>	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  
ré générante

### 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



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

---

### PRIX PATRIMOINE FRANCILIEN



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

---

# PARTICIPANTS AU CONCOURS

---



---

## PRIX CONCEPT



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

---



---

**CERVIA**  
Centre Régional de Valorisation et d'Innovation Agricole et Alimentaire

**Île-de-France**

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

43 boulevard Haussmann, 75009 Paris  
[info@cervia.fr](mailto:info@cervia.fr)  
[mangeonslocal-en-idf.com](http://mangeonslocal-en-idf.com)  
Tél. 01 55 34 37 00

**Contact presse :**  
**VFC Relations publiques**  
Alexia Deruard –  
Tél. 01 47 57 67 77

**CONCOURS RÉGIONAL DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE PARIS ÎLE-DE-FRANCE**