

PRODUITS EN VENTE DIRECTE

dans le

SUD-ESSONNE





SOMMAIRE

Edito

Un projet alimentaire territorial sur un territoire agricole

Les points de ventes et évènements

Les produits en vente directe

Les produits d'élevage

Céréales, pain, farine et légumes secs

Fruits et légumes

Bière et autres produits transformés

Cresson

Consommer durable

Calendrier des fruits et légumes de saisons

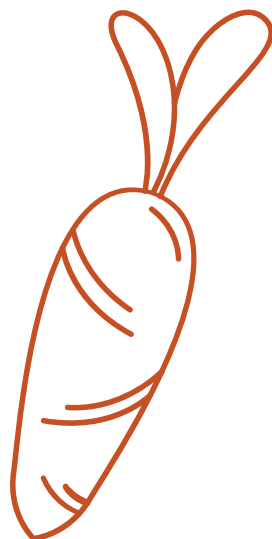
Consommer de saison : les bienfaits nutritionnels

Guides des marques et labels

Conservation des aliments

Zoom sur le cresson

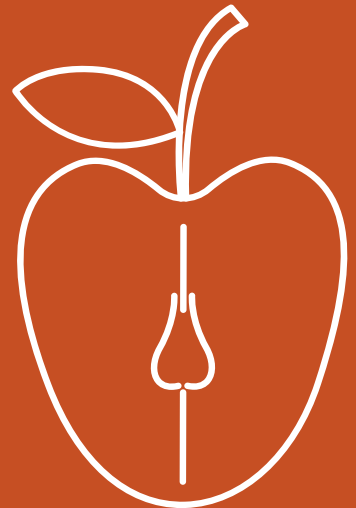
Le retour des vignes



Johann MITTELHAUSSER,
Président de la Communauté d'agglomération
de l'Étampois Sud-Essonnes (CAESE)

Jean-Marc FOUCHER,
Président de la Communauté de communes
entre Juine et Renarde (CCEJR)

Rémi BOYER,
Président de la Communauté de communes
Dourdannais en Hurepoix (CCDH)



EDITO



Agir pour une consommation locale et durable

Au plus fort de la crise sanitaire liée à la covid-19 qui est venue modifier nos habitudes de consommation notamment alimentaires, le constat a été fait d'une augmentation de la fréquentation des producteurs de proximité proposant de la vente directe. Cette situation exceptionnelle a aussi rappelé à chacun le travail essentiel des agriculteurs du territoire.

Investis pour un avenir plus durable, à l'image de nos projets de territoire ou Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET), nous, élus du territoire du Sud-Essonne, avons souhaité aller plus loin, en nous unissant en faveur de la transition écologique avec l'alimentation comme levier déterminant.

Fortes de 50 000 ha de terres agricoles, nos intercommunalités disposent de tous les atouts pour construire une stratégie agricole et alimentaire durable et localisée. Cette stratégie se traduit à travers le

Projet Alimentaire Territorial Sud-Essonne (PAT Sud-Essonne), fondé sur des actions concrètes, reconnues et labellisées par le ministère de l'agriculture. Par cet engagement nous entendons apporter notre contribution à l'un des plus grands enjeux de ce siècle : nourrir une population croissante avec une agriculture non destructrice du vivant.

Nous pensons que c'est avec la participation de chacune et chacun de nos concitoyennes et concitoyens que nous pourrions atteindre cet objectif ambitieux qui débute par une consommation responsable, issue de produits cultivés localement.

Le territoire du PAT Sud-Essonne peut être fier du grand nombre d'agriculteurs et agricultrices engagés pour une alimentation saine, durable et de qualité que nous sommes heureux de vous présenter dans ce guide.

Nous vous souhaitons une bonne lecture, et une belle découverte de notre terroir.

UN PROJET ALIMEN TERRITORIAL SUR U AGRICOLE

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) Sud-Essonne est né de la volonté de 3 intercommunalités de construire ensemble une stratégie agricole et alimentaire durable.

Ces trois intercommunalités sont la Communauté d'Agglomération de l'Étampois Sud-Essonne, la Communauté de Communes du Dourdannais en Hurepoix et la Communauté de Communes Entre Juine et Renarde. Elles rassemblent 64 communes pour un peu de plus de 108 000 habitants.

L'agriculture occupe une place importante sur ce territoire. Elle représente 70 % de la surface totale des 3 intercommunalités, soit environ 50 000 ha. Les grandes cultures de céréales et oléo-protéagineux¹ sont elles mêmes très présentes puisqu'elles représentent 73 %² de la surface agricole, soit environ 36 000 ha. C'est près de la moitié du territoire qui est dédié à la production de blé, orge, colza, pois etc. des productions utiles puisqu'on en tire la farine et les huiles végétales majoritairement présentes dans notre alimentation.

Une tout autre échelle, il existe d'autres productions dans le sud-Essonne. Des produits agricoles disponibles directement auprès des agriculteurs et agricultrices. Ils sont tout l'objet de ce guide ! Des produits bruts ou transformés, issus de la terre et du travail de celles et ceux qui les ont cultivés, expression directe du terroir du Sud-Essonne.



NTAIRE UN TERRITOIRE



¹ Oléagineux : végétaux cultivés pour leur graines riches en matière grasse.

Protéagineux : Végétaux cultivés pour leur graine riches en protéines.

² Source : Agreste – recensement agricole 2020



QU'EST-CE QU'UN Projet Alimentaire Territorial ?

C'est permettre à tous d'accéder à des produits alimentaires locaux,
de meilleure qualité et plus respectueux de l'environnement.



4 axes



Approvisionnement de proximité

Favoriser les circuits courts et locaux en renforçant le lien entre les métiers de bouche, les restaurateurs et les agriculteurs-producteurs.

Communication et valorisation

Agir sur la notoriété des agriculteurs et producteurs.



Sensibilisation à l'agriculture et à l'alimentation

Renforcer les connaissances des enfants sur l'agriculture et l'alimentation, ainsi que lutter contre la précarité alimentaire.

Synergie locale & ancrage en faveur de nouvelles habitudes alimentaires

Favoriser la concertation entre les acteurs concernés.

LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL SUD-ESSONNE C'EST...

3 Établissements
Publics
de Coopération
Intercommunale

64 communes

108 000 habitants



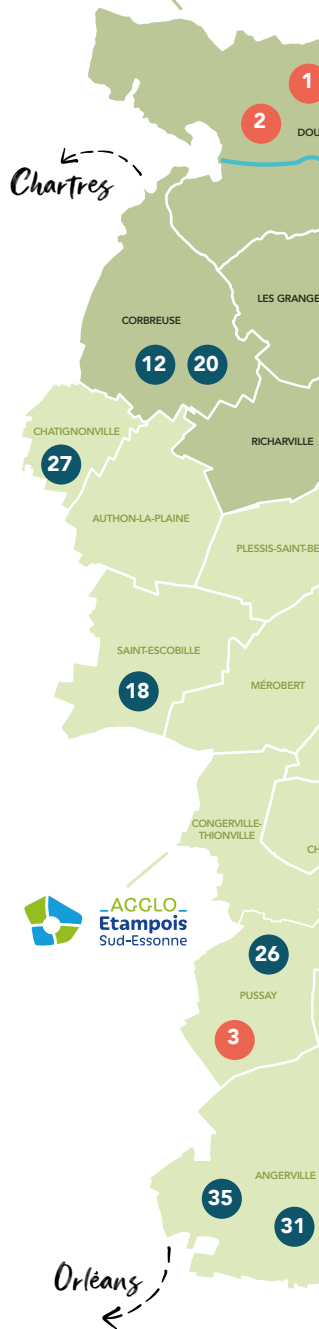
70% de surfaces agricoles
+500 agriculteurs

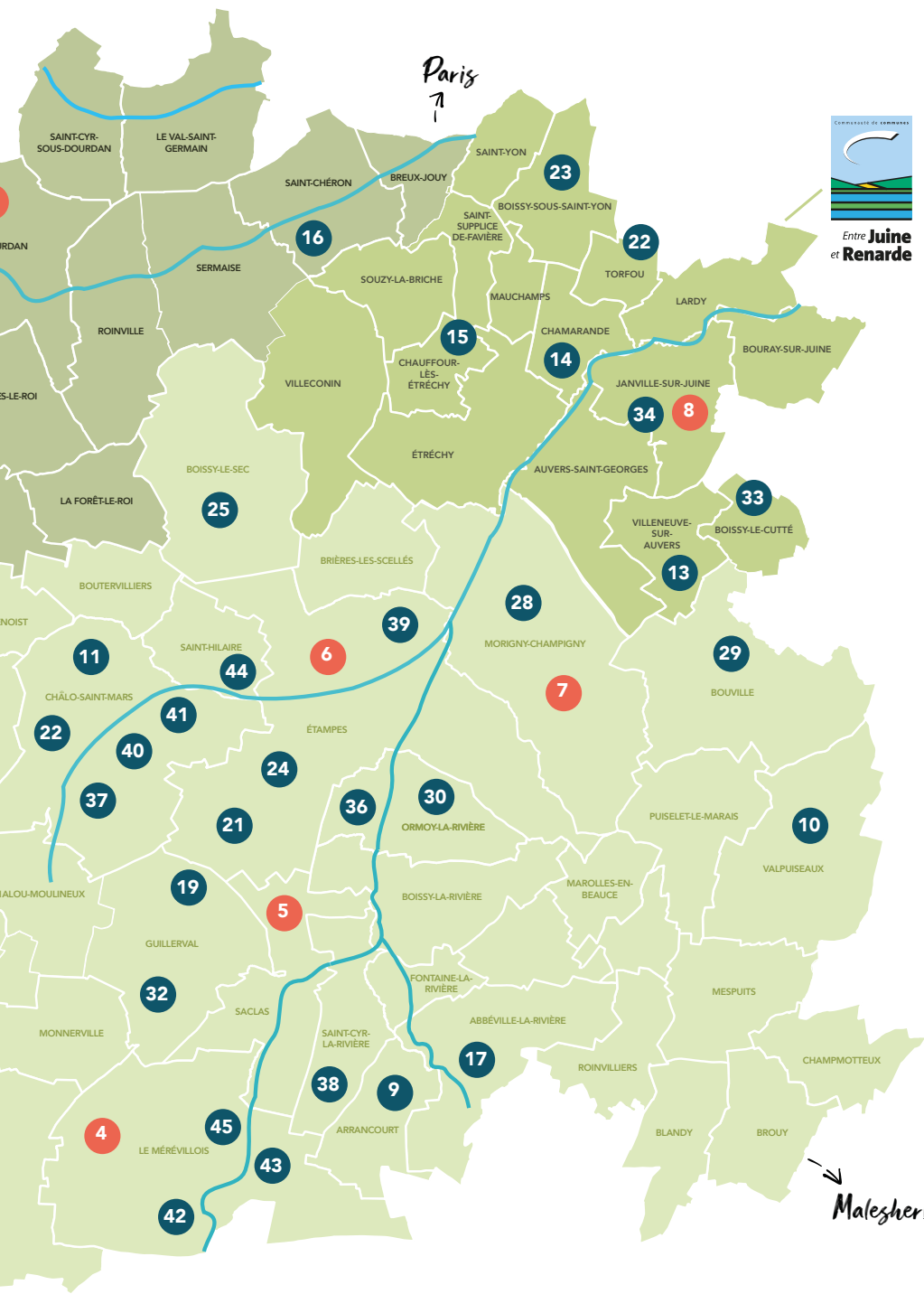
A close-up photograph of a hand holding a bunch of fresh green onions. The background is a soft, out-of-focus green, suggesting an outdoor setting like a garden or field. The text is overlaid on the bottom half of the image.

LES POINTS DE VENTE & EVENEMENT



LES PRODUITS EN VENTE DIRECTE DANS LE SUD-ESSONNE





- 1 **JARDINS EN HUREPOIX - Dourdan**
AMAP // p.19
- 2 **LE PANAIS - Dourdan**
AMAP // p.19
- 3 **AUX LEGUMES DE GAIA - Pussay**
AMAP // p.19
- 4 **TERR'EVILLES - Le Mérévillois**
AMAP // p.19
- 5 **LES PANIERS DE SACLAS - Saclas**
AMAP // p.19
- 6 **LE PANIER DE LA TOUR PENCHEE - Etampes**
AMAP // p.19
- 7 **LES PANIERS DE MORIGNY - Morigny-Champigny**
AMAP // p.19
- 8 **LES CAGETTES LARZACCOISES - Janville-sur-Juine**
AMAP // p.19
- 9 **FELIX ET HELIX - Arrancourt**
Produits d'élevage // p.25
- 10 **FERME DE BEAUMONT - Valpuiseaux**
Produits d'élevage // p.25
- 11 **FERME DE LA MARE - Châlo-Saint-Mars**
Produits d'élevage // p.26
- 12 **FERME DU PIGNON BLANC - Corbreuse**
Produits d'élevage // p.26
- 13 **L'ENCLOS DES CHEVRETTES - Villeneuve-sur-Auvers**
Produits d'élevage // p.27
- 14 **LE RUCHER DE CHAMARANDE - Chamarande**
Produits d'élevage // p.27
- 15 **LES PTITES COCOTTES D'EDITH - Chauffour-lès-Etréchy**
Produits d'élevage // p.28
- 16 **LES RUCHERS DU DOURDANNAIS - Saint-Chéron**
Produits d'élevage // p.28
- 17 **LES SOURCES DE L'ECLIMONT - Abbéville-la-Rivière**
Produits d'élevage // p.29
- 18 **FERME DES FRERES D'ARMES - Saint-Escobille**
Céréales, farine, pain // p.31
- 19 **FERME DES HIRONDELLES - Guillerval**
Céréales, farine, pain // p.31
- 20 **HUILERIE DE L'ORME CREUX - Corbreuse**
Céréales, farine, pain // p.33
- 21 **AU JARDIN DE VILLESAUVAGE - Etampes**
Fruits et légumes // p.34
- 22 **CUEILLETTE DE TORFOU - Torfou**
Fruits et légumes // p.34
- 23 **FERME DES TOURELLES - Boissy-sous-Saint-Yon**
Fruits et légumes // p.35
- 24 **FERME DU BOIS REGNAULT - Etampes**
Fruits et légumes // p.35
- 25 **FERME DU PLANANT - Boissy-le-Sec**
Fruits et légumes // p.36
- 26 **FERME SAPOUSSE - Pussay**
Fruits et légumes // p.36
- 27 **LA PETITE FERME - Chatignonville**
Fruits et légumes // p.37
- 28 **LA PORTE DES CHAMPS - Morigny-Champigny**
Fruits et légumes // p.37
- 29 **LE POTAGER D'OLIVIER - Bouville**
Fruits et légumes // p.38
- 30 **LE POTAGER D'ORMOY - Ormoy-la-Rivière**
Fruits et légumes // p.38
- 31 **LE POTAGER DU CHENE VERT - Angerville**
Fruits et légumes // p.39
- 32 **LES JARDINS DE LA MARETTE - Guillerval**
Fruits et légumes // p.39
- 33 **SERRES DE TRASTOUR - Boissy-le-Cutté**
Fruits et légumes // p.40
- 34 **BRASSERIE DE LA JUINE - Janville-sur-Juine**
Bière et produits transformés // p.42
- 35 **BRASSERIE GALILEE - Angerville**
Bière et produits transformés // p.42
- 36 **BRASSERIE MOREL - Ormoy-la-Rivière**
Bière et produits transformés // p.43
- 37 **CHALOUETTE EN HERBE - Châlo-Saint-Mars**
Bière et produits transformés // p.43
- 38 **FERME DE VOISINS L'ATELIER M'PATES
Saint-Cyr-la-Rivière**
Bière et produits transformés // p.44

- 39** **KINGS OF NAWAK BREWERY - Etampes**
Bière et produits transformés // p.44
- 40** **ÇA COULE DE SOURCE - Châlo-Saint-Mars**
Cresson // p.46
- 41** **CRESSONNIERE DE L'ALOUETTE - Châlo-Saint-Mars**
Cresson // p.46
- 42** **CRESSONNIERE DE LA VALLEE DE LA JUINE**
Le Mérévillois
Cresson // p.47
- 43** **CRESSONNIERE DU RENONPUIS - Le Mérévillois**
Cresson // p.47
- 44** **CRESSONNIERE DU MOULIN VAUX - Saint-Hilaire**
Cresson // p.48
- 45** **CRESSONNIERE LA VILLA PAUL - Le Mérévillois**
Cresson // p.48



ANGERVILLE

Mardi matin

Place du Marché et place Tessier

Fruits et légumes, fromages, viandes,
textile et artisanat

AUVERS-SAINT-GEORGES

Samedi matin

Place de l'Église

Producteurs locaux : fruits et légumes,
viandes, fromages, pain

BOUVILLE

Vendredi matin

Parking de la salle des fêtes

Fruits et légumes, fromages

CORBREUSE

2^e dimanche du mois

Place de Garlande

Fruits et légumes, charcuterie, fromages,
foodtruck, produits de la ruche

DOURDAN

Mercredi et samedi matin

Place du Général de Gaulle

Fruits et légumes, boucherie charcuterie,
volailles, pains et viennoiseries, plats
préparés, textiles, producteurs locaux

ÉTAMPES

Mardi matin place Saint Gilles

Samedi matin place de l'Hôtel de Ville

Fruits et légumes, boucherie charcuterie,
volailles, pain, plats préparés

ÉTRÉCHY

Dimanche matin

Grande Rue

Fruits et légumes, poissonnerie,
producteurs locaux

**LES
MARCHÉS
LOCAUX**

LES MARCHÉS ANNUELS DE PRODUCTEURS

LARDY

Vendredi matin

Place de l'église

Samedi matin

Place des Droits de l'Homme

Fruits et légumes, poissonnerie, viandes et fromages

LE MÉRÉVILLOIS

Vendredi matin

Parking de la république

Fruits et légumes, boucherie, charcuterie, volailles, poissonnerie, produits de la ruche

ORMOY-LA-RIVIÈRE

Premier dimanche du mois, le matin

Place de l'Église

Producteurs locaux : fruits et légumes, œufs, bière, miel, viandes et fromages

ROINVILLE SOUS-DOURDAN

Dernier dimanche du mois, le matin

Place du Théâtre

Fruits et légumes, fromage, poissonnerie, boucherie

SACLAS

Mercredi matin

Place de la république

Fruits et légumes, poissonnerie, boucherie charcuterie

SAINT CHÉRON

Jedi matin

Parc des Tourelles

Samedi Matin

Place de l'Église

Poissonnerie, fleuriste, fruits et légumes, boucherie chevaline, artisanat

SAINT-CYR-SOUS-DOURDAN

Dernier dimanche du mois

Fermes des tourelles

Fruits et légumes, boucherie, charcuterie, poissonnerie, miel, pâtisseries maison, fleurs

CHALÔ-SAINTE-MARS

MARCHÉ D'ARTISANS ALIMENTAIRES
ET NON ALIMENTAIRES

Premier dimanche de décembre et 8 mai
Place Beltrame

MARCHÉ GOURMAND
D'AUTHON-LA-PLAINE

8 mai
Centre bourg du village



**MARCHÉ FERMIER
DE LA FERME DU TRONCHET**
Au printemps et à l'automne
Ferme de la mare, 12 Le Tronchet
Chalô-Saint-Mars

Dates communiquées sur le site internet de la commune, de la CAESE et du PAT Sud-Essonne

**MARCHÉ DES FERMERS D'ICI
ESSONNE 91**

Facebook : Fermiers d'ici Essonne 91

Association de producteurs de l'Essonne. Cette association réunit 18 de producteurs dont 13 du territoire du PAT Sud-Essonne. Ils se retrouvent une fois par trimestre, à chaque fois dans une ferme différente, de 16h00 à 19h00 et vous proposent les produits issus de leurs différentes productions.

**Date et lieux
des marchés Fermiers d'ici essonne 91
sur leur page Facebook**

LA COUR DES GOURMETS

Ferme des Tourelles
Saint-Cyr-sous-Dourdan
1er dimanche du mois

Fruits et légumes, boucherie et charcuterie, fromage, brioches et pâtisseries

**LES
MARCHES
A LA FERME**



QU'EST-CE QU'UNE AMAP ?



AMAP signifie Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne. Il s'agit d'un partenariat entre un groupe de citoyens et citoyennes appelé « groupe en AMAP » et d'une ferme appelée « ferme en AMAP ». Ils s'engagent réciproquement : les uns à préfinancer la production, et les autres à assurer la production. A intervalle régulier, les producteurs fournissent la production aux membres du groupe qui se sont engagés à les récupérer et qu'ils ont préfinancée. Ce partenariat est matérialisé par un contrat, signé entre les deux parties.

Ce système permet à la ferme AMAP de s'assurer un écoulement annuel de sa production et aux membres du groupe des produits sains, dont il connaît la provenance (en direct du producteur) et à fréquence régulière.

Il existe 8 AMAP sur le territoire des 3 intercommunalités du Sud de l'Essonne.

- 1 **Jardins en Hurepoix - Dourdan**
contact@jardinsenhurepoix.org
- 2 **Le Panais - Dourdan**
contactpanais@gmail.com
- 3 **Aux Légumes de Gaïa - Pussay**
amapdepussay@gmail.com
- 4 **Terr'évilles - Le Mérévillois**
alyelhadi@hotmail.com
- 5 **Les Paniers de Saclas - Saclas**
docteur.meyer@gmail.com
- 6 **Le Panier de la Tour Penchée - Étampes**
panier.tourpenchee@gmail.com
- 7 **Les Paniers de Morigny - Morigny-Champigny**
amap.morigny@gmail.com
- 8 **Les Cagettes Larziacoises - Janville-sur-Juine**
cagetteslarziacoises@free.fr

LES
AMAP

Plus de renseignements sur
<https://amap-idf.org>



MARCHÉ DES PRODUCTEURS DE LA CAESE

2 fois par an, à la fin du mois d'octobre et à la fin du mois d'avril.

Toute la journée.

A l'office de tourisme de la CAESE, hôtel Anne de Pisseleu, Place de l'hôtel de ville et des droits de l'Homme, 91150 Etampes.

Dates et horaires communiqués sur le site internet et les réseaux sociaux de la CAESE et du PAT Sud-Essonne.

FÊTE DE LA GASTRONOMIE DU SITE REMARQUABLE DU GOÛT DE MÉRÉVILLE

Les Sites Remarquables du Goût (SRG) est un réseau de 71 sites adhérents partout en France. Ils sont rassemblés autour d'une valeur commune : renouer avec le bon sens paysan.

Chaque année, au Mérévillois, plusieurs exposants de toute la France se réunissent sous les halles, pour fêter la gastronomie et le cresson de Méréville. Vous trouverez des produits du terroir de toute la France et de quoi vous restaurer sur place. Rendez-vous chaque année le troisième week-end de septembre.

FÊTE DE LA TRANSHUMANCE

En 2022, la municipalité de Marolles-en-Beauce a décidé d'organiser un événement pour promouvoir la pastoralisme, pratique agricole traditionnelle, revenu depuis peu sur ses terres et celles des communes voisines. Un événement qui fait la promotion de pratiques agricoles anciennes, qui reviennent au goût du jour.

Rendez-vous à la mi-mai à Marolles-en-Beauce.

**LES
EVENEMENTS**

FOIRE AU CRESSON DE MÉRÉVILLE

Week-end de Pâques
Halles du Mérévillois

C'est sans doute la plante emblématique du sud-Essonne. Alors comment ne pas lui vouer une fête, qui plus est dans la ville que l'on surnomme la « capitale du Cresson »
Rendez-vous le week-end de pâques, sous les halles du Mérévillois.

FOIRE DE L'ESSONNE VERTE

2^e week-end de juin
Ile de loisirs d'Étampes

Rendez-vous familial incontournable dans le sud du département. Organisé par la CAESE, elle met en avant la ruralité dynamique du territoire, son attractivité touristique, son label Pays d'Art et d'Histoire ainsi que son agriculture.

Des agriculteurs et des producteurs locaux sont présents pour présenter l'agriculture et proposer leurs produits à la vente.







**LES
PRODUITS
EN VENTE
DIRECTE**



LES PRODUITS D'ELEVAGE



Crédit photo : Louis Alébert-Lamay

FERME DE BEAUMONT

10 Chemin de la ferme de Beaumont
91720 - Valpuiseaux

06 80 23 88 22

 @scea de la ferme de beaumont



Valérie et Éric Sil élèvent des moutons depuis 2002. En 2017, ils ont décidé de diversifier la production en se lançant dans l'élevage de porcs avec pour objectif l'installation de leur fils Keryann.

Liste des produits

Colis de 5 kg et 10 kg de porc : côtes, rouelle, rôti, saucisses, agneau, etc.
Charcuterie en bocaux, agneau.

Où trouver ces produits ?

Marché des fermiers d'Ici 91 (P.18)
AMAP : Les paniers de Morigny (P.19)
Bocaux disponibles à la ferme sur rdv.

CE QUI PLAÎT LE + AU PRODUCTEUR

« Le contact avec le consommateur, être en total transparence dans la façon d'élever. L'élevage plein air correspond à la philosophie de la famille, qui est de vivre en harmonie avec l'environnement et au rythme des animaux. »

UN CONSEIL DE LA PART DU PRODUCTEUR

« Prenez le temps de bien cuisiner. »

9 FELIX ET HELIX 9 chemin de la Val Saint Pierre 91690 - Arrancourt

www.felixethelix.com



Louise, Marc et Louis se sont lancés dans l'héliculture en 2018. Après plusieurs années de développement de nouvelles méthodes d'élevage, ils élèvent des escargots gros gris en parcs naturels et certifiés en agriculture Biologique. Louis, leur fils, a assuré la promotion des produits développés avec la création du site de Félix & Hélix.

Liste des produits

Escargots préparés, disponibles frais ou surgelés, en coquilles ou en croquettes.

Où trouver ces produits ?

Directement à l'élevage, en commande sur rendez-vous, sur les marchés des Fermiers d'Ici 91 (P.18), ou en commande en ligne sur le site internet.

CE QUI PLAÎT LE + AU PRODUCTEUR

« Créer un produit de qualité pour les amateurs d'escargots. »

UN CONSEIL DE LA PART DU PRODUCTEUR

« Dégustez les escargots avec un vin blanc sec, de Loire par exemple. »





11 FERME DE LA MARE
12 Le Tronchet
91780 - Châlo-Saint-Mars

01 60 80 34 66
www.foiegras-essonne.com
f @Ferme de la Mare

Seul producteur de foie gras de canard dans le sud de l'Essonne, Christophe Morin vous propose un éventail de produits dérivés du canard, typique du terroir français.

Liste des produits

Foie gras, rillettes, confit, magret, pâté etc. Retrouvez l'ensemble de ses produits disponibles sur son site internet.

Vous pouvez également réserver une viste de groupe, la quiétude du lieu, dans les hauteurs de Chalo-Saint-Mars, en vaut le détour.

Où trouver ces produits ?

Boutique à la ferme ouverte le mercredi de 15h00 à 19h00, et jeudi vendredi et samedi de 9h00 à 12h00 et de 15h à 19h00.

CE QUI PLAÎT LE + AU PRODUCTEUR

« C'est autant le lien avec l'élevage qu'avec les clients. »

UN CONSEIL DE LA PART DU PRODUCTEUR

« Pour un produit de qualité, rendez-vous directement chez les producteurs. »

12 FERME DU PIGNON BLANC
43 rue d'Etampes
91410 - Corbreuse



Soucieux de satisfaire en priorité la clientèle locale, la ferme du Pignon Blanc propose depuis 2018 de la vente directe dans sa boutique à la ferme. Des produits bios « aussi bons que beaux » issus d'un élevage de volailles en plein air.

Liste des produits

Poulets, pintades, chapons et autre volailles festives sont disponibles à la ferme ainsi que des conserves et des œufs, tous issus de la production. Attention, pas de vente de volailles vivantes.

Où trouver ces produits ?

En vente à la ferme le mardi de 16h00 à 18h00, le vendredi de 15h00 à 19h00, et le samedi de 9h00 à 12h00.
AMAP : Le Panais, Les Cagettes Larziacoises (P.9)

CE QUI PLAÎT LE + AU PRODUCTEUR

Sylvain Barbery affectionne particulièrement le lien entre la production et la vente, une continuité qui a du sens pour lui.

UN CONSEIL DE LA PART DU PRODUCTEUR

Plus qu'un conseil, c'est certainement le péché mignon de Lilia Barbery : la pintade au cidre et aux pommes ! A faire absolument en cocotte, avec une précuisson à la poêle.





13 L'ENCLOS DES CHEVRETTES

DR 148 Le Berceau
91580 - Villeneuve-sur-Auvers

@L'enclos des chevrettes,
EARL des Chevrettes



Après avoir passé plusieurs années sur l'exploitation, d'abord comme stagiaire puis comme salariée agricole, Tifaine Gatineau est devenue la propriétaire de L'Enclos des Chevrettes. Il n'y a que deux éleveurs caprins dans l'Essonne, Tifaine est la seule du PAT Sud-Essonne.

Liste des produits

Buche nature ou cendrée (médaillée d'argent au festival de la terre de Saclay 2022), faisselle (médaillée de bronze au festival de la terre de Saclay 2022).
Pyramide de chèvre cendrée, Petit Chèvre d'Île De France, crottins aromatisés et nature frais, sec et ½ sec. Bouchons nature et aromatisés.

Où trouver ces produits ?

A la boutique de la ferme, le mercredi de 15h00 à 19h00, le vendredi de 16h00 à 19h00 et le samedi de 15h00 à 18h30.

CE QUI PLAÎT LE + AU PRODUCTEUR

« C'est tout un ensemble de ce que peut offrir ce métier, le contact avec les animaux, mais aussi pouvoir se rendre sur des événements, rencontrer des clients et des collègues. »

UN CONSEIL DE LA PART DU PRODUCTEUR

« Rappez du fromage de chèvre sec sur vos plats, c'est délicieux. »

LE RUCHER DE CHAMARANDE

14 2 Sentier des Murs
91730 - Chamarande

06 84 00 66 99

www.lerucherdechamarande.free.fr

@Le Rucher de Chamarande

Jérôme et Gwenaëlle Moreau récoltent entre 500 kg et 1 tonne de miel par an. Ils ont décidé de se lancer dans l'aventure apicole en 2006. Leur cheptel est composé de 43 ruches.

Liste des produits

Miels, bougies en cires d'abeille, savons, etc.

Où trouver ces produits ?

- 2 sentier des Murs, sur rdv (par téléphone)
- Aux 5 fermes (Route Nationale 20, 91730 - Chamarande)
- Marché de Noël de Chamarande.

CE QUI PLAÎT LE + AU PRODUCTEUR

Jérôme est un passionné d'abeilles et du travail du bois, il a donc réalisé certaines de ses ruches et cela fait sens pour lui. Gwenaëlle apprécie le lien que cela crée avec le vivant, les saisons. La commercialisation permet aussi des rencontres.

UN CONSEIL DE LA PART DU PRODUCTEUR

« Lorsque l'on travaille avec du vivant, et notamment des abeilles, il est important de prêter attention au voisinage. »



Crédit photo : Gwenaëlle Moreau



Crédit photo : Ile-de-France Terre de Saveurs

LES RUCHERS DU DOURDANNAIS



16 Route de Blancheface,
Hameau de Saint Evroult
91530 - Saint-Chéron

cyril@rucher-du-dourdannais.fr
www.ruchers-du-dourdannais.fr

@Les Ruchers du Dourdannais
 @ruchers_du_dourdannais

Cyril Way élève ses abeilles dans le Dourdannais en Agriculture Biologique et dans le parc Montsouris à Paris. Comment faire pour faire du miel bio ? L'apiculteur dispose ses ruches sur des parcelles cultivées en bio en accord avec les agriculteurs. M. Way gère une centaine de ruches.

Liste des produits

Miel en pot et en rayon, propolis, pollen.

Où trouver ces produits ?

A l'office de tourisme de Dourdan, chez Naturéo Etampes, Egly et Dourdan, à la maison Grassi à Breuillet, AMAP Les jardins de l'Hurepoix (P.19). Également disponibles en commande depuis le site internet.

CE QUI PLAÎT LE + AU PRODUCTEUR

Si vous posez cette question à Cyril, il vous répondra « regardez où je travaille. » en montrant les prairies, les champs et la forêt, butinés par ses abeilles. »

UN CONSEIL DE LA PART DU PRODUCTEUR

« Tout le monde peut élever des ruches, mais il faut se former. On travaille avec le vivant, ça se respecte, il faut le connaître. »

15 LES P'TITES COCOTTES D'EDITH

5 Grande Rue
91580 - Chauffour-lès-Etréchy

C'est une envie de concret qui a amené Édith Pigeon Tissot à ouvrir son élevage de volaille en 2015. Située sur le plateau en hauteur d'Étréchy, elle élève ses volailles avec amour et passion !

Liste des produits

Œufs, terrines et rillettes de la ferme. Au pied de la boutique, un distributeur 24/24-7/7 vous permet de venir faire le plein de produits de la ferme et d'autres producteurs du territoire à toute heure (farine, pâtes, lentilles, huiles...)

Où trouver ces produits ?

Vente à la ferme le vendredi de 16h00 à 19h00 et le samedi de 10h00 à 12h00.

CE QUI PLAÎT LE + AU PRODUCTEUR

« L'œuf est un produit qui plaît beaucoup, un produit simple qui se décline sous une multitude de formes. Tout le monde en mange, dans tous les pays ! » Edith ne lésine pas sur deux choses : la qualité de l'alimentation et le bien-être de ses poules. Car la qualité d'un œuf dépend d'abord de la qualité de l'alimentation de la poule et de son bien-être. D'ailleurs, Pierre Hermé, célèbre pâtissier, utilise les œufs des P'tites Cocottes, c'est dire leur qualité !

UN CONSEIL DE LA PART DU PRODUCTEUR

Contre le problème des poux rouges sur ses poules, Edith traite au savon noir... de l'Huilerie de l'Orme Creux (P.31).





LES SOURCES DE L'ÉCLIMONT

17 Rue des Alouettes - Fontenette
91150 - Abbéville-la-Rivière

01 64 95 67 18

 @Les sources de l'Éclimont

Julien et Pierre Barberot élèvent des truites dans les eaux de sources claires issues des nappes phréatiques de Beauce.

Liste des produits

Truites fraîches, veloutés de truite, rillettes de truite nature, fumée, à l'espelette, au Chèvre frais et Ail des Ours ou au cresson de Méréville.

Pêche à la mouche et initiation possible sur place.

Isabelle Barebrot propose également de la médiation animale avec ses Lamas, toujours dans cet incroyable environnement d'eau et de verdure.

Où trouver ces produits ?


Retrouvez les rillettes à la Villa Paul à Méréville, à Intercave d'Étampes, au jardin de Villesauvage, à l'Enclos des Chevrettes, la ferme des Hirondelles ou de la Guillotte. Sur rendez-vous, retrouvez toute la gamme à la boutique des Sources de l'Éclimont.

CE QUI PLAÎT LE + AU PRODUCTEUR

« Ce que j'apprécie le plus, c'est de travailler avec du vivant, dans le respect du bien-être animal et de l'environnement pour maintenir l'héritage de nos parents. »

UN CONSEIL DE LA PART DU PRODUCTEUR

« Consommez nos poissons 24 à 48 heures après achat avec une préparation la plus simple, c'est comme ça qu'ils sont les plus savoureux. »



CÉRÉALES, FARINE, PAIN



Crédit photo : Initiative Essonne - Cécile MUZARD

FERME DES HIRONDELLES

19 387 rue de l'Orme
91690 - Guilleryval

www.lafermedeshirondelles.fr
 @La ferme des Hirondelles
 @lafermedeshirondelles



Jérôme Cheneviere est installé comme agriculteur depuis 2007. En 2018, après le passage en agriculture biologique, il décide d'élargir son activité en ouvrant une activité de transformation à la ferme. Le but est alors de garantir l'origine du produit de la graine à l'assiette. Jérôme et sa femme Sophie sont aujourd'hui paysans, meuniers, boulangers et tritrateurs (transformation des graines en huile). Ils proposent, en plus de leurs produits, des produits du terroir.

Liste des produits

Farine, huiles et légumes sec. Pains, viennoiseries et biscuits.

Où trouver ces produits ?

A la boulangerie le lundi, mardi, jeudi et vendredi de 10h00 à 12h30 et de 16h00 à 19h00.

Sur le marché d'Etampes le mardi et samedi matin, ainsi que sur le marché d'Ormoy-la-Rivière un dimanche par mois.

CE QUI PLAÎT LE + AU PRODUCTEUR

En passant en bio, M. Cheneviere dit avoir réappris le métier d'agriculteur. Choisir ses semences, maîtriser la transformation. Il apprécie, comme beaucoup, avoir des retours de ses clients.

UN CONSEIL DE LA PART DU PRODUCTEUR

« Allez voir les paysans, qui transforment à la ferme. C'est grâce à un paysan boulanger que j'en suis venu à faire ce métier. »

18 FERME DES FRERES D'ARMES

2 ter rue de la Mare
91410 - Saint-Escobille

06 76 94 53 23

@les frères d'armes
 @lesfreresdarmes.91



En 2016, Eudes et Thibault Couttés deviennent la 4^e génération de la famille à travailler sur l'exploitation. Ils décident d'initier une démarche d'agriculture durable. On trouve à la ferme des activités pédagogiques, un moulin à farine et un musée qui fait le lien entre agriculture, devoir de mémoire et le territoire de l'Etampois.

Liste des produits

Huile de tournesol, farine (blé, sorgho...), préparation prête à l'emploi de cookies et muffins, safran et liqueur de sorgho.

Ferme pédagogique avec des animations, escape game, course d'orientation, etc. Animation cuisine sur demande. Location de salle pour des événements à la ferme.

Où trouver ces produits ?

A la ferme le samedi et le dimanche de 9h00 à 17h00.

Aux marchés de Corbreuse et d'Etampes (P.16).

Au Intermarché de Lardy et à la boutique des voisins au Plessis-Saint-Benoist.

CE QUI PLAÎT LE + AU PRODUCTEUR

« C'est la passion des végétaux et la création d'un lieu de vie à la ferme, un lieu de vie à la ferme, ça c'est captivant ! Masi aussi parler ruralité, sud-Essonne, devoir de mémoire et faire la promotion du terroir ! » assure Eudes Couttés.

UN CONSEIL DE LA PART DU PRODUCTEUR

« Allez à la découverte de votre terroir, il regorge de richesse où que vous alliez. »





20 HUILERIE DE L'ORME CREUX

24 rue de l'Orme Creux
91410 - Corbreuse



www.h-o-c.fr

 Huilerie de l'Orme Creux

 huilerie_de_lorme_creux

Ludovic Joiris a repris la ferme familiale en 1999. Déjà pratiquant d'une agriculture en non-labour depuis 1992, il décide d'aller plus loin et applique les principes de l'agriculture de conservation des sols depuis 2003. Cette pratique est basée sur 3 piliers : aucun travail du sol, un sol toujours couvert par des plantes et une rotation diversifiée des cultures. Cela permet au sol de retrouver sa fertilité grâce au stockage élevé du carbone, sa biodiversité et sa structure naturelle (pour une meilleure gestion de l'eau).

Liste des produits

Huiles alimentaires de lin (brin et doré), cameline, colza, tournesol et chanvre. Pain, biscuits sucrés et salés. Savon noir à l'huile de lin, mou, liquide et prêt à l'emploi. Encaustique et huile de lin technique (pour l'entretien des bois et terres cuites).

Où trouver ces produits ?

A la boutique à la ferme le mercredi de 16h00 à 18h00, le vendredi de 17h00 à 19h00 et le samedi de 9h30 à 12h00.

CE QUI PLAÎT LE + AU PRODUCTEUR

Produire en ayant le moins d'impact, trouver des solutions pour stocker le carbone, mais également proposer ses propres produits transformés à ses clients.

UN CONSEIL DE LA PART DU PRODUCTEUR

« N'hésitez pas à venir à la ferme, nous sommes à disposition pour expliquer notre métier. »



FRUITS & LEGUMES



21 AU JARDIN DE VILLESAUVAUGE

Route Nationale 20, sortie Villesauvage
91150 - Etampes

06 71 36 68 00

06 85 68 76 77

www.au-jardin-de-ville-sauvage.com

 @Au Jardin de ville sauvage



Depuis une douzaine d'année, Sylvie et Gilles Pouradier proposent des fruits et légumes en cueillette libre sur la parcelle située à Villesauvage, idéalement située sur la nationale 20 à la sortie d'Etampes direction Angerville.

Liste des produits

Selon la saison : pommes, poires, tomates, poivrons, aubergines, courgettes, potimarrons*, potirons*, butternuts*, melons, pastèques, concombres... La cueillette s'effectue en septembre et octobre selon la maturité des fruits

*Produits en agriculture biologique

Où trouver ces produits ?

En cueillette à la ferme pendant la saison estivale le vendredi et le samedi de 14h00 à 18h00.

A la boutique de la ferme le vendredi de 9h00 à 19h00 et le samedi de 9h00 à 15h00.

Sur le marché d'Arpajon le dimanche matin.

CE QUI PLAÎT LE + AU PRODUCTEUR

C'est être à l'extérieur, vivre le contact avec la nature que madame Pouradier apprécie le plus.

UN CONSEIL DE LA PART DU PRODUCTEUR

« Je taille mes arbres fruitiers en janvier-février. »

CUEILLETTE DE TORFOU

22 Route nationale 20 ou D99 entre Torfou et Lardy
91730 - Torfou

www.cueillette-detorfou.fr

 @Cueillette de Torfou

 @cueillette.de.torfou



En 1996, Antoine Poupinel souhaite sortir du schéma classique de l'agriculture dans lequel il évolue. Céréalier, il décide de s'orienter vers un mode de production où les clients viennent cueillir eux-mêmes ce qu'ils achètent.

Liste des produits

Grande variété de fruits et légumes : fraises, framboises, prunes, mirabelles, pommes, pêches, abricots, poires, tomates, concombres, courgettes, aubergines, poivrons, haricots verts, courges, etc. Des journées avec animation à thèmes sont proposées toutes l'année : chasse aux œufs, sculpture de citrouilles à Halloween, jeux de piste, dégustations.

Où trouver ces produits ?

A la Cueillette du 1^{er} mai au 15 août, tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h00 à 19h00 excepté le mardi matin et le dimanche après-midi. Du 15 août au 15 novembre, tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h00 à 19h00 excepté le mardi matin. Tout l'hiver, la cueillette est ouverte au minimum un samedi sur deux.

CE QUI PLAÎT LE + AU PRODUCTEUR

Monsieur Poupinel affectionne la diversification des cultures et accueillir les clients sur l'exploitation, « c'est une approche directe qui me plaît. »

UN CONSEIL DE LA PART DU PRODUCTEUR

« N'hésitez pas à jeter un œil aux recettes proposées sur notre site internet. »





24 FERME DU BOIS REGNAULT

Bois Regnault (à côté de Villesauvage)
91150 - Etampes



01 64 94 91 74
co.go@free.fr

La ferme du Bois Regnault est une ferme familiale depuis plusieurs générations. Aujourd'hui, ce sont René, Corinne et Léo (sur la photo) qui y cultivent les céréales et légumineuses.

Liste des produits

Lentilles vertes, pois chiches, pois cassés, haricots blancs, rouges et noirs, quinoa blanc, millet.

Où trouver ces produits ?

Sur rendez-vous par téléphone ou par courriel. Chez Camomille et Potentille à Étampes et dans les AMAP : aux légumes de Gaïa, Les Paniers de Morigny, Terr'éville, Les Cagettes Larziacoises (P.19).

CE QUI PLAÎT LE + AU PRODUCTEUR

Un travail en adéquation avec ses valeurs, le respect de la terre et d'un sol vivant. « Vendre en circuit court et avoir des retours des amapiens, ça a du sens. Tous leurs retours justifient le travail d'une année » explique René.

UN CONSEIL DE LA PART DU PRODUCTEUR

« Mangez des légumineuses ! C'est riche en protéines, fer, vitamines etc. c'est un bon compromis à la réduction de la consommation de viande. C'est bon pour la santé, et pour la terre. »*

* Les plantes de la famille des légumineuses ont la particularité de pouvoir capter l'azote de l'air et de le bloquer dans le sol. Intégrées aux rotations de cultures, elles permettent d'apporter de l'azote aux plantes suivantes. Cela permet donc de se passer d'azote chimique.

23 FERME DES TOURELLES

22 rue Courtanasse
91790 - Boissy-sous-Saint-Yon



En 2001, Jérôme LEDUC reprend la ferme familiale. Il produit aujourd'hui des céréales ainsi que des légumes de pleins champs.

Listes des produits

Pommes de terre et légumes de saison : tomates, carottes, concombres, choux divers etc.

La boutique à la ferme est une épicerie, vous y trouverez bien d'autres produits pour compléter vos achats.

Où trouver ces produits ?

A l'épicerie de la ferme, à la même adresse : 22 rue de Courtanasse à Boissy-sous-Saint-Yon.

CE QUI PLAÎT LE + AU PRODUCTEUR

Jérôme LEDUC apprécie pouvoir manger ses propres légumes.

UN CONSEIL DE LA PART DU PRODUCTEUR

« Nous essayons de faire des prix attractifs pour de la vente directe, des produits biologiques accessibles. Nous axons sur la qualité, la fraîcheur et le prix. »





FERME SAPOUSSE

26 31D rue de Grandville
91740 - Pussay

06 50 06 65 98

www.fermesapousse.fr

f LA FERME SAPOUSSE



Florent Sebban et Sylvie Guillot se sont installés en 2011 à la suite d'un appel de la mairie de Pussay. La ferme Sapousse c'est une ferme à taille humaine, biologique et citoyenne. Sylvie et Florent sont le plus attentifs possible au sol et au besoin des cultures.

Liste des produits

Fruits et légumes de saisons, produits transformés (confitures, tartinades salées, miel, tisanes, sirops et aromates, etc.)

Où trouver ces produits ?

La majeure partie de la production est vendue par les AMAP : Aux légumes de Gaïa (Pussay), Les paniers de Morigny, Terr'évilles (Méréville)

Achat possible à la ferme des produits transformés, appeler au préalable.

La ferme Sapousse propose également des activités pédagogiques pour les écoles et centres de loisirs, personnes en situation de handicap, EHPAD.

25 FERME DU PLANANT

4 rue de la Renarde
91870 - Boissy-le-Sec

06 22 31 24 17

www.planant.fr



La famille de Nicolas Charron cultive l'exploitation familiale sur les communes de Roinville et Boissy-le-Sec depuis 3 générations. En 2002, il s'installe en polyculture avec son cousin. En 2016, en plus de l'activité céréalière, il se lance dans le maraîchage biologique. Ses productions sont disponibles à la ferme, dès que la saison est ouverte !

Listes des produits

Fraises, asperges et pommes de terre.

A la saison des pommes de terre nouvelles, appeler au préalable, il n'y a peut-être personne à la ferme.

Où trouver ces produits ?

La ferme, au hameau de Venant : au 4 rue de la Renarde, 91870 Boissy le Sec (et non à l'adresse de Roinville qui est le siège social, vous y ferez chou blanc...)

Aux AMAP Les Cagettes Larziacoises et Les Paniers de Morigny (P.19)

CE QUI PLAÎT LE + AU PRODUCTEUR

Nicolas Charron aime la terre, il y a eu plusieurs générations de paysan avant lui et il aime son métier assure-t'il. Ce qu'il apprécie c'est aussi vivre à la campagne et travailler pour lui.

UN CONSEIL DE LA PART DU PRODUCTEUR

« Venez nous rencontrer à la ferme, pas obligatoirement pour acheter, mais simplement pour échanger, si vous avez des questions, n'hésitez pas. »

CE QUI PLAÎT LE + AU PRODUCTEUR

Développer une agriculture qui répond aux attentes des personnes qui habitent près de chez nous.

Proposer une agriculture biologique et citoyenne et favoriser les échanges entre paysans et citoyens.

UN CONSEIL DE LA PART DU PRODUCTEUR

« Lancez-vous, il y a 300 000 agriculteurs en France, il en faut 1 million ! »





LA PORTE DES CHAMPS

28 3 rue Camille Jousse
91150 - Morigny-Champigny

www.laportedeschamps.fr
f @La porte des champs

Jean Charles Girard est la 3^e génération d'agriculteurs de sa famille. A la recherche de plus de contact avec ses clients, il a décidé il y a quelques années de diversifier son activité céréalière vers de la production maraîchère.

Liste des produits

Fruits et légumes de saisons
Fruits rouges, vente de produits de collègues en circuit court (jus, vinaigre etc.)

Où trouver ces produits ?

Vente à la ferme le vendredi de 17h00 à 19h30.
Mardi place de l'église de Morigny-Champigny de 17h30 à 19h30.

Réservation possible depuis le site internet

CE QUI PLAÎT LE + AU PRODUCTEUR

S'être diversifié en ajoutant l'activité de maraichage à son activité de culture céréalière. Cela permet d'ajouter un contact client, très apprécié par monsieur Girard.

UN CONSEIL DE LA PART DU PRODUCTEUR

« Revenir à la base, en achetant en direct chez les producteurs, pour retrouver le goût du vrai. »

LA PETITE FERME

27 3 Grande rue
91410 - Chatignonville

f Les Légumes de Chatignonville

La Petite ferme est une ferme familiale au sein de laquelle la famille Dallier y pratique le maraichage depuis 30 ans.

Liste des produits

Une cinquantaine de légumes de saison sont cultivés à La petite ferme : tomates, aubergines, poivrons, carottes, poireaux, salades, pommes de terre, brocolis, choux-fleurs, courgettes, concombres, patates douces, butternuts, potimarrons.

Où trouver ces produits

A la ferme tous les vendredis de 15h30 à 19h00 et le samedi de 9h00 à 12h30.

CE QUI PLAÎT LE + AU PRODUCTEUR

Vivre et produire au fil des saisons, avoir un lien direct avec le consommateur qui permet d'avoir les retours sur sa production.

UN CONSEIL DE LA PART DU PRODUCTEUR

« Consommez local et de saison ! »





Crédit photo : Zaachari

LE POTAGER D'ORMOY

30 Sente des Prés
91150 - Ormoy-la-Rivière

www.lepotagerdormoy.fr
gaetan@lepotagerdormoy.fr

La famille Debu est installée à Ormoy-la-Rivière depuis 1929. Dans les années 1980, Patrick Debu, alors âgé de 16 ans commence à travailler à la ferme. Il y cultive toujours des légumes de saison, avec sa femme Christine.

Liste des produits

Légumes maraichers (ail, échalotte, pomme de terre, carottes etc.) et pommes.

Où trouver ces produits ?

A la ferme le mercredi et le samedi de 8h00 à 12h00 et de 14h00 à 19h00

Sur le marché fermier d'Ormoy-la-Rivière

CE QUI PLAÎT LE + AU PRODUCTEUR

Patrick Debu affectionne particulièrement le travail en extérieur.

LE POTAGER D'OLIVIER

29 Ferme de Noncerve
91880 - Bouville

Pour s'y rendre, passer par Le Hameau du Mesnil racoin à Villeneuve-sur-Auvers

www.maboutiquefermiere.fr/lepotagerdolivier

 @Le potager d'Olivier



C'est aujourd'hui la cinquième génération de Desforges qui cultive les terres de la ferme de Noncerve. Exploitation agricole principalement céréalière, Isabelle et Olivier y ont introduit le maraichage en 2005. Toute la production est vendue en circuit court, localement.

Liste des produits

Tous fruits et légumes de saison (tomates, aubergines, concombres, fruits rouges, légumes racines etc.).

Où trouver ces produits ?

Vente à la ferme le vendredi de 16h00 à 18h30

Marché d'Auvers-Saint-Georges.

CE QUI PLAÎT LE + AU PRODUCTEUR

Isabelle semble apprécier tout ce que son métier lui offre : l'organisation, la relation client, le travail en équipe et en plein air et le retour incroyables des clients qui sont très gratifiants.

UN CONSEIL DE LA PART DU PRODUCTEUR

« Pour la ratatouille, prenez le temps de couper vos légumes en petits morceaux. »





31 LE POTAGER DU CHENE VERT

24 bis rue de la Plaine
91670 - Angerville

06 18 73 21 89

Daniel cultive des céréales à Angerville depuis 1984. En 2018, Nathalie son épouse l'a rejoint pour cultiver des légumes de saison sur une parcelle de 2 hectares, conduite en agriculture raisonnée.

Liste des produits

Printemps/Été : fraises, framboises, concombres, courgettes, salades, pois, poivrons, aubergines, haricots verts, tomates, melons, pastèques, etc.
Automne/Hiver : potirons, épinards, mâches, carottes, radis, poireaux, légumes anciens, etc.

Où trouver ces produits ?

A la ferme, en vente directe toute l'année les mercredis et vendredis de 15h00 à 19h00, et les samedis et dimanches de 10h00 à 12h00.

CE QUI PLAÎT LE + AU PRODUCTEUR

Daniel et Nathalie aiment tester des nouvelles variétés. Ils affectionnent également l'aspect complet du métier « de la pousse à la vente ».

UN CONSEIL DE LA PART DU PRODUCTEUR

Adapter ses cultures au changement climatique : « pensez au paillage ! »

LES JARDINS DE LA MARETTE

32 Sente de Saint Gervais
91690 - Guillerval

www.jardinsdelamarette.com

 @Jardins de la Marette

Damien Czarnedki pratique le maraichage biologique, sans mécanisation et sur sol vivant sur la commune de Guillerval. Une agriculture à taille humaine puisque son exploitation mesure 8600 m², sur laquelle il élève également une centaine de poules pondeuses de race ancienne Marans.

Liste des produits

Légumes de saison, cresson, œufs, plants potagers au printemps, poules pondeuses en mars.
Retrouvez également chez Damien les produits de plusieurs de ses collègues tel que les légumes secs de la ferme des hirondelles ou les tisanes de Chalouette en herbes...

Où trouver ces produits ?

A la ferme le jeudi de 16h45 à 19h00

Dans les paniers de l'AMAP de Saclas, à la Ferme des Hirondelles, à fromagerie de Saclas, au café associatif de Villeconin et chez Camomille et Potentille à Etampes.

Au TLUC du silo au Mérévillos.

CE QUI PLAÎT LE + AU PRODUCTEUR

Damien a toujours apprécié le contact avec l'extérieur, la nature.... En 2017, il décide de changer de métier et s'installe en maraichage à Guillerval.

UN CONSEIL DE LA PART DU PRODUCTEUR

« N'hésitez pas à demander conseil à votre maraicher pour la conservation de vos légumes. Beaucoup peuvent se conserver bien plus longtemps que ce qu'on pense. »





SERRRES TRASTOUR

33 Chemin des Perches

91590 - Boissy-le-Cutté

www.lajardinieriedeboissylecutte.com

01 64 57 41 40

trastour@gmail.com

Claude et Daniel Trastour ont créé la ferme Trastour en 1967, pour répondre à la demande des supermarchés qui se développaient. Aujourd'hui accompagnés de leur fille Valérie, ils proposent également des colis de fruits et légumes hebdomadaire.

Liste des produits

Épinards, oignons blancs en botte, persil et blettes. Les colis sont agrémentés de fruits et légumes « des meilleurs terroirs » affirme Madame Trastour, pour vous proposer des colis complets.

Où trouver ces produits ?

Le vendredi après-midi et samedi matin à la ferme. Pour commander, vous pouvez appeler ou réserver par email. Livraison possible (compter +2€ sur le prix du colis).

CE QUI PLAÎT LE + AU PRODUCTEUR

« Regarder pousser les plantes », explique Madame Trastour avec un sourire passionné.

UN CONSEIL DE LA PART DU PRODUCTEUR

« Manger des fruits et légumes frais pour conserver la santé. »



**BIERE
& AUTRES
PRODUITS
TRANSFORMES**



BRASSERIE GALILEE

35 9 rue des Moissons
91670 - Angerville

www.brasserie-galilee.fr

@Brasserie Galilée

Florent Le Corre est un passionné de brassage et s'est formé pendant 10 ans en autodidacte avant de créer la Brasserie Galilée. Depuis le mois d'août 2021, Florent le Corre et sa compagne Nathalie brassent la tête dans les étoiles (mais les pieds sur terre) à Angerville.

Liste des produits

5 bières permanentes : blanche, blonde, ambrée, indian pale, triple. Gammes éphémères dans l'année. Visite possible sur réservation depuis le site internet.

Où trouver ces produits ?

A la brasserie le vendredi de 9h00 à 12h00 et chaque premier samedi du mois de 10h00 à 12h00 ou sur rendez-vous. Dans une dizaine de points de vente en Ile-de-France (carte consultable sur le site internet).

CE QUI PLAÎT LE + AU PRODUCTEUR

C'est l'aspect création de recettes qui plaît beaucoup à Florent, mais il apprécie aussi énormément le contact client et la transmission de connaissances. La brasserie est d'ailleurs toujours ouverte aux curieux, amateurs et passionnés.

UN CONSEIL DE LA PART DU PRODUCTEUR

Toujours curieux de recettes et de nouvelles saveurs, Florent a déjà testé sa bière en cuisine. Ajouter une alpha du centaure (triple) à la fin de la cuisson d'une échine de porc. La triple permettra d'apporter du sucre. Attention à ne pas la mettre trop tôt car le goût du houblon disparaît rapidement à la cuisson.

BRASSERIE DE LA JUINE

34 1 rue de la Tour Pocancy
91510 - Janville-sur-Juine

www.brasserie dela juine.fr

@brasserie dela juine

@la_brasserie_de_la_juine

Installée à Janville sur Juine depuis 2018, la brasserie de la Juine propose 12 bières permanentes. Xavier et Cyril réalisent également des recettes éphémères au cours de l'année. Avec un tel choix, il y en aura forcément une pour vous.

Liste des produits

4 classiques : blanche, blonde, ambrée, et brune.
6 spéciales : Noël, au miel, Milk stout, IPA, blonde d'été et fruits rouges
2 fortes : Impérial stout et triple

Où trouver ces produits ?

Rendez-vous directement à la brasserie les mercredis et vendredis de 16h00 à 19h00, le samedi de 10h00 à 12h00 et de 15h00 à 19h00.

De nombreuses caves et magasins vendent les bières de la brasserie de la Juine, retrouvez-les en intégralité sur le site internet.

CE QUI PLAÎT LE + AU PRODUCTEUR

Pour Xavier, « c'est faire », avoir les mains dedans, fabriquer un produit, puis les partager avec les amateurs.

UN CONSEIL DE LA PART DU PRODUCTEUR

L'ambrée et la brune accompagnent bien une charcuterie sèche ou fumée. L'IPA est à privilégier sur des fromages types comté ou cantal.

« Et pour cuisiner avec, notre ambrée au miel est excellente dans une carbonade flamande. »



Crédit photo : Nathalie Le Corre



36 **BRASSERIE MOREL**
20 impasse du jardin Neuf
91150 - Ormoy-la-Rivière

Après une carrière comme mécanicien, Franck Morel a décidé de se reconverter en brasseur. Officiellement brasseur depuis le mois de juin 2021, il produit environ 2000 bouteilles par mois. Une petite production artisanale qu'il réalise avec passion.

Liste des produits

2 bières permanentes : la vallée des rois et la vallée aux loups
Bières éphémères : Noël et autres selon la saison

Où trouver ces produits ?

A la Ferme des Hirondelles, Mademoiselle Chalouette à Chalo-Saint-Mars et au Beer's Not Dead à Dourdan.
Aux restaurants Le Repos de la Vallée, Le Vieux chaudron, L'Echalotte et Le Romarin.

CE QUI PLAÎT LE + AU PRODUCTEUR

A la fois fabriquer un produit et avoir le contact client, qui pose des questions et qui revient. « Ça c'est gratifiant », souligne Franck Morel.

UN CONSEIL DE LA PART DU PRODUCTEUR

« Je ne connaissais rien à la bière au départ ! Il ne faut pas avoir peur d'essayer, de rater et de recommencer ! »

CHALOUETTES EN HERBE

37 **SÉVERINE COLLET**
10 impasse du jeu de paume
91780 - Chalo-Saint-Mars

06 75 48 15 76

www.chalouetteenherbes.fr

 @Chalouette en Herbes

 @chalouetteenherbes



La passion de Séverine Collet, c'est la richesse de la flore et de tout ce que la nature peut offrir. Elle aime pratiquer la cueillette de plantes sauvages mais cultive également un jardin, en évolution vers un jardin-forêt, avec une grande biodiversité. Le jardin à Étampes est cultivé sans travail du sol et « en vertical » pour optimiser la petite surface.

Liste des produits

Tisanes, sirops, sels et sucres aux plantes, confitures, plants.
Promenades de découverte des plantes sauvages (plusieurs parcours possibles, durées variées).
Ateliers de cuisine sauvage, lactofermentation et création de tisanes.

Où trouver ces produits ?

Listes des magasins et des marchés sur le site internet www.chalouetteenherbes.fr.

Vente au jardin selon la saison

CE QUI PLAÎT LE + AU PRODUCTEUR

La richesse floristique de la vallée de la Chalouette et les plantes sauvages, leur potentiel comestible. « C e qui me plaît, c'est de réhabiliter les plantes sauvages, « les mauvaises herbes » et le métier de cueilleuse. »

UN CONSEIL DE LA PART DU PRODUCTEUR

« Plantez des arbres et des haies ! »





FERME DE VOISINS L'ATELIER M'PÂTES

14 rue de Voisins
91690 - Saint-Cyr-la-Rivière

www.ateliempates.wordpress.com

 L'atelier M'pâtes

Martial Marchaudon reprend la ferme céréalière familiale en 2001. L'envie de diversifier son activité se concrétise en 2017 avec la création d'un atelier de transformation de blé dur en pâtes sèches. Aujourd'hui, Martial et Géraldine Marchaudon vous proposent des pâtes sèches fermières élaborées avec le blé dur de la ferme.

Liste des produits

Avec 6 variétés de pâtes, il y en aura certainement à votre goût : nature (x2), complète, ail-persil, tomates-basilic, et au cresson de Méréville

Où trouver ces produits ?

Retrouver les pâtes de l'atelier chez les producteurs membres de l'association Fermiers d'ici 91 et sur les marchés qu'ils organisent. Si vous avez des enfants et qu'ils sont scolarisés dans un collège du département, alors ils ont mangé ou mangeront des pâtes de l'atelier M'pâtes !

CE QUI PLAÎT LE + AU PRODUCTEUR

Martial affectionne le fait de valoriser le produit auprès de ses clients, un produit qu'il a fabriqué à partir d'une céréale qu'il a cultivé, et c'est un plus valorisant pour son activité.

UN CONSEIL DE LA PART DU PRODUCTEUR

« Les pâtes au cresson se marient très bien avec du poisson. »

KINGS OF NAWAK BREWERY

39 25 avenue des Grenots
91150 - Etampes

www.kingsofnawakbrewery.com

 @Kings Of Nawak Brewery

 @kingsofnawakbrewery

C'est l'histoire d'une bande d'amis musiciens qui a décidé de faire ce qu'elle aime le plus après la musique : de la bière. Les brasseurs, ce sont principalement Éric et Stéphane. Vous croiserez le reste de l'équipe (Marco, Nico et Dédé) sur des événements musicaux du territoire, sur scène et/ou derrière le comptoir.

Liste des produits

6 recettes permanentes : Nawak Blond, Nawak Amber, Nawak Black, La Dame Blanche, Nawak IPA, La Red is Dead, et régulièrement des recettes éphémères.

Où trouver ses produits ?

Cave à bière Beer's Not Dead à Dourdan, Intercave Itteville et Etampes... Liste exhaustive sur le site internet.

CE QUI PLAÎT LE + AU PRODUCTEUR

Mener un projet entre amis alliant l'aspect KONvivial et festif. Proposer des produits authentiques conçus dans les règles de l'art avec un ingrédient secret : le grain de folie des brasseurs. La musique est intimement liée à l'évolution de la Brasserie.

UN CONSEIL DE LA PART DU PRODUCTEUR

« Tout le monde aime la bière, si vous affirmez le contraire, c'est que vous n'avez pas encore trouvé la bonne ! N'hésitez pas à goûter aux différentes recettes. Arrêtez de boire n'importe quoi, buvez NAWAK. »





CRESSON



ÇA COULE DE SOURCE

40 Route de la Pierre Levée
91780 - Châlo-Saint-Mars

06 10 86 41 99

En 2015, Vincent Privat souhaite se reconverter dans le domaine agricole. Initialement attiré par le maraîchage biologique, il décide de s'installer comme cressonnier, un métier pour lequel il a eu un coup de foudre dit-il, à la suite d'une visite de cressonnière. En 2017, il réhabilite la cressonnière qui été abandonnée depuis 10 ans.

Liste des produits

Cresson en botte plus quelques produits maraichers de saisons : topinambours, butternuts, potimarrons, tomates, asperges...

Où trouver les produits

Sur place, en appelant au préalable.

CE QUI PLAÎT LE + AU PRODUCTEUR

Vincent Privat aime la liberté que lui offre l'activité de cressiculteur : «Je suis autonome et autofinancé, je fais mes propres graines » assure-t-il. Il apprécie beaucoup échanger et partager, notamment avec des étudiants sur son exploitation ou en cours.

UN CONSEIL DE LA PART DU PRODUCTEUR

« Consommez le cresson le plus frais possible. »

CRESSONNIERE DE L'ALOUETTE

41 Hameau des Boutards
91780 - Châlo-Saint-Mars

06 87 20 56 81

 La cressonniere de l'alouette

A Châlo-Saint-Mars, Isabelle Glâtre cultive du cresson dans les bassins autrefois cultivés par son père. Cela fait maintenant 8 ans qu'Isabelle a repris l'exploitation, située au bord de la rivière La Louette.

Liste des produits

Cresson frais en botte, pesto de cresson et moutarde au cresson.

Où trouver ces produits ?

Dans les offices de tourisme de l'Étampois (à Étampes et Le Mérévillois), sur le marché d'Étampes (samedi matin). Sur place sur rdv. Appel possible du lundi au samedi de 9h à 18h.

CE QUI PLAÎT LE + AU PRODUCTEUR

Comme beaucoup de producteurs, Isabelle apprécie l'aspect « multi-professionnel » qu'offre son métier : travailler dans la nature, tout le temps, rencontrer les clients sur le marché, et faire perdurer la tradition.

UN CONSEIL DE LA PART DU PRODUCTEUR

Le cresson se conserve plusieurs jours s'il est lavé, essoré (conservez un peu d'humidité) et placé dans une boîte hermétique au réfrigérateur. Côté consommation, Isabelle conseille de limiter la cuisson pour conserver au maximum les vitamines.





Crédit photo : Ile-de-France Terre de Savoirs

CRESSONNIERE DU RENONPUIS

43 Rue des crocs Renards
91660 - Le Mérévillois

06 79 18 31 39

Nicolas Joerger est cressiculteur depuis 2015. Il a appris le métier en se formant avec la famille Barberon. Les plus beaux jours que lui offrent ce métier, au contact de la nature, ne lui feraient arrêter pour rien au monde, assure-t'il.

Liste des produits

Cresson frais en botte

Où trouver ces produits ?

Sur place, du lundi au vendredi de 13h30 à 18h00
Appeler au préalable

CE QUI PLAÎT LE + AU PRODUCTEUR

Beaucoup d'aspects qu'offre le métier de cressiculteur semblent plaire à Nicolas. Même s'il est parfois difficile, notamment l'hiver, les beaux jours les compensent largement pour Nicolas. Il apprécie beaucoup l'évolution du semis à la récolte « je ne me lasse pas de le regarder pousser » affirme-t'il.

CRESSONNIERE DE LA VALLEE

42 DE LA JUINE

23 rue du Tour de Ville
91660 - Le Mérévillois

www.lavalleedelajuine.wordpress.com

📍 Cressonnière saint Eloi



La famille Barberon cultive le cresson dans la vallée de la Juine depuis 1945. Aujourd'hui, Ghislaine, Serge, Orian et Gatien Barberon travaillent toujours dans les cressonnières situées dans la même vallée : la cressonnière de la vallée Colleau, la cressonnière des petits prés, la cressonnière saint Éloi et la cressonnière du moulin de Courcelles, toutes en agriculture biologique.

Liste des produits

Cresson frais en botte et produits transformés à l'atelier : soupe de cresson, purée de cresson, pâté végétal, fricassé de cresson, apéritif au cresson.

Où trouver ces produits ?

AMAP Terr'évilles, Les Jardins de Gaïa et Le Panier de la Tour Penchée (p.19)

A l'atelier de transformation, 23 rue du Tour de Ville, au Mérévillois (appeler au préalable).

CE QUI PLAÎT LE + AU PRODUCTEUR

« C'est faire découvrir le cresson, ce produit maltraité pendant des années, notamment à cause de la douve. Aujourd'hui le cresson est propre et en plus, c'est bon pour la santé ! »

UN CONSEIL DE LA PART DU PRODUCTEUR

« Pour un cresson propre et éclatant, je le lave à l'eau vinaigrée. » Ghislaine Barberon





CRESSONNIERE LA VILLA PAUL

45 17 route de Courcelles
91660 - Le Mérévilleois

01 64 95 00 64

www.cresson-mereville.com

 @VILLA PAUL Cressonnières

La famille Barberot cultive le cresson sur la commune du Mérévilleois depuis 1897 ! C'est actuellement la 5^e génération qui travaille « les pieds dans l'eau, la tête au soleil » comme le dit Olivier Barberot, gérant de la cressonnière.

Liste des produits

Cresson frais, crème de cresson, pesto au cresson, velouté de cresson aux pommes de terre...

Au salon de l'agriculture ou à la Foire au cresson de Méréville, n'hésitez pas à déguster le burger au cresson, un délice du terroir essonnien.

Où trouver ces produits ?

Directement à la boutique de la Villa Paul, 17 route de Courcelles, au Mérévilleois du lundi au vendredi de 8h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00.

Distributeur automatique place de la Bouverie à Monnerville

CRESSONNIERE DU MOULIN VAUX

44 Impasse du Moulin Vaux
91780 - Saint-Hilaire

Sylvie et Gilles Pouradier, du Jardin de Villesauvage (P.34) produisent également du cresson à Saint-Hilaire, depuis plus de 30 ans.

Liste des produits

En plus des fruits et légumes de l'exploitation, vous pourrez vous procurer du cresson frais en botte.

Où trouver ces produits

La cueillette est ouverte selon la précocité des fruits, à partir de fin août. Le vendredi et le samedi de 14h00 à 18h00. Retrouvez le cresson à la boutique de Villesauvage (P.34), le vendredi de 9h00 à 19h00 et le samedi de 9h00 à 15h00.

Sur le marché d'Arpajon le dimanche matin.

CE QUI PLAÎT LE + AU PRODUCTEUR

C'est être à l'extérieur, vivre le contact avec la nature que madame Pouradier apprécie le plus.

UN CONSEIL DE LA PART DU PRODUCTEUR

« Je taille mes arbres fruitiers en janvier-février. Pommes ou cresson, veillez à conserver vos fruits et légumes au frais. »

CE QUI PLAÎT LE + AU PRODUCTEUR

Ce que Olivier Barberot apprécie le plus dans son métier « C'est de maîtriser le produit, du semis à la vente. De plus, nous avons la chance de travailler avec un produit spécialisé, le cresson, qui peut être produit toute l'année, ce qui est très rare en agriculture. ».



Crédit photo : Lise DECOX



**CONSOMMER
DURABLE**



CALENDRIER DES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISONS



Hiver - Janvier, février, mars

Ail, Cardon, Carotte, Céleri, Chicorée, Chou blanc, Chou de Bruxelles, Chou frisé, Chou rouge, Citron Clémentine, Cresson Courge, Endive, Echalotte, Epinard, Frisée, Kiwi, Mâche, Mandarine, Navet, Panais Oignon, Physalis, Poire, Poireau, Pomme, Topinambour.



Printemps - Avril, mai, juin

Ail, Artichaut, Asperge, Betterave, Blette, Carotte, Chou-fleur, Concombre, Citron, Endive, Cresson, Epinard, Fèves, Frisée, Laitue, Navet, Oignon, Pamplemousse, Petit pois, Poire, Pomme, Pomme de terre primeur, Radis, Rhubarbe, Roquette.

Été - Juillet, août, septembre

Abricot, Ail, Artichaut, Aubergine, Basilic, Betterave, Blette, Brocoli, Brugnon, Carotte, Cassis, Céleri-branche, Cerise, Chou romanesco, Concombre, Courgette, Epinard, Fenouil, Figue, Fraise, Framboise, Groseille, Haricot vert, Laitue, Maïs, Melon, Myrtille, Nectarine, Oignon, Pastèque, Pâtisson, Pêche, Poire, Poivron, Pomme de terre primeur, Prune, Rhubarbe.



Automne - Octobre, novembre, décembre

Ail, Betterave, Blette, Brocoli, Carotte, Céleri-branche, Céleri-rave, Châtaigne, Chou blanc, Chou de Bruxelles, Chou-fleur, Chou frisé, Chou rouge, Citron, Courge, Coing, Cresson, Echalote, Endive, Epinard, Echalotte, Fenouil, Figue, Framboise, Frisée, Haricot blanc, Kaki, Laitue, Maïs, Myrtille, Navet, Noisette, Noix, Oignon, Panais, Patate douce, Physalis, Poireau, Pomme de terre de conservation, Poire, Pomme, Potimarron, Potiron, Raisin, Salsifis Tomate, Topinambour.



CONSOMMER DE SAISON : LES BIENFAITS

Les fruits et légumes de saison sont meilleurs pour la santé, plus riches en goût et souvent moins chers. Voici quelques éléments d'explication.

Pour des apports nutritionnels optimaux

Les fruits et légumes de saison contiennent les éléments nutritionnels dont le corps a besoin selon la période de l'année.

Les fruits et légumes d'hiver contiennent plus de vitamines, glucides et minéraux (agrumes, poireaux, navets...). Les fruits et légumes d'été sont plus riches en eau (tomates, melons, courgettes...).

Un fruit ou un légume cultivé loin de son lieu de consommation est récolté avant sa maturité optimale, pour limiter sa dégradation pendant le transport et le stockage. Sa composition en nutriments sera théoriquement inférieure à celle du même fruit ou légume produit à la bonne saison et consommé à proximité de son lieu de production car cultivé jusqu'à maturité.

Pour le plaisir et pour le goût

Un aliment de saison, du fait qu'il ait atteint sa maturité en respectant son cycle naturel, aura une meilleure composition nutritionnelle. La composition du sol a un impact direct sur le goût des fruits et légumes. Comme pour le vin, le terroir joue un rôle majeur dans le goût du produit qui y pousse.

Manger de saison, c'est aussi se faire plaisir !

Pour l'écologie et vos économies

En mangeant de saison, on opte mécaniquement pour une alimentation plus locale. Un transport et un stockage limité auront un impact amoindri sur l'environnement. Souvent moins chers, les fruits et légumes de saison ont connu peu ou pas d'intermédiaire, ce qui limite leur prix de vente en fin de chaîne. En adoptant un régime cohérent avec le rythme naturel des fruits et légumes, on s'oriente de fait vers une alimentation produite localement, ce qui contribue à la valorisation de l'économie agricole française.



GUIDES DES MARQUES ET LABELS



L'agriculture biologique est définie par l'Institut National des Appellations d'Origines comme un mode de production qui allie les pratiques environnementales optimales, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'assurance d'un niveau élevé de bien-être animal. Le logo AB est français, et le logo « eurofeuille » est le logo européen.



Haute Valeur Environnementale

C'est un dispositif public de valorisation et de reconnaissance environnementale. Il est basé sur 3 niveaux de reconnaissance. Les niveaux 1 et 2 de la certification environnementale des exploitations agricoles présentent chacun un cahier des charges prenant la forme d'obligations à mettre en œuvre. Le niveau 3 consiste en un outil de mesure des pratiques permettant d'évaluer la performance agroécologique de l'exploitation dans son ensemble.



J'adore le made in Essonne,

reconnait des produits alimentaires ou non alimentaires (artisanat d'art par exemple) issus

du savoir-faire essonnien. C'est un dispositif de Essonne Tourisme, le service touristique du Conseil départemental de l'Essonne.



Produit en Ile-de-France est

une marque collective qui réunit et défend les produits des producteurs et entreprises

agricoles et alimentaires de toute la région Ile-de-France.



Le groupement chapeau de

paille compte 36 cueillettes en France. Au sein de chaque cueillette, des agriculteurs

cultivent leurs champs, leurs vergers, leurs potagers et vous n'avez plus qu'à venir cueillir vos légumes, vos fruits et même vos fleurs.



Bienvenue à la ferme

est un réseau d'accueil et de vente directe à la ferme. Ce logo est gage d'un accueil à la ferme. Parfois le temps

d'une journée porte ouverte, parfois pour une nuit ou plus. Renseignement sur le site internet du réseau ou directement au près des producteurs.



Les sites remarquables du

goût, c'est une fédération qui labellise des lieux et des produits alimentaires qui y sont liés. La

fédération des SRG a pour valeur de « renouer avec le bon sens paysan, avec la terre, la nature, nos ancêtres et l'identité gastronomique française ». Dans le sud Essonne, la commune du Mérévillois est labellisée Site Remarquable du Goût pour son cresson : SRG Cresson de Méréville.



Ce logo représente la **marque collective Cresson de Méréville**.

Elle a été créée par l'association de la cressiculture essonnienne en vue d'être labellisée Indication Géographique Protégée (IGP).



L'Indication géographique

protégée (IGP) est une identification de l'Union Européenne d'un produit agricole, brut ou

transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.

CONSERVATION DES ALIMENTS

En fonction du type de fruits et légumes, les conditions de conservation varient. Par exemple, une pomme ne se conserve pas au même endroit et aussi longtemps qu'une salade. Voici quelques propositions de techniques de conservations, sur les conseils des Jardins de la Marette, que nous remercions. Elles sont simplifiées et adaptées au plus grand nombre.

Légumes racines : carottes, radis, navets, pommes de terre, betteraves, panais, céleri rave

Pour éviter qu'ils ne se dessèchent et ramollissent, conserver-les dans un sac un peu humide, entre 2°C et 6°C. Le bac à légumes du réfrigérateur est un bon compromis.

Légumes feuilles : mâches, cresson, chou, mesclun, blette, épinard, poireaux

Le risque pour les légumes feuilles est le dessèchement et le flétrissement, qui peuvent arriver très rapidement après la récolte. Ne perdez pas de temps. Dans le bac à légumes du réfrigérateur, dans une boîte humide bien fermée. Ainsi, vous pourrez les conserver plusieurs jours à plusieurs semaines.

Légumes fruits

Le plus gros risque pour les légumes fruits est le pourrissement.

Les courgettes et concombres se conservent entre 12° et 18°C.

Les haricots entre 4 et 8°C, à l'étouffée avec de l'humidité.

Tomates mures : entre 4 et 8°C – tomates à murir: T° ambiante, au noir.

Poivrons et aubergines : à T° ambiante.

Courges : au sec, à T° ambiante.

Légumes fruits : chou-fleur, chou-brocoli

Conservez-les entre 4 et 8°C. Le bac à légumes du réfrigérateur convient bien.



A close-up photograph of fresh watercress leaves. The leaves are vibrant green, have a slightly serrated edge, and are covered with small, clear water droplets. The background is a soft, out-of-focus green, suggesting a natural setting. The text is overlaid on the bottom half of the image.

**ZOOM SUR...
LE CRESSON
DE MÉRÉVILLE**

Le cresson de fontaine (*Nasturtium officinale*) est une plante semi-aquatique de la famille des Brassicacées constituée de tiges creuses très ramifiées et de feuilles.

Plante connue pour sa saveur poivrée, l'intensité peut varier en fonction du bassin d'une même exploitation. Le cresson contient de nombreuses vitamines (provitamines A, vitamines B9, C, E et K), et riche en minéraux et oligo-éléments, il est un allié santé, à consommer en soupe, salade et de nombreuses autres manières, sans modération !

Un bassin de production historique

Le cresson est consommé à Paris depuis le XI^e siècle. Ce n'est qu'en 1854 que la première cressonnière de l'Essonne voit le jour, à Vayres-sur-Essonne.

Les cressonnières se répandent particulièrement dans l'Essonne, du fait de la présence de sources d'eau de bonnes qualités, indispensables à la culture de cette plante.

Actuellement, l'Essonne demeure toujours le premier département producteur en France. Cependant, on constate une importante diminution des cressicultures qui s'accélère depuis les années 1980, se traduisant par l'abandon des fosses, souvent remblayées pour être grignotées par l'étalement urbain. Un enjeu de maintien de l'activité spécifique de culture du cresson, élément indissociable du patrimoine local se pose.



Une volonté de protéger et valoriser la culture et ses savoir-faire associés

L'Association de la cressiculture essonnoise porte un projet de labellisation en Indication Géographique Protégée (IGP) du Cresson de Méréville. Le projet est né de la volonté d'un groupe de producteurs de protéger le savoir-faire et les méthodes traditionnelles de la production de cresson telles qu'elles sont pratiquées depuis 1854 sur le territoire de l'Essonne et du Loiret. L'ambition est plus large et vise à redynamiser une filière qui peine à installer les candidats, faute de foncier disponible, à mieux valoriser une production intrinsèquement vertueuse vis-à-vis de l'environnement et un légume aux propriétés nutritives exceptionnelles, en phase avec les tendances de consommation. L'obtention de l'IGP procurerait une protection du nom et une reconnaissance dans toute l'Union Européenne.

Les cressonnières de 5 vallées, situées en Essonne, dans le Loiret et en Seine et Marne, sont concernées par la marque Cresson de Méréville : la Juine, l'École, l'Essonne, la Chalouette et l'Éclimont.







LE RETOUR DES VIGNES

Disparu depuis plus d'un siècle, la vigne signe son retour dans le sud de l'Essonne.

Jusqu'à la fin des années 1800, l'Ile-de-France était le plus grand domaine viticole de France. Mais à la fin du XIX^e siècle, le phylloxera, une maladie de la vigne, provoqué par un insecte du même nom (le Phylloxera de la vigne) a ravagé le vignoble français.

Une centaine d'années plus tard, 6 agriculteurs de l'Essonne et des Yvelines ont décidé de relancer la production dans cette partie de l'Ile-de-France. Un projet initié par la Chambre d'agriculture d'Ile-de-France en collaboration avec le domaine La bouche du Roi, viticulteur vinificateur dans les Yvelines.

C'est à Bonvilliers, Étampes, Les Granges-le-Roi et Saint-Escobille (communes du PAT Sud-Essonne) ainsi qu'à Prunay-en-Yvelines et Sonchamp (78) que l'on retrouve les premiers ceps de vignes essonniers dédiés à la vinification.

« Des collègues charentais venant moissonner avec moi m'ont souvent répété que certaines de mes terres étaient des « parcelles à vignes » précise Edouard Minier, agriculteur céréalier depuis 2018 et désormais viticulteur sur la commune de Saint-Escobille (CAESE).

Les 6 agriculteurs ont planté chacun 11 000 ceps, à une densité de 5 500 ceps par hectare (ha) soit 2 ha par producteur. Avec la plantation récente de 3 ha supplémentaires par l'un d'eux (automne 2022) la surface cultivée actuellement s'élève à 15 ha, dont 11 ha sur le territoire du PAT Sud-Essonne. Cela peut paraître faible en comparaison des surfaces viticoles cultivées dans certaines régions françaises, mais précisons qu'il s'agit pour

Edouard Minier et ses confrères d'une diversification, et qu'ils ont quelques dizaines voire centaines d'hectares d'autres cultures : blé, colza, betteraves etc. « Le temps de travail à l'hectare est beaucoup plus important que pour les grandes cultures, et le matériel est différent, il faut donc en acheter » précise Edouard Minier. Pour limiter les dépenses, les nouveaux viticulteurs se sont associés au sein d'une Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole (CUMA) : la CUMA des viticulteurs d'Ile-de-France. Cela leur permet de mutualiser le matériel, mais également de faire du réseau, d'échanger sur les pratiques et de partager leurs expériences.

Concernant la viticulture, les agriculteurs se sont engagés à respecter la charte de l'association des viticulteurs et vinificateurs d'Ile-de-France (AVVIDF), en bannissant notamment l'utilisation de produits classés Cancérigènes Mutagènes Reprotoxiques (CMR) ou les désherbants de synthèse pour protéger les sols. La charte complète est disponible sur le site internet de l'association : www.avvidf.fr

Pour la vinification, c'est le domaine La bouche du Roi qui en aura la charge. Celui-ci achètera la production, assurera la vinification, la mise en bouteille et la vente.

Côté gamme, des vins « tranquilles », c'est-à-dire non pétillant, blancs et rouges seront proposés. Une gamme bio est à l'étude. Parmi les cépages plantés on retrouve du Chardonnay, Pinot Noir, Merlot, Sauvignon, Chenin, Cabernet Franc, Floréal et Voltis. Les deux derniers vous sont peut-être inconnus, et c'est normal. Ce sont des ceps développés récemment par l'Institut National de la Recherche Agronomique et Environnementale (INRAE), beaucoup plus facile à cultiver en agriculture biologique.

A la lecture de ces lignes, vous vous êtes sans doute demandé où il était possible

de se procurer du vin issu de la production
essonnienne ? Les premières vendanges
ont eu lieu en septembre 2022 et il faut
compter environ 10 mois pour voir les
premiers vins blancs disponibles. Alors
rendez-vous* à l'été 2023 pour déguster,
avec modération bien sûr, les premiers vins
essonniens.

D'ici là, rendez-vous chez nos producteurs !





www.patsudessonne.fr