

Le Francilien

ÉDITION
SPÉCIALE
SALON DE
L'AGRICULTURE
2019

ALIMENTATION, ÉCONOMIE,
CADRE DE VIE, ENVIRONNEMENT

EN ILE-DE-FRANCE
L'AGRICULTURE
C'EST VITAL

AGRICULTURE

Interview de
Valérie Péresse,
Présidente de
la Région Ile-de-France
PAGE 3

AUX CÔTÉS DE NOS AGRICULTEURS POUR VOUS DONNER LE GOÛT DE L'ILE-DE-FRANCE

Vitrine de la diversité et de la richesse des terroirs de notre pays, le Salon de l'agriculture est un rendez-vous majeur pour la région francilienne.

Contrairement aux idées reçues, l'Ile-de-France est une grande région agricole, une terre fertile et nourricière. Ses cultures céréalières et maraîchères emblématiques, les savoir-faire reconnus de ses agriculteurs, ses filières d'élevage responsables, ses productions de qualité aujourd'hui rassemblées sous la marque de territoire « Produit en Ile-de-France » sont autant d'atouts que nous allons, avec Valérie Péresse, Présidente de la Région Ile-de-France et Alexandra Dublanche, Vice-Présidente en charge du développement économique, de l'agriculture et de la ruralité, mettre à l'honneur sur le pavillon Ile-de-France.

L'agriculture francilienne représente aussi un enjeu d'avenir pour tout un territoire : la région Ile-de-France présentera le Pacte qu'elle a adopté pour soutenir son monde agricole et rural et permettre aux Franciliens de bénéficier d'une alimentation de qualité et de proximité. Ce salon est ainsi l'occasion d'engager la première étape du Plan régional de l'alimentation. Venez donner votre avis !

Venez aussi découvrir une filière à fort potentiel d'avenir : celle des matériaux et produits biosourcés. Son essor en Ile-de-France indique la voie à suivre en matière de transition écologique et énergétique.

De quoi susciter bien des vocations. L'agriculture est un métier d'avenir et de passion ouvert à tous. Du champ à l'assiette, du champ au bâtiment, l'agriculture francilienne avance, innove, se structure. Se rendre sur le pavillon Ile-de-France est donc le plus court chemin pour se reconnecter aux réalités de la ferme francilienne et créer des liens forts et durables avec elle.



GÉRARD HÉBERT,
CONSEILLER RÉGIONAL,
PRÉSIDENT DU CERVIA PARIS ILE-DE-FRANCE

CERVIA
Centre Régional de Valorisation et de Promotion de l'Agriculture

îledeFrance

îledeFrance



UN PACTE DÉJÀ EN MODE OPÉRATIONNEL

GRÂCE À UN BUDGET EN NETTE HAUSSE (17 MILLIONS D'EUROS, SOIT PRÈS DE 4 FOIS PLUS QUE LE BUDGET 2015 ET UNE PROGRESSION DE 12% PAR RAPPORT À 2017), LA RÉGION A PRÉVU DE METTRE EN ŒUVRE PLUSIEURS MESURES ATTENDUES : RÉHABILITATION DU BÂTI RURAL, CRÉATION D'UN FONDS DE PORTAGE FONCIER QUI FACILITERA L'INSTALLATION, LANCEMENT DU PLAN BÂTIMENT POUR ACCÉLÉRER LA DIVERSIFICATION ET ACCROÎTRE L'AUTONOMIE DES EXPLOITATIONS...

UN PACTE QUI A DE L'IMPACT POUR SOUTENIR NOS AGRICULTEURS

Avec un budget de 150 millions d'euros d'ici 2022, soit 30 millions par an et 5 grandes priorités, le Pacte agricole de la région Ile-de-France porte une grande ambition : soutenir et accompagner les agriculteurs de notre région à relever les défis de demain pour apporter aux Franciliens une alimentation de qualité et de proximité.

Préserver les terres et lutter contre le mitage

Un fonds de portage foncier, « Ile-de-France, terre d'installation », est créé pour faciliter l'installation des jeunes qui ne peuvent faire face tout de suite à l'achat de leurs terres ou pour stocker des parcelles pendant deux ans si aucun projet n'est prêt à démarrer. Des stages de parrainage fa-

vorisent la transmission des exploitations. La Région aide également les petites communes à recourir à des études sur la fonctionnalité des parcelles de leur territoire quand elles réfléchissent à leur urbanisme.

Soutenir l'installation des jeunes agriculteurs

Afin de relever le défi du renouvellement des générations, la Région soutient l'installation des jeunes agriculteurs et agricultrices. L'objectif affiché est de passer d'une quarantaine d'installations par an actuellement à 200. Une aide spécifique per-

met d'accompagner les premières années d'activité. Il s'agit aussi de remédier aux difficultés de recrutement de la ferme francilienne par des actions sur la formation et sur l'apprentissage. Ainsi qu'en facilitant le logement des salariés en zone rurale.

Aider à la diversification

Pour s'assurer un avenir durable, l'agriculture francilienne doit se transformer, accélérer sa diversification et se structurer en filières. Un Plan Bâtiment facilite la réalisation des études préalables et le financement des investissements (constructions et rénovations de silos céréaliers, d'ateliers d'élevage, d'espaces de stockage et d'équipements de transformation).

La Région accompagne également les acteurs des filières dans leurs efforts de structuration. Un plan d'avenir pour l'élevage francilien mobilise les ressources pour lui assurer de nouveaux débouchés. Il se décline par type d'élevage : agneaux d'Ile-de-France, avicul-teurs d'Ile-de-France, bovins-viande, lait tracé...

Un nouveau dispositif d'aide à l'agriculture biologique vient compenser pour partie le retrait de l'État. L'ambition est de tripler les surfaces agricoles en bio d'ici 2030.

Accompagner la transition écologique et énergétique

L'agriculture contribue de façon déterminante à la lutte contre le changement climatique et la préservation de l'environnement. Le développement des énergies renouvelables telles que le photovoltaïque sur les bâtiments agricoles, la méthanisation ou le biogaz est largement encouragé. Une filière des matériaux et produits biosourcés est créée pour concentrer les ressources.

Favoriser le « mangeons francilien »

« Il faut que les Franciliens comprennent tout l'intérêt d'avoir une ferme à proximité de chez eux. Il faut communiquer sur ce bienfait et montrer l'exemple en favorisant les circuits courts » explique Alexandra Dublanche, Vice-Présidente de la Région Ile-de-France chargée du développement économique, de l'agriculture et de la ruralité. Cela passera par l'approvisionnement des établissements scolaires en produits locaux, en renforçant la présence de la marque « Produit en Ile-de-France » au plus près des déplacements des Franciliens (gares, stations de métro, parkings régionaux...) et en étant présents sur les grands événements sportifs à venir : Coupe du monde de rugby en 2023, Jeux olympiques et paralympiques de 2024.



PERMETTRE AUX FRANCILIENS DE MIEUX MANGER

EN MATIÈRE D'ALIMENTATION, LA RÉGION A UN PLAN. Et elle va le construire avec tous. Du producteur au distributeur. Mais en premier lieu avec les Franciliennes et Franciliens qui pourront dès le Salon de l'agriculture donner leur avis via un vidéomaton. C'est en effet pour eux que s'élabore le Plan régional de l'alimentation. Annoncé au dernier Salon international de l'alimentation par la Vice-Présidente de la Région Ile-de-France Alexandra Dublanche, il entend faire se rencontrer les aspirations des Franciliens avec les capacités de productions locales afin de redonner à l'alimentation de qualité produite en Ile-de-France la place qu'elle mérite dans les assiettes. Et notamment dans celles des lycéens ! 100% des cantines des lycées devront être approvisionnées en circuit court d'ici 2024. Et en pain de la région plus rapidement encore.



LA RÉGION, 1^{ER} PARTENAIRE DU MONDE AGRICOLE FRANCILIEN.

VALÉRIE PÉCRESSE
PRÉSIDENTE DE LA RÉGION ILE-DE-FRANCE

4
QUESTIONS
À

VOUS AVEZ FAIT DE L'AGRICULTURE FRANCILIENNE UNE GRANDE PRIORITÉ DE L'ACTION RÉGIONALE, POUR QUELLES RAISONS ?

V.P. : L'agriculture francilienne est bien plus qu'un secteur d'activité économique majeur, c'est une des composantes de l'identité de la Région Ile-de-France. En effet, elle façonne nos paysages, anime nos territoires ruraux, fait vivre nombre de Franciliens et surtout, elle les nourrit. Bien conscients des évolutions de la société, des modes de vie et du rapport de chacun à l'alimentation comme à l'environnement, les agriculteurs franciliens agissent et réagissent. Ils se diversifient, sont à l'écoute des consommateurs et de leur demande de produits locaux.

QUELLES SONT LES MESURES CONCRÈTES QUI ONT ÉTÉ PRISES POUR AIDER ET SOUTENIR LES AGRICULTEURS FRANCILIENS ET LEURS FILIÈRES ?

V.P. : Le Pacte Agricole que nous avons voté en mai dernier en le dotant de 150 millions d'euros d'ici 2022, est construit sur 5 axes que sont le soutien à l'installation et la préservation du foncier agricole, la priorité à la diversification et à l'innovation, le soutien à la structuration de vraies filières franciliennes, la transition écologique et énergétique ainsi que la recherche d'une relation apaisée et confiante entre les Franciliens et les agriculteurs qui les entourent. Depuis ce vote, le fonds de portage foncier a été créé, de nouveaux contrats de filières ont été signés, notamment avec les entreprises agro-alimentaires, des appels à projets ont été ouverts pour accompagner les investissements permettant aux agriculteurs de se diversifier et de s'impliquer dans le stockage, la transformation et la commercialisation de leurs productions,

la Région a annoncé son soutien à la conversion et au maintien en agriculture biologique pour pallier le désengagement de l'État, la nouvelle marque « Produit en Ile-de-France » est née, la structuration de la filière blé-farine-pain permet aujourd'hui de lancer la « baguette des Franciliens » avec du blé francilien, des meuniers et des boulangers franciliens et un dispositif de soutien à l'agriculture urbaine et périurbaine professionnelle sera opérationnel dans moins d'un mois.

QUE PENSEZ-VOUS DE L'AGRIBASHING, QUI SEMBLE ÊTRE DEVENU UNE MODE ?

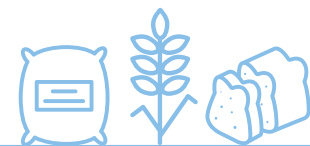
V.P. : Les agriculteurs sont les premiers partenaires d'une nature dont dépend leur vie comme leur survie. Ils la connaissent, la respectent et ont fait des efforts immenses depuis des décennies pour réduire leur recours aux intrants et leur empreinte sur le vivant, tout simplement parce que c'est leur capital le plus précieux. La défiance que certains s'emploient à faire naître entre la nation et ses agriculteurs est une insulte au lien indéfectible qui a lié jusqu'ici l'histoire de notre pays aux succès comme aux crises de son agriculture. Je suis aux côtés des agriculteurs pour m'employer à renouer cet attachement si profond que chacun de nous a pour ceux qui nous nourrissent.

LA RÉGION ÉLABORE ACTUELLEMENT UN PLAN DE L'ALIMENTATION. POURQUOI ET QU'ATTENDEZ-VOUS DE LA CONCERTATION QUI VA ÊTRE ENGAGÉE AUPRÈS NOTAMMENT DES FRANCILIENS ?

V.P. : Parce qu'elle est en charge du nécessaire équilibre des territoires et se sent légitimement investie de la qualité de vie de leurs habitants, la Région doit

s'emparer de ce sujet, qui fait l'objet d'attentes considérables de la part des Franciliens. L'alimentation se trouve à la croisée de toutes les thématiques portées par la Région : l'agriculture, l'économie circulaire, l'aménagement des territoires, le développement économique, l'environnement, le tourisme, la culture, la restauration scolaire...

La concertation est nécessaire et se fera dans le même temps auprès des Franciliens et auprès de tous les acteurs de l'alimentation : interprofessions, grossistes, associations de consommateurs, transporteurs, restauration collective... Chacun peut venir donner son avis ou exprimer ses attentes sur le stand de la Région Ile-de-France pendant la durée du Salon et nous organisons les premières Assises de l'alimentation francilienne jeudi 28 février avec une enquête inédite du CREDOC et de nombreux acteurs, au Salon, pour élaborer un Plan régional de l'alimentation francilienne d'ici l'automne, co-construit avec les Franciliens. Notre ambition : redonner à l'alimentation de qualité produite en Ile-de-France la place qu'elle mérite dans la vie des Franciliens, et notamment dans celle des jeunes. 100% des cantines des lycées de la région seront approvisionnées en circuit court d'ici à 2024, dont 50% en bio. Nous allons lancer une première expérimentation en Seine-et-Marne en créant une plateforme d'approvisionnement pour alimenter les cantines des collèges et des lycées en produits locaux, bio et de qualité, que nous pourrions étendre à d'autres départements.



BLÉ-FARINE-PAIN : UNE FILIÈRE RÉGIONALE LANCÉE

Après avoir soutenu la structuration des filières ovines et bovines et le lancement de leurs marques « Agneau des Bergers d'Ile-de-France » et « Nos bovins d'Ile-de-France », la Région porte aujourd'hui aux côtés de tous les acteurs de la filière blé-farine-pain, 1^{re} filière agricole et alimentaire d'Ile-de-France avec 242 000 hectares de blé tendre cultivé, une nouvelle démarche attendue. Objectif : assurer au consommateur la traçabilité et l'origine des pains et farines sous l'appellation « Produit en Ile-de-France ». L'effort de la Région porte également sur l'approvisionnement en circuit court de la restauration collective et des grands événements culturels et sportifs.

L'ILE-DE-FRANCE AGRICOLE

UNE RÉALITÉ D'AUJOURD'HUI ET DE DEMAIN

L'agriculture francilienne : enjeux et défis

5 075 agriculteurs et 12 millions de consommateurs vivent en Ile-de-France. Cependant, le chemin entre le producteur et l'assiette reste un défi, même si l'agriculture française est parmi les plus performantes d'Europe. Les exploitations franciliennes nourrissent les Franciliens : blé, orge, colza, bovins, agneaux, miel, fruits, légumes, Brie de Melun et Brie de Meaux, les deux AOP, mais produisent également de la biomasse, du chanvre, du biogaz, de l'électricité...

La Chambre d'agriculture de Région cherche à préserver la compétitivité des 5 075 exploitations agricoles et la diversité régionale en valorisant le savoir-faire, la transparence et la qualité des productions.

Pourtant, nombreux sont les Franciliens qui méconnaissent les produits régionaux et ne parviennent pas à en trouver sur les étals de leurs commerces. En participant à la création d'une baguette francilienne avec du blé d'origine locale, d'un abattoir collectif, Valor Viande Ile-de-France, et en travaillant au développement de plateformes d'approvisionnement de la restauration

collective pour les collèges et lycées, la Chambre d'agriculture de Région développe la performance des exploitations agricoles et leur pérennité.

Au dernier recensement, on comptait près de 800 exploitations agricoles qui commercialisent en circuits courts. Privilégiées par les exploitations maraîchères et arboricoles, les exploitations de polycultures s'y intéressent également, par exemple lorsqu'elles diversifient leurs activités en faisant du légume de plein champ et/ou en transformant leurs produits. Les agriculteurs parti-

cipent à la vie de la région en étant au cœur de l'alimentation des Franciliens avec la production d'un milliard de baguettes de pain par an, mais aussi de l'économie francilienne avec 8 160 actifs pour un chiffre d'affaires annuel de 6,4 millions d'euros.

LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DE RÉGION ILE-DE-FRANCE VOUS DONNE RENDEZ-VOUS AU PAVILLON 3, SUR LE STAND DE LA RÉGION ILE-DE-FRANCE, POUR RENCONTRER LES AGRICULTEURS FRANCILIENS ET DÉGUSTER LEURS PRODUITS.



593100

HA DE SURFACE AGRICOLE UTILE SOIT 49 % DU TERRITOIRE FRANCILIEN

5075

EXPLOITATIONS AGRICOLES DONT 248 ENGAGÉES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

11900

PERSONNES VIVANT ET TRAVAILLANT DANS LES FERMES FRANCILIENNES

DES AGRICULTEURS PASSIONNÉS

Angélique, Aurélien, Amandine et Frédéric témoignent d'une ruralité dynamique et pleine de jeunesse. Ils aiment leur métier et aiment en parler. Quatre jeunes Franciliens bien dans leurs bottes !



ANGÉLIQUE NOWAKOWSKI
Éleveuse à Cheptainville (Essonne)

« Mes parents ont créé la ferme de la Doudon en 1988. Je les ai rejoints en 2011 pour élever avec eux des chèvres et des vaches laitières. Nous transformons nous-mêmes le lait en fromages et produits laitiers que nous vendons à la ferme. J'éleve aussi des vaches allaitantes pour leur viande, écoulée en vente directe et en circuits courts. Je suis passionnée par ce métier et j'aime le faire découvrir. Nous accueillons beaucoup de visiteurs dans notre ferme pédagogique ! »



AURÉLIEN CHARLES
Agriculteur à Montgeroult (Val-d'Oise)

« Je me suis installé il y a un an sur l'exploitation de mes parents, située dans le périmètre du parc naturel du Vexin français. Après mon BTS, j'ai d'abord travaillé 10 ans en tant que salarié agricole pour parachever ma formation. Nous produisons du colza, du blé, de l'orge et des betteraves. Nous en confions la commercialisation à des coopératives et à des négociants locaux. »



AMANDINE MURET-BÉGUIN
Agricultrice à Sailly (Velines)

« Je travaille avec mon père, mon frère et mon oncle. Nous cultivons essentiellement du blé, de l'orge, du colza et des pois, commercialisés via une coopérative. J'ai une seconde activité de professeure au Lycée Agricole Privé Sully. J'aime beaucoup faire ce que nous appelons les tours de plaine, c'est-à-dire la surveillance de nos parcelles pour évaluer l'avancement des cultures. »



FRÉDÉRIC COIBION
Maraîcher à Faremoutiers (Seine-et-Marne)

« Je me suis installé en 2017 sur l'exploitation familiale pour développer ma propre activité. Je cultive des légumes de plein champ (choux, carottes, pommes de terre, poireaux...) sur 17 hectares. Je vends mes productions à des restaurateurs, à la restauration collective, à des transformateurs et à des négociants. J'ai découvert la production de légumes pendant mes études, au cours de voyages en Belgique, aux Pays-Bas et dans les Landes. »

ENTRETIEN



CHRISTOPHE HILLAIRET
PRÉSIDENT DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DE RÉGION ILE-DE-FRANCE

POUR QUELLES RAISONS LA CHAMBRE D'AGRICULTURE EST-ELLE PRÉSENTE AU SALON ?

La Chambre d'agriculture de Région Ile-de-France a pour ambition de représenter et d'accompagner tous les agriculteurs quels que soient leur territoire, leurs productions, leurs projets. Le Salon International de l'agriculture est avant tout une vitrine de l'agriculture régionale où nous faisons découvrir nos produits et nos filières au grand public qui méconnaît aujourd'hui l'agriculture. Nous rétablissons lors de ce salon des vérités sur la qualité et la sûreté de nos produits et faisons découvrir les réalités de notre métier. C'est pour nous un moment opportun pour lutter contre l'agribashing permanent et la désinformation actuelle qui sont intolérables. Autre face de notre présence, celle de pouvoir interpellier les pouvoirs publics sur tous les sujets et sur la vision de l'agriculture.

QUELS SONT LES ENJEUX ACTUELS POUR LES AGRICULTEURS ?

L'agriculture française, et notamment l'agriculture francilienne, est aujourd'hui menacée. D'une part, par un contexte mondial des marchés et de circulations des denrées. En effet, alors que notre agriculture est la plus sûre du monde par des règles très (trop) contraignantes, il apparaît qu'on importe des productions de moindre qualité au détriment de l'économie de nos exploitations. Pourquoi importons-nous des produits de pays dont les normes sont moins restrictives et sont à l'origine de scandale alimentaire ? Le consommateur est floué. D'autre part, nous avons aujourd'hui à faire face à nos propres décisions et réglementations, européennes et françaises qui tendent à rendre élitiste notre agriculture au détriment de la production et de la survie de nos exploitations. Mais aussi à un contexte délétère d'agribashing. Les agriculteurs doivent, bien entendu, faire évoluer leur exploitation. Mais, il faut se rendre compte aujourd'hui qu'il faut produire des matières premières agricoles mais aussi de l'énergie, de la biodiversité, commercialiser en circuits courts, protéger l'environnement... et tout cela au plus bas prix pour répondre à des demandes réglementaires et sociétales parfois floues et contradictoires. L'agriculture a toujours su s'adapter mais malgré cette capacité, qu'en sera-t-il des exploitations dans les années à venir et mangerons-nous toujours nos produits ? Cela reste l'enjeu majeur, que nous défendons pour les agriculteurs.



AGRICULTEUR : UN MÉTIER D'AVENIR !

STOP AUX IDÉES REÇUES ET PRÉJUGÉS. L'AGRICULTURE, CE N'EST PAS QU'UNE AFFAIRE D'HOMMES, QUI SE TRANSMET DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION. C'EST UN MÉTIER MODERNE, CONNECTÉ, PROCHE DE LA NATURE ET DES ANIMAUX, QUI A DU SENS !

LES MÉTIERS DE L'AGRICULTURE VOUS ATTIRENT ?

Rendez-vous sur www.deveniragriculteuridf.fr

OUTRE LA PRODUCTION VÉGÉTALE OU ANIMALE, L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE FRANCILIEN PROPOSE À SES 5 800 ÉLÈVES, APPRENTIS OU ÉTUDIANTS DES ENSEIGNEMENTS TRÈS VARIÉS, COMME L'AMÉNAGEMENT PAYSAGER ET LES ACTIVITÉS HIPPIQUES. LES 27 ÉTABLISSEMENTS D'ILE-DE-FRANCE OFFRENT AUSSI DES DÉBOUCHÉS DANS LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT, LA GESTION DE L'EAU, LES SERVICES EN MILIEU RURAL, LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE OU ENCORE LES ACTIVITÉS EN RELATION AVEC LES ANIMAUX DE COMPAGNIE. UN BTS « DÉVELOPPEMENT ET ANIMATION DES TERRITOIRES » VIENT JUSTE D'ÊTRE CRÉÉ. LA RURALITÉ, C'EST L'AVENIR !

ENGAGÉS POUR LA TRANSITION ÉNERGÉTIQUE

Conscients des enjeux climatiques et économiques de leur secteur, les agriculteurs franciliens se mobilisent en faveur de la transition énergétique. Utilisation d'énergies renouvelables, culture de biocarburants, méthanisation, biogaz, développement du photovoltaïque... l'agriculture francilienne dispose de tous les atouts pour être au premier plan de la transition écologique.

PRODUIT EN ILE-DE-FRANCE : LA MARQUE D'ORIGINE ET DE CONFIANCE DE TOUTE UNE RÉGION

Tout le monde le sait, manger local et sain est primordial pour sa santé et la planète. Trait d'union entre les producteurs et les consommateurs franciliens, la marque « Produit en Ile-de-France » nous facilite la vie...

Une identité francilienne

La ferme francilienne s'engage pour mieux mettre en valeur ses traditions de qualité et de savoir-faire et investir de nouveaux chapitres gastronomiques. « Produit en Ile-de-France » est la marque de notre territoire dédiée au bien manger. Ne cherchez pas plus loin : c'est frais, c'est bon et c'est près de chez vous ! Alors que 97 % des Français estiment faire attention à la liste des ingrédients et considèrent que l'origine du produit est le critère alimentaire le plus rassurant*, le premier bassin national de consommation alimentaire méritait bien un signe de reconnaissance. Derrière le logo, il y a un travail, une reconversion ou une histoire de famille. Un aliment produit en Ile-de-France, c'est toujours une belle rencontre.

Une référence forte en valeur ajoutée

« Produit en Ile-de-France » est la bannière commune des producteurs, artisans et commerçants pour mieux guider les Franciliens. Elle valorise des savoir-faire mais défend aussi un tissu économique local. La préférence francilienne, c'est gagnant/gagnant et le goût en plus ! Gérard Hébert, président du CERVIA Paris Ile-de-France, résume ainsi la démarche initiée par le CERVIA et adoptée par toutes les filières de la région. « Nous surfons sur le manger local et nous donnons du lien pour que le consommateur s'y retrouve ». La Région s'adresse d'abord aux consommateurs franciliens. Elle leur permet de faire leur choix, de valoriser les pro-

ductions locales et de participer à l'essor de leur territoire. Mais pas seulement. Avec Made in Paris Region, la marque existe aussi en version export. Le brie de Meaux, l'asperge d'Argenteuil, le cresson de Méréville, le miel du Gâtinais et près de 1 000 autres produits sont éligibles. « La marque "Produit en Ile-de-France" s'applique à tous les produits transformés ou fabriqués sur le territoire. Nous vérifions que les pratiques des entreprises sont responsables et qu'elles défendent les valeurs du territoire. »

Une démarche plébiscitée par les acteurs

Les agriculteurs ont rapidement adopté cette démarche, qui succède à d'autres initiatives précédentes et apporte une vraie simplification. « Depuis l'annonce de cette nouvelle identité, les demandes affluent de la part des entreprises qui y voient une plus-value significative, créatrice de valeur ajoutée. »

Mais les producteurs ne sont pas les seuls professionnels convaincus. Les distributeurs constatent également l'intérêt de consommateurs de plus en plus engagés dans la défense de l'identité gastronomique francilienne. Les restaurateurs enfin applaudissent la démarche. À l'image de Jean-Christophe Rizet, chef du restaurant étoilé Qui Plume la lune, qui déclare : « Les saveurs, les textures, la tenue à la cuisson sont incroyables et sans pareil. Nous savons d'où viennent nos produits et comment ils sont faits. On préserve notre patrimoine tout en valorisant les petits producteurs. »

Etude ANIA-IFOP

LA RÉGION A SOUHAITÉ
METTRE EN AVANT
LA PROVENANCE ET
L'ORIGINE DU TERRITOIRE.



LA FILIÈRE HORTICULTURE ET PÉPINIÈRE : FLEURISSEONS LOCAL !

La filière horti-pépi comprend l'arboriculture, la floriculture et la pépinière. Elle compte en Ile-de-France 450 entreprises qui génèrent 802 emplois directs. La Région accompagne la filière dans sa démarche de valorisation, fondée sur la qualité, la fraîcheur (pour les fleurs coupées) et la technicité. La qualité de notre filière horti-pépi est identifiée aussi par la marque "Produit en Ile-de-France", également gage d'empreinte écologique réduite. Les acteurs de la filière sont accompagnés dans leur recherche de nouveaux débouchés, vente directe mais aussi réseaux professionnels. Une charte attire l'attention des collectivités et des grands acheteurs sur l'engagement de nos horticulteurs et pépiniéristes. L'Ile-de-France le dit aussi avec des fleurs !



6 BONNES RAISONS DE MANGER FRANCILIEN

- 1 VOTRE PLAISIR.** Le goût et la fraîcheur sont inversement proportionnels à la distance parcourue. Achetez à vos voisins !
- 2 VOTRE SANTÉ.** Les vitamines sont malades en camion. Comme vous, elles préfèrent le circuit court !
- 3 VOTRE EMPREINTE ÉCOLOGIQUE.** Moins de distance parcourue, c'est moins de carbone rejeté dans l'atmosphère. Pas besoin de dessin !
- 4 VOTRE ENGAGEMENT CITOYEN.** Le circuit court induit 50 %* de main d'œuvre en plus. Vos emplettes font des emplois !
- 5 VOTRE ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE.** À part les épices, le sel, le poivre, le café et le chocolat, on trouve tout en Ile-de-France. Variez vos menus !
- 6 VOTRE RÉSEAU D'AMIS.** Quand vous achetez à la ferme ou sur les marchés, profitez-en pour causer un peu. Les producteurs adorent ça !



QUAND LES SAVOIR-FAIRE FRANCILIENS S'EXPORTENT !

En 2018, 47 millions de touristes ont visité l'Ile-de-France. Un record. Une attractivité dont la région entend se saisir pour faire la promotion de son agriculture et de ses productions. « Les visiteurs doivent pouvoir repartir avec des souvenirs culinaires. Un pot de miel du Gâtinais, des bières du Vexin, des macarons de Réau... » souligne Gérard Hébert, président du CERVIA Paris Ile-de-France, qui travaille avec le comité régional du tourisme pour rendre plus visible et accessible cette offre régionale dans les gares, les aéroports et les lieux touristiques... Un souvenir de goût fabriqué localement, une idée qui ne peut que faire son chemin !

* Source : pôle interministériel de prospective et d'anticipation des mutations économiques (Pipame).

PRODUCTEURS EN ILE-DE-FRANCE, ILS ONT CHOISI DE LE FAIRE SAVOIR !

Leurs produits sont élaborés à la ferme et appréciés de leurs clients. Fiers d'illustrer avec talent le savoir-faire gastronomique francilien et désireux de développer leurs débouchés, ces agriculteurs-transformateurs portent haut la marque « Produit en Ile-de-France ». Prenez votre panier, le Francilien vous emmène au marché !



VIRGINIE DÉTANTE
PÂTES SÈCHES FERMIERES AU BLÉ TENDRE
EARL De L'échelle à Marles-en-Brie (Seine-et-Marne)

« C'est mon conjoint, Adrien de Rieux, qui a eu l'idée de transformer une partie de notre production de blé tendre. Nous passons par une meunerie d'Ile-de-France pour obtenir la farine. J'y ajoute de l'eau et rien d'autre. Je destine mes pâtes sèches fermières à la vente directe à la ferme, à des restaurateurs, à des épiceries fines, à la restauration collective, à des magasins de producteurs et à la grande distribution. La Région nous a aidés à deux niveaux. D'une part en participant au financement des équipements : chambre froide pour stocker la farine, extrudeuse et séchoir basse température. D'autre part à travers la marque "Produit en Ile-de-France", dont le logo apposé sur mes paquets est un vrai plus auprès des locavores. »

POUR EN SAVOIR PLUS : Des pâtes Briardes épi c'est tout (Facebook)



PIERRE-NICOLAS GRISEL
VOLAILLES FERMIERES
Ferme de l'Orée de Milly à Milly-la-Forêt (Essonne)

« Mes poulets, chapons et poulardes sont élevés depuis poussins. Et toute leur alimentation est produite sur la ferme, à partir de céréales bio et franciliennes. J'étais déjà engagé sous le label AB mais je souhaitais que mes volailles puissent être distinguées sur la base du lieu de leur production. Mes produits sont vendus exclusivement en circuit court dans la région Ile-de-France. Le logo "Produit en Ile-de-France" est apposé sur toutes mes étiquettes. Je fais aussi référence à la démarche sur mon site de vente en ligne. Les retours sont très positifs. Mes clients des Biocoop parisiennes sont très sensibles à la traçabilité de leurs aliments. Grâce au logo et à la signalétique, mes produits sont très vite identifiés comme "locaux". Dans mon métier, la confiance se gagne auprès des consommateurs parce qu'on peut communiquer directement avec eux, leur faire visiter nos fermes, etc. Mais la démarche du CERVIA permet de toucher les consommateurs franciliens qui n'auraient pas la chance de pouvoir venir nous rencontrer. »

POUR COMMANDER EN LIGNE : www.loreedemilly.fr

RETROUVEZ TOUS LES PRODUCTEURS D'ILE-DE-FRANCE AFFICHANT « PRODUIT EN ILE-DE-FRANCE » SUR www.mangeonslocal-en-idf.com ET fermesdiledefrance.fr

Pour toute information, contacter le CERVIA Paris Ile-de-France
43 boulevard Haussmann 75009 Paris - info@cervia.fr - 01 55 34 37 00

PRODUIRE MIEUX POUR MANGER MIEUX

MERCI!

Aux agriculteurs, producteurs et éleveurs de notre région



La région accompagne ses agriculteurs pour permettre aux 12 millions de Franciliens de manger des produits de proximité et de qualité.

 **île de France**

le plus court chemin du champ à l'assiette francilienne

 CERVIA

 île de France