

125

2024 HORS-SÉRIE

AGRICULTURE

ALIMENTATION

grandparissud.fr

CULTIVER CE QUE L'ON S'AIME

Avec l'adoption de sa Stratégie agricole et alimentaire territoriale en 2024, Grand Paris Sud franchit une nouvelle étape en termes de transition sociale et écologique.

Protection des biens communs,
travail partenarial avec les différents acteurs du monde agricole
amélioration du cadre de vie des habitants et usagers,
accès à une alimentation de qualité et pour tous...

L'Agglomération agit aujourd'hui de façon plurielle pour inscrire son territoire dans l'avenir.



04 ICI, ON TÉMOIGNE

06 STRATÉGIE AGRICOLE
ET ALIMENTAIRE
TERRITORIALE

Du champ à l'assiette

09 PRÉSERVATION
DU FONCIER

12 La Ferme d'Eprunes

13 TRANSITION
AGROÉCOLOGIQUE
ET DIVERSIFICATION

16 La Ferme de l'Aunette

17 APPROVISIONNEMENT
LOCAL

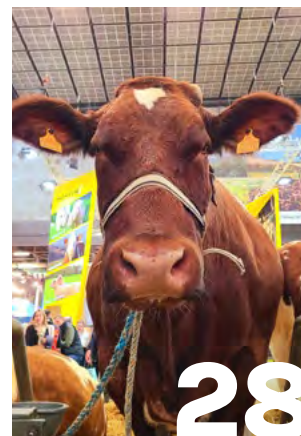
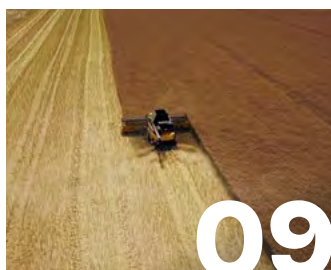
20 La coopérative
qui veille au grain

21 ALIMENTATION
DE QUALITÉ POUR TOUS


24 Les habitants mobilisés
contre la faim

25 DU PASSÉ AU PRÉSENT

28 ICI, ON
CONSOMME LOCAL




Grand Paris Sud
Seine-Essonne-Sénart

Publication hors-série de Grand Paris Sud | Directeur de la publication : Michel Bisson | Directrice de la communication : Irène Mathoulin | Chef du service rédaction/médias : Nicolas Alix | Rédactrice en chef : Virginie Deverly | Rédaction : Arthur Scherer, Sandrine Durgeau, Christel Stacchetti, Sara Thiriart, Nicolas Gervais | Photos : © Lionel Antoni, © Glenn Ulrici © Grand Paris Sud | Conception graphique :  Dune Idée L'autre | Impression : Imprimeries Morault | Tirage : 13 000 exemplaires | Imprimé sur du papier 100 % PEFC | Dépôt légal à parution | Tous droits réservés | Grand Paris Sud - 2024 | Contact : contact@grandparissud.fr



59
exploitations
agricoles

4 940 ha
agricoles

dont 1/4 du territoire

Dessignons le Grand Paris Sud de demain

Avec sa Stratégie agricole et alimentaire, Grand Paris Sud franchit une nouvelle étape en termes de transition sociale et écologique et de territoire complet et équilibré. Cette Stratégie agricole et alimentaire dessine le Grand Paris Sud de demain. Elle façonne un cadre de vie de qualité, avec des paysages agricoles entre et à l'intérieur des pôles urbains. Elle installe une production et une consommation locale de denrées meilleures pour la santé ; elle vise des prix mieux maîtrisés pour le consommateur, plus dignes pour le producteur et elle permet la protection et la régénération des biens communs que sont nos sols, notre air, notre eau et notre biodiversité.

**140 m²
agricoles
par habitant**

**Michel
Bisson**
Président
de l'Agglomération



Enfin, elle propose un modèle global positif et pragmatique d'action. Au-delà de Grand Paris Sud, plus les communes et les agglomérations s'inscriront dans de telles démarches, plus nous créerons des cercles vertueux avec des impacts bénéfiques en matière d'environnement et de santé. Ce mouvement nous emmène aussi vers le développement de nouveaux emplois, la réduction des flux logistiques, l'accès à des aliments sains pour tous ou l'émergence d'une économie sociale et solidaire. Ces changements dépendent aussi de vous. Si vous faites évoluer vos habitudes pour consommer une production plus locale et que ce mouvement se propage dans tout Grand Paris Sud, forte de ses quelque 357000 habitants, votre impact sera déterminant. Ensemble, changeons Grand Paris Sud... et changeons notre société ! ●

Une nouvelle étape en faveur de la transition sociale et écologique.



La Stratégie agricole et alimentaire territoriale de Grand Paris Sud a été élaborée sous la responsabilité de Michel Souloumiac, maire de Lisses et conseiller communautaire en charge de la biodiversité, du Cirque de l'Essonne et de l'agriculture. Michel Souloumiac est décédé le 14 juin 2024, quelques semaines après avoir présenté au conseil communautaire cette Stratégie : elle fut approuvée à l'unanimité. Engagé pour l'intérêt des habitantes et habitants de sa commune et de l'Agglomération, il laisse ainsi un héritage durable aux générations actuelles et futures.



ÉMELINE MICHAUD

AGRICULTRICE DE LA FERME DU PETIT JARD
VERT-SAINT-DENIS

« Il faut plusieurs types d'exploitations, mais l'agriculture bio demeure plus proche de mes valeurs personnelles : l'amour de la terre et la passion du métier. Mon souhait le plus cher serait que cesse cette image du bio trop cher et que les agriculteurs et leurs produits locaux soient plus mis en valeur. »

HARMONY

CHEFFE DES VISITES ET ÉVÉNEMENTS
MACARONS DE RÉAU

« On a à cœur de garder notre statut d'artisan et de ne pas tomber du côté "obscur" de l'industriel. C'est pour ça qu'on fait du local autant que possible : notre sucre vient de Souppes-sur-Loing, nos œufs de la région parisienne et on travaille avec divers producteurs français pour les parfums ! »

« On déteste le gaspillage ! C'est pour l'éviter qu'on a créé la "Macglace" avec le meilleur ouvrier de France des glaciers : ça nous permet de recycler la "casse" produite lors de la confection de nos macarons.

Pour le reste, nos poules se font un plaisir de manger "brunch" le dimanche matin ! »

ici, tém

DIDIER CHARLES

GRAND MAÎTRE DE LA CONFRÉRIE IRMINON
VIGNES DE COMBS-LA-VILLE

« Travailler la vigne en région parisienne, c'est une chance ! Ce qui nous anime, moi et mes compagnons, c'est perpétuer la tradition du passé viticole de Combs-la-Ville, en cultivant la vigne et en élevant du vin. Tout le processus est réalisé à la main. La seule machine ici, c'est la tondeuse à gazon ! »



SARA

UNE HABITANTE
RIS-ORANGIS

« J'ai commencé à consommer des produits locaux lors des manifestations des agriculteurs. Ça m'a fait comme un déclic. C'est parti d'une volonté de soutenir, puis de mieux manger : j'ai eu l'impression de redécouvrir le goût de chaque aliment ! Impossible de revenir aux fruits et légumes insipides depuis... »

AYMERIC PROFFIT

EXPLOITANT DE LA FERME D'EPRUNES
RÉAU

« J'ai repris les terres de mon père en 2014, avec l'objectif de structurer une filière locale, pour aider les agriculteurs à vendre leurs produits de qualité à un prix juste. D'où l'idée du distributeur 24h/7j, qui répond aux problématiques de commercialisation et permet de se démarquer des supermarchés. »
(cf. page 12)

on oigne



MALIKA OVALITEN

APICULTRICE DE LA MIELLERIE
TIGERY

« Notre objectif est de sensibiliser le plus grand nombre au rôle clé de l'abeille dans l'environnement et à sa protection. Je transmets un savoir-faire à travers mes stages d'apicultures, mais je dialogue également avec le public en quête de conseils : tout le monde peut aider ! »

Du champ à l'assiette

L'ambitieuse Stratégie agricole et alimentaire part du constat d'un déclin du potentiel nourricier* de l'Agglomération depuis 30 ans. Le territoire dispose toutefois d'importants atouts : avec ses quelque 357 600 habitants, et près de 5 000 ha agricoles, l'Agglomération constitue un bassin de production et de consommation important.



GRAND PARIS SUD, C'EST...



4940 ha

agricoles
soit 1/4 du territoire



90 %

de grandes cultures céréalières
(blé, orge...) et protéagineuses
(légumes secs, luzerne...)



10 %

de cultures spécialisées
(légumes, fruits...)

* Potentiel nourricier : capacité théorique d'un territoire à subvenir aux besoins alimentaires de sa population.

Il s'agit de calculer le rapport entre la surface agricole réelle et celle qu'il faudrait théoriquement mobiliser pour satisfaire la demande alimentaire de la population résidente.



Coconstruite avec les habitants et les acteurs professionnels, cette Stratégie engagée comporte un programme d'actions élaboré autour de deux thématiques : l'agriculture et l'alimentation, ainsi que quatre axes de travail à mettre en œuvre avec les partenaires de Grand Paris Sud.

Agriculture

Pour replacer les agriculteurs au cœur du projet de territoire

>>> En amont, tout ce qui concerne l'agriculture et les productions agricoles.

L'OBJECTIF : faciliter le travail des agriculteurs, au quotidien, sur le territoire, et accompagner au mieux les exploitations dans leur développement et leurs projets.

- Préserver le potentiel productif du territoire, c'est-à-dire ses capacités à faire pousser des produits agricoles bruts :
 - en préservant tout d'abord les terres agricoles, notamment à travers les documents de planification mais aussi la fonctionnalité des exploitations (améliorer la circulation des engins, les relations entre agriculteurs et habitants...);
 - en anticipant les départs à la retraite, pour faciliter le renouvellement des générations d'agriculteurs, la transmission des fermes, les nouvelles installations...
- Faciliter la transition agroécologique et la diversification des exploitations et des productions, en accompagnant les fermes existantes et à venir, dans leurs projets :
 - de nouvelles cultures, plus adaptées à la demande locale et régionale, ou au réchauffement climatique ;
 - d'équipement, pour expérimenter de nouvelles pratiques culturales ayant moins d'impact sur l'environnement et les ressources, développer l'agriculture biologique ;
 - de transformation de leurs produits à la ferme, pour en tirer de meilleurs revenus et assurer la pérennité économique de l'exploitation...

Alimentation

Pour une politique publique du bien manger

>>> En aval, tout ce qui concerne la consommation des productions agricoles, depuis les circuits logistiques et la commercialisation, jusqu'à l'assiette, et notamment celle des habitants du territoire !

L'OBJECTIF : rapprocher les productions locales des consommateurs de GPS, les rendre plus accessibles, surtout d'un point de vue géographique et économique, culturel...

- Augmenter la part de produits agricoles locaux en grande distribution et dans la restauration collective (publique et privée) :
 - en faisant connaître aux acheteurs les produits disponibles et les fermes du territoire ;
 - en développant de nouveaux outils de transformation agroalimentaire, adaptés aux besoins de ces filières ;
 - des lieux d'achat et de consommation qui constituent des débouchés constants pour les agriculteurs actuels et ceux qui viendraient à s'installer (notamment, en production maraîchère, arboricole, laitière, mais aussi céréalière).
- Garantir un accès à une alimentation de qualité pour toutes et tous
- en particulier en sensibilisant les différents publics, notamment les plus fragiles, à travers des actions d'éducation au goût, des conseils sur la consommation alimentaire...
- en luttant contre le gaspillage et la précarité alimentaires (des étudiants, entre autres) ;
- en développant les circuits courts...



Aujourd'hui, l'Agglomération compte...



230 ha

d'agriculture bio, soit 4,7 % de sa surface agricole utile



L'objectif pour 2030 :

doubler la surface bio, pour atteindre

460 ha

9,3% de sa surface agricole utile

01

Au nom de la terre

Préserver
le foncier agricole
à Grand Paris Sud,
c'est à la fois permettre
aux exploitations
agricoles actuelles
de fonctionner et garantir
que, dans le futur, notre
territoire sera toujours
capable de produire
de quoi nourrir
ses habitants.
Mais comment faire ?



Un peu d'histoire...

Dans les années 1960, l'État français a initié la construction de "villes nouvelles", pour ralentir la croissance de Paris tout en maîtrisant le développement urbain autour de certains pôles. Cinq ont été créées autour de Paris, notamment Évry et Sénart, dont le développement a totalement bouleversé l'agriculture locale et façonné un nouveau territoire "agri-urbain": mi-ville mi-campagne, tel que vous le voyez aujourd'hui.

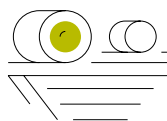
Après avoir été expropriés et indemnisés pour leurs terrains agricoles réquisitionnés par l'État, certains agriculteurs ont utilisé les dédommagements pour acheter d'autres fermes en Essonne ou en Seine-et-Marne. Mais nombre d'entre eux ont choisi de continuer à cultiver ces terrains, en attendant des constructions futures. Ce qui a parfois duré des décennies !

Résultat : des exploitations agricoles progressivement amputées de leurs surfaces cultivables, empêchant ainsi les exploitants d'investir, de se développer et de se diversifier de manière pérenne. Dans ce contexte, certains ont néanmoins fait beaucoup d'efforts pour proposer des produits et des activités aux nouveaux habitants du territoire.

À l'heure où la construction de ces villes nouvelles s'achève, l'enjeu est de mettre fin à ce statut d'exploitation précaire, pour permettre aux agriculteurs de se développer et de transmettre des exploitations agricoles pérennes, sur les plans économiques et fonciers.



Un travail est d'ores et déjà en cours, avec l'État, la Région et Grand Paris Sud, afin de redonner toute sa place à l'agriculture dans les documents de planification qui guident le développement du territoire pour les années à venir (le Schéma directeur de la région Île-de-France, le Schéma de cohérence territoriale et les Plans locaux d'urbanisme). ●



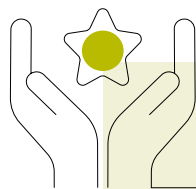
850 ha

urbanisables seront rendus à l'agriculture, soit 2/3 des 1350 ha, propriété de l'État



©Dominique Planquette

Évry-Courcouronnes en 1978



NOUVELLES OPPORTUNITÉS, NOUVEAUX PROJETS !

Il peut arriver que des activités qui s'exercent en zones non bâties cessent d'exister, libérant ainsi des emprises foncières qui pourraient être rendues à l'agriculture. C'est ainsi que le golf de Saint-Pierre-du-Perray (Blue Green) a récemment fermé ses portes. À l'aune de sa Stratégie agricole et alimentaire territoriale, l'Agglomération réfléchit avec la commune, ses partenaires et l'État - qui est propriétaire des terres - au devenir de ces 50 hectares.

De même, la volonté de l'Agglomération et de la Ville de Lieusaint de faire de la Ferme de Varâtre, un des seuls vestiges témoignant de l'histoire ancienne de Lieusaint, un tiers-lieu nourricier, basé notamment sur une exploitation agricole pérenne.

Faciliter la transmission

Même si le foncier est protégé par les documents et règles d'urbanisme, cela ne suffit pas complètement à assurer l'avenir des structures agricoles sur le territoire. L'enjeu du renouvellement des générations agricoles, qui existe au niveau national, est aussi au cœur des préoccupations à Grand Paris Sud. L'Agglomération souhaite favoriser la transmission des fermes et l'installation de nouveaux agriculteurs, qu'ils soient issus du milieu agricole ou non (reconversion professionnelle par exemple - cf. page 16) plutôt que l'agrandissement des fermes existantes, qui deviennent alors encore plus difficiles à transmettre, car trop chères et trop grandes.

Afin de faciliter cet accès au foncier, une animation foncière spécifique a donc été initiée sur le territoire, avec la SAFER* d'Île-de-France, dans le cadre du programme Sesame (porté par Cœur d'Essonne, Agglomération voisine dont Grand Paris Sud est partenaire et avec laquelle elle travaille étroitement sur les questions agricoles et alimentaires). Pendant plusieurs années, tous les partenaires territoriaux et acteurs de l'installation agricole (État, Chambres d'agriculture, jeunes agriculteurs, Terre de liens, Grand Paris Sud, Cœur d'Essonne...) se réuniront très régulièrement pour examiner à la fois les projets de candidats et la recherche de terres, ainsi que les exploitations agricoles qui seront à céder (à la vente ou à la location). ●

LE SAVIEZ-VOUS ?

Contrairement aux idées reçues, les agriculteurs sont souvent locataires de la majeure partie de leurs terres, surtout en grandes cultures. Ils paient un loyer appelé fermage... d'où le nom de fermier !

Le bail (contrat de location des terres) peut varier en durée et en stabilité, voire n'être même pas formalisé par un acte écrit - c'est alors un bail verbal.

*La SAFER (Société d'aménagement foncier et d'établissement rural) est un organisme français qui aide à l'achat et à la vente de terres agricoles et rurales.

La ferme d'Eprunes

L'agriculture aujourd'hui est avant tout le fruit du travail et l'histoire de familles passionnées et amoureuses de leurs terres. La Ferme d'Eprunes à Réau en est un bon exemple.

Nous vendons à la ferme nos pommes de terres et des produits locaux d'autres agriculteurs (fruits, légumes, épicerie...) grâce à notre distributeur disponible 24h/7j ! »



AGRICULTEURS DE PÈRE EN FILS !

Cette magnifique ferme traditionnelle héberge depuis trois générations la famille Proffit dont Aymeric est actuellement responsable. « Nous sommes installés depuis 1920 sur cette ferme, cela fait donc plus de 100 ans que nous cultivons les terres et participons à la mise en valeur du paysage de Réau et des alentours. Nous cultivons de la betterave destinée à la production du sucre, du colza et du blé, mais aussi et surtout des pommes de terre que nous proposons à la vente directe à la ferme. »

Des productions traditionnelles adaptées au terroir

En un siècle, les trois générations d'agriculteurs ont appris à bien connaître leur terroir pour proposer des productions variées et adaptées « Nous avons fait le choix de ces différentes cultures, car elles permettent une bonne rotation. C'est-à-dire qu'elles se complètent bien en ne nécessitant pas les mêmes nutriments aux sols. Il s'agit de cultures techniques et exigeantes, mais surtout, elles trouvent de nombreux débouchés en local. »

Vente en circuits courts

C'est d'ailleurs une réelle motivation pour l'agriculteur : faire découvrir à ses clients, qu'ils soient particuliers ou professionnels, des aliments cultivés localement. Ainsi, en plus des pommes de terre de la ferme, la famille a fait le choix de faire découvrir des dizaines de produits cultivés et transformés par des agriculteurs des alentours : des champignons de la ferme de Champerrin en Seine-et-Marne, mais aussi les fameuses Chips Belsia de l'Eure-et-Loir ou encore de surprenants granolas cultivés et transformés dans le Loiret...

En plus d'une boutique à la ferme, « Nous vendons à la ferme nos pommes de terre et des produits locaux d'autres agriculteurs (fruits, légumes, épicerie...) grâce à notre distributeur disponible 24h/7j ! Nous allons aussi prochainement mettre en place des casiers supplémentaires avec des produits laitiers et de la viande. »

Une belle histoire de famille qui se développe encore aujourd'hui, de nouveaux projets sont en préparation pour ravir, à n'en pas douter, les papilles des habitants de Grand Paris Sud.

⊕ D'INFOS

La boutique à la ferme est ouverte tous les mercredis et samedis de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h, afin de vous conseiller. Le distributeur avec tous les produits locaux, lui, est ouvert tous les jours 24h/24 !
Ferme d'Eprunes, 77550 Réau
01 64 88 43 01
ferme-eprunes.fr
fermeeprunes

Prendre les clés des champs

02

Grand Paris Sud
a pour ambition
d'accompagner les
exploitations agricoles
dans leur quotidien,
et dans leurs projets, tout
en favorisant la transition
agro-écologique
du territoire ainsi
que la diversification
des activités
et des produits
disponibles pour
la consommation
des habitants.



Un fonds d'aide agricole pour soutenir les exploitations

Grand Paris Sud œuvre à la création d'un fonds d'aide agricole venant compléter les aides existantes de l'Europe, afin de répondre au plus près aux enjeux de l'agriculture et aux besoins alimentaires de ses habitants, au niveau local.

Bonus au bio

Ce dispositif d'accompagnement se veut être le catalyseur du développement de l'agriculture et de nouvelles installations agricoles sur le territoire communautaire, sur trois thématiques, avec notamment une logique de «bonus au bio» :

- l'installation des agriculteurs, qu'il s'agisse de reprise ou de création d'exploitation ;
- la diversification des activités et des produits (investissements pour la vente directe ou la transformation à la ferme, par exemple), afin de garantir un meilleur revenu aux agriculteurs, et aux habitants de pouvoir consommer plus de produits locaux ;
- la transition agro-écologique, via des pratiques agricoles plus vertueuses, voire innovantes, et le développement de l'agriculture biologique (équipement matériel, diagnostic environnemental d'exploitation etc.). ●



D'AUTRES DISPOSITIFS AFIN DE FAVORISER DES DÉBOUCHÉS POUR LES PRODUITS LOCAUX

Plusieurs actions et dispositifs viendront compléter ce fonds d'aide agricole :

- Accompagnement au développement des circuits courts (exemple : mise en place de boutiques à la ferme, de casiers, etc.).
- Soutien au développement de l'approvisionnement en produits locaux et bio de la grande distribution et de la restauration collective (cf. page 18).
- Soutien au développement d'outils agro-alimentaires et agro-industriels : le territoire accueille de plus en plus d'entreprises œuvrant sur le secteur de l'agro-alimentaire. Grand Paris Sud contribue à mettre en lien, et accompagne le développement des outils agro-industriels existants ainsi que de nouveaux permettant une meilleure synergie entre les producteurs, les transformateurs et les transporteurs. ●

KÉSAKO

L'AGRO-ÉCOLOGIE ?

À la croisée de l'agronomie et de l'écologie, l'agro-écologie contribue à relever les défis, en transformant l'agriculture pour aller vers des systèmes alimentaires plus durables.

LA DIVERSIFICATION ?

- Diversification des cultures : introduire une variété dans les cultures sur une même exploitation, en dépassant le classique quatuor blé-orge-colza-maïs, par exemple avec des légumes de plein champ (betteraves, carottes, navets, oignons...).
- Diversification des moyens de transformation : transformer les productions à la ferme, pour augmenter ses revenus, comme le blé en farine, puis en pain ou en pâtes. C'est alors un nouveau métier en plus pour l'agriculteur !
- Diversification des moyens de commercialisation : en plus des traditionnelles coopératives -qui utilisent les productions agricoles au niveau régional, national, voire international, sans que l'origine précise des aliments soit connue- développer des circuits courts comme la vente à la ferme.
- Diversification des activités à la ferme : culture, travaux agricoles pour autrui, stockage, transformation et vente à la ferme, agritourisme...

SE FORMER

AUX MÉTIERS

AGRICOLES

En fonction du profil et de l'âge, différents parcours existent :

- Grand Paris Sud est ainsi en lien avec le **Campus Bougainville (Brie-Comte-Robert)**, établissement d'enseignement agricole et horticole. Il propose des formations variées, allant du CAP au BTS, dans les domaines de l'agriculture, de l'horticulture, de l'aménagement paysager et des métiers du vivant, ainsi qu'un BPREA (Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole).
- L'Agglomération travaille également avec le **point accueil installation de la Chambre d'agriculture d'Île-de-France**, et le **Pôle Abiosol** (voir animation foncière page 11), qui accompagnent les candidats à l'installation agricole, respectivement en agriculture conventionnelle et en agriculture biologique. si vous avez une idée à faire mûrir, contactez-les !

CAMPUS BOUGAINVILLE



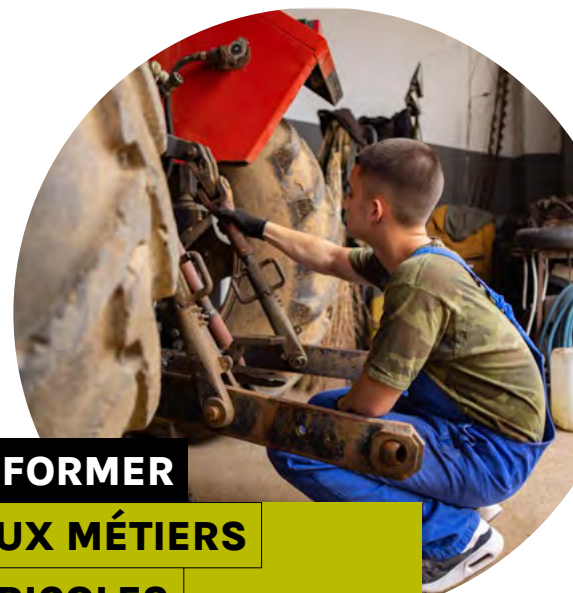
DEVENIR PAYSAN



DEVENIR AGRICULTEUR



JEUNES AGRICULTEURS



Ferme de l'Aunette

Pierre & Pascal

Tous deux en reconversion professionnelle, Pierre et Pascal s'affairent depuis trois ans et demi à la production de fruits et légumes bio à la Ferme de l'Aunette, à Ris-Orangis, prônant une agriculture proche de leurs valeurs.



+ D'INFOS

Allée René Dumont, Ris-Orangis
lafermedelaunette@mailo.fr
coopcircuits.fr/lafermedelaunette/shop

Amap Alimentation géniale :
alimentation-géniale@lattribut.org

F Ferme de l'Aunette

LE BONHEUR DE CULTIVER

« Tout plaquer pour aller élever des chèvres dans le Larzac. » L'expression populaire, un brin moqueuse, a pris une tournure radicalement différente ces dernières années ; la crise sanitaire et l'urgence climatique ayant fait évoluer les mentalités. Pour Pierre et Pascal, 37 et 53 ans, c'est une quête de sens professionnel qui les a fait tout plaquer, direction non pas le Massif central, mais le nord de l'Essonne, à Ris-Orangis. Respectivement commercial dans la grande distribution et informaticien au sein d'une multinationale, ils évoquent « l'usure », le « manque de sens, de fierté » pour justifier leur reconversion entamée il y a trois ans et demi. Ils se rencontrent en formation BPREA (Responsable d'entreprise agricole) en agriculture biologique, partageant la volonté de s'attaquer à une problématique sociétale... mais aussi à la poursuite d'une « raison de se lever le matin ».

Une « ferme à l'ancienne »

Le projet a pu se façonner grâce à la location de parcelles appartenant à Grand Paris Sud, facilitant ce long processus et l'installation au cœur des 6 hectares et demi de terres cultivables des deux agriculteurs. Ces derniers s'y sont spécialisés dans une culture écologique chère à leurs principes : le maraîchage biologique diversifié, sans pesticides ni engrais de synthèse, où poussent toute l'année une cinquantaine de légumes de saison ainsi que des fruits rouges. Plantés début 2022, c'est une centaine d'arbres qui offriront bientôt leurs fruits. Le tout au moyen de « méthodes de culture qui vont plus loin que l'agriculture biologique, jure Pierre. Nous avons la volonté de limiter au maximum le travail du sol et d'y instaurer une micro-faune, pour l'enrichir et l'aérer ». « Nous devons être multitâches, confie Pascal : être bons bricoleurs, mais aussi avoir des notions en électricité, comptabilité, commerce et communication pour se faire connaître auprès de nos clients. »

Concernant ce point, la Ferme de l'Aunette dispose de deux canaux de distribution : L'Alimentation géniale, Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) située à Ris-Orangis, ainsi qu'une boutique permettant de venir chercher ses produits le samedi matin sur place. « L'avenir de la ferme est ouvert à d'autres projets », s'étend Pierre, qui évoque des poules pondeuses ainsi qu'un projet d'apiculture. « Nous souhaitons faire comme une ferme à l'ancienne, avec des méthodes modernes et innovantes, pour prodiguer aux habitants des produits estampillés bio et locaux. » Soit une belle motivation pour sortir du lit le matin venu !

« Nous avons la volonté de limiter au maximum le travail du sol. »

03

Cultivé à Grand Paris Sud

Manger mieux et local, c'est possible à Grand Paris Sud. Pour y parvenir, l'Agglo soutient les initiatives communales, à l'image de la ferme urbaine de Moissy-Cramayel ou encore, des projets d'agriculture urbaine lauréats du dispositif « Quartiers fertiles » à Grigny et Savigny-le-Temple, qui impliquent les habitants. Et pour soutenir les agriculteurs locaux dans leur production de denrées, Grand Paris Sud intègre leurs produits dans la restauration collective publique, dont elle a la charge.



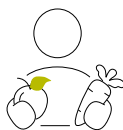


UNE PRIME AU LOCAL ET AU BIO

La production locale au service de la restauration collective et des habitants

Soucieuse d'aider les agriculteurs locaux à produire des denrées saines et de qualité à destination de la population du territoire, Grand Paris Sud se veut actrice de leur accompagnement. En tant que client et commanditaire, elle agit dans le service commun de restauration collective dont elle a la charge (écoles primaire, EHPAD...), afin d'y intégrer plus d'approvisionnement local. Car celle-ci peut et doit, avec les autres restaurations publiques, constituer un débouché important pour les productions actuelles et futures du territoire, en particulier biologiques (productions maraîchères, arboricoles, mais aussi céréalières), si elles sont bien structurées. Un postulat qui est d'autant plus d'actualité depuis les obligations issues des lois Egalim et Climat et résilience adoptées réciproquement par le Parlement en 2018 et 2021. Une démarche collective qui impactera également les familles du territoire qui pourront ainsi bénéficier de repas composés de produits locaux et de bio. 🌱

Afin de faire évoluer significativement cette part d'approvisionnement local, Grand Paris Sud engage une nouvelle étape à la faveur du renouvellement des marchés en 2024. Elle a, en effet, intégré une prime incitative conditionnée à l'atteinte d'objectifs quantifiables d'approvisionnement en denrées locales par les fournisseurs. Prime qui sera majorée pour le bio local. Prise en charge par le budget intercommunal, elle devrait favoriser l'approvisionnement local et bio dans les cantines et les repas portés à nos aînés. Dans un second temps, après un travail de sourcing qui est déjà engagé, il s'agira de s'orienter vers l'allotissement des marchés d'approvisionnement, contribuant ainsi au développement de ces cultures spécialisées et des filières associées sur le territoire. L'Agglo va également s'impliquer plus fortement dans le développement de liens avec les acteurs privés de Grand Paris Sud, soit dans le cadre de leur restauration collective, soit pour le développement d'un approvisionnement local des commerces de détail et d'entreprises de l'agroalimentaire.



75 000

bénéficiaires chaque jour en restauration collective publique sur le territoire

Un débouché intéressant pour les producteurs locaux !



13

des 23 communes de Grand Paris Sud bénéficiant du Service commun de restauration collective

Gros « plant » sur deux réussites locales

Grand Paris Sud accompagne les communes dans leurs projets agricoles. Nous avons déjà évoqué la ferme maraîchère de Ris-Orangis (cf. [page 16](#)), mais saviez-vous que la ferme urbaine de Moissy-Cramayel (2,6 hectares) produit de nombreuses denrées qui alimentent la cuisine centrale de la ville (légumes et bientôt fruits !), tout en sensibilisant les enfants et les habitants aux enjeux liés à l'alimentation et à l'environnement ? Initiée avec l'aide du Groupement des agriculteurs bio (GAB) d'Île-de-France, elle a permis d'améliorer la qualité des produits proposés dans les assiettes des 50 seniors qui ont recours au portage des repas à domicile et des

1650 élèves qui déjeunent dans les restaurants scolaires. Grâce à l'étroite collaboration entre la ferme et les écoles, ces produits, très appréciés, ont déjà permis de réduire le gaspillage alimentaire. Dès sa création, elle a bénéficié des services et conseils du Centre de formation pour la promotion agricole (CFPPA) de Brie-Comte-Robert, qui a accompagné la commune dans les plans de culture, la préparation de la terre, la formation des agents municipaux et la conversion de la parcelle au bio. De son côté, Grand Paris Sud s'est chargée de l'ingénierie et des études (sols, gestion de l'eau, conventions foncières) et a financé certains aménagements (hangar, forage...). La production est variée,

et la certification bio a été obtenue en 2021. Les enfants des centres de loisirs et des écoles sont associés aux plantations et la Ville ouvre chaque année le site au public pour une cueillette champêtre au début de l'automne. 🌱



Par jour,
1650

élèves de Moissy-Cramayel
apprécient les menus bio
locaux de la cantine



OÙ MANGER
BIO ET LOCAL ?

Amap (Association pour le maintien de l'agriculture paysanne), ventes directes, cueillettes... Retrouvez toutes les adresses en ligne, mais aussi la cartographie des producteurs-artisans en p. 28.



+ D'INFOS
PAR ICI



Potager participatif urbain et jardinage pédagogique

Voté en conseil municipal en janvier 2021, le projet « Ville nourricière » à Savigny-le-Temple pour but de favoriser les liens entre les quartiers de la ville, mais aussi de permettre aux habitants de mieux se nourrir en circuits courts et de créer des tiers-lieux nourriciers favorisant les apprentissages et les échanges. Un projet qui pourrait faire passer le taux de composantes bio dans les cantines scolaires de 25 % à 50 %. Potager participatif à disposition des habitants (Soli-serre), jardin public nourricier en pied d'immeuble, jardinage en sous-sol... Les expériences sont prometteuses. À l'image du potager du Plessis, qui fournit des légumes bio aux cantines scolaires via la Coop bio Île-de-France. 🌱

Coop bio

Île-de-France

Établie à Combs-la-Ville, la Coop bio d'Île-de-France transforme et distribue en circuit court la production de plus de 100 agriculteurs de la région, à l'adresse de la restauration collective et des magasins bio. Le tout en prônant une juste rémunération des producteurs ainsi que le développement d'une agriculture bio, diversifiée et durable.

Nous livrons nous-mêmes, sans passer par des grossistes.»

UNE COOPÉRATIVE QUI VEILLE AU GRAIN

« Plus sain pour le consommateur et plus juste pour le producteur », telle est

l'ambition portée par la Coopérative bio Île-de-France depuis 2014, date de sa création. « À l'origine, ce sont 10 producteurs qui se sont regroupés, sous la forme d'une association », rebobine Nicolas Hallier, directeur général de la structure. Sollicités par des collectivités qui cherchaient de l'approvisionnement local et durable pour leurs cantines, le choix a été fait de créer la structure coopérative afin de regrouper l'ensemble des maillons et compétences, du champ à l'assiette, pour répondre à cette demande florissante.

Répartition et rémunération

Six collèges ont été créés au sein de la coopérative « pour répartir les sociétaires », avec comme objectif de distribuer en circuit court la production des agriculteurs pour

la restauration collective et, depuis 3 ans, pour les magasins bio (respectivement 60 % et 40 %). « Nous livrons nous-mêmes, sans passer par des grossistes. Nous gérons la logistique ainsi que la commercialisation des produits », précise Nicolas Hallier. Un procédé qui permet à la coopérative d'assurer « une juste répartition de la valeur des produits », mais aussi – et surtout – « la meilleure rémunération possible pour les agriculteurs ».

L'une des particularités de la Coopérative bio Île-de-France se trouve dans la diversification de la gamme de produits récoltés et distribués : fruits et légumes, produits laitiers et d'épicerie, œufs... Depuis 2020, et l'inauguration d'une usine à Combs-la-Ville, la structure s'occupe également de la transformation des légumes (découpe, cuisson...). Il s'agit ici de répondre aux besoins des collectivités, notamment, qui ne disposent pas forcément de légumerie. « C'est également un maillon essentiel entre la production et la consommation, réalisé dans une logique environnementale complète », enchérit le directeur général.

Réunissant actuellement quelque 105 agriculteurs (qui se doivent de respecter certaines valeurs environnementales et sociales), la coopérative, qui compte 17 salariés, a la volonté de continuer à se développer. Étape nécessaire à la réalisation de sa mission première : l'accroissement de l'agriculture bio, diversifiée et durable sur le territoire.

⊕ D'INFOS

la-cooperative-bio-iledefrance.fr

04

Du tout bon et du bon pour tous !

Afin de permettre au plus grand nombre de manger sain et bon, Grand Paris Sud multiplie les initiatives pour mettre en valeur les produits locaux et les faire découvrir aux habitants : Défi Foyers à alimentation positive, programme Nourri'Terre pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans les cantines... Les initiatives ne manquent pas ! D'autant que l'Agglo peut aussi compter sur le savoir-faire des habitants mobilisés au sein des jardins familiaux et sur l'implication d'associations telles que Générations77, qui lutte contre le gaspillage alimentaire tout en aidant les personnes en précarité à bien manger.





Plus de
120

familles du territoire
ont ainsi pu augmenter
leur consommation
de produits bio et locaux
tout en maîtrisant
leur budget



En 2024,

9

écoles réparties sur
3 communes (Saintry,
Ris-Orangis et Corbeil-Essonnes)
ont bénéficié de la démarche
Nourri'Terre

Bien dans son assiette

Bénéficier, au plus près de chez soi, de produits alimentaires de qualité et abordables, c'est possible ! D'autant plus à Grand Paris Sud, qui dispose de ressources agricoles variées. Afin de permettre aux habitants de les découvrir tout en les incitant à consommer local, l'Agglo, en partenariat avec le Groupement des agriculteurs biologiques d'Île-de-France, a lancé en 2021 le **défi Foyers à alimentation positive**. Depuis son lancement, plus de 120 familles ont pu bénéficier d'un accompagnement pour consommer des produits bio et locaux, tout en maîtrisant leur budget. Accompagnées gratuitement, individuellement et collectivement durant 4 mois, lors d'activités ludiques et conviviales (ateliers nutrition, ateliers cuisine, visites de fermes...), elles ont pu mieux connaître les producteurs locaux et échanger avec d'autres familles pour améliorer leur alimentation et celle de leurs enfants.



Lutter contre le gaspillage alimentaire

Si manger local et bio permet de préserver sa santé, la lutte contre le gaspillage alimentaire demeure essentielle pour préserver celle de la planète. L'Agglo souhaite ainsi **diminuer le gaspillage alimentaire de 50 %** d'ici 2025 (par rapport à 2015). Un défi qu'il est possible de relever grâce au compostage des restes dans les cantines scolaires, mais pas seulement, car il s'agit parfois aussi d'adapter les assiettes et les menus en amont.

Pour y parvenir, Grand Paris Sud a mis en place la démarche Nourri'Terre en restauration collective scolaire. Elle permet de mobiliser les différents acteurs de l'établissement, du directeur au chef de cuisine en passant par les animateurs. Le but ? Réaliser un diagnostic quantitatif et qualitatif, identifier les causes et les postes de gaspillage, les économies réalisables, proposer des leviers d'action, etc. L'Agglo forme également les équipes au compostage avec un maître composteur et met du matériel à disposition. Enfin, pour boucler ce cercle vertueux, le compost produit est utilisé dans des jardins pédagogiques au sein ou à proximité des écoles. 🌱



ACTION

RÉACTION

**REJOIGNEZ LES FOYERS
À ALIMENTATION POSITIVE !**

VOUS SOUHAITEZ
EN SAVOIR + ?



ADOPTEZ LE COMPOSTAGE

Composts gratuits et formation au compostage. Bénéficiez du soutien de Grand Paris Sud et réduisez d'un tiers vos déchets grâce au compostage.

+ D'INFOS

Pour réserver gratuitement un composteur ou obtenir des informations : **0800 97 91 91** (gratuit) ou prevention.dechets@grandparissud.fr





Une idée à faire germer

Les conditions pour bénéficier d'un jardin familial sont différentes selon les communes. Ils sont souvent gérés par une association conventionnée mais, parfois, la ville les administre elle-même. Dans la majorité des cas, il faut être habitant de la localité et il arrive que l'accès soit soumis à des conditions de revenus ou d'habitation. Quant au tarif, là encore, il est variable. Mais, dans tous les cas, il reste très réduit. « À Ris-Orangis, l'adhésion coûte 28 €. Ensuite, c'est 1€ par m². » Une parcelle moyenne mesure 100 m². Elle peut être équipée d'un abri de jardin, d'un composteur, d'outils partagés, avoir accès à l'eau potable... Combs-la-Ville, Corbeil-Essonnes, Evry-Courcouronnes, Nandy, Saint-Pierre-du-Perray... Plusieurs villes de l'Agglomération disposent de jardins familiaux, mais aucune action commune n'existe pour les fédérer. Gil Melin, conseiller communautaire et élu à la Ville de Ris-Orangis, aspire à plus de liens : « J'aimerais lancer l'idée d'une plateforme afin de permettre aux responsables de se rencontrer. Il faudrait aussi en créer de nouveaux pour un réel impact au niveau du plan alimentaire territorial. Grand Paris Sud dispose de beaucoup d'hectares de terres cultivables. On peut en garder une partie pour les familles. »



Jardins familiaux, un terreau d'innovations

Vous n'avez pas de terrain mais vous rêvez de cultiver votre propre potager et de consommer vos légumes ? Sachez que plusieurs communes de Grand Paris Sud proposent des jardins familiaux accessibles à peu de frais. « Il faut cultiver notre jardin » : Cette phrase tirée de *Candide*, de Voltaire, correspond parfaitement à l'esprit des jardins familiaux. « Ce sont des terrains de cohésion sociale. Dans cette période de tensions entre les gens et d'interrogations sur la qualité de l'alimentation, ils sont plus que jamais utiles, commente Gil Melin, ancien Président de la Fédération nationale des jardins familiaux et président-créateur de ceux de Ris-Orangis. Et si vous êtes un bon jardinier, sur une surface comprise

entre 100 et 150 m² vous pouvez réaliser de 1000 à 1500 € annuels d'économies pour des légumes de qualité. » Cultiver son propre potager permet en effet de bénéficier de légumes en circuit très court, d'effectuer un exercice physique, de partager un moment avec ses enfants tout en leur transmettant des valeurs environnementales... C'est aussi un lieu de convivialité, d'intégration sociale et de partage culturel où chacun peut échanger avec ses voisins autour des légumes qu'il utilise ou la manière dont il les prépare. « On peut aussi contribuer à la biodiversité en installant une haie, une mare... » ●

Création d'un fonds "communes" fertiles pour accompagner tous types de projets agricoles d'impulsion communale ou intercommunale, ou de projets d'agriculture urbaine à forte valeur sociale : jardins familiaux, jardins partagés, serres solidaires, cultures en pied d'immeuble, bacs potagers, vergers municipaux, forêts comestibles intra-urbaines etc.



Généractions 77

Savigny-le-Temple

LES HABITANTS MOBILISÉS CONTRE LA FAIM

Depuis 2015, l'association Généractions77, créée par un groupe d'habitants de Savigny-le-Temple, lutte contre le gaspillage alimentaire tout en aidant les personnes en précarité à bien manger.

Ils sont pour la plupart Savigniens, mais leur action s'étend à tout le territoire de Grand Paris Sud et même au-delà. « *Petit à petit, nous avons noué des partenariats avec des grossistes de l'alimentaire pour sauver des quantités importantes de denrées qui allaient être jetées, alors qu'elles étaient encore consommables*, explique Abderrezak Bensalem, directeur de l'association. *Nous les avons redistribuées dans les hôtels sociaux et directement aux personnes qui en avaient besoin. Mais aussi sous forme de paniers alimentaires.* » Une action qui s'est toujours accompagnée d'une dimension pédagogique « *anti-gaspi* » afin d'expliquer aux bénéficiaires que des denrées parfois jetées par les professionnels en raison de normes diverses peuvent souvent être consommées.

Sur tous les fronts

Pendant la crise sanitaire, les actions de l'association se développent. Afin de toucher les personnes impactées par le chômage partiel qui n'osent pas venir, elle crée des paniers payants à 2 €. La demande explose. « *Le fait de participer financièrement efface la gêne.* »

En parallèle aux distributions alimentaires, Généractions77 monte alors une épicerie sociale et solidaire pour permettre aux personnes précaires, orientées par les travailleurs sociaux de garder la tête hors de l'eau. Dans le même temps, des demandeurs d'emploi sont employés dans le cadre de contrats d'insertion. « *Depuis 2023, grâce à l'accompagnement de Grand Paris Sud, nous disposons aussi d'une plateforme logistique de 1400 m² qui nous permet de donner nos surplus à une centaine d'associations. Elles redistribuent ou préparent des repas avec ces invendus qui, à l'origine, auraient fini à la poubelle.* »

Depuis cette année, Généractions77 a rejoint Grand Paris Sud et ses partenaires pour intervenir, dans le cadre de la Stratégie agricole et alimentaire territoriale (SAAT), auprès d'étudiants en précarité alimentaire. « *Nous avons commencé le 24 avril pour 500 étudiants de l'université d'Évry, à qui nous avons proposé toutes sortes de produits. Nous avons poursuivi l'action à l'IUT de Sénart-Fontainebleau.* » Afin d'offrir à ses bénéficiaires des produits de qualité, l'association utilise aussi des fonds pour se fournir en circuit court auprès d'agriculteurs du territoire.

Le fait de participer financièrement efface la gêne. »

+ D'INFOS

06 59 62 62 87

contact@generactions77.fr

generactions77.fr

8/10, rue des Arcades

à Savigny-le-Temple (siège social)

5, avenue Jules Vallès (épicerie solidaire)

Generactions77



05

Dans chaque terre, se cache une histoire

La ruralité est le passé commun des 23 communes qui composent Grand Paris Sud et l'agriculture a été l'économie principale du néolithique aux années 1960. Elle a dessiné ses paysages, des formes d'habitat, des activités artisanales ou industrielles. Aujourd'hui encore, elle est source d'installations innovantes.



Les Grands Moulins de Corbeil



1 AUX BORDS DES COURS D'EAU

Les premiers hommes s'installent vers -15 000 avant J-C sur les sites d'Étiolles et des Tarterêts à Corbeil-Essonnes. Des traces d'agriculture, datées de 4 500 avant J-C, sont visibles sur le site de la ZAC du Plessis-Saucourt à Tigery, ainsi que des traces d'espèces domestiques (bovidés, caprinés et porcs).



3 IN VINO VERITAS ?

C'est à Villabé que des moines ont cultivé la vigne jusqu'à ce que le vignoble français soit décimé par le phylloxera, dans les années 1900.

Des traces sont encore visibles dans le Cirque de l'Essonne où sa réintroduction est envisagée. Quant à l'histoire, elle se découvre au Musée de la vigne de Villabé et à Combs-la-Ville.

La Confrérie d'Irminon y cultive encore une parcelle de vignes.

7 1881 : PASTEUR À PUILLY-LE-FORT

En 1881, Pasteur mène avec succès, à Pouilly-le-Fort, près de Savigny-le-Temple, des tests sur un vaccin contre la maladie du charbon provoquant la mort foudroyante des moutons. Aujourd'hui, les recherches menées dans les laboratoires du territoire, dont le Genopole à Évry-Courcouronnes, permettent de soigner hommes, animaux et cultures.

8 DU SUCRE AU RAGONDIN ?

En 1939, le domaine de Montauger à Lisses est acquis par Marie-Louise Béghin (sucreries Béghin-Say) et son époux. En 1950, il devient le siège de leurs activités agricoles dont un élevage de ragondins (pour leur chair et leur peau). Aujourd'hui propriétaire, le Département de l'Essonne en a fait sa Maison de l'environnement.

4 LE SUCRE, MOTEUR DE L'INNOVATION ET DE L'AGRICULTURE

En 1759, la famille Decauville s'installe à la Ferme du Bois Briard à Évry-Courcouronnes, puis l'un des descendants déménage à la ferme d'Évry Petit Bourg et y introduit des innovations : betterave sucrière, distillerie agricole et labourage à vapeur. En 1878, le chemin de fer portatif pour faciliter la récolte des betteraves voit le jour. Tirée par un cheval puis par une locomotive, le succès de La Decauville est tel qu'elle transportera touristes (Exposition universelle de Paris en 1889) et artillerie (1^{re} Guerre mondiale).



Le train Decauville toujours en activité

9 DOMAINE DE LA GRANGE PRÉVÔTÉ À SAVIGNY-LE-TEMPLE

Au-delà du passé historique, le Domaine de la Grange Prévôté accueille deux structures importantes : le Groupement des Agriculteurs Biologiques d'Île-de-France et l'ADEAR Île-de-France qui implantera bientôt sa future Maison régionale des semences paysannes.

2 FERMES ET GRANGES

De nombreuses fermes et granges de grandes dimensions, parfois médiévales, marquent toujours ce passé agricole : la ferme du Bois Challand à Lisses, habitat rural d'un petit seigneur ; la Ferme de Varâtre à Lieusaint et celle du Coulevrain à Savigny-le-temple révélant la nécessité d'une grande capacité de stockage.

5 LES DOCKS DES ALCOOLS

Dès 1823, s'installe sur le site du Dock des alcools à Ris-Orangis, une usine dédiée à la fabrication d'huile de pétrole, d'engrais et d'alcool, puis en 1887, une malterie-distillerie. C'est aujourd'hui un éco-quartier.

6 CORBEIL-ESSONNES : UNE HISTOIRE DE MOULINS

Installés dès le XII^e siècle à Corbeil-Essonnes, les moulins se développent à partir de 1863, sous les frères Darblay, et deviennent les Grands moulins de Corbeil. Le groupe Soufflet les rachète en 1994 et y construit, en 2019, un nouveau moulin à la pointe de la technologie qui travaille toujours le blé produit sur le territoire.

10 ALIMENTATION DU FUTUR ?

Plusieurs start up travaillent déjà sur des alternatives à l'agriculture et l'élevage : protéines animales sous forme d'insectes (Ynsect), complément alimentaire à base d'algues (Algama et Penn ar Bed), transformation de levures et de résidus du brassage de la bière en ingrédients pour des galettes végétariennes ou des similis de viandes végétales (Yeasty)...



Grand voyage culinaire



Tout se transforme

À Grand Paris Sud, nos agriculteurs cultivent également sur de grandes surfaces aussi bien le blé, le colza, l'orge, le maïs ou encore les betteraves sucrières. Ces productions sont ensuite assemblées avec les récoltes d'autres agriculteurs de la région pour être transformées en aliments que vous retrouverez ensuite dans nos commerces.

Le blé, par exemple, est moissonné en juillet pour être ensuite amené dans des coopératives qui hébergent de grands espaces de stockage, les silos. Ces structures se chargent de commercialiser les récoltes des agriculteurs. Grand Paris Sud a la chance d'avoir des coopératives qui disposent de moulins et d'ateliers de recherche et de transformation ; exemple le plus notable, les Grands Moulins de Soufflet, à Corbeil-Essonnes,

acteur européen incontournable, notamment lors de la crise du blé inhérente à la guerre en Ukraine. Les agriculteurs y amènent le fruit de leur travail annuel. Stockée en berges de Seine, une partie est acheminée par voie fluviale vers d'autres espaces de stockage, tandis qu'une autre est moulue sur place pour être transformée en farine. Le moulin ultra-moderne, inauguré en 2023, a pris la suite des moulins historiques et permet de moudre plus de 900 tonnes de farine par jour ! 🌾

L'INFO EN PLUS

La recette de la farine à l'origine de la fameuse Baguépi est élaborée à Corbeil-Essonnes !

LE SAVIEZ-VOUS ?

Se former à l'apiculture près de chez soi, c'est possible ! Gérard Bernheim, responsable des Miels de la Brie et président du groupement de défense apicole, organise, en partenariat avec la MJC La Citrouille et la Maison de l'environnement de Grand Paris Sud, une formation à l'apiculture.

D'octobre à juin, le temps de quelques heures par mois, suivez le cycle apicole et découvrez l'ensemble des étapes nécessaires pour entretenir un rucher, s'occuper des abeilles et, au final, récolter votre propre miel !

⊕ D'INFOS

📍 Maison de l'environnement (Vert-Saint-Denis) et MJC Houillon La Citrouille (Cesson)

💰 Tarif : 50 €



INSCRIPTIONS
POUR LES
FORMATIONS



COMMENT RETROUVER LA LISTE DE TOUS LES PRODUCTEURS LOCAUX ?

La Région, les Départements de l'Essonne et de la Seine-et-Marne proposent une liste des producteurs et artisans signataires de leur charte de qualité.

• **MADE IN ESSONNE** distingue tous les producteurs, artisans de bouche et artisans d'art installés en Essonne. Le comité départemental édite une carte en ligne et en version papier des producteurs.



ESSONNE
TOURISME

• **SEINE-ET-MARNE ATTRACTIVITÉ** propose une carte des producteurs et artisans de bouche et artisans d'art du département.



SEINE-
ET-MARNE

• **PRODUIT EN ÎLE-DE-FRANCE** est une marque qui héberge les producteurs installés en Île-de-France.



PRODUIT
EN ÎLE
DE FRANCE

1 LA CUEILLETTE DE SERVIGNY

**Fruits, légumes,
jus de fruits et fleurs
+ revente de produits locaux**

Ferme de Servigny • Lieusaint
01 64 41 81 09
contact@cueillettedeservigny.fr
f cueillette de Servigny
cueillettedeservigny.fr

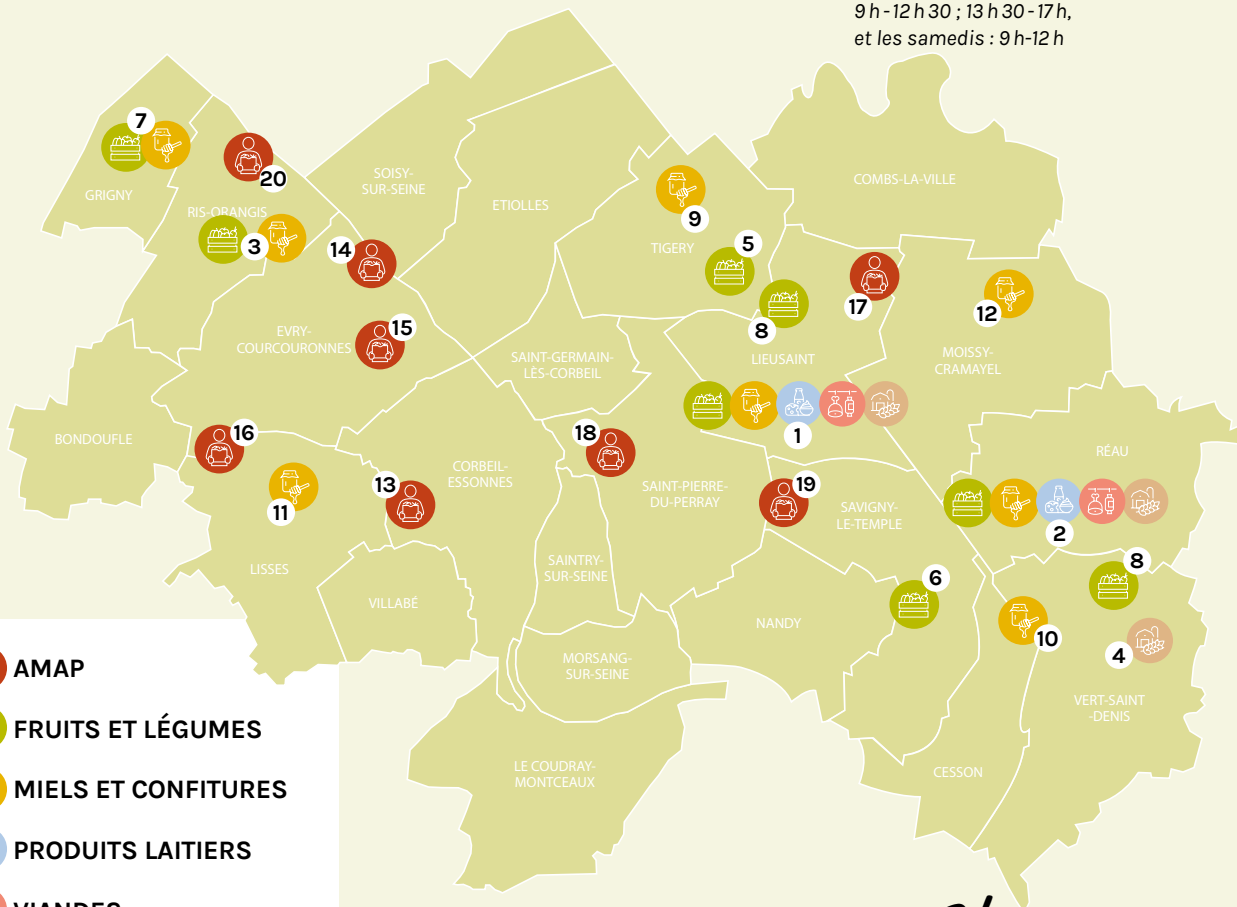
Cueillette et boutique à la ferme :
du mardi au samedi : 9 h 30 - 12 h 30 ;
14 h - 18 h 30

2 FERME D'EPRUNES

**Pommes de terre
+ revente de produits locaux**

Ferme d'Eprunes • Réau
01 64 88 43 01
magasin@ferme-eprunes.fr
f Ferme d'Eprunes
@fermedeprunes
ferme-eprunes.fr

Casier 7j/7 et présence les mercredis :
9 h - 12 h 30 ; 13 h 30 - 17 h,
et les samedis : 9 h - 12 h



- AMAP**
- FRUITS ET LÉGUMES**
- MIELS ET CONFITURES**
- PRODUITS LAITIERS**
- VIANDES**
- FARINES ET CÉRÉALES**

REJOIGNEZ-NOUS !

Pour intégrer la carte
des producteurs-artisans,
faites vous connaître !



+ D'INFOS
PAR ICI



3 FERME DE L'AUNETTE



Fruits, légumes et miels

Allée René Dumont • Ris-Orangis
06 01 96 17 74

lafermedelaunette@mailo.com

Ferme de l'Aunette

coopcircuits.fr/lafermedelaunette/shop

Samedi 9 h - 12 h 30

4 LES MOISSONS D'EMELINE



Farines, flocons d'avoine, pâtes, lentilles vertes et huiles

5, route de Voisenon • Vert-Saint-Denis
michaud.lpj@gmail.com

@lesmoissonsdemeline

lesmoissonsdemeline.fr

5 FERME PAUWELS



Pommes de terre

12, rue du Parc des Vergers • Tigery
Ferme non ouverte à l'accueil du public, production disponible en grandes surfaces.

fermepauwels.com

6 FABIENNE LAFOUASSE



Fruits (framboises, groseilles, pommes), purées de fruits sans sucre ajouté, confitures, jus de fruits

16, rue Grande • Savigny-le-Temple
06 74 95 60 81

flafouasse@hotmail.com

Ouverture sur rendez-vous

Visites ponctuelles

Journée portes ouvertes 1 fois par an

7 FERME SAINT LAZARE



Fruits, légumes, miels, légumes

FERME PÉDAGOGIQUE

21, rue du Port • Grigny
01 69 00 89 26 • 07 62 60 71 69

fermepedagogique@etudesetchantiers.org

La Ferme Saint-Lazare

@lafermesaintlazare

lafermesaintlazare.etudesetchantiers.org

Hors vacances scolaires :

mercredi 14 h - 16 h 30 ; pendant les vacances

scolaires : lundi, mardi, mercredi & jeudi :

14 h - 16 h 30 ; visites payantes 2,50 € /

personne (gratuit -3 ans)

8 BIO NIYA



Fruits, légumes, herbes aromatiques

Chemin de la justice • Lieusaint

06 83 97 37 69

9 MIEL DE TIGERY

Miels

24, place Liedekerke-Beaufort • Tigery
06 61 82 82 98

malika.oualiten@gmail.com

Les abeilles de Tigery

Points de vente : Intermarché à Tigery,

boulangerie Gourmet à Tigery,

marché de Saintry-sur-Seine

Activité annexe : référent pour l'enlèvement de nids de frelons et essaims d'abeilles

10 MIEL DE LA BRIE

Miels

5 bis, impasse de la Grenouillère

Vert-Saint-Denis

06 72 85 40 74 • 01 64 09 56 80

solidaires@bernheim.eu

Mielsdelabrie

acheteralasource.com

Du lundi au samedi sur rendez-vous,

sur appel téléphonique

Activité annexe : référent pour l'enlèvement

de nids de frelons et essaims d'abeilles

11 MIELISSIME, LE RUCHER DE LISSES

Miels

Parc de la mairie • Lisses

Le rucher est géré par les apiculteurs de la Miellerie de Misery (Vert-le-Petit)

01 69 11 40 00 (mairie de Lisses)

06 65 52 17 96 (Miellerie de la Misery)

didier.somson@orange.fr

La miellerie de Misery

mielleriedemisery.fr

Vente sur les marchés

de producteurs locaux et en ligne

12 RUCHER DES HAULDRES

Miels

151, rue des Hauldres • Moissy-Cramayel

06 80 36 98 87

michel.clarion@hotmail.fr

ruchedeshauldres.com

Vente via le site internet

LES AMAP

- 13 Robinson fait son panier à Corbeil-Essonnes
- 14 Les Paniers du potager à Évry-Courcouronnes
- 15 Les Paniers d'Évry à Évry-Courcouronnes
- 16 Panier Saint-Fiacre à Lisses
- 17 L'Âme à papous à Lieusaint
- 18 Les Champs du plaisir à Saint-Pierre-du-Perray
- 19 Le Panier saul'idaire à Savigny-le-Temple
- 20 L'Alimentation Géniale à Ris-Orangis



Ferme de l'Aunette à Ris-Orangis

La ferme,

Comprendre l'agriculture, sans formation, ni proche travaillant dans le domaine, ce n'est pas chose facile. Mais, saviez-vous qu'il existe une dizaine d'événements nationaux, et d'autres plus locaux, pour vous permettre d'ouvrir les portes des fermes en grand ? Petit tour d'horizon pour ne pas en rater une miette !

FIN FÉV. - DÉBUT MARS

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

Paris-Portes de Versailles

Le salon de l'agriculture est l'occasion de rencontrer des producteurs et artisans de bouche locaux. Ainsi, sous le hall des régions, pavillon Île-de-France, vous pourrez y retrouver des entreprises du territoire, telles que les Macarons de Réau, La Corbeille à confiture (Évry-Courcouronnes)... mais aussi, sous le pavillon des initiatives et métiers de l'agriculture, une entreprise très spéciale, Ynsect, spécialisée dans l'élevage d'insectes à destination alimentaire et installée à Genopole.

⊕ d'infos sur salon-agriculture.com

DE MARS À JUIN

DÉFI FOYERS À ALIMENTATION POSITIVE

Grand Paris Sud, en partenariat avec le Groupement des agriculteurs biologiques d'Île-de-France, propose aux familles du territoire qui le souhaitent de découvrir comment manger plus sain et plus local, sans se ruiner. Et ceci dans une ambiance conviviale à l'occasion d'événements : jeux, ateliers cuisine et nutrition, visites de fermes... lors desquels vous pourrez bénéficier d'avis d'experts. Les ateliers et visites se déroulent de mars à juin.

Qui peut participer ? Le défi est gratuit et ouvert à tout public résidant sur le territoire de Grand Paris Sud : personnes seules, couples, foyers avec ou sans enfant, amis, voisins, colocataires... Constituez ou rejoignez une équipe de 10 à 12 foyers. Vous souhaitez vous inscrire à la prochaine édition ?

⊕ d'infos sur transition.ecologique@grandparissud.fr
foyersalimentationpositive.fr
01 64 13 17 22



DE FIN AVRIL À DÉBUT JUIN

LE PRINTEMPS DE BIENVENUE À LA FERME

135 fermes d'Île-de-France, membres du réseau Bienvenue à La ferme, vous ouvrent leurs portes et organisent de fin avril à début juin des moments festifs et conviviaux (la majorité des événements se déroulent régulièrement autour du 20 avril) : cueillettes, marchés fermiers, ateliers pour enfants et visites guidées, livres ou contées, concerts, échanges chaleureux lors de repas fermiers...

⊕ d'infos sur bienvenue-a-la-ferme.com

DE MI-MAI À MI-OCTOBRE

AGGLO FOOD TOUR

Grand Paris Sud propose des balades culinaires autour des saveurs du monde. Parmi les événements récurrents : les Food truck festival à Évry-Courcouronnes, Food tour de Bondoufle et Food tour de Moissy-Cramayel.

⊕ d'infos



RÉTROSPECTIVE DES DERNIÈRES BALADES ET CONTACTS



LES ADRESSES GOURMANDES DE L'AGGLO FOOD TOUR

FIN MAI

FÊTE DE LA NATURE

Dans toute la France, les associations et les collectivités proposent des animations autour de la nature et de l'environnement. Parmi ces actions, notez bien la Fête de la nature à La Maison de l'Environnement de Grand Paris Sud, à Vert-Saint-Denis, et celle du Cirque de l'Essonne, à Villabé. Événements qui sont souvent l'occasion de découvrir les associations locales qui œuvrent en faveur du territoire et participent notamment au développement de jardins familiaux, partagés, ou de formations à l'apiculture.

ON L'OUVRE !

DEMANDEZ LE PROGRAMME !



DÉBUT JUIN

JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE

Pendant 3 jours, sous le haut patronage du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, dans toute la France, des fermes, des sites de transformation, d'expérimentation de cultures... ouvriront leurs portes au grand public, pour vous faire découvrir le monde agricole et alimentaire. C'est aussi l'occasion de découvrir des fermes proches de notre territoire, comme la ferme de l'Envol à Bretigny-sur-Orge.

⊕ d'infos journesagriculture.fr

MI-OCTOBRE

LA SEMAINE DU GOÛT

Tous les ans, des dizaines d'animations sont organisées dans toute la France autour du goût et de l'alimentation. L'occasion de faire une petite mise à jour sur les fruits et légumes de saison, découvrir de nouvelles saveurs et des productions locales. Ces animations sont essentiellement proposées dans le milieu scolaire, mais l'Agglomération propose également un événement spécifique : l'Agglo Food tour (cf. ci-contre).

⊕ d'infos sur legout.com

2^E W.E. D'OCTOBRE

LA BALADE DU GOÛT

Dans toute la France, des fermes volontaires ouvrent leurs portes pour la Balade du goût. Ainsi, sur le territoire de Grand Paris Sud : la Cueillette de Servigny (Lieuxaint), la ferme d'Eprunes (Réau) et les Macarons de Réau vous accueillent pour des dégustations de leurs productions et diverses animations familiales.

⊕ d'infos sur balade-du-gout.fr

Et aussi...

1^{ER} W.E. DE JUIN

RENDEZ-VOUS AU JARDIN

Dans toute la France

⊕ d'infos sur rendezvousauxjardins.culture.gouv.fr

FIN MARS

PRINTEMPS DES JARDINIERS

Savigny-le-temple, Domaine de la Grange-la-Prévôté

⊕ d'infos sur savigny-le-temple.fr



Ferme de l'Aunette à Ris-Orangis

GRAND PARIS SUD UN TERRITOIRE QUI SE DÉGUSTE

