



CONSUMMATION. Produits locaux : les choisir, c'est tendance

DEPUIS PLUSIEURS années maintenant, les consommateurs se tournent de plus en plus vers les produits locaux. Les raisons sont multiples et variées : pour le plaisir, bien sûr, ou par choix de santé ou encore par respect de l'environnement.

Sur les marchés de la région, on confirme cette tendance. Juliette travaille pour la ferme de Moisan, située à Grosrouvre, qui produit du pain.

«Cela fait près de quatre ans que nous avons un étal sur le marché de Rambouillet, le mercredi et le samedi, et c'est vrai que les passants s'arrêtent et s'intéressent à nos produits», confie Juliette qui s'occupe de vendre les pains sur le marché de Rambouillet et directement à la ferme le vendredi. Les produits de la ferme de Moisan attirent puisqu'ils sont réalisés en agriculture raisonnée. Autre particularité : le pain est produit de A à Z à la ferme.

Le blé pousse sur l'exploitation et il est ensuite transformé en farine dans la meunerie artisanale. Le pain est ensuite confec-

tionné, sur place, dans le fournil. «Les gens s'intéressent à toute la chaîne de production. En fait, ils sont très curieux et ils apprécient d'avoir une personne en face d'eux capable de leur donner des renseignements précis. Maintenant, les consommateurs aiment savoir ce qu'ils mangent et ce qu'ils ont dans leur assiette.»

Les producteurs locaux sont donc attendus sur les marchés. Mais voilà, dur dur de trouver un emplacement dans la région. «Pour notre part, nous sommes uniquement à Rambouillet et à Chatou, une ville qui se trouve tout de même à 45 mn de Grosrouvre. Nous avons démarché d'autres marchés du secteur, moins éloignés, comme Versailles par exemple, mais nous n'avons pas été acceptés.»

La raison est simple. Producteurs et marchands sont implantés depuis longtemps sur leurs marchés et le turn-over n'existe pratiquement pas. «D'autre part, sur certains marchés où il y aurait éventuellement de la place, les responsables font



Sur le marché de Rambouillet, Juliette vend les pains produits à la ferme de Moisan. Elle confirme l'engouement des consommateurs pour les produits locaux.

attention à la concurrence et ils ne mettent pas deux producteurs de pain côte à côte par exemple», ajoute Juliette. Alors même que la demande des consommateurs est là, les places sont chères pour faire son nid au cœur des marchés à la région. La ferme de Moisan a donc décidé, depuis plusieurs années, de

démarcher les hôtels, les restaurants, etc... Un point de vente a également été ouvert dans le XVII^e arrondissement de Paris. Mais l'idéal, pour faire connaître ses produits et les vendre, reste de pouvoir communiquer localement.

Marie Vermeersch et Florence Chevalier

Le Parc naturel lance des étals "Près de chez vous"

DES TERRINES de Senlis, de la bière de Bonnelles ou encore des légumes secs de Saint-Martin-de-Bréthencourt... Depuis un mois, le salon de thé de Rochefort-en-Yvelines, Nature'L, propose à ses clients un petit stand constitué de denrées locales. Vingt produits issus des fermes du Parc naturel régional de la Haute Vallée de Chevreuse font ainsi irruption dans une dizaine de petits commerces.



Une vingtaine de produits des fermes du Parc naturel est vendue sous la marque Parc.

Faciliter les livraisons

«Notre objectif est d'accompagner efficacement la diffusion des produits locaux, et notamment les produits marqués Parc, et que leur notoriété progresse», explique Xavier Stephan, chargé du projet au Parc. Nous souhaitons que les productions des fermes puissent être distribuées au plus près de celles-ci afin de faciliter leur livraison.»

«J'ai tout de suite accepté de mettre ces produits à disposition de mes clients, cela permet de créer un réseau entre commerçants et producteurs. Et cela fait également partie de mon éthique», assure Laurence, la gérante du salon de thé. F.C.

Les animations à ne pas rater

À l'occasion de la deuxième édition de Goûts d'Yvelines, de nombreuses animations sont proposées dont, cette année, deux temps forts à ne pas rater.



Dimanche 16 novembre, de 10 h à 17 h, trois marchés locaux seront organisés à Chevreuse, Saint-Cyr-l'École et Mantes-la-Jolie. (Archives)

Village des ateliers et des producteurs à Versailles

• Dimanche 9 novembre de 11 h à 17 h 30. Un village de tentes chauffées sera installé sur la place Saint-Louis pour accueillir les visiteurs en attente d'émotions culinaires. Mais ils ne feront pas que regarder les professionnels. Adultes et enfants mettront la main à la pâte dans la bonne humeur et sous les encouragements des profes-

sionnels. Une vingtaine d'animations, toutes gratuites, seront proposées (animation soupe, recettes bio, assaisonnement et confiture, chocolat, fabrication de produits laitiers, décors de table de fin d'année, atelier bûche de Noël, décoration de cupcake...)

De grands chefs des Yvelines seront également présents pour assurer le show et l'animateur Gérard Baud mêlera démonstra-

tions et cadeaux. Un concours de cuisiniers amateurs sera également au programme. Sans oublier bien sûr la présence de producteurs locaux et les nombreuses dégustations proposées.

La journée des marchés locaux

• Dimanche 16 novembre de 10 h à 17 h.

Si l'engouement pour les circuits courts s'amplifie, c'est bien parce que les consommateurs trouvent auprès des producteurs de bons produits mais pas uniquement. C'est aussi parce qu'ils expriment un savoir-faire, racontent l'histoire d'un métier et d'un territoire et sensibilisent au "manger sain".

C'est pour favoriser les rencontres entre acheteurs gourmands et producteurs passionnés que trois marchés locaux seront organisés dans trois secteurs distincts des Yvelines.

• De 10h à 17h au château de la Madeleine, à Chevreuse.

Quelques exemples d'étals : Le jardin de Cocagne (légumes bio), Maison Quinthesens (thé de Noël, gourmandises, café...), le Rucher

de Fauvaux (miel), la Ferme de Quoiqueterie (rillettes, viande d'oie...), la boulangerie des Six-Moulins, la ferme de Villeneuve, la bière saint Q...

• De 10h à 17h, la ferme de Gally, route de Bailly à Saint-Cyr-l'École.

Quelques exemples d'étals : Fleur d'Arcoat (macarons, pâtisseries...), brasserie Distrikt (bouteille et pression), les Vergers de Plaisir (jus de pommes, confiture...), le Potager des Conges (confitures et chutney), le Rucher du bois Sainte-Apolline (miel et pain d'épices), Nadia Rhodes (élevage d'angoras), chocolat Vilas Boas, la Ferme du Loup Ravissant, Cookies & Co...

• De 10h à 17h, place Saint-Maclou à Mantes-la-Jolie

Quelques exemples d'étals : les Bons Miels du Vexin et du midi (miel, pollen, gelée royale, cire...), Magic Chocolat, la Ferme de Haubert (volaille), Cidre biologique du Coignet, Chacun son panier (poulet, jus de fruits...), château de la Roche-Guyon (pommes, poires...), La Villeneuveoise (légumes...)

PRATIQUE

Infos au 01 39 07 85 02.

Programme et réservation sur le site www.goutsyvelines.fr

"Goûts d'Yvelines" revient pour sa deuxième édition

YVELINES TOURISME lance la deuxième édition de "Goûts d'Yvelines". Cet événement qui rassemble le public autour des professionnels des métiers de bouche et des producteurs locaux aura lieu du samedi 8 novembre au dimanche 16 novembre dans tout le département.

L'un des objectifs de cette manifestation est de répondre aux nouvelles attentes des Français en terme de consommation. Ils sont de plus en plus nombreux à vouloir consommer des produits locaux. «Ça leur permet de questionner directement les producteurs et d'être rassurés sur l'origine et le lieu de fabrication. D'autre part, en achetant local, les consommateurs sont en adéquation avec leur envie de vrai, de nature, de manger sain», assure-t-on chez Yvelines Tourisme.

D'autre part, cette manifestation permet de faire découvrir les Yvelines, moins urbain qu'il n'y paraît puisque 80 % du territoire est composé d'espaces naturels et agricoles.

Les Yvelines, en chiffres, ce sont 70 000 hectares boisés, 600 km de fleuves et de rivières, deux parcs naturels régionaux.

Et elles forgent de bons produits ! Les Yvelines se situent d'ailleurs en tête des départements



Goûts d'Yvelines aura lieu du 8 au 16 novembre.

agricoles d'Ile-de-France Ouest avec le plus grand territoire agricole, soit 89 000 hectares. En 2010, on recensait 952 exploitations agricoles.

Pas étonnant alors que les petits trésors gastronomiques du département soient légion : fromages et produits laitiers, viande et charcuterie, miel et pain d'épices, confitures, fruits et légumes, farines et pains, chocolats et autres gourmandises, poissons, foies gras et confits... la sélection est variée. Ce sont ces produits "made in Yvelines" que le public pourra découvrir lors de cette deuxième édition de "Goûts d'Yvelines". M.V.