

« Consommons mieux avec nos producteurs locaux »

CIRCUITS COURTS : DE QUOI PARLE-T-ON ?

Le ministère de l'Agriculture définit les circuits courts comme étant un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce par la vente directe, ou par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait pas plus d'un intermédiaire.

Voici quelques exemples de circuits

Vente directe :

- Marchés traditionnels / producteurs
- Points de vente collectifs producteurs
- Foires et salons, points de retrait (AMAP, Paniers...)
- Tournées de vente
- Stands bord de route
- Livraisons à domicile chez les clients (vente par Correspondance, par Internet)
- Vente à la ferme, cueillette directe au champ
- Retrait de paniers à la ferme

Vente indirecte :

- A la restauration (traditionnelle / collective)
- Aux magasins (détaillant GMS)
- Par internet avec revendeur
- Marché Intérêt National (le carreau)

Il faut savoir que la proximité physique n'intervient pas dans la définition d'un circuit court. La distance entre le producteur et le consommateur n'est donc pas prise en compte. Ce guide recense les producteurs et circuits courts situés dans un rayon de 15km autour de la CCPMF. On parlera alors de circuits courts de proximité.

POURQUOI PRIVILEGIER LES CIRCUITS COURTS ?

Manger local est fréquemment présenté comme un moyen de lutter contre le changement climatique. Le premier avantage qu'il y a à consommer des produits cultivés localement, est que cela permet de réduire l'impact environnemental lié au transport. Ce dernier représente 17% de l'impact carbone des produits. C'est peu, mais c'est un début. D'autant plus que l'alimentation locale peut avoir d'autres avantages.

En effet, une étude a mis en lumière que les modes de production à plus-value environnementale (agriculture biologique, agroécologie, etc.) étaient surreprésentés parmi les exploitations mobilisant les circuits courts et un tiers des agriculteurs interrogés soutiennent que vendre avec peu, ou aucun intermédiaire, a une influence bénéfique sur leurs pratiques. En consommant local, vous contribuez donc à soutenir des pratiques agricoles plus durables. Ces pratiques ont un effet bénéfique sur la qualité des produits, mais aussi sur la biodiversité.

De plus, les circuits courts permettent très souvent de réduire la quantité d'emballages ainsi que le gaspillage alimentaire. En effet, les distances à parcourir du champ à l'assiette étant bien moins importantes, les pertes s'en trouvent réduites.

Manger local est également bénéfique pour les agriculteurs, qui peuvent, une fois les débouchés trouvés, voir leurs revenus augmenter et leur travail valorisé par le contact avec les consommateurs. Pour ces derniers, c'est la garantie d'une plus grande transparence et d'une relation privilégiée avec les producteurs.

LES LABELS AGRICOLES



Bienvenue à la ferme
Crée en 1988 par des agriculteurs, Bienvenue à la ferme est un réseau composé de 8 000 agriculteurs adhérents, animé par des conseillers dédiés, et coordonné par les Chambres d'Agriculture. Ce logo signifie que l'exploitant est adhérent au réseau, et qu'il pratique une activité de vente directe (à la ferme, en marché, en magasin de producteurs...) ou d'accueil à la ferme (hébergement, ferme de découverte, restauration...).



Produit en Ile-de-France
Comme son nom l'indique, cette marque désigne des produits qui sont fabriqués en Ile-de-France. Elle a été créée par la Région Île-de-France en 2018, afin de réunir sous une seule et même bannière les produits des producteurs et entreprises agricoles et alimentaires de toute la région francilienne.

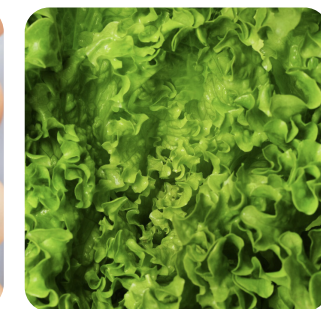
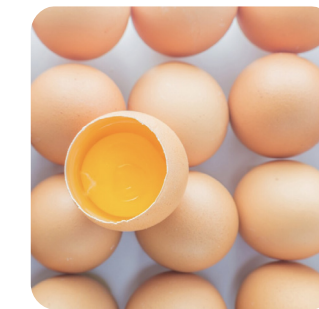


Eurofeuille
Il s'agit d'un logo européen, permettant aux consommateurs de repérer les produits qui respectent le règlement relatif à la production biologique de l'Union européenne. Ce logo est devenu obligatoire le 1^{er} juillet 2010 sur les étiquetages des produits alimentaires préemballés dans l'Union européenne. Des logos nationaux et privés peuvent être utilisés en complément.

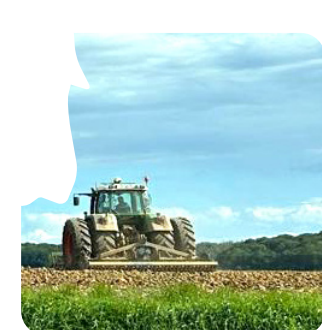


Label AB
La marque AB est l'équivalent français de l'Eurofeuille. Elle permet, comme le logo bio européen, d'identifier des produits 100% bio ou contenant au moins 95% de produits agricoles bio dans le cas des produits transformés. Le logo AB peut être utilisé facultativement, en complément du logo européen.

Les Producteurs près de chez Vous



Livret réalisé dans le cadre du PAT
Projet Alimentaire Territorial
de la Communauté de communes
Plaines et Monts de France



CIRCUITS COURTS
PRODUCTEURS
LOCAUX



LES PRODUCTEURS LOCAUX

Plaines & Monts de France
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES



20 COMMUNES
25 565 HABITANTS (2021)
144,70 KM²

1 AUTHENTIQUE CORBEILLE

Magasin de vente de produits locaux : fruits, légumes, fromages, épicerie, viandes et charcuterie.

5 rue de Noefort
SAINT-PATHUS
06 58 95 94 00
lauthentiquecorbeille@gmail.com
Du mardi au samedi 9h-13h/15h-19h

2 VEBA FLOR

Jardinerie fleuristerie : plantes, fleurs, outils et produits de jardinage, alimentation animale

Rue des fleurs
OISSERY
01 60 61 50 00
vebafior@gmail.com
www.vebafior.com
Du lundi au samedi 9h-12h/14h-18h30
Dimanches et jours fériés 9h-12h

3 FERME DES CHARDONNETS

Volailles élevées en plein air, œufs et pommes de terre en distributeur auto

11 rue des chardonnetts
LE PLESSIS-L'ÉVÊQUE
01 60 44 41 49
pascal.vecten@gmail.com
Mercredi et samedi 9h-12h
Distributeur automatique 6h-22h

4 BLETTE COMME CHOU

Productions locales : légumes, viande, yaourts, fromages, pâtes, lentilles, miel, soupes, bocaux...

49 rue Royale
SAINT-MESMES
06 37 12 45 429
contact@blettecommechou.fr
www.blettecommechou.fr
Du mardi au samedi 9h30-18h30
vendredi 15h-19h, samedi 9h30-12h30
Retrait des commandes Internet

5 FRAISERAIE DE L'ÉTANG

Fruits et légumes : fraises, fruits rouges de saison, jus de fruits, confitures. Fin de l'été : tomates anciennes, haricots verts, concombres et autres légumes

Ferme de l'Étang
VILLEROY
06 31 22 88 63
lafraiseraiedeletang@gmail.com
www.la-fraiseraie-de-letang.com
Du mardi au vendredi 9h30-12h30 / 14h à 19h
Samedi 9h30-19h
Dimanche 9h30-12h30

6 DISTILLERIE D'ISLE-DE-FRANCE

Production de Gins et spiritueux

30 rue Ernest Pelletier
FRESNES-SUR-MARNE
www.distillerie-isle-de-france.fr
Commande en ligne sur :
www.distillerie-isle-de-france.fr/boutique

7 MOULIN DECOLLOGNE

Productions de farines (blé, seigle, épeautre, multigrains) et farines bio

4 rue de l'Ancienne Eglise
PRÉCY-SUR-MARNE
01 60 01 90 04
www.decollogne.fr
Pas de vente en direct
Distributeurs en Ile-de-France :
La Grande Epicerie de Paris (75007),
Auchan à Meaux (77100)

8 SERRE DE MONTJAY-LA-TOUR

Production de plantes et fleurs pour le jardin

72 rue de la Tour
VILLEVAUDÉ
01 60 26 10 66
www.serre-de-montjay-la-tour
Du mardi au samedi 9h30-18h30
Dimanche 9h30-12h30



9 FERME DE SAINT-THIBAUT

Produits laitiers (avec lait des vaches du domaine) : yaourts nature, aux fruits, fromage blanc, faisselle, tomme Brie-yèvre, camembert et Saint Didier.

Rue Pasteur
SAINT-THIBAUT-DES-VIGNES
01 64 30 65 20
brigitte.brodier@wanadoo.fr
www.ferme-de-saint-thibault.fr
Du lundi au vendredi 15h-19h
Samedi 9h-12h30/15h-19h
Dimanche 16h30-19h

10 CUEILLETTE DU PLESSIS DE CHANTELOUP

Fruits et légumes de saison en cueillette, jus de pomme, charcuterie de campagne, volailles fermières, fromages de Brie et produits artisanaux.

Rue de la Cueillette
CHANTELOUP-EN-BRIE
01 60 03 27 24
info@cueillettedechanteleup.fr
www.cueillettedechanteleup.fr
Du mardi au vendredi 9h30-12h30/14h-19h,
samedi 9h30-19h, dimanche 9h30-12h30

11 ASPERGES DE JABLINES

Variétés d'asperges et autres produits du terroir : miel, cidre, jus de pommes, pain d'épices, nonettes, bonbons au miel, vinaigre, sablés

Ferme Chabot
27 grande rue
JABLINES
01 60 43 81 21
9h-12h/14h-19h

12 FERME APICOLE DE METACZYK'API

Miel issu des ruchers, fromages de chèvre fermiers de l'élevage caprin, pain d'épices, nonettes, bonbons au miel, vinaigre, sablés

24 sente des Cailloux
QUINCY-VOISINS
06 67 01 11 14
metaczyk.api@gmail.com
Vendredi et samedi 16h-18h30.
Vente directe sur les marchés

13 FERME DE FEROLLES

Variétés de lentilles, pois cassés, noisettes, huile de colza, de tournesol et de lin, pressées à froid ou torréfiées. Couettes et oreillers (laines des moutons de la ferme). Balade du goût dans le verger de noisettes. Vente de caissettes d'agneaux et merguez sur réservation.

60 rue Charles Dulli
CRÉCY-LA-CHAPELLE
06 72 77 07 06
earlhuyghejp@orange.fr
Pas de boutique sur la ferme

14 MARAICHAGE LES GRANDS PRES

Fruits, légumes, jus de pomme et œufs bio. Rillettes de poule (occasionnellement)

6 rue de la fontaine
BOUTIGNY
opoix.aurelia@neuf.fr
www.maraichagegrandspres.fr
Un samedi sur 2 : 9h30-12h30
Autres lieux de vente dans 3 AMAP : Boutigny (77), Mareuil lès Meaux (77) et Paris (15^{ème})

15 CUEILLETTE DE RUTEL

Fruits, légumes et fleurs de saisons

Ferme de Rutel
VILLENY
01 64 33 44 09
contact@cueilletteuderutel.fr
www.cueilletteuderutel.fr
Lundi 14h30-19h
Du mardi au vendredi 9h30-12h30/14h30-19h
Samedi 9h30-19h / Dimanche 9h30-12h30

16 MAURICE DE POINCY

Fruits et légumes de saison, cultivés en plein champs et sous abris : pommes de terre, tomates, courgettes, carottes, chayottes

40 rue de Dampleger
POINCY
07 89 52 08 22
www.mauricedepoincy.fr
Vendredi et samedi 15h-19h
En ligne : www.drive.mauricedepoincy.fr

17 FERM'MEAUX PATES

Pâtes sèches, aux œufs ou fraîches naturelles et aromatisées : tagliatelles, spaghettis, coquillettes...

73 rue Victor Clairat
VARREDES
06 65 45 01 64
www.lafermeauxpates.com
Mardi et vendredi 17h30-19h
Samedi 10h30-12h
Commande en ligne possible

18 LES VERGERS DE SAINT-SOUPPLETS

Variétés de pommes et de poires, pommes de terre, jus de pomme naturel, œufs frais et miel

Chemin de l'Épinette
SAINT-SOUPPLETS
06 82 92 44 13
delphine.maurice2@wanadoo.fr
www.cueillette-saint-soupplets.jimdofree.com
Du lundi au vendredi 14h-17h
Samedi et dimanche 10h-12h30/14h-17h.

19 TERRASSES DE MORAY

Marque créée par un agriculteur de l'Oise produisant et distribuant des graines (quinoa, lentilles)

2 rue des Fontaines
OGNES
06 52 36 96 37
Produits en vente à Sennevières et à Nanteuil-le-Haudouin (pas de vente en direct)

20 VERGERS DE SENNEVIÈRES

Pommes gala, golden, jonaglod, rouge américaine, cox orange... et autres fruits et légumes de producteurs voisins, confitures, miels, biscuits, fromages, charcuteries etc. Visite de la ferme (sur demande)

37 rue des Roches
CHÈVREVILLE
03 44 88 32 06
vergers@sennevieres.com
www.sennevieres.com
Du mardi au samedi 9h30-12h/14h-18h

21 CUEILLETTE DE MORTEFONTAINE

Pommes, fraises, framboises, tomates, tomates-cerises, courgettes, poivrons, concombres, aubergines, artichauts, potimarrons, potirons.

1 rue du Val
MORTEFONTAINE
06 83 27 39 89
ghislain.jonnart@wanadoo.fr
Début juin à mi-novembre, du mardi au vendredi 14h-18h, samedi et dimanche de 10h-18h.

22 CUEILLETES DE COMPANS

Fruits et légumes de saison, produits régionaux : volailles, charcuterie, œufs, fromages, vins, bières, confitures, miel...

23 rue de l'Église
COMPANS
01 60 26 88 39
info@cueillettecompans.fr
www.cueillettecompans.fr
Ouvert 7 jours sur 7 d'avril à novembre
Consultez le site Internet pour les horaires hors saison (vente en ligne)

23 FERME DU GUÉ AU PRIEUR

Production de la ferme : volailles, légumes, fruits bio, œufs frais, bottes de paille, ou foin. Produits locaux : légumes, confitures, jus de pomme...

Chemin de Charny
CLAYE-SOUILLY
06 98 76 90 10
www.ferme-de-claye-souilly.com
Vendredi 14h-18h
Samedi 8h-12h / 14h-18h
Vente chez les AMAPS de Claye-Souilly, Brou/Chantereine, Clichy-sous-bois