



PROJET
ALIMENTAIRE
TERRITORIAL

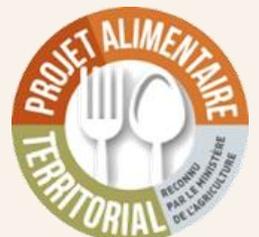
« De nos champs
à nos assiettes »

GUIDE

DES CIRCUITS COURTS ET DES PRODUCTEURS LOCAUX

Communauté de Communes Plaines et Monts de France

Communauté de Communes
Plaines & Monts de France



AVANT PROPOS

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 courts :

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, me direz-vous, 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. Toujours plus agréable de savoir ce que l'on met réellement dans notre assiette, non ?

QUELQUES MOTS SUR LES LABELS

Dans ce guide, vous rencontrerez différents logos, correspondants à des labels agricoles. Voici leurs significations :



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

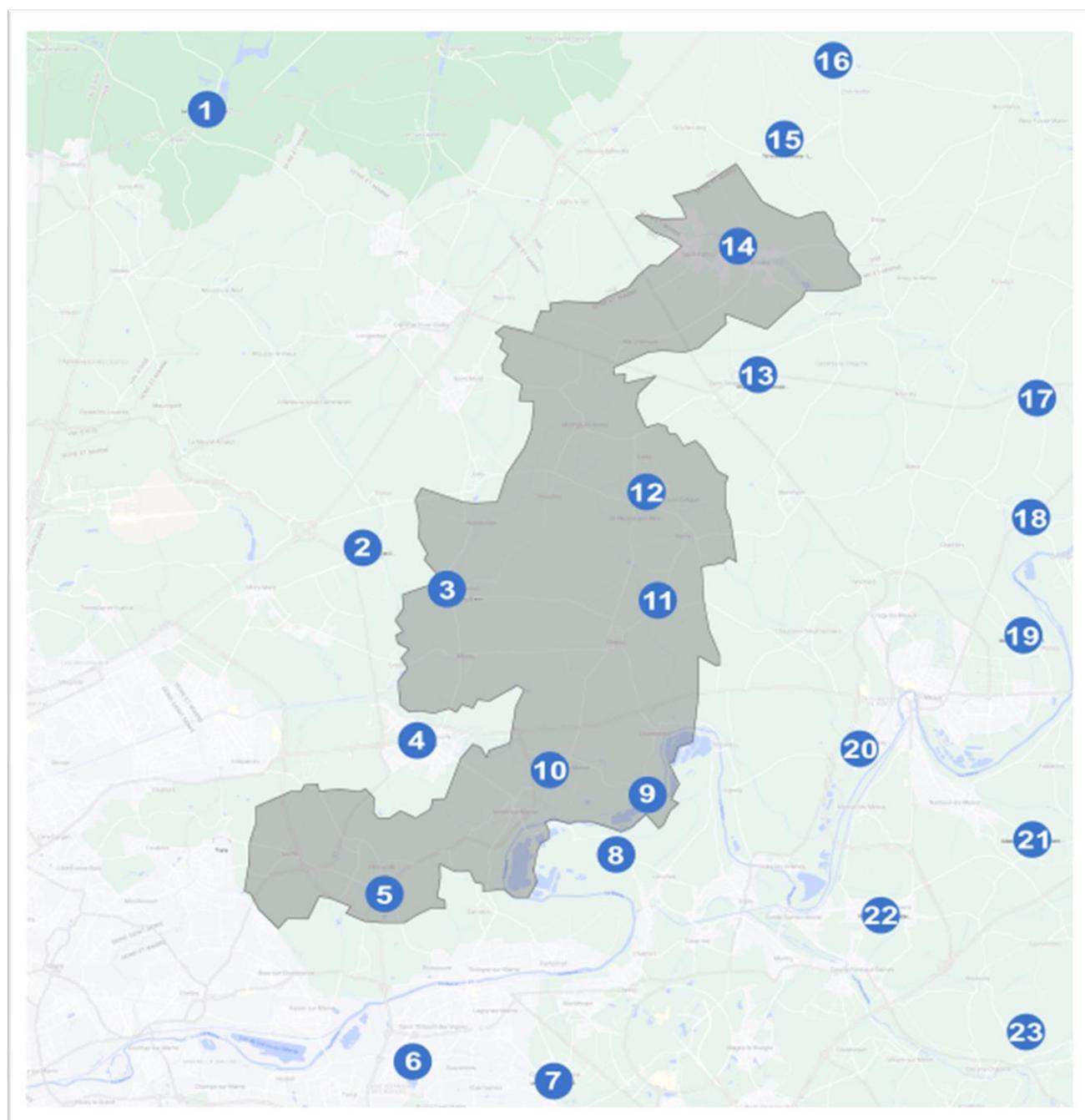
Il s'agit d'un logo européen, permettant aux consommateurs de repérer les produits qui respectent le règlement relatif à la production biologique de l'Union européenne. Ce logo est devenu obligatoire le 1er juillet 2010 sur les étiquetages des produits alimentaires préemballés dans l'Union européenne.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



Le 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.

CARTE DES PRODUCTEURS LOCAUX



1. LA CUEILLETTE DE MORTEFONTAINE

Fruits et légumes

Ghislain JONNART
1 Rue du Val, 60128 Mortefontaine
Tel. 06 83 27 39 89
ghislain.jonnart@wanadoo.fr



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

Ouverture : De début juin à mi-novembre, du mardi au vendredi de 14h à 18h et samedi et dimanche de 10h à 18h.

2. LES 2 CUEILLETES DE COMPANS

Fruits et légumes et autres

Hubert et Isabelle RICÉ
23 rue de l'Église 77290 COMPANS
Tel. 01 60 26 88 39
info@cueillettedecompans.fr
www.cueillettedecompans.fr



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

Ouvert 7 jours sur 7 – d'avril à novembre
Pour les horaires hors saison, consulter notre site internet
Ventre en ligne

3. BLETTE COMME CHOU

Fruits et légumes et autres

Pierre et Martin TAVEAU
49 rue Royale 77410 Saint-Mesmes
Tel. 06 37 12 45 429
contact@blettecommechou.fr
www.blettecommechou.fr



Légumes de notre production et de nos maraîchers partenaires
Viande, yaourts, fromages, pâtes, lentilles, miel, soupes, bœufs... en direct des fermes de nos voisins agriculteurs et éleveurs

Ouverture :
Les mercredis de 15h à 19h
Les jeudis de 15h à 19h + Retrait des commandes Internet
Les vendredis de 15h à 19h
Les samedis de 9h30 à 12h30

4. LA FERME DU GUÉ AU PRIEUR

Viande et légumes

Pierre GODARD
Chemin de Charny 77410 Claye-Souilly
Tel. 06 98 76 90 10
www.ferme-de-claye-souilly.com



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

Nous sommes présents :
- chez les amaps de Claye-Souilly, Brou/Chantereine, Clichy sous-bois
- à la ferme les vendredis de 14h à 18h et les samedis de 8h à 12h puis 14h à 18h

5. SERRE DE MONTJAY LA TOUR

Plantes et jardin

72 Rue de la Tour, 77410 Villevaudé
Tel. 01 60 26 10 66
www.serre-de-montjay-la-tour.business.site

Production de plantes et fleurs pour le jardin

Ouverture :
du mardi au samedi, de 9h30 à 18h30
le dimanche, de 9h30 à 12h30

6. FERME DE SAINT-THIBAULT

Fromages et produits laitiers

Brigitte BRODIER
Rue Pasteur - 77400 ST THIBAULT DES VIGNES
Tél. 01 64 30 65 20
brigitte.brodier@wanadoo.fr
www.ferme-de-saint-thibault.fr



Produits laitiers à partir du bon lait de nos vaches : yaourts (nature, ou aux fruits), fromage blanc, faisselle, tomme Brie-yère, camembrie et Saint Didier !

Ouverture :
Du lundi au vendredi, de 15h à 19h,
Le samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h,
Le dimanche de 16h30 à 19h

7. CUEILLETTE DU PLESSIS DE CHANTELOUP

Fruits et légumes

Thibault et Marion COZON
Rue de la Cueillette, 77600 CHANTELOUP EN BRIE
Tél. 01 60 03 27 24
info@cueillettedechanteloup.fr
www.cueillettedechanteloup.fr



Fruits et légumes de saison en cueillette,
jus de pomme
Epicerie avec charcuterie de campagne,
volaille fermière, fromage de Brie, fruits
et légumes de saisons, ainsi qu'une
gamme de produits artisanaux

Ouverture :
Du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et
de 14h à 19h.
Samedi de 9h30 à 19h
Dimanche de 9h30 à 12h30

8. ASPERGES DE JABLINES

Asperges

Jocelyn, Marc et Virginie Chabot
27 Grande rue
77450 JABLINES
Tél. 01 60 43 81 21



Des asperges pour tous les goûts :
grosses pointes, fines, petites pointes,
blanches, vertes ...
Autres produits du terroir : miel, cidre,
jus de pommes, pâté, rillettes, pommes
de terre, échalotes, salades, fleurs...

Horaires d'ouverture non indiqués.
Pour plus d'information, contacter le
01 60 43 81 21

9. MOULIN DECOLLOGNE

Farine

4, rue de l'Ancienne Eglise
77410 Précy-sur-Marne
Tél. : 01 60 01 90 04
www.decollogne.fr

Productions de farines (blé, seigle,
épeautre, multigrains) dont une gamme
de farines bio

Pas de vente en direct
Distributeurs en Ile de France :
La Grande Epicerie de Paris - 75007 Paris
Auchan - 77100 Meaux

10. DISTILLERIE D'ISLE-DE-France

Gin et spiritueux

Olivier FLÉ
30 Rue Ernest Pelletier
77410 Fresnes-sur-Marne
www.distillerie-isle-de-france.fr



Production de gins et spiritueux

Commande en ligne sur :
<https://www.distillerie-isle-de-france.fr/boutique/>

11. FRAISERAIE DE L'ETANG

Fruits et légumes

Benoit, Delphine et Fanny CODRON
Ferme de l'Étang, 77410 Villeroy
Tel. 06 31 22 88 63
lafraiseraiedeletang@gmail.com
www.la-fraiseraie-de-letang.com



Fraises et fruits rouges de saison, jus de
fruits, confitures.
A la fin de l'été, nous cultivons des
tomates anciennes, des haricots verts,
des concombres et d'autres légumes

Ouverture :
Du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et
de 14h à 19h.
Samedi de 9h30 à 19h
Dimanche de 9h30 à 12h30

12. FERME DES CHARDONNETS

Œufs frais

Pascal et Clotilde VECTEN
11 rue des chardonnetts
77165 Le Plessis L'Evêque
Tél. 01 60 44 41 49
pascal.vecten@gmail.com



Œufs et volailles élevées en plein air
Retrouvez les œufs et pommes de terre en
distributeur auto à Saint-Souplets

Ouverture :
Mercredi et samedi matin

13. LES VERGERS DE SAINT SOUPPLET

Fruits et jus

Delphine MAURICE
Tél : 06 82 92 44 13
delphine.maurice2@wanadoo.fr
www.cueillette-saint-souplets.jimdofree.com



De nombreuses variétés de pommes et de poires, des pommes de terre cultivées dans nos champs, du jus de pomme naturel, des œufs frais, du miel

Ouverture :
Semaine : 14h 17h
Week-end : 10H 12H30 - 14H 17h
Ouvert jusqu'au 11 novembre inclus

14. VEBA FLOR

Jardinerie fleuristerie

Rue des fleurs, 77178 Oissery
Tel. 01 60 61 50 00
vebaflor@gmail.com
www.vebaflor.com

Plantes, fleurs, outils et produits de jardinage, alimentation animale,

Ouverture :
Du lundi au samedi
9h00 - 12h00 / 14h00 - 18h30
Dimanche & JF : 9H00-12H00

15. TERRASSES DE MORAY

Quinoa et graines

2 Rue des Fontaines, Oignes
Tél : 06 52 36 96 37

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

Pas de vente en direct - les produits sont disponibles à Sennevières et à l'Intermarché de Nanteuil le Haudouin

16. LES VERGERS DE SENNEVIERES

Fruits et légumes et autres

Alexandre & Cécile PROT
37 rue des Roches, 60440 Chèvreville
Tel : 03 44 88 32 06
vergers@sennevieres.com
www.sennevieres.com



- Produits de la ferme : plusieurs variétés de pommes : Gala, jonaglod, golden, rouge américaine, cox orange, etc,
- Autres produits : fruits et légumes de producteurs voisins, confitures, miels, biscuits, fromages, charcuteries etc.

Ouverture du magasin : Du mardi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h

Visite de la ferme : Sur demande

17. LA FERME DES 4 PATTES

Agneau

Claire PONDROM-SUSSET
1 Rle Poirette, 77139 Étrépilly
Tel. 06 85 57 91 56
earlsusset@gmail.com
www.fermedes4pattes.com



Élevage de moutons solognotes, viande d'agneau en vente directe (Gigot, Epaule semi-désossée, Côte secondaire, Côte filet, Côte première, Poitrine, Collier, Abats)

Présence sur les marchés de : Saacy sur Marne, Poincy, Marigny en Orxois
Visite de la ferme possible sur rendez-vous

18. LA FERM'MEAUX PATES

Pâtes

Caroline PETIT- et Xavier VANDEVOORDE
73 Rue Victor Clairret, 77910 Varreddes
Tel. 06 65 45 01 64
www.lafermeauxpates.com



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

Ouverture :
Mardi et vendredi : 17h30 à 19h
Samedi : 10h30 à 12h
Commande en ligne possible

19. MAURICE DE POINCY

Fruits et légumes

Fabrice MAURICE
40 Rue de Dampleger, 77470 Poincy
Tel. 07 89 52 08 22
www.mauricedepoincy.fr



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

Ouverture :
Vendredi et samedi de 15h à 19h
Commande en ligne :
<https://www.drive.mauricedepoincy.fr/>

20. CUEILLETTE DE RUTEL

Fruits et légumes

Raphaël DUJARDIN
Ferme de Rutel, 77124 VILLENY
Tel. 01 64 33 44 09
contact@cueillettederutel.fr
www.cueillettederutel.fr



Des fruits, des légumes, des fleurs au fil des saisons

Ouverture :
Lundi : 14h30 à 19h
Mardi à vendredi : 9h30 à 12h30 et 14h30 à 19h
Samedi : 9h30 à 19h
Dimanche : 9h30 à 12h30

21. MARAICHAGE LES GRANDS PRES

Fruits et légumes

Aurelia et Christophe OPOIX
6 rue de la fontaine 77470 BOUTIGNY
opoix.aurelia@neuf.fr
www.maraichagegrandspres.fr



Productions de la ferme : Fruits, légumes, jus de pomme et œufs bio.
Occasionnellement rillettes de poule

Ouverture :
Un samedi sur 2, de 9h30 à 12h30
Autres lieux de vente : 3 AMAP (Boutigny 77, Mareuil lès Meaux 77, Paris 15ème)

22. FERME APICOLE DE METACZYK'API

Miel et fromage

Mélanie et Julien METACZYK'API
24 sente des Cailloux, 77860 Quincy-Voisins
Tel : 06 67 01 11 14)
metaczyk.api@gmail.com



Miel issu de nos ruchers
Fromages de chèvre fermiers de notre petit élevage caprin
Divers produits : pain d'épices, nonettes, bonbons au miel, vinaigre, sablés

Ouverture :
Vendredi et samedi de 16h à 18h30.
Vente directe sur les marchés :

23. FERME DE FEROLLES

Légumes, huiles, laine

Jean-Philippe HUYGHE
60 rue Charles Dullin ,
77580 CRECY LA CHAPELLE
Tél. 06 72 77 07 06
earlhuyghejp@orange.fr



Notre gamme se compose de légumes secs : lentilles vertes, blondes, noires (Beluga), pois cassés ; et de noisettes. Nous avons également l'huile de colza, de tournesol et de lin, pressées à froid ou torréfiées.
Nos moutons qui entretiennent le verger, procurent de la laine que nous transformons en couettes et oreillers

Ouverture :
Nous vous accueillons tous les ans pour la Balade du Goût dans notre verger de noisettes.
Vente de caissettes d'agneaux et merguez sur réservation. Pas de boutique sur la ferme

AUTRES EXPLOITATIONS BIENVENUE A LA FERME

En vous éloignant un peu, vous trouverez d'autres agriculteurs adhérents au réseau Bienvenue à la ferme.

LA FERME DU GUÉ

Congis Sur Thérrouanne

Fraises (différentes variétés sélectionnées avec soin pour leur goût et une belle saison prolongée !).

SCEA SIMAR ROGE

60440 Boissy Fresnoy

Volailles fermières (élevée en plein air, prêtes à cuire) sur commande, Caissette de 5 kg de Veau sous la mère

DOMAINE DE SCIPION

60620 Rosoy En Multien

Transformation très originale de fruits et légumes en condiments aigre-doux: Confit de poires (issu d'une recette traditionnelle de poires cuites...

LES 3 GIVREES

77145 May En Multien

Nous vous proposons une quarantaine de glaces et sorbet fabriqués par nos soins ! Les parfums évoluent au fil des saisons, en fonction des fruits.

ELEVAGE AVICOLE SAINT GEORGES

77470 Villemareuil

Poussins d'un jour (poussins, canetons, pintadeaux, dindonneaux, oisons), sujets démarrés de 4 à 5 semaines, chapons, poules prêtes à pondre

LES GRAINES DE MON VILLAGE

77440 Ocquerre

Céréales et fourrages Alimentation animale pour volailles, pigeons, oiseaux, lapins, caprins, ovins, porcins, équins et chiens. Poules pondeuses...

LES JARDINS DE RULLY

60810 Rully

Fraises, fruits rouges, confitures, sorbets aux fruits rouges, légumes, soupes de légumes...

FERME DE LA VALLIERE

77440 Tancrou

Fromages de chèvre fermiers au lait cru : Faisselle, crottin, bûche, pyramide, tomette, Petit chèvre d'Ile-de-France.

LA CUEILLETTE DE DUVY

60800 Duvy

Suivant les saisons : Courgettes, tomates, poivrons, oignons blancs et jaunes, pommes de terre, carottes, poireaux, courges, haricots, pois,...

LA FERME DE MAUPERTHUIS

77580 Sancy

Yaourts et fromages blancs

LES JARDINS DE MAREUIL

60890 Mareuil Sur Ourcq

Légumes de saison

Pour plus d'informations sur les agriculteurs près de chez vous, rendez-vous sur :

<https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/>

Plus d'adresses sur :

https://www.google.com/maps/d/edit?mid=1WLbZu5irAHmGgw1ScNV4_2dSp4PI3-x&usp=sharing