

# L'Agriculture se vit en GRAND en Seine-et-Marne

Du 25 février au 5 mars 2023



# Sommaire



Salon International de l'Agriculture 2023 :  
"le vivant au quotidien"



Consommer local



Place aux 21 producteurs seine-et-marnais



Calendrier des présences et dégustations  
Rencontrez-nos producteurs !



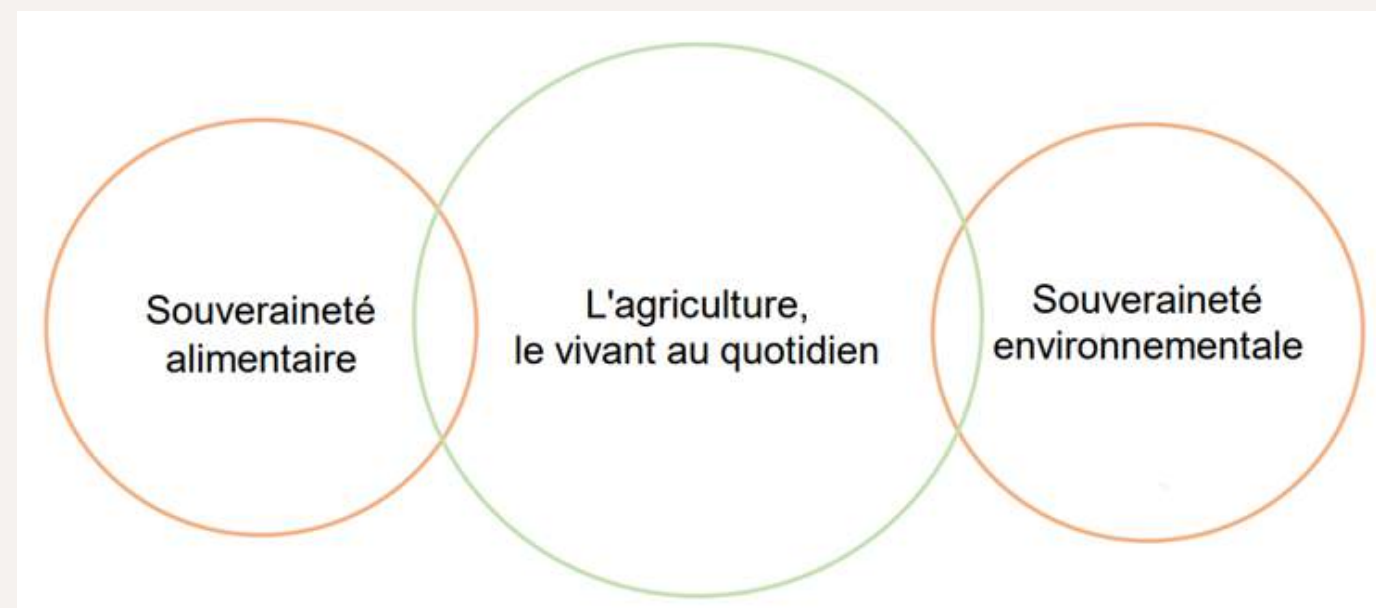
la communication autour de l'événement

# Salon International de l'Agriculture "Le vivant au quotidien" à l'honneur en 2023

L'édition 2023 se tiendra du 25 février au 5 mars prochains au Parc des Expositions de la Porte de Versailles.

Cette 59ème édition du Salon International de l'Agriculture aura pour thème « l'agriculture : le vivant au quotidien », et pour égérie « Ovalie », la vache de race Salers (présente sur l'affiche), arrivée tout droit du Puy de Dôme !

Le Département de la Seine-et-Marne participera à cet événement avec un stand mettant en avant une sélection de 21 producteurs locaux.





# Consommer local

Dans ces contextes mouvants et incertains, cet événement nous incite plus que jamais à repenser nos modes de consommation et d'alimentation.

En 2023, le Département de Seine-et-Marne a souhaité organiser un événement à son échelle, afin de valoriser des agriculteurs et producteurs seine-et-marnais qui ont plusieurs atouts en commun : un savoir-faire, une passion pour le travail bien fait et respectueux de l'environnement, le goût du partage et de l'authenticité. Il s'agit d'inciter les visiteurs à **favoriser les circuits courts** et ses nombreux avantages :

- renforcer **le lien entre les consommateurs et les producteurs** : on peut ainsi partager des conseils, des valeurs autour des **produits sains, frais** et privilégier le rapport humain
- permettre aux consommateurs et aux agriculteurs de **faire des économies** en réduisant les intermédiaires et certains maillons de la chaîne de distribution
- **respecter l'environnement** pour une consommation plus responsable
- permettre l'accès à une **alimentation saine et de qualité**, produite de façon transparente
- permettre aux consommateurs de **manger en fonction des saisons** et ainsi de ménager la nature
- développer de **nouveaux modèles de distribution** : AMAP, marchés de producteurs, cueillettes, livraison de paniers etc...





# Place aux...

## 21 producteurs seine-et-marnais

Dans le **hall 7.1. - allée L - stand 013**, une sélection de 21 producteurs seine-et-marnais portera haut les saveurs des terroirs seine-et-marnais : miel, volailles, confits et autres spécialités à la rose, biscuits, yaourts et fromages, légumes et même des fleurs bios, boissons à la sève de bouleau, soupes, sauces et délicieux tartinables...

Chaque jour du salon, 4 à 5 producteurs proposeront des dégustations.

Des jeux concours en amont et pendant le salon de l'agriculture permettront de gagner des lots gourmands auprès des producteurs seine-et-marnais.

[visionner le teaser](#)







## Ferme des Moènes

### Ury

Depuis 3 générations, la Ferme des Moènes cultive des légumes de saison et élève des volailles fermières : poulets, pintades, coqs et volailles festives.

Des fruits et légumes sont labellisés BIO et cultivés en « maraichage sur sol vivant », des volailles, élevées en plein air. Cette offre est complétée par des confitures maison, des jus, pétillants, des soupes, ratatouille, rillettes et plats cuisinés.

[facebook.com/fermedesmoenes77760](https://facebook.com/fermedesmoenes77760)

## Le village potager

### Saint-Pierre-Les-Nemours

Le Village Potager est un lieu hybride et innovant qui rassemble un espace de séminaire d'entreprise "au vert", un gîte chaleureux, et une ferme maraichère bio de 15 ha. Il accueille des séminaires d'entreprise "au vert" et propose un gîte pour 22 personnes. Le grand parc et la forêt de la Commanderie attenante permet de profiter d'un maximum d'activités : piscine extérieure, balades à vélo, balade et randonnées en forêt. Sans oublier les activités sportives et culturelles toutes proches : escalades sur les rochers de la Dame Jouanne, visite du château de Nemours, visite de Fontainebleau, ...

Le Village Potager est une entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire.

[Levillagepotager.com](http://Levillagepotager.com)







## Le Panier du Fermier

### Beaumont-en-Gâtinais



Il s'agit d'un concept en circuit court, produit local, de saison et bien évidemment en clic and collect. L'objectif ? Réunir des produits au même endroit, pour mieux les faire connaître à tous. Et dans un deuxième temps, réduire l'impact carbone et replacer les aliments dans leur saison. A commander en ligne, un large choix de légumes de saison, fruits, viandes, volailles et charcuteries, œufs, produits laitiers, boissons, pains et viennoiseries. Une épicerie sucrée et salée complète le panier à retirer les mardis, jeudis et samedis sur place.  
[lepanierdufermier.fr](http://lepanierdufermier.fr)

## Ferme Florale Champêtre

### La Grande Paroisse

Isabelle Chanclud est agri fleuriste, passionnée de fleurs et d'agriculture écologique. Elle cultive les annuelles et bisannuelles en limitant la consommation des ressources (matières premières, eau, énergie) et la production des déchets. Elle récolte une partie de ses graines pour les ressemer. Isabelle cueille ses fleurs juste avant leur commercialisation et je les entrepose dans sa grange au frais. Ses bouquets de fleurs de saison sont composés de fleurs naturelles, biologiques cultivées dans son champ. Isabelle propose aussi des bouquets et arrangements de fleurs séchées.  
[champetre-ferme florale.fr](http://champetre-ferme florale.fr)





## Domaine des Macarons de Réau

### Macarons traditionnels – Réau

Célèbre depuis 1968, les Macarons de Réau sont fabriqués de manière artisanale, à l'ancienne, par l'entreprise familiale. Sans conservateur ni gluten, la gourmandise se déguste au « Domaine », une boutique salon de thé de 300 m2 dédiée au macaron. Les pâtisseries vous feront découvrir la fabrication du petit gâteau rond et moelleux décliné en de nombreuses variantes. Ils vous donneront leurs trucs et astuces pour réussir vos macarons à la maison.

[macarons-de-reau.com](http://macarons-de-reau.com)

## Les P'Tits Rocs

### Céréaliier – Biscuits secs – Saint Barthélémy

Les agneaux biscuitiers, c'est l'histoire familiale d'Aurélie, Nicolas et Sébastien. Ce petit troupeau a décidé de concocter depuis leur atelier des recettes briardes et d'autres régions. Les p'tits rocs sont élaborés au cœur de la Brie Champenoise. La biscuiterie sélectionne les meilleurs ingrédients régionaux, gage de qualité et d'authenticité. Transparence et Naturalité sont l'essentiel de ses biscuits faits maison.

[lesptitsrocs.fr](http://lesptitsrocs.fr)







## La Ferm' Meaux pâtes

### Producteur de pâtes, sèches ou fraîches – Varreddes

La Ferm' Meaux Pâtes vous propose différentes variétés de pâtes (tagliatelles, fusillis, coquillettes, radiatoris) avec ou sans œufs, nature ou aux légumes !

[lafermeauxpates.com](http://lafermeauxpates.com)

## Epi c'est tout (Ferme de L'Echelle)

### Producteur de pâtes – Marles-en-Brie

Virginie et Adrien propose des pâtes briardes fermières issues de leurs cultures de blé et d'épeautre : macaroni nature, macaronette, conchiglie nature tomate épinard, fusilli nature...

[despatesbriardes.fr](http://despatesbriardes.fr)

## Les Briardines (Ferme de la Gloise)

### Producteur de pâtes – Vaudoy-en-Brie

L'exploitation familiale propose différentes pâtes à base de blé dur cultivé, transformé sur la ferme dans une agriculture respectueuse de l'environnement et zéro résidu de pesticides.

[lesbriardines.fr](http://lesbriardines.fr)





## Abeilles et Miels

### Apiculteur – Lagny - sur-Marne

« Abeilles et Miel » ce sont deux frères, Nicolas et Rémi, qui ont installé leurs ruches en 2012 en Seine-et-Marne, à Paris au pied de la Tour Montparnasse et transhumes aussi en France. Conscients de l'importance de préserver l'environnement, ils tiennent à faire connaître le travail des abeilles. Leurs ruches aux couleurs vives sont facilement reconnaissables. Miel d'acacia de Coupvray primé en 2018 au concours des miels d'Île-de-France, miel d'été de Thorigny-sur-Marne, Miel de tilleul de Lagny-sur-Marne, Miel de châtaignier d'Ardèche ou Miel de Paris sont quelques-uns des miels qu'ils récoltent.

[abeilles-miel.com](http://abeilles-miel.com)

## Ferme apicole de Metaczyk'Api

### Apiculteur– Quincy-Voisins

Julien et Mélanie vous propose une grande variété de miels souvent récompensés dans différents concours comme celui des Miels d'Île de France en 2019 ou encore en 2020 pour le concours 1001.dégustations.com : miel toutes fleurs, miel de forêt...

[metaczykapi.jimdofree.com](http://metaczykapi.jimdofree.com)

## L'or de la Vallée

### Miels et produits de la ruche – Machault

Gilles et Julien, deux passionnés de nature et d'apiculture produisent différentes variétés de miel, leurs ruches sont situées entre le massif forestier de Fontainebleau, le parc du Gâtinais et le plateau de la Brie. Ils produisent 6 à 7 variétés de miel et également des pollens, des propolis, des essaims et des reines.

[rucher-or-de-la-vallee.fr](http://rucher-or-de-la-vallee.fr)







## La Saframiel

### Apiculteur – Touquin

Tina et Alexandre sont apiculteurs passionnés installés à Touquin. Ils produisent un miel exclusivement de la région. Selon les années et les conditions climatiques, leurs abeilles peuvent produire du miel de toutes fleurs de printemps, acacia, tilleul, châtaignier, forêt et toutes fleurs d'été.

[Facebook / La saframiel](#)



## La Ronde des Abeilles

### Apiculteur, confiseur – Provins

Apiculteurs et confiseurs depuis 1994, Carla Renault et son mari Reynald Renault cultivent la Rosa Gallica Officinalis aussi connue sous le nom de « Rose de Provins ».

Ils élaborèrent toute une gamme de délicieuses douceurs afin de satisfaire une demande de produits authentiques, uniques et délicieusement parfumés, mais aussi pour faire renaître un savoir-faire datant du Moyen Âge.

[larondedesabeilles.fr](http://larondedesabeilles.fr)







## Distillerie d'Île-de-France

### Distillerie- Fresnes-sur-Marne

Olivier, Antonin et Michael ont ouvert une distillerie en 2019 et produisent des spiritueux à l'identité unique, en circuit court, tout en privilégiant l'agriculture de conservation et le développement local.

[distillerie-isle-de-france.fr](http://distillerie-isle-de-france.fr)



## Brasserie Rabourdin

### Producteur de bières artisanales – Courpalay

Cette exploitation familiale située dans la Brie produit depuis plus de 20 ans de la bière artisanale et locale. Brassées 100 % pur malt provenant exclusivement de l'orge cultivé à la ferme, les bières de la brasserie Rabourdin se déclinent en 3 gammes'excellence : la briarde, la bière de Brie et la Terrano.

Blonde, blanche, ambrée... Chaque gamme a sa recette, son élégance et sa finesse qui plaira assurément aux amateurs de bières !

[brassierabourdin.com](http://brassierabourdin.com)

## Domaine de Guerlande

### Préparateur de boissons et de jus- Lumigny-Nesles-Ormeaux

Virginie a démarré son activité en 2011, elle propose la vente de boisson à base de sève de bouleau.

Elle récolte de manière artisanale la sève de bouleau fraîche issue de la forêt de Lumigny.

[laruchequiditoui.fr/fr-FR/producers/36673](http://laruchequiditoui.fr/fr-FR/producers/36673)







## *Conserverie de La Forêt* **Conserverie – Samois-sur-Seine**

L'idée d'un atelier de transformation a germé lors d'une conversation au marché entre Camille et son maraîcher : de nombreux fruits et légumes récoltés sont perdus avant même d'avoir atteints le consommateur. Il ne lui en fallut pas plus pour se lancer dans l'aventure de la conserverie : on y trouve des délicieux bocaux de soupes, sauces, tartinables...  
[conserveriedelaforet.com](http://conserveriedelaforet.com)



## *L'autruche des pointes* **Elevage d'autruches – Thorigny-sur-Marne**

c'est un élevage original d'autruches, de lamas mais aussi plus commun, de moutons, situé à Thorigny-sur-Marne où vous trouverez des produits locaux : rôti, pavé, filet, etc... et cosmétiques à base de lait d'autruche.  
[facebook.com/Lautruchedespointes](https://facebook.com/Lautruchedespointes)

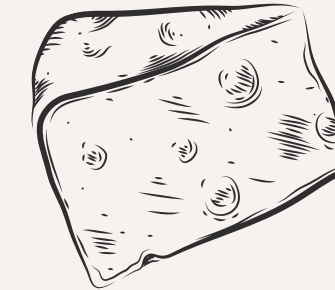






## Les Fromages de Chèvre de Moret

### Chèvrerie- Tancrou



Les 200 chèvres de la ferme de la Vallière produisent du lait de mars à décembre (dates des mises-bas et du tarissement). C'est avec ce lait que les fromagères fabriquent des fromages fermiers de qualité tels que crottins, buches, ou encore le petit chèvre d'Ile-de-France.

[seineetmarnevivreengrand.fr/explorer/chevrerie-moret-730247](http://seineetmarnevivreengrand.fr/explorer/chevrerie-moret-730247)



## Les Yaourts de Nangis

### Produits laitiers fermiers - Nangis

Installés à Nangis, l'exploitation est spécialisée dans l'élevage de vaches laitières et produit des yaourts naturels, et remporté la médaille d'or du Concours pour les produits laitiers d'Ile de France.

[facebook.com/Les.yaourts.de.Nangis](https://facebook.com/Les.yaourts.de.Nangis)



# Calendrier des présences et dégustations



## Rencontrez nos producteurs !

Samedi 25 fév	Dim. 26 fév	Lundi 27 fév	Mardi 28 fév	Mer. 1 mars	Jeudi 2 mars	Vend. 3 mars	Samedi 4 mars	Dim. 5 mars
LA CONSERVERIE LA FORÊT <i>conserves fruits et légumes</i>	LA CONSERVERIE LA FORÊT <i>conserves fruits et légumes</i>	LA CONSERVERIE LA FORÊT <i>conserves fruits et légumes</i>	LES BRIARDINES <i>pâtes sèches au blé dur</i>	LES BRIARDINES <i>pâtes sèches au blé dur</i>	LES BRIARDINES <i>pâtes sèches au blé dur</i>	LA FERM'MEAUX PÂTES <i>pâtes sèches au blé dur, farine</i>	LA FERM'MEAUX PÂTES <i>pâtes sèches au blé dur, farine</i>	LA FERM'MEAUX PÂTES <i>pâtes sèches au blé dur, farine</i>
ABEILLES ET MIEL <i>Miel, Nougat, bonbons</i>	L'AUTRUCHE DES POINTES <i>terrines, rillettes, mousse de foie</i>	LE VILLAGE POTAGER <i>Conserves fruits et légumes de leur production</i>	LE VILLAGE POTAGER <i>Conserves fruits et légumes de leur production</i>	LE VILLAGE POTAGER <i>Conserves fruits et légumes de leur production</i>	LA RONDE DES ABEILLES <i>miel, produits de la rose de Provins</i>	LA SAFRAMIEL <i>miel, safran</i>	LES P'TITS ROCS <i>biscuits petit beurre</i>	LES P'TITS ROCS <i>biscuits petit beurre</i>
EARL DE L'ECHELLE <i>pâtes sèches fermières</i>	EARL DE L'ECHELLE <i>pâtes sèches fermières</i>	EARL DE L'ECHELLE <i>pâtes sèches fermières</i>	FERME APICOLE DE METACZYK'API <i>miel, Nougat, bonbons</i>	DISTILLERIE D'ISLE DE France <i>gin, baco, rhum</i>	MACARONS DE REAU <i>Macarons</i>	MACARONS DE REAU <i>Macarons</i>	DISTILLERIE D'ISLE DE France <i>gin, baco, rhum</i>	DISTILLERIE D'ISLE DE France <i>gin, baco, rhum</i>
FERME DES MOËNES <i>pétillants de fraises, sirop de fraises, confitures, coulis de fraises, terrines de volailles</i>	RUCHER L'OR DE LA VALLEE JAVOT <i>miel, Nougat, bonbons</i>	RUCHER L'OR DE LA VALLEE JAVOT <i>miel, Nougat, bonbons</i>	LES FROMAGES DE CHEVRE MORET <i>fromages de chèvre</i>	LES FROMAGES DE CHEVRE MORET <i>fromages de chèvre</i>	DOMAINE DE GUERLANDE <i>sève de bouleau fraîche</i>	DOMAINE DE GUERLANDE <i>sève de bouleau fraîche</i>	FERME FLORALE CHAMPÊTRE <i>fleurs</i>	FERME FLORALE CHAMPÊTRE <i>fleurs</i>
LE PANIER DU FERMIER <i>bière bio</i>	LE PANIER DU FERMIER <i>bière bio</i>	BRASSERIE RABOURDIN <i>bière</i>	BRASSERIE RABOURDIN <i>bière</i>	ABEILLES ET MIEL <i>Miel, Nougat, bonbons</i>	YAOURTS DE NANGIS <i>yaourts</i>	YAOURTS DE NANGIS <i>yaourts</i>	LA RONDE DES ABEILLES <i>miel, produits de la rose de Provins</i>	LA RONDE DES ABEILLES <i>miel, produits de la rose de Provins</i>



# La communication autour de l'événement

En Seine-et-Marne, on se met au défi de consommer local en mettant les producteurs du territoire à l'honneur pendant toute la durée du salon.

Au menu : découvertes de producteurs, produits locaux, et tout un écosystème de proximité et de qualité.

Rendez-vous sur nos **différents réseaux**

- Des vidéos inédites pour aller à la rencontre d'une vingtaine producteurs locaux
- Des articles de blog pour plonger un peu plus dans leurs univers
- Des newsletters aux seine-et-marnais, partenaires professionnels du tourisme

**En bonus : DES JEUX CONCOURS POUR TOUS !**

**A GAGNER :**

- de nombreux produits du terroir "made in Seine-et-Marne " offerts par les producteurs présents
- un BON de 100 € chez un producteur seine-et-marnais



*Cliquez ici*



BLOG







Contact Presse

Soeraja VAN RIEL

[soeraja.vanriel@attractivite77.fr](mailto:soeraja.vanriel@attractivite77.fr)

Tél. 01 64 60 39 60 25

[seineetmarnevivreengrand.fr](http://seineetmarnevivreengrand.fr)

