

PAYS HÔTE



LES Saveurs OLYMPIQUES

**Dimanche
17 MARS**
ENTRÉE LIBRE

CERGY | De 9 h 00 à 18 h 00
Parc François-Mitterrand

DÉCOUVREZ LES PRODUCTEURS PARTICIPANTS

EN BONUS Le calendrier des fruits et légumes de saison

www.cergy.fr



villedecergy



LES PRODUCTEURS

BIÈRES ARTISANALES



Hake Brew

Colin SMITH

5, allée des Lozères - 95000 Cergy

06 49 20 88 91 - contact@hakebrew.fr

www.hakebrew.fr   @HakeBrew

Hake Brew, c'est la bière de Cergy !

La gamme comprend des bières permanentes et saisonnières, avec de temps en temps des éphémères, et chacune raconte une histoire. Des plus classiques aux plus originales, les amatrices et amateurs y trouveront leur bonheur. La plus locale de leurs bières locales, c'est la Bidule. Brassée à l'origine pour l'Ecofest, c'est un projet collaboratif avec les associations Alternativ – le réseau et les Incroyables Comestibles, ainsi que de nombreux bénévoles qui aident en récoltant du pain sauvé du gaspillage, ingrédient de base de ce breuvage. Brassée également avec des houblons 100 % cergyptains et du miel des ruches installées à côté du pont rouge ainsi que celles de la Ferme d'Écancourt, c'est un véritable exemple de circuit court.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. à consommer avec modération.

Vente directe sur rendez-vous, en point de vente et sur les marchés de la région.

BISCUITS





Les Biscuits du Vexin

Anissa CHNINI

95640 Marines

07 61 07 24 64 - lesbiscuitsduvexin@gmail.com

  @lesbiscuitsduvexin

En 2019, Anissa Chnini, alors cheffe pâtissière à Paris, s'installe dans le Vexin, région de son enfance, pour y produire trois ans plus tard des biscuits locaux. Pour ses biscuits en forme de croix pattée, emblème du Vexin, elle privilégie des fournisseurs franciliens : farine locale produite en Île-de-France par exemple.

Vente directe sur rendez-vous, en point de vente et sur les marchés de la région.



Biscuiterie Nemeto

Isabelle CONVERSET

4, rue Silvy - 92000 Nanterre

06 09 82 37 40 - contact@biscuiterienemeto.fr

www.brasserienemeto.fr

  @biscuiterienemeto

En 2022, la biscuiterie est née au sein de la brasserie Nemeto. Isabelle, passionnée de pâtisserie, a embrassé l'univers des céréales de brassage de bière (drêches) grâce à son mari Philippe, co-fondateur de la brasserie. Leurs biscuits certifiés bio sont le fruit d'un savoir-faire artisanal et d'un engagement envers une consommation locale et responsable. Explorez une gamme de biscuits de qualité riches en fibres et sources de protéines, mariant harmonieusement les saveurs des drêches à la délicatesse de la biscuiterie traditionnelle.

Vente directe à la brasserie du lundi au vendredi de 10h à 18h (certains samedis annoncés sur leurs réseaux sociaux), en ligne sur leur site web et chez des cavistes et brasseries de la région.

CONFITURE





Les Fruits Informels

Jacqueline BERNARD

11, villa des Frênes - 95280 Jouy-le-Moutier

07 68 84 35 93 - lesfruitsinformels@gmail.com

  @lesfruitsinformels

Les confitures de Jacqueline sont réalisées à Jouy-le-Moutier sans conservateur, seulement avec des fruits frais entiers, non congelés, d'une belle qualité et avec un minimum de sucre. Découvrez ses créations traditionnelles et originales qui mélangent fruits, légumes et/ou épices/herbes.

Sur demande, possibilité de fabrication de confiture spéciale pour des événements (mariage, naissance, etc.).

Vente directe sur rendez-vous et sur les marchés de la région.

FRUITS ET LÉGUMES



La Rivoise

Audrey CHANTEPIE et Christophe DUPUIS

42-44, chemin des Voies – 95000 Cergy

www.larivoise.fr

 @LaRivoise

Installés à Cergy, Audrey et Christophe sont producteurs-maraîchers. Ils cultivent 16 hectares de légumes de plein champ et sous abris. Tout au long de l'année, leur production est proposée à la vente en circuit court à la ferme et sur les marchés.

Paniers sur abonnement ou à l'unité
Toutes les semaines lors des ventes à la ferme du vendredi et du samedi.

Vente directe à la ferme tout l'année :
Mercredi 9h à 12h - Vendredi de 9h à 12h et
14h à 19h - Samedi de 9h à 12h.

La recette de la Rivoise

Filet de haddock et chou de Pontoise

Laver et couper le chou, puis le faire cuire simplement nature, à l'étouffée, avec un peu de matière grasse au fond, sans l'avoir blanchi auparavant. Faire cuire un filet de haddock dans un peu de lait mélangé à de l'eau afin de le faire dessaler et servir le tout.

Vous pouvez également pocher le haddock dans du lait pour le précuire, cuire le chou à part jusqu'à ce que les feuilles soient souples puis préparer des papillotes en enveloppant un morceau de haddock dans la feuille de chou. Passer le tout 5 minutes au cuit vapeur, servir avec un beurre citronné et parsemer de persil. Selon les goûts, le chou de Pontoise se marie très bien avec des saucisses ou du boudin blanc.



Le Potager Label Vie

Delphine TAVERNIER

56, rue du stade Jean-Roger-Gault
95000 Cergy Village

06 64 98 15 47 - delphine@potager-labelvie.fr

www.coopcircuits.fr/le-potager-label-vie/shop

 @LePotagerLabelVie

Retenu par la ville de Cergy pour réinvestir l'ancien stade de football Jean-Roger-Gault, le Potager Label Vie propose des légumes frais diversifiés, une production maraîchère au rythme des saisons et certifiée agriculture biologique ainsi que des « ateliers fertiles » à destination des établissements scolaires.

Vente directe tous les samedis, de mai à novembre, de 9h30 à 12h et en ligne.



Topinamour

Mathilde CASTAGNI

32, boulevard du Port - 95000 Cergy

contact@topinamour.com

www.topinamour.com

  @Topinamour_antigaspi

Topinamour, ce sont des produits qui luttent contre le gaspillage alimentaire et qui soutiennent financièrement les producteurs locaux d'Île-de-France, principalement du Val-d'Oise. Leur objectif ? Sauver tous les fruits et légumes discriminés par des critères de calibre et assurer un avenir pérenne à nos agriculteurs français. Leurs savoureux produits (jus de pomme, sauces, ketchup, confitures, tartinades, etc.) sont transformés de manière artisanale en Île-de-France.

Vente en ligne, en point de vente et sur les marchés de la région.

MIEL



Aux Ruchers du Gros Orme

Mickaël BARYLA

Hameau d'Archemont

1, rue d'Amende - 95420 Saint-Gervais

06 14 39 22 55 - contact@auxruchersdugrosorme.fr

www.auxruchersdugrosorme.fr

 @AuxRuchersDuGrosOrme

Les Ruchers du Gros Orme sont situés dans le Val-d'Oise, au cœur du parc naturel régional du Vexin français pour grande partie, et dans l'Oise. Leur miel de fleurs de printemps a été médaillé d'or au concours des miels d'Île-de-France 2022. Ils proposent également à la vente des essaims et des reines fécondées d'abeilles Buckfast sélectionnés, issus de leur élevage.

Vente directe, en ligne sur leur site web ou sur les marchés de la région.

Bee Api Vexin

Éric GUÉGAN

4, route de Gadancourt - 95450 Aavernes

06 20 86 10 90 - beeapi95@gmail.com

Passionné par les abeilles, Éric Guégan a installé une cinquantaine de ruches à Aavernes et dans d'autres villages du Vexin français. Ses produits coups de cœur sont les miels de printemps, toutes fleurs, de forêt, de châtaignier, de cassis, et pour les gourmands confiseries, nougats et pains d'épices.

Vente directe le samedi de 14h à 18h et sur les marchés de la région.

PLANTES - HERBORISTE

Beeyond Paris

Jacques-François SAMUEL

1, rue Antonio-Vivaldi

78100 Saint-Germain-en-Laye

www.beeyond-paris.fr

Beeyond Paris propose une gamme de produits à base de miel, notamment des moutardes, des pâtes, du pain d'épices, des berlingots, et bien sûr du miel. Sa production provient exclusivement de petits ruchers situés autour de Saint-Germain-en-Laye, dans les Yvelines. Leur miel a été récompensé lors de plusieurs concours.

Vente en ligne et sur les marchés de la région.

CHOCOLAT

Chocolaterie Pâris

Jérôme ROUXEL

45-3, rue Ampère - 95300 Ennery

06 72 82 21 12

jeromechocolat@yahoo.fr

www.chocolaterieparis.fr

Fondée en 2009, Chocolaterie Pâris a été créée par Jérôme Rouxel, artisan chocolatier depuis 1993. Il fait perdurer son savoir-faire traditionnel, donnant une véritable authenticité à ses chocolats. Chocolaterie Pâris propose une large gamme de chocolats sous toutes ses formes, mais aussi de confitures, pâte à tartiner, glaces et sorbets. La composition et la qualité des produits, sans huile de palme ni colorant, n'est possible que dans le cadre d'une fabrication artisanale. C'est ce qui permet de donner un goût et un caractère authentique à l'ensemble de ses productions.

Liste des points de vente à retrouver sur leur site web.

Simplees & Spontanées

Karine FALLOT

12, bis rue de la République

95270 Noisy-sur-Oise

07 83 49 47 44

simples.et.spontanees@gmail.com

www.simplesetspontanees.fr

Installée dans le parc naturel régional Oise-Pays de France, Karine cultive les plantes en agroécologie et en respectant le cahier des charges des plantes à parfum, aromatiques et médicinales de nature et progrès. Fraîches ou sèches, elles sont transformées dans une gamme de produits bien-être et une autre qui surprendra vos papilles.

Vente directe sur rendez-vous.

Jardins de Thé

Gaëlle ROUSSEAU

07 67 91 89 71

jardinsdethe@gmail.com

www.jardindethe.fr

[f](https://www.facebook.com/jardinsdethe) [i](https://www.instagram.com/jardinsdethe) [@jardinsdethe](https://www.tiktok.com/@jardinsdethe)

Productrice de thé cultivé en France, Gaëlle développe depuis 3 ans un jardin de thé en Normandie et nouvellement à Paris. Tous les thé du monde sont issus d'une variété de camellia qui pousse très bien en France. C'est la méthode de transformation des jeunes pousses de théier qui donne le thé vert, le thé noir ou encore le thé blanc. Gaëlle cultive également des plantes aromatiques pour parfumer le thé naturellement ou faire des infusions 100 % naturelles et françaises. Les Jardins de Thé sont ouverts à la visite sur réservation où vous pouvez découvrir la plante, sa transformation et participer à une cérémonie du thé.

Vente en ligne et sur les marchés de la région.



Le calendrier des fruits et légumes frais



Fruits	Hiver			Printemps			Été			Automne		
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
ABRICOT												
ANANAS (2)												
CERISE												
CHATAIGNE												
CITRON												
CLÉMENTINE ET MANDARINE												
COING												
FIGUE												
FRAISE (1)												
FRUIT DE LA PASSION (2)												
GRENADE (2)												
KAKI (2)												
KIWI												
LITCHI (2)												
MANGUE (2)												
MELON												
NOISETTE												
NOIX												
ORANGE												
PÊCHE ET NECTARINE												
PETITS FRUITS ROUGES (framboise, myrtille, groseille)												
POIRE												
POMELO												
POMME												
PRUNE												
RAISIN												
RHUBARBE												

Légumes	Hiver			Printemps			Été			Automne		
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
AIL												
ARTICHAUT												
ASPERGE												
AUBERGINE (1)												
AVOCAT (2)												
BETTERAVE ROUGE CRUE												
BLETTE												
BROCOLI												
CAROTTE												
CÉLERI BRANCHE												
CÉLERI RAVE												
CHAMPIGNON DE PARIS												
CHOU DE BRUXELLES												
CHOU-FLEUR												
CHOU POMMÉ												
CONCOMBRE (1)												
COURGES (citrouille, potiron, potimaron, butternut,...)												
COURGETTE												
ÉCHALOTE												
ENDIVE												
ÉPINARD												
FENOUIL												
HARICOT À ÉCOSSER												
HARICOT VERT												
HERBES AROMATIQUES												
LÉGUMES ANCIENS (panais, topinambour)												
MÂCHE												
NAVET												
OIGNON												
PATATE DOUCE												
PETIT POIS												
POIREAU												
POIVRON (1)												
RADIS												
SALADE												
TOMATE (1)												

Les périodes sont données à titre indicatif car elles peuvent varier en fonction des aléas climatiques.

(1) Produits pouvant être cultivés sous serre
(2) Produits exotiques et tropicaux

F : période de l'ail frais et de la noix fraîche
P : période de la carotte, du navet ou du potiron primier

Source : Répartition des achats des ménages en volume moyenne 2018-2020 Kantar / AGRISITE may, 2014-2016 et autres sources (INRA / Dossiers françaises) - Elaboration Interfel/CTIFL - * hors pomme de terre et banane.

	Cœur de saison
	Saison
	Disponibilité

LES PARTENAIRES

Apprentis d'Auteuil - Lycée Nature et Services et UFA Saint-Jean

Rond-point de la Tour du Mail

95110 Sannois Cedex - 01 34 11 46 60

lycee.nature-et-services@apprentis-auteuil.org

saint-jean-sannois.apprentis-auteuil.org

Implanté sur un site de 18 hectares paysagers et forestiers à Sannois, le lycée Nature et Services Saint-Jean de la Fondation Apprentis d'Auteuil prépare à 8 diplômes professionnels allant du brevet national en fin de 3^e jusqu'au bac professionnel, en passant par les certificats d'aptitude professionnelle, et les brevets professionnels de niveau V et de niveau IV. Ces formations couvrent les domaines de la nature (travaux et aménagements paysagers, productions horticoles, fleuristerie) et des services (services à la personne).

Ferme d'Écancourt

Cours des Muriers - 95280 Jouy-le-Moutier

01 34 21 17 91

www.ferme.ecancourt.fr

La ferme d'Écancourt est une association d'éducation à l'environnement. Il y fait bon rencontrer librement et gratuitement des animaux (chèvres, vaches, poules, lapins, etc.). Le jardin pédagogique de la ferme est composé d'un jardin sensoriel, d'un potager écologique, d'un jardin sauvage et d'une cabane de jardinier. Des tables de pique-nique sont à votre disposition dans le jardin. La ferme propose également la vente de produits fermiers tels que œufs, fromages et légumes (suivant la production).

Ouvert aux particuliers toute l'année, en visite libre et gratuite du lundi au vendredi de 9h à 18h, les week-ends et jours fériés de 10h à 12h et de 16h à 18h. Horaires pouvant être modifiés suivant les saisons (en hiver fermeture à 17h). Pour les groupes, visites sur réservation.

IMA de Cergy-Pontoise

1, avenue du Parc - 95015 Cergy-Pontoise Cedex

01 34 35 80 36

www.ima95.fr/lieux-de-formation/ima-cergy-pontoise

L'IMA de Cergy-Pontoise propose des formations en cuisine et en hôtellerie-restauration. Situé dans le parc de la préfecture de Cergy, leur établissement dispose d'une cuisine d'application équipée de matériel de dernière génération, ainsi que d'un restaurant côté parc. Ils accueillent simultanément cinq classes d'apprentis sur trois alternances. Leurs formations couvrent le certificat d'aptitude professionnelle en cuisine et hôtellerie, le brevet professionnel en art de la cuisine, ainsi que la mention complémentaire barman. Avec un taux d'insertion professionnelle de 90 % et un taux de réussite aux examens de 83 %, rejoindre l'IMA Cergy-Pontoise, c'est entrer dans la grande famille de l'artisanat, où la passion du métier et le goût du service sont des valeurs communes.

L'interprofession des fruits et légumes frais

97, boulevard Pereire - 75017 Paris

01 49 49 15 15

www.interfel.com

Créée en 1976, INTERFEL, l'Interprofession des fruits et légumes frais, rassemble l'ensemble des métiers issus de la filière des fruits et légumes frais. Tous les métiers et les étapes de la filière sont représentés : production, coopération, gouvernance économique, expédition, importation/introduction, expédition/exportation, commerce de gros, distribution (grandes et moyennes surfaces, commerces spécialisés et restauration collective). Véritable lieu de dialogue interprofessionnel, Interfel a pour objectif de valoriser la filière et ses métiers, ainsi que d'encourager la consommation de fruits et légumes frais.

www.cergy.fr



villedecergy

