

# « 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.

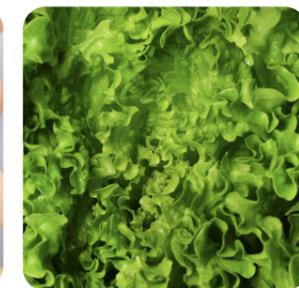
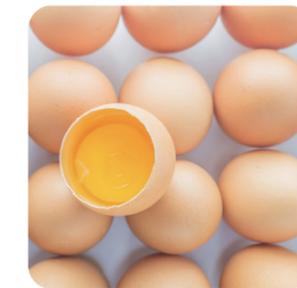


**Eurofeuille**  
Il s'agit d'un logo européen, permettant aux consommateurs de repérer les produits qui respectent le règlement relatif à la production biologique de l'Union européenne. Ce logo est devenu obligatoire le 1<sup>er</sup> juillet 2010 sur les étiquetages des produits alimentaires préemballés 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 KM<sup>2</sup>

## 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, pâté, rillettes, pommes de terre, échalotes, salades, fleurs

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<sup>ème</sup>)

## 15 CUEILLETTE DE RUTEL

Fruits, légumes et fleurs de saisons

Ferme de Rutel  
VILLENY  
01 64 33 44 09  
contact@cueilletteederutel.fr  
www.cueilletteederutel.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