

**SAINT
QUENTIN
EN YVELINES**

Terre d'innovations



MANGER 2020 LOCAL



À SAINT-QUENTIN-EN-YVELINES



Les producteurs en circuit court
sur votre territoire



SQ
Terre d'innovations








SOMMAIRE



Une action partenariale pour l'agriculture locale et les circuits courts alimentaires 3

Quelques chiffres 4

Les producteurs

	Maraîchers	6
	Arboriculteurs	9
	Éleveurs	12
	Horticulteur	14
	Céréaliculteurs	15
	Apiculteurs	18
	Artisan boulanger	22

La liste des AMAP 23

Les épiceries participatives 26

Les paniers fraîcheur SNCF 27



UNE ACTION PARTENARIALE POUR L'AGRICULTURE LOCALE ET LES CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES



UN PLAN D' ACTIONS 2019-2025

Dans la continuité du Projet Alimentaire Territorial, SQY a engagé en 2018 l'élaboration d'un plan d'actions « Agriculture locale et circuits courts » avec différents partenaires : agriculteurs, communes, institutions et associations. Voté le 27 juin 2019, ce plan d'actions 2019-2025 vise à pérenniser les espaces agricoles, à favoriser l'agriculture locale, à encourager les transitions vers des pratiques respectueuses de l'environnement, à soutenir les dynamiques associatives en matière d'agriculture et d'alimentation locales et à développer les circuits courts alimentaires. Il est composé de 6 axes :

- Axe 1** Accompagnement des porteurs de projets agricoles, des exploitants et des chefs d'entreprise en lien avec l'agriculture locale
- Axe 2** Développement de filières alimentaires et de marchés locaux
- Axe 3** Urbanisme/ Foncier/ Paysage
- Axe 4** Communication / Sensibilisation / Mise en réseau
- Axe 5** Accompagnement des projets citoyens
- Axe 6** Environnement et biodiversité

Pour en savoir plus : sqy.fr/manger-local

UN SOUTIEN RÉGIONAL

Dans le cadre de l'appel à projet « Territoires agri-urbains », le Conseil régional d'Île-de-France soutient la mise en œuvre du plan d'actions « Agriculture locale et circuits courts » de SQY, qui contribue aux objectifs du Pacte agricole régional.



TERRE ET CITÉ ET LA PLAINE DE VERSAILLES



www.terreetcite.org



www.plaine-de-versailles.fr

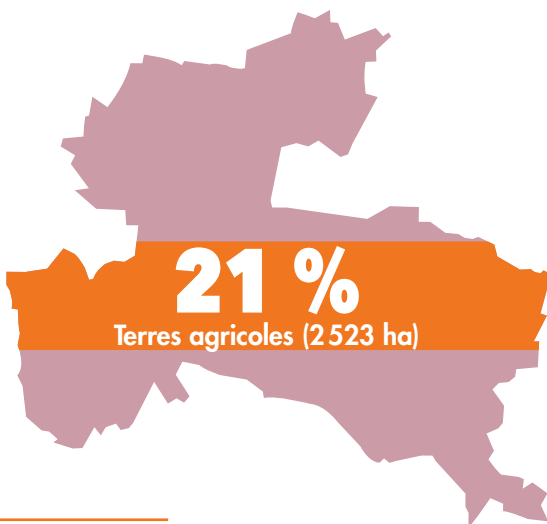
Terre et Cité et la Plaine de Versailles sont deux associations locales avec lesquelles SQY travaille en partenariat étroit pour le développement de l'agriculture locale. Elles sont reconnues « territoires agriurbains » par le Conseil régional d'Île-de-France. Composées d'élus, d'agriculteurs, d'associations et de représentants de la société civile, elles sont porteuses de nombreux projets sur les territoires agricoles du Plateau de Saclay et de la Plaine de Versailles, auxquels sont rattachées 81% des terres agricoles de SQY. Dans le cadre d'une convention de partenariat annuelle, l'agglomération saint-quentinoise s'appuie sur ces deux associations pour la mise en œuvre de son plan d'actions « Agriculture locale et circuits courts ».

AGRICULTURE LOCALE

ET CIRCUITS COURTS À SAINT-QUENTIN-EN-YVELINES

Quelques chiffres

(Hors activités et prairies équestres)



34 **EXPLOITATIONS AGRICOLES** interviennent sur le territoire, dont **21** sièges d'exploitations agricoles.

97 % de la **surface agricole cultivée en grande culture**, essentiellement des céréales et oléoprotéagineux.



14 % de la **surface agricole cultivée en agriculture biologique (AB) en 2019.**



Progression de la surface agricole cultivée en AB **entre 2018 et 2019** :
+ 6 points (de 8% en 2018 à 14% en 2019).

En **2018**, SQY comptait **8%** de surface agricole cultivée en AB, contre **4%** au niveau régional et **7,5%** au niveau national.

12 EXPLOITATIONS SUR 34, SOIT PLUS D'1/3, PROPOSENT DES PRODUITS EN CIRCUIT COURT* :



3

en maraîchage,

2

en élevage dont 1 en transformation laitière,

1

en polyculture : poules pondeuses, miel, fruits rouges,

2

en arboriculture dont 1 cueillette,

1

en horticulture,

3

en céréaliculture : farine, huile...

+

la boulangerie de Chavenay, qui produit du pain bio à partir du blé cultivé à Villepreux.



Apiculteurs
proposent leurs
produits en vente directe.

Présentation de ces exploitations et de toutes
les informations utiles pages 6 à 22.

**Circuit court : circuit de distribution dans lequel intervient au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur.*

16 AMAP



Une Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne (AMAP) est un partenariat de proximité entre un groupe de consommateurs et un producteur le plus souvent local, ayant des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement.

Liste des AMAP page 23 à 25.

10 des 12 communes couvertes
par au moins 1 AMAP



3

**POINTS DE DISTRIBUTION DE PANIERS FRAICHEUR
EN GARE.**

Informations pages 27.



2

ÉPICERIES PARTICIPATIVES

Informations pages 26.

Sources :

- Agence BIO / OC 2018, Agreste,

- Observatoire de l'agriculture locale : analyse de données locales
(Service Projet de Territoire et Développement Durable, Direction
Urbanisme et Prospective - 2019).



Villepreux

CLÉMENT BÉNIL



Légumes de saison bio



AMAP 100 % Villepreux*

Mercredi et vendredi de 18h30 à 19h30



Contact

amap100pourcentvillepreux@yahoo.com

www.colibris-wiki.org/amapvillepreux

C'est en avril 2018 que Clément s'est lancé dans le maraîchage. Lui-même issu d'une famille de maraîchers, ce cocher de formation, ancien employé des Calèches de Versailles, a une approche originale de son activité.

Car, s'il réalise quelques tâches mécanisées, Clément travaille surtout selon les méthodes traditionnelles, à la main et avec des chevaux de trait. Il accueillera bientôt deux chevaux sur son exploitation.

Convaincu par la nécessité d'une agriculture péri-urbaine, Clément souhaite offrir à la consommation des produits bio de qualité et au juste prix.

En 2020, suite au recrutement d'une personne à l'année, il a pu augmenter sa capacité de production pour fournir désormais plus de 50 paniers par semaine à l'AMAP locale 100 % Villepreux.



HERVÉ GIVRY



Légumes de saison bio



AMAP des Racines et des Graines à Élancourt*

Vendredi de 18 h à 20 h

AMAP St-Martin à Montigny-le-Bretonneux*

Jeudi de 19 h à 20 h

Contact

AMAP des Racines et des Graines :

ourth@orange.fr

julienecastanier@gmail.com

AMAP St-Martin :

xtinebou@gmail.com

C'est en 2013 qu'Hervé a décidé de se reconvertir dans le maraîchage. Après trois années passées dans la couveuse agricole Les Champs des Possibles, il s'est lancé en janvier 2018.

Il a rejoint la ferme urbaine de Magny-les-Hameaux jouxtant les quartiers du Centre-Bourg et de la Croix-aux-Buis, et fait aujourd'hui pousser toutes sortes de légumes de saison.

Pour Hervé, le bio n'est pas une option. Son exploitation est en cours de conversion à l'agriculture biologique.

C'est d'ailleurs pour mettre en adéquation son métier avec ses valeurs et ses idées qu'il a entrepris cette aventure. Avec, pour philosophie, la transmission aux générations futures d'une terre préservée et du goût des aliments sains.



* Liste des AMAP page 23.

ROBERT PIRÈS

Légumes de saison bio



**AMAP Le Panier des Hameaux*
à Magny-les-Hameaux**

Mercredi de 18h 15 à 19h



lepanierdeshameaux78@orange.fr

Ancien amapien** sensibilisé à la question d'une alimentation saine et différente, Robert a sauté le pas pour entamer en 2010 une reconversion professionnelle dans le maraîchage. C'est le premier maraîcher installé à la ferme urbaine de Magny-les-Hameaux.

Son arrivée a été largement soutenue par les associations locales, dont l'AMAP Le Panier des Hameaux. Aujourd'hui, il produit 30 à 40 espèces de légumes et fournit deux AMAP. Son exploitation est en cours de conversion à l'agriculture biologique.

Pour Robert, l'intérêt du métier est d'utiliser le circuit court pour instaurer une relation de confiance avec le consommateur, afin de l'amener progressivement à prendre du recul par rapport aux prix du marché et à consommer à l'aune de ce que produit la terre.

Ancien parisien, Robert alimente les paniers d'une AMAP du XVIII^e arrondissement tous les jeudis soir, en plus de l'AMAP de Magny.



* Liste des AMAP page 23.

** Adhérent d'une AMAP.

EARL FAMILLE FRÉMIN

ANTOINE FRÉMIN



Pommes, poires et prunes
bio



Point
de vente

Marché de Maurepas

Mercredi et samedi matin de 8h à 13h

Marché de Fontenay-le-Fleury*

Boutique de la Ferme de la Haye aux Mureaux

Mercredi, jeudi et samedi de 15h à 19h

Contact

fermedelahaye.8@gmail.com

fermedelahaye.com

Facebook : Fermedelahaye



Antoine travaillait depuis plusieurs années avec son frère Fabien sur l'exploitation familiale de maraîchage et d'arboriculture bio de la Ferme de la Haye. Le siège de la ferme est situé aux Mureaux et les arbres fruitiers sont majoritairement cultivés à Feucherolles.

En 2017, Antoine a acquis des terres à Villepreux avec pour projet d'y installer son siège d'exploitation et un nouveau point de vente à la ferme. Il y a planté 4200 arbres fruitiers, qui produiront en bonne quantité d'ici quelques années. Il cultive plus de 25 variétés de pommes, plusieurs variétés de poires et des prunes.

Antoine et Fabien vendent leur production sur les marchés du territoire, et notamment ceux de Maurepas et Fontenay-le-Fleury*, où vous les retrouvez plusieurs fois par semaine. Vous pouvez aussi vous approvisionner directement à la boutique de la Ferme de la Haye.

Antoine commercialise également ses produits via la coopérative bio d'Île-de-France, qui distribue des biooops franciliennes, des cantines scolaires ou encore des restaurants d'entreprise.



* Dates et horaires du marché sur le site de la commune.



LES VERGERS DE PLAISIR

ANNE-CÉCILE LEFEBVRE



Pommes, jus de pomme, pétillant de pomme et confiture de pomme



Cueillette et boutique de septembre à novembre

2048, rue Jules-Régnier - 78370 Plaisir
Tous les jours en semaine de 14 h à 18 h et le week-end de 10 h à 18 h

Vente à la boutique de novembre à fin mars

Vendredi de 15 h à 18 h et samedi de 10 h à 12 h 30

Contact

06 64 64 14 50

contact@lesvergersdeplaisir.fr
www.lesvergersdeplaisir.fr

Anne-Cécile a repris l'exploitation familiale il y a 8 ans. Installés sur le plateau des Gâtines, les Vergers de Plaisir ont été l'un des premiers sites de cueillette ouvert au public en France. Ils proposent plusieurs variétés de pommes et de nombreux produits transformés à base de pomme.

Si on peut retrouver certains de leurs produits dans des épiceries ou chambres d'hôtes de la région, la vocation première des Vergers de Plaisir est bien la vente directe. Anne-Cécile y voit un excellent moyen d'être au contact de sa clientèle, pour partager ses connaissances et véhiculer ses valeurs.

Elle réalise aussi ce partage par des accueils de classes tous les matins, pendant la saison de la cueillette. Ces temps privilégiés, pendant lesquels les enfants peuvent même apprendre à fabriquer du jus, permettent d'éveiller le goût des plus jeunes aux différentes variétés de pommes et de les sensibiliser à l'arboriculture.



FLORENCE MORLIÈRE

Oeufs bio, petits fruits rouges bio
et miel



AMAP 100 % Villepreux*
Mercredi et vendredi de 18 h 30 à 19 h 30



06 80 04 92 31
fmorliere@orange.fr
amap100pourcentvillepreux@yahoo.com
www.colibris-wiki.org/amapvillepreux

Florence s'est installée en 2015 à Villepreux. Jeune maman de deux enfants, elle a engagé une reconversion professionnelle pour devenir agricultrice et donner un autre sens à sa vie.

Éleveuse de poules pondeuses en agriculture biologique, elle a diversifié sa production en cultivant des fruits rouges et en produisant du miel sur sa parcelle.

Grande militante de modes de culture respectueux de l'environnement, Florence a su trouver dans l'AMAP 100% Villepreux le vecteur idéal pour distribuer sa production. Cette AMAP, créée spécialement pour soutenir l'installation des agriculteurs locaux, permet de favoriser le rassemblement des gens autour des valeurs d'équité, de proximité, de transparence et de qualité dans l'alimentation.

Florence a également le projet d'intervenir auprès des enfants dans les écoles pour les sensibiliser et les éveiller à l'agriculture locale et de saison.



* Liste des AMAP page 23.



FERME DE MAUREPAS GUILLAUME LAVIELLE



Oufs, viande de volaille, de bœuf,
de veau et de porc



Boutique de la ferme de Maurepas

20, rue de Montfort - 78310 Maurepas
(le long de la D13).

Mercredi de 14h à 16h, vendredi de 17h à 20h
et samedi de 10h à 12h

Contact

07 86 14 76 93

fermedemaurepas.fr

Facebook : Ferme de maurepas

Guillaume a repris l'exploitation familiale céréalière et a progressivement orienté son activité vers l'élevage. Attiré par la relation client, il s'est lancé dans la vente directe depuis six ans. Guillaume fonctionne en circuit court y compris au sein de son exploitation : 30 hectares sont consacrés au pâturage des bovins et 90 hectares à la culture de céréales, avec lesquelles il produit les aliments pour son élevage (blé, luzerne, etc...).

À la ferme de Maurepas, le cœur historique de l'exploitation familiale, Guillaume a ouvert une boutique où vous trouverez ses différents produits et quelques autres produits locaux. Il accueille également l'AMAP* de Maurepas (AMMAP) le vendredi soir pour sa distribution. De quoi faire 2 en 1 pour les amapiens et profiter des produits de la ferme !

Aujourd'hui, Guillaume a pour projet de se lancer dans une démarche bio et réfléchit à la création d'une ferme pédagogique, pour sensibiliser les plus jeunes au métier d'agriculteur. Soucieux du bien-être de ses animaux, il souhaite aussi développer un élevage de porcs sur paille.



FERME DE GRIGNON DOMINIQUE TRISTANT



Produits laitiers : yaourts, beurre,
crème fraîche, lait pasteurisé...



Boutique Gourmande de la Ferme de Grignon

Thiverval-Grignon

Du mardi au dimanche de 10h à 13h
et de 14h à 19h

Boutique de la Ferme de Gally

La Marnière Primeurs (Maurepas, Plaisir)

Contact

www.fermedegrignon.fr

Dominique est arrivé en 2007 à la ferme de Grignon, rattachée à AgroParisTech. Éleveur de vaches laitières et de moutons, il cultive également près de 400 ha de cultures et prairies afin de nourrir son cheptel, dont une partie en conversion à l'agriculture biologique sur l'Île-de-France à Trappes.

Au sein de la laiterie de la ferme, 1/3 de la production de lait est transformée en yaourts, commercialisés sous deux marques : «Domaine de Grignon» et «Le Petit Versailles». La Ferme de Grignon produit également des fromages frais, du lait pasteurisé, de la crème fraîche, du beurre et des crèmes dessert. Une production que l'on peut retrouver en circuit court à la boutique de la ferme, mais également en épicerie fine, en restauration collective, chez différents crémiers et fromagers ou encore dans certaines grandes surfaces de la région.

Déjà équipé d'un petit méthaniseur depuis 5 ans, Dominique souhaite en construire un second, afin de couvrir énergétiquement toutes les étapes de la production et d'injecter du gaz dans le réseau GRDF. L'objectif : élaborer un yaourt «zéro carbone». Produire avec une énergie et des ressources locales et destiner sa production à la consommation locale... Vous avez dit circuit court ?



JARDINERIE & PÉPINIÈRE ALAIN ARRIAT



Plants pour jardins
et potagers



Jardinerie & pépinière Arriat

20, rue Jules-Régnier - 78370 Plaisir

Du lundi au samedi de 8h30 à 12h

et de 13h30 à 18h

Contact

01 30 54 19 78

L'entreprise agricole Arriat existe depuis 1927. Trois générations se sont succédé au sein de cette société presque centenaire, reprise en 1995 par Alain.

Initialement à vocation maraîchère, l'établissement s'est diversifié dans l'horticulture à l'initiative de son nouvel exploitant. Au sein de ses 4000m² de serres, Alain fait pousser «à l'ancienne» ses plantes et produits du jardin.

Le secret de cet horticulteur-maraîcher passionné ? Laisser faire la nature. Aucun pesticide n'est utilisé. Aucun engrais. Seulement de la patience et beaucoup d'attention. Tout est produit sur place. Les clients peuvent venir choisir ce qu'ils veulent et trouveront toujours un accueil et des conseils avisés. C'est tout le sens qu'Alain donne à son métier. L'échange et le partage sont à la base de la relation de confiance qu'il entretient avec sa clientèle.

Un goût pour la transmission qui l'a naturellement amené à partager sa passion avec les plus jeunes. En effet, classes et centres de loisirs sont accueillis les mercredis et jeudis pour des séances de rempotage, au cours desquelles Alain les sensibilise aux richesses de la nature...



FERME DE CHAVENAY

MARTIN CARÉ



Blé, huile de Cameline, huile de tournesol...



Comptoir de la Bio

1478, bd. Léon-Blum - 78370 Plaisir
Du lundi au samedi de 8 h 30 à 20 h
et le dimanche de 8 h 30 à 12 h 30

Boulangerie Epis et pains

5, rue de Gally - 78450 Chavenay
Lundi, mercredi et vendredi de 16 h à 19 h 45

Contact

martincare1994@gmail.com

Après la reprise de la ferme de Chavenay et de ses 47 hectares en 2017, Martin, ancien rugbyman professionnel, a entrepris de rénover entièrement les lieux. Des gîtes ont ainsi vu le jour aux côtés de boxes pour l'accueil de 45 chevaux en pension pré/box.

Martin exploite aujourd'hui près de 120 hectares, répartis sur Villepreux et Chavenay. En complément de son activité de pension équestre, il produit du foin pour nourrir les chevaux. Par ailleurs, il cultive, en agriculture biologique, des céréales, des légumineuses et des oléagineux.

Il fournit son blé bio à la boulangerie de Chavenay «Épis et Pains». Pour Martin, il est en effet naturel de coopérer avec les artisans et les agriculteurs voisins : stockage de matériel et échange de semis. Il produit également des huiles (cameline, tournesol...), qu'il distribue via des circuits locaux : Comptoir de la Bio à Plaisir, Ferme de la Haye aux Mureaux, Bio Monde d'Issy-les-Moulineaux...

Martin a pour projets de terminer la restauration de la ferme et de se lancer dans la production de fruits à coque.



FERME DE LA FAISANDERIE BENJAMIN DEVELAY



Huile de Cameline et lentilles



AMAP 100% Villepreux*

Mercredi et vendredi de 18h30 à 19h30

Contact

amap100pourcentvillepreux@yahoo.com

En 2015, après une reconversion professionnelle, Benjamin a repris les fermes de la Faisanderie à Villepreux et du Prieuré à Rennemoulin, et s'est essentiellement spécialisé dans la « grande culture ». Il a directement entrepris la conversion de l'intégralité de ses terres à l'agriculture biologique. Il cultive lupin, lentilles, blé, orge, cameline... Une production qu'il distribue en coopérative et en vente directe selon les produits.

Agriculteur engagé, Benjamin milite en faveur de la protection de la biodiversité. En 2019, plus d'un kilomètre de haies et d'arbres a été planté sur son exploitation. En 2020, il a pour objectif de poursuivre ce projet tout autour de ses champs afin d'améliorer la trame verte et bleue du territoire, en créant des espaces de circulation et des refuges pour les espèces animales.

Benjamin travaille en collaboration étroite avec d'autres agriculteurs de SQY, comme Florence Morlière, Clément Benil et Alexandre Ruèche, avec lesquels il mutualise du matériel agricole. Avec un cercle plus large de producteurs locaux, il réfléchit à un projet de vente à la ferme, à la Faisanderie. Une ferme qui accueille déjà la distribution des paniers de l'AMAP 100% Villepreux.





FERME DE PONTALY

ALEXANDRE ET CÉCILE

RUÈCHE

*Huile de colza, lentilles vertes
et corail, pois chiches, blé pour
les poules, paille et foin*



Boutique les Deux Gourmands

Ferme Neuve - RD 307, 78121 Crespières
lesdeuxgourmands.fr/pointvente
Du lundi au samedi de 10h à 19h

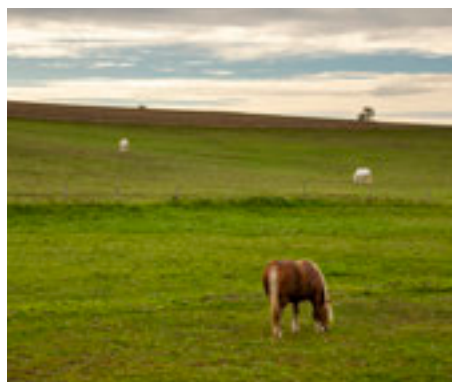
Contact

06 87 48 04 46

C'est en 2003 qu'Alexandre reprend la ferme familiale. En complément de la production céréalière, il y lance une pension pour chevaux, sur 20 des 180 hectares de la ferme. Avec Cécile, son épouse, ils diversifient davantage l'exploitation en aménageant 3 gîtes et lancent un accueil pédagogique pour les scolaires. Ils intègrent le réseau «Bienvenue à la ferme».

Ils maintiennent par ailleurs la vocation céréalière de la ferme et cultivent blé, orge, colza, féverole, maïs, triticale, luzerne, tournesol, pois chiche et différentes variétés de lentilles. Une partie de ces cultures sert d'alimentation pour l'élevage de la ferme de Grignon. Alexandre et Cécile souhaitent orienter une part de leur production vers les circuits courts. Ils ont testé la vente de leurs produits via le Carrefour City de Villepreux. D'autres pistes de commercialisation sont à l'étude, via les supermarchés coopératifs par exemple.

Alexandre et Cécile ont également quelques ruches, avec lesquelles ils produisent du miel, essentiellement pour la clientèle de leurs gîtes.





MA RUCHE À LA MAISON ALBAN AUGÉ



Miel de Versailles et de Saint-Quentin-en-Yvelines et produits à base de miel : bonbons fondants, nougats, caramiel, savons...



Miellerie des Clays-sous-Bois

8, avenue Jules-Ferry
78340 Les Clays-sous-Bois
Mercredi de 16h à 19h

*Tous les mercredis de septembre à décembre
et un mercredi sur deux le reste de l'année.
(toutes les dates sur www.maruche.net)*

Contact

06 71 84 95 40
alban@maruche.net
Facebook : Ma Ruche à la Maison
www.maruche.net

Installé depuis 2011, Alban pratique une apiculture respectueuse des abeilles et ne fait pratiquement que de la vente directe. Un choix naturel et logique, qui lui permet d'éviter les intermédiaires et de rencontrer ses clients, afin de répondre à leurs questions et de leur faire découvrir les dessous de l'apiculture.

Pour lui, si les abeilles ne sont pas partout en grande forme, elles se plaisent bien à SQY, sans doute parce qu'il travaille essentiellement avec des espèces locales, donc adaptées.

Jamais à court d'idées, Alban travaille à l'élaboration de nouveaux produits à base de miel, comme de la bière au miel ou encore un baume pour la peau. Il souhaite également se diversifier et monter une ferme biologique de maraîchage en agroforesterie fruitière. Affaire à suivre...



LES RUCHERS DE L'ABBAYE DE PORT-ROYAL

ALAIN LEFORT, JEAN- CLAUDE, XAVIER, LUC ...



Miel



Point
de vente

**Moulin de l'Abbaye de Port-Royal
des Champs** - 78114 Magny-les-Hameaux
Samedi, dimanche et jours fériés,
de 13 h30 à 18 h

Contact

accueil-ruchers@framalistes.org

L'association Les Ruchers de l'Abbaye a démarré en 2007 grâce à Alain Lefort avec seulement 3 ruches. Elle compte aujourd'hui plusieurs ruchers disséminés sur le site de Port-Royal des Champs, sur la commune de Magny-les-Hameaux, et sur plusieurs autres communes du Parc naturel régional de la Haute Vallée de Chevreuse.

L'objectif premier de l'association est de faire connaître le monde des abeilles, en proposant des ateliers gratuits de sensibilisation pour tous : centres de loisirs, écoles et groupes. La visite du rucher du Moulin est ouverte au grand public aux horaires indiquée ci-dessus.

Si les abeilles vous fascinent ou que vous souhaitez vous lancer dans l'apiculture, n'hésitez pas à faire un tour du côté des Ruchers, vous y trouverez un accueil chaleureux et de précieux conseils. Le miel est en vente au Moulin de l'Abbaye.



JACKY BOISSEAU



Produits de la ruche : miel, pollen, propolis, gelée royale et pain d'épices



Achat sur rendez-vous au rucher de Plaisir
(forêt de Sainte-Apolline), par téléphone ou par mail

Contact

06 84 36 16 59
boisseau.jacky@neuf.fr

Apiculteur amateur depuis une trentaine d'années et ancien collaborateur Renault, Jacky consacre désormais sa retraite à sa passion. Il travaille essentiellement avec des abeilles noires et son miel est récolté en forêt de Sainte-Apolline, à Plaisir, où sont situées ses 25 ruches. Fervent défenseur des abeilles, il souhaite partager sa passion avec le plus grand nombre en organisant des conférences et formations sur l'apiculture. Il propose des petits-déjeuners à thèmes, en entreprise ou à son rucher. Bar à miel et pain d'épices y sont de mise...

Aux côtés de la Direction du développement international du Conseil départemental ou avec l'Association de la Plaine de Versailles (cf. page 3), Jacky intervient également à l'étranger, afin de réaliser des audits ou d'aider à valoriser les exploitations apicoles locales. Ces dernières années, il a ainsi participé à des missions au Cameroun et au Liban.

Actuellement, Jacky travaille à la mise en place d'un sanctuaire de conservation de l'abeille noire d'Île-de-France, avec le Conservatoire de l'abeille noire d'Île-de-France (CANIF).



LES RUCHERS DES YVELINES

AMOR KAABIA



Miel (tilleul, chataignier, miel de forêt, ...), pollen, gelée royale, savons et bonbons au miel



Point de vente

Sur RDV au 5, rue Maurice-Thorez à Trappes

Marché de Trappes* (six fois par mois)

Marché de Montigny-le-Bretonneux* (une fois par mois)

Contact

06 34 26 50 88

kaabia.apiculteur@gmail.com

www.ruchersdesyvelines.com

Le miel coule dans les veines d'Amor. Il a acquis ses premières ruches alors qu'il n'était encore qu'au lycée. Il s'est formé au métier d'apiculteur en 1998, en Tunisie, son pays d'origine. Véritable globe-trotter, Amor a beaucoup voyagé en Europe pour parfaire sa formation auprès d'apiculteurs tunisiens, portugais, espagnols et enfin français, avant de se mettre à son compte en 2016.

Ses quelque 200 ruches sont disséminées dans les Yvelines : Trappes, Élancourt, Coignièrès, Plaisir, Le Mesnil-Saint-Denis, Saint-Rémy-lès-Chevreuses, Rambouillet, etc.

Passionné par le contact et le partage avec les clients, il parcourt les marchés de la région pour proposer ses différents produits. Il est présent sur plusieurs marchés de l'agglomération (cf. points de vente, ci-dessus), et sur ceux de Rambouillet* ou encore des Mureaux*.

Pour les apiculteurs, Amor vend également des ruches peuplées, des essaims et des reines.



* Dates et horaires des marchés sur le site des communes.



BOULANGERIE ÉPIS & PAINS

BRUNO MONDET



Pains bio, brioches bio...



Boulangerie Épis et pains

5, rue de Gally - 78450 Chavenay

Lundi, mercredi et vendredi de 16h à 19h45

AMAP Terrain Vague* & AMAP Pont du Rutoir* à Guyancourt

AMAP 100% Villepreux*



www.episetpains.fr

06 67 95 51 51

Facebook : EpisetPains

Épis et Pain n'est pas une boulangerie conventionnelle. Elle a une démarche engagée à plus d'un titre.

Les farines y sont fabriquées sur place, avec du blé local provenant en partie des terres de la ferme de Martin Caré situées à Villepreux. La méthode de fabrication des pains y est exceptionnelle. Ici, pas de pétrissage ! La farine, l'eau, le sel et le levain sont mélangés puis laissés au repos pendant 24h. C'est la fermentation issue du mélange qui remplace l'action du pétrissage. Bruno donne ensuite leur forme aux petits pains et les fait cuire au feu de bois.

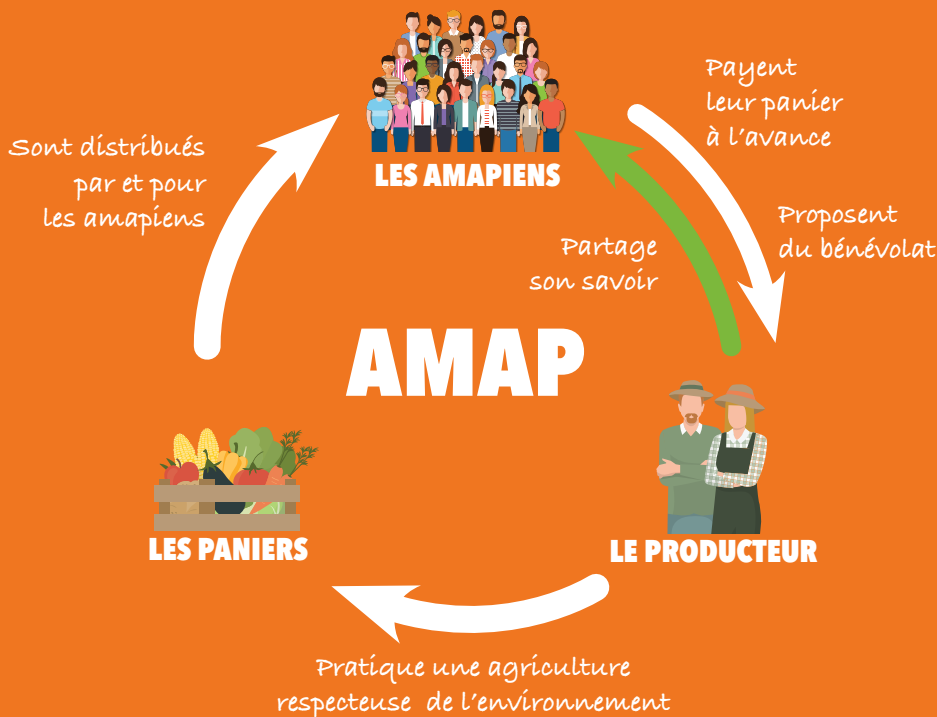
Jamais à court d'idées, Bruno projette de faire planter des blés anciens cultivés autrefois en Île-de-France. Son objectif : revenir à des semences non maîtrisées par les semenciers et faire redécouvrir les pains « à l'ancienne ».

Retrouvez les produits d'Épis et Pains à la boutique de Chavenay mais également dans certains magasins bio des Yvelines et des Hauts-de-Seine, ainsi que via plusieurs AMAP de Guyancourt, Villepreux, Saint-Forget...



LISTE DES AMAP

à Saint-Quentin-en-Yvelines



Une Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne (AMAP) est un partenariat de proximité entre un groupe de consommateurs et un producteur le plus souvent local, ayant des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement.

Ce partenariat est matérialisé par un contrat solidaire signé entre chaque adhérent et le producteur. Chaque amapien(ne) s'engage financièrement sur l'année, ce qui permet au producteur une garantie de revenus.

Chaque semaine, les adhérents participent à la distribution, sous forme de paniers composés

de produits frais et de saison, en présence du producteur.

C'est un système en vente directe, sans intermédiaire entre le producteur et le consommateur: 100% du montant du panier est reversé au paysan.

**RETROUVEZ LA LISTE
DES AMAP FRANCILIENNES**

sur www.amap-idf.org

ÉLANCOURT

DES RACINES ET DES GRAINES

Quartier des Templiers

Jour de partage : vendredi 18h - 19h30.

Produits : légumes bio de Magny-les-Hameaux, œufs (78), huile d'olive, agrumes, pain (78).

Contact : juliencastanier@gmail.com ; amap.rg.elancourt@gmail.com ; chladv@gmail.com ; contact@sypousse.fr

Facebook : AMAP Des racines et des graines

GUYANCOURT

AMAP DU PONT DU ROUTOIR

Quartier Pont du Rouitoir

20, rue Victor-Hugo

Jour de partage : mardi 18h - 19h30.

Produits : légumes bio (78), fruits (78), agrumes, œufs (78).

Contact : amap-pdr@lassos.regal.bio

Site web : lassos.regal.bio/lamap-de-quartier-pont-du-routoir

BOCAGEOT

Maison de quartier Joseph-Kosma

5, place Jacques-Brel

Jour de partage : vendredi 18h15 - 19h.

Produits : légumes et œufs (produits bio origine 28).

Contact : amap.bocageot@gmail.com ; maraichage.bocageot@gmail.com

Site web : bocageot.wordpress.com

LES PRÈS D'CHEZ VOUS

Villa Simone-Signoret,

Chemin de la Pléiade, rue Jules-Michelet

Jour de partage : jeudi 19h - 19h30.

Produits : légumes bio (78), fruits bio (78), viande de porc, volailles et agneaux (78), miel (91), pain bio (91), œufs bio (78), fromage de chèvre bio (78).

Contact : lespresdechezvous@gmail.com

Site web : lespresdechezvous.wordpress.com

TERRAIN VAGUE

Centre social Yves-Montand

14, rue Neil-Armstrong

Jour de partage : jeudi 19h - 20h.

Produits : légumes bio (78), fruits bio (78), fromage de chèvre bio (78), pain et farine bio (Chavenay), poulets et œufs bio (91), viande de porc et d'agneau bio (78), viande de bœuf et de veau (78), miel (91), olives et huile d'olives (Grèce).

Contact : terrainvagueamap@gmail.com

Site web : terrainvagueamap.wordpress.com

LA CAGETTE VERTE (AMAP ÉTUDIANTE)

Association ICARE - UVSQ - Hall du bâtiment d'Alembert, boulevard d'Alembert

Jour de partage : tous les mardis 18h - 19h.

Produits : légumes bio (91), pain bio (78), œufs bio.

Contact : lacagetteverte@gmail.com

Facebook : lacagetteverte

LA VERRIÈRE

LES PANIERS D'AUTREFOIS

Le Scarabée - 7 bis, av. du Général-Leclerc

Jour de partage : jeudi 18h30 - 19h30.

Produits : légumes, volailles, œufs, pain et farine (78), miel.

Contact : jacques-marre@orange.fr

MAGNY-LES-HAMEAUX

LE PANIER DES HAMEAUX

Ferme de la Closeraie

Jour de partage : mercredi 18h15 - 19h15.

Produits : légumes bio de Magny-les-Hameaux, fromage de chèvre (78), volailles et œufs (78), viande de bœuf, veau, porc et agneau (28), pain et farine (78), miel (91), œufs et poulets bio (78), miel (78).

Contact : lepanierdeshameaux78@orange.fr

Site web : www.lepanierdeshameaux.fr



MAUREPAS

ASSOCIATION MAUREPASIENNE POUR LE MAINTIEN D'UNE AGRICULTURE PAYSANNE (AMMAP)

Ferme de Maurepas
32, rue de Coignières

Jour de partage : vendredi 18h30 - 20h.

Produits : légumes, pain, fruits, œufs (produits bio origine 78).

Contact : president@ammap.org ; contact@ammap.org

LES CAROTTES DE PATAGONIE

Maison de Sologne
2, rue de Sologne

Jour de partage : jeudi 18h - 19h.

Produits : légumes, pain, fromage de chèvre, fruits rouges (produits bio origine 78), œufs et volailles bio (28).

Contact : 01 34 82 98 58

carottes.de.patagonie@gmail.com

Site web : carottesdepatagonie.wordpress.com

MONTIGNY-LE-BRETONNEUX

AMAP ST-MARTIN

5, rue Saint-Martin (salle face à l'église)

Jour de partage : jeudi de 19h à 20h.

Produits : légumes de Magny-les-Hameaux, pain (91), fruits (78), œufs, poulets, miel (91) et fromages (78).

Contact : xtinebou@gmail.com

PLAISIR

PLAISIR DES SAVEURS

3, rue Descartes

Jour de partage : jeudi 19h - 20h.

Produits : légumes, fruits, viande de bœuf et de veau, volailles, cidre, jus de fruits, confiture, champignons, poisson.

Contact : elodie@amap-plaisir.org

Site web : www.amap-plaisir.org

TRAPPES

AMAP DE TRAPPES

Centre socioculturel Michel-Luxereau
19 bis, rue Jean-Zay

Jour de partage : samedi 9h 15 - 10h 15.

Produits : légumes bio (28), œufs bio (78), pain bio (78) et miel de SQY.

Contact : amapdetrappes@lilo.org

Facebook : AMAP de Trappes

VILLEPREUX

100% VILLEPREUX

Ferme de la Faisanderie
Route de Rennemoulin

Jour de partage : mercredi et vendredi de 18h30 à 20h.

Produits : légumes, œufs, miel, fruits rouges (produits bio de Villepreux).

Contact : amap100pourcentvillepreux@yahoo.com

Site web : colibris-wiki.org/amapvillepreux

VOISINS-LE-BRETONNEUX

LE POTAGER DU BOIS

Maison des Associations
37, rue du Plan de l'Église

Jour de partage : jeudi 18h 15 - 19h 15.

Produits : légumes bio (45), fruits bio (78), pain et farine bio (78), fromage de chèvre (78).

Contact : helene.laurentphilippon@wanadoo.fr ; amap.potagerdubois@gmail.com

Site web : lepotagerdubois.free.fr

LA SENTE DES P'TITS LÉGUMES

École maternelle Sente des Carrières
30 ter, rue Alfred-de-Vigny

Jour de partage : jeudi 17h30 - 19h.

Produits : légumes bio (45), fruits bio (78), pain et farine bio (78), fromage de chèvre bio (78), cidre.

Contact : mathivonmarie@yahoo.fr

Site web : www.sentedesptitslegumes.fr



LES ÉPICERIES PARTICIPATIVES



Une épicerie participative est une association permettant à chaque adhérent, en échange de 2 heures de bénévolat par mois, de bénéficier de produits locaux et bio, au prix directement fixé par le producteur, c'est-à-dire sans marge liée aux intermédiaires.

Ces dernières années, les épicerie participatives ont essaimé dans tout le département, avec le déploiement du réseau Monépi, et 2 «ÉPI» ont vu le jour à Saint-Quentin-en-Yvelines.

En y adhérant, vous pourrez vous y approvisionner en farine, pâtes, riz, épices, café, sucre, cacao, céréales, conserves, boissons, produits d'hygiène et d'entretien, produits issus de l'artisanat local...

Plus qu'un concept écologique et social, les épicerie participatives sont aussi un lieu de rencontre unique pour leurs adhérents avec l'organisation de soirées, petits-déjeuners, ateliers pratiques, rencontres avec les producteurs...

ÉPI DU ROUTOIR



Hébergée chez Petits Pains Gourmands

19, place Cendrillon, Guyancourt



Mardi et vendredi de 18 h 30 à 20 h
Samedi de 10 h 30 à 12 h

Contact

coordination-epi-routoir@liste.lassos.regal.bio
monepi.fr/epiduroutoir

ÉPI VOILÀ



Petite salle Oxford

Rue de Bassigny, Maurepas



Samedi de 10 h à 12 h,
Ateliers le mercredi de 17 h à 19 h
selon planning (zéro déchet, faire soi-même, bien-être...)

Contact

epivoila.maurepas@gmail.com
monepi.fr/epivoila

PLUS D'INFORMATIONS SUR LES ÉPI :
www.monepi.fr



LES PANIERS FRAÎCHEURS

SNCF



Gare de La Verrière, mardi de 16 h à 20 h

Gare de Plaisir-Grignon, mercredi de 16 h à 20 h

Gare de Saint-Quentin-en-Yvelines / Montigny-le-Bretonneux, jeudi de 16 h à 20 h

La famille Lallaouret s'est lancée dans l'aventure des «Paniers fraîcheurs» il y a une dizaine d'années. Ce projet, initié par la SNCF en partenariat avec la Chambre d'agriculture, a pour ambition de créer de l'animation et des espaces de convivialité dans les gares d'Île-de-France. À mi-chemin entre l'AMAP et le marché, le concept des «paniers de la gare» propose aux consommateurs des paniers de produits frais (légumes, fruits...) et locaux, qu'ils ajustent et composent à volonté. Les clients peuvent même ne pas du tout opter pour les paniers et choisir les fruits et légumes qu'ils souhaitent.

Desservant trois gares de Saint-Quentin-en-Yvelines, les Lallaouret proposent leurs fruits, leurs légumes et leur miel labélisés GlobalG.A.P.*. Ces produits



sont issus de leurs serres au Tremblay-sur-Mauldre, de leurs vergers à Mareil-le-Guyon et de leurs 49 ruches. En moyenne, sur l'année, ce ne sont ainsi pas moins de 200 paniers qui sont distribués chaque semaine. Pour ces amoureux du contact humain et de la

convivialité, la vente en circuit court permet de fidéliser les clients et de partager avec eux leur passion.

Les Lallaouret proposent également leurs produits dans de nombreuses entreprises de SQY, telles que Thalès, Orano, Egis...



* GlobalG.A.P. : norme européenne de respect de l'environnement et de la sécurité alimentaire.



**SAINT
QUENTIN
EN YVELINES**

Terre d'innovations



DIRECTION GÉNÉRALE ADJOINTE DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

DIRECTION DE L'URBANISME ET DE LA PROSPECTIVE
Service Projet de Territoire et Développement Durable

Claire Martinet

Chargée de mission Développement Durable,
Agriculture locale et développement des circuits courts

claire.martinet@sqy.fr

01 39 44 85 98

Saint-Quentin-en-Yvelines

1, rue Eugène-Hénaff - BP 10 118

78192 Trappes Cedex

sqy.fr/manger-local

