



MANGER

LOCAL

SUR LE TRIANGLE VERT

Les fermes à côté de chez vous



LE TRIANGLE VERT :

1 TERRITOIRE, 1 PROJET, 1 ASSOCIATION

POUR UNE NOUVELLE SOLIDARITÉ VILLE / CAMPAGNE



PRODUCTEURS ET PRODUITS LOCAUX DU TRIANGLE VERT ET DES COMMUNES LIMITOPHES

P.6 **3** EARL Marc MASCETTI
Marc et Arlette Mascetti
Maraîchage et arboriculture
Marcoussis

P.8 **7** Les Potagers de Marcoussis
Chantier d'insertion
Maraîchage biologique
Marcoussis

P.10 **8** Conserverie Coopérative
Chantier d'insertion
Transformation Alimentaire
Marcoussis

P.12 **11** ESAT la Vie en Herbe
Service d'aide par le travail
Herbes aromatiques et médicinales
Marcoussis

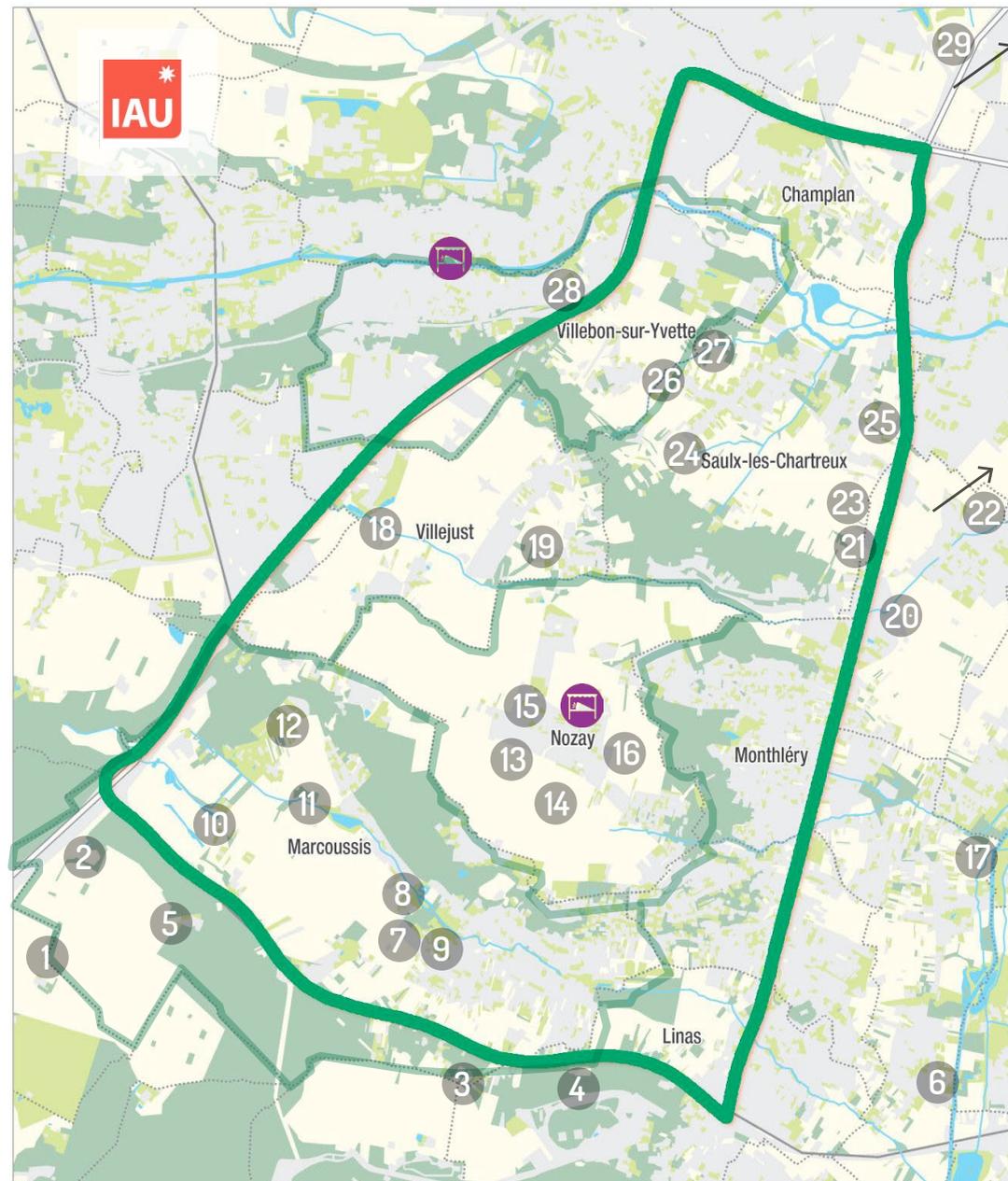
P.14 **12** Brasserie Artisanale de Marcoussis
François et Jean-Baptiste Ochs
Bières artisanales biologiques
Marcoussis

P.16 **14** Ferme SKURA
Didier Skura
Maraîchage et grandes cultures biologiques
Nozay

P.18 **15** Jean-Denis MULLER
Apiculture et activités pédagogiques
Nozay et Marcoussis

P.20 **16** Jacques Morisseau
Apiculture et activités pédagogiques
Nozay

P.22 **28** EARL Gilles OLIVIER et FILS
Familie Olivier
Maraîchage et herbes aromatiques
Villebon-sur-Yvette



- apiculture
- brasserie
- grandes cultures
- maraîchage
- petits fruits
- vente directe à la ferme
- arboriculture
- conserverie
- horticulture et herbes aromatiques
- oeufs
- produits biologiques
- marchés



**Ferme de Marivaux
GAEC du Déluge**

Élie Delecroix
Grandes Cultures
Marcoussis



Ferme Fresneau

Guillaume Brichard
Grandes Cultures
Janvry



Frédéric BUISSON

Grandes Cultures
Linas



**Ferme du Déluge
GAEC du Déluge**

François Delecroix
Grandes Cultures
Janvry



Éric CHATELET

Maraîchage biologique, AMAP
Longpont-sur-Orge



Jean BOUET

Maraîchage
Marcoussis



Sébastien BOËTE

Grandes Cultures
Marcoussis



Michel COUTEAU

Maraîchage
Nozay



Erwan HUMBERT

Maraîchage biologique, AMAP
Longpont-sur-Orge



EARL des Trois Arpents

Jérôme ARMAND
Maraîchage et Grandes Cultures
Villejust



Jean-Pierre DONDAINE

Maraîchage et Grandes Cultures
Villejust



Pierre LIROT

Maraîchage
Ballainvilliers



Pascal LBOUC

Maraîchage
Ballainvilliers



Gérard PRAUDEL

Grandes Cultures
Epinay-sur-Orge



Ferme du Pas de Côté

Le Guillou Maëla / Vergé Guilain
Maraîchage, petits fruits, grandes
cultures et oeufs. AMAP
Saulx-les-Chartreux



Pascal BOLAY

Maraîchage
Saulx-les-Chartreux



Le Maraîcher Gourmand

Michel et Florian GILBERT
Maraîchage
Saulx-les-Chartreux



Michel BRUNEAU

Maraîchage et Grandes Cultures
Saulx-les-Chartreux



EARL de Villedieu

Stéphane DOUBLET
Maraîchage et Grandes Cultures
Saulx-les-Chartreux



Geoffroy ALLETON

Maraîchage et Grandes Cultures
Wissous

EARL MARC MASCETTI



maraîcher à Marcoussis

Passionnés et durs à la tâche, Marc et Arlette Mascetti, maraîchers arboriculteurs Marcoussisiens depuis plusieurs générations, cultivent en plein champ sur une vingtaine d'hectares, sans aucun traitement ni irrigation. Pour satisfaire leur clientèle, ils font régulièrement évoluer leur très large gamme de produits : salades, tomates, courges, courgettes, aubergines, choux, poivrons, pommes de terre etc, mais aussi pommes, poires, abricots, prunes et petits fruits (fraises, framboises, mûres, cassis...) grâce au verger planté en 2011.

Toujours prêts à transmettre leur savoir-faire, ils mettent un point d'honneur à faire connaître les réalités du métier aux consommateurs et à leurs nombreux visiteurs, surtout les enfants. Ils vendent toute leur production directement aux consommateurs.



EARL Marc Mascetti



• Vente à la ferme :

- Hangar agricole face au 27 Chemin du Fay à Marcoussis le vendredi de 16h30 à 20h

• Vente marché parisien

- Port Royal (5e arrdt) : samedi matin
- Place Monge (5e arrdt) : mercredi, vendredi, et dimanche matin



27 chemin du Fay 91460 Marcoussis
facebook : La Grange Cours des Halles

06 29 74 18 14

LES POTAGERS DE MARCOUSSIS



maraîcher à Marcoussis

Les Potagers de Marcoussis, membres du réseau des Jardins de Cocagne, sont un chantier d'insertion de personnes en difficulté par le maraîchage biologique. L'objectif est de re-mobiliser chaque jardinier autour de son projet professionnel et de son projet de vie, grâce à un cadre constitué par son contrat de travail, le réapprentissage du respect des horaires, du travail en équipe, des consignes, etc.

Avec leurs encadrants maraîchers, les salariés découvrent toutes les étapes du métier, depuis les semis jusqu'à la commercialisation des produits (réalisation des paniers, vente en boutique à la ferme).

11 ha de cultures leur permettent de livrer 350 paniers hebdomadaires à leurs adhérents, dans de nombreux points de distribution en Île-de-France (collectivités, entreprises etc.). Outre les produits maraîchers des Potagers, la boutique à la ferme distribue également d'autres produits du terroir (conserve de la Conserverie Coopérative, miel, chutney, produits laitiers, légumineuses, bières, pain, farine, pâtes, huiles etc.).



- **Vente de légumes biologiques :**

- **Livraisons paniers maraîchers :**

- Points de livraison des paniers maraîchers (inscription à l'année) : voir site internet

- **Boutique à la ferme :**

- Mercredi et jeudi 10h-12h30 et 14h -18h
- Vendredi 10h-12h30 et 14h -19h
- Samedi 10h-12h30



Les Potagers de Marcoussis



Chemin du Regard, 91460 Marcoussis
www.lespotagersdemarcoussis.org

01 64 49 52 80

LA CONSERVERIE COOPÉRATIVE DE MARCOUSSIS



conserverie à Marcoussis

La Conserverie coopérative, partenaire des Potagers, est elle aussi entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire. Elle propose une offre de métiers diversifiés à ses salariés en insertion (production, logistique, commercialisation, etc...). Elle réalise toute la gamme des conserves artisanales bio de la Cuisine des Potagers : soupes, compotes, jus, confitures, plats cuisinés etc.

Elle constitue aussi un maillon indispensable de la filière économique maraîchère locale, en travaillant avec d'autres producteurs, qui peuvent vendre leur matière première à la Conserverie (exclusivement en bio), ou faire transformer à façon leurs produits frais (bio ou conventionnels), pour pouvoir les valoriser et les vendre eux-mêmes en direct toute l'année.

La Conserverie a reçu le label « Cocagne Innovation » qui garantit la qualité méthodologique, sociale, environnementale et économique du projet.

La boutique de la ferme agro-écologique vend les légumes frais des Potagers, les conserves de la Conserverie, les lentilles, betteraves et pommes de terre de Nozay, ainsi que des produits bio et équitables de leurs partenaires (ESAT La Vie en Herbes, Artisans du Monde ...) et d'autres produits du terroir (miel, chutney, produits laitiers, légumineuses, bières, pain, farine, pâtes, huiles etc.).



• Vente de conserve de légumes et fruits biologiques:

- Chemin du Regard à Marcoussis
- mercredi et jeudi 10h-12h30 et 14h -18h
- vendredi 10h-12h30 et 14h -19h
- samedi 10h-12h30
- Supermarché Auchan à Marcoussis (quelques produits)



© O. Sinet

La Conserverie Coopérative de Marcoussis



Chemin du Regard, 91460 Marcoussis
www.lespotagersdemarcoussis.org

01 64 49 52 80

ESAT LA VIE EN HERBES



établissement d'aide par le travail à Marcoussis

La Vie en Herbes est un Établissement et Service d'Aide par le Travail. Cette structure permet à 80 personnes en situation de handicap, qui n'ont pas suffisamment d'autonomie pour travailler en milieu ordinaire ou en entreprise adaptée, d'exercer une activité professionnelle dans un environnement sécurisant et motivant.

Les travailleurs de la Vie en Herbes participent à la production biologique de plantes aromatiques et médicinales, depuis leur culture jusqu'à leur commercialisation, en passant par le séchage, le conditionnement, la préparation des commandes, etc.

Une trentaine de variétés de plantes sont cultivées sur une dizaine d'hectares, puis séchées, et ce à l'aide d'un séchoir solaire depuis mai 2015. 86 références sont ainsi disponibles, commercialisées en 3 gammes : aromates en pots verseurs, herbes et tisanes en vrac et en infusettes.



• Vente d'herbes aromatiques et médicinales bio:

- La boutique Chemin des Bieds : 8h30-12 / 13h30 à 16h20
- À la boutique à la ferme de Potagers de Marcoussis
- Natureo Ile-de-France (quelques produits)
- Naturalia Ile-de-France
- Biomonde à Gometz-la-ville - les Barbes Vertes
- Boutique Nature sur internet



ESAT la Vie en Herbes



Chemin des Bieds, 91460 Marcoussis 01 64 49 36 75
www.lavieenherbes.fr

LA BRASSERIE ARTISANALE DE MARCOUSSIS



brasseur à Marcoussis

Brasseurs amateurs de père en fils, François et Jean-Baptiste Ochs décident d'en faire une aventure professionnelle en 2008. Après 4 ans de projet et de travaux, la Brasserie voit le jour en 2012. Elle connaît ensuite plusieurs évolutions, tant dans l'adaptation des locaux que dans la modernisation du matériel. Toutes les étapes du cycle de fabrication de la bière sont opérées sur place: brassage, cuisson et houblonnage, fermentation, maturation et embouteillage.

La gamme de bières Ox'Bier est produite à partir de matières premières certifiées bio : 7 bières « permanentes », blanche, blonde, ambrée, brune, IPA, double IPA, triple, ainsi des bières saisonnières. Elles ont du corps, et sont marquées par leur houblonnage, chacune ayant son caractère ! La Brasserie organise régulièrement des soirées festives avec repas et concerts, matchs d'impro etc., et peut être privatisée pour certains événements.

Des visites sont possibles en fonction de l'activité saisonnière.



• Vente de bières bio (33 cl, 75 cl et fûts pour événements)

- À la Brasserie : du mardi au vendredi 17h-19h et le samedi 10h-12h et 17h-19h
- Boutique à la ferme des Potagers de Marcoussis
- Supermarché Auchan à Marcoussis
- La Cave de Nozay
- La Cave à bières d'Orsay
- La Cave Brun Houblon à Ste-Geneviève-des-Bois
- La Cave et Bar Bières à l'affut à Ste-Geneviève-des-Bois
- Bars à bières des environs (Gambrinus, le Gramophone, Hall of beer...)



Jean -Baptiste Ochs



50 route d'Orsay, 91460 Marcoussis 01 69 63 45 54

DIDIER SKURA



marâcher à Nozay

Dynamique n'est jamais à court de nouvelles idées pour se développer, Didier a repris l'exploitation familiale en 2002. Agriculteurs de père en fils depuis plusieurs générations, les Skura continuent de travailler en famille, que ce soit pour la production comme pour la commercialisation.

Soucieux de préserver l'environnement comme sa santé, il a entièrement convertis en bio les 250 ha de son exploitation en 2010. Il cultive des légumes, des céréales et des légumineuses (blé, pois fourragers, féveroles, luzerne, orge...).

Son épouse vend les produits maraîchers (salades, tomates, pommes de terre, carottes, courges, courgettes, blettes, petits pois, haricots verts, topinambours, fraises...) sur les marchés d'Orsay, Lozère et Palaiseau. La cantine de Nozay met aussi régulièrement au menu ses betteraves crues et cuites, ses pommes de terre, et ses lentilles vertes, mises en avant lors d'animations réalisées par le Triangle Vert à la cantine.

Didier s'est engagé dans la démarche « Mangeons local en Île-de-France » en 2012 ; ses produits répondent donc à la charte de qualité de la marque régionale.



• Vente de légumes biologiques :

- Marché de Nozay le samedi matin
- Marché d'Orsay centre mardi et vendredi matin
- Marché de Palaiseau Lozère centre mercredi et samedi matin
- Marché de Palaiseau centre dimanche matin
- Boutique à la Ferme des Potagers de Marcoussis (quelques produits)



Didier Skura



5 route de Marcoussis, 91620 Nozay

agriskura@free.fr

JEAN-DENIS MULLER



apiculteur à Nozay

Chez les Muller, l'apiculture est une tradition familiale depuis 4 générations ! Passionné, Jean-Denis aime observer la nature, ses richesses, et en faire partie. Il pratique l'apiculture en alternance avec une autre activité professionnelle. Depuis vingt ans, le nombre de ses ruches s'est développé jusqu'à dépasser la centaine. Localisées à plusieurs endroits sur la commune, les abeilles profitent d'environnements et de plantes variés, notamment les champs cultivés en agriculture biologique par D. Skura et les bois qui entourent la commune, ce qui permet d'obtenir différents miels au parfum caractéristique.

Le goût du miel et les volumes de production varient aussi en fonction de la météo saisonnière, qui a un impact fort sur le développement des plantes mellifères, et donc la quantité de pollen et de nectar disponibles pour les abeilles. La récolte de miel s'étale de fin mai à août, avec parfois quatre récoltes sur une même ruche. Pendant cette période, Jean-Denis visite ses ruchers une fois par semaine pour s'assurer de la bonne santé des essaims.

M. Muller dispose d'une ruchette vitrée qui lui permet de faire des animations auprès des scolaires et du grand public, sur demande. N'hésitez pas à le contacter !



• Vente de miel :

- Boulangerie Au coeur de Nozay
- Cave de Nozay
- Marchés de Noël de Nozay, Marcoussis et Villejust
- Boutique à la ferme des Potagers de Marcoussis
- Boulangerie Les Délices à Villejust
- Boulangerie Lemonnier à Monthéry et à Nozay



Jean-Denis Muller



muller.jean-denis@wanadoo.fr

06 42 50 15 35

JACQUES MORISSEAU



apiculteur à Nozay

Jacques Morisseau s'est promis de faire l'élevage d'abeilles après avoir reçu en cadeau une belle ruche... vide ! Il en possède aujourd'hui une dizaine sur la commune de Nozay et produit des miels monofloraux : pour cela les hausses sont placées successivement sur les ruches à chaque floraison dès le début de l'épanouissement des fleurs sélectionnées, et sont retirées au moment où elles fanent.

En concertation avec des agriculteurs producteurs de graines, J. Morisseau déplace quelques ruches en transhumance, par exemple sur des champs de carottes (fleur bisannuelle), ce qui augmente la production de graines de l'ordre de vingt à trente pour cent pour le cultivateur, et qui lui permet d'obtenir un miel exceptionnel.

Amoureux de la nature en général, Jacques et sa femme Mireille élèvent également poules, canards, lapins, oiseaux, tortues, chiens et chats. Leur petit espace pédagogique peut recevoir la visite de scolaires sur demande, pour de drôles de « leçons de choses sur la nature et les animaux ».



Jacques Morisseau



• Vente de miel et activités pédagogiques :

- Mercredi et Vendredi de 15h à 19h
- Samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h
- À la ferme uniquement sur rendez-vous du miel.
- Commande en ligne possible sur le site : <http://jm-miel-nozay.fr>
- Livraison gratuite pour toute commande supérieure à 10 pots, dans un rayon de 10 km autour de Nozay.
- À la boulangerie au coeur de Nozay



6 chemin des Joncs Marins 91140 Nozay

<http://jm-miel-nozay.fr>

contact@jm-miel-nozay.fr

EARL GILLES OLIVIER ET FILS



maraîcher à Villebon

Installés à Villebon-sur-Yvette depuis des générations, les Olivier sont la dernière famille de maraîchers de la commune. Chez eux, le maraîchage est un véritable "mode de vie" ; toute la famille participe aux travaux de la ferme, avec une dizaine de salariés.

On cultive les légumes de manière raisonnée, de la graine jusqu'à leur vente ; cela permet de sélectionner les variétés les plus goûteuses et parfaitement adaptées à leur terroir, qui s'étend sur une soixantaine d'hectares (en rotation avec des céréales). Leurs mosaïques de salades, épinards, poireaux, oignons, herbes aromatiques, rhubarbe (une variété locale !) etc., guident le promeneur à travers la plaine depuis Villebon jusqu'à Saulx et Villejust.

Les productions sont majoritairement vendues sur le Carreau des Producteurs franciliens du MIN de Rungis (restaurateurs et petits détaillants), à la grande distribution, la restauration collective, et des grossistes. L'exploitation Olivier s'est engagée dans la démarche Mangeons local en Île-de-France ; leurs produits répondent donc à la charte de qualité de la marque régionale.



Gilles et Christophe Olivier



• Vente de légumes et herbes aromatiques :

- Périodiquement sur le marché le jeudi après-midi devant la mairie de Villebon
- Supermarché Auchan à Villebon-sur-Yvette
- Supermarché Carrefour à la Ville-du-Bois
- Supermarché O'Tera à Bretigny-sur-Orge
- Magasin à la Ferme de Viltain à Jouy-en-Josas



olivieretfils@orange.fr



LE TRIANGLE VERT, INTÉGRÉ DANS UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

L’approvisionnement de la ville et le développement des circuits courts est un volet essentiel de notre projet agri-urbain. Nous souhaitons faire connaître produits locaux et lieux de vente, afin d’accroître l’accessibilité des habitants aux ressources de leur territoire. La vente en direct garantit également un revenu plus juste pour les producteurs, pour qui la proximité de la ville ne doit plus être un handicap mais bien un formidable atout de développement. Cette solidarité entre urbains et ruraux permet le développement progressif de toute une filière alimentaire sur notre territoire.

Pour rapprocher productions et consommations alimentaires locales, le Triangle Vert et ses alentours font l’objet d’un grand Projet Alimentaire Territorial, le premier à avoir vu le jour en Île-de-France. Ce programme concerne trois intercommunalités (Versailles Grand Parc, Saint-Quentin-en-Yvelines et la Communauté Paris-Saclay). Cette démarche, animée par les associations du Triangle Vert et de Terre et Cité, vise à soutenir l’installation agricole, la diversification des exploitations vers des débouchés locaux, la transformation locale des produits, et favoriser la mise en place de filières de distribution de produits locaux. Elle est issue d’un partenariat avec l’ensemble des acteurs locaux intervenant sur ces thématiques et vise à faire émerger une politique alimentaire de proximité à l’échelle de notre territoire.

Partenaires du Projet Alimentaire Territorial



Pour toute information sur les fermes du Triangle Vert :
trianglevert@gmail.com | www.trianglevert.org



Fonds européen agricole pour le développement rural : l’Europe investit dans les zones rurales