

Le Conseil départemental
acteur majeur du développement durable



DE NOTRE TERROIR À NOTRE ASSIETTE

Guide des Producteurs du Val d'Oise

nouvelle
édition



valdoise.fr



Éditorial

L'agriculture façonne nos paysages et contribue à vitaliser nos territoires. Dans sa diversité, le Val d'Oise consacre une grande part à l'activité agricole avec près de la moitié de sa superficie dédiée aux grandes cultures, à l'arboriculture, à l'élevage et au maraîchage.

Une richesse locale que le Département s'attache à défendre et valoriser avec sincérité et responsabilité, notamment à l'occasion du Salon international de l'agriculture et de divers événements. Aux côtés de nos agriculteurs et producteurs, nos « artisans de la terre », nous agissons concrètement pour promouvoir nos filières et nos produits qui font notre fierté auprès des consommateurs.

Dans le cadre de notre stratégie agricole départementale, nous axons notamment notre action en soutien des filières locales et en faveur du maintien, voire du renforcement, du lien avec le grand public.

Ce guide, édité et actualisé régulièrement par notre collectivité avec la collaboration de nos partenaires, vous offre une vision globale des fermes, boutiques, brasseries, distilleries, vergers, jardins... qui proposent des ventes directes au plus près de chez vous. S'appuyant sur un réseau de producteurs locaux labellisés et volontaires, il vous permettra de vous aiguiller dans vos achats auprès de leurs points de vente. Une belle manière d'aller à leur rencontre, d'échanger avec eux et ainsi de mettre en valeur ceux qui nous nourrissent au quotidien.

Le Val d'Oise est riche et fier de ses agriculteurs qui défendent chaque jour le « produire » et le « consommer » local !



Marie-Christine CAVECCHI

*Présidente du Département
du Val d'Oise*

Vous recherchez près de c

Fruits et Légumes

— Pages 10 à 27

- 1 Association Jardin de Champagne
- 2 Association Plaine de Vie
- 3 Belle Asperge (La) - Bellefontaine Hervin père et fils
- 4 Cattiaux
- 5 Champignonnière de la Marianne
- 6 Champignonnière du Clos du Roi
- 7 Cueillette de Cergy (La)
- 8 Cueillette de la Croix Verte (La)
- 9 Dezobry Frères
- 10 EARL Champ d'à côté
- 11 EARL Pellerin
- 12 EQUALIS Vauréal - le jardin solidaire d'Equalis
- 13 Exploitation agricole Camus
- 14 Ferme Champ Libre
- 15 Ferme d'Eancourt
- 16 Ferme de Basile
- 17 Ferme de Gascourt
- 18 Ferme de Maffliers
- 19 Ferme des Champs verts
- 20 Ferme des Tournelles
- 21 Ferme du marronnier
- 22 Fraîsieraie du Plessis
- 23 Fraternité St Jean
- 24 GAEC de la Comté
- 25 Plaisirs du jardin (Les)
- 26 Potager Label Vie (Le)
- 27 Potager du Vexin (Le)
- 28 Rivoise (La)
- 29 SCEA Bourven
- 30 Serres de Maubuisson (Les)
- 31 Vergers d'Ableiges (Les)
- 32 Vergers d'Attainville (Les)
- 33 Vergers d'Hérouville (Les)
- 34 Vergers du Luat (Les)



Viandes et Volailles

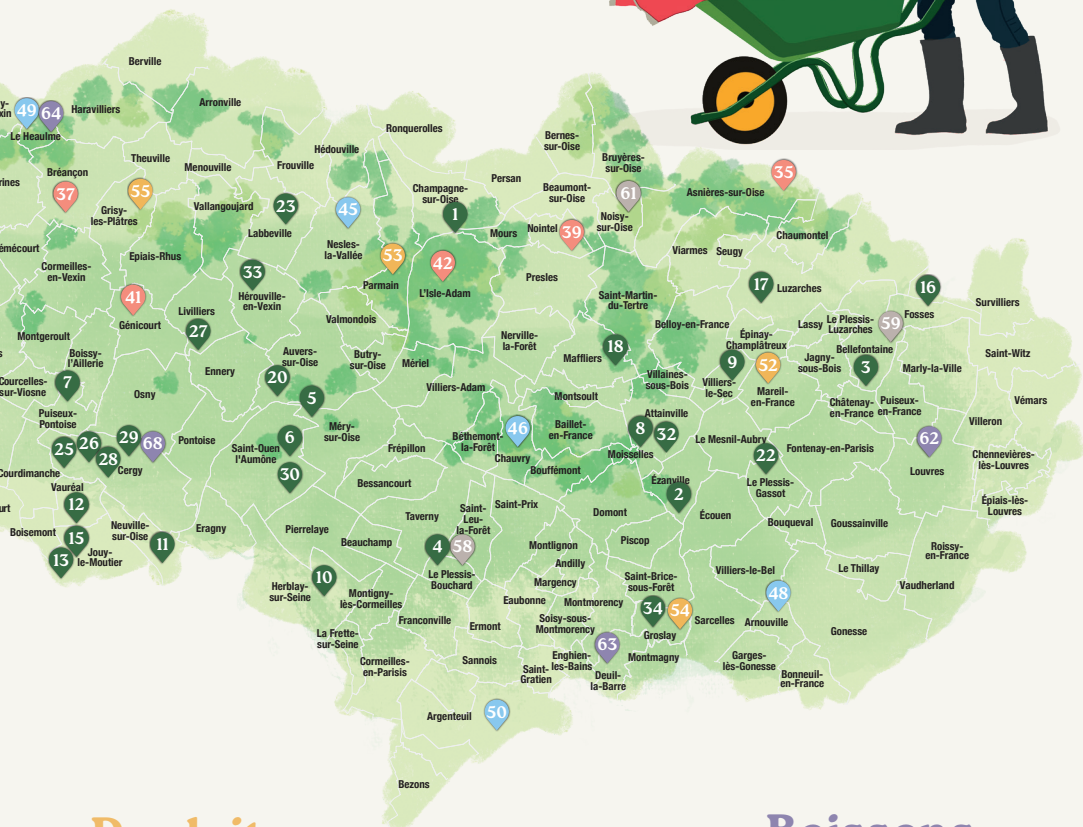
— Pages 28 à 33

- 35 À la Ferme
- 36 EARL du Chemin Neuf
- 37 Ferme de l'Arche
- 38 Ferme de la Couture
- 39 Ferme de Nointel
- 40 Ferme des belles vues
- 41 Ferme des Sablons
- 42 Ferme des Vanneaux
- 43 Ferme du Clos de l'Isle
- 44 SCEA d'enfer

Produits laitiers

— Pages 34 à 37

- 45 EARL de Launay
- 46 Ferme de Chauvry
- 47 Ferme de Vaulezard
- 48 Ferme des Condos
- 49 Ferme du Gros Poirier
- 50 Quart de lait



— Pages 38 à 41

- 51 Bee Api Vexin
- 52 Bee flow
- 53 Bons Miels du Vexin et du Midi (Les)
- 54 Fabrique qui pique (La)
- 55 Miels de Marie (Les)

— Pages 42 à 45

- 56 Ferme de la Distillerie
- 57 Huilerie Avernoise
- 58 Jardins de Fayssogne (Les)
- 59 Sacrées Plantes
- 60 SCEA d'Hazeville
- 61 Simples & Spontanées

— Pages 46 à 49

- 62 Brasserie d'Orville
- 63 Brasserie Terrabière
- 64 Clos Férou (Le)
- 65 Distillerie de La Roche-Guyon
- 66 EARL de l'Aubette - Domaine entre deux grains
- 67 Ferme Brasserie du Vexin
- 68 Hake Brew

35	À la Ferme	p29	65	Distillerie de La Roche-Guyon	p48
1	Association Jardin de Champagne	p11	10	EARL Champ d'à côté	p15
2	Association Plaine de Vie	p11	45	EARL de Launay	p35
51	Bee Api Vexin	p39	66	EARL de l'Aubette - Domaine entre deux grains	p49
52	Bee flow	p39	36	EARL du Chemin Neuf	p29
3	Belle Asperge (La) - Bellefontaine Hervin père et fils	p12	11	EARL Pellerin	p16
53	Bons Miels du Vexin et du Midi (Les) ..	p40	12	EQUALIS Vauréal, le jardin solidaire d'Equalis	p16
62	Brasserie d'Orville	p47	13	Exploitation agricole Camus	p17
63	Brasserie Terrabière	p47	54	Fabrique qui pique (La)	p41
4	Cattiaux	p12	67	Ferme Brasserie du Vexin	p49
5	Champignonnière de la Marianne	p13	14	Ferme Champ Libre	p17
6	Champignonnière du Clos du Roi	p13	15	Ferme d'Eancourt	p18
64	Clos Férou (Le) - Société des Vins de Paris	p48	16	Ferme de Basile	p18
7	Cueillette de Cergy (La)	p14	46	Ferme de Chauvry	p35
8	Cueillette de la Croix Verte (La)	p14	17	Ferme de Gascourt	p19
9	Dezobry Frères	p15	37	Ferme de l'Arche	p30



**Vous recherchez
un producteur ?**

38	Ferme de la Couture	p30	57	Huilerie Avernoise	p43
56	Ferme de la Distillerie	p43	58	Jardins de Faysoagne (Les)	p44
18	Ferme de Maffliers	p19	55	Miels de Marie (Les)	p41
39	Ferme de Nointel	p31	25	Plaisirs du jardin (Les)	p23
47	Ferme de Vaulezard	p36	26	Potager Label Vie (Le)	p23
40	Ferme des belles vues	p31	27	Potager du Vexin (Le)	p24
19	Ferme des champs verts	p20	50	Quart de lait	p37
48	Ferme des Condos	p36	28	Rivoise (La)	p24
41	Ferme des Sablons	p32	59	Sacrées Plantes	p44
20	Ferme des Tournelles	p20	29	SCEA Bourven	p25
42	Ferme des Vanneaux	p32	44	SCEA d'enfer	p33
43	Ferme du Clos de l'Isle	p33	60	SCEA d'Hazeville	p45
49	Ferme du Gros Poirier	p37	30	Serres de Maubuisson (Les)	p25
21	Ferme du marronnier	p21	61	Simple & Spontanées	p45
22	Fraiseraie du Plessis	p21	31	Vergers d'Ableiges (Les)	p26
23	Fraternité St Jean	p22	32	Vergers d'Attainville (Les)	p26
24	GAEC de la Comté	p22	33	Vergers d'Hérouville (Les)	p27
68	Hake Brew	p49	34	Vergers du Luat (Les)	p27



« Le Département soutient activement les agriculteurs et continuera de porter leur voix lors du prochain Salon de l'agriculture et face aux défis actuels : aléas météorologiques, hausse des coûts, sensibilisation du grand public et développement durable. Nous agissons à leurs côtés pour préserver la biodiversité, renforcer les circuits courts et valoriser nos produits locaux que vous pouvez retrouver dans notre guide départemental. Ensemble, soutenons ces acteurs essentiels, garants de notre souveraineté alimentaire et d'une agriculture durable, pilier de notre identité locale. »

Paul DUBRAY

*Conseiller départemental
en charge de la Ruralité
et des Relations avec
le monde agricole*



voir la carte

**Vous cherchez un produit ?
Un producteur ?**

**Retrouvez-les sur notre carte interactive :
valdoise.fr/soutenons-nos-producteurs-locaux**

Labels et marques



Agriculture Biologique (AB) — Label garantissant une qualité des produits basée sur un mode de production sans produit chimique de synthèse ni OGM. Il prend en compte le bien-être animal au travers d'une réglementation spécifique et contrôlée.



Bienvenue à la Ferme — Marque valorisant les Chambres d'agriculture. Les producteurs du réseau proposent des produits fermiers et un accueil touristique.



Haute valeur environnementale — Mention valorisante garantissant des pratiques agricoles préservant l'écosystème naturel et réduisant la pression sur l'environnement (sol, eau, biodiversité,...).



Produit en IDF — Marque régionale certifiant l'ancrage francilien des exploitations agricoles ainsi qu'une traçabilité des produits qui en sont issus.



Charte des bonnes pratiques d'élevage — Charte garantissant une traçabilité des animaux de l'exploitation, leur bien-être, la qualité des produits ainsi qu'une participation à la protection de l'environnement. Ce dispositif est encadré par des audits.



Nature et progrès — Marque associative pour les produits alimentaires et cosmétiques, basée sur des objectifs environnementaux, socio-économiques et de bien-être animal. Elle est encadrée par une charte et ses propres cahiers des charges.



PNR — Marque collective créée par les Parcs Naturels Régionaux, visant à valoriser les ressources naturelles propres à chaque territoire. Elle garantit la provenance ainsi que la transformation des produits sur le territoire.



Producteurs PNR Oise-Pays de France — Marque certifiant que les produits proposés sont issus du territoire du Parc Naturel Régional Oise-Pays de France et respectent la saisonnalité.



Made in 95 — Destiné à l'ensemble des entreprises du Val d'Oise, ce label permet de valoriser les producteurs locaux et de promouvoir ainsi les circuits courts.



Fruits et légumes

Le Val d'Oise présente sur son territoire une importante diversité de productions arboricole et maraîchère, saisissez l'opportunité de vous rendre chez les producteurs près de chez vous, pour voir les pommiers en fleur au printemps ou cueillir vos courgettes !

Le savez-vous ?

Le Val d'Oise est-il le premier département arboricole d'Île-de-France ?

Tout dépend si on parle de surface de vergers ou de volume produit ! Le Val d'Oise est le premier département francilien en volume produit en arboriculture fruitière. Cette spécificité du territoire valdoisien représente plus d'un tiers des surfaces de vergers d'Île-de-France.



① Association Jardin de Champagne

— Félix SAINT-GENIS

Petite ferme en agroécologie, Jardin de Champagne et l'Association Racines de demain vous proposent d'acheter leurs produits issus du maraîchage, des arbres fruitiers et petits fruits, contre une cotisation annuelle.

Produits : légumes et fruits de saison.

Contact

38 Chemin de Halage
95660 Champagne-sur-Oise
07 62 64 97 87

felix@jardindechampagne.com
jardindechampagne.com

f jardindechampagne
i jardindechampagne

Vente sur place

Vendredi : 16h00 à 19h00 de juin à octobre
Click & Collect possible sur internet



② Association Plaine de Vie

— Nicolas BRIDOT

Association d'insertion par le maraîchage et l'entretien d'espaces verts. Plaine de Vie propose aussi des ateliers ludiques de sensibilisation à l'environnement. Vous pouvez vous abonner aux paniers de légumes bio, locaux et solidaires (cotisation annuelle à prévoir).

Produits : légumes, pommes, miels, confitures, jus de fruits.



Contact

Chemin du Mesnil Aubry
95460 Ézanville
01 39 35 27 36
contact@plainedevie.org
plainedevie.org

f AssociationPlainedeVie
i plainedevie

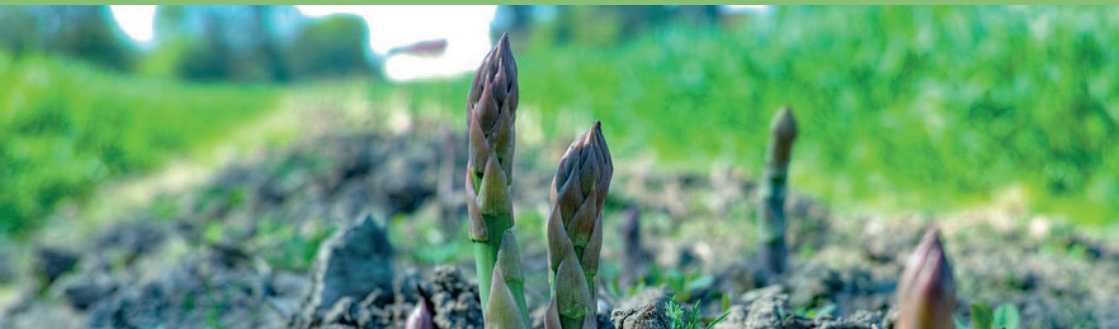
Vente sur place

Jeudi : 16h00 à 19h00

AMAP, paniers

- Magasin bio Natureo de Saint-Brice :
Jeudi de 12h00 à 20h00
- Chez une adhérente à Saint-Leu-la-Forêt :
Jeudi de 12h00 à 20h00
- Chez un adhérent à Bouffémont :
Jeudi de 15h30 à 20h00
- À la Brasserie Terrabière à Deuil-la-Barre :
Jeudi de 17h00 à 19h30





3 La Belle Asperge, Bellefontaine Hervin père et fils

— Nicolas HERVIN

Récemment installé sur l'exploitation familiale céréalière dans le Parc Naturel Régional Oise-Pays de France, le producteur a fait le choix de développer une nouvelle activité, en réalisant de la vente directe d'asperges fraîches à la ferme contre une cotisation annuelle.

Produits : légumes.

Contact

4 rue des Sablons
95270 Bellefontaine
06 85 65 84 37
nicolas.hervin@gmail.com
f La Belle Asperge Bellefontaine

Vente sur place

De fin mars à mi-juin.
Mercredi et vendredi : 16h00 à 19h00
Samedi : 10h00 à 12h00



4 Cattiaux

— Jean-Michel CATTIAUX

Exploitation familiale maraîchère de père en fils, rendez-vous sur l'exploitation ou bien en marché pour découvrir leur production de légumes.

Produits : légumes.

Contact

3 rue Gustave Eiffel
95130 Le Plessis-Bouchard
06 62 87 61 05
cattiauxjeanmichel@yahoo.fr

Vente sur place

Samedi : 14h30 à 17h30

Marché

Beauchamp : dimanche
Conflans, Chennevières : jeudi et dimanche
Clichy : vendredi

5 Champignonnière de la Marianne

— Bruno ZAMBLERA

Exploitation en culture raisonnée et biologique, en carrière calcaire, depuis 1930. Allez à la découverte de la diversité de leurs productions : champignon de Paris, pleurote grise, jaune ou rose, shiitake, endives, et tant d'autres.

Produits : champignons, légumes.



Contact

1 rue Thérèse Lethias
95540 Méry-sur-Oise
01 34 40 86 81 — 06 47 71 97 88
la-marie-anne@orange.fr

Vente sur place

Samedi : 9h30 à 13h00

AMAP, paniers

En Île-de-France :
du mardi au samedi



6 Champignonnière du Clos du Roi

— Grégory SPINELLI

Champignonnière traditionnelle depuis 1949, cette exploitation située en plein cœur de Saint-Ouen l'Aumône, respecte le processus naturel de croissance du champignon. La cueillette s'effectue tous les jours pour mieux conserver les saveurs.

Produits : champignons de Paris, pleurotes.

Contact

11 rue Pagnère
95310 Saint-Ouen l'Aumône
06 78 01 50 11
gregory.spinelli@wanadoo.fr
priscille.spinelli@gmail.com
f champignonniereclosduroi

Vente sur place

Lundi au vendredi : 17h30 à 20h00
Samedi et dimanche : 6h00 à 13h00

Point de vente

Les Serres de Maubuisson
6 rue Alexandre Prachay
95310 Saint-Ouen l'Aumône

Marché

Pontoise (centre-ville) : samedi matin





7 La Cueillette de Cergy

— Louis THOMASSIN

Depuis 1976, la famille Thomassin accueille les Valdoisiers au sein de son grand potager de 40 hectares. Venez cueillir vos fruits, légumes et fleurs au rythme des saisons. À l'entrée de la cueillette, le marché de Caroline vous propose aussi un large choix de produits locaux.

Produits : fruits, légumes, lentilles, quinoa, fleurs, jus de pomme.

Contact

Chemin de Courcelles
95650 Puiseux-Pontoise
01 34 46 11 21
cueillettedecergy@orange.fr
www.cueillettedecergy.fr
f CueillettedeCergy
@ cueillettedecergy

Vente sur place

Lundi : 14h00 à 18h30
Mardi à samedi : 9h30 à 18h30
Dimanche : 9h30 à 13h30

Cueillette

De mi-mai à mi-novembre.
Mardi à samedi : 9h30 à 18h30
Lundi : 14h00 à 18h30
Dimanche : 9h30 à 13h30



voir la vidéo



8 La Cueillette de la Croix Verte

— Alberic et Thomas THIROUIN

Récoltez les légumes, les fruits, les fleurs et les herbes aromatiques produits par cette cueillette, sur plus de 50 hectares de jardin. Vous y trouverez également leur magasin fermier, avec crèmerie, viande, épicerie salée et sucrée et bien d'autres gourmandises.

Produits : fruits, légumes, jus de fruits.

Contact

Route départementale 909
95570 Attainville
01 87 66 79 78
cueillettecroixverte@gmail.com
www.cueillette-de-la-croix-verte.com
f cueillettedelacroixverte
@ cueillettedelacroixverte

Vente sur place

Lundi : 14h00 à 19h00
Mardi à dimanche : 9h00 à 19h00

Point de vente

Marché de la Cueillette
Mardi à vendredi : 9h30 à 19h00
Samedi : 9h30 à 18h00
Dimanche : 9h30 à 13h00

AMAP, paniers

Commande en ligne et retrait sur les horaires d'ouverture de la cueillette.
Mardi et vendredi : 9h00 à 19h00

Cueillette

Du 20 mai au 11 novembre
Lundi : 14h00 à 19h00
Mardi à dimanche : 9h00 à 19h00



9 Dezobry Frères

— Florian DEZOBRY

Exploitation agricole avec maraîchage diversifié. Le magasin en vente directe vous propose des fruits et légumes de la ferme, ainsi que des produits d'autres agriculteurs locaux.

Produits : fruits, légumes, produits de la ferme.



Contact

2 rue Georges Pompidou
95720 Villiers-le-Sec
07 86 34 13 01
lebonplant95@gmail.com

Magasin

- Le Bon Plant Villiers-le-Sec
Rond-point de Villiers-le-Sec, Route CD9
Mercredi et vendredi : 16h30 à 19h00
Samedi : 10h00 à 12h30
- Le Bon Plant Chaumontel
1 allée de la poire de Bézy
Mardi à samedi :
10h00 à 12h00 et 15h30 à 19h00
- Le Bon Plant Luzarches, 10 rue du Cygne,
Mardi et vendredi : 16h30 à 19h00
Samedi : 10h00 à 12h30

Distributeur

Le Bon Plant Luzarches, 10 rue du Cygne
7J/7 : 8h00 à 22h00



10 EARL

Champ d'à côté

— Bruno RIGAULT

L'EARL Champ d'à côté est une exploitation maraîchère familiale depuis quatre générations.

Produits : conserves (coulis de tomates, soupes, caviar d'aubergine, etc.).



Contact

14 rue du vivier
95220 Herblay-sur-Seine
06 60 32 00 24
contact@champdacote.fr
f champdacote
i champdacote

Vente sur place

Jeudi : 10h00 à 12h30 et 16h00 à 19h00

AMAP, paniers

Paniers hebdomadaires
(2 formats proposés)
Jeudi : 10h00 à 12h30 et 16h00 à 19h00

Marché

Marché Jean Zay à Levallois-Perret
Mercredi et samedi : 8h00 à 13h00

11 EARL Pellerin

— Daniel et Ginette PELLERIN

Producteurs maraîchers depuis plusieurs générations, ils vous proposent une grande variété de légumes suivant les saisons. Les légumes sont cultivés de manière raisonnée en utilisant les luttes biologiques sous abris.

Produits : légumes, fruits, confitures.

Contact

5 chemin des Vernades
95000 Neuville-sur-Oise
06 15 98 79 34
pellerin.neuville@gmail.com

Vente sur place

Mercredi : 8h30 à 13h00

Marché

- Herblay-sur-Seine :
Mardi, vendredi et dimanche
- Corneilles-en-Parisis : mercredi et samedi



12 EQUALIS Vauréal, Le jardin solidaire d'Equalis

— Thomas MOKHFI et Fabienne ORDON

Ce chantier d'insertion de l'association Equalis vous propose des légumes bio en vente directe ou en paniers solidaires en contrepartie d'un abonnement et d'une adhésion.

Produits : champignons, farine, miels, confitures, huiles, bières, cidre, soda, jus de fruits, moutardes, rillettes.

Contact

1 rue de l'Ancienne Mairie
95490 Vauréal
Thomas MOKHFI : 06 38 51 34 17
Fabienne ORDON : 06 71 76 52 40
coralie.bel@equalis.org
fabienne.ordon@equalis.org
www.filierebioequalis.org
f equalismaraichage

Vente sur place

Au chantier d'insertion du jardin

AMAP, paniers

Distribution de paniers sur le jardin
Jeudi : 10h45 à 18h45
Vendredi : 8h30 à 13h45



13 Exploitation agricole Camus

— Didier et Alban CAMUS

Située au cœur du village de Jouy-le-Moutier, cette exploitation maraîchère et céréalière vous donne rendez-vous dans sa cave voutée historique qui tient lieu de boutique pour vous proposer des légumes et fruits de leur production ou de celle des voisins. Panier hebdomadaire à réserver par mail.

Produits : fruits, légumes, jus de fruits, champignons.

Contact

28 rue Gabriel Lainé
95280 Jouy-le-Moutier
06 83 28 16 12
camusalban@orange.fr
f Exploitation-agricole-Camus

Vente sur place

Vendredi : 17h30 à 19h45
Samedi : 9h45 à 12h30



14 Ferme Champ Libre

— Chloé JAKUBOWICZ

Depuis 2024, le projet Champ Libre a repris la ferme des Millonets, dans le Vexin francilien. Leur équipe de trois maraîchers y cultive avec passion une centaine de variétés de légumes bio, des fruits et des fruits rouges sur 2,5ha, tout au long de l'année. Ils fournissent trois AMAPs en Île-de-France, ainsi que leur propre restaurant La cantine Champ Libre à Paris.

Produits : Une centaine de variétés de légumes bio, des fruits (pommes, poires, coings, raisin, melons, pastèques) et fruits rouges (groseilles, framboises, caseilles).

Contact

18 rue des Moulins
95510 Vienne-en-Arthies
06 67 46 96 58
chloe@champ-libre-ferme.fr
champ-libre-cantine.fr
f ChampLibreCantine
i champ_libre_cantine

AMAP, paniers

Lundi : 18h30 à 20h30
Jeudi : 18h30 à 20h30





15 Ferme d'Ecancourt

— Jérôme VANNIER

La ferme d'Ecancourt est une association d'éducation à l'environnement, au monde agricole et au développement durable. Cette ferme pédagogique, au pied de la Forêt de l'Hautil, propose la vente de ses produits ainsi qu'une offre de gîte de groupe.

Produits : fruits, légumes, fromages, œufs, miel, savons au lait de chèvre et shampoing au miel.

Contact

Cour du Mûrier
95280 Jouy-le-Moutier
01 34 21 17 91
contact@fermedecancourt.fr
www.ferme.ecancourt.fr
f ferme.ecancourt
@ ferme.ecancourt

Vente sur place

Du lundi au vendredi : 13h30 à 18h00

16 Ferme de Basile

— Audrey et Basile PIOT

Maraîcher et horticulteur de l'est du Val d'Oise, cette famille a fait le choix de se concentrer sur une petite diversité de fruits et légumes afin de privilégier leurs qualités gustatives et nutritives. Tout est produit en pleine terre et labellisé Agriculture Biologique. Ils vendent leur production et celle de producteurs voisins (œufs, crèmerie, viande, etc.).

Produits : fruits, légumes, miel, produits laitiers, œufs, viandes, confitures, jus, glaces, fromages, lait, bières.



Contact

700 avenue de Beaumont
95470 Fosses
basilecueillette@gmail.com
www.lafermedebasile.fr
f Lafermedebasile
@ la_ferme_de_basile

Vente sur place

Mardi et jeudi : 14h30 à 19h00
Mercredi et vendredi :
10h00 à 12h30 et 14h30 à 19h00
Samedi : 9h30 à 12h30 et 14h00 à 17h30

Drive & livraison à domicile

du mardi au vendredi

Cueillette

En juin, du mardi au dimanche :
10h00 à 12h00 et 14h00 à 18h00





17 Ferme de Gascourt

— Laurent POINCET

Implantée dans le Parc Naturel Régional Oise-Pays de France, cette exploitation de 3 hectares vous propose une large variété de légumes. N'hésitez pas à vous rendre à la ferme ou sur les marchés pour découvrir leurs productions.

Produits : fruits, légumes, œufs, miels, confitures.

Contact

Ferme de Gascourt
95270 Luzarches
06 13 90 11 63
poincet.dorothee25@orange.fr
f lafermedegascourt

Vente sur place

Lundi, mardi, jeudi et vendredi :
17h30 à 19h00

Marché

Luzarches : mercredi et vendredi
Goussainville : mardi et samedi



18 La ferme de Maffliers

— Philippe HERVIN

À la ferme de Maffliers, on produit et vend des fruits et légumes de saison toute l'année dans le respect de l'environnement, on vous propose aussi quelques autres produits des fermes alentours (œufs, produits secs, jus de fruits etc...)

Produits : Plus de 200 variétés de légumes et des produits des fermes alentours : œufs, miels, confitures, jus de fruits.

Contact

1 Route nationale 1
95560 Maffliers
06 67 03 78 25
lafermedemaffliers@gmail.com
f lafermedemaffliers
i lafermedemaffliers

Vente sur place

Mercredi : 14h00 à 19h00
Vendredi : 14h00 à 19h00
Samedi : 9h00 à 13h00

Marché

- L'Isle-Adam : mardi, vendredi et dimanche
- Maisons Laffitte : mercredi et samedi

19 Ferme des champs verts

— Laurent ROZIER

Producteur de fraises et de ses produits dérivés, cet agriculteur cultive ses fruits en plein champ et en agriculture raisonnée. Tous ses produits sont naturels, sans ajout de colorants ni conservateurs.

Produits : pétillants de fraise sans alcool, confitures, fraises, sirops, coulis.

Contact

19 rue d'Arthies
95510 Aincourt
06 82 58 34 84
lrozier@hotmail.fr

Vente sur place

Tous les jours sur rendez-vous

Point de vente

Rond-point du village en mai et juin

Magasin

Ferme brasserie du Vexin à Théméricourt
Maison du parc à Théméricourt
Les Casiers d'Avernes

20 Ferme des Tournelles

— Christophe BRARD

Maraîchers de père en fils, la Ferme des Tournelles vous propose des fruits et légumes produits en agriculture raisonnée (lutte bio sous abris, filets anti-insectes, paillage au sol, etc.). La production diversifiée de légumes est vendue à la ferme dans le magasin ou au distributeur automatique de panier.

Produits : fruits, légumes, miel, œufs, confitures.



Contact

Rue des Tournelles
95430 Auvers-sur-Oise
01 30 36 10 61
contact@fermedestournelles.com
www.fermedestournelles.com
f LaFermedesTournelles

Vente sur place

Mercredi et vendredi : 15h00 à 19h00
Samedi : 9h00 à 12h00

AMAP, paniers

Tremblay-en-France, La Cerise sur le Panier
Mardi : 18h30 à 19h30

Distributeur

Devant la ferme, toute l'année :
8h00 à 19h30





21 Ferme du marronnier

— Martine et Audrey RAVARY

Productrice de fraises en agriculture raisonnée sur la commune de Cléry-en-Vexin, en plein cœur du Parc Naturel Régional du Vexin français.

Produits : fruits, pétillant de fraise sans alcool, confiture, gelée, nectar, sirop, coulis, jus.

Contact

7 rue du Bâtiment
95420 Cléry-en-Vexin
01 34 67 15 44
fraises.clery@gmail.com
f fraisesclery

Vente sur place

De mi-mai à fin juin selon le climat
Lundi au jeudi : 10h00 à 12h00

Point de vente

D14, sortie 18 Cléry/Nucourt
Du lundi au jeudi : 14h00 à 19h00
Vendredi, week-end et jours fériés :
10h00 à 19h00

22 Fraiserie du Plessis

— Nathalie MORET

Agriculteurs depuis 3 générations, à l'est du Val d'Oise, l'exploitation de polyculture s'est diversifiée pour produire des fraises sous abri. La Fraiserie cultive des fraises au printemps, qui sont vendues à la ferme dans un distributeur automatique.

Produits : fruits, légumes.



Contact

1 rue des Blancs Manteaux
95720 Le Plessis-Gassot
01 39 88 71 09
lafraiserieduplessis@gmail.com
lafraiserieduplessis

Distributeur

De mai à juin
Lundi à dimanche : 9h00 à 21h00



23 Fraternité St Jean

— Laëtitia JOSEPH

Jardins de cognac - Ferme de Brecourt, est une ferme pédagogique, proposant des paniers avec des légumes locaux de saison, ainsi que du miel.

Produits : légumes, miels, confitures.

Contact

Brecourt
95690 Labbeville
01 34 16 49 07
fraternite.st.jean@wanadoo.fr
www.fraternitestjean.fr

AMAP, paniers

Vendredi après-midi et samedi matin



24 GAEC de la Comté

— Antonin DESHAYES et Julien PEDROT

Production maraîchère sur 4,4 hectares labellisés Agriculture Biologique, sur le domaine de Villarceaux. Rendez-vous à la ferme pour des légumes frais de saison en vente directe.

Produits : légumes.

Contact

La Bergerie de Villarceaux
95710 Chaussy
06 24 57 26 86 — 06 08 90 61 01
lesplantsdedemain@gmail.com
f lesplantsdedemain

Vente sur place

Boutique de la Bergerie de Villarceaux
Vendredi : 15h00 à 18h00
Samedi : 10h00 à 12h00

AMAP, paniers

Commande à la COOP Saveurs du Vexin
Samedi : 10h00 à 12h00

Marché

Omerville : premier dimanche du mois





25 Les plaisirs du jardin

— Alain CROCHOT

Entre le bois de Cergy et l'Oise, dans la plaine maraîchère de Cergy, ces maraîchers cultivent 140 variétés de légumes, de fruits et de fruits rouges. Labellisés Agriculture Biologique depuis 2009, ils pratiquent aussi la biodynamie. Venez à la ferme pour découvrir leur production.

Produits : fruits, légumes.

Contact

8 chemin des Pâtis
95000 Cergy
06 74 09 94 45 — 06 74 09 96 42
contact@lesplaisirsdujardin.fr
lesplaisirsdujardin.fr
f panierbiocergy
i plaisirsdujardin

Vente en ligne

Retrait des commandes en points relais près de chez vous (plusieurs lieux dans le département)

Vente sur place

Mercredi : 9h30 à 19h00
Jeudi : 16h00 à 19h00
Vendredi : 9h30 à 19h00
Samedi : 9h30 à 12h30

AMAP, paniers

Contactez-nous



voir la vidéo



26 Le potager Label Vie

— Delphine TAVERNIER

Le potager Label Vie s'est installé fin 2021 sur l'ancien terrain de foot de Cergy Village, réhabilité en ferme des bords de l'Oise. Labellisé Agriculture Biologique, le potager s'attache à faire découvrir des légumes variés, frais et de saison en privilégiant la vente directe et le circuit-court. La maraîchère propose également des ateliers pédagogiques aux collectivités et aux familles.

Produits : légumes, herbes aromatiques, petits fruits, plants potagers.

Contact

56 rue du Stade Jean-Roger Gault
95000 Cergy
06 64 98 15 47
delphine@potager-labelvie.fr
www.potager-labelvie.fr
f lepotagerlabelvie

Vente sur place

Plus de précisions sur le site Internet

Vente en ligne

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

AMAP

Jeudi : 18h30 à 19h30 selon le planning de l'association « Label Amap »
(amap-cergy@potager-labelvie.fr)





27 Le potager du Vexin

— Christophe COISNON

Venez au sein de cette exploitation familiale, où vous pourrez trouver des légumes de saison, ainsi qu'une production de fraises et de pivoines en vente directe.

Produits : pivoines, fruits, légumes.

Contact

45 rue de Paris
95300 Livilliers
06 86 98 90 90 — 01 34 42 72 15
coisnon.christophe@yahoo.fr
f Le potager du vexin

Point de vente

Paniers fraîcheur,
en gare de Bécon-les-Bruyères
Lundi : 16h00 à 20h00

Marché

Courbevoie (Villebois-Mareuil)
Mercredi et samedi : 8h00 à 13h00



28 La Rivoise

— Audrey CHANTEPIE et Christophe DUPUIS

Producteurs-maraîchers installés dans la boucle de l'Oise, ils cultivent 16 hectares de légumes de plein champ et sous abri. Tout au long de l'année leur production est accessible en circuits courts à la ferme et sur les marchés de la région.

Produits : fruits, légumes.



Contact

42-44 chemin des Voies
95000 Cergy
01 30 32 53 81
contact@larivoise.fr
www.larivoise.fr
f rivoise

Vente sur place

Mercredi et samedi : 9h00 à 12h00
Vendredi : 9h00 à 12h00 et 14h00 à 19h00

AMAP, paniers

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

Marché

La Garenne-Colombes centre
Place de la Liberté, toute l'année
Mercredi : 7h00 à 13h00
Samedi : 7h00 à 13h30





29 SCEA Bourven

— Frédéric BOURVEN

La SCEA Bourven est une exploitation maraîchère biologique depuis 1978, située à Cergy et cultivant de nombreuses variétés de légumes au fil des saisons.

Produits : légumes.

Contact

31 rue de Neuville
95000 Cergy
06 62 24 97 86
f.bourven@gmail.com

Magasin

C' tout bio, 34 chemin des Voies à Cergy
Du mardi au vendredi : 15h00 à 19h30
Samedi : 10h00 à 19h00

Marché

Enghien-les-Bains : jeudi et samedi matin



30 Les Serres de Maubuisson

— Olivier JEGOU

Exploitation familiale depuis 1954, les Serres de Maubuisson produisent des légumes frais variés : salades, tomates, courges, etc. Elles ont aussi une activité de pépinière. Vous y trouverez de nombreux plants potagers en motte et plants de fleurs pour l'extérieur.

Produits : fruits, légumes.



Contact

6 rue Alexandre Prachay
95310 Saint-Ouen l'Aumône
01 34 64 14 30
les-serres-de-maubuisson@wanadoo.fr
www.serres-de-maubuisson.com
f Les Serres de Maubuisson

Vente sur place

Fermé lundi, dimanche et jours fériés

Du mardi au jeudi : 15h00 à 18h00
Vendredi : 15h00 à 19h00
Samedi : 9h00 à 12h00 et 15h00 à 18h00

Ouvert aussi le matin du 15/04 au 31/05,
de 9h00 à 12h00

31 Les Vergers d'Ableiges

— Laurent BARROIS

Les Barrois sont producteurs depuis 1985. Les Vergers d'Ableiges produisent en lutte raisonnée, intégrée et biologique. Ils vous proposent pommes, poires, prunes, cerises, fraises, framboises, cassis, groseilles, pêches, abricots et pivoines.

Produits : fruits, miels, confitures, jus de fruits.

Contact

11 chemin départemental 28
95450 Ableiges
01 34 66 10 56
barrois@lesvergersdableiges.fr
www.lesvergersdableiges.fr

Vente sur place

Vendredi : 10h00 à 12h30 et 14h00 à 19h00
Samedi : 10h00 à 12h30

Marché

- Suresnes cité jardin :
jeudi et dimanche matin
- Puteaux (Les Bergères) : samedi matin
- Puteaux (Chantecoq) : dimanche matin



32 Les Vergers d'Attainville

— Nicolas RICHAUDEAU

Producteur de pommes, poires et jus de fruits maison. La Grange des Vergers d'Attainville est un point de vente regroupant une sélection de fromages, crèmerie, volailles, viandes locales. Rôtissoire tous les week-ends. En saison, vous avez la possibilité de cueillir vous-même les fruits.

Produits : fruits, jus de fruits.

Contact

1 rond-point de la Croix Verte
95570 Attainville
06 10 86 20 11 — 01 39 35 15 49
nicolasrichaudeau@hotmail.com
f pommedrivevergersattainville
i vergers_attainville_officiel

Vente sur place

Du mardi à samedi : 9h00 à 19h00
Dimanche : 9h00 à 13h00

Drive

Au cours des mois de septembre et octobre
Du mardi au samedi : 9h00 à 19h00
Dimanche : 9h00 à 13h00

Cueillette

Au cours des mois de septembre et octobre
Du mardi à samedi : 9h00 à 19h00
Dimanche : 9h00 à 13h00





34 Les Vergers du Luat

— Luc et Laurence DESOUCHES

Producteur arboriculteur, venez découvrir sur son exploitation ou sur le marché, la diversité de ses produits : pommes, poires, fruits rouges, pivoines, pur jus de fruit, sirop, confitures et compotes.

Produits : fruits, jus de fruits, confitures, autres produits.

33 Les Vergers d'Hérouville

— Louis THOMASSIN

Rendez-vous directement au magasin du producteur pour découvrir sa production de fruits, fleurs et légumes, ainsi que des produits dérivés comme des jus ou des confitures.

Produits : confiture, jus.

Contact

27 rue du Poteau
95300 Hérouville-en-Vexin
01 34 46 11 21
contact@cueillettedecergy.fr

Magasin

Mercredi, jeudi et vendredi : 14h30 à 18h00

Marché

Marché de Cergy (Grand Horloge) :
Mercredi et samedi



Contact

21 rue de la Station
95410 Groslay
06 72 50 92 32
luc.desouches@orange.fr

Vente sur place

Samedi : 14h00 à 18h00

Marché

Eaubonne : mardi, vendredi et dimanche
Enghien-les-Bains : jeudi et samedi





Viandes et volailles

Les élevages se font rares en Île-de-France mais le Val d'Oise en compte encore plusieurs. Ils vous proposent de la viande bovine, porcine, ovine ou encore des volailles et des lapins. Profitez donc de leurs offres en circuit court pour aller à leur rencontre !

Le savez-vous ?

Qu'est-ce qu'un « gîte à la noix » ?

C'est un morceau de viande bovine, tout comme l'araignée, le flanchet ou le paleron. Le gîte à la noix est la partie arrière du milieu de la cuisse. Autrefois réservé aux plats mijotés, vous pouvez le cuisiner en grillades, rôtis, et même tartares.

Source : Interbev



35 À la Ferme

— Jimmy DELIE

Implantée au sein du Parc Naturel Régional Oise-Pays de France, cette exploitation vous propose sa production de viande en direct de la ferme, ainsi que d'autres produits locaux en circuit court.

Produits : viandes.

36 EARL du Chemin Neuf

— Olivier RANKE

Cette ferme en polyculture, élevage en agriculture biologique et sous mention « Nature & Progrès », promeut une agriculture durable, un territoire vivant et une alimentation saine et goûteuse. N'hésitez pas à découvrir leur viande mais aussi leur pain circuit court.

Produits : pains et viennoiseries, viandes (bœuf, veau, agneau), farine, légumes secs.

Contact

7 chemin rural n°3 de Royaumont
95270 Asnières-sur-Oise
06 49 86 39 14
contact@alafermeasnieires.fr
www.alafermeasnieires.fr
f alaferme.delie

Vente sur place

Mercredi, samedi et dimanche :
9h00 à 12h30
Vendredi : 16h30 à 19h30

Marché

Boran-sur-Oise :
2^e et dernier samedi du mois



La Bergerie de Villarceaux - Photo de Patrick Monin

Contact

La Bergerie de Villarceaux
95710 Chaussy
06 67 89 73 58
boulangerie@bergerie-villarceaux.org
viandes-villarceaux@orange.fr
www.bergerie-villarceaux.org

Vente sur place

Du mardi au dimanche : 15h00 à 18h00
Samedi : 10h00 à 12h00 et 15h00 à 18h00





37 Ferme de l'Arche

— Sonia VAN ISACKER

Exploitation agricole familiale, à la tête d'un troupeau de près de 190 charolaises. Ils possèdent leur propre atelier de découpe et leur boutique à la ferme où vous pourrez collecter vos colis de viande. Par exemple, pour la génisse : colis de 11 kg en moyenne à 15,50 € du kg (bourguignon, steak, côte de bœuf, viande hachée, rôti, macreuse à pot au feu, rumsteak, entrecôte, etc.).

Produits : viandes.

Contact

2 voie Communale - Le Fay
95640 Bréançon
06 77 39 17 10
archeduvexin@gmail.com
www.ferme-arche.fr

 ferme arche
 fermedelarche

Vente sur place

Vente uniquement sur commande
avec réservation



38 Ferme de la Couture

— Yannick GUYARD

Depuis 1953, la Ferme de la Couture vous propose ses volailles et lapins, dans une démarche de proximité, de qualité et de fraîcheur. Ils proposent leurs produits en vente à la ferme, mais aussi aux salariés d'entreprises et collectivités locales, aux AMAP.

Produits : volailles, lapins.



Contact

72 rue de la Vallée
95450 Sagy
01 34 66 32 05
contact@fermedelacouture.com

Vente sur place

Du mercredi après-midi au dimanche midi



40 Ferme des belles vues

— Céline HELLEISEN

Exploitation agricole proposant en vente directe des légumes de saison en pleine terre, de la volaille (poulets, pintades) de plein air, des œufs, du foin et de la paille en petit ballots. La ferme vend également des produits locaux.

Produits : poulets, pintades, œufs, légumes de saison.

39 Ferme de Nointel

— David TEILLIER

Éleveur de volailles et de bovins, mais également apiculteur-récoltant, venez à la Ferme de Nointel pour découvrir les nombreux produits que l'agriculteur vous propose.

Produits : rillettes de bœuf et d'oie, viandes, volailles, œufs, miels, jus de fruits.

Contact

19 avenue de Paris
95590 Nointel
06 70 36 77 47
david.teillier@laposte.net
f fermedenointel

Vente sur place

Du lundi au samedi : 18h00 à 19h45

AMAP, paniers

La Ruche qui dit Oui : laruchequiditoui.fr

Contact

1 Place du Général Leclerc
95640 Santeuil
06 43 34 07 79
fermedesbellesvues@orange.fr
f ferme des belles vues Helleisen
ig fermedesbellesvuessanteuil

Vente sur place

Jeudi : 15h00 à 19h00
Vendredi : 14h00 à 19h00
Samedi : 10h00 à 18h00

41 Ferme des Sablons

— Thibaud JOREL

Exploitation de polyculture élevage en charolaises et limousines allaitantes, ils vous proposent en vente à la ferme l'ensemble de leurs produits : céréales, farines (blé, sarrasin, épeautre, petit épeautre, seigle, maïs), fourrage de pomme de terre, œufs de plein air, viande de bœuf, de veau et de porc, mais également les produits des agriculteurs voisins.

Produits : pomme de terre, viandes, charcuteries, volailles, lait, fromages, produits laitiers, œufs, miels, légumes et fruits secs, farines, huiles.

Contact

6 rue des Fossettes
95650 Génicourt
06 84 23 93 18
fermedessablons@gmail.com
www.lafermedessablons.com
f lafermedessablons95

Vente sur place

Lundi : 17h00 à 19h00
Mercredi : 9h00 à 12h00
Vendredi : 16h00 à 19h00
Samedi : 9h00 à 13h00

Vente en ligne

www.boutique.lafermedessablons.com

Distributeur

7/7 et 24/24, à la ferme



42 Ferme

des Vanneaux

— Edouard DEGREMONT

Découvrez les colis de viande de bœuf de race Aubrac disponibles tous les mois à la ferme. Le troupeau est nourri uniquement à l'herbe de la ferme, pâturé d'avril à novembre et distribué les mois d'hiver sous forme de foin. La Ferme des Vanneaux est devenue en 2021, la première exploitation du Val d'Oise labellisée Haute Valeur Environnementale niveau 3 (HVE 3).

Produits : colis de viande de bœuf Aubrac.

Contact

1 chemin des Vanneaux
95290 L'Isle-Adam
07 87 27 32 79
fermedesvanneaux@gmail.com
f vanneaux

Vente sur place

À la ferme une fois par mois sur réservation

AMAP, paniers

AMAP de Presles
Un samedi par mois à 9h30





43 Ferme du Clos de l'Isle

— Julien & Sophie SARAZIN

Exploitation agricole familiale en polyculture et élevage, située au cœur du Parc Naturel Régional du Vexin français. Ils élèvent des vaches allaitantes en race Charolaise. Ils vous proposent de la viande, issue des vaches charolaises de l'exploitation, au détail ou sous forme de colis, 1 à 2 fois par mois. Ne pas hésiter à réserver vos colis à l'avance.

Produits : viande au détail ou en colis, rillettes de bœuf.

Contact

8 rue du clos de l'Isle
95710 Chaussy
06 61 51 01 20
julien1sarazin@gmail.com
f Ferme du Clos de l'Isle
i fermeduclosdelisle

Vente sur place

1 à 2 fois par mois
le vendredi après-midi



voir la vidéo



44 SCEA d'enfer

— Joseph BENZ

Cette exploitation est située sur la jolie commune de Wy-dit-Joli-Village, dans le hameau d'Enfer, d'où elle tire son nom. Elle dispose d'une boucherie directement à la ferme, créée il y a plus de 30 ans. N'hésitez pas à découvrir leur viande en allant à leur rencontre à la ferme.

Produits : viande.



Contact

18 rue Calvin
95420 Wy-dit-Joli-Village
01 34 67 06 19
boucheriebenz@orange.fr
www.boucheriebenz.com

Vente sur place

Jeudi : 9h00 à 12h30 et 14h30 à 18h30
Vendredi : 8h00 à 12h30 et 14h30 à 18h30
Samedi : 8h00 à 12h30 et 14h30 à 17h00





Produits laitiers

C'est au cœur du Parc Naturel Régional du Vexin français que paissent la grande majorité des vaches laitières du Val d'Oise, mais également des chèvres laitières. Découvrez les producteurs laitiers valdoisiens, leurs fromages et leurs yaourts dans cette catégorie !

Le savez-vous ?

Comment fabrique-t-on du beurre ?

C'est un produit naturel issu de la matière grasse laitière. Il faut d'abord séparer le lait de la crème à l'aide d'une écrémeuse, qui fait tourner très vite le lait. La crème est ensuite barattée, c'est-à-dire agitée jusqu'à ce que le beurre se sépare du babeurre. Il faut 22 kilos de lait pour fabriquer 1 kilo de beurre. La France est le 1^{er} consommateur mondial de beurre.

45 EARL de Launay

— Eric et Romain CHEVALLIER

La Ferme de Launay vous propose sa production de lait cru et ses œufs de plein air directement sur l'exploitation. Leurs productions sont certifiées sans OGM.

Produits : lait, œufs.

Contact

Ferme de Launay
95690 Nesles-la-Vallée
06 32 66 71 45
01 34 70 61 07
romain.chevallier95@wanadoo.fr

Vente sur place

Tous les jours : 16h15 à 17h45



46 Ferme de Chauvry

— Hugues RIBIOLLET

Faisselles, bûches fraîches et crottins demi-secs sont parmi les produits que vous trouverez en vous rendant dans cette exploitation familiale. Le petit plus, il vous est possible de visiter la ferme pour découvrir les chèvres et les autres animaux.

Produits : lait, fromages, produits laitiers.

Contact

2 Grande Rue
95560 Chauvry
06 85 71 19 34 — 01 34 69 26 07
hugues.ribiollet@gmail.com
www.fermedechauvry.fr

Vente sur place

Du mercredi au vendredi : 15h00 à 19h00
Samedi : 10h30 à 12h30 et 15h00 à 19h00
Dimanche : 16h00 à 19h00





47 Ferme de Vaulezard

— Agnès et Frédéric LA NOË

Au cœur du Parc Naturel Régional du Vexin français, la Ferme de Vaulezard transforme le lait de ses chèvres directement dans sa fromagerie afin de vous proposer des produits frais, labellisés Agriculture Biologique. Également apiculteur-récoltant, la boutique vous propose les produits issus de l'exploitation ainsi que ceux des producteurs voisins.

Produits : fromage de chèvre, yaourts, œufs fermiers, miels, pain d'épices, confitures.

Contact

Vaulezard, Route Départementale 913
95510 Vienne-en-Arthies
01 30 42 63 88
fermedevaulezard@gmail.com

Vente sur place

À partir de mars jusqu'à Noël
Vendredi : 15h00 à 19h00
Samedi : 14h00 à 19h00
Dimanche : 10h00 à 12h30



48 Ferme des Condos

— Philippe et Isabelle LEMOINE

Elevage de vaches laitières et de leurs filles, venez à la ferme pour vous fournir en lait cru mais également pour découvrir les produits d'autres exploitations.

Produits : lait, fromages, produits laitiers.

Contact

5 rue du chemin des Dames
95400 Arnouville
01 39 85 06 11
sarlfermedescondos@sfr.fr

Vente sur place

Du lundi au samedi : 9h00 à 19h30
Dimanche et jours fériés : 9h00 à 11h30

49 Ferme du Gros Poirier

— Nathalie DELAHAYE

Exploitation d'élevage laitier en Agriculture Biologique située au cœur du Parc Naturel Régional du Vexin français, où les vaches sont nourries à l'herbe et aux céréales de la ferme. En vous y rendant, vous aurez la chance de découvrir différentes races rustiques directement dans leurs prairies d'élevage.

Produits : lait, œufs, yaourts, huiles, graines, farines, miel, légumes.



Contact

24 Grande Rue
95640 Le Heaulme
06 83 16 89 35
earl-du-gros-poirier@orange.fr
earl-du-gros-poirier.business.site
f Earl du gros poirier
@ earl_du_gros_poirier

Vente sur place

Vente directe sur l'exploitation
Samedi : 16h00 à 18h00



50 Quart de lait

— Directeur général : Hugues DEMIREL

Laiterie s'adressant aux écoles, cuisines centrales, restaurants d'entreprises, grossistes et magasins spécialisés en fournissant des yaourts bio. Quart de lait fabrique dans son atelier d'Argenteuil, des yaourts : nature, nature sucré, vanille, fraise, abricot, citron, etc. Le lait est collecté par leurs soins dans des fermes partenaires et locales.

Produits : produits laitiers.



Contact

13E boulevard de la Résistance
95100 Argenteuil
01 75 40 96 06
contact@quartdelait.com
www.quartdelait.com

Point de vente

La Ferme des Sablons à Génicourt





Produits de la ruche



Les apiculteurs valdoisiens vous proposent une large gamme de produits, comme des miels de fleurs, de forêt, d'acacia ou encore de tilleul. Découvrez aussi leurs produits dérivés de la ruche, comme le pain d'épices, l'hydromel, les nougats ou les bonbons au miel !

Le savez-vous ?

Les abeilles sont-elles les seules insectes pollinisateurs ?

Il existerait plus de 10 000 espèces d'insectes, en France métropolitaine, qui participent à la pollinisation : abeilles, bourdons, guêpes, mouches, papillons, scarabées, etc. Les diptères (mouches et moustiques, entre autres) représentent plus d'un tiers des visites de fleurs. Si les abeilles domestiques sont connues pour cela, c'est parce que nous nous intéressons à elles, en particulier à leur miel.

Source : Office pour les insectes et leur environnement.



51 Bee Api Vexin

— Eric GUEGAN

Apiculteur-récoltant amateur, ses ruches se situent au cœur du Parc Naturel Régional du Vexin français. Découvrez un large panel de miels et de produits dérivés comme des confiseries ou du pain d'épice.

Produits : miels, confiseries et pains d'épices.

Contact

4 route de Gadancourt
95450 Avennes
06 20 86 10 90
gueganeric40@gmail.com
beeapi95@gmail.com
f Beeapi vexin

Vente sur place

Samedi : 14h00 à 18h00

Magasin

- Boulangerie Goût Morning à Saint-Ouen l'Aumône et Herblay-sur-Seine
- Musée du Parc Régional du Vexin français à Théméricourt
- Les Vergers d'Herouville
- L'Huilerie Avernoise

Marché

Avennes : 9h00 à 13h00
le 2^e samedi du mois

Distributeur

O'Local Avennes, 24H/24, 7J/7



voir la vidéo



52 Bee flow

— Olivier WAELTELE

Apiculteur-récoltant dans le Parc Naturel Régional Oise-Pays de France, retrouvez des miels de tilleul, de colza, d'acacia, de châtaignier, produits localement, ainsi que des pains d'épices et hydromels.

Produits : miel, pains d'épices, hydromel.

Contact

68 rue Régnault
95850 Mareil-en-France
06 07 08 00 80
olivier.waeltele@beeflow.fr
www.beeflow.fr

Vente sur place

Sur rendez-vous

Point de vente

Gamm Vert Louvres,
Épicerie Epi7
tout ainsi soi fée
à Mareil-en-France

Vente en ligne

beeflow.fr



voir la vidéo



53 Les Bons Miels du Vexin et du Midi

— Franck PORTEFAIX

Apiculteurs transhumants avec 500 ruches, dont 300 dans le Val d'Oise. Ils vous proposent du miel ainsi que des produits dérivés comme des bougies. Installation et gestion de ruches pour les entreprises. N'hésitez pas à venir les découvrir sur les marchés ou à Neuville-Bosc (60) pour la vente directe.

Produits : 13 sortes de miel, pollen, propolis, gelée royale française, pain d'épices, nonnettes, nougat, bonbons, sucettes, vinaigre, moutarde, bière, hydromel, savons au miel, miel en rayon, miel aux fruits secs, bougies, cire et encaustique.

Contact

57 rue Raymond Poincaré
95620 Parmain
06 85 94 25 57
franck@lesbonsmielsduvexin.fr
www.lesbonsmielsduvexin.fr

Point de vente

16 route de Goupillon, hameau de Goupillon
60119 Neuville-Bosc
Jeudi : 15h00 à 18h00
Fermé : 1^{er} janvier, 14 mai, 24 décembre,
31 décembre et du 6 juillet au 20 août

Marché

- Cergy, La Rivoise : un vendredi/mois
- Ermont : un samedi matin/mois et un mercredi matin/mois
- L'Isle-Adam : un vendredi matin sur 2 et un dimanche matin sur 2 (en alternance)
- Pontoise (Gare) : un mercredi après-midi / 2 mois
- Enghien-les-Bains, Pontoise (Hôtel de Ville), Saint-Leu-la-Forêt : un samedi matin / mois

54 La Fabrique qui pique

— Mathieu COUVE

Avec ses ruchers installés dans le Val d'Oise, cet apiculteur-récoltant met en avant des miels issus d'une production écoresponsable et portant le label Agriculture Biologique. Venez découvrir sur place leurs miels de fleurs, de forêt, de tilleul, d'acacia ou de printemps.

Produits : miels, miels en rayon, pain d'épices, bonbons au miel.



Contact

1 rue Magnier Bédu - Lot A10
95410 Groslay
06 35 30 75 80
lafabriquequipique@gmail.com
boutique.lafabriquequipique.fr
f lafabquipique
la_fabrique_qui_pique

Vente sur place

Du mardi au samedi : 10h00 à 17h00

Point de vente

Espace primeurs à Piscop
La Grange à Attainville



55 Les miels de Marie

— Philippe LOUSSIER

Apiculteur-récoltant, Philippe Loussier vous propose différents miels qui sont directement issus de la production de ses abeilles tout au long de l'année.

Produits : miels.

Contact

3 rue Saint Caprais
95810 Grisy-les-Platres
06 15 44 69 13
philippe.loussier@orange.fr

Vente sur place

Sur rendez-vous





Épicerie fine

Plusieurs exploitations grandes cultures de notre territoire se sont diversifiées en développant la transformation à la ferme. Au travers de cette catégorie, découvrez les producteurs valdoisiens d'huile, de farine, de légumes secs ou encore de moutarde !

Le saviez-vous ?

Quels sont les atouts nutritionnels des légumes secs ?

Les légumes secs (lentilles, haricots, pois chiches, etc.) sont naturellement riches en fibres et contiennent des protéines végétales. Les fibres sont essentielles à l'équilibre alimentaire, or moins d'un français sur 4 atteint les recommandations de consommation en fibres (30 g de fibres par jour). Par exemple, 100 g de pois cassés cuits à l'eau comprennent 9 % de protéines et 8 % de fibres alimentaires.

Source : Programme National Nutrition Santé, Santé Publique France et l'interprofession Terres Univia.

56 Ferme de la Distillerie

— Emmanuel, Véronique
et Paul DELACOUR

Depuis huit générations, la famille Delacour cultive les terres de Gouzangrez. Typique du Vexin français, la ferme a conservé ses bâtiments traditionnels construits autour d'une grande cour pavée, dominée par la cheminée de 30 m de l'ancienne distillerie.

Vous y trouverez une large gamme de produits : lentilles, haricots secs, farines (blé, sarrasin, épeautre), moutardes, biscuits, etc.

Produits : lentilles, haricots secs, farines, moutardes 14 saveurs, Gouzigny (biscuits).



Contact

1 rue de la Distillerie
95450 Gouzangrez
06 82 14 61 77 — 06 76 29 74 28
contact@lesmoutardesduvexin.fr
www.lesmoutardesduvexin.fr
Lesmoutardesduvexin

Vente sur place

1^{er} mercredi du mois : 17h00 à 19h00
Sur demande les autres jours

Vente en ligne

www.lesmoutardesduvexin.fr

Magasin

La boutique de Véro
à Gouzangrez



voir la vidéo



57 Huilerie Avernoise

— Stéphane DUVAL

Exploitation céréalière implantée au cœur du Parc Naturel Régional du Vexin français, l'Huilerie Avernoise transforme ses colza, tournesol et cameline en huile première pression à froid depuis 2005. Elle produit également une farine de blé écrasée sur meule de pierre.

Produits : farine, huiles.

Contact

1 route de Théméricourt
95450 Aavernes
06 11 19 07 28
sduval2@gmail.com
www.huilerie-avernoise.com

Vente sur place

Mercredi : 9h00 à 12h00 et 14h00 à 18h00
Sur rendez-vous les autres jours.

Vente en ligne

www.huilerie-avernoise.com



voir la vidéo



58 Les Jardins de Faysoagne

— Lisa LUCHIER

Dans la plaine maraîchère du Bois de Boissy, cette exploitation, en Agriculture Biologique, produit des plantes médicinales en grandes cultures (soucis, hysope, camomille, cassis) et quelques légumes. Produits transformés par des prestataires locaux, à partir des plantes de la ferme : tisanes, sirops, boissons, huiles végétales, eaux florales, etc.

Produits : boissons pétillantes, mélanges de tisanes, sirops, confitures, eaux florales, huiles végétales.



59 Sacrées Plantes

— Delphine BOURA

Depuis 2018, cette paysanne-herboriste produit ses plantes en agroforesterie et Agriculture Biologique. La grande majorité de ses plantes est issue de la cueillette sauvage. Elle vous propose des transformations végétales (tisanes, élixirs, vinaigres, etc.) ainsi que des prestations dans son domaine (ateliers, animations scolaires, etc.)

Produits : tisanes, vinaigres aux plantes médicinales, élixirs, fumigations.

Contact

10 rue Gustave Eiffel
95130 Le Plessis-Bouchard
06 21 22 76 72
luchier.lisa@gmail.com
f lesjardinsdefaysoagne

Vente sur place

Sur rendez-vous (semaine/week-end)
par téléphone



Contact

8 bis rue des Sablons
95270 Bellefontaine
06 20 99 51 39
sacreesplantes@gmail.com
www.sacrees-plantes.fr
sacreesplantes
f lesjardinsdefaysoagne

Vente sur place

Sur rendez-vous

Vente en ligne

www.sacrees-plantes.fr

Magasin

Les Trésors de Nelly à Fleurines (60)

AMAP, paniers

AMAP de Senlis, Les paniers de Séraphine et AMAP de Chantilly : jeudi

Marché

Salons du Bien-Être et
Marchés de producteurs



voir la vidéo





60 SCEA d'Hazeville

— Thibault DENECK

Située dans le Parc Naturel Régional du Vexin français, l'exploitation du Château d'Hazeville produit des pâtes artisanales de qualité à partir de blé cultivé sur ses 130 hectares, à moins d'un km du moulin. Façonnées avec des moules en bronze, vous trouverez des pâtes Fusilli, Risoni et Croix pâtée du Vexin, sans additif ni conservateur.

Produits : farines & pâtes du Vexin.

Contact

Château d'Hazeville
95420 Wy-dit-Joli-Village
06 14 19 79 30
contact@patesduvexin.fr
patesduvexin.fr
f PateVexin
@ patesduvexin

Vente sur place

Tous les jours : 9h00 à 18h00
Sur réservation

Vente en ligne

patesduvexin.fr

Distributeur

Boutiques dans le Vexin 24H/24

Drive

Commande via patesduvexin.fr
et récupération gratuite sur place



voir la vidéo



61 Simples & Spontanées

— Karine FALLOT

Implantée dans le Parc Naturel Régional Oise-Pays de France, Karine Fallot cultive, récolte et transforme les plantes aromatiques et médicinales selon les pratiques de l'agriculture paysanne. Les plantes sont valorisées sous forme de produits de soin et de condiments.

Produits : herbes aromatiques sèches en mélange (menthe/basilic, mélange pour grillades et mijotés), fleurs comestibles (coquelicot, bleuet), produits bien-être (huiles, savons).

Contact

12bis rue de la République
95270 Noisy-sur-Oise
07 83 49 47 44
simples.et.spontanées@gmail.com
simplesetspontanées.fr
f Karine Fallot
@ simplesetspontanées

Vente sur place

Retrait possible à l'atelier sur rendez-vous

Point de vente

Disponibles sur le site internet

Vente en ligne

simplesetspontanées.fr

Marché

Tous les marchés
sur notre site internet



voir la vidéo





Boissons

Notre département a aussi la chance d'accueillir des agriculteurs-brasseurs et même des vigneron. Tous les producteurs de cette catégorie, y compris les artisans non-agriculteurs, produisent des boissons avec de la matière première cultivée dans le Val d'Oise.

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODERATION.**

Le savez-vous ?

Il y avait de nombreuses vignes dans le Val d'Oise avant le 19^e siècle ?

Vrai ! À Sannois par exemple, le domaine viticole communal représentait plus de 223 hectares en 1870 et apportait du travail à la moitié des habitants. Mais à la fin du 19^e siècle et au 20^e siècle, les vignes valdoisiennes disparaîtront peu à peu, victimes de maladies (phylloxéra), de l'urbanisation et de la concurrence d'autres crus.

Source : Communauté d'agglomération Val Parisis.



62 Brasserie d'Orville

— Julien et Thibaut BARON

Cette ferme-brasserie propose une large sélection de bières artisanales brassées avec l'orge de l'exploitation. Sur place en bouteille ou à la pression, venez découvrir leurs bières dans leur bar-restaurant, à côté des cuves, dans un cadre authentique. La cuisine est maison, locale et de saison, et de nombreux événements rythment la brasserie.

Produits : bières.

Contact

29 rue de Paris
95380 Louvres
01 85 52 11 11
contact@brasserieorville.com
www.brasserieorville.com
f BrasserieOrville
@ brasserie_d_orville

Vente sur place

Boutique et bar / restaurant
Du mardi au vendredi :
12h00 à 14h00
et 17h00 à 23h00
Samedi : 12h00 à 14h00
et 16h00 à 23h00



63 Brasserie Terrabière

— Julien LAFORGUE



Microbrasserie de la Vallée de Montmorency, Terrabière brasse des bières artisanales en privilégiant des ingrédients issus du terroir local. L'atelier de brassage, ouvert sur un espace convivial, invite à la dégustation de bières en pression ou en bouteilles, accompagnées d'une sélection de tapas soigneusement choisis. Chaque samedi, sur réservation, partez à la découverte des secrets de fabrication : des matières premières aux étapes du brassage, vivez une immersion au cœur du métier de brasseur. Une adresse chaleureuse où se mêlent passion, authenticité et goût du partage.

Produits : bières, spiritueux de bière, savon à la bière, atelier de brassage, visite guidée.

Contact

13 rue Charles de Gaulle
95170 Deuil-la-Barre
09 51 55 42 15
contact@brasserie-terrabiére.com
www.brasserie-terrabiére.com

f Terrabière
@ terrabière
X terrabière

Vente sur place

Restauration sur place (intérieur / extérieur)
Vente à emporter
Du mercredi au vendredi : 17h00 à 23h00
Samedi : 11h00 à 23h00

Magasin

Caprices d'Artisans
à Moisselles,
Ro-ZE à Ermont,
La Cave du Clos à Groslay



voir la vidéo





64 Le Clos Férout, Société des Vins de Paris

— Fady et Antoine SFEIR

Petite entreprise familiale entre un père et son fils, producteur urbain de vins bio naturels avec des raisins bio vendangés à la main, entre autres dans leur domaine du Clos Férout dans le Vexin français. Ils produisent 12 vins différents par an : du blanc, du rouge, du rosé, du vin orange et même du vin mandarine. Ils proposent une box mensuelle direct producteur (abonnement).

Produits : vin, vinaigre de vin.

Contact

Le Clos Férout
95640 Le Heaulme
06 03 70 03 12
fady@pifapapa.fr
pifapapa.fr
f pifapapa
@ pif_a_papa

Vente sur place

Sur rendez-vous par téléphone
(appel ou sms) en général
les dimanches et lundis

Vente en ligne

pifapapa.fr



voir la vidéo



65 Distillerie de La Roche-Guyon

— Louis-Antoine de La ROCHEFOUCAULD

Au cœur d'un site historique du Val d'Oise, le château de La Roche-Guyon, la distillerie souhaite promouvoir la culture et l'histoire de la région, le terroir du Vexin français et en particulier le potager du château. Venez déguster à la boutique leurs trois *dry gins*, eaux de vie de pomme et poire ainsi que leur pastis La Roche, unique en son genre.

Produits : dry gin, pastis, eaux de vie de pomme et de poire.

Contact

1 rue de l'audience
95780 La Roche-Guyon
06 31 24 55 52
louisantoine.delarochefoucauld
@distillerielrg.com

Vente sur place

Boutique du Château de La Roche-Guyon
Du lundi au dimanche : de 10h00 à 17h00

Points de vente

Cave demi-lune, Cavavin Vernon

Vente en ligne

distillerie-de-la-roche-guyon.
myshopify.com



voir la vidéo



66 **EARL de l'Aubette - Domaine entre deux grains**

— Ulysse PHILIPPON

Entre Magny-en-Vexin et Nucourt, domaine viticole de 5 ha planté en 2022, avec 4 cépages en bio. Production du raisin jusqu'à la bouteille, salle de dégustation / vente sur place.

Produits : vin blanc bio.

Contact

Domaine entre deux grains D174
95420 Magny-en-Vexin
06 69 29 68 08
entredeuxgrains@gmail.com
📱 domaine_entredeuxgrains

Vente sur place

Directement au Domaine



67 **Ferme Brasserie du Vexin**

— Denis SARGERET

La Bière du Vexin est née dans la ferme familiale en 2001. Denis Sargeret cultive des céréales depuis 1976. Son rêve était de transformer une de ses céréales en produit fini. Aujourd'hui, que ce soit blonde, ambrée, blanche ou brune, toutes ses bières sont issues de l'orge de printemps cultivée sur l'exploitation et sont brassées sur place en famille.

Produits : bière, soda et autres boissons.

Contact

3 rue de la Croix des Ruelles
95450 Théméricourt
07 86 31 81 44
contact@biereduvexin.fr
www.biere-du-vexin.com

Vente sur place

Samedi et dimanche :
10h30 à 12h30 et
14h30 à 18h00



voir la vidéo



68 **Hake Brew**

— Colin SMITH

Micro-brasseur à son compte depuis 2020, découvrez les bières artisanales de Colin Smith sur les marchés, lors d'événements et dans des boutiques indépendantes. De la plus classique à la plus originale, chacune de ses bières raconte une histoire que vous prendrez plaisir à découvrir.

Produits : bières artisanales.

Contact

5 allée des Lozères
95000 Cergy
06 49 20 88 91
contact@hakebrew.fr
hakebrew.fr
f HakeBrew
📱 hakebrew

Vente sur place

Possibilité de passer à la brasserie sur RDV

Vente en ligne

hakebrew.fr

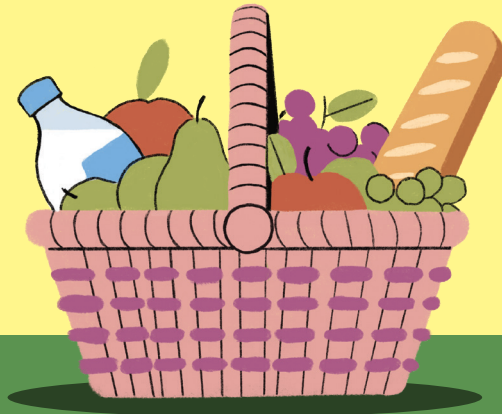
Marché

Tous les marchés sur notre page facebook

Les AMAP

Les Associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne (AMAP) sont basées sur le principe de partenariat entre consommateurs et agriculteurs.

Les consommateurs s'engagent financièrement à l'avance pour une période donnée. L'agriculteur s'engage alors à livrer des produits frais, locaux de saison et avec un impact moindre sur l'environnement.



**Comment
trouver une
AMAP près
de chez vous ?**

Grâce au réseau des AMAP
en Île-de-France :
amap-idf.org

Villes avec une AMAP :
Champagne-sur-Oise,
Ermont, Deuil-la-Barre,
Saint-Prix, Bezons,
Eaubonne, Argenteuil,
Groslay, Montmorency, etc.



**Vous voulez
apparaître dans
ce guide ?**

**Contactez-nous
produitslocaux@valdoise.fr**



**Découvrez notre calendrier
des fruits et légumes de saison**



 **je télécharge**

Le Conseil départemental
acteur majeur du développement durable

val
d'oise 
le département



valdoise.fr