

Manger local c'est manger sain, tout en soutenant nos producteurs

Manger local, c'est acheter et consommer des aliments produits près de chez vous (dans un rayon de 200km maximum). C'est dans les années 2010 que le terme « Manger local » s'est démocratisé en France avec notamment la création de plateformes de circuits courts, les initiatives des collectivités et les créations des associations pour le maintien d'une agriculture paysanne. Villeparisis fait partie de ces villes où le manger local est possible grâce aux nombreux artisans présents sur le territoire Seine-et-Marnais et l'agglomération Roissy Pays-de-France.



L'agglomération Roissy Pays de France est labellisée depuis mars 2021 « projet alimentaire territorial » reconnu par le ministère de l'Agriculture. Ce label a pour but de soutenir et de favoriser l'installation d'une nouvelle forme d'agriculture en Ile-de-France, les circuits courts et les produits locaux dans les cantines. Il vise à rendre le territoire agricole plus résilient et plus durable, à favoriser la structuration de filières alimentaires territoriales, à accompagner les changements de comportements alimentaires et les pratiques de la restauration collective et à tisser des liens entre consommateurs et producteurs. Pour cela, l'agglomération a lancé un fonds de soutien grâce à une enveloppe de 100 000 € permettant de financer des initiatives qui s'inscrivent dans les axes 2 (permettre à l'ensemble de la population du territoire d'accéder aux produits locaux) et 4 (mieux connaître les problématiques de précarité alimentaire pour améliorer les actions en faveur de l'accessibilité alimentaire) du projet alimentaire territorial.



La Seine-et-Marne, terre agricole

Villeparisis est une ville où manger local est possible grâce au commerce situé au sein de l'agglomération Roissy Pays de France d'une part, mais aussi dans le département de Seine-et-Marne. Du miel, du fromage, bières, des fruits et légumes, tout est disponible à portée de main. Voici un aperçu des commerçants que vous pouvez trouver à proximité. Un apiculteur est installé depuis 2018 sur la commune située derrière le centre technique municipal. Bulent Altun apiculteur, récolte son miel grâce à ses ruches surélevées dans un enclos.

Contact : 06.89.63.50.23

Dans la même lignée que la cueillette de Compans, Blette comme chou situé à Claye-Souilly vous propose des légumes et des produits fermiers locaux (viandes, yaourt, œufs, chocolat, terrines). Petite particularité, des distributeurs sont installés à Claye-Souilly, Othis et Saint-Mard pour retrouver les produits 24h/24 et 7 jours sur 7 !

Contact : 06.37.12.45.42 <https://www.blettecommechou.fr/>

Pour les fruits, les légumes et même les fleurs, la cueillette de Compans située au 23 rue de l'Eglise à Compans vous accueille tous les jours de la semaine. Le principe est simple. Vous vous munissez d'une brouette que vous remplissez selon vos envies. La cueillette pratique une agriculture éco-responsable et cultive plus de 130 variétés de fruits et légumes.

Contact : www.cueillettecompans.fr et 01.60.26.88.39

Enfin, pour les amateurs de fraises, la Fraiserie située au Plessis-Gassot au 1bis rue des Blancs-Manteaux, vous propose des fraises et produits frais locaux en mai et juin et des œufs et du miel de septembre à décembre.

Des AMAP présentes un peu partout

Une AMAP, qui signifie association pour le maintien d'une agriculture paysanne, a pour but de créer un partenariat entre les consommateurs et les agriculteurs. Pour profiter tout au long de la saison des paniers remplis de productions issues de la ferme, les consommateurs avancent une somme en début de saison qui vous engage sur un an, qui couvre les frais des productions des saisons et permet de rémunérer les agriculteurs. Avec cet argent, le producteur achète les semences, le matériel et paye ses salariés.

En passant par des AMAP, les clients optent chaque semaine pour des produits sains et une production responsable de l'environnement (sans produits chimiques ni pesticides). Les agriculteurs s'engagent à diversifier au maximum leur production et à avertir des potentiels problèmes survenus lors de la production ou dans la ferme. L'AMAP bénéficie aussi bien aux agriculteurs qu'aux consommateurs car ce sont des productions locales avec des produits bio donc plus sains, plus respectueux de l'environnement et de meilleure qualité. Vous avez également une relation directe qui se crée avec votre agriculteur qui vous informe des récoltes.

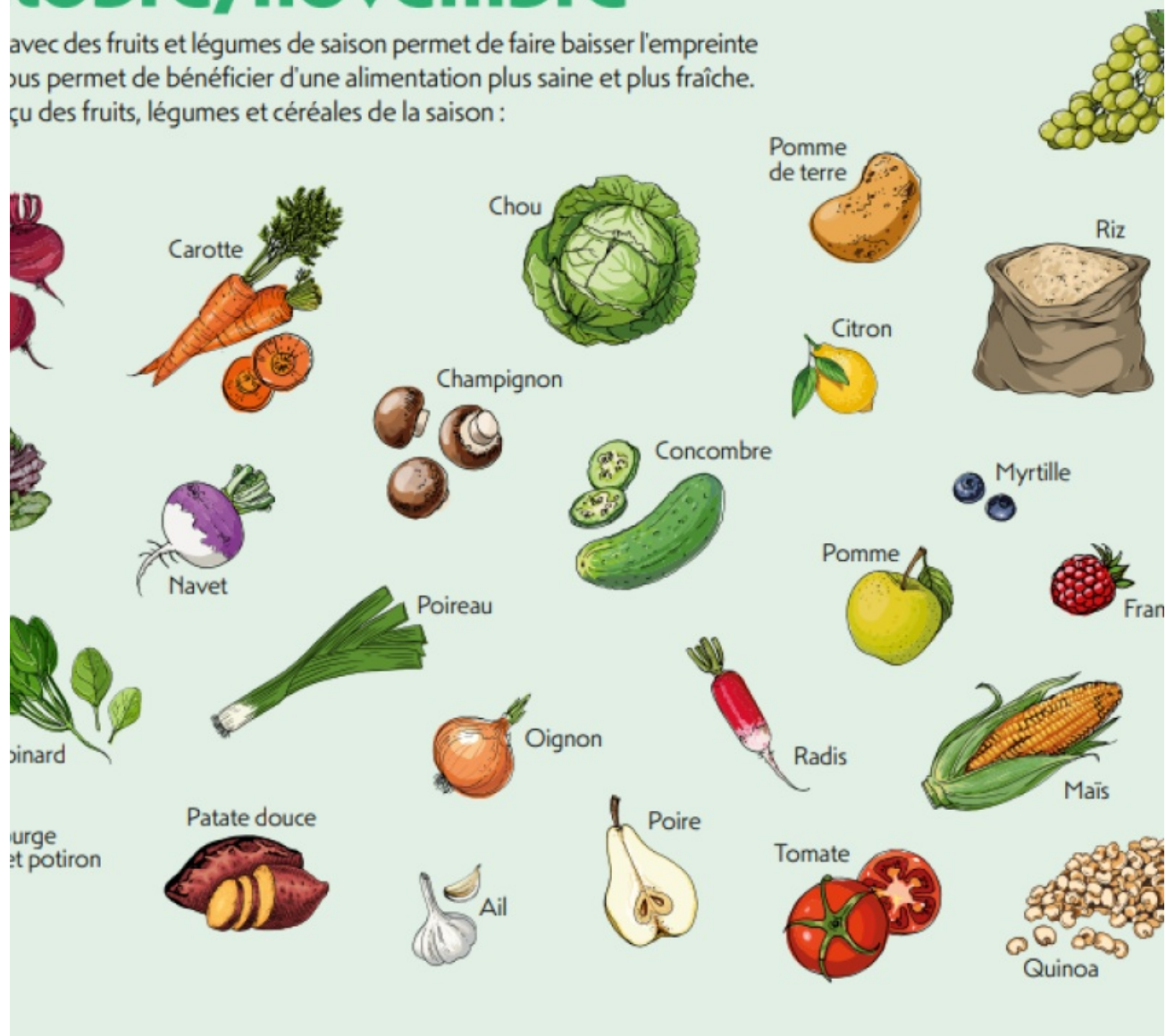
À Villeparisis, l'AMAP la plus proche se nomme « De part et d'autre du canal ». Elle propose des légumes, des fruits, des produits laitiers, du fromage, de la volaille, de la viande, du miel, de l'huile, de la farine, du pain et du chocolat.



fruits, légumes et céréales

tobre/novembre

avec des fruits et légumes de saison permet de faire baisser l'empreinte
vous permet de bénéficier d'une alimentation plus saine et plus fraîche.
çu des fruits, légumes et céréales de la saison :



Un évènement dédié aux commerces locaux

Villepa'gourmand a fêté sa 10ème année ! L'évènement créé en 2016 est le rendez-vous de la gastronomie locale et durable qui concentre son attention sur les produits de saison, les circuits courts et le fait de manger sain. Cette année encore, une quarantaine de commerçants étaient installés pour faire découvrir leurs produits. Des producteurs passionnés (des traiteurs, des fromagers, des charcutiers, des chocolatiers, des brasseurs) venus de Villeparisis et des régions françaises mais aussi des food trucks étaient au rendez-vous. Chaque année, des ateliers cuisine sont également organisés avec des produits sains afin de préparer des repas équilibrés.

De plus, afin de suivre le projet alimentaire territorial (Cf p15) de l'agglomération, une animation « disco soup » a été proposée pour cette édition et une session collective de cuisine de fruits et légumes récupérés auprès des supermarchés, marchés ou producteurs. Enfin, les exposants ont donné des produits afin de constituer des paniers garnis à gagner. Cet évènement, dédié aux commerçants, montre que Villeparisis et le territoire Seine-et-Marnais sont composés de nombreux commerçants et que manger local est possible.





Choisir sa graine à la médiathèque

Inaugurée en avril dernier, la grainothèque est un projet créé par des membres du conseil de participation citoyenne. Il vise à sensibiliser le public à la biodiversité et à encourager le jardinage respectueux de l'environnement.

Installé à la médiathèque, le principe est simple : les graines sont mises à disposition de tous, gratuitement et sans obligation d'échange. Que ce soit des graines de fleurs, de légumes ou de fruits, vous pouvez en déposer ou en emprunter. En plus d'être une démarche qui s'inscrit dans le développement durable et de valorisation de la biodiversité locale, la grainothèque est un lieu de rencontre et de partage d'expérience entre jardiniers amateurs et passionnés.

Un atelier aura lieu avec le jardinier de la ville mercredi 22 octobre à 15h à la médiathèque pour vous guider sur le compost et savoir comment bien choisir ses fruits et légumes.

Conseils d'Edwige Cuvelier pour faire un potager

1. Préparer votre sol

Nous conseillons de choisir, dans la mesure du possible, un emplacement ensoleillé, l'idéal étant une orientation plein sud, sans plantation qui porterait ombrage et un point d'eau à proximité. Préparez votre sol avec un amendement de terreau adapté, ou si vous le pouvez du fumier de cheval. Epurez le sol des éventuels cailloux, racines, feuilles mortes et brindilles.

2. Entretenir la terre

Retourner la terre à l'automne après la cueillette des derniers légumes. Au printemps, prévoir un bêchage plus soigné avant les semis qui se font en tenant compte du temps et de la saison, il ne faut pas semer trop tôt, il convient d'attendre que le sol se réchauffe.

3. Choisir les bons produits à planter

Nous privilégions la culture de tomates, cornichons, salades, haricots verts, quelques échalotes et oignons, nous avons également du persil, du thym et du laurier.

4. Arroser au bon moment

L'arrosage c'est le matin en général, une fois la semaine. Pour l'été, plus particulièrement le soir afin de rafraîchir le sol, un jour sur deux en cas de fortes chaleurs, l'arrosage est également déterminé par les légumes que vous souhaitez récoltés, certains ont des racines affleurantes qui demandent plus d'arrosages par temps chaud. Il est idéal d'arroser avec l'eau de pluie qui est sans calcaire et additifs de traitement propres à l'eau du robinet, nous réduisons également notre consommation et le coût, il vous faut aussi installer un récupérateur d'eau de pluie.

5. Protéger ton potager

Prévoir la pose de filets pour éviter que vos graines et jeunes pousses ne soient picorées par les volatiles. Vous pouvez également planter des plantes répulsives afin de dissuader certains insectes d'attaquer vos plantations, pour nous ce sont des œillets d'inde ou petits chrysanthèmes, il convient également de traiter vos plantations avec différents produits contre les parasites ou champignons, (bouillie bordelaise, bicarbonate dilué dans de l'eau).

