



Le Président d'[Île-de-France Terre de saveurs](#), Gérard Hébert, les membres du Conseil d'Administration et toute l'équipe d'Île-de-France Terre de saveurs vous souhaitent de très belles fêtes de fin d'année !

## A LA UNE

**Vos restaurateurs cuisinent pour vous une recette 100% francilienne pour les fêtes !**



PRODUIT EN Île-de-France, le chef **Alain Fontaine, Chef du restaurant le Mesturet à Paris et Président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs**, s'est mis aux fourneaux pour concocter un plat de fêtes à base d'ingrédients locaux.

Au menu, de la **pintade fermière d'Île-de-France farcie aux champignons de Paris et pleurotes, avec une mousseline de pommes de terre au Coulommiers et un gâteau de betteraves.**

Pour tout savoir sur cette recette, de la préparation à l'exécution, en passant par la provenance des ingrédients, [retrouvez la vidéo ici](#). Cette recette 100% francilienne est la première d'une série que plusieurs chefs vous feront partager [sur notre chaîne Youtube](#).

**Et n'oubliez pas que de nombreux restaurateurs sont ouverts. Ils ont besoin de vous ! Alors n'hésitez pas à commander vos repas de fêtes auprès d'eux en click'n'collect.**



## PRODUIT EN ÎLE-DE-FRANCE



### Les adhérents du mois, portraits :

- [Algorapolis \(Seine-Saint-Denis /Paris\)](#)
- [BienÉlevées \(Paris\)](#)
- [Cafés Factorerie \(Yvelines\)](#)
- [EARL Le Bois Racine \(Essonne\)](#)
- [L'Artisan du Chocolat \(Yvelines\)](#)
- [La Réserve Végétale \(Paris\)](#)

Agriculteurs, producteurs, artisans, PME, entreprises agroalimentaires... Vous souhaitez porter haut les couleurs et les saveurs franciliennes ? Découvrez comment [ici](#).

Où trouvez les adhérents à la marque  
PRODUIT EN Île-de-France



## DE SAISON...



### 3 produits franciliens à l'honneur

Pour vos repas de fête, passez à table avec l'Île-de-France. La région regorge de belles idées :

- les [volailles d'Île-de-France](#) : goûtez à la diversité de la production francilienne. Des volailles nées, élevées en plein air, 100% élevage fermier ;
- le [Brillat-Savarin](#) : ce fromage de vache onctueux en bouche et légèrement acidulé, bénéficie d'une IGP. Il est apprécié pour sa générosité, son fondant et son extrême douceur ;
- le [safran du Gâtinais](#) : épice à renommée mondiale, le safran, en poudre ou en filaments, relèvera vos plats mais aussi vos desserts.

Découvrez tous les produits emblématiques d'Île-de-France

## INITIATIVE

### Nouvelle rubrique "Observatoire de l'alimentation" sur le site Internet îledefrance-terredesaveurs.fr



En qualité de Cellule de Diffusion Technologique, Île-de-France Terre de saveurs mène une veille active dans le domaine agro-alimentaire. Retrouvez, dans notre Observatoire de l'alimentation accessible [ici](#) depuis la page d'accueil de notre site Internet, tous nos bulletins d'information, les rendez-vous professionnels à venir ainsi que de nombreuses ressources documentaires utiles à votre entreprise.

## ACTU RÉGIONALE



Depuis le début de la crise sanitaire, plusieurs dispositifs de soutien et d'accompagnement ont été mis en place.

- Les dispositifs de soutien régionaux face à la crise du Covid-19. Numéro spécial, fonds de résilience, prêt rebond, [chèque numérique](#), nouveaux débouchés pour les agriculteurs franciliens, le détail de ces aides est disponible [ici](#).
- BpiFrance et la Région Île-de-France renforcent et simplifient le dispositif « Innov'up ». Objectif ? Préserver les capacités d'innovation des entreprises du territoire francilien.

Déposez votre candidature sur la nouvelle page dédiée

## PAROLE DE PARTENAIRES



La Chambre d'agriculture de Région Île-de-France a lancé une opération spéciale **pour booster les ventes de fin d'année des producteurs franciliens** ayant subi des diminutions de commandes à cause de la situation actuelle.

Rendez-vous sur leur market place "AGRINOEL 20"



La CGAD vient de dévoiler les résultats d'une seconde enquête, réalisée en octobre dernier avec le CSA, sur la perception par les Français du rôle des commerces alimentaires spécialisés, depuis le début de la crise sanitaire.

**Premier enseignement : ils ont toujours la cote, avec 91% d'image positive auprès des Français.**

Deuxième enseignement, ils sont de plus en plus considérés comme indispensables pour leur action en matière d'animation du territoire, de création de lien social et de soutien aux producteurs locaux.

Enfin, 2 chiffres forts. 73% des Français se sont montrés rassurés par rapport à la sécurité sanitaire dans leurs commerces de proximité et surtout 78% veulent davantage de magasins alimentaires de proximité spécialisés près de chez eux.

**Parce que c'est encore meilleur quand on est proche, à Noël, soutenons nos artisans et commerçants franciliens !**

Pour en savoir plus, découvrez l'infographie de la CGAD

En cette fin d'année 2020, [Île-de-France Terre de saveurs](#) s'associe à la campagne nationale "Tous artisans d'un monde meilleur", lancée par la CGAD (Confédération Générale de l'Alimentation en Détail) et lui donne une dimension francilienne au travers de vidéos réalisées par des artisans et professionnels des métiers de bouche de l'Île-de-France ! De belles idées pour les fêtes à découvrir et à savourer sans modération.

Voir les vidéos ici

### Les Artisans des Métiers de la Viande garants des traditions.

Pour de savoureux repas de fêtes, direction les artisans bouchers, charcutiers, traiteurs et volaillers détaillants qui, dans la plus grande tradition de leurs métiers, proposent le meilleur de l'élevage français et francilien.

N'hésitez pas à leur demander conseil et découvrez leur savoir-faire dans une vidéo réalisée par la Fédération de la Boucherie et des Métiers de la Viande de Paris et de la Région Parisienne et le Syndicat National des Volaillers Détaillants en partenariat avec Interbev Île-de-France.

[Voir la vidéo](#)



Le 8 décembre dernier, L'Institut Paris Region animait un webinaire intitulé "Alimentation et approvisionnements". Les intervenants ont notamment échangé sur les dynamiques actuelles pour nourrir la ville et fait un focus sur le système alimentaire francilien et les filières courtes de proximité.

[Voir le replay](#)

## AGENDA

Avis à tous les porteurs de projets agroalimentaire.

Les Camionneuses, un laboratoire culinaire et membre identifié sur [la carte de l'innovation alimentaire en Île-de-France](#), lancent [un concours : Le Futur du Miam](#).

A la clé, 3 jours de productions dans une cuisine professionnelle et une séance photo pour tous les produits. Inscriptions avant le 12 janvier 2021. [En savoir plus ici](#)

Île-de-France Terre de saveurs  
[contact@iledefrance-terredesaveurs.fr](mailto:contact@iledefrance-terredesaveurs.fr)  
[www.iledefrance-terredesaveurs.fr](http://www.iledefrance-terredesaveurs.fr)



© 2020 Île-de-France Terre de saveurs

This email was sent to {{ contact.EMAIL }}  
Désinscription

Envoyé par

 **sendinblue**