

Communiqué de presse

5 Aout 2021

## AGENDA

**La Fête du Patrimoine Gourmand**  
**18 et 19 septembre 2021**  
**Conseil de la Région Île-de-France**  
**8 boulevard Victor Hugo, Saint-Ouen-sur-Seine**

**Un parcours gastronomique de produits locaux à consommer sans modération**



Avec la Région Île-de-France, les Journées européennes du Patrimoine 2021 vont avoir un goût original et savoureux !

Une trentaine de producteurs et artisans franciliens, adhérents à la marque **PRODUIT EN Île-de-France**, donnent rendez-vous au grand public les samedi 18 et dimanche 19 septembre, aux pieds du Conseil régional d'Île-de-France à Saint-Ouen-sur-Seine.

### ***2 journées 100% gourmandes et locavores***

Pour la seconde année consécutive et pendant deux jours, producteurs et artisans des métiers de bouche seront au plus près des visiteurs pour partager avec eux leurs produits et leurs savoir-faire, tout en leur apportant un éclairage sur la richesse agricole de l'Île-de-France.

C'est un parcours gastronomique qui est proposé sous forme d'un grand marché à ciel ouvert de bons produits du terroir francilien « **PRODUIT EN Île-de-France** », marque régionale alimentaire.

Avec des espaces de convivialité aménagés spécialement pour permettre de déguster sur place de nombreux produits locaux, l'édition 2021 de la Fête du Patrimoine gourmand 2021 incarnera le plus court chemin "du champ à l'assiette", symbole de la grande diversité alimentaire francilienne et de sa qualité !

Une étape savoureuse à l'entrée libre pour tous. 2 journées pour parfaire sa culture locale et francilienne, donner du sens à son assiette et prendre de bonnes habitudes pour le reste de l'année en consommant local.

### ***L'Île-de-France, une grande terre gastronomique***

Avec 12 millions de Franciliens à nourrir, la région Île-de-France a du pain sur la planche... Ça tombe bien, à elle seule elle ne compte pas moins de 5 000 exploitations sur presque 570 000 hectares de surfaces agricoles !

Sans compter les 450 000 salariés des PME ou établissements qui transforment le fruit de la terre et les 12 000 artisans des métiers de bouche qui le magnifient, des chiffres qui donnent le tournis...

Pour les adeptes du "manger local", frais et de saison, l'Île-de-France est un terreau fertile en produits sans pareil, le tout dans un rayon de seulement 100 km. Considéré à juste titre comme le grenier à blé de l'Hexagone, l'Île-de-France occupe aussi le leadership en matière d'herbes aromatiques et de production de persil et de cresson.

L'Île de France n'est pas la 1ère région gastronomique de France par hasard.

Elle doit cette place enviée à ses produits du terroir riche et varié ; miel du Gâtinais, bière du Vexin, moutarde de Meaux, chou de Pontoise, carotte de Bouafle, jambon de Paris, agneau d'Île-de-France, menthe Poivrée de Milly-la-Forêt, sirop au coquelicot de Nemours...

Autant de bons produits et de belles saveurs à la marque régionale « PRODUIT EN Île-de-France » !

### **A propos d'Île-de-France Terre de saveurs**

*Île-de-France Terre de saveurs est un organisme associé à la Région Île-de-France dédié à la filière alimentaire « du champ à l'assiette ». Il conduit des missions d'intérêt général en faveur de l'alimentation des Franciliens et de la valorisation des secteurs agricoles et alimentaires de la Région en soutenant les démarches d'innovation.*

*Positionné en première ligne du "Mangeons francilien" dans le Plan Régional de l'Alimentation (PRA) adopté en février 2021 au Conseil régional, Île-de-France Terre de saveurs aide également les filières agricoles à se structurer et à se développer.*

*Par son action, Île-de-France Terre de saveurs répond à l'ambition du Conseil Régional de renforcer l'appui à la filière alimentaire qui constitue un véritable enjeu stratégique pour une région forte de 12 millions d'habitants, accueillant plus de 40 millions de touristes chaque année et dont 48% du territoire est agricole.*

[www.iledefrance-terredesaveurs.fr](http://www.iledefrance-terredesaveurs.fr)

#### **Contact presse :**

[solene.lebouar@iledefrance-terredesaveurs.fr](mailto:solene.lebouar@iledefrance-terredesaveurs.fr)

01.55.34.37.12

[Joana.foucher@iledefrance-terredesaveurs.fr](mailto:Joana.foucher@iledefrance-terredesaveurs.fr)

01 55 34 37 17

