



Communiqué de presse
30 septembre 2021

8 nouveaux adhérents rejoignent PRODUIT EN Île-de-France

La marque qui porte haut les couleurs et saveurs de la région francilienne !

Manger bon et local en Île-de-France... c'est possible avec **PRODUIT EN Île-de-France** !

Créée en 2018 par la **Région Île-de-France** pour promouvoir les productions agricoles et alimentaires du territoire francilien, la marque régionale est devenue en 3 ans le 1er réseau de producteurs locaux et d'entreprises innovantes engagés en Île-de-France au service d'une alimentation de proximité, de qualité et respectueuse des savoir-faire.

Son développement et sa promotion sont assurés par **Île-de-France Terre de saveurs** et c'est déjà plus de 2975 produits régionaux qui portent la signature de la marque **PRODUIT EN Île-de-France**.

“Donner le goût de l'Île-de-France, c'est aussi et avant tout de belles histoires humaines, de partage et de passion. La réalisation de projets personnels, l'envie de perpétuer une activité familiale... Autant de choix de vie que sont les visages de nos 450 adhérents à PRODUIT EN Île-de-France et de tous les artisans et agriculteurs qui nous rejoignent mois après mois !”
souligne Gérard Hébert, Président d'**Île-de-France Terre de saveurs**.

Artisans et producteurs de talent, ils ont adhéré ce mois-ci :

Bio Miches – 91720 MAISSE

Cette toute jeune entreprise (juillet 2021) de boulangerie artisanale de produits bio met un point d'honneur à travailler avec des farines locales et se fournit exclusivement auprès des Moulins de Brasseuil, travaillant eux-mêmes avec des agriculteurs bio franciliens. Pour la fabrication de ses pains de campagne, de meule, complets ou à l'épeautre, **Bio Miches** utilise de la farine de seigle, d'épeautre et de petit épeautre.

Brewsticks – 75019 PARIS

Brewsticks fabrique des bâtonnets apéritifs salés 100% végétaux à base de drêches et de farine, agrémentés d'ingrédients aromatiques. Située au-dessus de la Brasserie de l'Être, les drêches sont récupérées le jour même et utilisées dans les recettes. Les ingrédients aromatiques sont reçus sous forme de poudre ou secs et sont intégrés dans le mélangeur dès le début de la préparation. **Brewsticks** travaille quasi exclusivement à base de matières premières franciliennes dont les drêches et la farine, sublimés par des ingrédients aromatiques de caractère.

De Montgazon à ton assiette – 77390 Courquetaine

La ferme **De Montgazon à Ton Assiette** est en conversion bio depuis 2016 et la totalité des parcelles de la ferme devraient être converties d'ici 2023. Elle propose des pâtes, des farines et des lentilles confectionnées sur place à partir des matières premières issues de l'exploitation. Elle possède à cet effet un moulin de type Astrié (moulin à meule de pierre) et un laminoir à pâtes. Les pâtes sont toutes fabriquées sur la ferme et certaines sont même coupées et roulées à la main sur place.

Biofield - Les Pleurotes de Paris - 75009 Paris

Entreprise créée en février 2019 et située dans le 16^{ème} arrondissement de Paris, **Biofield** cultive des champignons dans une ancienne gendarmerie ! Elle produit les **Pleurotes de Paris**[®] qui sont issus de la famille du pleurote gris. Leur saveur originale et singulière découle directement du procédé de production utilisé : ils sont produits soit à base de marc de café et de copeaux de bois, ou sur de la paille bio broyée. Ils produisent également des jeunes pousses de chou rouge, mais aussi de 4 variétés de radis, de pois vert ou de tournesol. Les pleurotes de Paris sont certifiés bio et les micro pousses issues de semences biologiques. Leurs produits leur ont valu d'être primés aux **concours IdFood 2020** et au **Trophée Perle de Lait**.

Jean-Bernard Math - 75012 Paris

Agriculteur-champignoniste **Jean-Bernard Math** a créé il y a seulement un an, en août 2020, sa champignonnière et il déborde d'idées qui pourraient influencer un nouveau souffle à **la filière champignons d'Île-de-France**. Sa champignonnière se situe dans un souterrain près du parc floral de Paris, ce qui garantit une température optimale pour la croissance des champignons. Aujourd'hui spécialisé dans la culture de pleurotes gris, bleus, pholiotes et shiitakés, le gérant articule son activité dans les 200m² de souterrains parisiens.

Ferme de Bruille - 77370 La Croix-en-Brie

Exploitation agricole céréalière transmise de générations en générations depuis plus d'un siècle, **la Ferme de Bruille** s'est diversifiée ces dernières années et propose désormais une gamme de produits variés : fruits et légumes bio, jus, œufs et agneaux. Soucieuse du respect de l'environnement, elle suit une approche biodynamique : élevage non intensif, utilisation de compost naturel, etc.

Altermarché - 94100 Saint-Maur-des-Fossés

L'entreprise fabrique des bœufs de plats préparés. Elle propose une alimentation locale et de terroir. Nicolas Josse s'approvisionne en matières premières franciliennes : poulet, œufs, farines, légumineuses ; et dispose même d'un espace de production de champignons sur site pour compléter ses recettes. L'ensemble de sa démarche s'inscrit dans la labellisation Ecotable, dont l'établissement est labellisé niveau 3.

La Montreuilloise - 93100 Montreuil

Certifiée Label & Progrès, la brasserie propose une gamme fixe et une gamme éphémère de bières bio aux saveurs de la région Île-de-France. Dans une démarche d'économie circulaire, les drêches sont réutilisées et transformées en farines, alimentation animale, etc. La commercialisation des bières se fait via des caves à vins et à bières, des boutiques bio indépendantes, des réseaux de boutiques bio mais aussi des marchés et foires locales de l'Est parisien.

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 par le **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 **49% du territoire est agricole**.*

www.iledefrance-terredesaveurs.fr

Contact presse :

solene.lebouar@iledefrance-terredesaveurs.fr

01.55.34.37.12

Joana.faucher@iledefrance-terredesaveurs.fr

01.55.34.37.17