

Couleurs Vexin du français

n° 56
juin 2016



Le journal du Parc naturel régional du Vexin français



* Du producteur au consommateur
Les circuits courts du Vexin



UNE AUTRE VIE S'INVENTE ICI

Sommaire

Vie du Parc p. 3 à 5

Dossier

Du producteur au consommateur
Les circuits courts du Vexin p. 6 à 15

Portraits

Deux actrices sur le terrain p. 16

Initiatives

Agriculteur meunier boulanger
Le chanvre : du champ au bâtiment :
un biomatériau à tout faire !
Un jardin-potager
remis à l'honneur p. 17 à 18

Empreintes

Avis de recherche :
Lucane Cerf-volant Mort ou vif !
On recherche chauves-souris !
Renouée du Japon : Attention ! p. 19

Agenda

En couverture : © Martine Moulin, dans le cadre du
concours photos « Paysages agricoles » organisé par
le Parc en 2014

Éditorial

J'agis pour le Vexin !

Appliquons au Vexin la célèbre formule de John Kennedy (discours d'investiture, 1961) : « *Ne vous demandez pas ce que votre pays peut faire pour vous, demandez-vous ce que vous pouvez faire pour votre pays !* »

Les professionnels et les associations œuvrant sur le Vexin ont été invités par le Parc (octobre 2015 et mai 2016) à réfléchir ensemble aux moyens de développer la participation de chacun aux multiples actions en faveur du territoire.

Le premier résultat de ces rencontres a été de mettre en lumière la grande diversité et la vitalité des actions conduites qui représentent un formidable « gisement de valeurs ». Surtout ces rencontres ont révélé la volonté, et même l'enthousiasme, des participants à aller au-delà de leur propre sphère pour participer à un *réseau*, dans le but de mieux se connaître, de développer les synergies, de partager les expériences, de s'encourager mutuellement, d'imaginer...



“ Une des clés du succès est de savoir bien communiquer sur les richesses insoupçonnées qui se trouvent à deux pas de chez soi ”

Pas à pas, un annuaire des forces vives du territoire se constitue et il sera porté à la connaissance de chacun à travers le site du Parc. Une des clés du succès est, en effet, de savoir bien communiquer sur les richesses insoupçonnées qui se trouvent à deux pas de chez soi, et de faire partager, au-delà de l'information pratique, la dimension pédagogique ou culturelle portée par ces actions et le supplément d'âme que procure le développement de la vie locale et du lien humain tissé sur son territoire de vie.

Une idée a germé : créer un « signe d'appartenance » au territoire. Il y a certes déjà les panneaux sur les axes de circulation, mais il s'agit là d'une information très générale. L'idée nouvelle serait de permettre à tout un chacun, producteur de service ou de biens, acteur local, mais également simple particulier, de montrer son attachement au territoire, sous des déclinaisons variées (plaque sur une devanture, autocollant...). La formule « *j'agis pour le Vexin* » pourrait être retenue.

Gageons que cela renforcera le sentiment d'appartenance au territoire et encouragera l'évolution vers des comportements éco-citoyens. Comme la Charte du Parc le prescrit, ces actions visent à placer « l'Homme au cœur du territoire ».

Marc Giroud
Président du Parc

Des collégiens découvrent les milieux aquatiques et humides

Les 19 et 20 mai derniers, 3 classes de 5^{ème} du Collège de Bray-et-Lû sont parties à la découverte des rivières et zones humides de la commune.

L'Epte, le ru de Chaussy, le Marais de Becquerel, l'Aubette de Magny, le captage d'eau potable : le Collège de Bray et Lû est entouré d'eau !

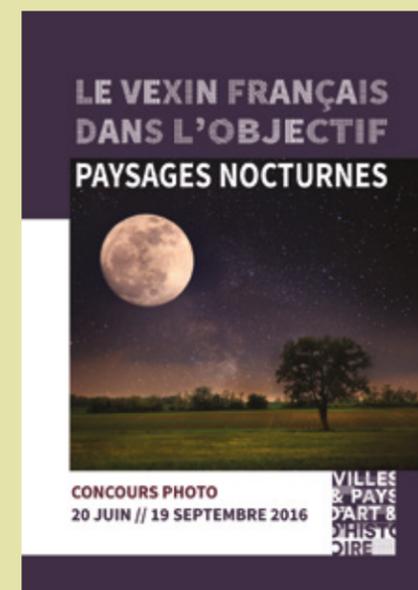
Accompagnés de M^{me} Gambier, professeur de SVT, de M. Guegan, professeur de Physique-Chimie et de techniciens du Parc, les élèves ont établi un diagnostic complet de la rivière en suivant un protocole précis. Température de l'eau, taux de dioxygène, état des

berges et du lit du cours d'eau, végétation sont autant de paramètres qu'ils ont évalués pour savoir si les cours d'eau prospectés sont en bonne santé.

Cette sortie était également l'occasion pour les élèves de découvrir les actions que mènent le Syndicat de l'Aubette de Magny et les communes en faveur de l'amélioration de la qualité de l'eau (restauration de la continuité écologique, « zéro-phyto », réhabilitation de stations d'épuration des eaux usées). Les élèves ont ainsi pu échanger avec un professionnel du Syndicat et appliquer sur le terrain les connaissances apprises en cours de SVT et de Physique-Chimie.



Concours photos : Le Vexin dans l'objectif



Ce concours photos organisé par le Parc naturel régional, labellisé Pays d'art et d'histoire, du 20 juin au 19 septembre, met à l'honneur pour sa première édition, la nuit et l'obscurité.

Cinq catégories sont proposées :

- 1 - aubes et crépuscules (ambiances de couchers et levers de soleil) ;
- 2 - panoramas nocturnes (vues lointaines de villes, villages, champs, bois, routes...) ;
- 3 - détails de nuit (vues rapprochées d'architectures, de rues, de places, d'arbres, d'habitants...) ;
- 4 - animaux insomniaques (faune nocturne ou noctambule) ;
- 5 - astrophotographie (clichés de lune, ciels étoilés, planètes, voie lactée...).

Toutes les photos collectées contribueront à la mission d'observatoire photographique des paysages menée par le Parc, qui permet notamment d'étudier l'évolution du territoire à travers le temps et d'identifier ses caractéristiques paysagères.

Ce concours est surtout l'occasion de porter un regard différent sur les paysages du Vexin français : familiers, rassurants et pittoresques le jour, ils peuvent devenir mystérieux, étranges et sublimes la nuit.

Comment participer ?

Ce concours est ouvert à tous, quel que soit votre âge, que vous souhaitiez faire connaître



vos talents de photographe ou partager un paysage qui vous plaît. Consultez le site internet du Parc pour les modalités de participation.

■ **Pour tout renseignement :**
Lise Bréant, animatrice Pays d'art et d'histoire au 01 34 48 65 94

RENDEZ-VOUS

Samedi 10 septembre 19 heures, à la Maison du Parc :

Soirée d'initiation à l'astronomie par l'AVEX, association vexinoise d'astronomie et d'information sur la pollution lumineuse

Des journées pour les petits éco-citoyens



1303 enfants avaient rendez-vous à la Maison du Parc à Théméricourt les mardi 14, jeudi 16 et vendredi 17 juin 2016. Chaque année, le Parc invite en effet les classes ayant mené des projets en éducation à l'environnement à restituer leurs travaux au cours des Journées éco-citoyennes.

Celles-ci ont pour objectifs de permettre aux enfants de valoriser et partager leur travail de l'année avec d'autres classes et de vivre un moment convivial. Les classes exposent et animent un stand par la mise en place de quizz, défis sportifs, jeux liés à leur projet.

Pour cette 9^{ème} édition, 56 classes en projet avec le Parc réparties sur 25 communes du Parc et des villes-portes ont participé. Pour la 1^{ère} fois, des classes de collègues étaient également présentes.

Les projets menés par les classes ont porté sur :

- la biodiversité « agir pour la biodiversité » avec la création de coins nature (haies, vergers, jardins potagers), la mise en place d'inventaires et/ou la réalisation d'expositions et/ou de panneau pédagogique ;
- les enjeux du climat « des idées pour le climat » avec la rencontre d'un climatologue, puis la réalisation d'actions

concrètes, comme la mise en place de panneaux pour prévenir le gaspillage alimentaire ou la réalisation du BD pour imaginer notre monde demain... ;

- le patrimoine culturel « les patrimoines de ma commune » avec la construction de blog ou la participation à l'inventaire du patrimoine dans le cadre des atlas du patrimoine junior ;
- sur l'aménagement du territoire « territoire et développement durable ».

Les partenaires éducatifs du Parc qui ont accompagné les projets des élèves (La Source-Villardeaux, l'association la ferme d'Ecancourt, le CPN de la Vallée du Sausseron, Fabien Bellagamba, Déambulacio, le SMIRTOM), ont animé des stands en lien avec des problématiques du territoire du Parc.

■ **Pour tout renseignement : Séverine Martin**, animatrice Environnement, au **01 34 48 66 13**

Côtés Seine : passe le bac d'abord !



Entre Guernes et Rosny et entre Vétheuil et Moisson-Lavacourt

Guernes et Rosny-sur-Seine, deux communes distantes d'une quinzaine de kilomètres par la route mais seulement séparées par la Seine, sont reliées par le bac d'avril à septembre.

Vous pouvez prendre place dans le bac du SMSO (Syndicat Mixte d'aménagement, de gestion et d'entretien des berges de la Seine et de l'Oise) pour effectuer la traversée du fleuve.

Les navettes vous permettent de passer, tous les 1/4 d'heures et en quelques minutes, d'une rive à l'autre et de décou-

vrir les charmes de la Seine, d'observer la faune et la flore et de profiter du beau panorama que vous offre cette boucle de la Seine.

Nouveauté 2016 : le vendredi promenade - sur réservation (Rosny-sur-Seine/Guernes/Port-l'Illon) de 14h à 18h. Formule de mini-croisière pour un groupe de 12 personnes avec un parcours prolongé du bac : longer Rolleboise, le domaine de la Corniche, et rejoindre Saint-Martin-la-Garenne, via le port de plaisance de Port-l'Illon... Laissez-vous tenter, chaque vendredi jusqu'à la rentrée !

■ **Réservation en ligne sur les sites des communes :**
www.ville-rosny78.fr, www.guernes.fr
La traversée est gratuite.

Il en est de même entre Vétheuil (Val-d'Oise) et Moisson-Lavacourt (Yvelines) : le bac vous accueille pour une traversée inoubliable de part et d'autre de la Seine.



■ **Informations pratiques**

- **Entre Guernes à Rosny**
Tous les ¼ d'heure
Samedi et dimanche de 10h à 18h, à partir de juin jusqu'à 19h
- **Entre Vétheuil à Moisson-Lavacourt**
Jusqu'au dimanche 16 octobre 2016
Passage gratuit (12 personnes par traversée – vélos et poussettes acceptés)
Vendredi : 9h30 – 12h45
Samedi, dimanche et jours fériés : 10h15 – 12h45 et 14h00 – 18h45

Une aide financière pour soutenir les initiatives des Vexinois

■ **Pourquoi ?**

Le Parc souhaite développer et accompagner la participation des habitants au projet du territoire.

■ **Pour qui ?**

- Les associations
- Les structures et collectifs d'habitants

■ **C'est quoi ?**

Une aide financière et/ou un accompagnement technique pour soutenir des actions liées à l'animation, au lien social et à la participation des habitants des communes du Parc.

■ **Pour quel projet ?**

Il s'agit d'une action qui améliore le cadre



de vie, le lien social et notamment le lien intergénérationnel, qui œuvre pour les solidarités et contre l'exclusion. L'action peut agir en faveur des initiatives éco-citoyennes et de la sensibilisation à l'environnement.

Les habitants sont acteurs dans l'action et non pas seulement bénéficiaires.

■ **Dans quelles conditions ?**

Le projet finance des actions nouvelles et pour des besoins non couverts. Le financement est reconduit une fois. La participation du fonds est plafonnée à 1500 € TTC dans la limite de 90 % du montant total du projet.

Vous souhaitez déposer un projet dans le cadre du FIL ?

■ Renseignements et demande de dossier : **Chantal Auriel** chargée de mission éducation au **01 34 48 66 10**
c.auriel@pnr-vexin-francais.fr

Dans le cadre de son action sociale, la Mutualité Sociale Agricole d'Ile de France met en place un programme de « Soutien aux aidants sur leurs territoires de vie ». La MSA s'est rapprochée du Parc pour mettre en place certaines actions sur son territoire.

En 2015, un livret de l'aidant a été édité. Il recense les adresses utiles en matière d'accompagnement administratif, d'aide à domicile, de transports, d'hébergements... ainsi qu'une présentation du Parc pour le volet loisirs.

En 2016, la MSA et le Parc ont mis en place un programme de sorties partagées entre aidants et aidés. Trois sorties seront proposées entre juillet et septembre : découverte de l'âne à Longuesse, balade avec des véhicules adaptés avec l'association Escapade Liberté Mobilité et goûter à la ferme d'en-haut à Guiry-en-Vexin et visite du musée de la Moisson à Sagy. Cette action fait l'objet d'une convention entre la MSA et le Parc et bénéficie du fonds d'aides aux initiatives citoyennes et locales mis en place par le Parc.

■ **Pour tout renseignement : M^{me} Sammut**, Service Social MSA Ile-de-France au **01 34 41 57 64**

Master Classes au Château de la Roche-Guyon

C'est devenu un rituel, une célébration du printemps : chaque année, à Pâques, Jean Mouillère réunit au château de La Roche-Guyon une trentaine de jeunes musiciens de 10 pays pour ses master classes, cette année aux côtés d'Hélène Dautry au violoncelle et Michele Innocenti au piano.

Il est passionnant à voir au violon, de la voix et du geste, d'un accent musical, faire surgir l'interprète caché dans le bon élève. Ce que ces jeunes musiciens apprennent, c'est qu'il ne suffit pas de jouer (bien), mais qu'il faut entendre et chercher, écouter la musique qu'on porte en soi. La grammaire musicale, ils la savent, sur le bout des doigts. Ils apprennent qu'ils passeront leur vie à apprendre, avec joie.

Le concert en avant-première en avril dernier était patronné par le Parc naturel régional du Vexin français qui affirmait

Château de La Roche-Guyon
DU 20.04.16 AU 24.04.16

CONCERTS
Tarif unique : 15 € / Gratuit pour les moins de 12 ans
Sur réservation : 01 34 79 74 42
service.accueil@chateauelarocheguyon.fr
www.chateauelarocheguyon.fr

L'après "BAROQUE" au 18^{ème} siècle
avec YOKO KANEKO pianoforte
Je. 21 avril à 20h30 - Église de la Roche-Guyon

Michele INNOCENTI
Cher Nadia Boulanger
Ve. 22 avril à 20h30 - Les Maisonnettes à Gargenville

Jean MOUILLÈRE, Hélène DAUTRY
et leurs Amis...
Sa. 23 avril à 18h30 - Église de Vétheuil

Concert des révélations 2016
Di. 26 avril à 15h30 - Château de La Roche-Guyon

MASTER-CLASSES PUBLIQUES
Du mé. 20 au sa. 21 avril de 10h à 18h - Château de La Roche-Guyon

ainsi son rôle fédérateur au-dessus du cloisonnement des Départements. C'est le premier acte d'un partenariat avec l'Etablissement Public de Coopération Culturelle du Château de La Roche-

Guyon, le Conservatoire à Rayonnement Départemental de Mantes en Yvelines et l'association Via Nova, créatrice et animatrice des Master Classes du château de la Roche-Guyon et des Concerts aux villages qui, depuis 11 ans, attirent les jeunes du monde entier et révèle des talents nommés aux dernières Victoires de la Musique 2016.

Quatre autres concerts ont réuni 360 spectateurs dans des lieux tels que l'église et le château de La Roche-Guyon, l'église de Vétheuil et les Maisonnettes de Lili et Nadia Boulanger à Gargenville. Des master-classes publiques ont également été proposées chaque jour du 20 au 24 avril.

Les révélations de l'édition 2016 sont une pianiste iranienne et la création d'une pièce pour quatuor d'un jeune compositeur qui va bientôt faire l'objet d'un enregistrement sur CD.



Du producteur au consommateur Les circuits courts du Vexin

Nos aînés se posaient moins que nous la question de l'origine des produits qu'ils consommaient. Ils les achetaient chez de petits détaillants, sur des marchés ou directement auprès de producteurs. La montée en puissance de la grande distribution a fortement bousculé ce modèle d'approvisionnement.

Mais le commerce en circuits courts, qui n'a heureusement jamais disparu, fait un retour en force : de plus en plus de Français recherchent des produits locaux et de qualité. Dans le secteur alimentaire, les moyens d'acheter au plus près du producteur se sont diversifiés, avec le développement des paniers fermiers et des réseaux de vente groupée, associatifs ou privés, facilités par internet. La vente directe à la ferme se porte elle aussi de mieux en mieux. Et l'offre ne manque pas dans le Vexin français. Mais les circuits courts concernent également d'autres ressources, des matériaux et des savoir-faire artisanaux. Les initiatives sont nombreuses et variées en Ile-de-France.



PARC NATUREL RÉGIONAL
DU VEXIN FRANÇAIS

On connaissait les « marque Produit » et « marque Accueil », attribuées à des agriculteurs, des restaurants, des gestionnaires de sites culturels, des guides proposant des sorties accompagnées ou des hébergements touristiques, témoignage de leur engagement dans une démarche durable. 2000 entreprises en ont été bénéficiaires à l'échelle nationale : en production agricole et en prestation touristique pour 90 %, en savoir-faire artisanaux pour les 10 % restant. La marque « Valeurs Parc naturel régional », récemment déposée à l'INPI*, est commune à tous les Parcs et a pour objectif une meilleure visibilité. Que peut en attendre le public ? « Sur le

Les promesses d'une marque

La nouvelle marque « Valeurs Parc naturel régional » est destinée à distinguer les professionnels contribuant au développement durable des territoires de Parcs.

On connaît les « marque Produit » et « marque Accueil », attribuées à des agriculteurs, des restaurants, des gestionnaires de sites culturels, des guides proposant des sorties accompagnées ou des hébergements touristiques, témoignage de leur engagement dans une démarche durable. 2000 entreprises en ont été bénéficiaires à l'échelle nationale : en production agricole et en prestation touristique pour 90 %, en savoir-faire artisanaux pour les 10 % restant. La marque « Valeurs Parc naturel régional », récemment déposée à l'INPI*, est commune à tous les Parcs et a pour objectif une meilleure visibilité. Que peut en attendre le public ? « Sur le

fond, il n'y a pas de changement, indique Stéphane Adam, de la Fédération des Parcs ; on reste sur les valeurs affirmées par les Parcs depuis l'origine. »

Lien social et solidarité

La première de ces valeurs est l'ancrage territorial, avec des produits qui non seulement proviennent du territoire mais participent pleinement à sa richesse patrimoniale. La seconde concerne la protection et la valorisation de l'environnement, inhérentes aux Parcs. Enfin, la troisième valeur a trait à la dimension humaine. Un Parc naturel régional est un espace protégé mais aussi un espace habité : « les 51 Parcs de France comptent 4 millions d'habitants », précise Stéphane Adam. D'où la volonté de renforcer le lien social et la solidarité, en encourageant par exemple l'économie sociale et solidaire.

Pour Stéphane Adam, « les circuits courts s'inscrivent de plain-pied dans les promesses de la marque. Ils sous-tendent l'idée de proximité entre les différents acteurs, producteurs et consommateurs, et donc de lien social plus fort. D'ailleurs, 90 % des activités qui ont fait l'objet d'un marquage dans l'un des Parcs utilisent les circuits courts. ».

Dans le Vexin français, Delphine Filipe pour le volet agricole et Julie Marran pour le volet touristique, gèrent la nouvelle marque. Elles seront amenées à soumettre de nouveaux projets de marquage à la commission nationale décisionnaire. A ce jour, 23 acteurs vexinois (3 restaurants, 7 agriculteurs, 7 gîtes et chambres d'hôtes, 1 site de découverte et 5 prestations d'accompagnement) bénéficient de la marque « Valeurs Parc naturel régional ».

Les Valeurs Parc dans le Vexin

PRODUCTEURS

Les Vergers d'Ableiges
Produits marqués : pommes, poires, fruits rouges, jus de fruit

Ferme des Vallées à Auvers-sur-Oise
Produits marqués : pommes

Huilerie avernoise
Produits marqués : huiles de colza et de tournesol, farine de blé.

Ferme des Sablons à Génicourt
Produits marqués : farine de céréales (blé, seigle, sarrasin, maïs, épeautre, avoine).

Ferme de la Distillerie à Gouzangrez
Produits marqués : lentilles et farine de lentilles

Les Vergers d'Hardeville à Nucourt
Produits marqués : pommes.

Ferme Brasserie du Vexin à Théméricourt

Produits marqués : bière du Vexin (blonde, brune, blanche, ambrée, au miel).

RESTAURANTS

Les Vignes rouges à Hérouville - 01 34 66 54 73
www.vignesrouges.fr

La Sucrerie à Us
01 34 66 01 31

Le Clos du Pétillon à Théméricourt
01 30 39 76 38

HÉBERGEMENTS

Chambres d'hôtes « La Forge de la Bucaille » à Aincourt - 01 34 76 71 03
forge.bucaille@orange.fr

Gîtes ruraux de la Grande Ferme à Avernès
01 30 39 20 58
sandrine@gite95.fr
www.gite95.fr

Gîte de l'OEcocentre de Villarceaux

Ferme de la Bergerie à Chaussy
01 34 67 08 80
contact@bergerie-villarceaux.org
www.bergerie-villarceaux.org

Chambres d'hôtes « Au relais de Chaussy »
01 75 81 02 38 / 06 63 41 67 57
contact@aurelaisdechaussy.com
www.aurelaisdechaussy.com

Gîte rural des deux lavoirs à Fontenay-Saint-Père
01 34 79 13 43 - ithen@orange.fr

Gîte rural des Cordeliers à Magny-en-Vexin
06 85 82 85 24
grillere@wanadoo.fr
www.gitedescordeliers.com

Gîtes ruraux « Les volets rouges Les « Co » Gîte » à Vigny
01 34 66 17 51 - gite@cortes.fr
<http://gite.cortes.fr>

SORTIES ACCOMPAGNÉES

Ânes en Vexin Gilles et Sandrine Lemaire
06 86 86 01 86 - 06 08 28 02 15
anesenvexin@orange.fr
www.anesenvexin.fr

Gardiane Gaëlle Roche-Delesalle
06 13 63 73 03
gaelle@gardiane.fr
www.gardiane.fr

Julien Masson
06 81 09 49 82
randovelovexin@gmail.com
www.rando-velo-vexin.com

Michel Saintoul
06 84 90 04 97
saintoulmichel@gmail.com
www.guides-vexin-francais.com

SITE DE VISITE

Musée du Vexin français - Maison du Parc - Théméricourt
01 34 48 66 00
musee@pnr-vexin-francais.fr
www.pnr-vexin-francais.fr

* INPI : Institut National de la Propriété Intellectuelle

Consommer au plus près de la source

Inutile de multiplier les intermédiaires entre un producteur et des acheteurs, d'autant plus que c'est bon pour l'environnement, pour l'économie locale et le lien social.

La notion de « circuits courts » n'est pas inconnue. Ce mode de distribution s'applique principalement aux produits alimentaires, mais également à certains matériaux (bois, chanvre, ardoise, chaux...). Il consiste à acheter, ou commander, directement auprès du producteur, ou par le biais d'un seul intermédiaire. La vente des produits peut être faite sur place, sur le marché local, sur les foires et les salons, en vente itinérante, par correspondance ou organisée à l'avance (paniers) et également dans des points de vente collectifs.

Des producteurs éco-responsables

Les avantages des circuits courts sont divers. D'abord écologiques. On pense d'emblée à la pollution générée par le

transport, que les circuits courts limiteraient. Eh bien rien n'est moins sûr ! La grande distribution utilise des réseaux logistiques performants qui, compte tenu des volumes transportés, peuvent être moins polluants que de petits déplacements dans des villes embouteillées, avec des allers ou des retours à vide, avant et après livraison. Toutefois, les producteurs qui passent par les circuits courts sont le plus souvent dans une démarche plus durable. Dans le secteur alimentaire, ils pratiquent l'agriculture biologique, ou économe en intrants (engrais et traitements chimiques), et utilisent moins d'emballages. Ils réintroduisent fréquemment des fruits et des légumes de variétés locales ou oubliées, dont l'aspect ne correspond pas forcément aux critères esthétiques des grandes surfaces. Certains producteurs disposent d'un atelier

leur permettant de transformer leurs produits pour les commercialiser ensuite par différentes voies.

Un modèle à la hausse

D'un point de vue économique, les circuits courts participent au maintien des activités agricoles locales, en limitant la dépendance vis-à-vis des marchés internationaux et en apportant une plus value aux producteurs. Dans le cas de vente à la ferme, ils permettent également de restaurer le lien social entre producteurs et consommateurs. Une étude réalisée par l'ADEME (Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie) fait notamment apparaître que de 6 à 7 % des achats de denrées alimentaires répondent à ce modèle en 2010 et que la tendance est à la hausse.

Les acteurs des circuits courts

ILS SONT ÉLEVEURS, RESTAURATEURS, CULTIVATEURS, BRASSEURS... TOUS ONT FAIT LE CHOIX DE LA QUALITÉ ET DES CIRCUITS COURTS POUR COMMERCIALISER LEURS PRODUITS.



Un distributeur automatique de produits locaux !

Un distributeur automatique à la campagne

C'est l'astuce qu'a trouvée Thibault Jorel pour que ses clients puissent s'approvisionner le dimanche.

Thibault Jorel est céréalier et éleveur de bovins à Géricourt. Il vend la plus grande partie de sa production à des négociants ou à des coopératives, mais il s'est mis depuis 6 ans à la vente directe à la ferme. Plus des trois quarts de sa viande sont commercialisés de cette manière ; « il faut diversifier les sources de revenu commente Thibault Jorel ; comme je bénéficie d'une situation géographique privilégiée, à proximité d'un axe routier très fréquenté, la D915, je me suis dit qu'il y avait un potentiel. »

Une intuition confirmée par les faits : l'agriculteur a vu ses ventes directes se développer, par la magie du simple bouche-à-oreille : « en début de semaine, on voit une quinzaine de personnes par jour, et les vendredi et samedi, une quarantaine de clients. » Et le dimanche vous demandez-vous ? Les ventes continuent grâce à un distributeur automatique que Thibault Jorel a installé près de son portail. Depuis 2013, sa farine bénéficie de la marque « Valeurs du Parc naturel régional » : blé, seigle, sarrasin, maïs, épeautre, avoine et petit épeautre.

Des volailles élevées en plein air

A l'heure où les scandales constatés dans certains élevages industriels sont dénoncés, il est réconfortant de savoir qu'on trouve dans le Vexin de la volaille élevée en plein air.

Les circuits courts, Franck Emery connaît bien : producteur de volailles – poulets, pintades dindes... - à Brueil-en-Vexin dans la partie yvelinoise du Parc. La ferme du Haubert est une entreprise familiale : on pouvait déjà venir s'y approvisionner au début du 20^{ème} siècle. Franck Emery a repris en 1990 l'exploitation créée par son arrière-grand-père. « Ma mère était issue d'une famille de maraîchers, qui vendaient leur production sur les marchés. Un mode de distribution que mes parents ont perpétué quand ils ont commencé à faire de la volaille, en complément des légumes. Jusqu'à ce que mon père dé-

cide d'ouvrir un magasin à la ferme. » Et la volaille est devenue son unique activité.

Restaurant, boucherie traditionnelle

C'est en vente directe, sur le site même de l'exploitation, que sont commercialisés de 85 à 90% de la production. Le solde prend le chemin de restaurants et d'une boucherie traditionnelle à Vauréal : on reste dans le modèle des circuits courts. Ce choix s'est imposé de lui-même à Frank Emery, du fait de l'importance du bassin de consommation environnant.



Car la réputation de la ferme du Haubert va bien au-delà des limites du Parc du Vexin : « pour plus de la moitié, nos clients viennent de Paris ou de l'ouest parisien », précise Franck Emery.

Une bière brassée dans le Vexin

La bière évoque la Belgique, la Grande-Bretagne, Munich... C'est oublier le Vexin !

Installé à Théméricourt, Denis Sargeret cultive de l'orge avec lequel il élabore depuis 15 ans la fameuse Bière du Vexin, primée plusieurs fois à l'occasion du concours général agricole de Paris, dans ses différentes versions : blonde, blanche et ambrée. La Vélocasse (du nom d'un peuple gaulois qui a donné son nom au Vexin) a obtenu des World Beer Awards, prix remis chaque année aux meilleures bières du monde par un jury britannique.



les 1700 hectolitres l'année dernière. Une grosse moitié de cette production part en

direction de petits commerces de détail et de petits supermarchés, dans le Val-d'Oise, les Yvelines... « Dans un rayon de 40 kilomètres » résume Denis Sargeret. L'autre moitié fait l'objet d'une vente directe à la ferme, le week-end : « on voit passer de 150 à 200 personnes tous les week-ends ».

Pour le brasseur vexinois, les circuits courts sont un choix délibéré : « les agriculteurs se font avoir par les coopératives et les négociants. On nous a matraqués au niveau des prix. J'ai souhaité avoir une activité à côté de l'exploitation agricole proprement dite, tout faire de A à Z. » Et il l'a fait !

Une clientèle locale

La production est régulièrement montée en puissance depuis 2001, pour atteindre

Des fruits « Valeurs Parc »

Les Vergers d'Ableiges vendent, sans intermédiaire, 85% de leur production. Un gage de qualité apprécié par une clientèle de connaisseurs.



Valérie et Laurent Barrois sont arboriculteurs à Ableiges depuis 1978. Ils produisent principalement des pommes et des poires - pas moins de 28 variétés - mais aussi des petits fruits rouges :

fraises, framboises, groseilles... Une partie de leurs récoltes est transformée sur place en jus ou en confiture. La totalité de leur production est commercialisée en circuits courts. « 85 % partent en vente directe sur les marchés de Puteaux, Suresnes et Bois-Colombes, et à la ferme deux jours par semaine » explique Valérie Barrois. Les 15 % restants sont répartis entre des AMAP et d'autres agriculteurs qui font eux-mêmes des marchés. La vente directe à la ferme est l'occasion

pour les consommateurs d'apprendre que la production des Barrois bénéficie de la marque « Valeurs du Parc naturel régional ». « Dans les pires week-ends, on voit 60 clients, dans les meilleurs 200 », estime Valérie Barrois. Le week-end « portes ouvertes » qui a lieu début septembre chaque année attire en moyenne 1200 visiteurs. Ceux-ci trouvent d'ailleurs dans leur boutique d'autres denrées, provenant de différents producteurs.



Table d'hôtes et circuits courts

Au Relais de Chaussy, les circuits courts sont aussi un sujet de conversation !

Gaëlle Cuntz tient une maison d'hôtes à Chaussy. Ancien relais de poste du XVIII^{ème} siècle, le Relais de Chaussy est un bâtiment de caractère, typiquement vexinois. Il peut accueillir jusqu'à 8 personnes. C'est aussi une table d'hôtes sur laquelle Gaëlle Cuntz s'oblige à présenter des produits bio et si possible achetés en circuits courts. « *J'utilise notamment la viande de l'élevage bovin de Villarceaux, que j'achète directement à l'éleveur, par le biais de la coopérative, COOP Saveurs du Vexin. Les tarifs sont très compétitifs.* ».

Echange avec les clients

Gaëlle Cuntz s'approvisionne aussi beaucoup à la Biocoop d'Épône, dans les Yvelines. Pour se fournir en légumes, elle est actuellement sur la liste d'attente de l'AMAP de Vienne-en-Arthies. Les circuits courts sont aussi l'occasion pour Gaëlle Cuntz d'échanger avec ses clients : « *Quand je sers de la viande, je leur dis d'où elle vient et ils y sont très sensibles. Ce n'est pas ça qui les décide à venir chez moi mais ça leur plaît. Et puis cela permet souvent d'entamer des conversations sur le développement durable en général.* ».

Composez votre menu avec des produits du Vexin

Connaissez-vous le locavorisme ? Ce mouvement, qui prône la consommation de nourriture produite localement.



Fanny Lecordier, gérante du restaurant « Le Clos du Pétilon » à Théméricourt est une écolo convaincue. Elle participe d'ailleurs pour la deuxième fois à l'opération « Eco-défis » lancée par le Parc auprès des professionnels du territoire. Elle se fournit auprès d'un réseau de produc-

Une garantie de fraîcheur

Fanny Lecordier utilise autant que possible son mode d'approvisionnement en circuits courts dans sa communication avec ses clients : « *c'est même l'un des points forts du restaurant et ils y sont très sensibles. C'est pour eux la garantie*

“ *Pour nos clients, c'est la garantie de consommer des produits frais, qui ont fait l'objet d'un minimum de transport et de manutention, avec le gain en émission de CO² que cela suppose.* ”

teurs locaux en se déplaçant en voiture électrique : « *j'achète dans les fermes du coin la volaille, tous les légumes et les fruits, les huiles, les moutardes, la bière, les farines...* ». Et en quantité : le Clos de Pétilon peut assurer 80 couverts l'hiver et jusqu'à 100 aux beaux jours, en utilisant la terrasse. Elle propose même la vente de quelques-uns des produits qu'elle utilise dans sa cuisine, comme le miel de Franck Portefaix.

de consommer des produits frais, qui ont fait l'objet d'un minimum de transport et de manutention, avec le gain en émission de CO² que cela suppose. Nous sommes clairement positionnés sur le créneau du locavorisme. » Un repaire de locavore qui, il faut le signaler, figure sur la liste des établissements marqués « Valeurs Parc naturel régional ».

Ici et là, les initiatives se multiplient

DE PLUS EN PLUS DE PARTICULIERS INVESTISSENT LE CHAMP DES CIRCUITS COURTS.



Sophie Duplay cultive 150 variétés de légumes dans sa ferme des Millonets, à Vienne-en-Arthies. Et rien que du bio ! Depuis 10 ans, la totalité de sa production est commercialisée par le truchement de quatre AMAP (association pour le maintien d'une agriculture paysanne) :

La formule AMAP

deux à Paris, une à Magnanville (78) et la troisième à Vienne-en-Arthies même. Ce sont en tout 130 familles qui récupèrent chaque semaine leur « part de récolte » préparée par des bénévoles.

Le principe est simple : les adhérents s'inscrivent en septembre à l'AMAP de leur secteur et s'acquittent d'une cotisation. « *Ils deviennent ainsi partenaires à 100 % de la ferme* », souligne Sophie Duplay. Un reproche adressé aux AMAP est que les adhérents ne choisissent pas

les légumes qui vont composer leur part. Sophie Duplay assume totalement cette critique : « *cela leur permet de comprendre la saisonnalité : ils doivent accepter d'attendre le mois de juillet pour avoir des tomates* ». C'est aussi pour les utilisateurs des AMAP l'occasion de découvrir des légumes qu'ils ne connaissent pas : Sophie Duplay produit une douzaine de variétés de courges.



Et si vous deveniez une abeille ?



sa création en 2011, 700 ruches locales ont vu le jour en France. Dont une à Théméricourt ! Son créateur, **Lionel Toutain**,

« La Ruche qui dit Oui » est une société qui se veut réseau de distribution : son objectif est de mettre en relation des producteurs locaux et des consommateurs. Depuis

gère une seconde ruche à Hadancourt-le-Haut-Clocher, dans l'Oise, où il réside. « *La vente se fait sur internet mais le contact humain est essentiel puisque les clients, en récupérant leur panier, peuvent rencontrer les producteurs, explique-t-il. J'affiche des producteurs locaux proposant différentes catégories de produits, en viande, lait, légumes, en bio, non bio ou agriculture raisonnée. Ce sont de petites exploitations que j'ai toutes visitées. Les « abeilles » (c'est comme cela qu'on nomme les clients à la Ruche qui dit Oui) consultent mon site, remplissent leur panier, paient en ligne et viennent récupérer leur commande tous les 15 jours, le vendredi, après que*

j'aie fait la tournée des producteurs. ». À Théméricourt, le retrait des commandes a lieu au restaurant Le Clos du Pétilon, qui a mis un espace à la disposition de Lionel Toutain.

L'adhésion à la Ruche est gratuite, ce qui explique les 400 abeilles recensées pour Théméricourt, lesquelles ont la liberté de ne faire appel qu'occasionnellement à la Ruche : chaque distribution n'excède pas une vingtaine de paniers.

Lionel Toutain vit-il bien de cette activité ? « *Pas du tout ! Ce n'est qu'un hobby. Je suis disquaire sur internet.* » Les circuits courts peuvent être une passion.

Circuits courts et insertion



L'Association ACR, Agir, Combattre, Réunir, gère, dans le cadre de son programme d'insertion par l'activité économique, des jardins maraîchers à Conflans-Sainte-Honorine, Les Mureaux, Cergy-Pontoise et Vauréal, affiliés au Réseau Cocagne. Celui-ci est une coopérative maraîchère de dimension européenne - où

sont cultivés des légumes bio et dont les adhérents viennent chaque semaine chercher leur panier. Une formation aux gestes professionnels pour préparer le retour à l'emploi et l'élaboration d'un projet professionnel sont proposées. Les salariés en insertion participent ainsi à la vente de paniers fermiers et de produits du Vexin sur les jardins, dans la galerie marchande d'une grande surface à Conflans et tous les samedis matins, place du Grand Martroy à

Pontoise. Nous travaillons avec beaucoup de producteurs. ACR fournit également quelques AMAP.

« *Nos clients sont très sensibles à la notion de circuits courts, car ils ne consomment que du bio, affirme Christine Juhel-Franck, encadrante technique qui forme actuellement 5 salariés en insertion, mais j'en attends d'autres car nous sommes en train de nous développer.* ».

Internet ouvre les portes du « Drive des champs »



La formule du « drive » (prononcer à l'anglaise) est de plus en plus plébiscitée par les consommateurs tant il est pratique de passer une commande sur le site web d'une enseigne, de payer en ligne et de n'avoir qu'un crochet à faire en voiture pour récupérer ses achats à l'hypermarché. Mais il est surprenant de voir ce mot associé à une production agricole distribuée en circuits courts. Et pourtant ! Le concept « Drive des champs » fonctionne selon la formule classique du drive mais ne distribue que des denrées provenant de petits producteurs d'Ile-de-France. Il en existe une

soixantaine au plan régional : Stéphanie Beverly a monté le sien il y a un an, à Conflans-Sainte-Honorine.

Une attente pour consommer local

Ses clients passent commande sur internet, à charge pour elle de faire le tour des producteurs pour réunir les denrées : produits laitiers, légumes et fruits, viande, épicerie... Des produits en provenance d'Ile-de-France à 80 %, en grande partie des Yvelines et du Val-d'Oise.

Ce Drive des champs n'a qu'un an d'existence mais selon Stéphanie Beverly, une

vitesse de croisière satisfaisante a déjà été atteinte : « on sent que la demande est là, qu'il y a une véritable attente pour consommer local, pour consommer mieux, pour aider les producteurs... ». 500 personnes sont inscrites sur son site internet mais toutes ne font pas appel régulièrement au Drive des champs : « certaines semaines, on peut atteindre jusqu'à une centaine de clients, mais il peut y en avoir beaucoup moins la semaine suivante, surtout en période vacances. ».

Stéphanie Beverly va devoir interrompre son activité début juillet mais elle sera de nouveau opérationnelle à la rentrée.

Défendre le terroir francilien

L'ILE-DE-FRANCE, RÉGION AGRICOLE ? DIFFICILE À ENVISAGER DEPUIS LA PROVINCE, MAIS C'EST POUTANT LA RÉALITÉ. UNE RÉALITÉ QU'IL FAUT PÉRENNISER.



Pour préserver son agriculture, la région Ile-de-France s'est dotée en 2007 d'un outil : le CERVIA (Centre régional de valorisation et d'innovation agricole). La mission du CERVIA Paris-Ile-de-France est très orientée alimentation, avec comme axes prioritaires la valorisation des métiers de la filière alimentaire et la sensibilisation des consommateurs.

Sous son impulsion et afin de donner au territoire, aux métiers et aux produits franciliens la place et la visibilité qu'ils méritent, les professionnels - agriculteurs, artisans et transformateurs - se rassemblent autour d'une identité régio-

nale depuis 2011 : la marque « Saveurs Paris Ile-de-France », devenue « Mangeons local en Ile-de-France ». Cette marque a pour objet de :

- Donner une visibilité aux entreprises régionales agricoles et alimentaires franciliennes en permettant d'identifier leurs produits ;

- Permettre aux consommateurs franciliens, notamment les urbains éloignés des lieux de production, de trouver des produits de leur région, près de leur lieu

« On peut aujourd'hui préparer un repas complet avec des produits marqués Mangeons local en Ile-de-France. »

de résidence ou de travail ;

- Toucher les 40 millions de touristes en visite chaque année ;

- Identifier à l'export les produits franciliens.

Au concept de circuits courts, Jérôme Kohn, directeur du CERVIA, préfère celui

de circuit de proximité, compte tenu des difficultés de se déplacer sur certaines routes franciliennes.

Les marques Parc et Région complémentaires

« Notre marque, explique Jérôme Kohn, porte sur des produits bruts ou de transformation artisanale, industrielle ou agricole provenant du terroir francilien.

Elle a pour l'heure été attribuée à un millier de produits, dont 80 fruits et légumes. On a aussi étudié au CERVIA

sur les réseaux de distribution, ce qui a abouti à deux labels de restauration : « Des Produits d'Ici, Cuisinés Ici » et « Ici, la Cuisine est dans la rue ». Comment la marque Mangeons local en Ile-

de-France s'articule-t-elle avec la marque Valeurs Parc naturel régional ? « Elles peuvent bien entendu cohabiter, répond Jérôme Kohn, elles sont complémentaires ; on peut aujourd'hui préparer un repas complet avec des produits marqués Mangeons local en Ile-de-France. Il est tout à fait envisageable de revendiquer la double appartenance. ».

Marcoussis : la conserve responsable

L'Économie Sociale et Solidaire est au rendez-vous à la Conserverie Coopérative de Marcoussis.



Nichée au cœur du Triangle Vert en Essonne, la Conserverie de Marcoussis est un chantier d'insertion qui a pour support d'activité la transformation alimentaire de légumes et de fruits de saison issus de l'agriculture responsable et cultivés localement.

L'association « Les Potagers de Marcoussis » pilote ce chantier d'insertion dédié

au maraîchage biologique, réalisé sur un terrain de 3400 m² mis à disposition par l'Agence des espaces verts de la Région. Les Potagers de Marcoussis proposent une gamme de 70 légumes à ses adhérents et aux restaurants environnants. C'est en 2011 que l'association a décidé de se diversifier en créant une conserverie n'utilisant que des fruits et légumes de saison, issus d'une agriculture responsable. Le projet s'est concrétisé trois ans plus tard. « Nous étions acteurs de l'économie sociale et solidaire, nous sommes devenus acteurs de l'économie classique », commente Patrick Prigent, président des Potagers de Marcoussis. La conserverie s'adresse à des producteurs locaux professionnels ou issus de l'insertion intéressés par une diversification et une valorisation de leur production. Elle peut concerner aussi des particuliers en quête d'autoproduction. L'objectif est de stabiliser un modèle économique viable qui s'appuie sur la qualité de ses produits (goût et saveurs), au cœur des enjeux de production.

Privilégier les produits locaux

Entreprise artisanale à taille humaine, l'unité de transformation est une structure innovante qui accueille des salariés en insertion sociale et professionnelle. L'activité de transformation des végétaux et leur distribution constituent de

nouveaux supports d'insertion, offrant d'avantage de « passerelles » et de diversité pour des débouchés professionnels. Sur le plan environnemental, les procédés de production sont optimisés au regard de la consommation en eau et en énergie : l'eau est considérée comme un bien précieux, le bocal alimentaire est consigné et localement réutilisé... Enfin, l'entreprise cherche à s'intégrer au maximum dans le tissu local.

L'objectif est bien sûr de créer de nouveaux emplois en insertion, l'offre de métiers étant diversifiée (production, logistique, commercialisation...) – il y en a actuellement 36 – mais aussi d'offrir des débouchés aux agriculteurs désireux de poursuivre leur activité en région parisienne. « La conserverie a mis en route 25 recettes, précise Patrick Prigent. Ça va de la fraise à la tomate, avec toujours la volonté de privilégier ce qui est produit localement. ».

Priorité est donnée aux circuits courts, tant pour l'approvisionnement que pour la distribution des produits. Un système innovant de distribution de proximité et en circuits courts est mis en place. Il cherche à prendre en compte les dimensions écologiques et pratiques pour la clientèle. L'entreprise crée et participe également aux différentes manifestations et animations locales dans un esprit d'échange et de partage.

La formation contre le chômage

L'Économie Sociale et Solidaire est au rendez-vous à la Table de Cana.

Agriculture biologique, raisonné et circuit court vont souvent de pair avec insertion sociale et / ou professionnelle : c'est le cas à la conserverie de Marcoussis... Et à la Table de Cana, créée en 1985 à Gennevilliers (Hauts-de-Seine) par un prêtre jésuite entourée de bénévoles et qui en trente années d'existence est passée du statut d'association à celui d'entreprise

concurrentielle du secteur des métiers de bouche, essentiellement traiteur et restauration, publique et collective. Avec une forte connotation développement durable : le buffet bio et équitable de la Table de Cana est certifié circuit court à 80%. Huit autres établissements ont vu le jour depuis l'origine, en région parisienne à nouveau mais aussi en pro-

vince : Lyon, Marseille, Montpellier. 200 salariés, majoritairement des femmes, passent chaque année par le circuit d'insertion de la Table de Cana, avec un taux de sortie positive de 57 %, confirmant ainsi qu'un des meilleurs remèdes contre le chômage est la formation.

Les bonnes adresses à deux pas de chez nous

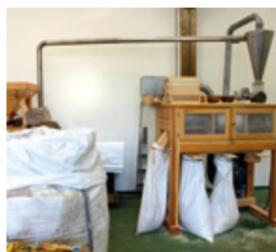
LES PRODUITS MARQUÉS « VALEURS PARC »

Ferme Brasserie du Vexin
Théméricourt
01 30 39 24 43
www.biere-du-vexin.com



Huilerie Avernoise
Avernes
06 11 19 07 28
www.huilerieavernoise.com

Ferme des Sablons
Génicourt
06 84 23 93 18
www.lafermedessablons.com



Les Vergers d'Ableiges
Ableiges
01 34 66 10 56
www.lesvergersdableiges.fr



Ferme des Vallées
Auvers-sur-Oise
01 30 36 81 26

Ferme de la Distillerie
Gouzangrez
01 34 66 03 05
www.lesmoutardesduvexin.fr



Les Vergers d'Hardeville
Nucourt
01 34 67 41 39



LISTE DES PRODUCTEURS EN VENTE DIRECTE

Ferme des Champs verts
Aincourt
Fraises en saison. Pétillements,
sirops, confitures
01 34 76 71 14

Ferme des Hagues
Arthies
Produits fermiers (crème,
fromages, cidre, miel, œufs,
volailles)
01 34 67 23 63



Ferme des Tournelles
Auvers-sur-Oise
Tous légumes de saison
et fraises
01 30 36 10 61

Cidre Lefèvre
Berville
06 50 02 38 17
www.lefevrecidre.com

Ferme de l'Arche
Bréançon
Viande de bœuf
01 34 66 34 72
ou 06 77 39 17 10



Ferme du Haubert
Brueil-en-Vexin
Volailles fermières, œufs,
produits laitiers et fromages,
conserves, maraîchage
01 34 75 39 37
www.etang-ferme-haubert.fr

Le Bouc Vert
Butry-sur-Oise
Fromages de chèvre bio
01 34 73 45 29
www.bouc-vert.fr



SCEA du Chemin Neuf
Chaussy
Lentilles, féveroles, pois,
pommes de terre, farine,
viande Salers
01 34 67 91 23

EARL JM Sarazin
Chaussy
Viande bovine (charolais)
01 34 67 78 26

Ferme du marronnier
Cléry-en-Vexin
Fraises
01 34 67 46 49
www.fraises-clery.com

EARL Rosentritt
Drocourt
Viande bovine
01 34 76 79 05

Ferme Bellay
Epiais-Rhus
Lait frais et œufs
01 34 66 62 83

**Champignonnières
d'Évecquemont**
Évecquemont
Champignons de Paris,
pleurotes, lentins
01 39 72 65 39

Ferme d'Haravilliers
Haravilliers
06 73 78 99 75
www.facebook.com/DistributeurLaitFermeHaravilliers



Collas Père & fils
Hérouville
Légumes, pommes, poires,
fruits rouges, jus de fruits
01 34 66 54 19
ou 06 08 33 68 68

Les Vergers d'Hérouville
Hérouville
Produits du verger
01 34 66 54 29

**Les jardins suspendus
d'Hérouville**
Hérouville
Fraises, framboises et herbes
aromatiques
01 34 66 54 10

Ferme Descamps
Hérouville
Viande de porc, conserves de
porc, cidre fermier
01 34 66 54 12

Ferme du Gros Poirier
Le Heaulme
Lait crus, œufs
01 30 39 89 23
ou 06 83 16 89 35

GAEC Coisson
Livilliers
Fruits et légumes de saison
01 34 42 72 15

Ferme de la côte de l'Aunaie
Longuesse
Élevage de charolais croisé
01 30 39 21 57

Ferme du Moulin
Montreuil-sur-Epte
Volailles prêtes à cuire, œufs
et lapins
01 30 27 49 36



Ferme de Launay
Nesles-la-Vallée
Vente de lait cru à la ferme
01 34 70 61 07

Le Petit Peuple des Abeilles
Nesles-la-Vallée
Miels de la vallée du Sausseron
01 34 70 81 55

**Les Bons Miels du Vexin
et du Midi**
Neuville-Bosc
Produits de la ruche : miel,
pollen, propolis, cire, bou-
gies, encaustique, bonbons,
pain d'épices, nougats,
vinaigre de miel, hydromel,
savons, gelée royale et
nonettes
06 85 94 25 57
www.lesbonsmieldivexin.fr



Ferme du Colimaçon
Oinville-sur-Montcient
Élevage et vente d'escargots
01 34 75 33 89
ou 06 70 07 86 91



Ferme de la Couture
Sagy
Volailles, lapins, terrines, œufs
01 34 66 32 05
www.fermedelacouture.com

Boucherie Benz frères
Wy-dit-Joli-Village
Vente au détail de bœuf,
veau, agneau et volailles
fermières
01 34 67 06 19
www.boucheriebenz.com

VENTE SUR ADHÉSION, SOUS FORME DE PANIERS :

COOP Saveurs du Vexin
Chaussy
07 50 89 46 19
www.Coopsaveursvexin.org

**AMAP à la Ferme des
Millonets**
Vienne-en-Arthies
Légumes, fruits Bio
01 34 78 19 64



LISTE DES PRODUCTEURS EN VENTE DIRECTE DANS LES VILLES-PORTES DU PARC

EARL Les Plaisirs du Jardin
Cergy
Maraîchage bio
06 74 09 96 42
www.lesplaisirsdujardin.com

GAEC la Rivoise
Cergy
Maraîchage et produits
du terroir
01 30 32 53 81
ou 06 82 10 52 95
www.gaeclarivoise.fr

SCEA Bourven – C Tout Bio
HAM - Cergy
Maraîchage bio
01 30 30 59 06
ou 06 09 94 28 45

**EARL Les serres
de maubuisson**
Saint-Ouen-l'Aumône
Légumes frais de saison et
plants potagers
www.serres-de-maubuisson.com

Les Vergers d'Osny
Osny
Fruits (pommes, poires),
légumes, confitures, jus de
pommes



01 30 30 40 59
www.lesvergersdosny.fr

**La Cueillette de Cergy
Marché de Caroline**
Puiseux-Pontoise
Fruits et légumes de saison
01 34 44 61 21
cueillettedecergy.fr

VENTE SUR ADHÉSION, SOUS FORME DE PANIERS :

**Jardins de Cergy - Vauréal
(Réseau Cocagne)**
Vauréal
Maraîchage bio
01 34 41 31 69
jardin-vareal-cergy-acr.blogspot.fr

**Jardins des Mureaux
(Réseau Cocagne)**
Les Mureaux
Maraîchage bio
01 34 41 31 69
jardin-desmureaux-acr.blogspot.fr

Delphine Filipe et Julie Marran Deux actrices sur le terrain

Travailler au développement de circuits courts est une mission transversale au sein de l'équipe du Parc, qui concerne plus particulièrement Delphine Filipe et Julie Marran.



Si son DESS d'agro-écologie tropicale ne prédestinait pas **Delphine Filipe** à venir travailler dans le Vexin français, elle a ensuite complété sa formation

à l'École nationale supérieure agronomique de Rennes. En démarrant son parcours professionnel à la Chambre d'agriculture de l'Aube, Delphine Filipe intervenait déjà auprès des agriculteurs sur les questions relatives à la préservation de l'environnement, la qualité des sols et de l'eau. Après la Communauté de communes du Loc'h (Morbihan) et l'Institut français de l'environnement (IFEN) à Orléans, c'est en 2004 qu'elle rejoint le Parc, en tant qu'animatrice de contrats de bassin. Et en 2011, elle prend en charge la mission Agriculture durable.

De l'agro-environnement à la diversification de l'activité agricole

Son rôle se situe à l'interface entre les partenaires que sont la Région et l'Etat d'une part, les agriculteurs d'autre part, toujours en lien avec les organismes techniques agricoles. « *La mise en œuvre et le suivi des mesures agroenvironnementales (MAE), par lesquelles les agriculteurs s'engagent pour 5 ans dans des pratiques agricoles favorables à l'environnement, occupent une bonne partie de mon temps* », confie Delphine Filipe.

Il y a aussi l'appui financier et technique du Parc au maintien de l'élevage, à l'intégration paysagère des exploitations, à la diversification de l'activité agricole, et à la valorisation des produits locaux. Avec la mise en œuvre du Plan climat énergie territorial du Vexin français et son volet « Agriculture et alimentation », les actions du Parc pour le développement des circuits courts de proximité se renforcent, en lien avec les préoccupations des agriculteurs et les initiatives des acteurs du territoire.

TOURISME ET CIRCUITS COURTS



Diplômée en géographie avec une spécialisation en environnement puis en éco-tourisme et valorisation des patrimoines Julie Marran est chargée de mission Développement du tourisme durable au sein de CAP Tourisme (Cellule d'animation et de promotion du tourisme à l'échelle du Parc).

Entrée au Parc en 2008, elle a repris en charge, en 2011, la gestion des de la marque « Produit du Parc », (remplacée par la marque « Valeurs Parc naturel régional » – Lire article page 7).

Afin de valoriser au mieux les acteurs du territoire agissant sur les circuits courts de proximité, Julie organise l'évènement « Goûtez le Vexin », qui a lieu chaque automne, avec des journées portes ouvertes dans des exploitations agricoles, des balades gourmandes guidées, un rallye des producteurs à vélo, ... Autant d'occasion de rencontrer des producteurs et de découvrir les avantages des circuits courts.

Les consommateurs peuvent également télécharger une application « Livret de recettes » réalisée en 2014 avec la participation de restaurateurs et de producteurs du territoire.

Agriculteur meunier et boulanger

Au cœur du Parc naturel régional de la Haute Vallée de Chevreuse, dans sa ferme de la Budinerie à la Celle-les-Bordes, Rick Van Dooren est à la fois agriculteur, meunier et boulanger. Il multiplie depuis de nombreuses années les pains et les projets.

Au départ, Rick Van Dooren, d'origine flamande, est un agriculteur céréalier de 52 ans entreprenant. Dès 2001, il se lance dans l'agriculture biologique et transforme ses 113 hectares en polyculture bio.

Puis en 2005, il achète son premier moulin et fin 2008, un autre moulin, plus grand et à la meule de pierre. Grâce à ces investissements, il fabrique de la farine « bise », une farine non raffinée obtenue en écrasant le blé entre deux meules de pierre et dont la qualité gustative est exceptionnelle. Cependant, celle-ci ne remporte pas de succès auprès des boulangers de son secteur.

Il décide donc fin 2009 d'embaucher un jeune apprenti boulanger, Jérémie, qui vient de décrocher son CAP.

Le projet n'est pas simple ; il lui faut construire un local aux normes, s'équiper en matériel et acquérir un four à bois. Ces installations et achats réalisés, il met au point un levain naturel « pas trop acide » dont il garde précieusement le secret. Depuis, son carnet de commandes ne désemplit pas : il fournit les CFA, les collèges et les lycées, les magasins Biocoop, le réseau des producteurs fermiers, les AMAP...

Aujourd'hui, Rick Van Dooren a ouvert en plus une boulangerie à la ferme. La boutique accueille le public et propose des pains bio au levain naturel ; ce sont les pains Budi Bio, cuits au four à bois, issus d'une farine 100 % meule de pierre, elle-même issue des blés de l'exploitation.

Pour Rick Van Dooren, l'aventure devrait se poursuivre car son fils prévoit de reprendre l'exploitation dans deux ans.

Le chanvre : du champ au bâtiment : un biomatériau à tout faire !

Dans le Parc naturel régional du Gâtinais français, la progression de la culture du chanvre est en route ; une cinquantaine d'hectares de chanvre était cultivée en 2012, 250 en 2015, 650 en 2016 ; et probablement plus de 1000 hectares d'ici à 2019.



Dans ce territoire voué à la base aux cultures classiques (céréales, betteraves, colza...), ils sont maintenant 66 agriculteurs à avoir sauté le pas en connaissance de cause. Une association d'agriculteurs, Chanvre Avenir, créée en 2011 a d'abord cultivée à l'essai quelques parcelles. Peu d'eau, peu d'intrants, peu de travail, une pousse rapide ; l'essai est concluant et les cultivateurs sont conquis.

Une autre association Gâtichanvre, présidée par Nicolas Dufour, agriculteur à Champmotteux, a pour 2017 l'objectif de création d'une filière chanvre parfaitement maîtrisée et « éco-logique » ; avec une production transformée sur place ; du champ au chantier en quelque sorte. En attendant la construction d'une usine de transformation, l'association Gâtichanvre loue un bâtiment à Prunay-sur-Essonne, dans le Centre artisanal intercommunal, ancienne friche industrielle et fournit pour le moment le chanvre (pour

l'instant transformé en province) sous forme de chènevotte (fibre mélangée avec de la chaux utilisée pour les murs, toits, enduits) et de panneaux de laine de chanvre (utilisés dans les combles, murs, cloisons, plafonds et planchers). En effet, dans la construction, la rénovation, le chanvre offre de nombreuses possibilités au sol, sur les murs, sous les combles, en sec et en humide. Le béton de chanvre est également une excellente réponse à la construction saine et à la rénovation thermique du bâti ancien pour ses qualités d'isolation thermique et de régulation hygrométrique. On peut donc dire que le chanvre vient d'entrer dans la culture de l'habitat en Gâtinais !

Dans ce contexte, le Parc naturel régional du Gâtinais français a mis en place une filière complète chanvre locale de la culture à la fabrication de la matière première et à sa transformation en matériau de construction. Depuis 2014, le Parc mène également une campagne de sensibilisation auprès des acteurs du bâtiment pour l'utilisation de ce matériau écologique. C'est l'émergence de projets de chantiers en béton de chanvre sur le territoire qui a poussé entre autre le Parc à mettre en

place des actions de formation à destination des professionnels du bâtiment pour répondre à cette demande.

Avec ses partenaires et notamment Maisons Paysannes de France, le Parc propose aux professionnels du bâtiment, un cycle complet de formation aux différentes techniques de mise en œuvre du chanvre dans le bâti. Deux parcours distincts ont été élaborés, l'un pour les artisans et l'autre pour les maîtres d'œuvre (architectes, ingénieurs...), afin de répondre aux attentes propres à chaque profession. C'est la première fois en Île-de-France qu'une telle formation est organisée pour des maîtres d'œuvre. Le coût de la formation est pris intégralement en charge par le Parc grâce au soutien financier de la Direction Régionale et Interdépartementale de l'Environnement et de l'Énergie (DRIIE).

Le résultat de cette campagne et de ces actions de formation commence à se voir sérieusement sur le territoire du Parc : déjà 11 artisans locaux artisans ont reçu l'agrément professionnel de l'Association nationale « Construire en chanvre », justifiant de la maîtrise de ces techniques auprès des assureurs et des maîtres d'ouvrage qui ne le regrettent pas. Parce que le chanvre dans le bâtiment est devenu pour eux incontournable !



Un jardin-potager remis à l'honneur

Le Potager-fruitier du château de La Roche-Guyon est devenu en cinq années un modèle écologique.

La Roche-Guyon est l'un des territoires les plus attrayants du Vexin français, grâce à sa situation géographique, ses coteaux calcaires dominant la boucle de la Seine, son village mais aussi son château et son domaine ; notamment le jardin potager-fruitier de 3,5 hectares créé dans la première moitié du XVIII^{ème} siècle. Ce jardin a connu bien des transformations depuis, pour finir par être cultivé par des maraîchers jusque dans les années 70, puis tombé en friche.

Au début des années 2000, l'Agence régionale des Espaces Verts, le Conseil général du Val-d'Oise et le Ministère de la Culture ont décidé d'unir leurs efforts pour lui restituer sa structure de 1741. Les tracés du jardin ont ainsi été rétablis sans prendre en compte ce que l'histoire et le temps avaient pu apporter au fil des siècles et sans considérer la terre originelle, découpée et exportée lors du chantier. La gestion a ensuite d'emblée été confiée à une entreprise extérieure. « Lorsque nous sommes arrivés, en 2007, ma collègue Emmanuelle Bouffé et moi-même, si la forme du jardin était «

impeccable », son contenu en revanche était confus voire illisible, se souvient Antoine Quenardel, consultant paysagiste. L'idée du projet que nous avons élaboré sous le parrainage du paysagiste Gilles Clément était celle d'un jardin productif au plan des fruits et des légumes mais aussi au plan écologique et humain. ».

Retrouver un équilibre

Le pari était de taille : le jardin ne comporte pas moins de 1,5 hectare d'allées sablées. « Traiter un tel espace minéral sans phyto était très problématique. », souligne Antoine Quenardel. La solution s'est révélée être une machine-outil fabriquée en Bretagne, tirée par un tracteur et qui « scalpe » les premiers millimètres des circulations. Cela représente le travail d'une trentaine de jardiniers au XVIII^{ème} siècle.

Autre difficulté : la terre d'origine agricole rapportée lors de la restitution, quelques années plus tôt, était très déséquilibrée. Il a donc fallu commencer par « jardiner le sol », y apporter de la matière organique

pour accueillir et nourrir une multitude de micro-organismes qui sont les garants d'une croissance saine des végétaux. Aujourd'hui, ces méthodes culturales ont permis d'améliorer la structure du sol, il reste encore du chemin à faire pour parvenir à l'équilibre.

Le Potager-fruitier est certifié en agriculture biologique (AB) depuis 2012. Les presque 700 arbres fruitiers ne sont absolument pas traités et la biodiversité règne en maître : « En cultivant et multipliant des habitats variés, si l'on a des nuisibles, la faune en place est assez riche pour qu'ils rencontrent leurs propres prédateurs et que tout s'équilibre. », commente Antoine Quenardel. La dimension sociale de l'opération s'exprime à travers la gestion du potager assurée par un chantier d'insertion porté par l'association Vie Vert. Une douzaine de personnes vient en aide à Jean-Luc Bource et Christine Roque, salariés du château. « Nous formons les "jardiniers du futur" attentifs à la flore, à la faune et aux humains. » pour reprendre les propos d'Antoine Quenardel.



Avis de recherche Lucane Cerf-volant Mort ou vif !



Cette année, sur le territoire du Parc naturel régional du Vexin Français et sur le site Natura 2000 « Coteaux et boucles de la Seine », ce gros scarabée fait l'objet d'une enquête spéciale, et c'est à vous d'enquêter ! Le Parc et les scientifiques ont besoin de vos témoignages, car ils ne savent pas tout de cet insecte, notamment les endroits où vous l'avez observé.



Si vous le croisez, dites-le nous !

Le Lucane Cerf-volant vivant est facilement reconnaissable, surtout le mâle avec ses grandes mandibules en forme de bois de cerf. De nombreux promeneurs l'ont déjà rencontré, arpentant les chemins forestiers ou volant au crépuscule. Parfois, il est retrouvé mort, écrasé ou sous forme de restes de repas de corbeaux où il ne persiste alors que la tête et les mandibules. Inoffensif, il est coupable

d'une grande discrétion et mérite d'être mieux connu pour être mieux protégé. Le Lucane est probablement présent dans de nombreuses communes du Parc, mais nous avons besoin de vos observations pour préciser où exactement.

Comment participer et nous aider ?

Vous l'avez observé, mort ou vif, cette année ou les années précédentes ? Témoignez et faites-nous parvenir vos observations accompagnées ou non d'une photo, en 3 clics sur le site :

<http://www.insectes.org/enquete/lucane-cerf-volant.html>

Vous trouverez également sur cette page une fiche enquête qui vous donnera plus de détail sur la reconnaissance de cette espèce.

Vous pouvez également transmettre vos observations par courrier au Parc :

Enquête Lucane Cerf-Volant
Maison du Parc, 95450 Théméricourt
L'enquête est réalisée en partenariat avec l'Office pour les insectes et leur environnement (OPIE), qui conduit l'enquête nationale sur le Lucane Cerf-volant.

■ Venez découvrir et observer !

Partez à la recherche du Lucane Cerf-volant et de son habitat avec l'OPIE le **jeudi 7 juillet à 18h30** sur la boucle de Moisson.

Sortie gratuite, renseignements et inscription au **01 34 48 66 00**.

On recherche chauves-souris !

Les chauves-souris jouent un rôle fondamental dans l'équilibre de nos écosystèmes en se nourrissant, la nuit venue, de moustiques et autres insectes. L'été les femelles se regroupent pour élever leur unique petit dans des endroits chauds comme les greniers, les granges, les toitures...

Aidez-nous à les trouver dans le cadre de la nouvelle campagne d'inventaire de bâtiments sur la vallée de l'Epte !

■ Contacts :

Meggane Ramos **06 23 44 70 46***
*(jusqu'au 31 août 2016)
Nicolas Galand **01 34 48 66 15**
Céline Przysiecki **01 34 48 66 09**

Renouée du Japon : ATTENTION !

C'est le printemps et la Renouée du Japon repousse de plus belle. Cependant, ne vous fiez pas à son apparence agréable, cette plante est une espèce exotique envahissante ! Petit à petit, elle se propage, prospère et prend le pas sur nos espèces végétales typiquement vexinoises. Malheureusement, à certains endroits du Vexin, il n'y a plus aucune autre espèce de plante qu'elle. C'est ainsi qu'elle menace la biodiversité de notre patrimoine naturel.

Que faire si l'on a un massif de Renouée dans le jardin ?

Il n'est actuellement pas possible d'éradiquer totalement, la Renouée du Japon. Le plus important est de contenir son expansion. Trop souvent, c'est malheureusement l'être humain qui favorise sa propagation vers d'autres secteurs. Des actions inadaptes peuvent aggraver la dispersion de la plante : débroussaillage, tonte, broyage, ou tout autre engin à rotor susceptible de broyer les tiges, sont à proscrire !

En effet, son pouvoir de dissémination est incroyable ! Un fragment de tige de la taille d'une bille peut reconstituer un massif entier, même après 10 ans de latence !

■ Si vous en avez dans votre jardin, contactez le Parc pour la signaler. Une carte indiquant sa localisation ou des coordonnées GPS peuvent être envoyés à l'adresse suivante :

contact@pnr-vexin-francais.fr



« UN PETIT TOUR
AU MOYEN-ÂGE :
1000 ANS D'ARCHÉOLOGIE
ET D'HISTOIRE »
AU MUSÉE DU VEXIN FRANÇAIS
Du 9 juillet au 30 novembre



Le musée du Vexin français invite ses visiteurs à se replonger dans la vie quotidienne au temps du Moyen-Âge du 9 juillet au 30 novembre.

Y avait-il des souterrains et des oubliettes dans les châteaux forts ? Qu'est-ce qu'une croisade ? Les hommes du Moyen-Âge se lavaient-ils ? Mangeaient-ils à leur faim ? Le courrier était-il distribué par le facteur ? Payait-on des impôts ?... Pour répondre à ces questions et à bien d'autres, venez faire un "Petit tour au Moyen-Âge" !

Vous serez guidés à travers la vie quotidienne des Yvelinois du V^e au XV^e siècle et découvrirez comment l'archéologie contribue à la connaissance de cette période passionnante de notre histoire, loin des "âges sombres" auxquels on l'a longtemps assimilée.

Cette riche exposition, réalisée par le Service archéologique des Yvelines, propose toutes ces découvertes sur un mode ludique. La scénographie, en forme de tours de château, permet de manipuler des objets. Vous y verrez une scène de table de banquet, des maquettes d'une ville et d'une église... Vous pourrez ainsi toucher une arbalète, sentir les épices utilisées dans la cuisine, jouer avec des marionnettes portant des costumes médiévaux...

Elle permet aussi de revenir sur les éléments forts de l'histoire locale comme le traité de Saint-Clair-sur-Epte marquant en 911 le partage de la terre des Vélio-

casses entre le Royaume de France et les Normands ou sur des personnages plus mystérieux tels L'inconnu d'Arthies et son testament de 690 ou Agnès de Montfort priant pour le retour de son époux des croisades.

■ Informations pratiques :
Visite de l'exposition

Lieu : musée du Vexin français
95 450 Théméricourt

■ Renseignements :
Tél. 01 34 48 66 00
E-mail : musee@pnr-vexin-francais.fr

■ Horaires d'ouverture :
Du mardi au vendredi : 9h-12h30 et 14h-18h
samedi : 14h à 18h
Dimanche et jours fériés : 10h à 19h
Exposition tout public.
Adaptée aux enfants à partir de 4 ans.

Dans ce cadre, le musée propose plusieurs animations sur la thématique du Moyen-Âge :

■ Des ateliers pour enfants pendant les vacances de la Toussaint :

- Mercredi 19 octobre : Atelier enluminure
- Mercredi 26 octobre : Atelier blason

■ Deux conférences tout public :

- Samedi 9 octobre à 15h par Nicolas Girault, archéologue et photographe du SADY : « Les territoires et leurs limites au moyen âge ».

La question des limites territoriales médiévales sera l'occasion d'aborder les méthodes d'arpentage employées mais aussi les vestiges témoins connus sur le territoire, dont certaines, comme les fameuses croix pattées, sont encore visibles dans le paysage.

- Samedi 5 novembre à 15 h par Mathieu Lours, historien enseignant à l'Université de Cergy-Pontoise : « Le rapport du sacré à l'époque médiévale ».

La place de la religion à l'époque médiévale au travers des églises les plus fameuses du territoire. En fin de conférence observation de l'église de Théméricourt

■ Une manifestation grand public :
« Une journée au Moyen-Âge »

- Dimanche 2 octobre de 11h à 18h

LE MUSÉE DU VEXIN FRANÇAIS
INVITE CET ÉTÉ VOS ENFANTS
À DES ATELIERS JARDINAGE
Juillet / août



Le jardin sera en effet mis à l'honneur. En juillet, les ateliers sont organisés autour des plantations avec des jeux et une création artistique (à partir de matériaux de récupération). En août, les enfants découvriront davantage les différents aménagements à mettre en place dans le jardin pour les animaux.

■ Mercredi 6 juillet : Violette en cuisine avec création d'un pot

■ Mercredi 13 juillet : Jacinthe en forçage dans une bouteille

■ Mercredi 20 juillet : Persil avec création d'un pot

■ Mercredi 27 juillet : Fraises des 4 saisons avec création d'un pot

■ Mercredi 17 août : Création d'une mangeoire

■ Mercredi 24 août : Création d'un nichoir

■ Sur réservation au 01 34 48 66 00

SPECTACLE POUR ENFANTS
À LA MAISON DU PARC

Dimanche 11 septembre
11h, 14h, 15h30

Balade en forêt enchantée, proposée par la compagnie des 3 Coups l'Œuvre.

« il était une fois une mystérieuse forêt aux mille et une surprises... ». Revisitez les contes le temps d'un spectacle mis en scène au sein d'un parcours forestier et rencontrez d'illustres personnages féériques (ogres, fées et sorcières).

■ Sur réservation au 01 34 48 66 00

GOÛTEZ LE VEXIN !

Du 3 septembre au 23 octobre



Avis aux gastronomes, gourmands et fins gourmets : agriculteurs, restaurateurs et guides professionnels se mobilisent pour vous proposer une trentaine d'animations du 3 septembre au 23 octobre.

■ Participez aux traditionnelles journées portes ouvertes chez les producteurs pour découvrir les activités de la ferme, assister à des visites et des démonstrations des savoir-faire agricoles et bien sûr profiter de dégustations et vente de produits locaux !

■ Eveillez vos papilles aux saveurs du Vexin en profitant de balades gourmandes alliant randonnée accompagnée, découverte du territoire et rencontres avec les agriculteurs !

■ Apprenez astuces et coups de mains à l'occasion d'ateliers culinaires qui vous mèneront de la nature à la cuisine et... à l'assiette !

■ Dimanche 25 septembre :

Venez nombreux déjeuner au pré à Théméricourt !



Faites votre choix entre plusieurs balades matinales qui vous mèneront de la Maison du Parc jusqu'au lieu champêtre du déjeuner préparé à base de produits locaux par le restaurant Le Clos du Pétillon.

Au programme durant et après le déjeuner : animations musicales, ateliers sur le monde des abeilles, vente de produits locaux.

■ Réservation obligatoire pour le déjeuner au 01 30 39 76 38 - Tarifs : menu à 20 € et 12 € pour les enfants

■ Dimanche 2 octobre :

Rally de producteurs



Liez sport, nature et découverte des exploitations agricoles en enfourchant votre vélo à l'occasion du rallye des producteurs.

Enfourchez votre vélo et guidé par le Comité départemental de cyclotourisme du Val d'Oise, rendez-vous de ferme en ferme en traversant les paysages et les villages vexinois ! Direction la ferme d'Haravilliers et son élevage de vaches laitières, la cidrerie Lefèvre à Berville, la miellerie familiale du Petit-Peuple des abeilles à Nesles-la-Valée, le jardin communautaire de Valmondois, les jardins suspendus d'Hérouville et la ferme de l'Arche à Bréançon.

■ Programme complet de « Goûtez le Vexin » disponible en téléchargement début juillet sur le site internet du Parc :

www.pnr-vexin-francais.fr

FESTIVAL D'ILE-DE-FRANCE

Dimanche 4 et samedi 17 septembre

À l'initiative du Conseil Régional d'Île-de-France, le Festival d'Île-de-France propose chaque année, aux mois de septembre et d'octobre, une trentaine de concerts dans des lieux du patrimoine francilien.



Sa programmation variée, articulée autour d'une thématique forte, présente des musiques classiques, du baroque à la création contemporaine, des musiques du monde et des musiques rock ou électroniques, avec bien souvent des passerelles entre ces répertoires.

Le Festival d'Île de France fête ses quarante ans et vous emmène pour un voyage musical du 3 septembre au 9 octobre 2016 avec deux étapes dans le Vexin français :

■ Dimanche 4 septembre, 12h30 : Domaine de Villardeaux, Chaussy (95) : 10 concerts en plein air, 50 artistes autour de São Paulo, le son du Brésil.

■ Samedi 17 septembre, 20h30 : Église Notre Dame de l'Assomption, Auvers-sur-Oise (95) : Oeuvres de la Renaissance espagnole autour des Splendeurs de Grenade.

JUILLET

Du 25 juin au 3 juillet
Balades à la demande autour de Théméricourt
 Sur réservation auprès d'Escapade Liberté Mobilité
 Pour les personnes à mobilité réduite
 Tél. : 01 42 88 84 06
 animation@escapadelibertemobilite.org
 www.escapadelibertemobilite.org

Samedi 2 et dimanche 3
ReVE du Vexin – 2e édition
 Au départ d'Aventure Land. Village des exposants le samedi de 14h à 18h et le dimanche dès 9h. Départs des randonnées le dimanche entre 10h et 11h.
 Modalités, règlement et parcours sur www.reveduvexin.fr

Samedi 2
"Les plantes au secours des plantes et des personnes"
 Potager de la Roche-Guyon - Entrée libre sur réservation
 01 34 48 66 10
 ontact@pnr-vexin-francais.fr

Samedi 2 à 15h00
Démonstration de judo à la salle polyvalente de Dennefontaine
 stormacq@hotmail.fr

Samedi 2
Passion du Chant la chanson à travers les âges
 Salle des fêtes de Gargenville
 passionduchant78@gmail.com
 06 07 88 89 36

Dimanche 3 juillet
Balade avec un âne
 De 10h à 12h30 dans le cadre de la fête du sport nature en famille à Théméricourt – gratuit
 Balades avec un interprète en Langue des signes française

Dimanche 3 au lundi 11
Festival de Musique classique « Les étés d'Hanneucourt »
 Les Maisonnettes, 2 place Lili Boulanger à Gargenville
 Denis Demoulin : 01 30 42 11 70
 culture.a.gargenville@wanadoo.fr

Dimanche 3
9^{ème} Fête du Sport nature en famille
 Activités et initiations à partir de 13h
 Maison du Parc à Théméricourt
 01 34 48 66 00

Dimanche 3 de 10h à 12h30
Découvrez la réserve naturelle en été avec la LPO
 Entrée Nord de la RNR, chemin vicinal n°4, 78520 LIMAY
 Réservation obligatoire 01 34 97 27 37
 reservenaturelle@ville-limay.fr

Dimanche 3 à 14h
Balade : Chemin de terre, chemin de fer à Magny-en-Vexin
 Tarif : 5 €
 Manuel Bénier – 06 40 36 30 43
 gde.manu.benier@orange.fr

Dimanche 3 de 14h-18h
Découverte de l'espace pédagogique au Musée de l'Outil à Wy-dit-Joli-Village
 Info : 01 34 67 00 91

Dimanche 3 de 14h à 18h
Découverte de l'espace pédagogique, La passerelle, de la fouille à l'exposition
 Musée archéologique du Val d'Oise :
 01 34 67 00 91

Dimanche 3 juillet à 10h30
Une journée à flanc de coteau : parcours troglodytique entre La Roche-Guyon et Haute-Isle
 Renseignements et inscription au 01 34 48 66 00

Du lundi 4 au dimanche 10
"Obomania. Académie "Jazz et improvisation" et concerts"
 Master classes et concerts
 01 34 79 74 42
 information@chateaudelarocheguyon.fr

Mercredi 6
Balade à la journée : Randonnée avec un âne dans la vallée de l'Aubette
 Tarif : 15 €
 Sandrine Lemaire - 06 08 28 02 15
 anesenvexin@orange.fr

Mercredi 6
Violette en cuisine avec création d'un pot
 Atelier enfants « jardin »
 Musée du Vexin français
 Maison du Parc – Théméricourt
 01 34 48 66 00

Mercredi 6 de 14h à 16h
L'Art floral :
 découverte des rosiers du jardin de curé et création d'une composition florale de rose en forme de coussin - au Musée de l'Outil
 Atelier enfants (1,50€)
 01 34 67 00 91

Jeu 7 à 18 h 30
Sortie nature « Sur les traces Lucane Cerf-volant »
 organisé par OPIE et le PNRVF
 Gratuit - Information et inscription au :
 01 34 48 66 10

Samedi 9 et 10
Stage initiation tournage « Atelier Une autre lumière »
 Samedi 14h/17h Dimanche 10h/17h
 Le Perchay
 manoli@uneautreillumiere.com

Dimanche 10
Découverte du site archéologique de Genainville
 Place de l'église à Genainville.
 Départ à 14h30 précises
 Equipement : Prévoir chaussures de marche (3 km aller-retour sur chemin de campagne)
 Tarifs : 3 € pour les adultes ; 1,50 € pour les enfants.
 A.P.S.A.Ge : 09 63 06 65 63
 asso.apsage@sfr.fr
 Mairie de Genainville : 01 34 67 05 22
 mairiegenainville@wanadoo.fr

Dimanche 10 à 10h
Balade : Avions et patrimoine
 à Corneilles-en-Vexin
 Tarif : 5 €
 Sandrine Lemaire - 06 08 28 02 15
 anesenvexin@orange.fr

Mercredi 13
Balade à la journée : L'Epte en canoë
 Tarif : 15 €
 Julien Masson - 06 81 09 49 82
 randovelovexin@gmail.com

Mercredi 13
Jacinthe en forçage dans une bouteille
 Atelier enfants « jardin »
 Musée du Vexin français
 Maison du Parc – Théméricourt
 01 34 48 66 00

Jeu 14
Un après-midi républicain
 Manifestation au Château de La Roche-Guyon - Entrée libre

Dimanche 17 à 10h30
Une journée chez le peintre paysagiste Fernand Quignon
 à Nesles-la-Vallée - 01 34 48 66 00

Mercredi 20
Persil avec création d'un pot
 Atelier enfants « jardin » - Musée du Vexin français - Maison du Parc – Théméricourt
 01 34 48 66 00

Dimanche 24
Découverte du site archéologique de Genainville
 Place de l'église à Genainville.
 Départ à 14h30 précises
 Prévoir chaussures de marche (3 km aller-retour sur chemin de campagne)
 Tarifs : 3 € pour les adultes ; 1,50 € pour les enfants.
 A.P.S.A.Ge : 09 63 06 65 63
 asso.apsage@sfr.fr
 Mairie de Genainville : 01 34 67 05 22
 mairiegenainville@wanadoo.fr

Dimanche 24 à 14h30
Balade : Arronville, Héréville, Margicourt - Tarif : 5 €
 Michel Saintoul - 06 84 90 04 97
 saintoulmichel@gmail.com

Mercredi 27
Fraises des 4 saisons avec création d'un pot
 Atelier enfants « jardin »
 Musée du Vexin français
 Maison du Parc – Théméricourt
 01 34 48 66 00

Dimanche 31 à 10h
Le long de la chaussée Jules-César
 à Gouzangrez
 Renseignements et inscription au 01 34 48 66 00

AOÛT

Du lundi 1^{er} août au dimanche 27 novembre
 Inauguration le samedi 10 septembre
« Exposition sur le Travail de Pierre Bernard »
 01 34 79 74 42
 service.accueil@chateaudelarocheguyon.fr

Mercredi 3 de 14h à 16h
Toutes les fleurs dans le même panier
 découverte du métier de vannier et fabrication d'un pot-pourri en argile tressé. »
 au Musée de l'Outil
 Atelier enfants (1,50€)
 01 34 67 00 91

Samedi 6 à 15h
Un joli village dit Wy
 Renseignements et inscription au 01 34 48 66 00

Samedi 6 au dimanche 7
Les nuits des étoiles
Château de La Roche-Guyon
 Château de La Roche-Guyon
 Entrée libre sur réservation

Dimanche 7 de 14h à 18h
Découverte de l'espace pédagogique, La passerelle, de la fouille à l'exposition
 Musée archéologique du Val d'Oise :
 01 34 67 00 91

Mercredi 10
Balade à la journée : L'Epte en canoë
 Tarif : 15 €
 Julien Masson - 06 81 09 49 82
 randovelovexin@gmail.com

Mercredi 10
Découverte du site archéologique de Genainville
 Place de l'église à Genainville.
 Départ à 14h30 précises
 Equipement : Prévoir chaussures de marche (3 km aller-retour sur chemin de campagne)
 Tarifs : 3 € pour les adultes ; 1,50 € pour les enfants.
 A.P.S.A.Ge : 09 63 06 65 63
 asso.apsage@sfr.fr
 Mairie de Genainville : 01 34 67 05 22
 mairiegenainville@wanadoo.fr

Dimanche 28 à 10h
Balade : Sur les traces du maquis de Ronquerolles
 Tarif : 5 €
 Gilles Lemaire - 06 86 86 01 86
 anesenvexin@orange.fr

Dimanche 14 à 14h30
Balade : Vieux villages du haut Sausseron : Rhus, Theuville
 Tarif : 5 €
 Michel Saintoul - 06 84 90 04 97
 saintoulmichel@gmail.com

Mercredi 17
Création d'une mangeoire
 Atelier enfants « jardin »
 Musée du Vexin français
 Maison du Parc – Théméricourt
 01 34 48 66 00

Samedi 20 août
Découverte de la carrière aux coquillages
 De 9h30 à 12h à Auvers-sur-Oise
 Gratuit
 Balades avec un interprète en Langue des signes française
 Sur réservation :
 www.sortiesnature.valdoise.fr

Dimanche 21
Balade à la journée : La grande boucle de la Tour du Lay
 Tarif : 15 €
 Michel Saintoul - 06 84 90 04 97
 saintoulmichel@gmail.com

Dimanche 21 à 10h
Au fil du fleuve : Vaux-sur-Seine
 Renseignements et inscription au 01 34 48 66 00

Mercredi 24 au dimanche 28
Stage de musique ancienne, bal et concerts
 Informations et inscriptions au 01 34 79 74 42

Mercredi 24
Création d'un nichoir
 Atelier enfants « jardin »
 Musée du Vexin français
 Maison du Parc – Théméricourt
 01 34 48 66 00

Mercredi 24
Découverte du site archéologique de Genainville
 Place de l'église à Genainville.
 Départ à 14h30 précise
 Equipement : Prévoir chaussures de marche (3 km aller-retour sur chemin de campagne)
 Tarifs : 3 € pour les adultes ; 1,50 € pour les enfants.
 A.P.S.A.Ge : 09 63 06 65 63
 asso.apsage@sfr.fr
 Mairie de Genainville : 01 34 67 05 22
 mairiegenainville@wanadoo.fr

Dimanche 28 à 10h
Balade : Sur les traces du maquis de Ronquerolles
 Tarif : 5 €
 Gilles Lemaire - 06 86 86 01 86
 anesenvexin@orange.fr

Dimanche 28 à 14h
Balade : Fleurs des rivières de Lavilletterre à Chars
 Tarif : 5 €
 Manuel Bénier – 06 40 36 30 43
 gde.manu.benier@orange.fr

SEPTEMBRE

Du samedi 3 septembre au 23 octobre
 Le Parc propose l'opération « Goûtez le Vexin ! » - 01 34 48 66 00

Samedi 3 à 10h
Balade et visite des vergers d'Ableiges avec un interprète en LSF
 Tarif : 5 €
 Gilles Lemaire - 06 86 86 01 86
 anesenvexin@orange.fr

Samedi 3
Forum des Associations de Fontenay-Saint-Père
 Maison Claude Delorme Mairie & Associations - 01 34 79 11 21

Dimanche 4 de 12h à 18h
Festival d'Île-de-France
 Jardins du Domaine de Villarceaux
 Entrée payante
 01 58 71 01 10 - festival-idf.fr

Dimanche 4
Jeux anciens et guinguette à la Maison du Parc à Théméricourt
 01 34 48 66 00

Dimanche 4 à 10h
Les confins du Vexin français : Saint-Clair-sur-Epte
 01 34 48 66 00

Dimanche 4 à 10h
Balade : Artisanat et histoire à Saint-Clair-sur-Epte
 Accessible aux personnes aveugles ou malvoyantes
 Tarif : 5 €
 Julien Masson - 06 81 09 49 82
 randovelovexin@gmail.com

Dimanche 4
Découverte du site archéologique de Genainville
 Place de l'église à Genainville.
 Départ à 14h30 précise
 Equipement : Prévoir chaussures de marche (3 km aller-retour sur chemin de campagne)
 Tarifs : 3 € pour les adultes ; 1,50 € pour les enfants.
 A.P.S.A.Ge : 09 63 06 65 63
 asso.apsage@sfr.fr
 Mairie de Genainville : 01 34 67 05 22
 mairiegenainville@wanadoo.fr

Samedi 10 à 19h
Soirée d'initiation à l'astronomie par l'AVEX, association vexinoise d'astronomie et d'information sur la pollution lumineuse
 Maison du Parc à Théméricourt
 01 34 48 66 00

Dimanche 11 à 10h
Balade : Le Bellay-en-Vexin, un village du plateau du Vexin
 Tarif : 5 €
 Sandrine Lemaire - 06 08 28 02 15
 anesenvexin@orange.fr

Dimanche 11 à 11h, 14h et 15h30
Spectacle pour enfants à partir de 3 ans
 « Balade en forêt enchantée », spectacle en sous-bois proposé par la compagnie Les trois coups l'œuvre
 Réservation au 01 34 48 66 00

Samedi 17 et dimanche 18
Journées européennes du patrimoine où ?
 Les jardins (titre provisoire)
 Renseignement : 01 34 48 00 10

Samedi 17 et dimanche 18 de 11h à 18h
10^{èmes} Journées du Patrimoine et du Marché Gourmand d'Île-de-France au Domaine de Villarceaux à Chaussy
 Entrée libre
 01 34 67 74 33
 thierry.labussiere@iledefrance.fr

Samedi 17 à 20h30
Festival d'Île-de-France : Œuvres de la Renaissance espagnole autour des Splendeurs de Grenade.
 Église Notre Dame de l'Assomption à Auvers-sur-Oise
 01 58 71 01 10 - festival-idf.fr

Samedi 17
Journée du Patrimoine
 Mairie de Fontenay-Saint-Père :
 01 34 79 11 21

Dimanche 18
Théâtre à la Maison Claude Delorme
 Mairie de Fontenay-Saint-Père :
 01 34 79 11 21

Dimanche 18 à 10h
Rando-expo de Sagy à Théméricourt
 01 34 48 66 00

Dimanche 18
Messe de St Hubert
 Association de chasse de St Martin
 Messe et repas à l'Eglise de St Martin la Garenne
 Michel James : 06 73 27 77 65

Samedi 24
Nettoyons la Nature
 Rue de Fontenay à Fontenay-Saint-Père
 01 34 79 11 21

Dimanche 25
Déjeuner au pré dans le cadre de Goûtez le Vexin
 Tarifs : menu à 20 € et 12 € pour les enfants
 Réservation obligatoire pour le déjeuner au 01 30 39 76 38

Dimanche 25 à 14h
Balade : Bray-et-Lu et la vallée de l'Epte
 Tarif : 5 €
 Julien Masson - 06 81 09 49 82
 randovelovexin@gmail.com

Dimanche 25 à 14h
Balade : Autour des Buttes du Rosne au Heaulme
 Tarif : 5 €
 Manuel Bénier – 06 40 36 30 43
 gde.manu.benier@orange.fr

OCTOBRE

Dimanche 2 de 11h à 18h
Un jour au Moyen-âge
 Maison du Parc – Théméricourt
 Renseignements au 01 34 48 66 00

Samedi 9 à 15 h
Conférence
 Nicolas Girault, archéologue et photographe du SADY - « Les territoires et leurs limites au moyen âge »
 Maison du Parc – Théméricourt
 Réservation au 01 34 48 66 00

NOVEMBRE

Dimanche 27 à 15h
Spectacle de marionnettes et musical pour les tout-petits (2 à 6 ans)
 « Tout pousse », proposé par la compagnie Et demain
 Maison du Parc – Théméricourt
 Réservation au 01 34 48 66 00

Tous les dimanches jusqu'au 25 septembre !

Le Baladobus du Vexin français !

CE SERVICE DE TRANSPORT DESSERT
DEPUIS LES GARES RER DE CERGY ET
DE PONTOISE LES PRINCIPAUX SITES
TOURISTIQUES DU VEXIN FRANÇAIS.

La ligne A relie Magny-en-Vexin via Théméricourt (Maison du Parc, musée du Vexin français), Guiry-en-Vexin (musée archéologique départemental), Wy-dit-joli-Village (musée de l'outil), le bois de Morval et Aventure Land. La ligne B permet d'accéder à La Roche-Guyon, Villarceaux et Ambleville, et Vétheuil.

Un service gratuit de transport des vélos est proposé aux usagers du Baladobus sur réservation (au plus tard le mercredi soir précédant le trajet) auprès du transporteur au 01 34 46 88 00 - clients.timbus@ratpdev.com

■ **Tarif : 4 € / journée**

■ **Renseignements :**
01 34 48 66 00

<http://www.pnr-vexin-francais.fr/decouverte-du-territoire/baladobus/>

SAISON 2016

Transport vélo gratuit
sur réservation



Couleurs du Vexin français, journal du Parc – ISSN : 1280-0112 – Journal tiré à 44 000 exemplaires – **Directeur de la publication** : Marc Giroud – **Rédacteur en chef** : Bruno Caffin – **Comité de rédaction** : Marc Giroud ; Bruno Caffin – **Rédaction** : P. Anjubault – **Participation à l'élaboration de ce numéro** : C. Auriel ; L. Bréant ; J.-L. Briot ; C. Chuc ; F. Dété ; D. Filipe ; A. Kaci ; G. Lamoise ; M. Loriné ; J. Marran ; S. Martin ; C. Przysiecki ; V. Rogez-Boubounelle ; G. Stuber – **Suivi et coordination** : V. Rogez-Boubounelle, sous la direction d'Agnès Lanthier – **Création** : Autrement Dit Communication – **Réalisation** : Christophe Moi – **Crédit photos** : ©L. Eliot-Florilèges ; ©Marie-Lys Hagenüller ; iStockPhoto / Dynamo ; Martine Moulin ; Parc naturel régional du Vexin français ; Agenda : ©droits réservés – **Imprimeur** : DILA



Parc naturel régional du Vexin français
Maison du Parc – 95450 Théméricourt
Tél. 01 34 48 66 10 – Fax : 01 34 48 66 11
Site internet : www.pnr-vexin-francais.fr
E-mail : contact@pnr-vexin-francais.fr

 **île de France**

**val
d'oise**
le département



Yvelines
Le Département