

Communiqué de presse
Paris, le mercredi 29 janvier 2020

100% Île-de-France Produire mieux pour manger mieux : l'Île-de-France, naturellement !

100% ÎLE-DE-FRANCE

RETROUVEZ VOTRE RÉGION AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2020

22 FÉVRIER - 1^{ER} MARS 2020
MANGEONS LOCAL, MANGEONS FRANCILIEN

PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES
HALL 3 - ALLÉE 6 - STAND 16

PRODUIT EN
île de France

Région île de France

île de France Terre de saveurs

Agence des Espaces Verts

AGRICULTURES TERRITOIRES RURALES ÎLE-DE-FRANCE

Aujourd'hui plus que jamais, l'Île-de-France s'affirme comme une grande terre agricole diverse, innovante, proche des Franciliens et respectueuse de l'environnement. Ce n'est pas un hasard si elle est devenue en deux ans la première région de France en termes de conversions au biologique.

En 2016, la Région Île-de-France s'est en effet mobilisée, à travers un mouvement sans précédent, pour soutenir ses agriculteurs. Ainsi, en 2018, elle lançait un *Pacte agricole* ambitieux, doté d'un budget de 150 millions d'euros, soit 30 millions d'euros par an d'ici 2022.

L'objectif ? Aider ses agriculteurs à faire face aux enjeux économiques et environnementaux, tout en encourageant les Franciliens à manger local, grâce à la marque « PRODUIT EN Île-de-France ».

Depuis 4 ans, c'est toute une région qui affirme avec force et fierté son ambition au service de son agriculture : en valorisant ses productions et ses pratiques responsables, en soutenant ses filières et ses associations ou encore en incitant les 12 millions de Franciliens à se réapproprier les bons produits cultivés et transformés près de chez eux.

Au Salon International de l'Agriculture, le pavillon Île-de-France, porté par Île-de-France Terre de saveurs (ancien CERVIA Paris Île-de-France), traduira cette volonté de proximité et d'attachement.

Une région mobilisée pour la transition énergétique et écologique : l'Île-de-France, naturellement !

Agir pour l'environnement est une priorité régionale, qu'il s'agisse de la lutte contre le réchauffement climatique, de l'amélioration de la santé des Franciliens ou de la préservation de leur cadre de vie. D'ailleurs, 10 Mds€ seront engagés par la Région d'ici 2024 pour répondre à cette urgence : du jamais vu ! Et l'agriculture francilienne aura toute sa place dans ce projet, car si elle constitue une grande richesse économique, il s'agit aussi d'un facteur majeur, voire indispensable, d'équilibre territorial et environnemental.

Ainsi, depuis 4 ans, d'importantes actions ont été menées dans cette optique pour :

- Favoriser le développement des surfaces cultivées en bio ;
- Développer les énergies renouvelables, notamment via la méthanisation ou le biogaz ;
- Moderniser les exploitations et sites forestiers ;
- Soutenir l'installation de jeunes agriculteurs, l'agriculture urbaine et l'innovation agricole, grâce à un budget annuel de plus d'1 million d'euros depuis 2016 pour améliorer la fertilisation des parcelles, économiser l'eau, réduire la consommation d'énergies fossiles, etc.;
- Préserver la biodiversité ;
- Mettre en place une ferme pilote, véritable laboratoire créé pour tester les dernières innovations agricoles, tout en offrant un espace privilégié de recherche et d'échanges ;
- Encourager la filière des matériaux et produits biosourcés pour un urbanisme durable.

Aujourd'hui, la Région Île-de-France se positionne au premier rang de cette mutation, comme l'illustrera son pavillon sur le salon. Elle invite ainsi les visiteurs à venir le découvrir aux côtés de ses agriculteurs, acteurs tout aussi déterminés dans cette transition écologique et énergétique en cours, nécessaire pour vivre toujours mieux en Île-de-France.

Les chiffres clés de l'agriculture en Île-de-France

47% des terres consacrées à l'agriculture
27% de zones naturelles

5 076 exploitations agricoles, dont **4 000** cultivent des céréales
569 000 hectares de surfaces agricoles, dont **64%** de cultures céréalières
5 grandes cultures : blé, orge, colza, betterave et maïs

2 millions de tonnes de blé tendre produites par an
1^{ère} région française pour la culture du cresson et du persil

1^{ère} région française en nombre de conversions à l'agriculture biologique depuis 2 ans
300 fermes bio
18% d'exploitations en circuit court avec ventes directes

Une région mobilisée pour une alimentation de qualité, locale et accessible : l'Île-de-France, naturellement !

Afin de permettre aux Franciliens de manger bien, local, la Région s'est engagée à soutenir l'agriculture de son territoire, à promouvoir les savoir-faire de son terroir et à faire émerger des produits de qualité, avec le soutien d'Île-de-France Terre de saveurs.

C'est ainsi qu'est née en 2018 la marque « PRODUIT EN Île-de-France », qui compte déjà plus de 1 400 références. Véritable emblème du pavillon de la Région, elle portera haut les couleurs comme les saveurs d'une terre de gastronomie, ainsi que de ses délicieuses productions agricoles et artisanales, qui ne demandent qu'à être découvertes. Une belle manière de valoriser l'agriculture francilienne et d'entraîner tout un territoire dans ce mouvement vertueux, profitant à tous.

L'incroyable diversité des bons produits d'Île-de-France sera également mise à l'honneur à travers la scénographie du pavillon de la Région : depuis ses terres céréalières, avec des artisans boulangers du Grand Paris qui réaliseront de savoureuses baguettes 100% issues de la filière blé-farine-pain régionale, jusqu'à ses productions maraîchères, ses fermes d'élevage ou ses cultures plus méconnues, comme le quinoa... Ainsi, le territoire francilien donnera aux visiteurs le goût de son terroir et l'envie d'en être les premiers ambassadeurs !

Pour cela, le pavillon Île-de-France recréera l'ambiance d'un véritable marché, où la convivialité sera de mise. Quoi de mieux, en effet, pour favoriser le rapprochement entre producteurs et Franciliens, entre ville et campagne, entre habitants d'une même région venus de divers horizons ? Les visiteurs pourront ainsi échanger avec des femmes et des hommes passionnés par leur métier, leur acheter directement leurs produits, découvrir leurs secrets de fabrication... Un moment synonyme de proximité et de confiance, pensé pour tisser des liens durables.

Une région mobilisée pour sa population et qui a tout bon : l'Île-de-France, naturellement !

Du champ à l'assiette, il n'y aura qu'un pas... ou qu'une bouchée, à savourer sans modération, dans le pavillon Île-de-France ! Situé à l'entrée du hall 3 du salon, dédié aux régions et rebaptisé cette année « Produits et saveurs de France », il accueillera sur un espace d'environ 400 m² de nombreuses animations, démonstrations et dégustations.

Au menu, chaque jour :

- Des professionnels des métiers de bouche donneront aux visiteurs le goût de l'Île-de-France, en leur faisant déguster leurs belles recettes, hautes en saveurs et en savoir-faire.
- Des viticulteurs et des maîtres restaurateurs se joindront aussi à l'événement pour dévoiler de délicieuses associations mets/vins, 100% franciliennes.
- Les fédérations des bouchers, crémiers-fromagers et boulangers, accompagnées de jeunes apprentis, viendront quant à elles partager les valeurs et la richesse de leurs métiers.
- Des éleveurs témoigneront également de leurs engagements en termes de qualité, de protection des ressources naturelles, de gestion sanitaire, de traçabilité, d'approvisionnement sain et local pour nourrir leurs animaux...

Tout ceci à l'aube d'un Plan Régional de l'Alimentation, qui sera présenté prochainement au Conseil régional, avec pour ambition de reconquérir l'assiette des Franciliens et de proposer à l'ensemble des restaurants scolaires des lycées un approvisionnement 100% local dont 50% bio d'ici 2024. Le pavillon Île-de-France et l'espace Île-de-France Terre de saveurs feront donc la démonstration des savoir-faire éco-responsables et des belles productions qui germent partout sur ce territoire.

En invitant ainsi à la découverte de ses pratiques, de ses goûts et de ses saveurs, l'Île-de-France entend bien construire une relation de confiance durable entre ses habitants et ses agriculteurs, ses producteurs ou encore ses artisans. De par cet échange gagnant-gagnant, la région souhaite réaffirmer une composante incontournable de son identité et proposer aux 12 millions de Franciliens une alimentation de qualité, locale, accessible, de saison, éco-responsable, qui fera leur fierté et dont ils seront les premiers consommateurs.

C'est la richesse des terres d'Île-de-France et la diversité de leurs productions qui ont façonné les territoires. Et l'avenir des Franciliens, ainsi que la qualité de leur cadre de vie, de leur santé et de leur alimentation, ne peuvent aujourd'hui s'écrire sans ce circuit de proximité, qui les lie aux agriculteurs franciliens !

Rendez-vous au Salon International de l'Agriculture

Du samedi 22 février au dimanche 1^{er} mars 2020 de 09h00 à 19h00
Paris Expo • Porte de Versailles
Pavillon Île-de-France • Hall 3 • Allée G • Stand 16

Inauguration de l'espace Île-de-France Terre de saveurs

Le lundi 24 février 2020 à 17h en présence de
Valérie Pécresse, Présidente de la Région Île-de-France ;
Alexandra Dublanche, Vice-Présidente chargée du Développement économique et de l'Attractivité,
de l'Agriculture et de la Ruralité ;
Gérard Hébert, Président d'Île-de-France Terre de saveurs et Conseiller régional de l'Essonne.

**LES EXPOSANTS À RENCONTRER
SUR L'ESPACE ÎLE-DE-FRANCE TERRE DE SAVEURS**

LA FERME DE SIGY

Produits laitiers • Sigy • Seine-et-Marne

LES DÉLICIES DE LA RUCHE

Apiculture • Bourron-Marlotte • Seine-et-Marne

EARL JOIRIS

Céréales • Corbreuse • Essonne

SAVEURS DE SEINE-ET-MARNE

Agence accélératrice de développement territorial et touristique • Fontainebleau • Seine-et-Marne

ÉMILE ET UNE GRAINE

Quinoa et lentilles vertes • Soisy-sur-École • Essonne

FERME BRASSERIE DU VEXIN

Bières artisanales • Théméricourt • Val d'Oise

I-GREC

Yaourts artisanaux • Les Alluets-le-Roi • Yvelines

HUILERIE AVERNOISE

Huile et farine • Aavernes • Val d'Oise

LIMONADERIE DE PARIS

Cola et limonade • Nanterre • Hauts-de-Seine

BOUDIGNAT PATRICE

Graine de moutarde • Melz-sur-Seine • Seine-et-Marne

EARL DE L'ÉCHELLE : DES PÂTES BRIARDES ÉPI C'EST TOUT

Élevage bovin • Marles-en-Brie • Seine-et-Marne

L'HERBIER DE MILLY

Liqueurs et sirops artisanaux • Milly-la-Forêt • Essonne

CHAMPIGNONNIÈRE DE LA MARIANNE

Culture de champignons • Méry-sur-Oise • Val d'Oise

MACARONS DE RÉAU

Macarons artisanaux • Réau • Seine-et-Marne

LES DEUX GOURMANDS

Biscuits et miels • Crespières • Yvelines

JEUNES AGRICULTEURS

Région Île-de-France

COMITÉ DÉPARTEMENTAL DU TOURISME

Essonne

SYNDICATS DES BOULANGERS DU GRAND PARIS

Paris

À propos d'Île-de-France Terre de saveurs

Île-de-France Terre de saveurs (anciennement CERVIA Paris Île-de-France) est un organisme associé à la Région Île-de-France. Il intervient en associant tous les acteurs de la filière «du champ à l'assiette» pour la promotion des produits et savoir-faire agricoles du territoire et pour soutenir les entreprises alimentaires franciliennes dans leurs projets de création ou de développement.

Contact presse - VFC Relations Publics

Valérie Langlois – vlanglois@vfcrp.fr – Alexandra Leoni - aleoni@vfcrp.fr - 01 47 57 85 62

Région Île-de-France : servicepresse@iledefrance.fr