

LE VILLAGE GOURMAND

des producteurs locaux



**Venez découvrir les savoureux produits du Vexin
au Festival du camp de César !**

Avis à tous les locavores !

Rendez-vous au camp de César les 21 et 22 septembre et n'oubliez pas votre panier à provisions !



**manger local et de saison
c'est bon pour tout le monde !**

**les Vergers d'Hardeville et la Ferme brasserie
du Vexin** participent aux « semaines du manger
local Paris Ile-de-France »
retrouvez les au Festival ils vous attendent
pour vous faire découvrir leurs productions
de qualité (+ d'infos : www.mangeonslocal-en-idf.com)

Semaines du
**MANGER
LOCAL**

Du 14 au 29 septembre 2013, dans toute l'Ile-de-France, les productions locales sont mises à l'honneur.

De bons produits frais de qualité

Vous avez envie de découvrir ou redécouvrir des produits authentiques ? Ce village permet aux visiteurs de rencontrer, de déguster et de valoriser les spécialités produites sur le territoire du Vexin. Favoriser les circuits courts en rapprochant les lieux de production et de consommation est un enjeu majeur. En consommant localement, chacun participe à des actions d'intérêt général et au maintien de l'agriculture et du terroir

Pourquoi un village des producteurs au festival ?

- Parce que soutenir l'agriculture locale devient vraiment une priorité. Ce concept de circuit court qui réunit un réseau de producteurs locaux, c'est une manière d'aider l'emploi dans notre région.
- Parce que les consommateurs exigent de plus en plus une traçabilité « 100% safe » entre les producteurs et ce qui atterrit dans leurs assiettes.
- Parce que c'est une démarche respectueuse de l'environnement qui évite les transports, diminue les émissions de CO2 et lutte contre le réchauffement climatique
- Parce que c'est bon pour la santé, pour lutter contre les problèmes de santé publique comme l'obésité, le cholestérol, la malbouffe, qui touchent de plus en plus de gens.



Manger local et de saison c'est aussi lutter contre l'effet de serre et les changements climatiques

Ils sont présent sur le festival...

AVIS AUX AMATEURS !

Pendant le festival venez faire la connaissance des gentilles z'abeilles du stand de "La Ruche qui dit oui" et profitez de cette nouvelle façon de mieux manger tout en soutenant l'agriculture locale.



Artisan Pâtissier Chocolatier

Michele Duarte vous propose ses gourmandises À l'heure du thé, entre amis, un bon chocolat fait toujours plaisir, quelque soit le pourcentage de cacao, son chocolat est toujours pur beurre de cacao !!



Des glaces oui, mais naturelles !

Une glace aux amandes avec des noix caramélisées ? Un sorbet au champagne ? Sur le plateau du Vexin, Laurent Riault a développé une spécialité originale : les glaces et sorbets, avec un choix de parfums traditionnels ou franchement originaux, et surtout une superbe qualité. Fabrication artisanale avec le lait des vaches de la ferme, sans colorants, ni conservateurs, une onctuosité parfaite et des saveurs surprenantes, autant d'atouts pour réjouir les papilles des gourmands !

GLACE DE LA FERME®



www.glacedelafermeriault.fr



Les bons Miels du Vexin et du Midi

Franck Portefaix, apiculteur transhumant, vous propose son miel, pain d'épices, pollen, propolis, cire d'abeille, bougies, encaustiques, bonbons, et autres produits issus de la ruche

jennyfranck@yahoo.com

"Les délices de mimine" d'Avernes

Un nom qui excite les papilles. Un nom qui nous renvoie aux odeurs des confitures que préparaient nos grand-mères dans leur grande marmite en

cuivre. Derrière ce nom, se cachent deux soeurs, charmantes et hautes en couleur, à l'image des confitures sublimes qu'elles proposent aux épicuriens que nous sommes.

La clémentine, la confiture d'oignon pour le foie gras, la confiture d'échalote et d'oignon, l'orange au whisky, la mûre sauvage, les fraises au poivre de Séchuan, la casseille et notre dernier né : le confit de poivron rouge au safran pour accompagner avec bonheur les fromages de chèvre. Comme vous l'aurez compris nous avons créé ou recréé plus d'une centaine de confitures différentes et notre stock évolue au fil des saisons.

jpschalk@orange.fr



Elisabeth Troude



**Venez déguster
les bières artisanales
du Vexin
à la buvette du festival**
à consommer avec modération



LES VERGERS D'HARDEVILLE
Pommes, jus de pommes,
confitures... de Nucourt



L'HUILERIE AVERNOISE



sduval2@aol.com

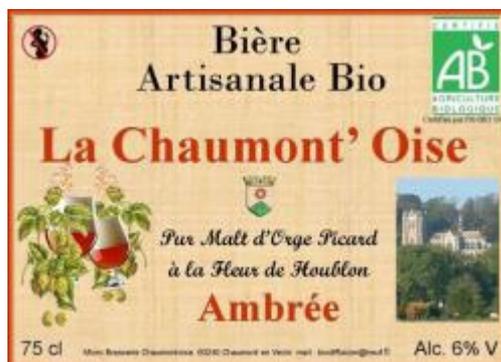


huiles de colza et de tournesol produites au cœur du Vexin.

Bière Artisanale Biologique au Cœur du Vexin...

C'est au cœur du Vexin que Olivier malte de l'orge bio de la région, ce qui lui permet de brasser des bières biologiques totalement issues du terroir. Parce qu'il aime la bière, et aussi les produits naturels de qualité. Pourquoi Bio ? Par conviction personnelle, mais aussi parce que l'orge cultivée sans engrais chimiques, sans pesticides ni désherbants, et bien sûr sans OGM possède des qualités gustatives particulières que l'on retrouve dans le produit final, comme tous les produits Bio d'une façon générale. Tous les ingrédients sont issus de l'Agriculture Biologique et certifiés AB.

A consommer avec modération.



LA CHEVRERIE DU BOUC VERT DE PIERRE CAFFIN



FAISSELLE, CROTINS,
TOMMETTES,
TOMES...TOUTES Bios !!

<http://bouc-vert.fr/>



LA POTERIE DU VEXIN



Céramique artisanale

www.poterie-vexin.fr

FERTISOL, LOMBRICULTURE

bchevalier@fertisol.fr



LOMRICULTURE = LOMBRICOMPOST = FERTILISANT = ENGRAIS NATUREL

Société FERTISOL Lombriculture, fabricant d'engrais naturel puissant, issu de fumier noble. Venez découvrir comment les lombrics fabriquent un engrais naturel universel.

LA BOULANGERIE DE COMMENY



vous propose ses fabrications artisanales



un marché gourmand 100% local dans un cadre champêtre où vous trouverez des ingrédients pour pique-niquer sur place.