Les producteurs du terroir de Val Parisis

Le territoire Val Parisis est riche de producteurs locaux qui proposent une offre de produits variée pour satisfaire vos papilles !

Venez les rencontrer lors de notre évènement annuel " Le Goût du Terroir Val Parisis".

L'apiculture

L’apiculture est une pratique agricole assez répandue sur le territoire de l’agglomération, avec de fortes disparités de production entre apiculteurs amateurs et apiculteurs plus professionnels.

Parmi les apiculteurs reconnus et parfois primés :

- Cormeilles-en-Parisis : Gilles Deramecourt (Du calice des fleurs au palais du consommateur), Bernard Guirky (Rucher des Monts de Seine), Christine Geay-Aubry
- Herblay-sur-Seine : Claude Paillard (Le rucher d’Herblay),
- Sannois : Quentin Humeau (Le Rucher de la Chouette),
- Taverny : David Lhommo et Christophe Loret,
- sans oublier les initiatives de ruchers municipaux (Bessancourt, Cormeilles-en-Parisis, Eaubonne, Ermont,

Taverny...).

Les maraîchers

La plaine agricole du Plessis-Bouchard reste la principale zone maraîchère du territoire. Cet espace préservé (Espace naturel Régional de Boissy) est notamment cultivé dans une **logique de commercialisation locale : vente sur les marchés, dans les gares, à la ferme**. Ces terres maraichères sont exploitées par :

- Les Jardins de Fayssoagne, productrice de plantes médicinales et aromatiques bio

- Mr Cattiaux, vente de légumes à la ferme, tous les samedis de 14h30 à 18h30, 3 rue Gustave Eiffel, 95130 au Plessis-Bouchard

- La Ferme des Jardins, vente directement à la ferme située rue des Jardins à Pierrelaye, le samedi après-midi

Brasserie à Sannois

De la bière est également produite en Val Parisis grâce à la société Le Sapeur Brasseur localisée à Sannois. Georges Fercot, le micro-brasseur, prépare différentes bières légères dont une bière blonde : la Sannoisienne.

Site internet du Sapeur Brasseur