

Goûtez le Vexin !

Du 7 septembre au 27 octobre 2019

Parc naturel régional du Vexin français

*Balades gourmandes
Visites d'exploitations agricoles
Rallye des producteurs
Ateliers culinaires
Semaine du Goût
Conférence
Ciné-débat*



Une autre vie s'invente ici



Balades gourmandes

Éveillez vos papilles à l'occasion de balades gourmandes et découvrez d'où viennent les saveurs du Vexin !

Samedi 14 septembre

Des vaches laitières dans le paysage à Haravilliers

Balade à la découverte d'un terroir, son histoire et sa géographie avec une visite de la ferme d'Haravilliers tournée vers l'élevage de vaches laitières.

Au départ du Ruel (entre Arronville et Haravilliers) à 13h30. Durée : 3h.

Réservez : **Manuel Bénier** - 06 40 36 30 43

● **Samedi 21 septembre**

Sur la piste des abeilles et des vignes



Après une découverte des buttes de Rosne et de leur terroir protégé, rendez-vous avec Bruno, apiculteur récemment labellisé Agriculture biologique.

Il vous présentera ses ruches et les produits qui en sont issus, ainsi que ses vignes, les premières du département appelées à produire bientôt un vin bénéficiant du même label.

Au départ du Heaulme à 14h. Durée : 3h.

Réservez : **Michel Saintoul** - 06 84 90 04 97

● **Dimanche 22 septembre**

A la découverte de la bergerie de Villarceaux à Chaussy



Balade alliant patrimoine, histoire et nature à la découverte d'une ferme en agriculture biologique, de ses vaches Salers et de ses moutons. Profitez également, avant la balade, du marché

gourmand d'Ile-de-France pour vous restaurer dans les jardins du domaine de Villarceaux.

Au départ de la Bergerie de Villarceaux à Chaussy à 14h30. Durée : 2h30.

Réservez : **Sandrine Lemaire** - 06 08 28 02 15

● **Dimanche 22 septembre**

Découverte du hameau de Haute-Souris

A la découverte des hameaux oubliés de Haute-Souris et Cul-Froid où vous prendrez le temps de visiter la Ferme du mouton noir, ferme bio aménagée par Claire et Sébastien.

Au départ de Chaussy à 9h30. Durée : 3h.

Réservez : **Julien Masson** - 06 81 09 49 82

Samedi 5 octobre

Tout savoir sur les boissons à base de plantes sauvages

L'automne est propice aux dernières cueillettes de fruits sauvages... Au cours de la balade, découvrons-les et intéressons-nous à leur transformation. Petite dégustation (pétillant au sirop, smoothies, vinaigres aromatisés, jus de légumes) et visite du verger d'Hardeville en fin de balade.

Au départ de Nucourt (Hardeville) à 10h. Durée 3h.

Réservez : **Laure Hache** - 06 88 40 57 09



● **Samedi 5 octobre**

Visite insolite d'une ancienne carrière devenue une chèvrerie

Depuis le cimetière d'Auvers-sur-Oise, vous traverserez le plateau agricole du Vexin en direction de la vallée de l'Oise pour découvrir la chèvrerie du Bouc Vert, située sur une ancienne carrière. Pierre Caffin, son propriétaire, vous en ouvre les portes et vous fera découvrir son métier, l'histoire du site et ses produits bio : tommes, crottins et faisselles...

Au départ d'Auvers-sur-Oise à 14h. Durée : 2h30.

Réservez : **Gilles Lemaire** - 06 86 86 01 86



Dimanche 6 octobre

La ferme dans son territoire : alimentation et paysages

Cette promenade en boucle aux environs de la ferme de l'Arche permettra d'expliquer pourquoi le Vexin possède une si grande diversité de paysages et de milieux naturels et comment les agriculteurs en sont des partenaires incontournables. Visite de l'exploitation d'élevage de bovins charolais et échanges autour d'un verre en fin de matinée avec les propriétaires.

Au départ de Bréançon à 10h. Durée 3h.

Réservation : **Laure Hache** - 06 88 40 57 09

Dimanche 6 octobre

La champignonnière d'Evécquemont



Après une découverte de ce village accroché aux coteaux de la Seine, vous visiterez d'anciennes carrières abritant la dernière champignonnière du Vexin en activité. Angel Moioli y perpétue la tradition de la culture de champignons de Paris. Il y produit également pleurotes et Shiitakés, pour lesquels il a obtenu la certification Bio.

Après une découverte de ce village accroché aux coteaux de la Seine, vous visiterez d'anciennes carrières abritant la dernière champignonnière du Vexin en activité. Angel Moioli y perpétue la tradition de la culture de champignons de Paris. Il y produit également pleurotes et Shiitakés, pour lesquels il a obtenu la certification Bio.

Au départ d'Evécquemont à 14h30. Durée : 2h30.

Réservation : **Gilles Lemaire** - 06 86 86 01 86

Samedi 12 octobre

Les vignobles à Marines, toute une histoire !



La viticulture prospéra autrefois dans le Vexin sur ses coteaux ensoleillés. Histoire et écologie se rencontrent autour de la vigne lors de cette balade qui se terminera par une visite de la Maison des Arts et Métiers de la Vigne.

Au départ de Marines à 14h. Durée : 3h.

Réservation : **Manuel Bénier** - 06 40 36 30 43

Dimanche 13 octobre

Agriculture ancienne et vignoble à Auvers



Balade à la recherche des traces des anciennes activités agricoles d'une commune aujourd'hui bien différente. Rencontre avec le Pressoir auversois, association de passionnés qui perpétue celle de la viticulture. Dégustation offerte.

Au départ d'Auvers-sur-Oise à 14h. Durée : 3h30

Réservation : **Michel Saintoul** - 06 84 90 04 97

Samedi 19 octobre

Un moulin pas comme les autres

Découverte du patrimoine hydraulique d'un village de la vallée de l'Aubette de Meulan, puis découverte du moulin d'Orzeau, qui par le passé produisait de la farine. Apiculteurs passionnés, Claire et David, ses propriétaires vous feront découvrir le monde des abeilles et leurs miels issus exclusivement de ruchers à proximité de Tessancourt.



Au départ de Tessancourt-sur-Aubette (moulin d'Orzeau) à 14h. Durée : 2h30.

Réservation : **Gilles Lemaire** - 06 86 86 01 86

MODALITÉS

Sortie sur réservation auprès de chaque guide.

Lieu de rendez-vous communiqué à l'inscription.

Tarif : 5 €. Gratuit pour les moins de 10 ans.



PARC NATUREL RÉGIONAL
DU VEXIN FRANÇAIS

- Balade assurée par un guide bénéficiaire de la marque « Valeurs Parc ».

www.consommer-parc.fr

Journées portes ouvertes chez les producteurs

Découvrez les secrets, produits et savoir-faire des agriculteurs du Parc lors de visites à la ferme !

Samedi 7 et dimanche 8 septembre

Les Vergers d'Ableiges



Démonstrations de pressage de pommes, visites du verger en tracteur, avec les poneys ou en calèche, explications sur les techniques de lutte intégrée, ateliers et dégustations. Mise à disposition de barbecues. Productions : pommes, poires, fruits rouges et jus de fruits bénéficiant de la marque « Valeurs Parc ».

Valérie et Laurent Barrois

11 chemin départemental 28
95450 Ableiges

Entrée libre de 10h à 18h.

Informations : 01 34 66 10 56 ou 06 08 80 60 66

barrois@lesvergersdableiges.fr

www.lesvergersdableiges.fr



Samedi 14 septembre

La Ferme d'Haravilliers



Exploitation laitière. Découverte des coulisses de la production, de la naissance du veau à la vache en lactation. Visite des installations par Pascale Ferry qui vous expliquera l'alimentation des ruminants, la production du lait et sa transformation en yaourts, faisselle... Possibilité d'acheter du lait cru sur place.

Pascale Ferry

2 rue du Colombier 95640 Haravilliers

Entrée libre de 10h à 18h.

Informations : 06 73 78 99 75



Samedi 5 octobre

Les Vergers d'Hardeville



Découverte du verger et des produits du terroir. Dégustations de pommes bénéficiant de la marque « Valeurs Parc », de jus et de pétillant de pommes.

Catherine et Jean-Marc Vincent

11 rue de la mare 95420 Nucourt

Entrée libre de 10h à 17h. Informations : 01 34 67 41 39
vergerha@wanadoo.fr / www.lesvergersdhardeville.fr

Dimanche 6 octobre

La Ferme du Village

Cidrie. A l'occasion du rallye des producteurs, découvrez les secrets de la fabrication du cidre fermier, de la production des pommes au verger, au pressage et jusqu'à la mise en bouteille.

Bruno Fleurier

50 rue nationale 95420 Arthies

Entrée libre de 10h30 à 18h.

Informations : 01 34 67 23 63 ou 06 86 71 45 79

bruno.fleurier@orange.fr



Tous les samedis et dimanches

La Ferme du Haubert

Élevage de volailles en plein air au cœur de la vallée de la Montcient. Dégustations de produits transformés sur place : terrines, rillettes... Balade autour de l'étang de pêche. Boutique de produits du terroir.

Famille Emery

RD 913 - 78440 Brueil-en-Vexin

Entrée libre de 9h à 19h

Ouvert aux mêmes horaires le dimanche 6 octobre à l'occasion du Rallye des producteurs

Informations : 01 34 75 39 37 ou 06 18 41 52 88

www.etang-ferme-haubert.fr



*Tous les samedis
et dimanches*

La Ferme brasserie du Vexin



Découverte de la Ferme brasserie et de sa gamme de bières marquées « Valeurs Parc » et médaillées à de nombreuses reprises au Concours général agricole. A déguster ambrées,

blondes, blanches ou au miel.

Famille Sargeret

3 rue de la Croix des ruelles

95450 Théméricourt

Entrée libre de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h

Informations : 01 30 39 24 43

www.biere-du-vexin.com



Tous les mercredis

L'huilerie avernoise



Découverte du fonctionnement de la presse à huiles qui donne par première pression à froid de délicates huiles de colza, de tournesol et de cameline bénéficiant de la marque

« Valeurs Parc ». Egalement marquée, la farine transformée sur place grâce à des moulins à meule de pierre. En complément, production d'huiles de sésame, d'œillette, de pépin de courge...

Stéphane Duval

Route de Théméricourt 95450 Aavernes

Entrée libre le mercredi de 9h à 12h et de 14h à 18h

Informations : 01 30 39 20 01 - www.huilerie-avernoise.com



Ateliers culinaires

Transformation du miel aux ruchers du Vexin

Au hameau d'Enfer à Wy-dit-Joli-Village, tous les samedis de septembre et d'octobre de 14h à 16h et de 16h à 18h.

Après une présentation de son activité d'apiculteur, Stéphane Jourdain vous propose des ateliers de transformation du miel en nougat et en bonbons, à découvrir en famille.

Gratuit

Réservation : Stéphane Jourdain - 06 33 21 00 99

auxruchersduvexin@gmail.com

auxruchersduvexin.business.site

Cuisiner les plantes sauvages comestibles

À Théméricourt, les dimanches 15 septembre et 6 octobre de 10h à 16h.

Communément appelées « mauvaises herbes », les plantes sauvages ont été chassées de nos villes et de nos jardins. Elles possèdent pourtant de nombreuses vertus médicinales, culinaires, aromatiques. Apprenez à les repérer et à les cuisiner à l'aide de recettes à la portée de tous.

Tarif : 25 € la journée, gratuit pour les enfants

Réservation : Luce Causse - 01 34 66 13 55

Version salée, version sucrée

À la Biocoop « La Graine en Vexin » à Magny-en-Vexin, le samedi 21 septembre, de 15h à 18h.

Cet atelier interactif animé par Silvia de Mets-en-Seine mettra en valeur les produits et les producteurs bios du Vexin.

Gratuit

Réservation : 01 84 24 42 20 -

contact@biocoopenvexin.fr ou en magasin.

Visite et ciné-débat

Vendredi 27 septembre à la Bergerie de Villarceaux



De 18h à 19h30, visite de l'exploitation maraîchère bio du GAEC de la Cornté - Bergerie de Villarceaux, guidée par les maraîchers Julien Pedrot et Antonin Deshayes.

A 19h30, buffet 100% bio proposé par le restaurant de l'association Ecosite de Villarceaux.

A 20h30, le cycle de ciné-débats « La Bergerie fait son cinéma » propose la projection du film **L'Horizon des possibles** de Catherine Guéneau et Gérard Leblanc, suivie d'un débat avec les maraîchers et (sous réserve) les réalisateurs du film.

« Pour se développer, le maraîchage biologique doit affronter et résoudre plusieurs problèmes : la mise en relation des producteurs et des consommateurs à travers des circuits courts ; l'autonomie en matière de semences ; la création ou la recréation d'écosystèmes fondés sur la biodiversité ; les choix les mieux adaptés au travail du sol ; les associations de cultures envisagées à la fois dans l'espace et dans le temps ; des formes nouvelles d'organisation du travail et de coopération. Sur toutes ces questions, le film propose un « horizon des possibles » étayé à la fois sur la tradition et sur l'innovation. »

Inscriptions et pré-paiement jusqu'au 23 septembre : <https://www.helloasso.com/associations/coop-saveurs-du-vexin> ou auprès du marché de la Coop, de l'accueil ou du fournil de la Bergerie, de la librairie La Nouvelle Réserve (Limay). Informations : 01 34 67 08 80 - contact@bergerie-villarceaux.org
Tarif : 12 € (repas + film)

Semaine du Goût

Du 7 au 13 octobre

9 restaurants vous proposent à cette occasion un menu composé à base de produits locaux. Venez découvrir des produits travaillés par des chefs, de quoi vous régaler et vous donner des idées !

Le Saint-Pierre à Condécourt – 01 34 42 85 28
Restaurant du Golf de Gadancourt – 01 34 66 12 97
La Casa Victoria à La Roche-Guyon – 01 30 63 23 64
La Table de Mademoiselle à La Roche-Guyon – 01 30 93 85 42
La Pétille* à Magny-en-Vexin – 01 34 67 27 58
Le Ptit bouchon à Magny-en-Vexin – 01 75 81 02 62
Le Bistrot de Santeuil – 01 30 39 62 61
La Sucrierie* à Us – 01 34 66 01 31
Aux vins temps* à Vétheuil – 01 34 78 14 23

* Restaurant bénéficiaire de la marque « Valeurs Parc »



Rallye des producteurs à vélo

Dimanche 6 octobre à Chaussy

Départ : Bergerie de Villarceaux

Accueil à partir de 9h avec petit-déjeuner aux couleurs locales et dégustation de pains du Fournil.

Parcours : 33 km

Départs encadrés : 9h30 et 10h. Retour estimé à 18h

Remise de feuille de route pour des départs en autonomie.

Gratuit. **Inscriptions** sur <https://urlz.fr/a5zz>

Enfourchez votre vélo pour la 8^e édition du rallye des producteurs ! Encadré par le Comité départemental de cyclotourisme du Val d'Oise, vous vous baladerez de ferme en ferme en traversant les villages et paysages vexinois. Au départ de la bergerie de Villarceaux, visite de l'**exploitation du Chemin neuf** en polyculture-élevage, puis direction la **Ferme du Village** à Arthies (cidrerie), la **Ferme du Haubert** à Brueil-en-Vexin (volailles) pour un pique-nique au bord des étangs, la **Ferme de la Cure** à Sailly (permaculture), la **Ferme de la Croix-blanche** à Drocourt (élevage bovin), la **Ferme du mouton noir** à Chaussy, pour un retour à la Bergerie de Villarceaux avec la visite du **GAEC de la Comté** (maraîchage bio).



Vous aurez la possibilité :

- > d'acheter la plupart des produits locaux dégustés au fil de la journée directement à la ferme (le transport de vos achats est assuré !)
- > de louer un vélo (VTC ou VAE) sur bikool.fr (paiement en ligne en sélectionnant le point de location « Chaussy- PNR du Vexin français »).

Conférence gourmande

Vendredi 11 octobre à Bennecourt

Les insectes, détestés, aimés et... mangés !

Conférence et échange autour de ces petits animaux qui agacent ou fascinent. Certains pollinisent, fertilisent ou recyclent, d'autres nous sucent le sang et grignotent nos aliments. Pourtant, ils sont là, parmi nous, ou plutôt nous sommes parmi eux depuis longtemps, et ils nous ont aidés à devenir qui nous sommes. De plus, depuis toujours les humains sont insectivores, et seulement 2 milliards n'en mangent plus aujourd'hui. Les mangerons-nous de nouveau demain ? Testons d'abord ce soir !



Conférence organisée par la réserve naturelle nationale des Coteaux de la Seine et animée par François Lasserre.

Gratuit, à 20h30 à la médiathèque Emile Zola, rue de l'église à Bennecourt.

Renseignements au 01 30 93 28 64



Avis aux gastronomes, gourmands et fins gourmets : *agriculteurs, restaurateurs et guides professionnels* *se mobilisent pour vous proposer une trentaine d'animations* *du 7 septembre au 27 octobre 2019.*



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 !



Inscrivez-vous aux **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 !



Pour des idées de recettes à base de produits locaux, consultez en ligne le **livret de recettes** du Parc, le site mobile <https://recettevexin.mobi> ou scannez le QR code ci-contre.



Liez sport, nature et découverte des exploitations agricoles en enfourchant votre vélo à l'occasion du **rallye des producteurs** le dimanche 6 octobre.



Rendez-vous du 7 au 13 octobre chez les restaurateurs proposant des menus vexinois à l'occasion de la **Semaine du Goût**.



Participez à un **ciné-débat** à la Bergerie de Villarceaux le vendredi 27 septembre !



Laissez-vous tenter par une **conférence gourmande** sur le thème des insectes le vendredi 11 octobre à Bennecourt.

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