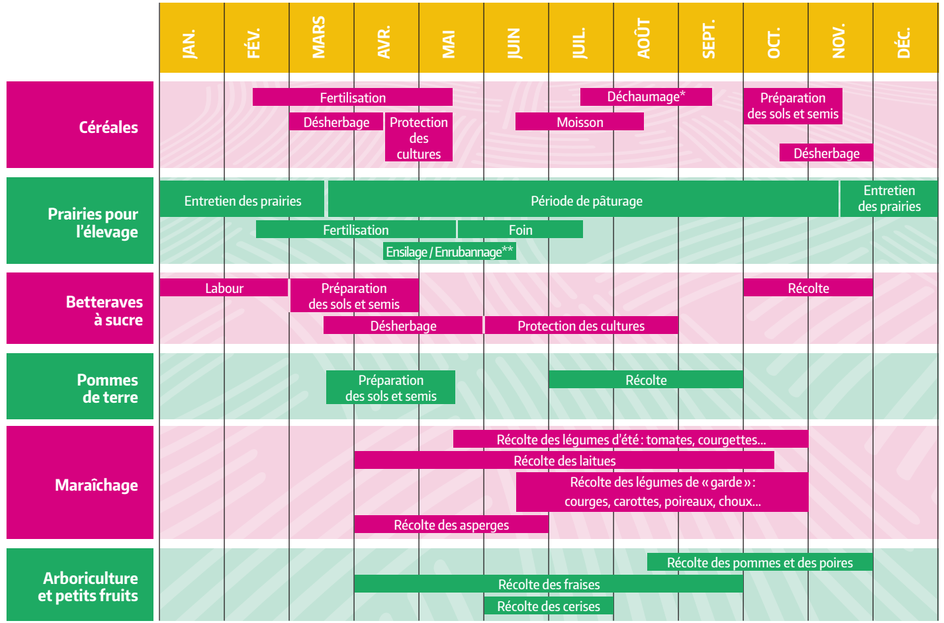
L'AGRICULTURE YVELINOISE AU FIL DES SAISONS

Champs labourés, prairies fleuries, arbres bourgeonnants… savoir lire le paysage permet de comprendre les cycles agricoles et de s'alimenter dans le respect des saisons.



* Déchaumage : opération d'enfouissement des chaumes, résidus et graines pour préparer la terre ** Ensilage et enrubannage : méthodes de conservation des fourrages

Ferme de La Haye, aux Mureaux

BIENVENUE CHEZ LES PRODUCTEURS !

Les agriculteurs et agricultrices yvelinois sont nombreux à ouvrir leur ferme au public. Une manière pour les consommateurs de découvrir les savoir-faire de ceux qui les nourrissent.
Dans les Yvelines, se côtoient des exploitations variées : céréalières, maraîchères, d'élevage. Certaines transforment leurs produits sur place, d'autres vendent en direct ou proposent la cueillette.
Retrouvez la liste de ces fermes en flashant le QR code ci-dessus.

Jérôme et Isabelle FOURRIER
Céréaliers et producteurs de pâtes
Le Moulin de Launay, à Neauphlette

« Nous sommes agriculteurs bio depuis 5 ans. Voulant offrir à tous une alimentation saine et respectueuse de l'environnement, nous nous sommes diversifiés en produisant des farines, des pâtes et des huiles que nous commercialisons en circuit court, sans intermédiaire ! »

Fabien VASSOUT
Arboriculteur
Vassout Fruits, Gambais

« C'est un engagement permanent que de fournir une production francilienne de grande qualité depuis plusieurs générations. Notre profession rencontre des difficultés : urbanisation grandissante, normes toujours plus restrictives, manque d'attractivité. Mais nous avons aussi des satisfactions : le retour de nos clients lors de la dégustation de nos produits comme la poire Comice. »

Christophe DEHAUDT
Éleveur de vaches charolaises
Ferme de la Tour, Montchauvet

« On est peu d'éleveurs dans la région ! Aujourd'hui je suis plus fier qu'auparavant de mon métier d'éleveur. Il y a 15 ans j'aurais presque été gêné de dire que j'avais encore de l'élevage, tandis qu'aujourd'hui bien au contraire : j'en suis fier ! »

Clément et Tiffany BESNIL
Maraîchers, Villepreux

« On est très satisfaits des AMAP avec lesquelles on travaille, et les gens le sont aussi ! On travaille pour les adhérents en quelque sorte : on divise tout ce que l'on met en production, c'est comme si c'était leur jardin. C'est super. »*

*Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

Guillaume CAFFIN et Louis BATAILLE
Biscuitiers, agriculteurs et transformateurs
Les Deux Gourmands, Crespières

« Nous fabriquons nous-mêmes nos biscuits, récoltons notre propre miel et sélectionnons nos ingrédients en priorité autour de chez nous. Producteurs locaux, circuits courts, agriculture raisonnée, biologique ou agro-écologique : nous privilégions toujours les démarches plus durables et vertueuses. »

LES YVELINES, C'EST :

Le 2e département agricole d'Île-de-France

Un territoire façonné par les grandes cultures.
Plus de 70 % des agriculteurs yvelinois produisent du blé, de l'orge, du maïs et des oléagineux comme le colza. La production de blé yvelinoise est équivalente à 950 millions de baguettes ! Le colza permet, quand à lui, de produire de l'alimentation pour le bétail mais aussi des huiles industrielles et alimentaires, comme le fait l'Huilerie de la Plaine de Versailles.

Un territoire d'innovation, de recherche et de formation qui permet aux agriculteurs de profiter des évolutions technologiques et de s'adapter aux enjeux du monde agricole. Agrocampus, lycée agricole de Magnanville, CFA de la Bergerie nationale ou encore Centre Horticole d'Enseignement et de Promotion (CHEP)… De nombreux établissements agricoles et horticoles forment les jeunes aux ouvelles pratiques.

Un territoire de transformation alimentaire. Dans les Yvelines, des ateliers artisanaux et semi-industriels donnent naissance à une grande variété de produits : fromages, gâteaux, pâtes, viandes, glaces, bières…

Un territoire avec des spécialités culinaires à (re)découvrir : le Paris-Brest, le Noyau de Poissy, le Potage Saint-Germain aux Pois cassés, le fromage Pavé de Paris, le Yolin…

800 agricultrices et agriculteurs & 2 000 emplois

Champ de lin rouge à Neauphle-le-Vieux

80 % des surfaces agricoles en grandes cultures

Un territoire qui fait la part belle aux légumineuses. Depuis plusieurs années, les agriculteurs renouent avec des cultures telles que la lentille, le pois ou encore la féverole à destination de l'alimentation humaine. En plus d'être des sources de protéines végétales, les légumineuses présentent un intérêt pour les sols et la préservation de la ressource en eau.

Près de la moitié du territoire dédiée à l'agriculture

90 000 ha de terres agricoles

Un territoire engagé dans la transition écologique avec des exploitations tournées vers l'agroécologie, l'agroforesterie, la plantation de haies, le développement des coproduits agricoles (énergie, fibres, bois…). Des exploitations qui s'adaptent au changement climatique et redessinent nos paysages tout en protégeant la biodiversité.

80 exploitations consacrées à l'élevage

Ça ne date pas d'hier ! La vallée de la Seine est une terre de tradition maraîchère : carotte de Flins, navet de Bouafle, salade de Montesson…

Insolites !
Dans les Yvelines, on élève aussi des truites et des escargots, et on cultive des lentilles, du quinoa, du safran, des kiwis, des graines de chia, du chanvre…

Tu sais que tu viens des Yvelines, quand… tu sais que la poule de Mantes et la poule de Houdan sont des races yvelinoises et que le champignon de Paris est né à Versailles sous Louis XIV !

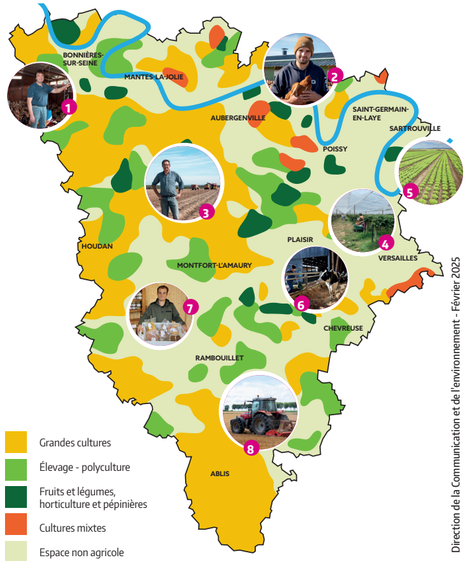
La Plaine de Montesson, zone agricole protégée située à 10 kilomètres à vol d'oiseau du quartier d'affaires de la Défense, est l'une des principales zones de production maraîchère d'Île-de-France. Environ 25% de la production régionale de salade y est cultivée.

DES **PRODUITS LOCAUX** DANS LES CANTINES YVELINOISES !

Les Yvelines, c'est 115 collèges, 50 000 demi-pensionnaires, 6 millions de repas par an, et de plus en plus de produits yvelinois dans les assiettes.

En 2025, 30 % des aliments sont yvelinois : pain, légumineuses, miel, yaourts, fromages blancs, glaces, pâtes, huiles, farines, porc, pommes, poires, choux, haricots verts, salades, courges, pommes de terre, boeuf ! Au total, une trentaine de producteurs fournissent les cantines. Cette démarche permet d'offrir des produits de qualité aux élèves, elle développe l'approvisionnement local et augmente la part de « fait maison ».

Cette politique permet de soutenir et de renforcer nos filières agricoles, en permettant aux producteurs de se structurer avec un débouché pérenne.



1 Ferme du Haubert, Brueil-en-Vexin
2 EGG Royal, Les Alluets-le-Roi
3 Ferme Frichot, Boinville-en-Mantois
4 Ferme de Gally, Bailly
5 Plaine maraîchère de Montesson
6 Ferme de Grignon, Thiverval-Grignon
7 Ferme du Loup Blanc, Civry-la-Forêt
8 Ferme de la Hunière, Sonchamp

Direction de la Communication et de l'environnement - Février 2025

POUR PLUS D'INFORMATIONS :
Web. yvelines.fr
Mail. agriculture@yvelines.fr

Yvelines
Le Département