seine-et-marne.fr
LE DÉPARTEMENT

seine&marne 77
LE DÉPARTEMENT

SALON

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2024

© Getty Images

La Seine-et-Marne sera représentée au Salon inte
Saveurs de France", où de nombreux producteurs se
programme : des animations et des dégustations d
entre amis ou ave

Du
24/02
09h
au
03/03/2024
19h

on 3 "Produits et
leur savoir-faire. Au
partager en famille,

- Facebook (https://www.facebook.com/Salondelagriculture/)
- X (https://twitter.com/Salondelagri)
- Instagram (https://www.instagram.com/salondelagriculture/)
- LinkedIn (https://www.linkedin.com/company/salon-agriculture/)
- salon-agriculture.com (https://www.salon-agriculture.com/)

Évènement organisé par le Département de Seine-et-Marne et Seine-et-Marne Vivre en Grand

Billeterie en ligne
Plein tarif 15€

seine-et-marne.fr
LE DÉPARTEMENT

Valoriser les producteurs seine-et-marnais

Évènement incontournable, le Salon international de l'agriculture est la première foire agricole en France. Cet évènement est d'autant plus important pour la Seine-et-Marne qui est le premier département agricole d'Île-de-France.

Visible au pavillon francilien, le stand du département valorisera les filières céréalière, laitière et viticole de la Seine-et-Marne, en partenariat avec la marque de territoire Seine-et-Marne : Vivre en Grand ! (https://www.seineetmarnevivreengrand.fr/)

Du samedi 24 février au dimanche 3 mars 2024, 15 producteurs seine-et-marnais vous feront découvrir leur production et leur savoir-faire. Des dégustations sont proposées chaque jour au stand de la Seine-et-Marne. Miel de Lagny-sur-Marne, moutarde de Provins, bières de Meaux, fromages de Moret, pâtes sèches de Meaux... De nombreux produits locaux sont à découvrir !

Rendez-vous au **pavillon 3 « Produits et Saveurs de France », stand 3B058**

Programme

naine en février

Samedi 24 février

Moutarde de Provins

Au cœur de la Vallée de la Seine se situe la ferme de la famille Boudignat. À l'origine céréalier, Patrice se tourne vers la production de graines de moutarde dès 1995. Tous les ans au printemps, il sème 2 hectares de moutarde, qu'il récolte au mois d'août. En quête de nouveautés, il ne cesse d'innover, autant sur ses cultures que sur ses produits : huile de moutarde, chocolat à la moutarde, il a également planter des vignes au sein de la cité de Provins pour développer de nouvelles recettes.

Ronde des abeilles

Apiculteurs et confiseurs depuis 1994, la famille Renault cultive et cuisine la Rose de Provins dans le plus grand respect des traditions d'antan. Une grande variété de produits de qualité à base de miel ou de rose avec de nouvelles saveurs est proposée à la boutique située dans la cité médiévale de Provins.

Rhumance

Après avoir travaillé dans la parfumerie, Hédi Morine, crée en 2017 son atelier de rhums arrangés à Serris. Il propose une gamme de rhums arrangés originale, le mélange des fruits, des épices ou des fleurs avec le rhum blanc agricole artisanal AOC de Martinique, transportent les connaisseurs à la découverte d'une expérience gustative unique. C'est de cette romance entre le rhum et les arômes qu'est née Rhumance. Hédi obtient le label Artisan du Tourisme pour l'année 2024.

Fromages de chèvre Moret

La ferme familiale est tenue par la 5e génération composée de trois cousins (Clément, Mathilde et Bertin) qui produisent depuis 35 ans du fromage de chèvre fermier au lait cru à Tancrou, petit village du Nord de la Seine-et-Marne. Les fromages sont fabriqués de façon traditionnelle dans la fromagerie aux normes européennes.

Ferme de l'Abondance

La Ferme de l'Abondance est une exploitation de 130 hectares entièrement bio située à Vaux-sur-Lunain, reprise en 2016 par Charlotte et Arnaud Gronfier. Deux tiers de l'exploitation sont consacrés aux céréales et un tiers est consacré aux vergers. Depuis quelques années, dans une volonté de diversification et de valorisation des prairies, Charlotte et Arnaud ont intégré l'élevage de bovins, poules et brebis. Le client trouvera en vente directe des pommes, Jus de pommes, cidres, et vinaigres de cidre ainsi que d'autres produits de la ferme.

Dimanche 25 février

Moutarde de Provins

Au cœur de la Vallée de la Seine se situe la ferme de la famille Boudignat. À l'origine céréalier, Patrice se tourne vers la production de graines de moutarde dès 1995. Tous les ans au printemps, il sème 2 hectares de moutarde, qu'il récolte au mois d'août. En quête de nouveautés, il ne cesse d'innover, autant sur ses cultures que sur ses produits : huile de moutarde, chocolat à la moutarde, il a également planter des vignes au sein de la cité de Provins pour développer de nouvelles recettes.

Ronde des abeilles

Apiculteurs et confiseurs depuis 1994, la famille Renault cultive et cuisine la Rose de Provins dans le plus grand respect des traditions d'antan. Une grande variété de produits de qualité à base de miel ou de rose avec de nouvelles saveurs est proposée à la boutique située dans la cité médiévale de Provins.

Rhumance

Après avoir travaillé dans la parfumerie, Hédi Morine, crée en 2017 son atelier de rhums arrangés à Serris. Il propose une gamme de rhums arrangés originale, le mélange des fruits, des épices ou des fleurs avec le rhum blanc agricole artisanal AOC de Martinique, transportent les connaisseurs à la découverte d'une expérience gustative unique. C'est de cette romance entre le rhum et les arômes qu'est née Rhumance. Hédi obtient le label Artisan du Tourisme pour l'année 2024.

Fromages de chèvre Moret

La ferme familiale est tenue par la 5e génération composée de trois cousins (Clément, Mathilde et Bertin) qui produisent depuis 35 ans du fromage de chèvre fermier au lait cru à Tancrou, petit village du Nord de la Seine-et-Marne. Les fromages sont fabriqués de façon traditionnelle dans la fromagerie aux normes européennes.

Ferme de l'Abondance

La Ferme de l'Abondance est une exploitation de 130 hectares entièrement bio située à Vaux-sur-Lunain, reprise en 2016 par Charlotte et Arnaud Gronfier. Deux tiers de l'exploitation sont consacrés aux céréales et un tiers est consacré aux vergers. Depuis quelques années, dans une volonté de diversification et de valorisation des prairies, Charlotte et Arnaud ont intégré l'élevage de bovins, poules et brebis. Le client trouvera en vente directe des pommes, Jus de pommes, cidres, et vinaigres de cidre ainsi que d'autres produits de la ferme.

Lundi 26 février

Moutarde de Provins

Au cœur de la Vallée de la Seine se situe la ferme de la famille Boudignat. À l'origine céréalier, Patrice se tourne vers la production de graines de moutarde dès 1995. Tous les ans au printemps, il sème 2 hectares de moutarde, qu'il récolte au mois d'août. En quête de nouveautés, il ne cesse d'innover, autant sur ses cultures que sur ses produits : huile de moutarde, chocolat à la moutarde, il a également planter des vignes au sein de la cité de Provins pour développer de nouvelles recettes.

Ronde des abeilles

Apiculteurs et confiseurs depuis 1994, la famille Renault cultive et cuisine la Rose de Provins dans le plus grand respect des traditions d'antan. Une grande variété de produits de qualité à base de miel ou de rose avec de nouvelles saveurs est proposée à la boutique située dans la cité médiévale de Provins.

Rhumance

Après avoir travaillé dans la parfumerie, Hédi Morine, crée en 2017 son atelier de rhums arrangés à Serris. Il propose une gamme de rhums arrangés originale, le mélange des fruits, des épices ou des fleurs avec le rhum blanc agricole artisanal AOC de Martinique, transportent les connaisseurs à la découverte d'une expérience gustative unique. C'est de cette romance entre le rhum et les arômes qu'est née Rhumance. Hédi obtient le label Artisan du Tourisme pour l'année 2024.

Fromages de chèvre Moret

La ferme familiale est tenue par la 5e génération composée de trois cousins (Clément, Mathilde et Bertin) qui produisent depuis 35 ans du fromage de chèvre fermier au lait cru à Tancrou, petit village du Nord de la Seine-et-Marne. Les fromages sont fabriqués de façon traditionnelle dans la fromagerie aux normes européennes.

Ferme de l'Abondance

La Ferme de l'Abondance est une exploitation de 130 hectares entièrement bio située à Vaux-sur-Lunain, reprise en 2016 par Charlotte et Arnaud Gronfier. Deux tiers de l'exploitation sont consacrés aux céréales et un tiers est consacré aux vergers. Depuis quelques années, dans une volonté de diversification et de valorisation des prairies, Charlotte et Arnaud ont intégré l'élevage de bovins, poules et brebis. Le client trouvera en vente directe des pommes, Jus de pommes, cidres, et vinaigres de cidre ainsi que d'autres produits de la ferme.

Mardi 27 février

Macarons de Réau

Cette entreprise familiale et artisanale fabrique des macarons traditionnels à l'ancienne depuis 1993 à Réau. Sans crème, sans gluten et sans conservateur, les macarons de Réau sont déclinés en 11 parfums. Plus d'informations sur le site des Macarons de Réau (https://www.macarons-de-reau.com/).

Les Briardines

Située en plein cœur de la Brie sur la commune de Vaudoy-en-Brie, la ferme de Gloise produit des pâtes fermières artisanales. Pendant de nombreuses années, l'exploitation familiale a produit essentiellement des céréales : blé tendre, maïs, orge de printemps et orge d'hiver. D'autres cultures, telles que la betterave et le colza, se sont rajoutées au panel. En 2017, le projet « Les Briardines » a débuté, de ce fait, le blé dur est arrivé dans les champs. Après deux récoltes de blé dur, la production a été lancée en 2019 et « Les Briardines » ont enfin vu le jour.

Ferme Apicole et Caprine Metaczyk'Api

Reconvertis dans l'agriculture après des carrières d'intermitente du spectacle, et ingénieur dans le BTP, Mélanie et Julien sont devenus aujourd'hui apiculteurs professionnels depuis 2018. Ils élèvent essentiellement la race d'abeille Apis-Mellifera : des abeilles noires rustiques très résistantes et butineuses. La transhumence de leurs ruches, leur permet la récolte d'un miel de qualité, aux saveurs délicates et originales. Ils réalisent avec leur miel des confiseries qui raviront les gourmands, madeleines, pains d'épice, bonbons. Ils travaillent également avec la Microbrasserie - Bières du Saule à Villenoy qui a développé une bière blonde au miel.

Brasserie Artisanale Pachamama

En octobre 2016, Boris Penot et Sylvain Boursier créent , la brasserie artisanale Pachamama, sur la commune de Genevraye dans une ancienne écurie de 150 m² du hameau de Cugny, proche de la forêt Fontainebleau. Leur volonté étant de pouvoir proposer des bières locales de qualité, aux saveurs novatrices, fabriquées avec de l'orge qui a poussé dans sa grande majorité à moins de 25 km de Fontainebleau.

Élevage Avicole Saint-Georges

Spécialisée dans l'élevage avicole depuis plus de trois générations, la famille Dano est installée au cœur du village de Villemareuil depuis 1955. Les volailles sont élevées dans le plus grand respect de l'animal et avec un attachement particulier au suivi sanitaire et vétérinaire. La vente directe à la ferme propose de nombreux produits transformés fait maison, entre autre les rillettes et terrines de volailles.

Mercredi 28 février

Macarons de Réau

Cette entreprise familiale et artisanale fabrique des macarons traditionnels à l'ancienne depuis 1993 à Réau. Sans crème, sans gluten et sans conservateur, les macarons de Réau sont déclinés en 11 parfums. Plus d'informations sur le site des Macarons de Réau (https://www.macarons-de-reau.com/).

Les Briardines

La ferme de Gloise se situe en plein cœur de la Brie sur la commune de Vaudoy-en-Brie. Pendant de nombreuses années, l'exploitation familiale a produit essentiellement des céréales : blé tendre, maïs, orge de printemps et orge d'hiver. D'autres cultures, telles que la betterave et le colza, se sont rajoutées au panel. En 2017, le projet « Les Briardines » a débuté, de ce fait, le blé dur est arrivé dans les champs. Après deux récoltes de blé dur, la production a été lancée en 2019 et « Les Briardines » ont enfin vu le jour.

Ferme Apicole et Caprine Metaczyk'Api

Reconvertis dans l'agriculture après des carrières d'intermitente du spectacle, et ingénieur dans le BTP, Mélanie et Julien sont devenus aujourd'hui apiculteurs professionnels depuis 2018. Ils élèvent essentiellement la race d'abeille Apis-Mellifera : des abeilles noires rustiques très résistantes et butineuses. La transhumence de leurs ruches, leur permet la récolte d'un miel de qualité, aux saveurs délicates et originales. Ils réalisent avec leur miel des confiseries qui raviront les gourmands, madeleines, pains d'épice, bonbons. Ils travaillent également avec la Microbrasserie - Bières du Saule à Villenoy qui a développé une bière blonde au miel.

Brasserie Artisanale Pachamama

En octobre 2016, Boris Penot et Sylvain Boursier créent , la brasserie artisanale Pachamama, sur la commune de Genevraye dans une ancienne écurie de 150 m² du hameau de Cugny, proche de la forêt Fontainebleau. Leur volonté étant de pouvoir proposer des bières locales de qualité, aux saveurs novatrices, fabriquées avec de l'orge qui a poussé dans sa grande majorité à moins de 25 km de Fontainebleau.

Élevage Avicole Saint-Georges

Spécialisée dans l'élevage avicole depuis plus de trois générations, la famille Dano est installée au cœur du village de Villemareuil depuis 1955. Les volailles sont élevées dans le plus grand respect de l'animal et avec un attachement particulier au suivi sanitaire et vétérinaire. La vente directe à la ferme propose de nombreux produits transformés fait maison, entre autre les rillettes et terrines de volailles.

Jeudi 29 février

Macarons de Réau

Cette entreprise familiale et artisanale fabrique des macarons traditionnels à l'ancienne depuis 1993 à Réau. Sans crème, sans gluten et sans conservateur, les macarons de Réau sont déclinés en 11 parfums. Plus d'informations sur le site des Macarons de Réau (https://www.macarons-de-reau.com/).

Les Briardines

La ferme de Gloise se situe en plein cœur de la Brie sur la commune de Vaudoy-en-Brie. Pendant de nombreuses années, l'exploitation familiale a produit essentiellement des céréales : blé tendre, maïs, orge de printemps et orge d'hiver. D'autres cultures, telles que la betterave et le colza, se sont rajoutées au panel. En 2017, le projet « Les Briardines » a débuté, de ce fait, le blé dur est arrivé dans les champs. Après deux récoltes de blé dur, la production a été lancée en 2019 et « Les Briardines » ont enfin vu le jour.

Ferme Apicole et Caprine Metaczyk'Api

Reconvertis dans l'agriculture après des carrières d'intermitente du spectacle, et ingénieur dans le BTP, Mélanie et Julien sont devenus aujourd'hui apiculteurs professionnels depuis 2018. Ils élèvent essentiellement la race d'abeille Apis-Mellifera : des abeilles noires rustiques très résistantes et butineuses. La transhumence de leurs ruches, leur permet la récolte d'un miel de qualité, aux saveurs délicates et originales. Ils réalisent avec leur miel des confiseries qui raviront les gourmands, madeleines, pains d'épice, bonbons. Ils travaillent également avec la Microbrasserie - Bières du Saule à Villenoy qui a développé une bière blonde au miel.

Brasserie Artisanale Pachamama

En octobre 2016, Boris Penot et Sylvain Boursier créent , la brasserie artisanale Pachamama, sur la commune de Genevraye dans une ancienne écurie de 150 m² du hameau de Cugny, proche de la forêt Fontainebleau. Leur volonté étant de pouvoir proposer des bières locales de qualité, aux saveurs novatrices, fabriquées avec de l'orge qui a poussé dans sa grande majorité à moins de 25 km de Fontainebleau.

Élevage Avicole Saint-Georges

Spécialisée dans l'élevage avicole depuis plus de trois générations, la famille Dano est installée au cœur du village de Villemareuil depuis 1955. Les volailles sont élevées dans le plus grand respect de l'animal et avec un attachement particulier au suivi sanitaire et vétérinaire. La vente directe à la ferme propose de nombreux produits transformés fait maison, entre autre les rillettes et terrines de volailles.

Vendredi 1er mars

Miellerie Abeilles et Miel

Rémi et Nicolas sont deux frères apiculteurs qui produisent du miel à Lagny-sur-Marne depuis 2012. Les ruches sont installées en Seine-et-Marne et en France. À partir du miel, les deux frères produisent aussi du nougat, des bonbons, du savon et des bougies artisanales. Le petit plus : la Miellerie Abeilles et Miel propose la location de ruche pour les entreprises et les particuliers.

La Ferm'Meaux pâtes

Cette ferme familiale cultive notamment du blé dur à Varreddes près de Meaux, pour produire de délicieuses pâtes sèches ou fraîches. La production est circuits courts, selon une agriculture raisonnée et respectueuse de l'environnement. Plus d'informations sur le site de la Ferm'Meaux pâtes (https://www.lafermeauxpates.com/).

Le domaine de Guerlande

Au cœur de la forêt, le Domaine de Guerlande (https://naturedeguerlande.fr/) est une propriété privée située sur les communes de Pézarches et de Lumigny. Une fois par an, de mars à mi-avril, Virginie et Olivier récolte la sève de Bouleau tous les jours, sans conservateur elle est certifiée Agriculture Biologique. Plébiscitée pour ses bienfaits, la sève de Bouleau est reconnue pour favorise la détoxification et le nettoyage de l'organisme.

Façon Jenny

Jenny nous fait voyager en Bretagne tout en restant en Ile de France avec sa gamme de caramels au beurre salé à tartiner, allégés en crème et en sucre, et confectionnés sans ajouts de conservateur, ni colorant. Labélisé Artisan du Tourisme en 2024, elle vous recevra dans son atelier situé au Carré D'Art de Serris.

Brasserie de Meaux

Depuis 2015, Ludivine et Sébastien produisent des bières artisanales à Meaux. Leurs bières, plusieurs fois médaillées, sont réalisées à partir de produits locaux, dont la culture de l'orge en Seine-et-Marne, valorisant ainsi la filière agricole locale et le circuit-court. Plus d'informations sur le site de la Brasserie de Meaux (https://www.brasseriedemeaux.com/).

Samedi 2 mars

Miellerie Abeilles et Miel

Rémi et Nicolas sont deux frères apiculteurs qui produisent du miel à Lagny-sur-Marne depuis 2012. Les ruches sont installées en Seine-et-Marne et en France. À partir du miel, les deux frères produisent aussi du nougat, des bonbons, du savon et des bougies artisanales. Le petit plus : la Miellerie Abeilles et Miel propose la location de ruche pour les entreprises et les particuliers.

La Ferm'Meaux pâtes

Cette ferme familiale cultive notamment du blé dur à Varreddes près de Meaux, pour produire de délicieuses pâtes sèches ou fraîches. La production est circuits courts, selon une agriculture raisonnée et respectueuse de l'environnement. Plus d'informations sur le site de la Ferm'Meaux pâtes (https://www.lafermeauxpates.com/).

Le domaine de Guerlande

Au cœur de la forêt, le Domaine de Guerlande (https://naturedeguerlande.fr/) est une propriété privée située sur les communes de Pézarches et de Lumigny. Une fois par an, de mars à mi-avril, Virginie et Olivier récolte la sève de Bouleau tous les jours, sans conservateur elle est certifiée Agriculture Biologique. Plébiscitée pour ses bienfaits, la sève de Bouleau est reconnue pour favorise la détoxification et le nettoyage de l'organisme.

Façon Jenny

Jenny nous fait voyager en Bretagne tout en restant en Ile de France avec sa gamme de caramels au beurre salé à tartiner, allégés en crème et en sucre, et confectionnés sans ajouts de conservateur, ni colorant. Labélisé Artisan du Tourisme en 2024, elle vous recevra dans son atelier situé au Carré D'Art de Serris.

Brasserie de Meaux

Depuis 2015, Ludivine et Sébastien produisent des bières artisanales à Meaux. Leurs bières, plusieurs fois médaillées, sont réalisées à partir de produits locaux, dont la culture de l'orge en Seine-et-Marne, valorisant ainsi la filière agricole locale et le circuit-court. Plus d'informations sur le site de la Brasserie de Meaux (https://www.brasseriedemeaux.com/).

Dimanche 3 mars

Miellerie Abeilles et Miel

Rémi et Nicolas sont deux frères apiculteurs qui produisent du miel à Lagny-sur-Marne depuis 2012. Les ruches sont installées en Seine-et-Marne et en France. À partir du miel, les deux frères produisent aussi du nougat, des bonbons, du savon et des bougies artisanales. Le petit plus : la Miellerie Abeilles et Miel propose la location de ruche pour les entreprises et les particuliers.

La Ferm'Meaux pâtes

Cette ferme familiale cultive notamment du blé dur à Varreddes près de Meaux, pour produire de délicieuses pâtes sèches ou fraîches. La production est circuits courts, selon une agriculture raisonnée et respectueuse de l'environnement. Plus d'informations sur le site de la Ferm'Meaux pâtes (https://www.lafermeauxpates.com/).

Le domaine de Guerlande

Au cœur de la forêt, le Domaine de Guerlande (https://naturedeguerlande.fr/) est une propriété privée située sur les communes de Pézarches et de Lumigny. Une fois par an, de mars à mi-avril, Virginie et Olivier récolte la sève de Bouleau tous les jours, sans conservateur elle est certifiée Agriculture Biologique. Plébiscitée pour ses bienfaits, la sève de Bouleau est reconnue pour favorise la détoxification et le nettoyage de l'organisme.

Façon Jenny

Jenny nous fait voyager en Bretagne tout en restant en Ile de France avec sa gamme de caramels au beurre salé à tartiner, allégés en crème et en sucre, et confectionnés sans ajouts de conservateur, ni colorant. Labélisé Artisan du Tourisme en 2024, elle vous recevra dans son atelier situé au Carré D'Art de Serris.

Brasserie de Meaux

Depuis 2015, Ludivine et Sébastien produisent des bières artisanales à Meaux. Leurs bières, plusieurs fois médaillées, sont réalisées à partir de produits locaux, dont la culture de l'orge en Seine-et-Marne, valorisant ainsi la filière agricole locale et le circuit-court. Plus d'informations sur le site de la Brasserie de Meaux (https://www.brasseriedemeaux.com/).

Le stand de la Seine-et-Marne sera inauguré le mardi 27 février 2024 à 10h30, en présence du Président du Département de Seine-et-Marne, Jean-François Parigi, et de Valérie Pécresse, Présidente de la Régio n Île-de-France.

Au programme :

- Inauguration du stand,
- Présentation du projet Approv'Halles et de Seine-et-Marne Fraîcheur,
- Valorisation des chefs cuisiniers des collèges Seine-et-Marnais,
- Intronisation par la Confrérie du Brie de Meaux,
- Présentation de l'IGP Vin d'Île-de-France.

Rendez-vous à 10h30 au pavillon 3, stand 3B058.

THÈME DE L'ÉDITION

Cette année, le Département mettra en valeur la nouvelle restauration scolaire « Seine-et-Marne fraîcheur » (https://www.seine-et-marne.fr/fr/restauration-scolaire) qui sera mise en place à la rentrée scolaire 2024.

« Seine-et-Marne fraîcheur », c'est une restauration scolaire responsable et locale, possible grâce à la plate forme Approv'Halles. Située à Provins, cette plateforme pourra fournir les restaurants scolaires des collèg es et lycées de Seine-et-Marne, de Seine-Saint-Denis et du Val-de-Marne en produits locaux composés de 50 % de produits labellisés, dont 20 % issus de l'agriculture biologique.