

# Charte des producteurs



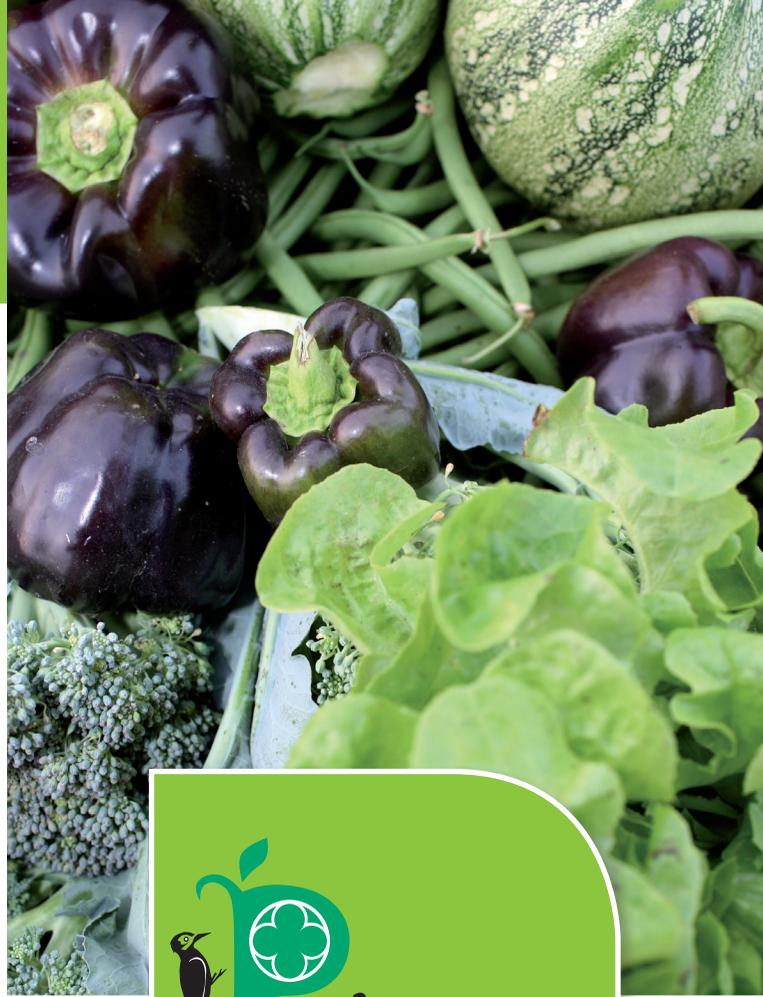
Opération à l'initiative du Parc naturel régional Oise – Pays de France

- Ils apportent tous leurs soins à la production et fournissent des produits sains.
- Ils pratiquent la vente dans un esprit loyal et marchand.
- Ils tiennent à disposition l'information relative à leurs modalités de production.
- Ils soignent les abords de leur exploitation agricole.
- Ils respectent les horaires d'ouverture de leur local de vente.
- Ils affichent clairement l'origine des produits mis en vente en distinguant ceux issus de leur exploitation.

[www.parc-oise-paysdefrance.fr](http://www.parc-oise-paysdefrance.fr)



\* **ile de France**



2019

## Consommons local !

Que vous soyez plutôt courses au marché, visites à la ferme ou achats via la livraison de paniers, consommer des produits locaux est possible. Avec sa marque « Producteurs Oise – Pays de France », le Parc vous aide à mieux repérer les producteurs locaux et facilite l'accès aux produits frais, locaux et de saison.



Une carte interactive consultable sur le site :

[www.parc-oise-paysdefrance.fr](http://www.parc-oise-paysdefrance.fr) est constamment mise à jour. Elle permet de localiser chaque producteur et chaque lieu de commercialisation, donne les coordonnées et informations pratiques concernant les modalités de vente.

### Une question de bon sens... et de plaisir

Manger local, c'est d'abord une question de santé : frais et de saison, les produits locaux sont reconnus pour offrir une meilleure qualité nutritionnelle.

Chacun s'y retrouve à jouer la proximité : le producteur qui maîtrise mieux ses débouchés, évite la multiplication des intermédiaires et des emballages, et réduit le recours à des transports coûteux ; le consommateur qui se procure des produits au moment où la production est la plus abondante, et donc au meilleur prix.



En évitant les normes imposées par les distributeurs, l'agriculteur est moins contraint à la présentation des produits et peut vendre toute sa production, même les fruits et légumes « moches », tout aussi goûteux que ceux standardisés...

## Acheter local :

### à la ferme ou à la cueillette



Se rendre à la ferme pour faire ses achats permet de découvrir le lieu de travail des producteurs. Ces derniers seront heureux de vous accueillir et de vous montrer au champ la manière dont ils travaillent et soignent leur production. Ils vous montreront « sur pied » les produits que vous prendrez ensuite plaisir à déguster.

Certaines fermes proposent des distributeurs automatiques pour un approvisionnement à votre convenance. Dans certains cas, vous pouvez même cueillir vous-mêmes vos fruits et légumes dans les cueillettes du territoire.

### sous forme de paniers



Les formes d'achats de produits en panier sont diverses et variées : associations de consommateurs, AMAP, « La Ruche qui dit Oui ! », achats de paniers ponctuels. Dans le cas des deux premières, les consommateurs, fédérés au sein d'une

association, payent à l'avance leurs paniers de produits pour une période donnée. Des start-ups innovent aussi, comme La Ruche qui dit Oui !, qui propose aux consommateurs l'achat de produits locaux via un site internet.

### sur les marchés



Pour vous permettre de faire vos achats, des marchés sont organisés chaque semaine dans les communes du Parc naturel régional Oise – Pays de France. Attention cependant, à vous assurer que les produits sont bien locaux (étiquette de provenance, etc.), car sur un même marché, les producteurs locaux jouxtent des revendeurs dont les produits viennent des quatre coins de France, voire du monde.

fruits et légumes de saison, logo Producteurs Oise – Pays de France, etc.), car sur un même marché, les producteurs locaux jouxtent des revendeurs dont les produits viennent des quatre coins de France, voire du monde.



**Les boutiques de producteurs**



**Les distributeurs automatiques**



**Cueillettes de fruits**



**Vente directe apiculteur**



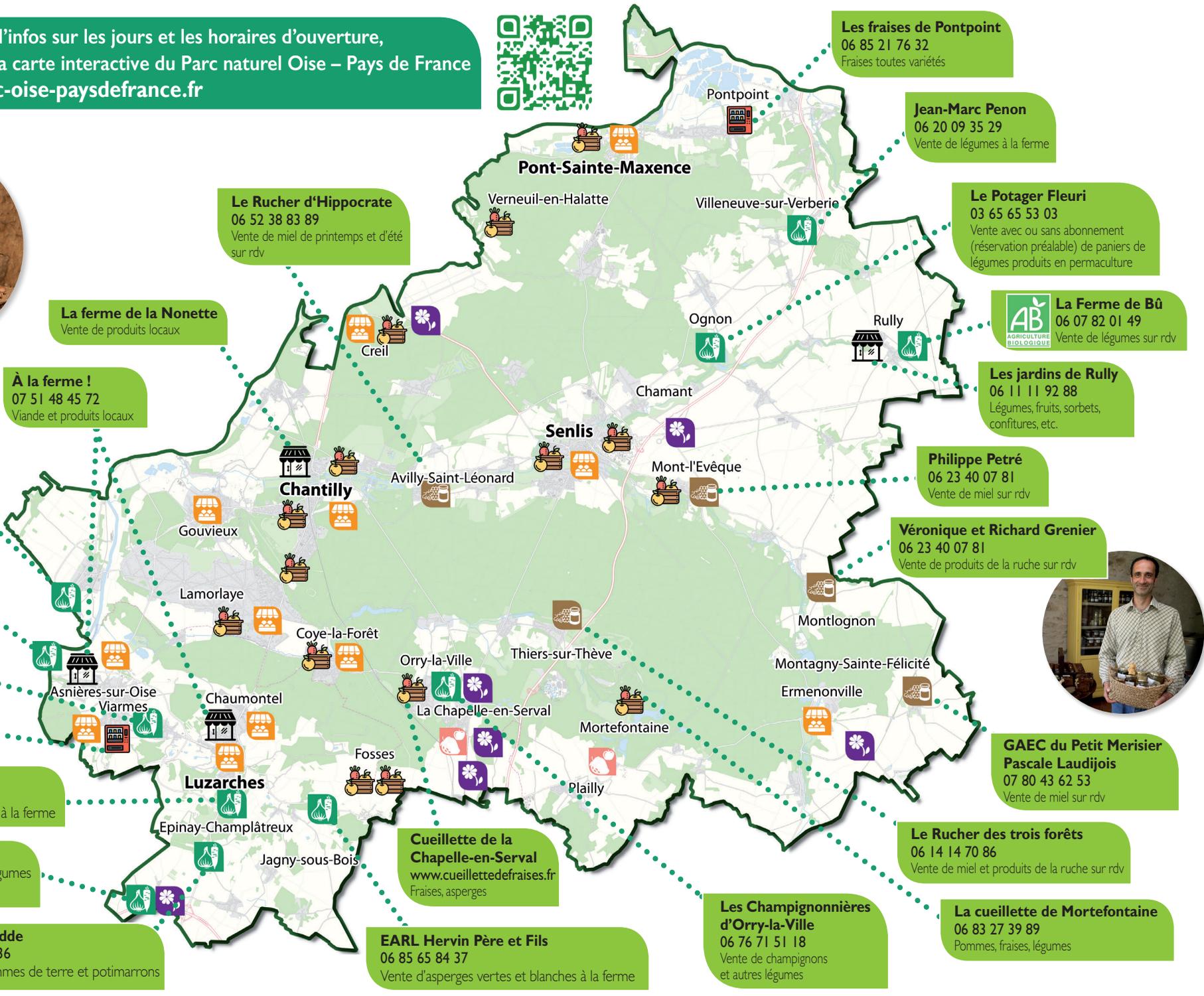
**Vente directe maraîcher**



**Les Fleurs de Basile**

Cueillette en libre service

Pour plus d'infos sur les jours et les horaires d'ouverture, consultez la carte interactive du Parc naturel Oise – Pays de France [www.parc-oise-paysdefrance.fr](http://www.parc-oise-paysdefrance.fr)



**Les fraises de Pontpoint**  
06 85 21 76 32  
Fraises toutes variétés

**Jean-Marc Penon**  
06 20 09 35 29  
Vente de légumes à la ferme

**Le Potager Fleuri**  
03 65 65 53 03  
Vente avec ou sans abonnement (réservation préalable) de paniers de légumes produits en permaculture

**La Ferme de Bû**  
06 07 82 01 49  
Vente de légumes sur rdv

**Les jardins de Rully**  
06 11 11 92 88  
Légumes, fruits, sorbets, confitures, etc.

**Philippe Petré**  
06 23 40 07 81  
Vente de miel sur rdv

**Véronique et Richard Grenier**  
06 23 40 07 81  
Vente de produits de la ruche sur rdv

**GAEC du Petit Merisier**  
Pascale Laudijois  
07 80 43 62 53  
Vente de miel sur rdv

**Le Rucher des trois forêts**  
06 14 14 70 86  
Vente de miel et produits de la ruche sur rdv

**La cueillette de Mortefontaine**  
06 83 27 39 89  
Pommes, fraises, légumes

**Les Champignonnières d'Orry-la-Ville**  
06 76 71 51 18  
Vente de champignons et autres légumes

**Cueillette de la Chapelle-en-Serval**  
[www.cueillettedefraises.fr](http://www.cueillettedefraises.fr)  
Fraises, asperges

**EARL Hervin Père et Fils**  
06 85 65 84 37  
Vente d'asperges vertes et blanches à la ferme

**Le Rucher d'Hippocrate**  
06 52 38 83 89  
Vente de miel de printemps et d'été sur rdv

**La ferme de la Nonette**  
Vente de produits locaux

**À la ferme !**  
07 51 48 45 72  
Viande et produits locaux

**Aux paniers gourmands**  
06 78 35 39 56  
Vente de panier de légumes et d'œufs à la ferme

**Jean-Louis Allemeersch**  
06 60 16 55 87  
Vente de légumes à la ferme sur rdv

**Les jardins de Saint Rémy**  
06 09 60 42 28  
Vente de légumes à la ferme

**Les vergers viarmois**  
01 34 09 30 41  
Pommes, poires, jus, confitures, etc.

**Ferme de Gascourt**  
06 13 90 11 63  
Vente de légumes et de fruits à la ferme

**Le Bon Plant**  
Vente de fruits et légumes et produits locaux

**Charles Hudde**  
06 16 40 40 36  
Vente de pommes de terre et potimarrons



**Les marchés**

- **Asnières-sur-Oise** : dimanche matin
- **Boran-sur-Oise** : dernier samedi matin du mois
- **Coye-la-Forêt** : mercredi et samedi matin
- **Chantilly** : mercredi et samedi matin
- **Creil** : mercredi et samedi matin
- **Creil, marché Ecocitoyen** : 1<sup>er</sup> jeudi du mois (17h30-20h)
- **Ermenonville** : 2<sup>e</sup> dimanche matin du mois
- **Gouvieux** : dimanche matin
- **Lamorlaye** : samedi matin
- **Luzarches** : vendredi matin
- **Pont-Sainte-Maxence** : mardi matin
- **Précy-sur-Oise** : 1<sup>er</sup> dimanche matin du mois
- **Senlis** : mardi et vendredi matin
- **Viarmes** : mercredi et samedi matin



**Les paniers de produits locaux**

- **Chantilly** : Le Clos de la Canardière, AMAP de Chantilly, La Ruche qui dit oui !
- **Coye-la-Forêt** : AMAP de Coye
- **Creil** : Graine d'Amap (AMAP du bassin creillois), Association des paniers de l'Ysieux
- **Lamorlaye** : Les paniers de la Reine-Blanche
- **Orry-la-Ville** : AMAP'Orry
- **Mont l'Evêque** : La Ruche qui dit oui !
- **Mortefontaine** : La Ruche qui dit oui !
- **Pont-Sainte-Maxence** : AMAP de Pont Sainte Maxence
- **Senlis** : La Ruche qui dit oui !, Les paniers de Séraphine
- **Verneuil-en-Halatte** : AMAP Verneuil-en-Halatte



**Agriculture Biologique :**  
Le label AB garantit une qualité des produits attachée à un mode de production sans produit chimique de synthèse et du bien-être animal au travers d'une réglementation spécifique, contrôlée par des organismes de certification agréés par les pouvoirs publics.