

Goûtez le Vexin !

Du 11 septembre au 24 octobre 2021

Parc naturel régional du Vexin français



Une autre vie s'invente ici

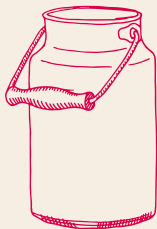


Journées portes ouvertes chez les producteurs

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

Samedi 11 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 de l'exploitation 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 / pascale.ferry@free.fr

Tous les mercredis



L'huilerie avernoise

Huiles et farine de blé.

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



Tous les samedis et dimanches

La Ferme brasserie du Vexin

Bières. Découverte de la ferme-brasserie et de sa gamme de bières marquées « Valeurs Parc » et médail-

lées à de nombreuses reprises au Concours général agricole. A déguster : ambrées, blondes, brunes, 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



Dimanche 19 septembre

DÉCOUVERTE DES PRODUCTEURS D'EVECQUEMONT

L'Artisan du chocolat

Dégustation et démonstration de création de chocolat. Abdel El Baiz a fait des « noisettes de l'Evêque » le produit star de sa boutique atelier. Marque de son engagement pour un développement durable, il a pour credo « Préservons la Terre, c'est la seule planète où il y a du chocolat ».

Abdel El Baiz

23 rue de Chollet 78740 Evecquemont

Entrée libre de 10h à 18h30

Informations : 09 83 30 63 76 - 06 62 72 19 77

www.lartisanduchocolat.fr



Champignonnière des Carrières

Découverte d'une culture de champignons en caves selon des méthodes traditionnelles. Y poussent des pleurotes et shiitake en agriculture biologique ainsi que des champignons de paris (blond, brun).

Angel Moïoli

Rue des Carrières 78740 Evecquemont

Entrée libre de 10h à 18h

Informations : 06 09 06 21 52



Miels d'Exception

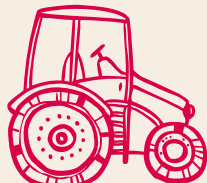
Découverte des différentes sortes de miels produits sur les hauteurs d'Evécquemont (thym, sauge, romarin...) et en Algarve (acacia, châtaignier...), et des trésors de la ruche à l'occasion d'une dégustation-vente et exposition sur le monde des abeilles...

Teresa Collins et Frédéric Ferblantier

Rendez-vous de 10h à 18h sur la place de l'Église à Evécquemont

Informations : 06 88 94 36 60

www.mielsdexception.com



Balades gourmandes

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

Samedi 11 septembre

Des vaches laitières dans le paysage

Balade à la découverte d'un terroir lié à l'histoire et à la géographie de la commune et visite de la ferme d'Haravilliers tournée vers l'élevage de vaches laitières.

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

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

Dimanche 12 septembre

La champignonnière d'Evécquemont

Après une découverte de ce village accroché aux coteaux de la Seine, vous visiterez dans d'anciennes carrières la dernière champignonnière du Vexin en activité. Angel Moiola 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 : 3h.

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

Dimanche 19 septembre

A la découverte de la bergerie de Villarceaux

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



MODALITÉS

Sortie sur réservation auprès de chaque guide.

Lieu de rendez-vous, communiqué à l'inscription.

Tarif : 7 €. Gratuit pour les - de 10 ans.

Samedi 25 septembre

Les cueillettes d'automne : du panier à la gelée parfumée

Récoltons les fruits avec les bons outils ! Transformons-les en gelées et cuisinons-les en les mariant avec des plantes aromatiques ! Après une halte au musée de l'Outil pour repérer outils de récolte et ustensiles, déambulation au jardin vers les pommes et autres fruits puis vers les plantes pour aromatiser (fleurs, feuilles, graines) puis réaliser une gelée de pommes originale.

Au musée de l'outil à Wy-dit-joli-Village à 14h30. Durée : 2h.

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

Samedi 25 septembre

Agriculture ancienne et vignoble à Auvers

Balade à recherche des traces des anciennes activités agricoles d'une commune aujourd'hui bien différente pour aller à rencontre du pressoir auversois, association de passionnés qui perpétue celle de la viticulture. Dégustation offerte.

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

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



Dimanche 26 septembre

Balade et visite d'un élevage d'escargots

Déambulation le long de la Montcient pour évoquer le patrimoine hydraulique présent dans la commune de Oinville-sur-Montcient, puis visite d'un élevage peu commun, celui des escargots de la Ferme du Colimaçon : une découverte de l'héliciculture en Vexin français !

Au départ de Oinville-sur-Montcient à 14h30.

Durée : 2h30.

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



Samedi 2 octobre

Les compagnes des pommes

Découvrez les bonnes alliances avec les pommes, avec d'autres fruits d'automne moins connus, du potiron à la châtaigne en passant par les nèfles et aussi quelques autres fruits sauvages d'arrière-saison. Focus sur les pommes et visite du verger.

Aux vergers d'Hardeville à Nucourt à 10h. Durée : 2h30.

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



Samedi 2 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 14h30. Durée : 2h30.

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

Samedi 9 octobre

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 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



PARC NATUREL RÉGIONAL
DU VEXIN FRANÇAIS

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

www.consommer-parc.fr

Rallye des producteurs à vélo

Enfourchez votre vélo le dimanche 12 septembre

Départ : Bergerie de Villarceaux à Chaussy
Accueil à partir de 9h15 avec petit-déjeuner aux couleurs locales

Deux parcours au choix : 31 et 35 km

Itinéraires guidés : départs entre 9h30 et 10h

Remise de feuille de route pour des départs en autonomie (entre 9h30 et 10h30)

Gratuit.

Réservation obligatoire sur <https://urlz.fr/gePS>

Enfourchez votre vélo pour la 10^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.

> Boucle 1 - 35 km - 300 m de dénivelé

- Ferme des Millonets, Vienne-en-Arthies
- Potager du château, La Roche-Guyon
- Permaculture au Moulin de Pont Rû, Bray-et-Lû
- Fournil de la Bergerie, Chaussy
- Maraîchers « Les plants de demain », Chaussy



> Boucle 2 - 31 km - 150 m de dénivelé

- Permaculture au Moulin de Pont Rû, Bray-et-Lû
- Verger conservatoire, Saint-Clair-sur-Epte
- Fournil de la Bergerie, Chaussy
- Maraîchers « Les plants de demain », Chaussy

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 assuré !)

> de louer un vélo (VTC ou VAE) sur bikool.fr (paiement en ligne en sélectionnant le point de location « Rallye cyclo - Chaussy ».)

Informations : 01 34 48 66 00

cap-tourisme@pnr-vexin-francais.fr

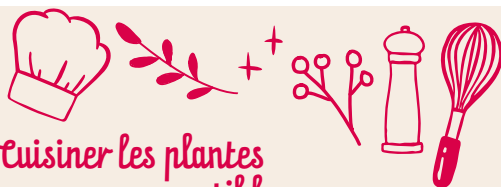
Ateliers de cuisine

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'apiculture, 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 19 septembre et 17 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

Avis aux gastronomes, gourmands et fins gourmets :

agriculteurs, restaurateurs et guides professionnels se mobilisent pour vous proposer une vingtaine d'animations du 11 septembre au 24 octobre 2021.

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 !

Éveillez vos papilles aux saveurs du Vexin en profitant de **balades gourmandes** ! alliant randonnée accompagnée, découverte du territoire et rencontres avec les agriculteurs !

Participez à des **ateliers culinaires** qui vous mèneront de la nature à la cuisine et... à l'assiette !

Liez sport, nature et découverte des exploitations agricoles en enfourchant votre vélo à l'occasion du **rallye des producteurs** le **dimanche 12 septembre** !

Programme susceptible de modifications en fonction de l'évolution de la situation sanitaire.

Il est demandé aux participants de se conformer aux règles sanitaires qui seront indiquées par les organisateurs pour chaque animation (port du masque, distance, jauges pour les visites d'exploitation...)



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.



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