

AVERNES

Manger Local & Soutenir nos producteurs



- ✓ Fruits & légumes de saison
- ✓ Pains et viennoiseries frais
- ✓ Fromages, yaourts, oeufs, terrines,...
- ✓ Miels, huiles, lentilles, moutardes, farines
- ✓ Plats préparés, boissons fraîches
- ✓ et plus encore !



Connaître les arrivages ?

Abonnez-vous



Focus producteurs !



AUDREY (Maraîchage La Rivoise) :

“Je viens d’une famille d’agriculteurs et j’adore mon métier. J’ai notamment récupéré les serres de mon père lorsqu’il s’est arrêté. Nous sommes trois associés qui produisons des fruits et légumes sur Cergy, de qualité et ayant du goût. Nous appliquons une culture raisonnée en utilisant, par exemple, des ruches de bourdons pour favoriser la pollinisation.

J’ai voulu m’associer à ce projet car c’est la première fois que je vois une commune s’investir pour soutenir des producteurs.”

Un mot pour nos habitants ?

“Manger local et des produits de saison.”

<https://www.larivoise.fr/>

“Eric et Caroline se sont lancés dans l’apiculture, il y a environ 6 ans. C’est en famille qu’est né Bee Api.

Bee Api s’est fait connaître petit à petit en commençant par le premier marché d’Avernes puis celui de Us.

Un événement important en 2022, 2023 et 2024, l’invitation de Bee Api sur le salon de l’agriculture par le conseil départemental du Val d’Oise sur leur stand. Tous ces événements nous ont donné envie de faire découvrir nos produits issus de nos ruches et proposer des nouveautés à chaque étape, création de pains d’épices à l’ancienne, sucette au miel, nougat d’Avernes, miel d’écureuil, miel de gendarmes, et des paniers découvertes ou plaisir d’offrir ont été créés à la demande. Pour les gourmands qui nous suivent et aiment nos produits du Vexin. En 2023, nous avons obtenu le label ‘Valeurs Parc naturel régional’ pour nos produits 100% Vexin, ainsi que le label ‘Produit en Île de France’.

C’est pour cela que nous n’avons pas pu dire « NON », à la proposition des distributeurs pour les produits locaux. Cela permet aux randonneurs et globe trotters qui visitent le VEXIN de découvrir et se faire plaisir avec nos produits locaux.”

[Facebook BeeApi Vexin](#)



HUILERIE AVERNOISE



“Depuis 1750, notre famille exploite la ferme familiale à Avernes en plein cœur du Vexin français, au Nord-Ouest du bassin parisien.

Nous y cultivons 180 hectares de céréales : blé, orge, pois protéagineux, colza, tournesol, maïs et avoine. Nous consacrons 8 hectares pour le colza, 7 pour le tournesol et 7 pour la cameline. Depuis 2005, nous commercialisons notre propre production d’huile alimentaire de première pression auprès des consommateurs.

Nos produits sont reconnus comme « Produits du Parc naturel régional du Vexin Français », nous engageant dans une démarche de respect de l’environnement, à travers de nombreux critères de la culture à la transformation, respectés scrupuleusement.

Nous avons été, en février 2011, parmi les premiers signataires de la charte ‘Mangeons Local en Ile-de-France’ pour la reconnaissance de nos produits.

Source : <https://huilerie-avernoise.com/la-ferme/>