

## SALON DE L'AGRICULTURE

## L'Essonne agricole a ses ambassadeurs

Le CERVIA Ile-de-France a désigné des ambassadeurs du monde agricole. Parmi les 17 exploitants, on retrouve trois producteurs essonniers.

Ils sont les porte-drapeaux d'un département qui cultive la vocation agricole avec passion. Pour cela, ils n'hésitent pas à changer leurs habitudes, à s'adapter et à innover pour être des producteurs à la fois responsables et fiers de leur travail.

## Réduire l'utilisation des produits phyto

Denis Rabier est agriculteur de grandes cultures. Il est surtout adhérent du Groupe Dephy dont

le but principal est de réduire l'utilisation des produits phytosanitaires. Au sein de ce groupe, les agriculteurs expérimentent

et utilisent tous les leviers agronomiques pour réduire l'ajout d'intrants dans leurs champs. Ainsi de nouveaux outils, comme un semoir monograine, équipé pour traiter une zone de 15 cm, permet



Nicolas Dufour.



Denis Rabier.



La famille Barberon.

de réduire jusqu'à 70% l'utilisation de produits. Denis Rabier a pour sa part diminué sa consommation de produits phytosanitaires de 26% à 2017. A l'horizon 2025, l'objectif est d'avoir abaissé cette consommation de 50%.

## Faire le pari de la culture du cresson bio

A Méréville, c'est la famille Barberon qui cultive le cresson depuis plusieurs générations et qui a fait le pari, sous l'impulsion de Serge le patriarce, de passer en bio. « Être ambassadeur, pour nous, c'est important. C'est une reconnaissance de notre travail et une fierté pour nous qui avons fait le choix du bio. Cela fait éga-

lement connaître notre profession que nous avons ainsi l'honneur de représenter », confie Ghislaine Barberon. Celle-ci, grâce à une formation financée par le Cervia Ile-de-France, transforme également aujourd'hui le cresson en produits divers.

## Trouver des nouveaux débouchés en innovant

Enfin, il y a Nicolas Dufour qui s'est lancé dans la culture du chanvre et voit ses productions être transformées en produit isolant naturel. Un pari audacieux qui démontre que ce qui pousse dans la terre de l'Essonne ne sert pas qu'à l'alimentation. Le chanvre peut en effet servir d'iso-

lant thermique et acoustique. Il peut également servir pour les travaux de voirie comme c'est le cas pour la déviation d'Etampes reliant la RN191 au Parc SudEssor permettant ainsi de fabriquer une sous-couche routière plus

## Pour en savoir plus

## L'agriculture d'Ile-de-France en chiffres:

5 000 agriculteurs  
50% de surfaces agricoles  
365 000 hectares de céréales  
4 300 hectares de légumes  
840 hectares de fruits  
14 200 hectares de surfaces bio  
45 millions de litres de lait par an.

résistante, de réduire l'utilisation de matériaux polluants et aussi le coût global du projet. Cultivable sans pesticides ni OGM, facile à travailler, le chanvre offre une multitude de débouchés d'avenir. Denis Rabier, la famille Barberon ou Nicolas Dufour sont les têtes de pont d'une agriculture essonnienne qui n'a qu'une envie : vivre de son métier !

■ Teddy Vauray

## La Ferme de Viltain sera présente

## La Ferme de Viltain est devenu un incontournable du Salon.

Avec la Ferme de Viltain au Salon International de l'Agriculture, c'est l'agriculture locale et de proximité, tant mise en avant en ce moment, qui s'invite à Paris ! Précurseur dans ce domaine, la Ferme de Viltain fabrique ses produits laitiers à partir du lait de ses vaches depuis 1954 et propose également une cueillette de 50 hectares de fruits et légumes, un marché de la ferme avec de nombreux produits locaux et artisanaux de toutes les régions de France, sans oublier d'assister à la traite des vaches. Située à Jouy-en-Josas (78), La Ferme de Viltain, comme depuis trente ans, sera donc présente cette année au salon de l'Agriculture du 24 février au 4 mars (Hall 1 - Allée P - Stand 54) et, au-delà de ses produits, proposera notamment aux enfants de découvrir les étapes de fabrication d'un yaourt.

A noter que l'établissement propose de gagner des entrées au salon de l'agriculture dans ses locaux et sur sa page facebook...

• Plus d'infos sur [www.viltain.fr](http://www.viltain.fr)

## Les autres producteurs essonniers au salon

## Ils seront présents au Salon avec leur stand :

- L'Herbier de Milly-la-Forêt du 24 février au 4 mars
- L'Huilerie de l'Orme Creux du 24 février au 4 mars

## Ils seront présents au Salon sur le stand Terroir de l'Essonne :

- Maison de Chanvre (huiles de chanvre) de La Ferté-Alais du 24 au 28 février
- EARL Ferme de Voisins (pâtes artisanales) de Saint-Cyr-la-Rivière du 24 au 28 février
- La Corbeille à Confitures de Corbeil du 24 au 28 février
- Miellerie de Misery de Vert-le-Petit du 1<sup>er</sup> au 4 mars
- Kulucuy (crèmes de fromage) de Méréville du 1<sup>er</sup> au 4 mars
- Safran de la Ventue de Puiset-le-Marais du 1<sup>er</sup> au 4 mars

## On peut manger local en Ile-de-France

Le Mangeons Local en Ile-de-France à l'honneur au Salon de l'Agriculture avec le Cervia.

Grand territoire agricole, dynamique et innovant, la Région Ile-de-France invite les Franciliens à venir rencontrer leurs agriculteurs, découvrir leur terroir et vivre des expériences pour toutes les générations.

Cela se passera dans le village de la Région Ile-de-France qui sera un point de passage obligé tant il s'y passera de choses. « L'Ile-de-France va au cours de ce salon créer l'événement. Le visiteur pourra s'immerger dans le quotidien de nos agriculteurs et plonger dans l'Ile-de-France céréalière grâce à une animation en réalité augmentée. Il va aussi aller de saveur en dégustation. Notre région regorge de spécialités. Sur le village francilien une vingtaine de producteurs et d'artisans joueront les guides pour de belles balades gourmandes », indique Gérard Hébert, président du Cervia Ile-de-France.

## Du pain fabriqué sur le salon avec des céréales franciliennes

Ainsi, les boulangers, en partenariat avec les coopératives et meuniers, proposeront du bon pain cuit sur place avec des céréales et blé de la région comme cela avait été le cas lors de la foire



Le pavillon de l'Ile-de-France au salon de l'agriculture.

de l'Essonne verte à Etampes au mois de juin dernier. Il y aura aussi une cuisine ouverte dans laquelle s'affaireront des jeunes de l'Ecole de Paris des métiers de la table, des professionnels des métiers de la bouche, de grands chefs.

En bref, l'Ile-de-France va jouer à fond la carte de la proximité. « Ce n'est pas un hasard ! Notre agriculture est en lien direct avec 12 millions de consommateurs. Favoriser les circuits courts est donc un enjeu essentiel. C'est permettre le développement des productions locales, des cultures et des filières. C'est un gage d'équilibre des territoires franciliens et de qualité de vie pour leurs habitants. Enfin, c'est une garantie pour l'avenir d'une agriculture bien présente sur son territoire et qui résiste à l'étalement de la ville. C'est tout le sens de l'action conduite par Valérie Péresse, la présidente du Conseil régional d'Ile-de-France, en fa-

veur du monde agricole et rural », tient à préciser Gérard Hébert. Ces deux dernières années, les budgets consacrés à l'agriculture et aux villages ruraux ont fortement augmentés. « Le message est clair, les territoires ruraux et agricoles de notre région sont un formidable atout pour un développement équilibré de notre région et doivent bénéficier à ce titre du soutien régional », résume-t-il.

## Bientôt une appli en direct de la ferme

Afin de renforcer la notion de proximité, le village francilien, les départements de l'Essonne et de la Seine-et-Marne et l'Etablissement public interdépartemental Yvelines/Hauts-de-Seine vont « lancer une nouvelle application web pour rapprocher encore un peu plus les Franciliens de leurs agriculteurs. Cette application "en direct de nos fermes d'Ile-de-

France" recense déjà plus de 200 adresses pour acheter en direct de bons produits! », ajoute Gérard Hébert.

Tout cela a pour ambition de démontrer que les Franciliens aussi peuvent manger local. « Notre organisme porte une double mission : celle de promouvoir les produits agricoles et alimentaires franciliens et celle d'accompagner les projets des entreprises dans leur démarche de qualité, de performance ou de compétitivité », rappelle-t-il. Ainsi, le Cervia anime une démarche unique dont il a été le précurseur en créant la marque Mangeons Local en Ile-de-France. « C'est un gage d'origine qui identifie les produits locaux, agricoles, artisanaux, bio ou transformés et porte haut les couleurs de la région et de ses territoires. Pas moins de 900 professionnels y participent. Ce sont aussi plus de 430 points de vente. Cette volonté que porte le Cervia pour manger bien, manger sain, manger francilien, nous allons l'exprimer également avec le Département de l'Essonne », détaille Gérard Hébert. Une volonté partagée par le Conseil départemental de l'Essonne puisque François Durovray, président, a affirmé sa volonté de développer la part de produits bio ou issus de production locale dans la restauration scolaire, notamment des collèges. Bien manger pour bien étudier, une évidence !

## Le Conseil départemental, le partenaire de proximité

En 2017, le Conseil départemental de l'Essonne a approuvé une nouvelle politique agricole.

Cette politique se déclinera jusqu'en 2020 avec une enveloppe de 3,6 millions d'euros, soit « une enveloppe en hausse de 140% par rapport à ce qui se faisait précédemment », souligne Guy Crosnier, président délégué à la ruralité du Conseil départemental de l'Essonne. Soutenir l'installation de nouveaux agriculteurs et la transmission des exploitations, améliorer leur compétitivité, pérenniser et maintenir des espaces agricoles fonctionnels sur les trois grands axes de cette politique. Mais le soutien départemental va encore au-delà. « Nous voulons également soutenir le développement des circuits courts. C'est autour de la restauration collective, notamment par les collèges, que cela va se décliner. Cela va démarrer avec la nouvelle plate-forme de commande », indique Guy Crosnier. Le projet de création de points de ventes de proximité, dans les gares notamment, est toujours à l'étude. « Il prendrait la forme d'installation de distributeurs automatiques », précise-t-il. Concernant les filières, là encore le Département continue de travailler pour aider au développement de la filière chanvre avec

Gâtichanvre. « Nous sommes aussi attentifs aux projets autour des huiles essentielles qui à la fois sont intéressantes, demandent peu de surface mais un gros investissement de départ d'environ 9000 €/ha », ajoute Guy Crosnier. Enfin, le soutien aux acteurs du monde agricole est souvent tout simplement humain. « C'est pour cela que nous envisageons de subventionner le service de remplacement agricole. Ce dispositif a été mis en place par la Mutualité sociale agricole et la Chambre de région d'agriculture pour venir en aide à un agriculteur quand celui-ci est sur le flanc.

Sur tous ces sujets, « le Conseil départemental de l'Essonne travaille en partenariat avec la Chambre de région d'agriculture d'Ile-de-France. Il faut soutenir la ferme Essonne dans tous les domaines, qu'ils soient économiques, environnementaux ou sociétaux », conclut Guy Crosnier. Un appui indispensable pour les 768 exploitations de l'Essonne. « Le secteur agricole est à l'aube d'une révolution que nous ne pouvons et ne devons pas manquer. Avec notre nouvelle politique agricole, nous souhaitons rendre l'agriculture essonnienne encore plus dynamique et répondre à la fois aux besoins des agriculteurs et des Essonniers », résume François Durovray, président du Conseil départemental de l'Essonne.

■ T.V.