



Parc
naturel
régional
Oise - Pays de France



Producteurs
Parc naturel régional
Oise - Pays de France

Guide 2025 des Producteurs Oise - Pays de France

Consommez local et de saison



Une marque de référence

Dans un objectif de promouvoir une alimentation locale et de faciliter l'accès aux produits locaux, le Parc naturel régional Oise - Pays de France a créé en 2011 la marque « Producteurs Oise - Pays de France ».

Cette marque permet aux consommateurs d'identifier les producteurs du territoire qui vendent en direct les produits issus de leur exploitation. Cela signifie pour les consommateurs d'avoir la garantie de bénéficier de produits frais et de saison.



Les bienfaits du « Manger local »

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.

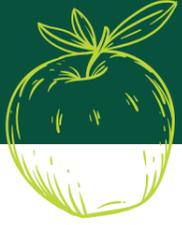


De plus, chacun s'y retrouve à jouer la proximité ! Le producteur maîtrise mieux ses débouchés, évite la multiplication des intermédiaires et des emballages, et réduit les coûts liés au transport. Le consommateur, quant à lui, achète des produits au moment où la production est la plus abondante et donc au meilleur prix pour une fraîcheur inégalable.



Nos producteurs locaux

Producteurs
Parc naturel régional
Oise - Pays de France



Légende

Viande et produits laitiers Miel Fruits et légumes Autres

* Pour plus d'infos sur les jours et les horaires d'ouverture, consultez la carte interactive du Parc naturel régional Oise - Pays de France : www.parc-oise-paysdefrance.fr



Asnières-sur-Oise

1 Jean-Louis Allemeersch
Légumes de saison
6 rue d'Aval Eau
01 30 35 38 02 / 06 60 16 55 87
Vente à la ferme sur rendez-vous et sur le marché

2 À la Ferme !
Viande bovine et produits transformés
7 chemin rural n°3 de Royaumont
06 49 86 39 14
f alaferme.delie
Vente à la ferme

Aumont-en-Halatte

3 Le rucher des 3 Forêts
Miel et produits de la ruche
06 14 14 70 86
f Lerucherdes3forets
Vente sur les marchés

Bellefontaine

4 Sacrées Plantes
Herboristerie - Plantes aromatiques et médicinales
8 bis rue des Sablons
06 20 99 51 39
f Sacrées Plantes
Vente à la ferme sur rendez-vous et en magasins

5 EARL Hervin
Asperges et produits direct producteur
4 rue des sablons
01 34 71 02 19 / 06 85 65 84 37
f La Belle Asperge - Bellefontaine
Vente à la ferme en saison

Boran-sur-Oise

6 Aux paniers gourmands
Légumes de saison - Œufs bio
2 rue Jacques Sevin
06 78 35 39 56
f AuxPaniersGourmandsBoran
Vente au panier et à la ferme

Chantilly

7 Christophe Olivar
Miel de printemps, de forêt, d'été, de tilleul
Place Omer Vallon
06 08 33 43 89
Vente sur le marché et en magasins

Chauvry

8 La Ferme de Chauvry
Fromages de chèvre et autres produits laitiers
2 Grande rue
06 85 7119 34 / 01 34 69 26 07
f chevrerie95
Vente à la ferme et sur le marché

Fosses

9 La ferme de Basile 
Fruits et légumes bio de pleine terre
700 avenue de Beaumont
basilecueillette@gmail.com
f lafermedebasile
Vente à la ferme, en panier et cueillette de fraises en saison

Fresnoy-le-Luat

10 Abeilles de Fresnoy
Miel et produits de la ruche
3 rue Saint-Martin
06 74 88 20 53
f Abeilles de Fresnoy
Vente en distributeur et sur rendez-vous

Lamorlaye

11 M comme Miel
Miel de saison
52 avenue du Gouvioux
06 80 99 21 78
f mcommemieldeloise
Vente sur rendez-vous et en magasins

Luzarches

12 Ferme de Gascourt
Fruits et légumes de saison
7 rue de la Tuilerie
09 61 02 07 04 / 06 13 90 11 63
f fermedegascourt
Vente à la ferme et sur le marché

Montagny-Sainte-Félicité

13 Le Miel de Pascale
Miel de saison
53 rue porte de Baron
07 80 43 62 53
Vente à la ferme sur rendez-vous

14 Brasserie Félicité

Brasserie artisanale
18 place du Fort
07 82 52 55 70
f Brasserie Félicité
Vente à la ferme et en magasins

Montlognon

15 Grenier Apiculteur
Miel de saison et produits de la ruche
6 rue du Moulin
03 44 54 02 87 / 07 77 07 19 79
Vente à la ferme sur rendez-vous et sur le marché

Nointel

16 La Ferme de Nointel
Viande au détail et en colis (bœuf et volaille) et produits transformés
19 avenue de Paris
06 70 36 77 47
f fermedenointel
Vente à la ferme et sur le marché

Noisy-sur-Oise

17 Simples et Spontanées 
Plantes aromatiques et médicinales transformées en produits de bien-être et alimentaires
12 bis rue de la République
07 83 49 47 44
f Karine Fallot
Vente à la ferme et sur le marché

Orry-la-Ville

18 La Champignonnière d'Orry-la-Ville
Champignons, endives et légumes de saison
Route de Pontarmé
06 76 71 51 18
f Champignonniere.d.orry.la.ville
Vente à la ferme et sur le marché

Pontpoint

19 EARL Les fraises de Pontpoint
Fraises de différentes variétés
904 rue Saint Pierre
06 95 89 25 69
santie@hotmail.fr
Vente à la ferme au distributeur et sur le marché

Rully

20 Les Jardins de Rully Bernard Autricque
Fraises, légumes de saison, confitures, sorbets, coulis de fruits et potages
7 rue de la tannerie
03 44 54 71 80 / 06 11 11 92 88
f Les jardins de rully
Vente à la ferme

21 Les Plantes de Mathilde

Plantes aromatiques et médicinales brutes et transformées 
Prieuré de Bray
06 79 90 64 65
f lesplantesdemathilde
Vente en magasins

Thiers-sur-Thève

22 La Ferme du Bois Bourdon 
Légumes bio de saison et produits de la ruche
39 rue du Général Leclerc
07 86 08 93 18
f La Ferme du Bois Bourdon
Vente au panier et à la ferme

Ver-sur-Launette

23 Le Pain de Loisy 
Pain artisanal à base de variété ancienne de blé
50 route de Ver - Loisy
06 22 62 32 15
Vente de pain sur commande : lepaindeloisy.fr et en magasin

Viarmes

24 Les Vergers Viarmois
Pommes, poires, fruits d'été, fruits rouges, confitures et jus de fruits
30 rue du Fréval
01 34 09 30 41 / 06 20 84 00 19
f Distributeur automatique Fruits95
Vente en distributeur automatique et sur le marché

Villeneuve-sur-Verberie

25 Jean-Marc Penon
Légumes de saison et fruits rouges
84 rue des Flandres
03 44 54 73 83 / 06 20 09 35 29
Vente à la ferme et sur le marché

Villers-Saint-Frambourg-Ognon

26 Champ Libre 
Légumes bio de saison
7 place de l'église
07 69 88 04 56
Vente au panier et sur le marché



Où trouver les produits ?

À la ferme directement

Magasin à la ferme, cueillette ou distributeur, il y a du choix pour acheter directement à la ferme. Cela permet de découvrir le lieu de production et le travail des producteurs.

Sous forme de panier

Les formes d'achats de produits en panier sont diverses et variées :

Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP), drive fermier ou achat de paniers ponctuel...

La composition des paniers est réalisée par le producteur en fonction de sa production, de saison, et le consommateur a la surprise au moment du retrait.

- › AMAP d'**Avilly-Saint-Léonard** / samedi de 10h à 12h
- › AMAP de **Chantilly** / jeudi de 18h30 à 20h
- › AMAP de **Coye-la-Forêt** / mardi de 18h30 à 19h30
- › AMAP du Bassin Creillois, **Creil** / jeudi de 18h à 19h30
- › Association des Paniers de l'Ysieux, **Fosses** / jeudi de 19h30 à 20h45
- › Les Paniers de la Reine Blanche, **Lamorlaye** / mardi de 18h à 19h
- › AMAP d'**Orry-la-Ville** / mardi de 18h15 à 19h30
- › AMAP de **Pont-Sainte-Maxence** / vendredi de 17h30 à 18h45
- › Accro Bio, **Presles** / samedi de 9h30 à 10h30
- › Les Paniers de Séraphine, **Senlis** / jeudi de 18h à 20h
- › AMAP de **Verneuil-en-Halatte** / vendredi de 18h à 19h30

Sur les marchés

De nombreuses communes du Parc naturel régional proposent des marchés hebdomadaires. Mais identifier les producteurs locaux parmi les étals des revendeurs n'est pas toujours évident. Il faut donc s'assurer de l'origine des produits avec les étiquettes. Les Producteurs Oise - Pays de France sont reconnaissables grâce au logo sur une bâche et/ou sur les étiquettes des produits issus de leur exploitation.

- › **Aumont-en-Halatte** : vendredi matin
- › **Beaumont-sur-Oise** (Place du Château) : jeudi et samedi matin
- › **Boran-sur-Oise** : 1^{er} et 3^{ème} vendredi du mois matin
- › **Chantilly (Bois Saint-Denis)** : mardi et vendredi matin
- › **Chantilly (Place Omer Vallon)** : mercredi et samedi matin
- › **Coye-la-Forêt** : mercredi et samedi matin
- › **Creil (Place Carnot)** : mercredi et samedi matin
- › **Creil (Champs de Mars)** : jeudi matin
- › **Creil (Place Saint-Médard)** : 2^{ème} jeudi du mois de 18h à 20h
- › **Ermenonville** : 2^{ème} dimanche du mois matin
- › **Fosses (Place du Marché)** : mardi matin
- › **Fosses (Avenue Barbusse)** : samedi matin
- › **Fosses (Place de la liberté)** : mercredi soir
- › **Gouvieux** : jeudi et dimanche matin
- › **Lamorlaye** : mardi et samedi matin
- › **Luzarches** : mercredi, vendredi et dimanche matin
- › **Nanteuil-le-Haudouin** : 1^{er} dimanche du mois matin
- › **Orry-la-Ville** : jeudi matin
- › **Plailly** : jeudi matin
- › **Pontpoint** : dimanche matin
- › **Pont-Sainte-Maxence (Place de Lattre de Tassigny / Champs de Mars)** : mardi matin
- › **Pont-Sainte-Maxence (Place des Marronniers)** : vendredi matin
- › **Précly-sur-Oise** : samedi après-midi
- › **Presles** : vendredi matin
- › **Senlis** : mardi et vendredi matin
- › **Viarmes** : mercredi et samedi matin
- › **Villers-Saint-Frambourg-Ognon** : mardi (juin à novembre) de 16h30 à 19h00
- › **Vineuil-Saint-Firmin** : dimanche matin

Découvrez nos producteurs et leurs productions en vidéo



Parlons label et certification !



Agriculture biologique



Ce label garantit une qualité des produits basée sur un mode de production qui n'utilise pas de pesticide, ni d'engrais chimique de synthèse, ni d'OGM, et sans traitement après récolte. Il prend en compte également le bien-être animal. Les agriculteurs doivent répondre à une réglementation spécifique et sont contrôlés par des organismes certificateurs agréés par les pouvoirs publics. Il ne concerne que les produits destinés à l'alimentation humaine et animale.



Nature et Progrès

Ce label garantit des produits alimentaires et cosmétiques respectueux de l'environnement, des hommes et des animaux. Les fermes labellisées sont 100% bios, locales et favorisent l'agroécologie. Le label répond à des cahiers des charges qui lui sont propres et s'appuie sur l'engagement de ses adhérents au travers d'une charte.



HVE – Haute Valeur Environnementale

Ce n'est pas un label mais une certification qui garantit que les pratiques agricoles mises en œuvre sur l'ensemble d'une exploitation préservent les écosystèmes et limitent les pressions sur l'environnement (sol, eau, biodiversité...). Il n'y a pas de cahier des charges, mais les exploitations doivent atteindre une combinaison d'objectifs de résultats mesurés grâce à des indicateurs de performance environnementale fondée sur 4 thématiques : la préservation de la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et la gestion de l'irrigation.

Le Projet Alimentaire Territorial



Depuis 2024, le Parc naturel régional Oise – Pays de France est labellisé « Projet Alimentaire Territorial » de niveau 1.

Cette labélisation vient concrétiser plusieurs années de travail du Parc naturel régional pour la valorisation d'une agriculture locale et durable et la promotion des producteurs de son territoire.



Et pour ne rien manquer, rendez-vous ici !



www.parc-oise-paysdefrance.fr

