



Consommez  
local et de  
saison

Guide 2026  
des Producteurs  
Oise - Pays de France



Producteurs  
Parc naturel régional  
Oise - Pays de France



## 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.



## 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...

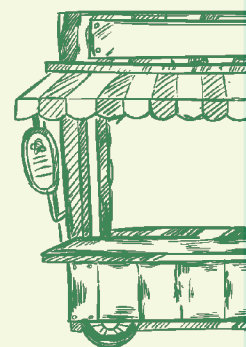
La composition des paniers est réalisée par le producteur en fonction de sa production, de saison, et le consommateur a la surprise au moment du retrait.



- > 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 20h30
- > 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
- > Les Paniers de Séraphine, **Senlis** / jeudi de 18h30 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.



- > **Asnières-sur-Oise** : dimanche matin
- > **Aumont-en-Halatte** : vendredi matin
- > **Beaumont-sur-Oise (Place du Château)** : jeudi et samedi matin
- > **Boran-sur-Oise** : 1<sup>er</sup> et 3<sup>ème</sup> vendredi du mois matin
- > **Chantilly (Place Omer Vallon)** : mercredi et samedi matin
- > **Courteuil** : jeudi après-midi
- > **Coye-la-Forêt** : mercredi et samedi matin
- > **Creil (Place Carnot)** : mercredi et samedi matin
- > **Creil (Champs de Mars)** : jeudi matin
- > **Creil (Place Saint-Médard)** : 1<sup>er</sup> jeudi du mois de 17h30 à 20h
- > **Ermenonville** : 2<sup>ème</sup> dimanche du mois matin
- > **Fosses (Place du Marché)** : samedi matin
- > **Fosses (Place de la liberté)** : mercredi de 15h à 19h
- > **Gouvieux** : jeudi et dimanche matin
- > **Lamorlaye** : samedi matin
- > **Luzarches** : mercredi, vendredi et dimanche matin
- > **Nanteuil-le-Haudouin** : 1<sup>er</sup> 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
- > **Précy-sur-Oise** : samedi après-midi
- > **Presles** : vendredi de 16h à 19h
- > **Senlis** : mardi et vendredi matin
- > **Viermes** : mercredi et samedi matin
- > **Villers-Saint-Frambourg-Ognon** : mardi (juin à novembre) de 16h30 à 19h00
- > **Vineuil-Saint-Firmin** : dimanche matin

## 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.



## 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.

Et pour ne rien manquer, rendez-vous ici !



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





# Nos producteurs locaux

Producteurs  
Parc naturel régional  
Oise - Pays de France



## Légende

Viande & produits laitiers Miel Fruits & 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](http://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 ou 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 alafirme.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  
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 Gouvieux  
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 variétés ancienne de blé  
50 route de Ver - Loisy  
06 22 62 32 15  
Vente de pain sur commande : [lepaindeloisy.fr](http://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

