

LE PLUS GRAND MARCHÉ FERMIER DE FRANCE

LE MARCHÉ FERMIER

DIMANCHE 8 OCTOBRE
BEAUVAIS - HÔTEL DU DÉPARTEMENT

PLUS DE 100 PRODUCTEURS

CONCERT ÉMILE & IMAGES

EXPO PLAYMOBIL

DE 9H À 19H

NAVETTES & PARKINGS GRATUITS

ENTRÉE GRATUITE
GRANDE ROUE
JEUX POUR ENFANTS
BAPTÊME EN TRACTEUR
FANFARE / GUINGUETTE
FERME PÉDAGOGIQUE
RESTAURATION SUR PLACE

PLUS D'INFOS SUR :
OISE.FR

1, rue Cambry à Beauvais
03 44 06 60 60

oïse LE DÉPARTEMENT | bleu | Le Parisien | 3 | Suivez-nous sur : oise.fr

Dimanche 8 octobre 2017, ils seront une centaine de producteurs locaux à participer à cette grande fête du terroir et de la ruralité, pour présenter et proposer à la dégustation et à la vente, leurs produits « *Made in 60** ».

Cette année, en complément des producteurs locaux, la présence des animaux de la ferme, la grande roue gratuite, l'exposition « *Playmobil* » et le concert gratuit du groupe « *Émile & Images* » en fin de journée constituent autant d'animations qui réunissent tous les ingrédients d'un succès populaire et convivial pour célébrer le terroir de l'Oise.

Au fil des éditions, le succès grandissant auprès du public et des exposants a incontestablement fait de ce temps fort rural un événement incontournable de la vie de notre territoire. Convaincu que la promotion du terroir et de l'attractivité de l'Oise passent par la mise en avant du savoir-faire des producteurs oisiens, le Conseil départemental apporte son soutien à l'agriculture et au terroir de l'Oise.

Le choix d'exposants, labellisés « *Made in 60** » constituant d'ailleurs l'une des raisons majeures du succès de la manifestation auprès des visiteurs.

* *Fabriqué dans l'Oise*

À BEAUVAIS, LE 8 OCTOBRE 2017

LE MARCHÉ FERMIER DE L'OISE, PLUS GRAND MARCHÉ FERMIER DE FRANCE

Dimanche 8 octobre 2017, le Conseil départemental organise le Marché Fermier dans le parc de l'Hôtel du Département de 9 heures à 19 heures. Plus de 100 producteurs locaux sont attendus pour ce rendez-vous devenu incontournable de la ruralité organisé par le Conseil départemental de l'Oise. L'année dernière plus de 20 000 visiteurs avaient participé à ce moment unique de célébration du terroir oisien !

Contact Presse
Direction de la communication
Conseil départemental de l'Oise
03 44 10 47 20

Suivez-nous sur :

oise.fr

DOSSIER DE PRESSE



QUAND LE DÉPARTEMENT APPORTE SON SOUTIEN AUX PRODUCTEURS LOCAUX



ÉDOUARD COURTIAL

Ancien Ministre
Sénateur de l'Oise
Président du Conseil départemental

« L'année dernière, j'ai souhaité donner une nouvelle dimension au Marché Fermier afin d'offrir encore plus de visibilité aux artisans et producteurs locaux. En réunissant 20 000 visiteurs en 2016, le Marché Fermier a gagné sa réputation de premier Marché Fermier de France. Il illustre l'engouement des Oisiens pour les produits du terroir et le bien manger. Il est également la manifestation du soutien sans faille du Département aux producteurs locaux. Enfin, le Marché Fermier est une grande vitrine pour notre formidable terroir de l'Oise mais aussi pour les producteurs qui présentent leur immense savoir-faire. Pour toutes ces raisons, je me réjouis de cette édition 2017, encore plus ambitieuse, qui sur plus de 3 hectares réunira une centaine de producteurs dans une grande journée festive à vivre en famille. »

Le soutien à l'agriculture oisienne est l'une des priorités du Département, ce qui l'a conduit, à prendre des mesures concrètes au profit de la filière agricole.

Des aides d'urgence

Notre collectivité a enfin pris la mesure de la crise conjoncturelle qui touche l'agriculture en mettant en place, à deux reprises, des dispositifs d'aide d'urgence, fruit de la concertation avec les organisations professionnelles. L'aide au semis de cultures dérobées, destinée à soutenir la constitution de stocks de fourrages en fin de saison, a bénéficié à près de 250 éleveurs du département, parmi les plus touchés par les difficultés économiques.

Un soutien à la recherche

Le Département est intervenu pour soutenir le projet mutualisé AGRILAB mené par l'institut UniLa-Salle et des entreprises ayant un lien avec le développement de cette filière (AGCO, etc.). Ce projet consiste à créer un centre d'innovation en agroéquipements et nouvelles technologies du numérique devant contribuer à structurer un pôle en agro-machinisme et agriculture de précision.

Une solidarité active

Le Conseil départemental a attribué des subventions au profit de 13 associations oeuvrant auprès des agriculteurs en difficulté, des jeunes agriculteurs, pour le développement du bio et des circuits courts et le soutien à la filière élevage.

Des aides aux AMAP

Les filières locales sont également soutenues par des subventions à la Fédération des AMAP de l'Oise (Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) qui compte une quinzaine d'AMAP dans le département.

Deux dispositifs départementaux permettant de soutenir et de valoriser l'agriculture et la production locales ont également été mis en place : la **création du label « Made in 60* »** et le **développement de l'approvisionnement local dans les collèges**.

Voir le détail de ces deux dispositifs en fin de dossier.

* Fabriqué dans l'Oise

Contact Presse
Direction de la communication
Conseil départemental de l'Oise
03 44 10 47 20

Suivez-nous sur :



DOSSIER DE PRESSE



VILLAGE DES PRODUCTEURS

UNE JOURNÉE À LA DÉCOUVERTE DU TERROIR DE L'OISE



Plus de 100 producteurs sont présents ce jour pour partager leurs produits du terroir et leurs spécialités.

Sur plus de 3 hectares, dans le parc arboré de l'Hôtel du Département, au centre de Beauvais, le Marché Fermier réunit les ambassadeurs oisiens du bien manger et de la fabrication artisanale : légumes et fruits de saison, produits laitiers, miel, cidre, bière, chocolats, charcuterie, pâtisseries et viennoiseries...

Tous les goûts de l'Oise convergent le premier week-end d'octobre vers le parc de l'Hôtel du Département. Une formule unique dont le succès ne se dément pas avec plus de 20 000 visiteurs l'année dernière.

Au village des producteurs locaux, l'accent est mis sur la qualité des produits frais de notre terroir. Nos producteurs locaux ont du savoir-faire et vous le démontreront tout au long de la journée du 8 octobre. Ventes, dégustations et démonstrations sont au programme.

Le Marché Fermier est devenu un rendez-vous incontournable dans l'Oise autant pour ses habitants que pour ses exposants. Ces derniers prennent en effet plaisir à se retrouver et échanger avec les milliers de visiteurs qui se pressent autour de leurs stands pour découvrir et acheter leurs spécialités. Les producteurs locaux forment une belle et grande famille partageant des valeurs communes et un amour de leur profession.

Un label « *Made in 60** »

Pour exposer et vendre au Marché Fermier, les producteurs doivent être labellisés « *Made in 60** ». Avec ce label, c'est une image de qualité et une identité commune que revêtent nos producteurs devenant ainsi de véritables ambassadeurs de la fabrication dans l'Oise. Une garantie pour les visiteurs-acheteurs !

Les nouveautés 2017

À ne pas manquer cette année ! Un food truck de cuisine végétarienne et végétalienne, un beer truck, de la glace artisanale, vente de saumons fumés ou encore des pâtisseries picardes...

Contact Presse
Direction de la communication
Conseil départemental de l'Oise
03 44 10 47 20

Suivez-nous sur :



DOSSIER DE PRESSE





INFOS PRATIQUES

Rendez-vous dans le parc de l'Hôtel du Département

Entrée libre de 9 heures à 19 heures

1, rue Cambry à Beauvais

Navettes et parkings gratuits

Le Département met à votre disposition des navettes gratuites à partir des parkings suivants : Saint-Quentin - Elispace - Tilloy.

Retrouvez toutes les infos sur oise.fr

Contact Presse
 Direction de la communication
 Conseil départemental de l'Oise
 03 44 10 47 20

Suivez-nous sur :



DOSSIER DE PRESSE



LACHAPELLE-AUX-POTS

BRUNO LUCIEN LANCE SON CAMEMBRAY



La ferme de la Vieille Rue, située dans la commune de Lachapelle-aux-Pots, est réputée pour ses produits laitiers. Aux commandes de l'exploitation : Bruno LUCIEN et sa famille. Yaourts, fromage blanc et fromages frais, crème crue, lait... il y en a pour tous les goûts et les clients du coin sont très satisfaits. Mais la grande nouveauté de Bruno LUCIEN c'est le CamemBray. Et oui, l'Oise aussi peut désormais s'enorgueillir de posséder un fromage du pays. Et de Bray qui plus est !

Du lait au fromage : un succès rapide pour la ferme

Pour Bruno LUCIEN et sa famille, l'aventure démarre en mai 2016. S'il pensait produire d'emblée un fromage local, c'est une gamme de produits laitiers frais, développée en parallèle, qui fera son petit succès.

« Quand j'ai lancé mon laboratoire, je voulais faire, au début, du fromage avant même de lancer une gamme de produits frais. Mais pour bénéficier tout de suite d'une certaine visibilité, j'ai finalement décidé de la créer en parallèle. Contre toute attente, ce sont ces produits qui se sont

rapidement plus développés que notre fromage, raconte Bruno. Les produits laitiers ont donc offert à l'exploitation de Bruno LUCIEN une bonne visibilité mais au détriment de la production du futur CamemBray. Le développement du CamemBray a pris plus de temps que nos autres produits. Si nous le commercialisons actuellement, c'est en petite quantité, mais le fromage est toujours en cours de développement. Nous essayons encore de l'améliorer. » Si Bruno poursuit le développement de son fromage pour le rendre encore meilleur, la version actuelle est déjà divine. Les gourmets sont prévenus !

La ferme approvisionne également les collèges de l'Oise

Et quand Bruno LUCIEN ne produit pas, il livre. Avec l'approvisionnement local mis en place dans tout le département, des collèges travaillent de concert avec des producteurs locaux comme Bruno afin de bénéficier de produits frais, de qualité et du territoire.

« L'aventure de l'approvisionnement auprès des collèges a commencé à la rentrée 2016. Nous avons rencontré les chefs de la restauration scolaire, leur avons fait goûter nos produits et depuis nous travaillons toujours avec eux. Le collège Pellerin à Beauvais est, par exemple, l'un de nos plus gros clients. Nous les livrons environ tous les 15 jours. L'approvisionnement local fait vivre les acteurs du territoire ! On fait, par définition, du local et c'est une très bonne chose », souligne fièrement le producteur de produits laitiers.

Bientôt au Marché Fermier ! Bruno LUCIEN fera partie, pour la seconde année consécutive, des nombreux producteurs exposants du Marché Fermier. Véritable vitrine commerciale agricole, l'événement qui se déroulera le dimanche 8 octobre prochain, dans le parc de l'Hôtel du Département, à Beauvais, offre à la Ferme de la Vieille Rue et ses produits une excellente visibilité. Bruno LUCIEN vous donne donc rendez-vous sur place pour vous présenter son fameux CamemBray. Ne manquez pas l'occasion de venir le goûter !

Contact Presse
Direction de la communication
Conseil départemental de l'Oise
03 44 10 47 20

Suivez-nous sur :



DOSSIER DE PRESSE



HERMES BOUCHERS HELBERT, HISTOIRE DE FAMILLE



Une affaire de famille. Gérard et Philippe HELBERT tiennent la boucherie SNC HELBERT Frères à Hermes depuis 1987. Portrait de deux frères pour qui la viande n'a aucun secret.

Plus qu'un héritage, une passion

C'est en 1964 que l'actuelle boucherie des frères HELBERT entre dans la famille, devenant, de facto, l'affaire de tous.

« Nos parents se sont installés dans cette boucherie en 1964 et nous avons repris le flambeau depuis le 1er avril 1987 », expliquent les deux frères bouchers. Mais reprendre l'affaire est une chose, le faire avec passion est encore mieux.

Des produits et un service complet de qualité

À la boucherie HELBERT, vous trouverez de tout : bœuf, veau, agneau, porc et volaille...mais aussi terrines de campagne, lapin, canard, tripes, andouille, ficelle picarde et des saucisses de toutes sortes !

« Notre dernière-née est d'ailleurs la saucisse Hermoise. Notre boudin blanc a plusieurs fois été primé tout comme le noir, médaillé d'or en 2016 à Mortagne-au-Perche ! » soulignent-ils. Mais là n'est pas la seule activité de l'entreprise !

« Nous assurons également un service traiteur et intervenons donc lors de cocktails, buffets froids et chauds ainsi que les repas pour tous types de réception. »

Ils seront présents au Marché Fermier !

Gérard et Philippe HELBERT feront partie, cette année et pour la première fois, des nombreux producteurs exposants du Marché Fermier. Véritable vitrine commerciale agricole, l'événement qui se déroulera le dimanche 8 octobre prochain, dans le parc de l'Hôtel du Département à Beauvais, offre à la boucherie-charcuterie et ses produits une excellente visibilité. « Nous souhaitons nous faire connaître auprès des Oisiens, promouvoir notre métier et notre savoir-faire auprès d'eux. »

Contact Presse
Direction de la communication
Conseil départemental de l'Oise
03 44 10 47 20

Suivez-nous sur :



DOSSIER DE PRESSE



LE PLESSIER-SUR-BULLES SÉBASTIEN BARBIER À «LA BARB'IQUETTE»



Ancien jockey, Sébastien BARBIER s'est reconverti, suite à une grave blessure, dans la fabrication de fromages. Soutenu par son épouse, il est désormais à la tête de la chèvrerie « La Barb'iquette » dans la commune du Plessier-sur-Bulles. Portrait d'un passionné pour qui l'expression « en faire tout un fromage » a du sens!

Du cheval à la chèvre

Après un grave accident survenu lors d'une course, en 2010, Sébastien BARBIER a dû mettre un terme à sa carrière de jockey et se reconvertir. « J'avais besoin d'un travail en relation avec la nature et les animaux que je côtoie depuis mon plus jeune

âge. » Après une formation au lycée agricole d'Airion, Sébastien BARBIER décroche son BPREA (Brevet professionnel de responsable d'exploitation agricole) et acquiert, en décembre 2015, la chèvrerie du Plessier-sur-Bulles, alors en vente. Une nouvelle vie commence alors !

Une vie de producteur

« Je démarre ma journée aux alentours de 6h30 en fromagerie pour le retournement ou le démoulage des fromages ainsi que pour la préparation du matériel de traite. Mes chèvres reçoivent ensuite leurs rations de foin et d'eau. Si besoin, je m'occupe du paillage et des soins. Je passe ensuite à la traite, j'enchaîne avec la filtration du lait avec une mise en tank pour le refroidissement. L'après-midi, je m'occupe du moulage des fromages, des travaux sur l'exploitation, des ventes sur place et en fin d'après-midi, je procède au retournement des fromages, à une nouvelle traite et à une mise au caillage. »

Un emploi du temps très chargé mais dont chaque étape est cruciale pour fabriquer de bons produits.

« Nous fabriquons des fromages de base lactique, aussi bien en frais, demi-sec, avec ou sans affinage ainsi que nos spécialités telles que le cœur de figue ou d'abricot, la Tartichoco, le Plessieroi et depuis peu, des glaces artisanales. » Des produits frais, faits maison que le couple commercialise sur place mais également sur le marché de Compiègne le samedi matin, le marché Gourmand de Lamorlaye les 1^{ers} jeudis du mois, le marché du terroir de Nogent-sur-Oise les 3^{èmes} jeudis de chaque mois.

Seconde participation au Marché Fermier

Sébastien BARBIER et son épouse participent pour la seconde fois au Marché Fermier en 2017. « Le Marché Fermier est un lieu de rencontre entre les clients et les producteurs mais aussi une opportunité exceptionnelle pour présenter nos produits et sensibiliser un grand nombre d'Oisiens à notre démarche : faire valoir notre savoir-faire et montrer que le bien-manger est à la portée de tous. »

Contact Presse
Direction de la communication
Conseil départemental de l'Oise
03 44 10 47 20

Suivez-nous sur :



DOSSIER DE PRESSE



COIVREL

JIMMY DEWAELE, LA VIANDE EN DIRECT



Jimmy DEWAELE, 26 ans, est éleveur et engraisseur de Blondes d'Aquitaine à Coivrel. Il sera présent cette année au Marché Fermier pour présenter sa nouvelle activité de vente de viande en caissette. Une viande 100% Oise directement vendue du producteur au consommateur.

Du producteur au consommateur

« L'idée m'est venue car beaucoup de contacts directs, amis ou famille, souhaitent que je leur vende de la viande de mon élevage, raconte-t-il. J'ai commencé petit pour répondre à cette demande, puis j'ai fait une bête par mois qui représente 40 caissettes. »

Lancée en 2016, cette activité représente cette année une quarantaine de caissettes par mois vendues sur les marchés mais surtout directement sur l'exploitation. « Ma présence pour la première année sur le Marché Fermier sera pour moi une véritable opportunité de présenter ma démarche », souligne-t-il. Une démarche complète puisque le blé, les betteraves et le maïs cultivés sur l'exploitation sont utilisés pour nourrir un cheptel né dans l'Oise et élevé dans l'Oise. « Ma motivation, c'est la satisfaction de mes clients et la valorisation de mon métier d'agriculteur. »

Une chaîne locale

« C'est une chaîne locale, souligne Jimmy DEWAELE. Par ailleurs, la remise en route de la betterave fourragère, que tout le monde avait arrêté, me permet également d'avoir un recours assez réduit aux compléments alimentaires. Le

choix de la Blonde d'Aquitaine, enfin, n'est pas fortuit. « Elles donnent une excellente qualité de viande et c'est une excellente race pour faire de l'élevage. »

« J'ai naturellement pris la suite de mon grand-père et de mon père sur la ferme parce que je suis passionné, raconte Jimmy DEWAELE. Tout petit j'aidais sur l'exploitation et j'ai baigné dans ce milieu. C'était une évidence de reprendre l'élevage. J'ai essayé cependant de trouver un moyen supplémentaire de vivre de mon travail en développant la vente directe. » Cette initiative présentée et récompensée par le Concours des Jeunes Entrepreneurs de l'Oise 2016 continue donc son petit bonhomme de chemin avec de nouveaux investissements.

« Pour me lancer, j'ai aménagé un local et un point de vente pour recevoir le public, explique-t-il. Le prix du Concours des Jeunes Entrepreneurs de l'Oise remis par le Département, m'a permis de financer une partie de ma remorque frigorifique pour vendre sur les marchés. Petit à petit j'avance. Ma motivation c'est la satisfaction de mes clients et la valorisation de mon métier et de l'agriculture oisienne. »

Contact Presse
Direction de la communication
Conseil départemental de l'Oise
03 44 10 47 20

Suivez-nous sur :



DOSSIER DE PRESSE



NEUVILLE-BOSC FRANCK PORTEFAIX ET SON MIEL DU VEXIN



Franck PORTEFAIX n'est pas tombé par hasard dans l'univers de l'apiculture. Ce jeune producteur, dont l'exploitation "Les bons miels du Vexin et du Midi" est située à Neuville-Bosc, baigne dans le miel depuis son plus jeune âge. Portrait d'un apiculteur passionné qui exerce également la transhumance !

Le miel : une affaire familiale

Parents, oncles, tantes et cousins travaillent dans l'apiculture, c'est tout naturellement que Franck PORTEFAIX s'est lancé également dans l'aventure. « Baignant dans le miel depuis mon plus jeune âge, je décide de créer, en mars 2000 grâce à l'énorme soutien de mes parents, ma propre exploitation à Neuville-Bosc dans une grange en bois. Nous gérons 600 ruches dans le Vexin et 200 en Provence, pour récolter jusqu'à 13 sortes de miel », explique-t-il.

Du miel et du goût : en avant la transhumance !

Miel de forêt, de tilleul, de châtaignier, d'acacia mais également des miels récoltés dans des lieux de transhumance avec quelques notes de romarin, de garrigue, de thym ou encore de lavande... « Nous pratiquons la transhumance dans le midi, c'est-à-dire que nous déplaçons nos ruches de manière saisonnière. Plus précisément entre avril et septembre, l'hiver nous ne produisons pas de miel. Nous récoltons ainsi, selon les années, jusqu'à 6 sortes de miel. Nous remontons ensuite dans le Vexin pour les mettre en pot avant de les commercialiser. »

Du miel mais également...

Si le miel est le produit phare de l'exploitation, il sert également à la fabrication de produits dérivés qui ont aussi leur petit succès tels que la gelée royale, le pollen mais également du nougat, de la bière du Vexin au miel ou du pain d'épice artisanal... Des produits dont ils confient la préparation à des artisans venus des 4 coins de la France.

Présent au Marché Fermier !

Franck PORTEFAIX fait partie des exposants habitués du Marché Fermier depuis 2012. Véritable vitrine commerciale agricole, l'événement offre une excellente visibilité. « C'est une des meilleures manifestations auxquelles je participe chaque année. C'est très bien organisé, la communication est excellente et il y a beaucoup de monde ! Le public de cet événement est très demandeur de produits de qualité. »

Rendez-vous sur place pour découvrir Franck PORTEFAIX et son miel (mais sans les abeilles, promis) !

Contact Presse
Direction de la communication
Conseil départemental de l'Oise
03 44 10 47 20

Suivez-nous sur :



DOSSIER DE PRESSE



SAINT-THIBAULT LE CIDRE CORPET AU MARCHÉ FERMIER !



Hubert CORPET et son épouse Fatima travaillent main dans la main, au sein de l'entreprise familiale EARL CORPET et produisent de nombreux produits autour de la pomme, comme du vinaigre de cidre, du jus de pomme, de la confiture, de la gelée et du cidre ! Cette boisson est d'ailleurs de loin leur best seller et a su séduire les Oisiens par sa qualité et son goût. Hubert CORPET ne souhaitait pas reprendre l'activité familiale. Ses parents étaient éleveurs de moutons. Il y a 30 ans, il tombe, par hasard, dans les pommes et c'est avec l'aide de son épouse Fatima qu'il gère désormais leur petite entreprise.

« Nous fonctionnons en circuits courts avec des magasins de l'Oise. Nous produisons et vendons nos jus de pomme, de la

confiture, de la gelée mais notre produit phare c'est le cidre », souligne Hubert CORPET.

Entre récolte, plantation et production, le couple ne manque pas d'occupations.

« Nous allons passer plusieurs mois en récolte, à savoir de septembre à décembre. Nous vendons ensuite une grosse partie des pommes récoltées car toutes ne sont pas transformées en interne mais pour celles que nous gardons, nous commençons la transformation fin octobre pour une mise en bouteille à la fin de l'hiver, courant mars/avril » explique le producteur. Pour toutes ces activités, Hubert et Fatima sont aidés de deux salariés à temps complet et de saisonniers lors des récoltes et plantations qui rythment l'exploitation tout au long de l'année.

La production approvisionne également les collèges de l'Oise

À côté, les producteurs CORPET travaillent également en approvisionnement local avec les collèges. Peu importe le périmètre tant que c'est dans le département. Et cela dure depuis plus de deux ans.

« Nous avons d'ailleurs trouvé un transporteur qui s'occupe des livraisons auprès des collèges, à l'échelle du département » souligne Hubert.

Retrouvez également l'EARL CORPET au Marché Fermier !

« Nous sommes au Marché Fermier depuis, très certainement, sa création. Nous apprécions l'événement car cela attire toujours beaucoup de monde. Le côté relationnel que nous avons sur place est très sympathique et cela a de très bonnes retombées pour l'entreprise. Certains de nos clients étaient à l'origine de simples visiteurs du Marché Fermier. » C'est important de soutenir de cette manière les producteurs locaux.

Contact Presse
Direction de la communication
Conseil départemental de l'Oise
03 44 10 47 20

Suivez-nous sur :



DOSSIER DE PRESSE



LES EXPOSANTS

GOURMANDISES

Les Chocolats d'Isa & Steph

BEAUVAIS

Chocolats artisanaux en sachets et en plateaux. Bouchées : tablettes, rolos ...

Les Gourmandises de Coye

CINQUEUX

Chocolats et pâtes de fruits.

AGRI glaces

BOUVRESSE

Glaces artisanales produites à la ferme et entremets glacés.

Sucré Salé

LE MESNIL-THÉRIBUS

Macarons, cannelés, tartes au sucre, tartes pomme-cannelle, tartes ananas-vanille, pets de nonne, feuilletées, pains au chocolat.

Aux délices

GRANDVILLIERS

Pâtisseries, confiseries, battus picards, florentins, délices de la Picardie Verte, tuiles, grignotines, monnaies de Grandvilliers, spécialités au chocolat.

Les petits cannelés

MONT-L'ÉVÊQUE

Trois types de cannelés.

Pâtisserie de la Poste

BEAUVAIS

Battus picards, viennoiseries, macarons, glaces en cornet.

PAINS ET VIENNOISERIES

Boulangerie CASBONNE

GOINCOURT

Différentes variétés de pains.

Au bon pain chez soi

MOYENNEVILLE

Vente de farines pour la préparation de pains, pâtisseries et fournitures.

Boulangerie des Tilleuls

ROCHY-CONDÉ

Différentes variétés de pains, brioches et viennoiseries.

Le Fournil du Taillis

ESPAUBOURG

Pains, viennoiseries, biscuiterie bio, produits salés.

APEI de Beauvais et sa

Région

(Association des Amis et Parents de Personnes Handicapées Mentales)
BEAUVAIS
Brioches.

FROMAGES ET LAITAGES

Chèvrerie La Barb'iquette

LE PLESSIER-SUR-BULLES

Chèvre frais, demi-sec, affiné, sec, épicé, avec des fruits et glaces au lait de chèvre.

La ferme de la Badrouille

BUICOURT

Fromages et yaourts au lait de chèvre.

La chèvrerie des Vignes

LE MESNIL-SAINT-FIRMIN

Fromages de chèvre (frais, moelleux, secs), tomme de chèvre, fromage blanc, faisselle, fromages aromatisés salés ou sucrés, lait, feuilletés au chèvre.

Élevage Debras

ESQUENNOY

Fromages de chèvre.

Fromagerie Jean-Marie

Beaudoin

SAINT-SAMSON-LA-POTERIE

Fromages bio de vache au lait cru. Recettes traditionnelles du Pays de Bray.

Fromagerie de la Chapelle-Saint-Jean

GRÉMÉVILLERS

Tomme au foin, tomme au cidre, rollot, Bray picard, Bray au lin, fromage blanc, Bray cameline.

Au bon lait de la Ferme

LA CHAUSSÉE-DU-BOIS-D'ÉCU

Yaourts, crème, fromage blanc, lait cru.

GAEC de la Vieille Rue

LACHAPELLE-AUX-POTS

Fromages, lait, crème, yaourts, fromage blanc, faisselle.

FOOD TRUCKS ET PETITS CREUX

Les Crêpes Fafa

BEAUVAIS

Food truck : Galettes et crêpes salées et sucrées, galettes «sèches» à faire chez soi. Boissons chaudes et froides.

De Tout Mon Cœur

BEAUVAIS

Food truck : Pâtisseries artisanales américaines et françaises (cupcakes, petits gâteaux), bâtonnets glacés artisanaux, gaufres artisanales et boissons.

L'Epicur'Oise

LACHAPELLE-SAINT-PIERRE

Food truck : Salades composées, quiches, plats du jour, crêpes, gâteaux, biscuits avec des produits frais de saison et locaux.

Au Bon Burger

GLATIGNY

Food truck : Burgers et frites avec des produits frais et pains d'une boulangerie.

B-Cook

NAMPCEL

Food truck : Plats traditionnels, burgers, desserts, boissons (bière, soda, café).

La Roue Gourmande

ESSUILES

Food truck : pizzas et pizzetas, sandwichs chauds (pain fait maison), tartelettes, fars bretons, flans, riz au lait, glaces, boissons sans alcool, café, caramel.

Le Tartatine

FOURNIVAL

Food truck : cuisine végétarienne et végétalienne, tartines type bruschettas, soupes, salades, desserts (moelleux au chocolat, crème de chia).

Frit'beaff

MONTMACQ

Crêpes, galettes, gaufres, glaces, boissons chaudes et fraîches.

Doudou

BEAUVAIS

Stand de chichis.

CHAMPIGNONS

Grande Champignonnière de la Croix-Madeleine

BAILLEVAL

Vente et production de champignons de Paris.

POISSONS

Les Huîtres de la Baie des Anges

CHÂTEAU D'OLÉRON

Dégustation d'huîtres natures et chaudes, coquillages.

Le fumoir du Vexin

BACHIVILLERS

Filet de saumon entier Ecosse Label rouge vendu à la coupe. Pavé de saumon fumés à la ficelle. Pavé et tranches aux algues, graines de sésame, aneth, baies roses, huile d'olive... Blinis artisanaux cuits sur place.

ESCARGOTS

L'escargot picard

MONTREUIL-SUR-BRÊCHE

Produits à base d'escargots frais, surgelés et en conserves.

VOLAILLES

Ferme du Quesnoy

ESCAMES

Volailles vivantes (poules, pintades, oies, canards), aliments pour volailles et petit ballots.

Earl Houet

GRÉMÉVILLERS

Volailles fermières de plein air (poulets et pintades) et production de pigeonceaux de chair.

Lycée Agricole d'Airion

AIRION

Poulets bio prêts à cuire de 1,7 à 2,3kg.

MAGASINS FERMIS

Maraichage et produits dérivés

La Ferme Du Relais

NOAILLES

Conserves de volailles, veloutés d'asperges, foie gras, légumes, confitures, terrines, paniers cadeaux, jus de pomme.

Ferme des 4 saisons

CHEVRIÈRES

Soupes de légumes, potages, paniers garnis, ratatouille, coulis.

Ferme l'arbre à poule

VILLERS-SAINT-PAUL

Laine des animaux de la ferme et gelée de pomme du verger.

Les Jardins de Hautefontaine

HAUTEFONTAINE

Légumes de saisons et légumes anciens : topinambours, betteraves et carottes multicolores, courges de différentes sortes (butternut, galeux, pâtisson, etc.), bisannuelles, vivaces, chrysanthèmes, bruyères, compositions, bouquets champêtres.

Le pré du vivier

LAVERSINES

Miel, cidre et fruits de saison (pommes, poires, prunes).

José Lenzi cressiculteur

BRESLES

Cresson, potimarrons, poireaux, courgettes, concombres, radis.

Ferme Du Metz

BAILLEUL-LE-SOC

Fraises, framboises, cassis, groseilles, mûres, tomates, choux, brocolis, céleri, concombres.

Contact Presse
Direction de la communication
Conseil départemental de l'Oise
03 44 10 47 20

Suivez-nous sur :



DOSSIER DE PRESSE



La Ferme du Chassy

ESQUENNOY

Fruits et légumes de saison

Le Bio Verger de Rieux

LE HAMEL

Fruits et légumes en agriculture biologique : pommes, poires et légumes bio de saison et produits dérivés (jus, confitures...).

L'autre Saison

SILLY-TILLARD

Confitures, gelées et confits de légumes. Confits d'oignons et piments d'Espelette, confitures d'abricots, de reines-claudes, quetsches aux épices, marmelade d'oranges, citrons, fraises, rhubarbes, pruneaux.

Domaine de Scipion

ROSOY-EN-MULTIEN

Confit de poires, confit d'oignons, courgettes au curcuma, vinaigre au curcuma et à la framboise.

Ferme de la Garenne

VILLOTRAN

Lentilles vertes bio, huile de cameline bio.

Verger Potager de Bailleul

BURY

Pommes et jus de pomme, confiture pomme-cannelle, gelée de pomme.

Ferme de la Petite Solle

MORTEMER

Légumes de saisons, confitures et sirop de fraise.

Neuville - Producteur de pommes de terre

SENANTES

Pommes de terre, carottes, légumes de saison.

Mon Bio Verger

LE PLESSIER-SUR-BULLES

Pommes et poires.

Faunus

AMBLAINVILLE

Confitures et sirops naturels.

BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

Chez Patrick

GOINCOURT

Charcuterie maison, boudin noir, boudin blanc, terrine de campagne, lapin, pintade, andouille. Stand grillades, frites, boissons.

Le poulailler

MÉRY-LA-BATAILLE

Œufs et agneaux en caissette.

Les Salaisons du Val du Sillet

SILLY-TILLARD

Magrets de canard fumé, poitrines de porc fermier fumées, truites fumées, anguilles fumées, œufs de truites et anguilles fumées et rillettes de truites fumées.

Charcuterie des Jacobins

BEAUVAIS

Boudin picard, ficelle picarde, terrine picarde aux salicornes, vente de plats chauds le midi.

Le traiteur Picard

FORMERIE

Cochon et agneau rôtis, conserverie régionale, pâté, terrine, foie gras.

Carole Gobert

LA-NEUVILLE-SAINT-PIERRE

Goulache de bœuf, carbonnade de bœuf, terrine de bœuf, terrine de bœuf calvados, moutarde, piment doux et nature, veau marengo, blanquette de veau, rillettes de veau.

Helbert Frères

HERMES

Boudin noir, boudin blanc, terrines, andouille, saucisson, tripes, ficelle picarde, saucisson armoise, saucisson sec.

Earl DEWAELE

COIVREL

Vente directe de viande de bœufs élevés à la ferme.

La Ferme du Pont d'Auneuil

AUNEUIL

Foie gras de canard, confit de canard, pâtés et plats cuisinés de canard, ou viande bovine ou veau, panier garnie.

Dumast Frères

BEAUVAIS

Charcuteries diverses, boudin noir, boudin blanc, terrine de campagne, rillettes, fromage de tête, andouille de campagne.

ÉPICERIE FINE

Aux paniers de nos grands-mères

SAINT-GERMER-DE-FLY

Épices, thés, infusions, savons. 340 références.

Saveur Pourpre

ROYE-SUR-MATZ

Producteur de safran et de produits artisanaux au safran: stigmates de safran, produits safranés artisanaux, confitures de fruits et de lait, caramel à la fleur de sel, gelée, confits d'oignons, vinaigre de cidre, sirop de sucre de canne, thé vert, pain d'épices...

Contact Presse
Direction de la communication
Conseil départemental de l'Oise
03 44 10 47 20

Suivez-nous sur :



DOSSIER DE PRESSE



Cœur de Picardie

CRÈVECŒUR-LE-GRAND

Petits cœurs de Picardie, flamiches au Maroilles, gâteaux battus, ficelles picardes, haricots de Soissons, préparation pour biscuits.

De l'autre côté

MARGNY-LÈS-COMPIÈGNE

Cafés, thés et tisanes. Chocolats, sets de confiseries, accessoires.

Jardin d'Even

SAINT-GERMER-DE-FLY

Sachets de tisane et infusions, baumes et huiles de soin, épices et vinaigres aromatiques.

MIEL

Apiculture Production Miel

BAILLEVAL

Nougat, pain d'épices, bonbons au miel, financiers.

Guillaume De Muyck Apiculture

SAINT-SULPICE

Miel de printemps, de fleurs, de tilleuls, de forêt, de châtaigniers et pain d'épices.

Miel du Beauvaisis

AUNEUIL

Miel et dérivés.

Miellerie des Chaoux

VAUCIENNES

Miel, pain d'épices, hydromel, vinaigre de miel.

Philippe Pétré

MONT-L'ÉVÊQUE

Miel de printemps, de tilleul, d'acacia, pollen de fleurs.

Les Bons Miels du Vexin et du Midi

NEUVILLE-BOSC

Miel, pollen, gelée royale, bonbons, propolis, pain d'épices, hydromel, vinaigre, bonbons, nougat, sucettes, bougies en cire...

Le Rucher des Trois Forêts

AUMONT EN HALATTE

Miel, pollen, pain d'épices, bougies, bonbons.

BOISSONS

Les Vergers Crépicordiens

CRÈVECŒUR-LE-GRAND

Cidre, eau de vie, jus de pomme, apéritif à base de pomme, vinaigre de cidre, gelée de pomme, confit de cidre.

Earl CORPET

SAINT-THIBAULT

Cidre, calvados, apéritif picard, vinaigre de cidre, jus de pomme, confiture, gelée, confit de cidre au calvados, vente de pomme bio.

Les Caves Cyrano

PUISEUX-LE-HAUBERGER

Vins fins de Bourgogne, Bordeaux, Vallée du Rhône, vins du Sud-Ouest, rouges, blancs, rosés et méthode champenoise.

Maeyaert production

MILLY-SUR-THERAIN

Cidre, bières, jus, jus pétillants, limonade.

Petite Brasserie Picarde

GRANDFRESNOY

Six bières différentes en 33cl et 75cl bouchées à l'ancienne. Bières biologiques de haute fermentation, non filtrées et refermentées en bouteille. Coffrets assortiments de bières. Pâté picard à la bière.

Micro Brasserie

Chaumontoise

CHAUMONT-EN-VEXIN

Bières artisanales biologiques certifiées AB, vente en verre.

Micro Brasserie La Tanière Du Daguet

CHAMBLY

Trois styles de bières conditionnées en bouteilles de 33cl : l'Exorde de type Pale Ale, l'Herbivore, 3^{ème} en cours de préparation.

Au Cœur du Malt

VERNEUIL-EN-HALATTE

Beer truck : Bières artisanales.

Champagne Sonnette-Petit

CHARLY-SUR-MARNE

Champagne (différents cuvées) de l'Aisne.

Brasserie Saint-Médard

COMPIÈGNE

Bières artisanales bio blondes, blanches, brunes, ambrées, IPA à l'unité et en coffret, en verre.

Ferme Brasserie Saint-Rieul

TRUMILLY

Vente des bières en 33cl, en 75cl et en pression : bières blondes et bières grand cru.

Brasserie Félicité

MONTAGNY-SAINTE-FÉLICITÉ

Bières artisanales blondes, brunes, ambrées, blanches et des coffrets de bière avec du malt d'orge français.

COSMÉTIQUES

Anelly

LAIGNEVILLE

Cosmétiques au lait d'ânesse et eaux florales, savons au lait d'ânesse et à l'huile d'argan bio, lait pour le corps, crème visage, crème mains.

Savonissime

DIEUDONNÉ

Savon fait maison selon la méthode de saponification à froid, accessoires divers (porte-savons), bougies et bouquets parfumés.

Contact Presse

Direction de la communication

Conseil départemental de l'Oise

03 44 10 47 20

Suivez-nous sur :

oise.fr      

DOSSIER DE PRESSE



Savonnerie La Salamandre

SAINT-PAUL

Savons et cosmétiques au lait d'ânesse et produits de savonnerie (Alep, Marseille).

AUTRES EXPOSANTS

Confrérie Les Compagnons de la Ficelle Picarde et Les Compagnes Rabotte Picarde

BRETEUIL

Promouvoir la composition de la véritable ficelle Picarde créée à Amiens en 1956. Ficelle picarde et rabotte picarde.

Solex in Bray

BLACOURT

Ballade 100% Made in Oise dans le Pays de Bray sur véhicules anciens : solex, 2cv, vélos. Découverte du Pays de Bray et ses histoires, et dégustation des produits picards.

Eurl M. Dannet

MÉRU

Vente de miniatures agricoles, jeux, jouets agricoles.

Oise Tourisme

BEAUVAIS

Diffusion de brochures touristiques et découverte de l'Oise.

Fédération des AMAP de Picardie

AMIENS

La Fédération des AMAP de Picardie a pour objet de promouvoir, développer et animer le réseau des AMAP et des producteurs en AMAP. L'objectif est de permettre un lien direct du producteur local au consommateur local pour le soutien aux fermes de proximité.

Bistrots de Pays de l'Oise

BEAUVAIS

Réseau des bistrots de pays de l'Oise tenu par les bistrotiers eux-mêmes. Terrines maison, ficelles picardes, etc.

Musée Conservatoire de la Vie Agricole et Rurale de l'Oise

HÉTOMESNIL

Présentation des activités du Musée (collections permanentes et temporaires, prestations différents publics, événements, programmation 2018).

Ferme pédagogique du Lariquet - Bienvenue à la ferme

MONCEAUX-LABBAYE

Stand animé par le réseau Bienvenue à la ferme.



Contact Presse
Direction de la communication
Conseil départemental de l'Oise
03 44 10 47 20

Suivez-nous sur :



DOSSIER DE PRESSE



UN GRAND ÉVÈNEMENT POUR TOUTE LA FAMILLE



Émile & Images en concert

Devant l'Hôtel du Département de 17h30 à 19 heures

Émile & Images, le célèbre groupe des années 80 est l'invité de cette 13ème édition du Marché Fermier. Ils représentent à eux trois une belle collection de disques d'or. Émile WANDELMER est co-fondateur du groupe toulousain Gold, qui a signé des succès comme « Capitaine abandonné » ou « Un peu plus près des étoiles ». Il a rejoint Mario RAMSAMY et Jean-Louis PUJADE, les fondateurs du groupe Images (« Les démons de minuit »).

Prendre de la hauteur avec la grande roue

A partir de 11 heures

Pendant le Marché Fermier, la grande roue de 20 mètres de hauteur offre une vue panoramique inédite sur la Cathédrale de Beauvais, le parc de l'Hôtel du Département ou encore le plan d'eau du Canada.



Spectacle « La guinche » et sa Guinguette à roulettes !

De 11 heures à 13 heures

et de 14 heures à 17 heures

Dans sa caravane au décor intemporel, ce quatuor va faire danser sur des airs d'autrefois en reprenant les maîtres du style : Jo PRIVAT, Tony MURENA, Django REINHARDT... Un concert-bal dans une ambiance de fête populaire avec décors, costumes, lampions et piste de danse comme autrefois. Une visite guidée émouvante au coeur d'un patrimoine musical populaire toujours vivant...

La plus grande exposition des monuments de l'Oise reconstituée en Playmobil

60 m2 d'exposition de Playmobil reconstituant le magnifique département de l'Oise avec ses grands monuments, qu'ils soient historiques comme la Cathédrale de Beauvais, ou plus contemporains comme l'aéroport de Beauvais-Tillé.

Contact Presse
Direction de la communication
Conseil départemental de l'Oise
03 44 10 47 20

Suivez-nous sur :



DOSSIER DE PRESSE





Déambulations des Jazzdiniers

Tout au long de la journée, une joyeuse fanfare de quatre musiciens cultivés plante entre les oreilles un bouquet de mélodies sur le terreau du swing...

Exposition de tracteurs • Exposition de tracteurs anciens et de matériels agricoles : planteuse de pommes de terre, vanneuse à blé, charrette de lait, batteuse...

- Baptêmes en tracteur animé par les Jeunes Agriculteurs de l'Oise avec des machines prêtées par AGCO- Massey Ferguson (« *Made in 60** »).

LE VILLAGE DES ANIMAUX DE LA FERME TOUTE LA JOURNÉE

Balades en calèches autour du Parc de l'Hôtel du Département à bord de calèches d'antan avec des chevaux de trait pouvant accueillir jusqu'à 18 personnes. Cette animation est proposée par le Musée du Cheval de Trait de Sacy-le-Grand présent avec ses deux chevaux boulonais.



« *La vallée des ânes* » (Seine-Maritime) propose une **exposition d'ânes** avec une quinzaine de spécimens et leurs petits : baudets du Poitou, ânes du Cotentin, ânesses normandes et un petit, ânes pie d'Irlande et leur petit, ânes blancs d'Égypte, et ânes andalous.

« *La ferme écologique de Grusmenil* » (Seine-Maritime) présente **sa ferme gröning (viking) et une dizaine d'animaux anciens** : boeuf des Highlands, bouc des fossés, mouton de Soay et de Jacob, coq de Gournay, fur et lapinkoira.

Présence du bateau viking « *Sonia* » long de près de 6 mètres avec explication sur la navigation et démonstration d'embarquement de chèvres. Vente de livres historiques,

cartes postales, vêtements historiques, peluches d'animaux et un atelier frappe de monnaie.

Ferme pédagogique du « *Pré des ânes* » de Montier pour découvrir les animaux de la ferme et leurs petits en fonction de la saison, dans des parcs modulables. Chaque animal est présenté dans son habitat, (chèvrerie, bergerie, etc...). Des parcs en bois, avec abris favorisent le contact avec le public tout en respectant le confort de l'animal. Des panneaux pédagogiques permettent à tous d'en savoir plus sur chaque animal. Chèvres (laitières et naines), moutons, cochons, vaches, ânes, poneys, poules et coqs, oies et canards, lapins agrémentent l'installation.

Balades à dos d'ânes

Atelier poneys par l'association « *Les Hercui-liens* » (Troissereux)
Pour apprendre à brosser un poney, démonstration de maréchalerie.

Au total plus de 80 animaux réunis sur le site du Marché Fermier.

Contact Presse
Direction de la communication
Conseil départemental de l'Oise
03 44 10 47 20

Suivez-nous sur :



DOSSIER
DE PRESSE



LE VILLAGE DES ENFANTS TOUTE LA JOURNÉE

ATELIERS DÉCOUVERTE

Découverte du monde de la laine

Par la « Ferme l'arbre à poule » (Villers-Saint-Paul)
Présentation de 3 chèvres angoras et de 2 lapins angoras.
Fabrication, filage, cardage, coloration, tissage ...
Découverte du chemin de la laine et de ses origines.

Du blé à la farine et de la farine au pain

Par l'association « Mémoire Paysanne » (Rochy-Condé)
Présentation ludique de l'univers de la meunerie pour comprendre la fabrication de la farine.
Prévoir un petit sac pour emporter la farine fabriquée.
Battage du blé avec une ancienne batteuse.
Suivi de l'atelier de fabrication de bons pains à déguster.

Le lait dans tous ses états

Par « Picardie lait » - CRIEL Nord Picardie Ardennes (Amiens)
Animation autour du lait.
Vache gonflable.
Dégustation de lait et exposition.

ESPACE LUDIQUE

Jeux de la ferme (chamboule tout, puzzles géants, course en sac, mini-tracteurs...)
Structures gonflables
Maquillages
Fabrication de masques d'animaux, ballons rigolos, masques et chapeaux en forme d'animaux... et bien d'autres ateliers de création pour les petites mains animés par les agents du Département.

Jeux et jouets d'antan

Le « Musée de la Vie Agricole et Rurale de l'Oise » (Hétomesnil) présente des jeux et jouets d'antan ainsi que du matériel d'écriture à la plume.

Jeux picards avec la Médiathèque départementale de l'Oise.

Espace petits chevaux et sulkies à pédales

Contact Presse
Direction de la communication
Conseil départemental de l'Oise
03 44 10 47 20

Suivez-nous sur :



DOSSIER DE PRESSE



DANS LA MATINÉE, DÉPART DE LA COURSE CONTRE LE CANCER

Depuis 60 ans, le Comité de la Ligue Contre le Cancer mène une course contre la maladie et beaucoup de chemin a déjà été parcouru avec de belles victoires.

Le départ est donné à l'entrée de l'Hôtel du Département avec près de 300 coureurs inscrits dans deux courses :

- A partir de 8h15 : Accueil des coureurs
- 8h45 : rassemblement des coureurs du 10 km
- 9h00 : départ du 10 km devant l'Hôtel du Département
- 9h20 : départ du 5 km
- 10h45-11h15 : Remise des prix sur scène

ÉGALEMENT SUR LE MARCHÉ FERMIER DES JEUX-CONCOURS POUR TOUTE LA FAMILLE

Lancer de ballots de paille : le plus loin lancer remportera un panier garni sucré d'une valeur de 45€.

Trouver le poids du cochon : estimer le poids du cochon à partir de 15 heures avec l'association «*Mémoire Paysanne*».

À gagner un panier garni d'une valeur de 45€.

Quiz organisé toute la journée sur site : À gagner une balade gourmande en solex dans le département offert par Solex in Bray.

La Grande Enigme, un jeu concours organisé sur les réseaux sociaux en amont et dans le parc le jour même.

À gagner, son poids en produits locaux.

Toutes les remises des prix auront lieu à partir de 18h30

Contact Presse
Direction de la communication
Conseil départemental de l'Oise
03 44 10 47 20

Suivez-nous sur :



DOSSIER DE PRESSE





ANNEXE

LE DÉPARTEMENT EXPÉRIMENTE LES CIRCUITS COURTS DANS LES COLLÈGES

Le Département a affirmé sa volonté de contribuer au développement d'un partenariat avec les agriculteurs oisiens pour l'approvisionnement des restaurants scolaires des collèges publics avec l'intégration de denrées issues des circuits courts et/ou de proximité.

Les 4 millions de repas produits annuellement constituent en effet aujourd'hui un vrai levier de développement pour les producteurs de l'Oise.

Dans ce contexte, le Département a formalisé en septembre 2016, dans le cadre d'une convention quadriennale, son engagement avec la Chambre d'agriculture de l'Oise et la Direction des services départementaux de l'Éducation nationale pour une démarche d'approvisionnement local des restaurations scolaires des collèges, démarche mobilisant de façon concomitante les compétences de chacun avec les enjeux suivants :

- le soutien de l'agriculture locale et de ses producteurs dans une logique associant, dans la mesure du possible, circuits de proximité ou circuits courts,
- l'augmentation avérée de la part des produits issus de l'agriculture locale, dans les repas servis dans les restaurants scolaires des collèges,
- le développement d'une identité et d'une culture départementales en valorisant ses terroirs, ses acteurs notamment les agriculteurs et les personnels techniques départementaux, leurs savoir-faire auprès des collégiens, de leurs parents et de l'ensemble de la communauté éducative.

La première convention annuelle d'application de cette convention cadre est intervenue en 2017. Par ailleurs, le Conseil départemental a réalisé un diagnostic précis sur les 66 collèges publics sur la part des denrées locales achetées, et la Chambre d'agriculture, une étude sur l'offre en denrées locales.

Une exposition présentant le dispositif est à votre disposition sur le Marché Fernier 2017.

Contact Presse
Direction de la communication
Conseil départemental de l'Oise
03 44 10 47 20

Suivez-nous sur :



DOSSIER DE PRESSE



JE CHOISIS



Cornilleau, leader européen
sur le marché du tennis de table
à Bonneuil-les-Eaux



* Fabriqué dans l'Oise

JE FAVORISE **L'INNOVATION**
DANS **L'OISE**



ANNEXE

LE DÉPARTEMENT ANIME ET DÉVELOPPE UN LABEL « MADE IN 60* »

Le Département de l'Oise est engagé dans une politique volontairement dynamique pour soutenir la création de nouveaux emplois et l'implantation d'entreprises sur notre territoire. Stratégiquement implanté près du bassin parisien et traversé d'importants axes routiers, notre territoire a de nombreux atouts pour attirer les entreprises dans plusieurs secteurs d'activités. Le label « Made in 60* » est un dispositif qui apporte une véritable valeur ajoutée aux entreprises labellisées.

Apposé sur les produits et supports de communication, ce symbole du savoir-faire Oisien met en lumière les entreprises et donne une visibilité claire aux produits fabriqués dans le département.

Le label a été créé dans le but de :

- développer et promouvoir l'attractivité et le rayonnement de l'Oise,
- valoriser la richesse des produits et les savoir-faire locaux,
- travailler ensemble afin de renouveler le regard porté sur le territoire, à la fois par les Oisiens, mais aussi par les personnes extérieures,
- partager une identité commune et créer une fierté d'appartenance,
- transmettre les valeurs des entreprises du département.

Le Département souhaite ainsi valoriser son territoire en apportant son soutien pour développer et aider à la création des entreprises de productions oisiennes.

Les fleurons des entreprises de l'Oise

Dans le département de l'Oise, ils sont **plus de 200 à être labellisés au dernier trimestre 2017**. Et parmi ces entreprises figurent des grands noms internationaux qui sont nés dans le département comme : Monalbamphoto, Colgate Palmolive, Bioseptyl, Lustucru, Bic, Spontex...

* Fabriqué dans l'Oise

Contact Presse
Direction de la communication
Conseil départemental de l'Oise
03 44 10 47 20

Suivez-nous sur :



DOSSIER DE PRESSE

