

# NOS CHAMPIGNONS D'ÎLE-DE-FRANCE

L'EXCELLENCE DU TERROIR FRANCILIEN À PORTÉE DE MAIN



# Île-de-France appuie sur le champignon !

## TERRITOIRE HISTORIQUE DU CHAMPIGNON DE PARIS, L'ÎLE-DE-FRANCE ACCUEILLE AUJOURD'HUI LA PRODUCTION DE PLEUROTÉS, SHIITAKÉS, MORILLES...

Avec plus de mille tonnes de champignons cultivées chaque année dans des lieux de production étonnants, cette production privilégie les circuits-courts, faisant ainsi le bonheur des consommateurs et restaurateurs franciliens.

Pour ancrer durablement cette production emblématique dans les sols et sous-sols franciliens, la Région Île-de-France, la Safer Île-de-France et Île-de-France Terre de saveurs s'associent pour créer une dynamique de filière autour de projets communs.



### Bonnes raisons

#### DE CONSOMMER LOCAL AVEC LES CHAMPIGNONS D'ÎLE-DE-FRANCE



Mettre en avant les productions locales à l'origine connue et tracée



Défendre une activité agricole au goût de terroir unique et reconnu



Assurer la pérennité d'une filière d'exception aux lieux de production multiples et insolites



Permettre le développement d'une activité agricole pourvoyeuse d'emplois



Agir pour l'environnement et la réduction de l'empreinte carbone



Permettre aux Franciliens de continuer à consommer des produits locaux, de goût, de saison



Préserver un savoir-faire unique transmis de génération en génération



Soutenir les producteurs d'une filière innovante, soucieuse de l'environnement et engagée dans l'économie circulaire (substrat à partir de déchets agricoles ou de marc de café, très faible quantité d'intrants, etc.)

# Exquis, tendance, abordable

## AVEC LES CHAMPIGNONS D'ÎLE-DE-FRANCE, ON SE FAIT PLAISIR EN TOUTE SAISON !

Pour vos poêlées, vos salades, vos soupes... Les champignons d'Île de France font recette !

En effet, qualité et diversité sont les maîtres mots d'une filière francilienne et de ses produits authentiques, extra-frais " *Cueillis le matin, livrés l'après-midi* ".

**En Île-de-France, des champignons, il y en a de toutes les couleurs et pour tous les goûts !**



## Le saviez-vous ?



La culture du Champignon de Paris débute sous le règne du Roi Soleil, lorsqu'un jardinier découvre que le champignon des champs peut être cultivé et qu'il pousse beaucoup mieux dans des caves sombres et sous des voûtes. La culture s'est néanmoins surtout développée à la fin du XIXe siècle, lorsqu'elle s'est installée dans les anciennes carrières servant à la construction des plus prestigieux monuments franciliens.

## AVEC PRODUIT EN ÎLE-DE-FRANCE, CHOISISSEZ BIEN, CHOISISSEZ FRANCILIEN !

La marque à destination des producteurs d'Île-de-France et de leurs filières, créée en 2018 par la Région Île-de-France pour :

- La reconnaissance des productions franciliennes
- L'assurance de l'origine des produits
- La garantie d'un achat en circuit-court, bon pour l'économie et l'emploi local, l'environnement, la qualité de vie des Franciliens
- La marque qui porte haut les couleurs et les saveurs de toute la région francilienne !





Retrouvez la liste  
des champignonnières adhérentes à la marque  
PRODUIT EN Île-de-France sur  
[iledefrance-terredesaveurs.fr](http://iledefrance-terredesaveurs.fr)



[contact@iledefrance-terredesaveurs.fr](mailto:contact@iledefrance-terredesaveurs.fr)