

2^{ème} PARI FERMIER à RAMBOUILLET

(session d'automne)

du jeudi 11 au dimanche 14 novembre 2010

BERGERIE NATIONALE dans le parc du château (78)

Communiqué de presse – septembre 2010



100 producteurs en direct de toute la France
(50 départements représentés)
12.000 visiteurs attendus

Un lieu magique, la Bergerie Nationale, les animaux de la ferme, à deux pas du château et de la forêt de Rambouillet

Garanti 100% producteurs fermiers

Nombreuses animations,
pour passer une journée entière en famille

Retour sur le passé...

Pour la première fois l'an passé, PARI FERMIER qui venait de fêter ses 10 ans au printemps à Rambouillet, avait donné rendez-vous à ses fidèles visiteurs en novembre. Plein succès ! La manifestation, qui conservait la même ampleur avec ses 100 participants, prenait un relief particulier vers la fin de la journée avec l'éclairage des stands, rendant encore plus magique le lieu, la Bergerie Nationale.

La convivialité avant tout !

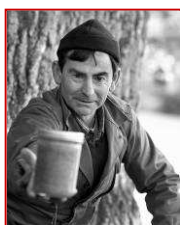
Fort de ce succès, une centaine de producteurs fermiers ont décidé de renouveler l'opération et de se présenter à nouveau à leur public à la Bergerie Nationale. Ce n'est plus un secret, c'est avec chaleur et bonne humeur qu'il viendront proposer l'extraordinaire diversité de leurs produits fermiers.

On vient ici les yeux fermés, en toute confiance, car on sait que les participants du **PARI FERMIER à RAMBOUILLET** sont tous agriculteurs et s'engagent à respecter la Charte Nationale des Producteurs Fermiers. Garants de l'authenticité de leurs produits mais également à la pointe de ce qui se fait de mieux en matière de technicité et d'hygiène, acteurs et responsables de l'ensemble de la chaîne alimentaire, depuis l'exploitation jusqu'au panier du consommateur, ils garantissent la qualité et l'origine de leurs produits, préoccupations naturelles et essentielles des consommateurs d'aujourd'hui.

Un long programme de réjouissances

Au-delà de cette rencontre des sens entre les producteurs et leurs amis clients, le succès de la manifestation repose également sur l'environnement. En effet, c'est un long programme de réjouissances qui est proposé aux visiteurs :

- la traversée de la forêt de Rambouillet et les dernières couleurs de l'automne
- le Parc du Château avec ses chevreuils en liberté,
- la Ferme de la Bergerie Nationale ouverte à tous pour la visite des animaux, novembre est le mois de naissance des agneaux, assistez au biberonnage, aux soins des brebis et au nourrissage des troupeaux,
- les démonstrations de travail de chiens de troupeaux, les oies auront également droit à leur visite... dirigée,
- pour les enfants, balades en calèches si le temps le permet et si le palefrenier s'est bien réveillé, balades en sulky avec l'ânesse, traite des chèvres et des vaches...
- encore pour eux, un animateur de la Bergerie Nationale et des producteurs à tour de rôle, se mettront en 4 pour les familiariser à leurs productions et leur joie d'être producteurs (le miel, les volailles, les noix, le pain, etc.)
- un pique-nique (abrité ou à l'air libre selon le temps), sous parasols chauffants s'il le faut, avec les excellents produits des producteurs.
- les présentations de producteurs en particulier, comme l'extraction de l'huile de noix, la cuisson sur place du pain dans un four de l'armée...
- le Marché Fermier plus généralement enfin qui résonne de ses accents et exhale de multiples senteurs,
- une exposition de 100 portraits de fermiers (échantillons ci-dessous)

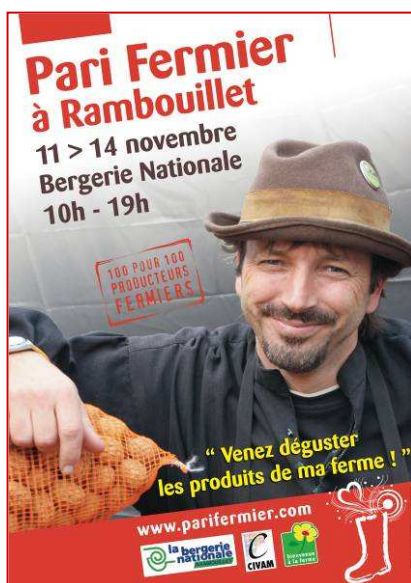


2^{ème} PARI FERMIER à RAMBOUILLET

(session d'automne)

du jeudi 11 au dimanche 14 novembre 2010

BERGERIE NATIONALE dans le parc du château (78)



Informations complémentaires
(dossier de presse, animations,
participants et produits,
téléchargement de la carte
d'invitation...)

www.parifermier.com
(mis à jour régulièrement)

L'excellence des produits à portée de bouche du public

Dans la diversité de vins, charcuteries, fromages... seront à découvrir particulièrement :

- les confits d'**oignons** aux plantes amazoniennes de Stefen Nauwelaers (Aude)
- la bergère aux **lentillons** de Bruno Charpentier (Marne)
- la **compote** de canard de Gilles Garnier (Charente-Maritime)
- la bière cuvée de **Noël** de Vincent Crosnier (Eure-et-Loir)
- la **raclette** de chèvre affinée au Jurançon de Thomas Vandaële (Pyrénées-Atlantiques)
- la salade d'**escargots** fumés ciboulette et échalote d'Anne Catherine Bonvalot (Jura)
- la saucisse sèche de **lapin** de Michèle Bigeon (Cantal)
- l'**andouille** et la séchée d'**autruche** d'Isabelle Perrette (Loiret)
- le boudin de **canard** de Jean-Luc Gachedit (Lot-et-Garonne)
- le foie gras mi-cuit au cacao et au **rancio** de Claude Vassail (Pyrénées-Orientales)
- le **fromage blanc** aux fruits de Laurent Quesney (Calvados)
- le gruyère de **chèvre** de Benoît Beaulande (Corrèze)
- les **figues** fourrées au foie gras de Dominique Baële (Dordogne)
- le magret fourré au **foie gras** d'Emmanuel Jacquin (Lot)
- le **morbier** fermier de Jean-Claude Chambon (Doubs)
- le **pâté** de canard de campagne à l'échalote de Rachid Chioukh (Lot)
- le pétillant de **raisin** d'Eric Couzinet (Charente-Maritime)
- la **rilette** de chèvre de Christophe Vandooren (Indre)
- le **salmis** de canard aux pruneaux d'Arnauld Wadel (Gers)
- les **bonbons** au miel du Jura de Frédéric Perchat (Jura)
- les cookies au **miel** de Christian Rivière (Cantal)
- les **pruneaux** farcis au foie gras de Thierry Tribier (Dordogne)
- les **huîtres** de Bretagne sud médaillées de Ronan Lorgeoux (Morbihan)
- Les **macarons** à la Ganache de Claude Doumarès (Lot-et-Garonne)
- les **marrons** grillés d'apéritif de Jean-François Lalfert (Ardèche)
- les rillettes de canard au **safran** de Quercy de Jean-Pierre Caussanel (Lot)
- les saucisses et merguez de **bœuf** d'Olivier Deboux, etc.

Lieu : La Bergerie Nationale dans le Parc du château de Rambouillet (parcours fléché dans le parc)

Dates : du jeudi 11 au dimanche 14 novembre de 10h à 19h (pont du 11 novembre)

Prix d'entrée : ■ les Grands : 5,00 € (billet combiné pour Pari Fermier et la visite de la Bergerie Nationale)
■ les Petits (jusqu'à 12 ans) : 3,00 €
■ les Tout-petits de moins de 3 ans : gratuit

Accès : ■ de Paris : suivre l'A13 puis la N10 jusqu'à Rambouillet, sortie Poigny-la-Forêt / Rambouillet Centre, puis direction Château / Bergerie Nationale
■ de Chartres : sur la N10, ne pas sortir à Rambouillet Centre, mais la sortie suivante « Poigny-la-Forêt » et suivre les panneaux
■ Parking gratuit



Organisation et Presse :

ANCF, Association Nationale Civam* Fermier, adhérente de la FNCIVAM

Contact : Eric WATIEZ

21 rue Béranger 75003 Paris

01 44 54 90 06 - 01 44 54 90 07 - @ parifermier@yahoo.fr

*Centres d'initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural

Photos (portraits, produits, marché fermier, affiche) sur demande