



### Notre histoire

Située au coeur de la zone de captage prioritaire de Flins-Aubergenville et sur Flins-sur-Seine et des Mureaux (78), la Ferme de la Haye avec ses 145 ha accueille trois producteurs bio : deux maraîchers et un céréalier.

Avant leur installation, les terres de l'exploitation étaient menacées par un projet de construction de circuit de Formules 1. Mais en 2010, via l'intermédiaire de la SAFER (Société d'aménagement foncier et d'établissement rural) et en partenariat avec le Conseil Régional Ile-de-France, l'Agence des espaces verts rachète ces terres avec l'intention d'y maintenir une activité agricole respectueuse de l'environnement.

Les trois agriculteurs dont Xavier Dupuis, président de la coopérative bio Val de Seine s'installent en location. Sur cette ferme, Xavier Dupuis a créé, en collaboration avec 25 agriculteurs membres de Fermes Bio d'Ile-de-France, le premier atelier de transformation de légumes bio en Ile-de-France.

### Nos produits

La légumerie créée par la CUMA Val de Seine constitue un des chaînons manquants pour généraliser l'entrée des légumes bio dans tous les restaurants collectifs. Dans la légumerie : carottes, pommes de terres, choux rouges, blancs et verts, salades et betteraves issus de l'agriculture biologique sont triés, calibrés, lavés, épluchés, coupés et conditionnés.



### Nos valeurs communes

Une légumerie qui a pour vocation de développer l'approvisionnement de la restauration collective en légumes bio sur un territoire qui peine à maintenir ses surfaces agricoles. Une légumerie qui répond aux enjeux du développement durable

- Respect de l'environnement (réduction de l'empreinte environnementale liée au transport, compostage des déchets issus de la légumerie (épluchures,...))
  - Développement économique local et contribution à la structuration de filières biologiques en circuits de proximité.
    - Sensibilisation des enfants au goût, à la nutrition et à la préservation de l'environnement.

