

MANGER

LOCAL

SUR LE PLATEAU DE SACLAY

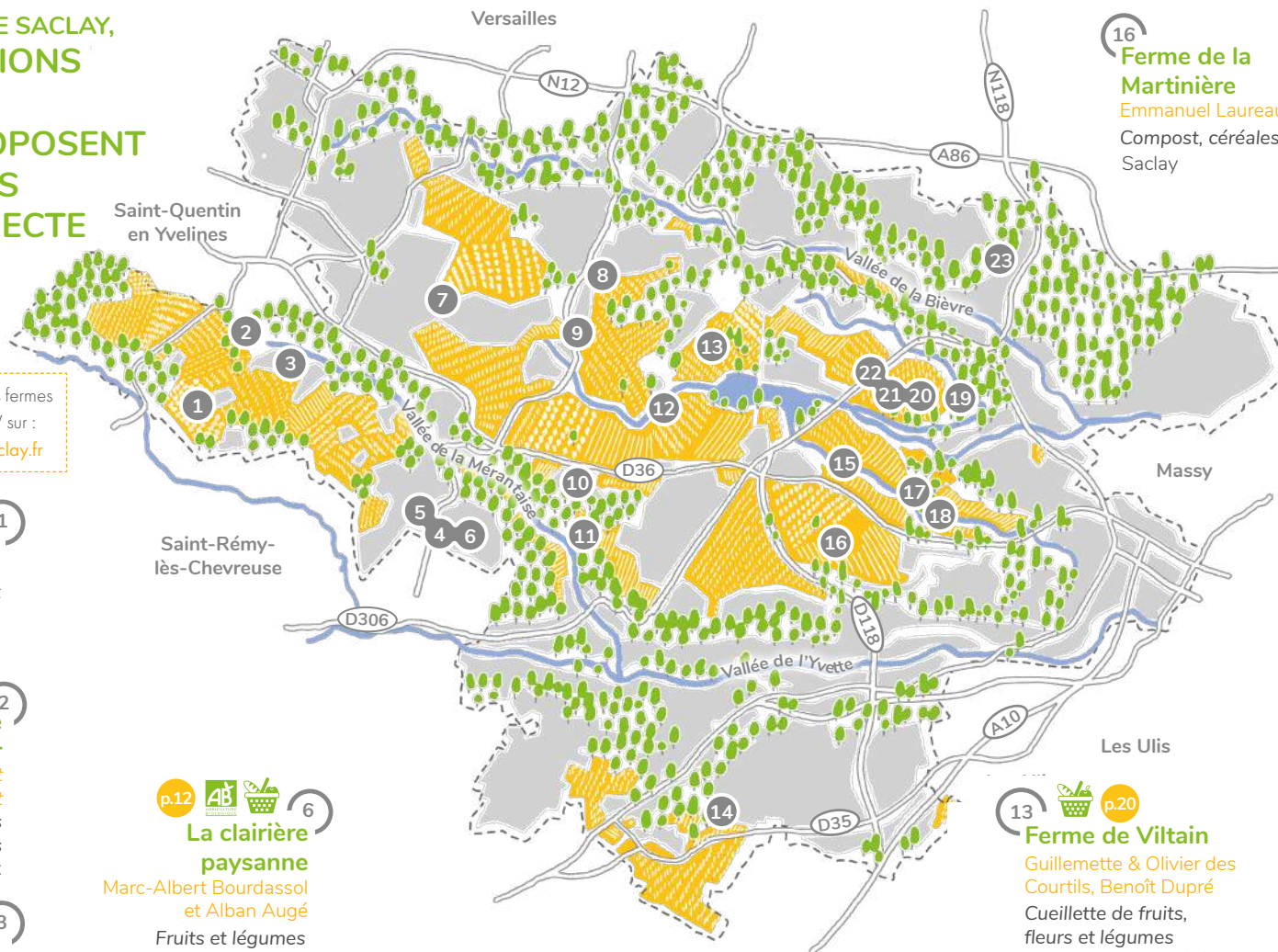
Les fermes à côté de chez vous



SUR LE PLATEAU DE SACLAY, 23 EXPLOITATIONS AGRICOLLES DONT 16 PROPOSENT DES PRODUITS EN VENTE DIRECTE



Pour plus d'informations sur les fermes
et leurs points de vente, RDV sur :
www.mangerlocal-paris-saclay.fr



1 **Ferme de Romainville**
p.4
Famille Delalande
Céréales, miel et
magasin de producteurs
Magny-les-Hameaux

2 **Ferme Ecole**
p.6
Graines d'avenir
Bruno Aimard et
David Tuchbant
Formation, fruits
et légumes
Magny-les-Hameaux

3 **Ferme Collay**
Daniel Collay
Céréales
Magny-les-Hameaux

4 **Ferme de Robert Pirès**
p.8
Robert Pirès
Paniers AMAP de légumes
Magny-les-Hameaux

5 **Ma ruche à la maison**
p.10
Alban Augé
Apiculture, miels et
produits miellés
Magny-les-Hameaux

6 **La clairière paysanne**
p.12
Marc-Albert Bourdassol
et Alban Augé
Fruits et légumes
Magny-les-Hameaux

7 **Ferme de Villarozy**
Vincent Bailly
Céréales
Guyancourt

8 **Ferme des Loges**
p.14
Nils Gourlaouen &
Norbert Amougou
Fruits, légumes
et oeufs
Les Loges-en-Josas

9 **Ferme du Trou Salé**
Julien Thierry
Céréales
Toussus-Le-Noble

10 **Ferme Vandame**
p.16
Cristiana Modica-Vandame &
Emmanuel Vandame
Pains, viennoiseries,
céréales
Villiers-le-Bâcle

11 **Miellerie de la Mérantaise**
p.18
Roland Rondelet
Miels et produits des
ruches
Villiers-le-Bâcle

12 **Ferme d'Orsigny**
Théophile Letierce
Polyculture
Saclay

13 **Ferme de Viltain**
p.20
Guillemette & Olivier des
Courtils, Benoît Dupré
Cueillette de fruits,
fleurs et légumes
Produits laitiers, céréales
Jouy-en-Josas

14 **L'enracinée**
p.22
Aline Aurias
Plantes aromatiques
et tisanes
Gometz-le-Châtel

15 **Ferme Trubuil-Bot**
p.24
Nathalie Trubuil
& Pierre Bot
Légumes, fruits, céréales,
produits dérivés
Saclay

16 **Ferme de la Martinière**
Emmanuel Laureau
Compost, céréales
Saclay

17 **Jardin de Cocagne de Limon**
p.26
Réseau Cocagne
Paniers de légumes bio et
solidaires
Vauhallan

18 **Les racines du temple**
p.28
Jean-Marc Fleury &
Christophe Fangeux
Production de vins
Vauhallan

19 **Le potager naturel**
p.30
Serge Coussens
Fruits et légumes,
expérimentations
en permaculture
Igny

20 **Ferme de Charles**
p.32
Charles Monville
Poulet, volailles festives, œufs
Bièvres

21 **Les Écuries de Favreuse**
Elisabeth Nicolardot
Pension de chevaux
Bièvres

22 **Pépinières Allavoine**
Francine Allavoine-Garcin
& Olivier Garcin
Vente de végétaux,
services parc et jardin
Bièvres

23 **Ferme de Gisy**
p.34
Nicolas Revol
& François Bodin
Fruits et légumes
Bièvres

LA FERME DE ROMAINVILLE ET SON GARDE-MANGER



Jonas et Mélanie sont tous deux ingénieurs agricoles et reprennent la ferme familiale de Romainville en janvier 2019. Jonas, cultivateur de père en fils depuis 5 générations, gère la production céréalière. Mélanie, sa femme, fille et petite fille de commerçants, s'occupe de la vente des produits au sein de leur boutique. En effet, dès le départ, ils ont souhaité diversifier l'activité de grandes cultures céréalières avec l'ouverture d'un magasin relais de producteurs : le Garde-Manger. Ils y vendent les produits de la ferme (farine, miel, lentilles et huile, en agriculture raisonnée) mais aussi plus de 2000 produits fermiers en vente directe de producteurs. L'idée est ainsi de permettre aux consommateurs de soutenir directement les producteurs et de s'approvisionner en une variété de produits de qualité disponibles en un même lieu.

En été et jusqu'à la moisson, l'un des champs de maïs est planté de sorte à former un labyrinthe géant, petits et grands peuvent ainsi se perdre dans les dédales de blés ! Des événements grand public sont aussi régulièrement organisés à la ferme.



Au Garde-manger, vous trouverez **les produits de la ferme** (miel, farine, lentilles et huile) mais aussi des milliers de **produits d'autres producteurs en vente directe**.



1 Rue Mathilde de Garlande,
78114 Magny-les-Hameaux



Du mardi au samedi de 10h à 19h



01 30 64 17 77



contact@legarde-manger.fr



www.legarde-manger.fr



Jonas et Mélanie Delalande



LA FERME ÉCOLE GRAINES D'AVENIR



La Ferme École Graines d'Avenir est une ferme école durable, associant agroécologie et enseignement innovant sous le label Ecoles de Production, reconnu par l'État. Elle applique la pédagogie du «faire pour apprendre» et permet à des jeunes de 15 à 18 ans d'apprendre et vivre le métier de maraîcher-primeur tout en préparant deux diplômes professionnels d'Etat.

Les deux fondateurs Bruno Aimard et David Tuchbant, soutenus par l'agglomération Saint-Quentin-en-Yvelines, propriétaires du terrain, ont permis au site historique de la ferme de Buloy de conserver sa vocation agricole en y installant cet ambitieux projet pédagogique. Ils fournissent cantines scolaires, épiceries locales, associations, marché de gros de Rungis et font également de la transformation et de la vente directe. Aux côtés des maîtres professionnels, ils cultivent fruits et légumes bio sur 5 hectares et 4000m² de serres. Les pratiques culturales sont aussi diversifiées que les types de cultures afin de préparer les jeunes aux différentes approches. Si le cœur de la production consiste en du maraîchage sur sol vivant, une partie est aussi biomécanisée. La ferme, située en milieu péri-urbain, se veut la plus ouverte possible pour faire découvrir à tous les intéressés l'agriculture locale.



À la ferme-école, tous les mercredis, lors des portes ouvertes, vous pourrez acheter **fruits et légumes bio** de saison aux étudiants.



2 rue Pierre Nicole
78114 Magny-les-Hameaux



Mercredi de 10h à 18h



contact@ferme-ecole.org



www.ferme-ecole.org



Elèves de la ferme école (promotion 2022)



LA FERME DE ROBERT PIRES



En 2015, Robert Pirès, maraîcher, s'est installé à Magny-les-Hameaux. En concertation, le Parc Naturel Régional de la Haute Vallée de Chevreuse, la commune de Magny-les-Hameaux et la Communauté d'agglomération de Saint-Quentin-en-Yvelines ont fait le choix de maintenir la vocation agricole de terres anciennement urbanisables, et d'y accueillir une activité de production biologique en circuits courts. Dès le début, ce projet a bénéficié d'une dynamique citoyenne d'entraide, en commençant par le chantier de montage des serres. Depuis, ce lien s'est maintenu avec la commercialisation de la production de Robert auprès de l'AMAP «Le Panier des Hameaux».

Robert, qui n'exerçait pas le métier d'agriculteur par le passé, ne se dit pas reconverti, mais converti. Converti à l'agriculture biologique, il fait en sorte de proposer des légumes sains et savoureux. Converti à l'importance du lien social dans les territoires, il croit que l'alimentation et l'agriculture jouent aussi le rôle de support par lequel ce lien se crée, avec la terre et les humains. D'où l'évidence de commercialiser sa production en AMAP, avec des gens qu'il connaît et qui le connaissent.



Robert ne propose pas de vente directe à la ferme, mais vous pouvez retrouver ses légumes de saison bio à l'AMAP du panier des Hameaux.

Pour plus d'informations sur les points de vente des fermes du territoire, RDV sur le site : www.mangerlocal-paris-saclay.fr



Rue Théodore Monod
78114 Magny-les-Hameaux



Robert Pirès



MA RUCHE À LA MAISON



En 2011, après l'acquisition de son Master en Biologie, Alban Augé crée Ma Ruche à la Maison, société de services apicoles. Acquisition, accompagnement, récolte, pédagogie : il propose ses services pour réimplanter l'abeille de manière durable en favorisant l'échange humain.

Après presque 10 ans et quelque 200 ruches, Alban, friand de découvertes, se forme au maraîchage et à l'arboriculture. En 2022, il s'installe à la Ferme de la Closeraie avec son ami d'enfance Marc-Albert, avec qui il forme la société La Clairière Paysanne. Il ne délaisse pas pour autant ses abeilles dont il continue de s'occuper.

Alban propose plusieurs miels ainsi que de nombreux produits miellés (confiseries, cosmétiques, bières, macérats) et produits de la ruche. Ses miels sont mis en pot en fonction du lieu et de la période de récolte, ce qui donne un panorama sucré de la diversité du Plateau de Saclay et de ses environs. Ses produits sont vendus directement à la boutique de la ferme et chez les partenaires qui hébergent ses ruches.



À la ferme de la Closeraie, on peut acheter des miels divers et variés ainsi que des produits miellés.



1 chemin de la Closeraie
78114 Magny-les-Hameaux



Mardi de 18h à 20h (en été)
Samedi de 10h à 13h



MRM@maruchealamaison.com



www.maruche-versailles.com



Alban Augé



LA CLAIRIÈRE PAYSANNE



La Clairière Paysanne c'est l'histoire de deux amis de longue date, Alban et Marc-Albert, qui décident de se lancer dans une aventure commune, produire des fruits et légumes bio autour de valeurs structurantes : la solidarité, le soin de la terre et le respect de la vie.

Ils s'installent en 2022 à la ferme de la Closeraie, ferme péri-urbaine impulsée par la mairie de Magny-les-Hameaux et l'agglomération de Saint-Quentin-en-Yvelines. Marc-Albert s'occupe de la partie maraîchage tandis qu'Alban ajoute l'arboriculture à son activité apicole déjà bien installée. Au total, une cinquantaine d'espèces de fruits et légumes, déclinés en plusieurs variétés, sont cultivés sur la ferme, avec un travail minimal du sol. Des haies champêtres ont également été plantées pour favoriser la biodiversité. Les produits sont vendus intégralement en circuits courts, soit via des AMAP, soit directement à la boutique de la ferme.



À la boutique de la ferme, vous trouverez des fruits et légumes de saison ainsi que les miels et produits miellés d'Alban.



1 Chemin de la Closeraie
78114 Magny-les-Hameaux



Mardi de 18 à 20h (en été)
Samedi de 10h à 13h



clairierepaysanne@gmail.com



www.laclairierepaysanne.fr



Marc-Albert Bourdassol (à gauche) et Alban Augé (à droite)



LA FERME DES LOGES



Tous deux en reconversion professionnelle, Nils et Norbert se sont rencontrés lors de leur formation en maraîchage. Leur projet commun de maraîchage biologique en région parisienne, doublé d'une complémentarité dans leurs parcours professionnels respectifs, les poussent à candidater à l'appel à projet de la ville des Loges-en-Josas qu'ils remportent quelques semaines plus tard. Ils se lancent alors dans l'aventure en produisant leurs premiers légumes sur leur parcelle de 2.2 ha en 2022.

Pratiquant un maraîchage en sol vivant, consistant à "nourrir le sol qui nourrira la plante en retour" avec un travail minimal du sol, la terre de la ferme profite ainsi, elle aussi, d'une alimentation locale, les intrants venant en grande majorité du Plateau de Saclay. Au milieu de la cinquantaine de variétés de légumes qu'ils entendent cultiver, évoluent aussi, en poulailler mobile, une centaine de poules pondeuses. Au-delà d'une volonté de diversification, l'objectif est ici de créer un écosystème équilibré, favorisant la biodiversité. Dans cette même optique, des haies ont été plantées sur une quarantaine de mètres le long de leur parcelle en 2023.



À la ferme, vous pouvez **réceptionner vos commandes de fruits, légumes et oeufs bio**. Les commandes sont à effectuer en amont sur le site de Coopcircuits.



26 rue de Buc
78350 Les Loges-en-Josas



fdesloges78350@gmail.com



Mercredi de 17h à 19h
Samedi 10h à 12h



Pour les commandes : <https://coopcircuits.fr/earl-la-ferme-des-loges/shop>



Norbert Amougou (à gauche) et Nils Gourlaouen (à droite)



LA FERME VANDAME ET SON FOURNIL



La ferme de plus de 200 hectares, présente sur le Plateau de Saclay depuis 1920 (3ème génération), pratique une agriculture céréalière biologique (blé, maïs, colza, féveroles, luzerne). Cristiana et Emmanuel ont commencé par convertir une partie de leur exploitation en agriculture biologique (AB) en 2009. Aujourd'hui, la totalité de l'exploitation est cultivée dans le respect du cahier des charges de l'AB.

En 2011, ils construisent le fournil de la ferme et commencent à produire du bon pain bio au levain cuit au feu de bois à partir de leur farine moulue à la ferme. Convaincus de l'importance de créer un lien direct avec les consommateurs, les Vandame ont été les premiers fournisseurs de l'AMAP des Jardins de Cérès en 2003. Ils fournissent depuis pommes de terre, pains et brioches aux amapiens.



Au fournil de la ferme, en plein coeur du village de Villiers-le-Bâcle, on peut acheter de la **farine de blé**, du **pain au levain cuit au feu de bois** ainsi qu'une délicieuse **brioche** et divers **biscuits**.



1 place de la mairie
91190 Villiers-le-bâcle



lefournildevilliers@gmail.com



Le lundi de 15h30 à 19h
Du mardi au vendredi :
de 9h30 à 13h et de 15h30 à 19h



01 69 41 49 96



Cristiana Modica-Vandame et Emmanuel Vandame



LA MIELLERIE DE LA MÉRANTAISE



L'apiculture a depuis longtemps fait partie de la vie de Roland. Dès 19 ans, il commence à construire ses ruches et à produire son miel. Puis après 25 ans en tant qu'éducateur technique spécialisé, Roland change de vie et installe son exploitation apicole dans les vallées de la Mérantaise et du Morvan. A près de 50 ans, en 2007, il décide de devenir apiculteur professionnel à temps plein et de commercialiser ses récoltes en vente directe. Aujourd'hui, les 150 ruches sont réparties entre une dizaine de ruchers situés sur le Plateau de Saclay, la vallée de la Mérantaise et le Morvan. Cette diversité d'implantation des ruchers permet de répartir les risques sanitaires et météorologiques, mais également de proposer une large diversité de miels pleins de saveurs : miels toutes fleurs de printemps et d'été, miels d'acacia, de ronces, de pissenlit, de tilleul-châtaigner.

Les miels sont récoltés à l'ancienne, les cadres sont désoperculés au couteau à la main, centrifugés à froid, ils ne sont jamais chauffés et sont directement conditionnés en pots de verre. Il n'y a évidemment aucun rajout, « tel qu'il sort de la ruche, le miel



À l'entrée de la ferme, un distributeur vous permet d'acheter votre miel en petites quantités. Pour les plus grandes quantités, vous pouvez réserver directement par téléphone auprès de Roland. Vous pourrez aussi retrouver ses produits dans de nombreuses AMAP et EPI du territoire.



50 route de Gif
91190 Villiers-le-Bâcle



Distributeur 24h/7j



06 77 36 83 16



roland.rondelet@orange.fr



www.mielleriedelamerantaise.fr



Roland Rondelet



LA FERME DE VILTAIN



La Ferme de Viltain, bien connue pour son étable et sa cueillette de fruits, légumes et fleurs, se trouve au cœur du Plateau de Saclay. Elle est cultivée, depuis 1954, par la famille Dupré qui installe en 1970 une étable de 300 vaches laitières (380 aujourd'hui), une laiterie et le Marché de la Ferme. En 1981, est créée la Cueillette, aujourd'hui étendue sur 50 hectares et proposant plus de 50 espèces différentes, en récolte directement dans le grand potager.

Depuis toujours, la famille Dupré a souhaité ouvrir sa ferme au public pour permettre à chacun de voir la traite, les veaux, et de cueillir soi-même, contribuant ainsi à créer le lien entre l'agriculture, l'alimentation et les consommateurs.

La Ferme est sensibilisée à l'agriculture raisonnée. Elle prend en compte la protection de l'environnement, la santé et le bien-être animal. Pour cela, elle utilise l'arrosage au goutte à goutte, l'observation puis l'introduction de prédateurs naturels et bien d'autres pratiques responsables. Des visites pédagogiques de l'élevage et de la cueillette sont organisées toute l'année.



Il est possible de cueillir à la Ferme des fruits, légumes et fleurs et de trouver au magasin de délicieux produits issus de la laiterie (lait frais, yaourts, fromage blanc, faisselle, confiture de lait, labné, laits fermentés). Le Marché de la Ferme propose également des produits issus des régions de France en circuits courts, sélectionnés pour leur qualité.



Benoît Dupré, Guillemette Dupré Des Courtils, Olivier Des Courtils (de gauche à droite)



Chemin de Viltain
78350 Jouy-en-Josas



Le Marché : du lundi au samedi de 9h à 19h et dimanche et jours fériés de 10h à 19h. La Cueillette : Ouverte d'avril à novembre, de 9h à 19h.



01 39 56 38 14



lesamis@viltain.fr



www.viltain.fr

LA FERME DE L'ENRACINÉE



Après une formation en neurogénétique et biotechnologies, Aline Aurias a fait une école de journalisme avant d'intégrer une rédaction de journal scientifique. De plus en plus sensibilisée par son travail aux enjeux écologiques et de la production alimentaire, elle s'intéresse d'abord au maraîchage, puis bifurque vers les plantes aromatiques et à tisanes, en se formant à leur production. En 2019, accompagnée par Les Champs des Possibles, elle commence à produire, puis commercialiser localement ses aromates et tisanes bio. « L'Enracinée », ce n'est pas sa ferme, c'est elle : enracinée, comme ses plantes et l'importance du sol dans lequel elles s'ancrent, et parce qu'après de nombreux voyages, elle est revenue s'implanter à côté de là où elle a grandi. Très engagée dans le développement de la filière PPAM (plantes à parfum, aromatiques et médicinales) locale, elle mène aussi des actions de pédagogie tout public sur des thématiques agro-écologiques.



Il n'y a pas de vente à la ferme mais ses **tisanes et herbes aromatiques** sont vendues sur une **plateforme en ligne circuits courts**, dans de nombreux magasins et AMAP du territoire.

Pour plus d'informations sur les points de vente des fermes du territoire, RDV sur le site : www.mangerlocal-paris-saclay.fr.



4 rue St-Jean de Beauregard, 91940 Gometz le Châtel



contact@lenracinee.fr



07 81 87 81 43



Aline Aurias



LA FERME TRUBUIL-BOT

L'exploitation de 250 hectares est présente sur le Plateau de Saclay depuis 4 générations et pratique aujourd'hui la céréaliculture et le maraîchage. Depuis 2008, c'est Nathalie Trubuil et son mari Pierre Bot qui se trouvent à la tête de l'exploitation. Avec eux, la ferme connaît un retour à ses origines maraîchères, ainsi que le développement d'une relation directe avec les consommateurs par l'ouverture d'une boutique à la ferme.

Nathalie et Pierre veillent à proposer une grande diversité de fruits et légumes. Désireux de faire connaître "le goût des vrais légumes", ils cultivent une soixantaine d'espèces, dont 300 variétés y compris des variétés anciennes.

La ferme Trubuil-Bot pratique une agriculture raisonnée, et la lutte intégrée contre les parasites par l'utilisation d'auxiliaires de culture.

L'exploitation inclut aujourd'hui 15 hectares de maraîchage, 1,2 hectare de serres ainsi que des vergers de pommes et de poires.



On peut acheter à la ferme des fruits et légumes de saison et des conserves de fruits et légumes.



Route de Vauhallan
91400 Saclay



contact@fermetrubuil.fr



Mercredi, jeudi et vendredi 15h à 19h
Samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h



www.fermetrubuil.fr



Pierre Bot et Nathalie Trubuil



LE JARDIN DE COCAGNE DE LIMON



Installé à Vauhallan sur l'ancienne ferme de la Communauté Bénédictine de l'Abbaye Saint-Louis du Temple, le Jardin de Cocagne de Limon est un jardin maraîcher biologique à vocation d'insertion sociale et professionnelle. À travers la production et la distribution de légumes biologiques à des adhérents consommateurs, le jardin permet à des adultes en difficulté de retrouver un emploi et de (re)construire un projet personnel. Ce sont plus de 50 salariés en situation de précarité qui sont accueillis chaque année. Plus de 500 paniers de légumes bio, locaux et solidaires sont produits chaque semaine et distribués localement.

Pionniers du maraîchage bio en France, les Jardins de Cocagne se sont développés sur l'ensemble du territoire. Depuis l'ouverture du premier jardin à Besançon en 1991, il s'en est créé une centaine.



Chaque jeudi de 16h à 19h30, le jardin réalise une **vente à la ferme avec une large offre de produits bio** (légumes, fruits, pain, produits transformés) et propose aussi l'adhésion à ses paniers des légumes bio et locaux. L'aménagement, fin 2023, d'une boutique permettra d'élargir les horaires d'ouverture.



4 rue des Arpentis,
91430 Vauhallan



01 69 41 37 94



jardindecocagnedelimon@paris-cocagne.org



Marché et dépôt de paniers :
Jeudi de 16h à 19h30



<https://jardindelimon.cocagnebio.fr>



Equipe du jardin de Cocagne de Limon (2023)



LES RACINES DU TEMPLE



En écho à un glorieux passé viticole, la vigne a retrouvé sa place à Vauhallan en face de l'Abbaye de Limon. De nombreux vestiges attestent aujourd'hui encore de cette histoire dans le village au travers des maisons de vignerons ou des vitraux de l'église de Saint-Rigomer et Sainte-Ténestine.

Planté au printemps 2022, le vignoble s'étend aujourd'hui sur 1,2 hectare. Le site en coteaux est orienté favorablement sud-est pour accueillir les premiers rayons du soleil. Il est ouvert sur la vallée de la Bièvre avec d'un côté, l'abbaye en hauteur et en contrebas un pigeonnier.

Les études du sol ont permis d'orienter le choix du matériel végétal et de sélectionner un encépagement vers des variétés septentrionales : Pinot Noir et Gamay essentiellement. Les travaux de la vigne respectent le strict cahier des charges de l'Agriculture Biologique. Un volet agroforesterie est mis en place afin de renforcer les écosystèmes présents sur le site. Depuis le début du projet, l'élaboration d'un tissu social autour du vignoble a été travaillé : avec le monde agricole du Plateau auquel la vigne apporte une nouvelle dimension, avec les associations locales, les établissements de recherche du Plateau ainsi qu'avec les jeunes publics scolaires pour l'initiation à la culture de la vigne.



Les premières vinifications permettront à Jean-Marc Fleury et Christophe Fangeux de **produire des bouteilles disponibles directement au domaine à partir de 2024 ou commercialisées en circuit court** dans des points relais sur le Plateau de Saclay.



Chemin de Limon, en face de l'abbaye Saint-Louis du Temple
91430 Vauhallan



Travail de labour du site viticole (ci-dessous)



LA POTAGER NATUREL



La parcelle de Serge est à la fois "un grand jardin et un petit champ d'1,5 ha, cultivé au plus proche de la nature", à deux pas de la ville d'Igny. On la découvre adossée à la forêt, tout au bout de la plaine, voisine d'une friche riche en biodiversité et ceinturée par la rigole de Favreuse. Cet environnement singulier et complexe n'est pas pour déplaire à Serge qui y voit l'opportunité de rééquilibrer les différents écosystèmes en présence, véritables supports des auxiliaires de cultures. La parcelle est conduite sur un système d'auto-régénération basé sur l'agroforesterie et les engrais verts. Serge a par exemple implanté des haies traversant sa parcelle, à vocation nourricière.

L'exploitation produit des pommes de terre, des courges, des patates douces, des petits légumes, des choux, des salades... L'idée est ici de "nourrir la tête et le corps". Serge souhaite offrir l'opportunité aux gens de manger des légumes frais, mais aussi de se relier à la terre, à la saisonnalité et à la nature. C'est pourquoi la parcelle est ouverte ponctuellement, pour les milieux associatifs, à des moments de cueillette.



Il n'y a pas de vente directe à la ferme, mais vous pouvez retrouver **ses légumes de saison** auprès de certaines AMAP du territoire.

Pour plus d'informations sur les points de vente des fermes du territoire, RDV sur le site : www.mangerlocal-paris-saclay.fr.



Pour connaître les possibilités de bénéficier de l'offre de Serge, le contacter directement par mail : serge.coussens@gmail.com



Serge Coussens



LA FERME DE CHARLES



Charles Monville travaillait chez Nature et Découvertes à Toussus-le-Noble avant de se reconverter à l'agriculture biologique. Ancien citadin et nouvel agriculteur, il est conscient que la sauvegarde de l'agriculture sur le Plateau relève de l'intérêt général. Les citadins ont besoin de produits alimentaires et les céréaliers ont besoin de débouchés. Fournir aux uns des volailles nourries au blé des autres va dans ce sens. Ainsi, il a développé un projet de volailles bio à Bièvres qu'il a mis en place en 2010 grâce à la cession de 4ha par la famille Vandame.

Les volailles sont élevées selon le mode de production biologique dans un système intelligent qui maximise le confort des bêtes et de l'agriculteur, et ce dans un environnement paysager d'exception. 75% de la nourriture pour les volailles est achetée à des céréaliers bio du plateau de Saclay et de la Plaine de Versailles. L'abattage a lieu sur place. La vente se déroule à la ferme et auprès de 3 AMAPs partenaires. Enfin, Charles fournit aussi ponctuellement la restauration collective (15% de la vente).



À la ferme, on peut acheter de la **volaille** et des **œufs bio** (pensez à commander le lundi avant 14h).



6 chemin de favreuse
91570 bièvres



06 07 82 38 98



Jeu de 15h30 à 19h
(commande avant le lundi 14h)



fermedecharles@orange.fr



Charles Monville



LA FERME DE GISY



La ferme de Gisy a ouvert ses portes en 2022 et s'étend sur 5 hectares. Elle est le fruit du partenariat entre la commune de Bièvres, François Bodin et Nicolas Revol, deux maraîchers dont l'envie est de nourrir les habitants du territoire avec de bons légumes bio, tout en créant un espace accueillant pour la biodiversité et inspirant pour les personnes de passage à la ferme.

Alors que Nicolas travaillait en tant qu'ingénieur pour la fusée Ariane 5, François est, quant à lui, ancien agriculteur et a travaillé dans le secteur agricole en tant que formateur et animateur mais aussi dans le secteur du logement social. Ils aiment l'idée de pouvoir faire de leur ferme un lieu de rencontre, de partage, d'expérimentation et de transmission.

Ils cultivent aujourd'hui une cinquantaine de légumes et plus de 100 variétés sur 1,5 hectare. En 2024, ils accueilleront également des poules pondeuses dans un parcours agroforestier et planteront un verger.



François et Nicolas distribuent leurs légumes bio en circuits (très) courts, notamment à Bièvres, mais distribuent aussi vos commandes à certains points de retrait.

Pour plus d'informations sur les points de vente des fermes du territoire, RDV sur le site : www.mangerlocal-paris-saclay.fr.



Route de Gisy,
91570 Bièvres



contact@fermedegisy.fr



Pour plus d'informations sur les canaux de distribution et la ferme :
<https://fermedegisy.fr>



François Bodin (à gauche) et Nicolas Revol (à droite)

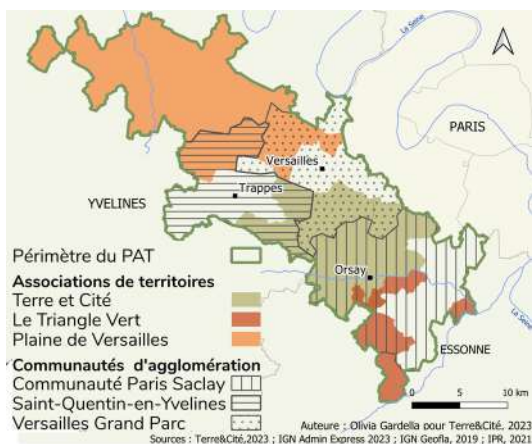


LE PLATEAU DE SACLAY, INTÉGRÉ DANS UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Poumon vert aux portes de Paris, le Plateau de Saclay compte parmi les terres les plus fertiles de France. Des générations de fermiers s'y sont succédé au fil des siècles et aujourd'hui une vingtaine d'exploitations participent à la vitalité économique du territoire. Pour renforcer et rapprocher productions et consommations alimentaires locales, le Plateau de Saclay et ses vallées font partie

du Projet Alimentaire Territorial de la Plaine aux Plateaux, le premier à avoir vu le jour en Ile-de-France. Ce programme concerne trois intercommunalités et trois associations territoriales (ci-contre sur la carte).

Cette démarche, coordonnée par Terre et Cité, vise à renforcer la résilience alimentaire du territoire en développant la production, la transformation et la consommation de produits locaux. De la fourche à la fourchette, des champs aux épiceries ou cantines, elle vous rapproche des agriculteurs locaux et de leurs produits.



Le mot de la présidente

«L'association Terre et Cité œuvre depuis maintenant plus de 20 ans à l'émergence d'un nouveau mode de relation, durable et partagé, entre agriculture, ville et nature par le dialogue et l'accompagnement de projets sur le Plateau de Saclay. Ce livret a pour objectif de mettre en avant la richesse de l'agriculture de ce territoire et de vous faciliter l'accès aux délicieux produits locaux.»



Caroline Doucerain, présidente de Terre et Cité

Pour toute information sur les fermes du Plateau de Saclay et et leurs points de vente:
contact@terreetcite.org | www.mangerlocal-paris-saclay.fr

Les partenaires du Projet Alimentaire Territorial

