

La ferme école à Buloyer distribue en circuit court

Épinards, tomates, courgettes, courges, aubergines, persil... vous trouverez tous les légumes de saison les **mercredis de 10 heures à 17 heures à la Ferme de Buloyer**. Tous les légumes sont produits à la [Ferme Ecole Graines d'Avenir](#) par des jeunes âgés de 15 à 19 ans dans le cadre de leur formation de maraîcher-primeur.



Production certifiée bio sur un modèle agro-écologique, nettoyage, stockage, conditionnement, transformation (jus, soupes...), présentation des étals et vente ... voilà tout ce qui sera réalisé sur site par les élèves, pour satisfaire des vraies commandes de vrais clients aux conditions du marché, et (re)donner du sens aux apprentissages !

Vente directe des produits de la ferme école le mercredi de 10 heures à 17 heures (en non-stop) par les élèves, dans l'enceinte de la ferme de Buloyer.

Cela leur permettra d'être formés à cette facette du métier (vente au détail à des particuliers).

Tous les mercredis la Ferme École ouvre ses portes :

- **De 10 heures à 17 heures :** venez acheter des légumes dans le point de vente monté et tenu par les élèves et leur Maître Primeur
- **De 13h30 à 16h30 :** venez visiter les 4000 M2 serres et voir les 5 ha de terres en culture



Une ferme-école à Buloyer

Depuis fin août, la réouverture de la ferme école à Buloyer est en cours. Pendant six jours, les élèves de la Ferme Ecole Graines d'Avenir ont travaillé sur le terrain pour préparer les légumes de saison. Ils ont récolté des tomates, des courgettes, des courges, des aubergines, des persils... et les ont conditionnés pour la vente.

Un partenariat gagnant avec les territoires, les jeunes et les entreprises

La Ferme Ecole Graines d'Avenir est un projet innovant qui associe les jeunes, les entreprises et les territoires. Elle permet de former des maraîchers-primeurs et de produire des légumes bio de saison.

La ferme-école, à Buloyer

Inaugurée depuis 2016, la ferme de Buloyer reçoit avec l'association d'une ferme-école destinée à former des jeunes au métier de maraîcher-primeur.

De la production à la vente

Depuis le début des années de création, la Ferme de Buloyer est ouverte au public. Elle propose des visites, des ateliers, des ateliers de cuisine, des ateliers de transformation... Elle est ouverte tous les jours de 10h à 17h.

Faire pour apprendre

Pour permettre la formation des jeunes au métier de maraîcher-primeur, la Ferme de Buloyer propose des ateliers de formation et de découverte.

Maraîcher - primeur
ça vous dit ?

Rejoignez-nous sur [Facebook](#) et [Twitter](#)





Ferme de Buloyer
2 Rue Pierre Nicole
78114
Magny-les-Hameaux
Liens utiles

[Une ferme-école va voir le jour à la ferme de Buloyer • La gazette de Saint-Quentin-en-Yvelines](#)

Contact

Plus d'infos :

www.ferme-ecole.org

contact@ferme-ecole.org

01 79 92 75 36

Directeur de la Ferme École de Buloyer : Jean-Pierre MONIER