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

Tous les samedi de juin, juillet, septembre et octobre 2026 :

- **De 10 heures à 12 heures :** venez acheter des légumes dans le point de vente monté et tenu par les élèves et leur Maître Primeur

GRAINES D'AVENIR

Une ferme-école à Buloyer

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

La ferme-école, à Buloyer

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

De la production à la vente

Depuis le départ des Jardins de Cocagne, la ferme de Buloyer, site historique du 13e siècle appartenant à SOC n'avait pas connu autant d'effervescence. En août dernier, la bonne nouvelle est tombée : une école associant agro-écologie et enseignement innovant s'installe à la ferme. Outre la vocation agricole du site est préservée et son avenir assuré ! « Le métier s'est diversifié. Pour répondre au marché du travail, il faut aujourd'hui savoir produire et vendre. La production locale et la vente directe représentent un fort potentiel économique. Notre volonté est d'y participer en mettant sur le marché des jeunes qualifiés et rapidement opérationnels », explique Bruno Arnaud, cofondateur du projet et directeur de la ferme-école Braines-Ziverne.

Faire pour apprendre

Pour y parvenir, la ferme-école s'appuie sur le concept des écoles de production où l'apprentissage est basé sur 2/3 de pratique et 1/3 de théorie, en alternance et sur un lieu unique. Les jeunes seront formés, in situ de plein vent (dont le village Food truck magnycoulé) et à vendre leurs productions en boutiques locales (dont « Le Sardemanger », à la ferme de Romainville). Pour l'heure, après la remise en état des cinq hectares de terres agricoles baissées en friche et des 4 000 m² de serres, un maître professionnel en maraîchage, arrivé en mars sur la ferme, a ranchée premières cultures (légumes, plantes aromatiques et médicinales) afin de préparer le terrain à la première « promo » qui fera sa rentrée le 4 octobre prochain.

Bien à savoir pour les futurs candidats : 100 % des jeunes qui suivent une formation en école de production décrochent un emploi. Et bon à savoir pour les Magnycoulé : les légumes de Buloyer seront en vente directe à la ferme, dès septembre !

Maraîcher – primeur : ça vous dit ?

Les candidatures sont encore ouvertes pour intégrer la douzaine de places de la première « promo ». Tous

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