



Ferme de Buloyer

A l'heure actuelle, certains bâtiments, qui ont été réaménagés, abritent les locaux de l'EPA . Buloyer fut mentionné au début du XVIIe siècle comme lieu où furent cachées les reliques de Saint-Quentin.

Il existe encore une chapelle du XVe siècle, un logis datant du XVIe siècle comportant des fenêtres à meneaux.



La ferme-école, à Buloyer

Inscrite depuis 2016, la Ferme de Buloyer renait avec l'installation d'une ferme-école destinée à former des jeunes au métier de maraîcher-preneur.

De la production à la vente

Après un stage de 4 semaines de formation, la Ferme de Buloyer, site historique du 17^e siècle appartenant à l'INRA d'Amboise, accueille 20 élèves maraîchers. Ils sont formés à la culture biologique et enseignement concernant l'écologie et la gestion de la ferme. Ils à la section agricole du site de formation des jeunes agriculteurs. Les élèves sont accompagnés par des professionnels de la filière. Pour répondre au besoin de la région, il faut développer une production et vendre. La production locale et verte trouve rapidement un débouché commercial. Cette activité est en constante évolution avec le marché des produits locaux et biologiques. Les élèves sont accompagnés par des professionnels de la filière.

Faire pour apprendre

Pour connaître la Ferme-école cliquez sur le croquet des écoles de producteurs ou contactez-nous par mail sur 205 ou par téléphone 02 39 39 39 39, en allemand et en anglais. Les jeunes agriculteurs, en 2016.

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

Après un stage de 4 semaines de formation, la Ferme de Buloyer, site historique du 17^e siècle appartenant à l'INRA d'Amboise, accueille 20 élèves maraîchers. Ils sont formés à la culture biologique et enseignement concernant l'écologie et la gestion de la ferme. Ils à la section agricole du site de formation des jeunes agriculteurs. Les élèves sont accompagnés par des professionnels de la filière. Pour répondre au besoin de la région, il faut développer une production et vendre. La production locale et verte trouve rapidement un débouché commercial. Cette activité est en constante évolution avec le marché des produits locaux et biologiques. Les élèves sont accompagnés par des professionnels de la filière.

Pour connaître la Ferme-école cliquez sur le croquet des écoles de producteurs ou contactez-nous par mail sur 205 ou par téléphone 02 39 39 39 39, en allemand et en anglais. Les jeunes agriculteurs, en 2016.

Maraîcher - preneur :
ça vous dit ?
en savoir plus
contactez-nous pour rejoindre la
Ferme de Buloyer et la production biologique.