

La vie agricole à Magny

Situé entre la vallée du Rhodon et de la Mérantaise, le plateau agricole est l'une des spécificités du territoire et sa composante principale. Deux fermes en exploitation se partagent les terres cultivables : la ferme Delalande et la ferme Collay. La céréaliculture domine très largement, avec des productions de blé ou de maïs.



Malgré cette dominante céréalière, vous pourrez toutefois apprécier, au niveau du village, sur la route de la Butte aux Chênes, la vue de vaches en pâture. Parfois, vers Romainville, quelques moutons paissent tranquillement dans un champ.

- Jonas et Mélanie Delalande ont fait le choix, en septembre 2020, d'ouvrir leur ferme et de se diversifier. Ils ont ouvert une boutique en circuit court (Le garde-manger) vendant ses propres produits issus de son agriculture raisonnée (farine, huile de colza, lentilles, miel) et d'agriculteurs, producteurs et éleveurs situés aux alentours de Magny-les-Hameaux.
- Maxime Collay a repris la ferme familiale en 2019 en grandes cultures, principalement des céréales.

Toutefois, les activités agricoles se diversifient, notamment avec le développement d'activités équestres (pension et centre équestre) et la création d'une ferme école dans le hameau de Buloyer. Ferme qui se destine en septembre 2021 à de la distribution en circuit court.

Parallèlement à la vie agricole, la Ville facilite, conjointement aux actions du Parc naturel de la Haute Vallée de Chevreuse et de Saint-Quentin-en-Yvelines le développement maraîcher, arboricole et l'apprentissage grâce à un projet innovant d'agroécologie à la Ferme de Buloyer (Ferme école Graine d'avenir afin d'implanter maraîchage, verger et espaces de biodiversité).



La ferme-école, à Buloyer

Intéressé(e) depuis 2016, la Ferme de Buloyer reçoit avec l'installation d'une ferme-école dédiée à l'élevage des jeunes en atelier de cuisine professionnelle.

De la production à la vente

Depuis le début des années de l'école, la Ferme de Buloyer dispose d'un matériel agricole moderne à 100% d'origine locale, acheté d'occasion. La vente des produits est assurée par un atelier de cuisine professionnelle installé sur la ferme. La Ferme de Buloyer est ouverte à tous les publics. Les ateliers sont gratuits et réservés à la production locale. Afin d'assurer une production raisonnée, la Ferme de Buloyer a opté pour une agriculture raisonnée. Les produits sont vendus à la ferme, à la vente directe ou en circuit court.

Faire pour apprendre

Plus qu'un atelier de cuisine professionnelle, la Ferme de Buloyer est un lieu de vie et de partage. Les ateliers sont gratuits et réservés à la production locale. Afin d'assurer une production raisonnée, la Ferme de Buloyer a opté pour une agriculture raisonnée. Les produits sont vendus à la ferme, à la vente directe ou en circuit court.

Maraîcher - primeur

Les producteurs sont encouragés à vendre leurs produits directement à la ferme, à la vente directe ou en circuit court.

étalande, Ile

La ferme de l'étalande est une ferme bio à Paris-Saclay, spécialisée dans la production de légumes et de fruits. Elle propose également des ateliers éducatifs et des circuits courts de distribution.

Des fermes de grandes cultures qui produisent

Les fermes de grandes cultures produisent des céréales, des légumes secs et des oléagineux. Elles jouent un rôle important dans l'approvisionnement de la filière agro-alimentaire.

La Ferme à Brouesi

La ferme de Brouesi est une ferme bio à Paris-Saclay, spécialisée dans la production de légumes et de fruits. Elle propose également des ateliers éducatifs et des circuits courts de distribution.

Le Garde-Manger, à Romainville

Le Garde-Manger est un magasin de produits fermiers à Romainville. Il propose une sélection de produits bio de qualité, directement issus des producteurs locaux.

Revenir à pleins bras

Revenir à pleins bras, c'est se reconnecter avec la terre et avec les saisons. C'est aussi se reconnecter avec les autres et partager ses connaissances.

Revenir à pleins bras

Revenir à pleins bras, c'est se reconnecter avec la terre et avec les saisons. C'est aussi se reconnecter avec les autres et partager ses connaissances.

e de la Closeraie

La ferme de la Closeraie est une ferme bio à Paris-Saclay, spécialisée dans la production de légumes et de fruits. Elle propose également des ateliers éducatifs et des circuits courts de distribution.

La Closeraie propose

La Closeraie propose une sélection de produits bio de qualité, directement issus des producteurs locaux. Elle propose également des ateliers éducatifs et des circuits courts de distribution.

15 ans

15 ans de passion pour la production de légumes et de fruits bio. Une expérience riche et diversifiée.

10 ans

10 ans de passion pour la production de légumes et de fruits bio. Une expérience riche et diversifiée.

10 ans

10 ans de passion pour la production de légumes et de fruits bio. Une expérience riche et diversifiée.

LA FERME DE LA CLOSERAIE

LA FERME DE LA CLOSERAIE

- Liens utiles
- [Le garde manger : magasin de produits fermiers](#)
 - [La ferme la Closeraie distribue en circuit court](#)
 - [La ferme école à Buloyer distribue en circuit court](#)
 - [Des jardins partagés](#)
 - [Des espaces potagers & fruitiers partagés](#)
 - [La ferme de Jonas et Mélanie Delalande • Paris-Saclay : manger local](#)
 - [La ferme de Maxime Collay • Paris-Saclay : manger local](#)