

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 ces quelques semaines, les élèves de la Ferme Ecole Graines d'Avenir ont travaillé sur la production de légumes bio. Ils ont ainsi pu récolter et conditionner de nombreux produits, prêts à être distribués en circuit court.

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

La Ferme Ecole Graines d'Avenir est un lieu de formation innovant qui permet aux jeunes de découvrir le métier de maraîcher-primeur. Ce projet est soutenu par les collectivités locales et les entreprises du territoire.

La ferme-école, à Buloyer

Inaugurée depuis 2016, la ferme de Buloyer met en œuvre l'alternance d'un jeune maraîcher-primeur.

De la production à la vente

Depuis le début des années 2000, la Ferme de Buloyer est reconnue pour sa production de légumes bio. Elle propose une gamme variée de produits, adaptés aux besoins des consommateurs locaux.

Faire pour apprendre

Pour permettre à la formation de se faire sur le terrain, la Ferme de Buloyer propose des stages de formation aux jeunes maraîchers-primeurs.

Maraîcher - primeur
ça vous dit ?

Rejoignez-nous pour découvrir la Ferme de Buloyer et ses produits bio.





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