



MANGER

LOCAL

SUR LE PLATEAU DE SACLAY

Les fermes à côté de chez vous

CULTIVONS LE VIVANT !



Terre&Cité
— PLATEAU DE SACLAY —



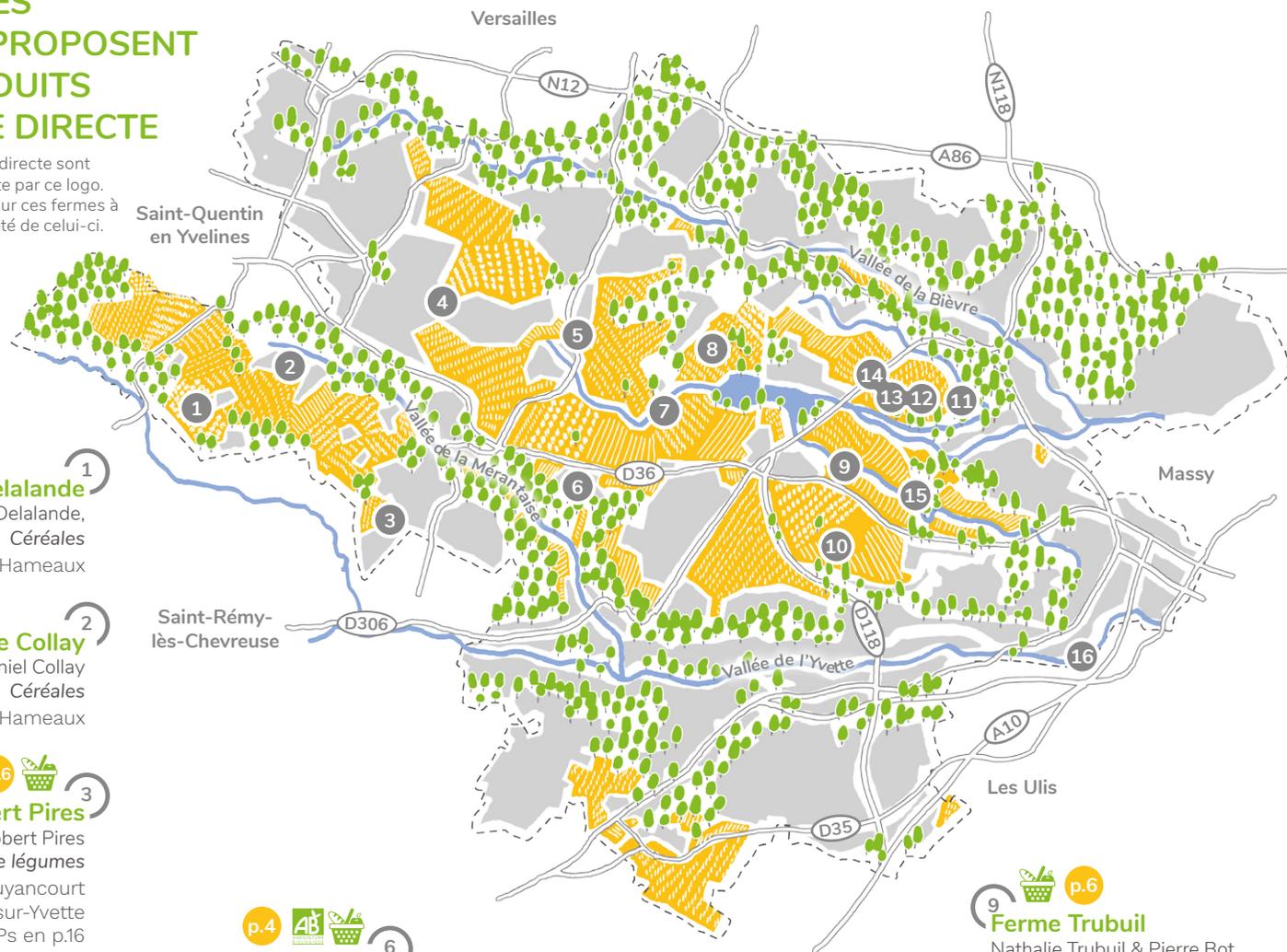
**SUR LE PLATEAU DE SACLAY,
16 EXPLOITATIONS
AGRICOLES
DONT 7 PROPOSENT
DES PRODUITS
EN VENTE DIRECTE**

Les fermes en vente directe sont repérables sur la carte par ce logo. Plus d'informations sur ces fermes à la page indiquée à côté de celui-ci.



Produits biologiques

Pour plus de détails,
RDV sur notre carte interactive :
www.saclay.carte-ouverte.org



1 EARL Delalande
Famille Delalande,
Céréales
Magny-les-Hameaux

2 Ferme Collay
Daniel Collay
Céréales
Magny-les-Hameaux

3 Ferme de Robert Pires
Robert Pires
Paniers AMAP de légumes
Magny-les-Hameaux, Guyancourt
& Bures-sur-Yvette
Coordonnées des AMAPs en p.16

4 Ferme de Villaroy
Vincent Bailly
Céréales, en conversion vers
une agriculture biologique
Guyancourt

5 Ferme du Trou Salé
Julien Thierry
Céréales
Toussus-Le-Noble

6 Ferme Vandame
Cristiana & Emmanuel
Vandame
Pain cuit au feu de bois,
viennoiseries, céréales
Villiers-le-Bâcle
tél. 01 69 41 49 96

7 Ferme d'Orsigny
Didier Bonfils
Polyculture
Saclay

8 Ferme de Viltain
Guillemette & Olivier des Courtils,
Benôit Dupré
Cueillette fruits, fleurs, légumes
Produits laitiers, céréales
Jouy-en-Josas
tél. 01 39 56 38 14
www.viltain.fr

9 Ferme Trubuil
Nathalie Trubuil & Pierre Bot
Légumes, fruits, céréales, produits
dérivés
Saclay
www.fermetrubuil.fr

10 Ferme de la Martinière
Emmanuel Laureau
Compost, céréales
Saclay
Pour le compost :
compomar@wanadoo.fr

11 Ferme de Serge Coussens
Serge Coussens
Cueillette de fruits et légumes
Expérimentations en permaculture
Igny
tél. 06 60 38 33 05
serge.coussens@gmail.com

12 Ferme de Charles
Charles Monville
Poulet, Volailles festives, œufs
Jeudi : 15h30-19h
Bièvres
tél. 06.07.82.38.98
commandes : bomon@free.fr

13 Les Écuries de Favreuse
Elisabeth Nicolardot
Pension de chevaux
Bièvres
www.ecuriesdefavreuse.com

14 Pépinières Allavoine
Francine Allavoine-Garcin
& Olivier Garcin
Production et vente de végétaux,
services parc et jardin
Bièvres
tél. 01 69 33 14 14
www.allavoine.com

15 Jardin de Cocagne de Limon
Association Paris Cocagne
Paniers de légumes bio et solidaires
Vauhallan
www.reseaucocagne.asso.fr/
jardin-cocagne-du-limon/
jardindecocagnelimon@paris-cocagne.org

16 La ferme des 100 terres
Ferme mobile et participative
Olivier Marcouyoux
Viande, petite restauration,
éco-pâturage et laine
Palaiseau

LA FERME VANDAME ET SON FOURNIL



L'exploitation de 237 hectares est présente sur le Plateau de Saclay depuis 1920 (3ème génération) et pratique une agriculture céréalière (Blé, Maïs, Colza, Féveroles, luzerne). Cristiana et Emmanuel ont commencé par convertir une partie de leur exploitation en agriculture biologique (AB) en 2009. Aujourd'hui, la totalité de l'exploitation est cultivée dans le respect du cahier des charges de l'AB.

En 2011, ils construisent le fournil de la ferme et commencent à produire du bon pain bio au levain cuit au feu de bois à partir de leur farine moulue à la ferme. Convaincus de l'importance de créer un lien direct avec les consommateurs, les Vandame ont été les premiers fournisseurs de l'AMAP des Jardins de Cérès en 2003 et fournissent depuis pommes de terre, pains et brioches aux amapiens (<http://www.lesjardinsdeceres.net>).



Au fournil de la ferme, en plein coeur du village de Villiers-le-Bâcle, on peut acheter de la **farine de blé**, du **pain au levain cuit au feu de bois** ainsi qu'une délicieuse **brioche** et **différents biscuits**.

 1 place de la mairie
91190 Villiers-le-bâcle

 Du lundi au vendredi de 9h30 à 13h et de 15h30 à 19h
Fermeture le lundi matin

 01 69 41 49 96

 lefournildevilliers@gmail.com



Cristiana Modica-Vandame et Emmanuel Vandame



LA FERME TRUBUIL



L'exploitation de 250 hectares est présente sur le Plateau de Saclay depuis 4 générations et pratique aujourd'hui la céréaliculture et le maraîchage. Depuis 2008, c'est Nathalie Trubuil qui se trouve à la tête de l'exploitation. Avec elle, la ferme connaît un retour à ses origines maraîchères, ainsi que le développement d'une relation directe avec les consommateurs par l'ouverture d'une boutique à la ferme.

Nathalie et son mari Pierre veillent à proposer une grande diversité de fruits et légumes. Désireux de faire connaître "le goût des vrais légumes", ils cultivent une soixantaine d'espèces, dont 300 variétés y compris des variétés anciennes.

La ferme Trubuil pratique une agriculture raisonnée, et la lutte intégrée par l'utilisation d'auxiliaires de culture pour lutter contre les parasites.

L'exploitation inclut aujourd'hui 15 hectares de maraîchage et 1,2 hectares de serres.



On peut acheter à la ferme des **fruits et légumes de saisons** et des **conserves de fruits et légumes**.

 Route de Vauhallan
91400 Saclay

 contact@fermetrubuil.fr

 Mercredi et Vendredi 15h à 19h
Samedi 9h à 12h et 15h à 19h

 www.fermetrubuil.fr



Nathalie Trubuil et Pierre Bot



LA FERME DE CHARLES



Charles Monville travaillait chez Nature et Découvertes à Toussus-le-Noble avant de se reconvertir à l'agriculture biologique. Ancien citadin et nouvel agriculteur, il est conscient que la sauvegarde de l'agriculture sur le Plateau relève de l'intérêt général. Les citadins ont besoin de produits alimentaires et les céréaliers ont besoin de débouchés. Fournir aux uns des volailles nourries au blé des autres va dans ce sens. Ainsi, il a développé un projet de volailles bio à Bièvres qu'il a mis en place en 2010 grâce à la cession de 4ha par la famille Vandame.

Les volailles sont élevées selon le mode de production biologique dans un système intelligent qui maximise le confort des bêtes et de l'agriculteur, et ce dans un environnement paysager d'exception. 75% de la nourriture pour les volailles est achetée à des céréaliers bio du plateau de Saclay et de la Plaine de Versailles. L'abattage a lieu sur place. La vente se déroule à la ferme et avec 3 AMAPs partenaires ; 15% de la vente sont dédiés à la restauration collective.



A la ferme, on peut acheter de la **volaille** (il faut commander le lundi avant 14h pour la retirer le jeudi, de 15h30 à 19h, chaque semaine) et des **œufs bio**.



Charles Monville



6 chemin de favreuse
91570 bièvres



06 07 82 38 98



Judi de 15h30 à 19h



bomon@free.fr

LA FERME VILTAIN



La Ferme de Viltain, bien connue pour son étable et sa cueillette de fruits, légumes et fleurs, se trouve au cœur du Plateau de Saclay. Elle est cultivée, depuis 1954, par la famille Dupré qui installe en 1970 une étable de 300 vaches laitières (380 aujourd'hui), une laiterie et le Marché de la Ferme. En 1981, est créée la Cueillette, aujourd'hui étendue sur 50ha et proposant plus de 50 espèces différentes, en récolte directement dans le grand potager.

Depuis toujours, la famille Dupré a souhaité ouvrir sa ferme au public pour permettre à chacun de voir la traite et les veaux, et de cueillir soi-même, contribuant ainsi à créer le lien entre l'agriculture, l'alimentation et les consommateurs.

La Ferme est sensibilisée à l'agriculture raisonnée. Elle prend en compte la protection de l'environnement, la santé et le bien-être animal. Pour cela, elle utilise l'arrosage au goutte à goutte, l'observation puis l'introduction de prédateurs naturels et bien d'autres pratiques responsables. Des visites pédagogiques de l'élevage et de la cueillette sont organisées toute l'année.



Il est possible de cueillir à la Ferme des **fruits, légumes** et **fleurs** et de trouver au magasin de délicieux **produits issus de la laiterie** (lait frais, yaourts, fromage blanc, faisselle, confiture de lait, labné, laits fermentés). Le Marché de la Ferme propose également des **produits issus des régions de France en circuits courts**, sélectionnés pour leur qualité.



Olivier Des Courtils, Guillemette Dupré Des Courtils, Benoît Dupré



Chemin de Viltain
78350 Jouy-en-Josas



Le Marché : du lundi au samedi de 9h à 19h et dimanche et jours fériés de 10h à 19h. La Cueillette : Ouverte d'avril à novembre, de 9h à 19h.



01 39 56 38 14



lesamis@viltain.fr



www.viltain.fr

LES JARDINS DE COCAGNE DE LIMON



Le Jardin de Cocagne de Limon est un jardin biologique et solidaire à vocation d'insertion sociale et professionnelle situé sur les terres de la ferme de la communauté bénédictine de l'Abbaye du Limon à Vauhallan. Il permet à des adultes en situation précaire de retrouver un emploi et de (re)construire un projet professionnel et personnel. Implanté depuis 2012, Il accueille une trentaine de personnes chaque jour qui sont accompagnées par une équipe d'encadrement. Les adhérents paniers reçoivent chaque semaine un panier de légumes. 70 variétés sont cultivées à l'année.

Ce jardin fait partie du Réseau Cocagne qui regroupe l'ensemble des Jardins de Cocagne autour d'une charte qui stipule l'embauche et l'accompagnement de personnes en difficulté, la pratique de l'agriculture biologique, la distribution en circuit court à des adhérents consommateurs, et la collaboration avec le secteur professionnel local.

Situé sur un site exceptionnel qui hébergera la Maison Cocagne, futur site national du Réseau, le jardin, chargé d'histoire et doté d'un patrimoine singulier, maintient l'activité agricole héritée de la ferme des sœurs bénédictines.



Pour pouvoir consommer leur **légumes bio, locaux et solidaires**, adhérez à l'association (vous pouvez la contacter par mail ou téléphone) pour 30€.



Chemin de Limon
91430 Vauhallan



01 69 41 37 94



jardinecocagnedelimon@paris-cocagne.fr



Jean-Guy Henckel, Directeur National du Réseau Cocagne



LA FERME DE SERGE COUSSENS



La parcelle de Serge est à la fois "un grand jardin et un petit champ d'1,5 ha, cultivé au plus proche de la nature", à deux pas de la ville d'Igny. On la découvre adossée à la forêt, tout au bout de la plaine, voisine d'une friche riche en biodiversité et ceinturée par la rigole de Favreuse.

Cet environnement singulier et complexe n'est pas pour déplaire à Serge qui y voit l'opportunité de rééquilibrer les différents écosystèmes en présence, véritables supports des auxiliaires de cultures. La parcelle est conduite sur un système d'auto-régénération basé sur l'agroforesterie et les engrais verts. Serge a par exemple implanté des haies traversant sa parcelle, à vocation nourricière.



L'exploitation produit des **pommes de terre**, des **courges**, des **patates douces**, des **petits légumes** (oignons, échalotes, carottes, ...), des **choux**, des **salades**, ...

L'idée est ici de "nourrir la tête et le corps". Serge souhaite offrir l'opportunité aux gens de manger des légumes frais, mais aussi de se relier à la terre, à la saisonnalité et à la nature. C'est pourquoi la parcelle est ouverte pour les adhérents à des moments de cueillette.



Pour connaître les possibilités de bénéficier de l'offre de Serge, le contacter directement par mail : serge.coussens@gmail.com



Serge Coussens



LA FERME DE ROBERT PIRES



La ferme de Robert est toute récente. En 2015, Robert Pirès, maraîcher, s'est installé à Magny-les-Hameaux. En concertation, le Parc Naturel Régional de la Haute Vallée de Chevreuse, la commune de Magny-les-Hameaux et la Communauté d'agglomération de Saint-Quentin-en-Yvelines ont fait le choix de maintenir la vocation agricole de terres anciennement urbanisables, et d'y accueillir une activité de production biologique en circuits courts.

Dès le début, ce projet a bénéficié d'une dynamique citoyenne d'entraide, en commençant par le chantier de montage des serres. Depuis, ce lien s'est maintenu avec la commercialisation de la production de Robert auprès des AMAPs «Le Panier des Hameaux» à Magny et «Fans de Radis» à Paris.

Depuis janvier 2018, Hervé a rejoint Robert sur l'exploitation et 2 nouvelles AMAPs, situées à Elancourt et Guyancourt, sont livrées chaque semaine.

Robert, qui n'exerçait pas le métier d'agriculteur par le passé, ne se dit pas reconverti, mais converti. Converti à l'agriculture biologique, il fait en sorte de proposer des légumes sains et savoureux. Converti à l'importance du lien social dans les territoires, il croit que l'alimentation et l'agriculture jouent aussi le rôle de support par lequel ce lien se crée, avec la terre et les humains. D'où l'évidence de commercialiser sa production en AMAP, avec des gens qu'il connaît et qui le connaissent.

Retrouvez leurs légumes dans les AMAPs :

Le panier des Hameaux : <https://lepanierdeshameaux.fr>

Fans de radis : 30 rue Marc Seguin 75018 Paris | didier.perthus@neuf.fr

Amap du Pont du Routoir à Guyancourt :

<http://lassos.regal.bio/lamap-de-quartier-pont-du-routoir>

Des Racines et des graines à Elancourt



Robert Pirès



Rue Théodore Monod
78114 Magny-les-Hameaux

OLIVIER MARCOUYOUX

Jardinier-Berger. C'est ainsi qu'Olivier se définit. Initialement spécialisé dans l'entretien des espaces verts urbains et périurbains, cet amoureux de la nature développe depuis quelques années une activité de berger au sein des espaces verts des communes essonniennes et yvelinoises.

Jardinier certes, mais aussi berger car il stabilise aujourd'hui une "production de 70 moutons à viande par an" qu'il souhaiterait pouvoir abattre et distribuer le plus localement possible. Ainsi, lors de certains événements du territoire, certains auront pu goûter de délicieux kebabs locaux au bon pain de la ferme Vandame.

Le lien, la rencontre, la compréhension mutuelle sont des valeurs essentielles du travail que mène Olivier. Pour lui, la coopération avec les communes, les habitants et les autres agriculteurs est fondamentale. Fort de sa créativité et de son esprit d'entreprise, il souhaite encore diversifier son activité sur le territoire, en développant, par exemple, une filière laine.



Olivier Marcouyoux



 marcouyoux.berger@gmail.com

 06 64 97 67 31

LE PLATEAU DE SACLAY, INTÉGRÉ DANS UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Poumon vert aux portes de Paris, le Plateau de Saclay compte parmi les terres les plus fertiles de France. Des générations de fermiers se sont succédées au fil des siècles et aujourd'hui une quinzaine d'exploitations participent à la vitalité économique du territoire.

Pour renforcer et rapprocher productions et consommations alimentaires locales, le Plateau de Saclay et ses alentours font l'objet d'un grand Projet Alimentaire Territorial, le premier à avoir vu le jour en Ile-de-France. Ce programme concerne trois intercommunalités (Versailles Grand Parc, Saint-Quentin-en-Yvelines et la Communauté Paris-Saclay).

Cette démarche, animée par les associations Terre et Cité et le Triangle Vert des Villes Maraîchères du Hurepoix, vise à renforcer et rapprocher productions et consommations alimentaires locales. Ce faisant, elle soutient l'installation agricole, la diversification des exploitations vers des débouchés locaux, la transformation locale des produits, et favorise la mise en place de filières de distribution de produits locaux. Elle est issue d'un partenariat avec l'ensemble des acteurs locaux intervenant sur ces thématiques et vise à faire émerger une politique alimentaire de proximité à l'échelle de notre territoire.

Partenaires du Projet Alimentaire Territorial



Pour toute information sur les fermes du Plateau de Saclay :
contact@terreetcite.org | www.terreetcite.org



Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales