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).

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]