

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

Tous les samedi de juin, juillet, septembre et octobre 2026 :

- **De 10 heures à 12 heures :** venez acheter des légumes dans le point de vente monté et tenu par les élèves et leur Maître Primeur





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***](http://www.ferme-ecole.org)

[***contact@ferme-ecole.org***](mailto:contact@ferme-ecole.org)

01 79 92 75 36

Directeur de la Ferme École de Buloyer : Jean-Pierre MONIER