

**SAINT
QUENTIN
EN YVELINES**

Terre d'innovations

2024

Manger local

à Saint-Quentin-en-Yvelines



**Cadre d'actions
et partenaires**

3

4

Chiffres clés

**Calendrier des fruits
et légumes de saison**

6

9

**Les productrices et
producteurs en circuit court**

*Maraîchage
et arboriculture*

10

11

Maraîchage

Arboriculture

13

14

Horticulture

Élevage

15

17

Grandes cultures

Apiculture

19

22

Fournil Moulin

AMAP

22

25

Épiceries participatives

**Autres points de ventes
de produits locaux et
alimentation durable**

26

30

**Ils produisent aussi
à SQY**

**Actions
pédagogiques**

30

31

Écoles



L'action de SQY et de ses partenaires pour une agriculture locale et des circuits courts alimentaires

Le Plan d'actions agriculture locale et circuits courts de SQY

SQY a voté en 2019 un plan d'actions « Agriculture locale et circuits courts », élaboré en concertation avec différents partenaires : agriculteurs, communes, institutions et associations. Il vise à pérenniser les espaces agricoles, à favoriser et promouvoir l'agriculture locale, à encourager les transitions vers des pratiques respectueuses de l'environnement, à soutenir les dynamiques associatives en matière d'agriculture et d'alimentation locales et à développer les circuits courts alimentaires.

 Pour mettre en œuvre ce plan d'actions, SQY bénéficie du soutien du Conseil régional d'Île-de-France.

À une échelle élargie, le Projet Alimentaire Territorial de la Plaine aux Plateaux

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) de la Plaine aux Plateaux regroupe les agglomérations de Saint-Quentin-en-Yvelines, Versailles Grand Parc et Paris-Saclay, ainsi que les associations Terre et Cité, Plaine de Versailles et Triangle Vert. Ce dispositif est coordonné par Terre et Cité. Ensemble, les partenaires sont engagés collectivement pour favoriser l'agriculture et l'alimentation locales et mettre en œuvre un ensemble de projets et actions, avec le soutien financier de l'État.

Soutenu par



Les associations Plaine de Versailles et Terre et Cité

La Plaine de Versailles et Terre et Cité sont porteuses de nombreux projets sur les territoires agricoles du Plateau de Saclay et de la Plaine de Versailles, auxquels sont rattachés 81% des terres agricoles de SQY. Elles sont composées d'élus, d'agriculteurs, d'associations et de représentants de la société civile, et œuvrent pour la prise en compte des enjeux agricoles et leur conciliation avec les territoires urbains, dans une logique de développement durable.

plainedeversailles.fr

terreetcite.org





L'agriculture locale et les circuits courts de Saint-Quentin-en-Yvelines

Quelques chiffres

40

exploitations agricoles

interviennent sur le territoire, dont

21 sièges d'exploitations

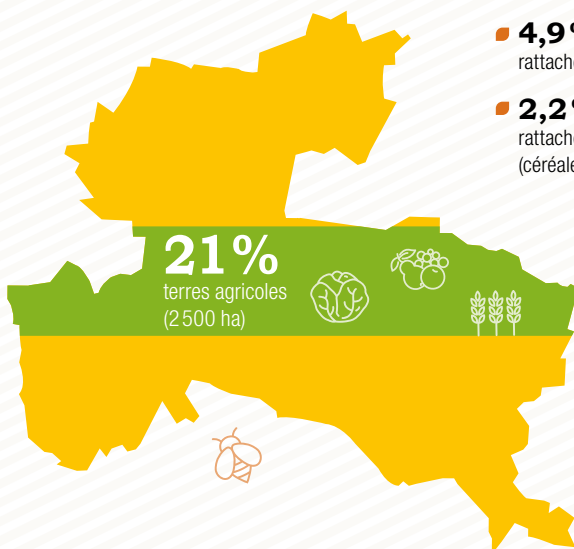
97 %

des surfaces en grandes cultures

(céréales, oléagineux, légumineuses)

réparties entre :

- **90,6%** de surfaces rattachées à des exploitations en grande culture classique,
- **4,9%** de surfaces de fourrages, rattachées à des exploitations d'élevage,
- **2,2%** de surfaces de grandes cultures rattachées à des exploitations diversifiées (céréales, maraîchage, arboriculture).



21,8%

des surfaces et 16 exploitations en bio en 2022

En 2021, 19,2% (10,3% au niveau national, 7,1% au niveau régional et 10,3% au niveau départemental).

+ 8% de surfaces en bio par rapport à 2019, soit une progression de 57,6% en 2 ans.



19

exploitations sur 40, soit près de la moitié proposent leurs produits en circuits courts* :

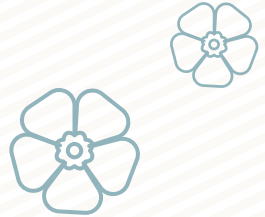
- **3** en **maraîchage et arboriculture**,
- **3** en **maraîchage**,
- **3** en **arboriculture**,
- **2** en **horticulture**,
- **3** en **élevage**,
- **5** en **grandes cultures**,
- + **1** **boulangerie meunerie**, qui produit du pain bio à partir du blé cultivé à Villepreux.

Présentation de ces exploitations et de toutes les informations utiles page 22



5

Apiculteurs
proposent leurs produits
en vente directe



15 AMAP

page 22

Une Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne (AMAP) est un partenariat de proximité entre un groupe de consommateurs et un producteur le plus souvent local, ayant des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement.

9 des 12 communes couvertes par au moins 1 AMAP



Les fruits et légumes de saison

Janvier

Légumes

Ail
 Betterave
 Blette
 Carotte
 Céleri branche
 Céleri rave
 Chou de Bruxelles
 Chou cabus ou vert
 Chou-fleur
 Chou kale
 Courges
 Cresson
 Echalote
 Endive

Epinaud
 Fenouil
 Herbes de cuisine
 Navet
 Oignons
 Panais
 Patate douce
 Pommes de terre
 Poireau
 Potimarron
 Radis rave
 Salades
 Topinambour
 Champignons

Fruits

Kiwi
 Noix
 Poire
 Pomme



Février

Légumes

Ail
 Betterave
 Blette
 Carotte
 Céleri branche
 Céleri rave
 Chou de Bruxelles
 Chou cabus ou vert
 Chou-fleur
 Chou kale
 Courges
 Cresson
 Echalote
 Endive

Epinaud
 Fenouil
 Herbes de cuisine
 Navet
 Oignons
 Panais
 Patate douce
 Pommes de terre
 Poireau
 Potimarron
 Radis rave
 Salades
 Topinambour
 Champignons

Fruits

Kiwi
 Noix
 Poire
 Pomme



Mai

Légumes

Ail
 Asperge
 Betterave
 Blette
 Brocoli
 Carotte
 Céleri rave
 Chou cabus ou vert
 Chou-fleur
 Chou rave
 Concombre
 Courges
 Courgette
 Cresson

Echalote
 Epinaud
 Fenouil
 Fève
 Herbes de cuisine
 Navet
 Oignons
 Panais
 Petits pois
 Pommes de terre
 Radis rave
 Salades
 Champignons

Fruits

Cerise
 Fraise
 Rhubarbe



Juin

Légumes

Ail
 Asperge
 Aubergine
 Betterave
 Blette
 Brocoli
 Carotte
 Chou cabus ou vert
 Chou-fleur
 Chou rave
 Concombre
 Courgette
 Cresson
 Echalote

Epinaud
 Fenouil
 Fève
 Haricot
 Herbes de cuisine
 Navet
 Oignons
 Patisson
 Petits pois
 Pommes de terre
 Radis rave
 Salades
 Champignons

Fruits

Abricot
 Cassis
 Cerise
 Fraise
 Groseille
 Myrtille
 Rhubarbe
 Tomate



Septembre

Légumes

Ail
 Aubergine
 Betterave
 Blette
 Brocoli
 Carotte
 Céleri branche
 Céleri rave
 Chou cabus ou vert
 Concombre
 Courges
 Courgette
 Cresson

Echalote
 Fenouil
 Haricot
 Herbes de cuisine
 Mais
 Navet
 Oignons
 Patisson
 Poivron
 Pommes de terre
 Poireau
 Potimarron
 Radis rave
 Salades
 Champignons

Fruits

Tomate
 Fraise
 Framboise
 Melon
 Mûre
 Myrtille
 Noix
 Pastèque
 Pomme
 Prune
 Raisin de table
 Rhubarbe



Octobre

Légumes

Ail
 Aubergine
 Betterave
 Blette
 Brocoli
 Carotte
 Céleri branche
 Céleri rave
 Chou cabus ou vert
 Chou-fleur
 Chou kale
 Chou rave
 Concombre

Courges
 Courgette
 Cresson
 Echalote
 Endive
 Epinaud
 Fenouil
 Haricot
 Herbes de cuisine
 Mais
 Navet
 Oignons
 Panais
 Patisson
 Poivron
 Patate douce
 Pommes de terre
 Poireau
 Potimarron
 Radis rave
 Radis rave
 Salades
 Topinambour
 Champignons

Fruits

Fraise
 Framboise
 Kiwi
 Noix
 Poire
 Pomme
 Prune
 Raisin de table
 Tomate



Mars

Légumes

Ail
 Betterave
 Blette
 Carotte
 Céleri branche
 Céleri rave
 Chou de Bruxelles
 Chou cabus ou vert
 Chou-fleur
 Chou kale
 Courges
 Cresson
 Echalote
 Endive

Epinard
 Fenouil
 Herbes de cuisine
 Navet
 Oignons
 Panais
 Patate douce
 Pommes de terre
 Poireau
 Radis rave
 Radis rave
 Salades
 Topinambour
 Champignons

Fruits

Kiwi
 Pomme



Avril

Légumes

Ail
 Asperge
 Betterave
 Blette
 Carotte
 Céleri branche
 Céleri rave
 Chou cabus ou vert
 Chou-fleur
 Chou kale
 Chou rave
 Courges
 Cresson
 Echalote

Endive
 Epinard
 Fenouil
 Herbes de cuisine
 Navet
 Oignons
 Panais
 Petits pois
 Pommes de terre
 Poireau
 Radis rave
 Salades
 Topinambour
 Champignons

Fruits

Kiwi
 Pomme



Juillet

Légumes

Ail
 Aubergine
 Betterave
 Blette
 Brocoli
 Carotte
 Concombre
 Courgette
 Cresson
 Echalote
 Fève
 Haricot
 Herbes de cuisine
 Oignons

Patisson
 Poivron
 Pommes de terre
 Salades



Fruits

Abricot
 Cassis
 Cerise
 Fraise
 Framboise
 Groseille
 Melon
 Mûre
 Myrtille
 Rhubarbe
 Tomate

Août

Légumes

Ail
 Aubergine
 Betterave
 Blette
 Carotte
 Concombre
 Courgette
 Echalote
 Haricot
 Herbes de cuisine
 Maïs
 Oignons
 Patisson
 Poivron

Pommes de terre
 Salades



Fruits

Cassis
 Cerise
 Fraise
 Framboise
 Groseille
 Melon
 Mûre
 Myrtille
 Pastèque
 Prune
 Raisin de table
 Rhubarbe
 Tomate

Novembre

Légumes

Ail
 Aubergine
 Betterave
 Blette
 Brocoli
 Carotte
 Céleri branche
 Céleri rave
 Chou de Bruxelles
 Chou cabus ou vert
 Chou-fleur

Chou kale
 Chou rave
 Concombre
 Courges
 Courgette
 Cresson
 Echalote
 Endive
 Epinard
 Fenouil
 Herbes de cuisine
 Navet
 Oignons

Panais
 Patate douce
 Pommes de terre
 Poireau
 Potimarron
 Radis rave
 Radis rave
 Salades
 Topinambour
 Champignons

Fruits

Kiwi
 Noix
 Poire
 Pomme
 Raisin de table
 Tomate



Décembre

Légumes

Ail
 Betterave
 Blette
 Carotte
 Céleri branche
 Céleri rave
 Chou de Bruxelles
 Chou cabus ou vert
 Chou-fleur
 Chou kale
 Courges
 Cresson

Echalote
 Endive
 Epinard
 Fenouil
 Herbes de cuisine
 Navet
 Oignons
 Panais
 Patate douce
 Pommes de terre
 Poireau
 Potimarron

Radis rave
 Radis rave
 Salades
 Topinambour
 Champignons

Fruits

Kiwi
 Noix
 Poire
 Pomme
 Raisin de table





Les **productrices**
et **producteurs**
en circuit court



LA CLAIRIÈRE PAYSANNE

Marc-Albert Bourdassol et Alban Augé



**Légumes de saison, fruits rouges
et autres fruits à venir**

POINTS DE VENTE

Boutique de la ferme de la Closeraie (cf. page 26)

1, chemin de la Closeraie - Magny-les-Hameaux

- Samedi 10h - 13h toute l'année
- De mai à fin octobre, créneau supplémentaire le mardi 18h - 19h

AMAP Saint-Martin Montigny-le-Bretonneux

(cf. page 24)

CONTACT

- laclairierepaysanne.fr
- FB : la clairière paysanne
- laclairierepaysanne@gmail.com
- Marc-Albert : 06 76 88 99 47
- Alban : 06 71 84 95 40

Marc-Albert et Alban ont créé la Clairière Paysanne respectivement après une reconversion et une diversification professionnelle. Ils se sont installés à la ferme de la Closeraie en 2021. Ils cultivent en bio et selon les principes de l'agroforesterie : des arbres ont été plantés pour favoriser la biodiversité sur le site et compléter à terme la production de fruits. Ils commercialisent en AMAP et via la boutique de la ferme.



Magny-les-Hameaux



Maraîchage
et arboriculture

Accueil de classes et groupes



LE CLOS D'ANCOIGNY

Côme Morize

Légumes et fruits de saison, farine (blé, lentille, sorgho), huiles, lentilles, jus et pétillants de fruits, confitures, soupes, coulis et sauces à la tomate, ratatouille, aubergines à la provençale...

POINT DE VENTE

Ferme du Clos d'Ancoigny

D74 - Saint-Nom-la-Bretèche

- Boutique les samedis matin 9h - 12h
- Paniers de fruits et légumes sur abonnement les vendredis soir 15h - 19h
- Distributeur 24h/24 sur la ferme

CONTACT

- fermedancoigny@gmail.com
- ferme-dancoigny.com
- 01 30 54 44 46

Côme a repris avec son père l'exploitation familiale, qui s'est progressivement agrandie et diversifiée. Il cultive sur plusieurs communes, dont Villepreux, des productions variées en légumes, fruits et céréales. Il propose ses produits frais et transformés, sous forme de paniers sur abonnement ou en vente libre dans sa boutique à la ferme à Saint-Nom-la-Bretèche. Un distributeur de 24h/24 est également disponible.



Villepreux

(siège d'exploitation à Saint-Nom-la-Bretèche)



Maraîchage
et arboriculture



FERME-ÉCOLE GRAINES D'AVENIR



Légumes et fruits de saison, plants maraîchers et horticoles, produits transformés (soupes, ratatouilles, sauce tomate...)

POINTS DE VENTE

Vente directe à la Ferme de Buloyer (cf. page 26)

2, rue Pierre-Nicole - Magny-les-Hameaux

- Mercredi 10h - 17h

Selon la production, les produits de la ferme se retrouvent aussi dans diverses épiceries, magasins spécialisés du territoire et en restauration collective (cantines des collèges notamment).

CONTACT

- Ferme-ecole.org
- contact@ferme-ecole.org
- 01 79 92 75 36

La ferme école Graines d'Avenir a pour objectif de former des jeunes au métier de maraîcher-primeur, selon la pédagogie du « faire pour apprendre » (cf. page 31). Encadrés par des maîtres professionnels, les jeunes produisent, transforment et vendent une gamme importante de légumes, mais aussi de fruits et de plants maraîchers et horticoles.

Magny-les-Hameaux



Maraîchage et arboriculture

Portes ouvertes
les mercredis après-midis :
13h30 - 16h30

Accueils de classes avec Ville Verte :
contact@associationvilleverte.org



CLÉMENT BÉNIL



Légumes de saison, produits transformés (sauce tomate, pesto, conserves à base de lentilles et légumes, soupes...)

POINTS DE VENTE

AMAP 100 % Villepreux (cf. page 24)

Villepreux

AMAP L'Étang aux petits oignons

L'Étang-la-Ville

- Vendredi 18h - 19h30

AMAP Palabres autour d'un panier

Noisy-le-Roi

- Mercredi 19h30 - 20h

CONTACT

- benilclement@gmail.com
- AMAP 100 % Villepreux
- Instagram : clement_benil
- 06 77 94 91 08

Clément s'est lancé dans le maraîchage en avril 2018. Lui-même issu d'une famille de maraîchers, cet ancien cocher a une approche originale de son métier. Clément travaille surtout selon les méthodes traditionnelles et autant que possible avec l'intervention de chevaux de trait. Il produit 180 paniers par semaine pour des AMAP et a encore de nouveaux projets.

Villepreux



Maraîchage





JEAN-LUC DAMOISEAU



Légumes de saison

POINTS DE VENTE

AMAP des Saules (cf. page 23)
Guyancourt

AMAP des Racines et des Graines (cf. page 23)
Élancourt

CONTACT

- AMAP des Saules et des Racines et des Graines
- damoiseau.jeanluc@gmail.com

Jean-Luc est le dernier maraîcher installé sur la ferme de la Closeraie. Ingénieur agricole, il s'est progressivement converti à l'agriculture à partir de 2018. Il produit une cinquantaine de variétés de légumes de saison, en agriculture biologique. Jean-Luc fournit des paniers toutes les semaines aux AMAP des Racines et des Graines à Élancourt, des Saules à Guyancourt et cherche encore à développer son activité.

Magny-les-Hameaux



Maraîchage



ROBERT PIRÈS



Légumes de saison

POINT DE VENTE

AMAP le Panier des Hameaux (cf. page 23)
Magny-les-Hameaux

CONTACT

- 06 81 26 41 10
- robert.pires1@gmail.com

Robert s'est reconverti dans le maraîchage en 2010. Premier maraîcher à s'être installé à la ferme de de la Closeraie à Magny-les-Hameaux, cet amapien souhaite instaurer une relation de confiance avec le consommateur, afin de l'amener progressivement à prendre du recul par rapport aux prix du marché et à consommer à l'aune de ce que produit la terre.

Magny-les-Hameaux



Maraîchage



LES VERGERS DE PLAISIR

Anne-Cécile Lefebvre

Plaisir

Pommes, jus de pomme, pétillant de pomme et confiture de pomme

POINT DE VENTE

Vergers de Plaisir - 2048, rue Jules-Régnier - Plaisir

- Cueillette et boutique de septembre à novembre : tous les jours en semaine 14h - 18h et le week-end 10h - 18h
- Drive toute l'année (retrait à la boutique de commandes en ligne)

CONTACT

- www.lesvergersdeplaisir.fr
- contact@lesvergersdeplaisir.fr
- 06 64 64 14 50

Installés sur le plateau des Gâtines, les Vergers de Plaisir ont été l'un des premiers sites de cueillette ouvert au public en France. Ils proposent plusieurs variétés de pommes et de nombreux produits transformés à base de pomme. Pendant la saison de la cueillette, de septembre à novembre, Anne-Cécile réalise des accueils de classes pour initier les plus jeunes à l'arboriculture et à la fabrication de jus.



Arboriculture

Accueil de classes et groupes



LES VERGERS DE LA HAYE

Antoine Frémin

Villepreux



Fruits (pommes, poires, cerises, prunes), jus de fruit et confitures

POINTS DE VENTE

Boutique des Vergers de la Haye (cf. page 29)

Côte de Saint-Nom - Villepreux

- Mercredi, jeudi et vendredi 14h - 19h
- Samedi de 10h - 12h30 et 14h - 19h

AMAP 100% Villepreux (cf. page 24)

Villepreux

Marchés de Maurepas et de Fontenay-le-Fleury

Produits disponibles pour la **restauration collective**

CONTACT

- fermedelahaye.com
- vergersdelahaye.villepreux@gmail.com
- FB : Vergersdelahaye
- 06 67 96 18 36

Antoine cultive une grande variété de pommes, poires et autres fruits. Il travaille en complémentarité avec son frère Fabien, maraîcher à la Ferme de la Haye aux Mureaux. Dans la boutique des Vergers inaugurée en 2022 (cf. page 29), Antoine propose la production familiale de fruits, légumes, jus, soupes... mais aussi différents produits locaux (viande, fromage, pain, œufs, huile, lentilles...).



Arboriculture





FLORENCE MORLIÈRE



Petits fruits rouges et produits transformés (confitures et coulis extra), lavande, thym, miel, savons et baumes à lèvres (base de miel, cire, huiles et fleurs locales)

POINTS DE VENTE

AMAP 100 % Villepreux (Cf. Page 24)

Villepreux

Marchés locaux ponctuellement

CONTACT

- FB : lesfillesdelaplane78
- Instagram : #lesbioceufsdemapoule #lesfillesdelaplane78
- fmorliere@orange.fr
- 06 80 04 92 31

Arboricultrice et apicultrice, Florence produit de petits fruits rouges, de la lavande et du thym BIO et du miel. Elle fait partie du collectif « Les filles de la Plaine », qui regroupe des productrices de la Plaine de Versailles. Ensemble, elles militent pour la préservation des terres agricoles, commercialisent leurs produits et proposent aussi des interventions auprès des jeunes (écoles et collèges) pour les sensibiliser à l'agriculture et susciter des vocations (cf. page 30).



Villepreux



Arboriculture



JARDINERIE & PÉPINIÈRE ARRIAT

Alain Arriat

Plants pour jardins et potagers

POINT DE VENTE

Jardinerie & pépinière Arriat

20, rue Jules-Régnier - Plaisir

• Du lundi au samedi 8h30 - 12h et 13h30 - 18h

CONTACT

- arriat.horticulteur@wanadoo.fr
- 01 30 54 19 78

L'entreprise agricole Arriat existe depuis 1927. Initialement à vocation maraîchère, l'établissement s'est diversifié dans l'horticulture à l'initiative d'Alain, qui l'a reprise en 1995. Sous ses 4000 m² de serres, il fait pousser sans pesticides ni engrais des plantes et produits du jardin. Chez Alain, les clients trouveront toujours un accueil personnalisé et des conseils avisés.



Plaisir



Horticulture

Accueil de classes et groupes



SAFRANERIE BLANCHET

Jean-Roger et Maël Blanchet

Safran

POINTS DE VENTE

En ligne

- www.lasafranerieblanchet.fr

Marchés

Villepreux, Les-Clayes-sous-Bois, Versailles et Orgerus

CONTACT

- jrsafran@sfr.fr
- 06 65 37 49 83

Jean-Roger et Maël se sont lancés dans la culture de safran en 2019. Si la culture de safran est méconnue dans nos régions, celui-ci s'accommode très bien de nos terroirs. Un produit haut de gamme abordable et 100% local. Maël et Jean-Roger ont pour objectif de le faire découvrir au plus grand nombre, et partagent leurs idées de recettes, notamment sur leur site internet.

Villepreux



Horticulture



FERME DE MAUREPAS

Guillaume Lavielle

Eufs, volaille, viande de bœuf, de veau et de porc Bientôt AB

POINTS DE VENTE

Boutique de la ferme de Maurepas (cf. liste p.27)

20, rue de Montfort - Maurepas (le long de la D13)

- Mercredi et vendredi 16h - 19h et samedi 10h - 12h

Épicerie itinérante Prends ton Cabas Simone

(cf. liste p.29)

CONTACT

- fermedemaurepas@gmail.com
- fermedemaurepas.fr
- FB : Ferme de Maurepas



Maurepas



Élevage





FERME DE GRIGNON

Dominique Tristant

Produits laitiers : yaourts, beurre, crème fraîche, lait pasteurisé...

POINTS DE VENTE

Boutique Gourmande de la Ferme de Grignon

Route de la Ferme - Thiverval-Grignon

• Du mardi au dimanche 10h - 13h et 14h - 19h

Produits distribués dans plusieurs épiceries, magasins bio et grandes surfaces

Produits disponibles pour la **restauration collective**

CONTACT

- www.fermedegrignon.fr
- 01 30 54 37 34

Dominique est directeur la ferme expérimentale de Grignon, rattachée à AgroParisTech. La ferme élève des vaches laitières, des moutons et cultive des céréales et plantes fourragères pour leur alimentation. Elle produit toute une gamme de produits laitiers, que l'on peut trouver dans différentes boutiques, grandes surfaces ou en restauration collective. Grâce son un méthaniseur et à différentes expérimentations, la ferme a pour objectif de réaliser une production « zéro carbone ».



Île de loisirs - Trappes
(siège d'exploitation à Thiverval-Grignon)



Elevage

Accueil de classes et groupes



LES BREBIS NOMADES DE CÉCILE

Cécile Manès



Yaourts au lait de brebis, fromage frais à tartiner ail et fines herbes

POINT DE VENTE

Boutique de la ferme de la Closeraie (cf. page 26)

1, chemin de la Closeraie - Magny-les-Hameaux

- samedi 10h - 13h toute l'année
- de mai à fin octobre, créneau supplémentaire le mardi 18h - 20h

CONTACT

- lesmanes@yahoo.fr
- 06 52 75 73 30



Cécile a un petit troupeau nomade d'une vingtaine brebis de variétés Manech têtes rouges. Elle les fait pâturer chez des céréaliers bio dans les Yvelines et en Essonne, ce qui permet d'amender naturellement leurs terres. Elle produit des yaourts de février à août, pendant la période de lactation des brebis. Son atelier de fabrication est situé à la ferme la Closeraie.



Magny-les-Hameaux



Elevage

Accueil de classes et groupes



LAETITIA VILLAIN

**Œufs, poulets de chair (élevage en plein air)
et farine de blé**

POINTS DE VENTE

Ferme Villain EARL

7, rue d'Ergal - Jouars-Pontchartrain

- Mardi - mercredi et vendredi 17h30 - 20h
- Samedi 10h30 - 12h

CONTACT

- 06 73 09 13 98
- villainearl@wanadoo.fr
- FB : Exploitation agricole Villain EARL
- Instagram : villain_earl



Laetitia a repris l'exploitation céréalière familiale en 2021. Depuis toujours attirée par le contact avec les animaux et souhaitant recréer du lien social à la ferme, elle s'est lancée dans l'élevage en plein air de poules pondeuses et de poulets de chair. Les cultures céréalières sur les communes d'Elancourt, Maurepas et Jouars-Pontchartrain lui permettront, à court terme, de produire elle-même l'aliment destiné aux volailles et de la farine de blé. Laetitia vend ses produits directement à la ferme.



Elancourt et Maurepas
(siège d'exploitation à Jouars-Pontchartrain)



Élevage



FERME DE ROMAINVILLE

Jonas et Mélanie Delalande

**Lentilles vertes, roses et corail, farine de blé et lentille,
huile de tournesol et colza, miel**

POINT DE VENTE

Magasin Le Garde Manger (cf. page 27)

Ferme de Romainville - 1, rue Mathilde-de-Guerlande

Magny-les-Hameaux

- Du mardi au samedi 10h -19h, sauf jours fériés

Produits disponibles pour la **restauration collective**

CONTACT

- contact@legarde-manger.fr
- www.legarde-manger.fr
- FB : lafermederomainville

Jonas a repris l'exploitation familiale à Magny-les-Hameaux en 2019. Il cultive des céréales, des oléagineux et des légumineuses. Mélanie a ouvert sur la ferme une épicerie de produits fermiers en circuit court, le Garde-Manger. On y trouve une large gamme de produits frais (fruits et légumes, viande, fromages, crèmerie, pain...) provenant directement des fermes locales et plus largement du terroir français. La ferme organise chaque année un labyrinthe de maïs géant et des animations comme un marché de producteurs.



Magny-les-Hameaux



Grandes cultures





FERME DE LA FAISANDERIE

Benjamin Develay



Lentilles

POINT DE VENTE

Produits disponibles pour la **restauration collective**

CONTACT

- www.fermedelafaisanderie.com
- bdevelay@msn.com

Dans ses deux fermes (La Faisanderie à Villepreux et Le Prieuré à Rennemoulin), Benjamin accueille des réceptions et des séminaires. Grâce à cette activité, il investit dans des pratiques vertueuses, à savoir une agriculture biologique de conservation des sols préservant la biodiversité. Il a récemment acquis un moulin pour faire sa farine. Benjamin s'attache à ce que ses fermes soient des lieux vivants et accueille l'AMAP 100 % Villepreux.

Villepreux



Grandes cultures



FERME DE PONTALY

Alexandre et Cécile Ruèche



Œufs frais, huile (colza, cameline, lin doré, tournesol), lentilles (vertes, noires, corail), quinoa, graines de chia, blé pour les poules, paille et foin

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme de Pontaly

Route de Fontenay - Chemin des Moulineux - Bailly

- Lundi, mercredi et vendredi 16h - 18h30

Carrefour City Villepreux

Fournil Épis et Pains - Chavenay (cf. Page 22)

CONTACT

- www.fermedepontaly.fr
- contact@fermedepontaly.fr
- 06 87 48 04 46
- AMAP 100 % Villepreux

Alexandre a repris la ferme familiale en 2003. Tout en y assurant la continuité de la production céréalière, il a entrepris, avec son épouse Cécile, de diversifier l'exploitation par différentes productions en circuit court et en créant une pension pour chevaux et des gîtes à la ferme. Ils fournissent leur blé bio au Fournil Épis et Pains. Comme Florence, Cécile fait partie du collectif « Les filles de la Plaine » (cf. pages 14 et 30).

Accueil de classes et groupes

Produits disponibles pour la **restauration collective** via l'Huilerie de la Plaine de Versailles (cf. p.18)

Villepreux

(siège d'exploitation à Bailly)



Grandes cultures



HUILERIE DE LA PLAINE DE VERSAILLES

Christian et Ségolène Hubert



Légumes secs (lentilles, pois), graines (lin, quinoa, chia, coriandre...), huiles (colza, cameline, tournesol), farines et gamme apéritive

POINTS DE VENTE

Achat en ligne

huilerieplainedeversailles.fr

Retrait sur Beynes ou expédition

Magasins revendeurs et boutiques à la ferme

Par exemple, Siphonnés du bocal (cf. page 29)

Produits disponibles pour la **restauration collective**

CONTACT

• HuileriePlainedeVersailles@gmail.com

Christian produit des céréales, des oléagineux et des légumineuses sur la Plaine de Versailles, dont une partie à Villepreux. Avec sa femme Ségolène, il travaille activement à la structuration de filières locales, avec une trentaine d'agriculteurs du territoire. Ils transforment et commercialisent leurs différentes productions : farines, huiles, pois et lentilles. L'Huilerie de la Plaine de Versailles a développé des partenariats avec la restauration collective pour fournir les cantines scolaires des Yvelines.

Villepreux

(siège d'exploitation à Beynes)



Grandes cultures



LES RUCHERS DE L'ABBAYE DE PORT-ROYAL

Miel

POINT DE VENTE

Moulin de l'Abbaye de Port-Royal des Champs

Magny-les-Hameaux

• Samedi, dimanche et jours fériés 14h - 18h

CONTACT

• accueil-ruchers@framalistes.org

L'association Les Ruchers de l'Abbaye compte plusieurs ruchers sur le site de Port-Royal des Champs, sur la commune de Magny-les-Hameaux et sur plusieurs autres communes du Parc Naturel Régional de la Haute Vallée de Chevreuse. Elle accueille le grand public et propose des ateliers gratuits aux centres de loisirs, écoles et groupes pour faire découvrir le monde des abeilles.

Accueil de classes et groupes

Magny-les-Hameaux



Apiculture





JACKY BOISSEAU

**Produits de la ruche : miel, pollen, propolis
gelée royale et pain d'épices**

POINT DE VENTE

**Achat sur rendez-vous au rucher de Plaisir
(forêt de Sainte-Apolline)**

Rendez-vous par téléphone ou par e-mail

CONTACT

- 06 84 36 16 59
- boisseau.jacky@neuf.fr

Apiculteur amateur depuis une trentaine d'années, Jacky consacre sa retraite à sa passion pour l'apiculture. Il travaille essentiellement avec des abeilles noires et ses ruches sont situées en forêt de Sainte-Apolline à Plaisir. Il travaille à la mise en place d'un sanctuaire de conservation de l'abeille noire d'Île-de-France et intervient lors de différents événements pour partager sa passion avec le grand public.

Plaisir



Apiculture



CHRISTOPHE GERVAIS

**Miel (de printemps, d'été, de tilleul, de forêt), savons et
shampooing sec à base de miel**

POINTS DE VENTE

Boulangerie Maison Piat

18, place Causses - Montigny-le-Bretonneux

Pâtisserie Desauw

3, avenue des IV Pavés du Roy - Montigny-le-Bretonneux

Boucherie de la Sourderie

113, boulevard Descartes - Montigny-le-Bretonneux

Atelier Gato

2, Chemin du Moulin à Vent - Guyancourt

Un petit tour à la ferme (cf. liste p.28)

CONTACT

- www.gervais.org
- contact@gervais.org
- 06 60 31 56 26

Christophe a installé sa miellerie à Montigny-le-Bretonneux et ses ruches sur le territoire Saint-Quentinois. Il pratique une apiculture urbaine, respectueuse de l'environnement, et produit un miel de cru : aucun miel n'est chauffé et chacun a sa particularité. Avec une savonnerie des Yvelines, il produit également du savon et du shampooing sec au miel.

Montigny-le-Bretonneux



Apiculture



LES NECTARS DE LA GRANDE OURSE

Lionel Fournier



Miel de printemps, d'acacia, de châtaigne, et de sarrasin, nougat amande, pistache et propolis

POINTS DE VENTE

COOP Villaroise (cf. liste p.26)
3, place Charlotte-Perriand - Guyancourt

Vente dans différents magasins bio via la Coopérative Bio d'Île-de-France

CONTACT

- 0652361362
- lionel.fournier@hotmail.com
- www.lesnectarsdelagrandeourse.com

Apiculteur Magnycois, Lionel a installé ses ruches dans le Parc Naturel Régional de la Haute Vallée de Chevreuse et la région de Dourdan. Il produit différents miels en agriculture biologique, dans le plus grand respect de abeilles, et défend une apiculture durable et à taille humaine. Il installe aussi des ruches en entreprises et collectivités afin de faire découvrir le monde des abeilles au plus grand nombre.

Magny-les-Hameaux



Apiculture



LES RUCHERS DES YVELINES

Amor Kaabia

Miel, pollen, gelée royale, savons et bonbons au miel

POINTS DE VENTE

À la miellerie
5, rue Maurice-Thorez - Trappes
• Le lundi 11h - 18h

Marché de Montigny-le-Bretonneux
• Une fois par mois le samedi

Marché de Trappes
• Mercredi et samedi

CONTACT

- www.ruchersdesyvelines.com
- kaabia.apiculteur@gmail.com
- 06 34 26 50 88

Amor possède quelque 200 ruches disséminées sur le territoire de Saint-Quentin-en-Yvelines, mais aussi en vallée de Chevreuse et dans la région de Rambouillet. Passionné par le contact et le partage avec les clients, il parcourt les marchés de la région pour proposer ses différents produits. Pour les apiculteurs, Amor vend également des ruches peuplées, des essaims et des reines.

Trappes



Apiculture





MA RUCHE À LA MAISON

Alban Augé



Miels de Versailles, Saint- Quentin-en-Yvelines et Vallée de Chevreuse. Produits de la ruche et dérivés du miel : bonbons, nougats, caramiel, savons...

POINTS DE VENTE

Ferme de la Closeraie (cf. liste p.26)

1, chemin de la Closeraie - Magny-les-hameaux

- Samedi 10h - 13h - toute l'année
- Mardi 18h - 19h - de mai à octobre

CONTACT

- 06 71 84 95 40
- alban@maruche.net
- FB : Ma Ruche à la Maison

- Instagram : maruchealamaison
- www.maruche.net

Installé depuis 2011, Alban pratique une apiculture respectueuse des abeilles. Il vend principalement en vente directe. Pour lui, si les abeilles ne sont pas partout en grande forme, elles se plaisent bien à Saint-Quentin-en-Yvelines. Jamais à court d'idées, Alban élabore beaucoup de produits à base de miel (bière, baume, macérat, etc.). Il est également producteur de fruits avec La Clairière Paysanne.

Magny-les-Hameaux



Apiculture



FOURNIL ÉPIS & PAINS

Bruno Mondet



Pains (nature, aux graines, aux fruits, au sarrasin...), pains briochés, brioches, viennoiseries, cookies, pâtisseries...

POINTS DE VENTE

Fournil Épis et Pains

5, rue de Gally - Chavenay

- Lundi, mercredi et vendredi 16h - 19h45
- Réservations par SMS : 06 67 95 51 51

AMAP Terrain Vague et

AMAP Pont du Rouitoir

à Guyancourt (cf. liste p.23)

AMAP 100 % Villepreux

(cf. liste p.24)

Ferme de Pontaly (cf p.18)

EPI du Rouitoir (cf p. 25)

La Coop Villaroise (cf p. 26)

Boutique des Vergers

de Haye (cf. p.13 et p.29)

Chavenay

(blé de Villepreux)



Fournil Moulin

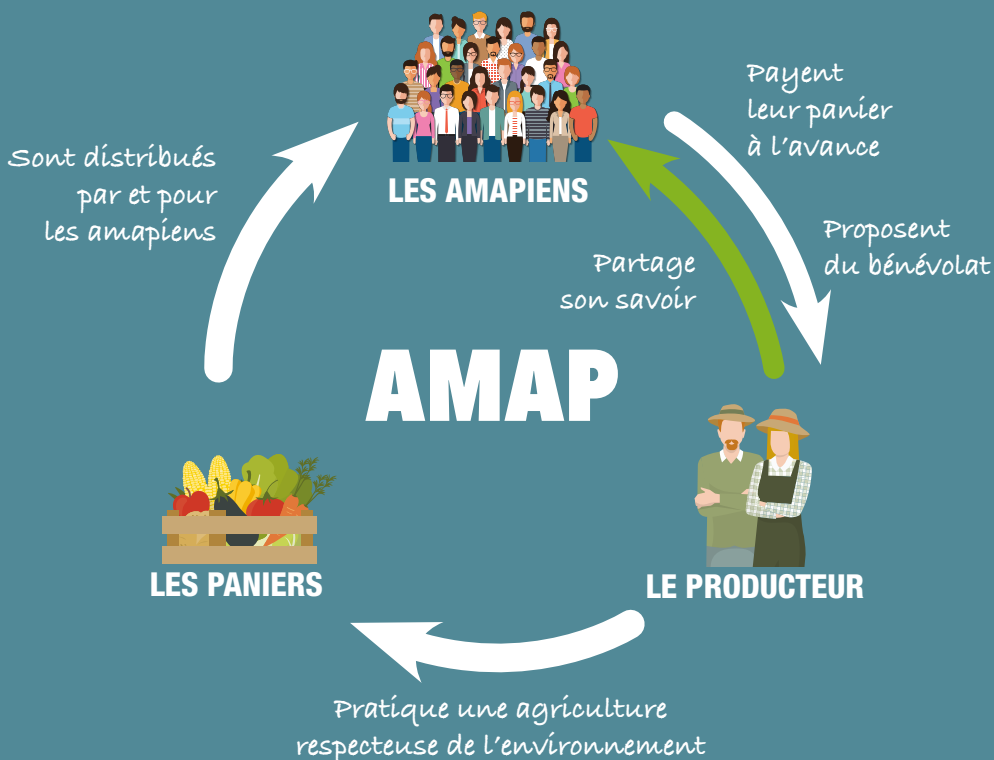
CONTACT

- www.episetspains.fr
- 06 67 95 51 51
- Facebook : EpisetPains
- Instagram : EpisetPains

Bruno Mondet est meunier et boulanger. Il produit sa farine sur place, avec du blé bio et local provenant principalement de la ferme de Pontaly (cf. p. 18). Il travaille selon des méthodes traditionnelles et paysannes : façonnage à la main, levain naturel, fermentation longue, cuisson feu de bois... Une production artisanale et de qualité !



Liste des AMAP* à Saint-Quentin-en-Yvelines



*Associations de Maintien de l'Agriculture Paysanne

ÉLANCOURT

Des racines et des graines

AGORA, 4 allée Guy-Boniface

Jour de partage : vendredi 18h - 19h30

Produits : légumes bio (Magny-les-Hameaux), fruits et fruits rouges (78), volaille, miel (SQY), poisson, œufs (78), pain, huile d'olive, agrumes

Contact : 0671 872548 ; amap.rg.elancourt@gmail.com

Facebook : AMAP Des racines et des graines



GUYANCOURT

AMAP du Pont du Rouitoir

Quartier du Pont du Rouitoir - 20 rue Victor-Hugo

Jours de partage : mardi 18h30 - 19h45

Produits : légumes bio (78), fruits (78), agrumes, œufs (78), pain (Chavenay), viande (78), poulet (78), chocolat

Contact : amap-pdr@lassos.regal.bio

Site web : lassos.regal.bio/epi

Les près d'chez vous

Villa Simone-Signoret

Chemin de la Pléiade - Rue Jules-Michelet

Jours de partage : jeudi 19h - 19h30

Produits : légumes bio (78), fruits bio (78), viande de porc, volailles et agneaux (78), miel (91), pain bio (91), œufs bio (78), fromage de chèvre bio (78)

Contact : lespresdechezvous@gmail.com

sites web : lespresdechezvous@gmail.com

Facebook : AMAP LPCV et Instagram : amap_lpcv

Terrain Vague

Centre Yves-Montand - 14, rue Neil-Amstrong

Jour de partage : jeudi 19h - 20h

Produits : légumes bio (45), fruits bio (78), fromage de chèvre bio (78), pain et farine bio (Chavenay), poulet et œufs bio (91), viande de porc et d'agneau bio (78), viande de bœuf et de veau (78), miel (91), olives et huile d'olive (Grèce)

Contact : terrainvagueamap@gmail.com

Site web : terrainvagueamap.wordpress.com

La Cagette verte (AMAP Étudiante)

Association ICARE - UVSQ - Maison de l'étudiant 1, allée de l'Astronomie

Jour de partage : mardi 18h - 20h

Produits : légumes bio (91), pain bio (78)

Contact : lacagetteverte@gmail.com

Facebook : lacagetteverte



AMAP des Saules

Devant la boutique Artisans du Monde 7, square Camille-Pissarro

Produits : légumes bio (Magny-les-Hameaux)

Jour de partage : mardi 18h30 - 19h30

Contact : amap-des-saules@ouvaton.org

Site internet : https://mobilizon.fr/@amap_des_saules

MAGNY-LES-HAMEAUX

Le Panier des Hameaux

Ferme de la Closeraie - 1, chemin de la Closeraie

Jour de partage : mercredi 18h15 - 19h15

Produits : légumes bio de Magny-les-Hameaux, fromage de chèvre (78), volailles et œufs (78), viande de bœuf, veau, porc et agneau (28), pain et farine (78), miel (78 et 91)

Contact : lepanierdeshameaux78@orange.fr

Site web : www.lepanierdeshameaux.fr

MAUREPAS

Association maurepasienne pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMMAP)

Ferme de Maurepas - 32, rue de Coignières

Jour de partage : vendredi 18h30 - 20h

Produits : légumes bio (78), fruits bio (78), pain bio (78), œufs bio (78)

Contact : president@ammap.org; contact@ammap.org

Les Carottes de Patagonie

Maison de Sologne - 2, rue de Sologne

Jour de partage : jeudi 18h - 19h (arrêt de mars à mi-mai pour les légumes et le pain)

Produits : légumes (78), pain bio (78), pommes et poires bio (78), fruits rouges bio (78), œufs et volailles bio (28)

Contact : 06 95 83 14 23 ; carottes.de.patagonie@gmail.com

Site web : carottesdepato.org

MONTIGNY-LE-BRETONNEUX

AMAP Saint-Martin

5, rue Saint-Martin (salle face à l'église)

Jour de partage : jeudi de 19h - 20h

Produits : légumes bio et miel de Magny-les-Hameaux, pain (91), fruits (78), œufs (78), poulet, et fromages (78), cidre, jus de fruits, huile d'olive, viande de vache (78), d'agneau (78) et de porc (78)

Contact : xtinebou@gmail.com

PLAISIR

Plaisir des Saveurs

1, rue de la gare

Jour de partage : jeudi 18h30 - 20h

Produits : légumes (78), œufs (78), pains (78), flans (78), miel (78), volailles, fruits (Villepreux), jus de fruits, cidre, champignons (78), viande bovine et viande de veau, fromages de chèvre et de brebis (78), pruneaux, noix, coquilles Saint-Jacques, huîtres et coquillages. Principalement produits bio.

Contact : natagil@orange.fr

Site : www.amap-plaisir.org

TRAPPES

AMAP de Trappes

Centre socioculturel Michel-Luxereau

19 bis, rue Jean-Zay

Jour de partage : samedi 9h15 - 10h15

Produits : légumes bio (28), œufs bio (78), pain bio (Chavenay) et miel de SQY

Contact : amapdetrappes@lilo.org

Facebook : AMAP de Trappes

VILLEPREUX

AMAP 100 % Villepreux

Ferme de la Faisanderie - Route de Rennemoulin

Jour de partage : mardi et jeudi 18h30 - 19h45

Produits : légumes, produits transformés à base de légumes, œufs, poulets, pommes et poires, miel, fruits rouges, pain, brioches, farine. 100% produits bio de Villepreux ou communes limitrophes. Vente à la ferme de produits locaux en même temps que la distribution de l'AMAP.

Contact : amap100pourcentvillepreux@yahoo.com

Site web : colibris-wiki.org/amapvillepreux

VOISINS-LE-BRETONNEUX

Le Potager du Bois

Maison des Associations

37, avenue du Plan de l'Église

Jours de partage : jeudi 18h15 - 19h30

Produits : légumes bio (45), fruits bio (78), pain et farine bio (78), fromage de chèvre (78), œufs (78), volailles (91), cidre (78), miel (91), bière (45)

Contact : amap.potagerdubois@gmail.com

Site web : www.lepotagerdubois.fr

La sente des P'tits légumes

École maternelle Sente des Carrières

30 ter, rue Alfred-de-Vigny

Jour de partage : jeudi 17h30 - 19h

Produits : légumes bio (45), fruits bio (78), pain et farine bio (78), fromage de chèvre bio (78) cidre et jus de pommes (78), œufs (78), volailles (78) bière (45)

Contact : mathivonmarie@yahoo.fr

Site web : www.sentedesptitslegumes.fr





LES ÉPICERIES PARTICIPATIVES

Une épicerie participative est une association permettant à chaque adhérent, en échange de deux heures de bénévolat par mois, de bénéficier de produits locaux et bio, au prix directement fixé par le producteur, c'est-à-dire sans marge liée aux intermédiaires.

Ces dernières années, les épiceries participatives ont essaimé dans tout le département, avec le déploiement du réseau Monépi, et 2 « ÉPI » ont vu le jour à Saint-Quentin-en-Yvelines.

GUYANCOURT

ÉPI du Routoir

Quartier Pont du Routoir - 20, rue Victor-Hugo

Les produits proviennent principalement des Yvelines et notamment de la vallée de Chevreuse, du Plateau de Saclay et de Saint-Quentin-en-Yvelines.

Système de précommandes sur le site monepi.fr

En attente d'un local

Livraisons des commandes

Mardi 18h30 - 19h45 pendant l'AMAP Pont du Routoir

Contact : coordination-epi@cooperons.regal.bio

site web : monepi.fr/epiduroutoir

<https://lassos.regal.bio/epi>

En y adhérant, vous pourrez vous y approvisionner en farine, pâtes, riz, épices, café, sucre, cacao, céréales, conserves, boissons, produits d'hygiène et d'entretien, produits issus de l'artisanat local...

Plus qu'un concept écologique et social, les épiceries participatives sont aussi un lieu de rencontre unique pour leurs adhérents avec l'organisation de soirées, petits-déjeuners, ateliers pratiques, rencontres avec les producteurs...

MAUREPAS

ÉPI Voilà

Petite salle Oxford - Rue de Bassigny

L'ÉPI Voilà propose de nombreux produits en provenance des Yvelines.

Horaires : samedi 10h30 - 11h30

Contact : epivoila.maurepas@gmail.com

Site web : monepi.fr/epivoila

Facebook : Lepivoila

Ateliers ponctuels : zéro déchet, faire soi-même, bien-être... (dates sur le site internet de l'EPI)

PLUS
D'INFORMATIONS
SUR LES ÉPI :

www.monepi.fr



AUTRES POINTS DE VENTES

DE PRODUITS LOCAUX ET ALIMENTATION DURABLE

COIGNIÈRES

Drive fermier

Devant la gare de Coignières

Pain bio du Fournil de Phil (Saint-Rémy-l'Honoré). Fruits et légumes de saison de Pierre-Jean et Hervé Lallaouret, maraîchers et arboriculteurs au Tremblay-sur-Mauldre. Système de réservation.

Horaires : mercredi 18h30 - 19h45

Système de réservation

Contact : drive@coing.info

GUYANCOURT

La Coop Villaroise

Coopérative bio proposant des produits locaux

3, place Charlotte-Perriand

Coopérative de salarié-es (SCOP) soutenue par l'association Les Symbiotes.

Produits bio dont produits locaux : fruits et légumes, vrac, produits d'épicerie, produits frais, pain, fromage à la coupe... Possibilité de consommer les produits du magasin sur place en terrasse.

Animations organisées régulièrement :

Dégustations, concerts, ateliers

Horaires : lundi au vendredi 10h - 20h ; samedi 9h - 20h

Site web : la-coop-villaroise.fr

Contact : equipe@la-coop-villaroise.fr ; 01 34 81 25 08



La Vie Claire

4, rue Denis-Papin

Produits bio : fruits et légumes, vrac, produits d'épicerie, produits frais, pain...

Horaires : lundi au samedi 9h - 20h ; dimanche 9h - 12h30

site web : magasins.lavieclaire.com

Contact : 01 30 43 04 00

LES CLAYES-SOUS-BOIS

Natureo Magasin bio proposant des produits locaux

C.Gial Alpha Park 2 - Avenue Henri-Barbusse

Produits bio dont produits locaux : fruits et légumes, vrac, produits d'épicerie, produits frais, rayon à la coupe, pain, produits cosmétiques, rayon bébé, produits d'entretien...

Horaires : lundi au samedi 9h30 - 20h ;
dimanche 9h30 - 12h30

Site web : www.natureo-bio.fr

Contact : natureo.csb@natureo-bio.fr ; 01 30 96 69 03

MAGNY-LES-HAMEAUX

La Clairière Paysanne Boutique à la ferme

Ferme de la Closeraie - 1, chemin de la Closeraie (derrière le Skatepark)

Légumes bio de la ferme, fruits rouges bio de la ferme, miel et produits à base de miel (bonbons, caramiel, nougat...), yaourts de brebis...

Horaires : samedi 10h - 13h toute l'année. De mai à octobre uniquement, créneau supplémentaire le mardi 18h - 20h

Site web : laclairierepaysanne.fr

Facebook : la clairière paysanne

Contact : laclairierepaysanne@gmail.com

Ferme École Graines d'Avenir Vente à la ferme

Ferme de Buloyer - 2, rue Pierre-Nicole

Produits bio de la ferme : légumes et fruits de saison, plants maraîchers et horticoles, produits transformés (ratatouilles, soupes, sauce tomate...).

Horaires : mercredi 10h - 17h

Site web : ferme-ecole.org

Contact : 01 79 92 75 36 ; contact@ferme-ecole.org



Le Garde Manger

Magasin de produits fermiers en circuit court

Ferme de Romainville - 1, rue Mathilde-de-Guerlande

Produits fermiers en circuit court locaux et français. Fruits et légumes, viande, fromages à la coupe, crèmerie, pain au levain bio, œufs, miel, épicerie fine, vins, bières...

Vente des produits de la Ferme de Romainville (cf p.17) : farine de blé, lentilles, huiles de colza et tournesol...

Horaires : mardi au samedi 10h - 19h

Site web : legarde-manger.fr

Contact : contact@legarde-manger.fr ;
01 30 64 1777 / 06 29 81 88 18

Facebook : [legardemangerdeshameaux](https://www.facebook.com/legardemangerdeshameaux)



Magny Bio

Magasin bio indépendant proposant des produits locaux

35, bis route de Versailles

Produits bio dont produits locaux : fruits et légumes, produits d'épicerie, fromage à la coupe, pain, produits d'entretien, produits cosmétiques...

Différentes animations

Horaires : lundi au samedi 9h30 - 13h et 15h30 - 19h30 ;
dimanche 10h - 12h30

Site web : magnybio.fr

Contact : 09 67 32 61 00 ; contact@magnybio.fr

Facebook : [magnybio](https://www.facebook.com/magnybio)

Boulangerie Marlot

Ferme de Romainville - 33, route de Versailles

Baguette locale au blé de Magny-les-Hameaux

Horaires : lundi, mardi, jeudi et vendredi 6h30 - 14h et 15h30 - 19h30 ;
samedi et dimanche 6h30 - 13h30 et 15h30 - 19h30

Contact : 01 30 52 61 19 ; auxpainsdautrefois@hotmail.fr



Natureo Magasin bio proposant des produits locaux

4, rue Haroun-Tazieff

Produits bio dont produits locaux : fruits et légumes, fromage à la coupe, produits d'épicerie, pain, produits d'entretien, produits cosmétiques...

Horaires : lundi au samedi 10h - 19h30 ; dimanche 9h30 - 12h30

Contact : 01 30 05 15 70 ; natureo.magny@nature-bio.fr

Site web : www.natureo-bio.fr

MAUREPAS

La Vie Claire Magasin bio proposant des produits locaux

3, av. Louis-Pasteur

Produits bio : fruits et légumes, vrac, produits d'épicerie, produits frais, pain, rayon frais, produits cosmétiques, produits d'épicerie, produits d'entretien, livres...

Horaires : du lundi au samedi 9h - 20h

Site web : magasins.lavieclaire.com

Contact : 01 34 61 64 43 ; maurepas@lavieclaire.com

So Bio Magasin bio proposant des produits locaux

Rond-point Laurent-Schwartz

Fruits et légumes, rayon traiteur, fromages, pain à la coupe, produits en vrac, vin, produits cosmétiques, produits d'entretien... Paniers de fruits et légumes et paniers antigaspi.

Paniers antigaspi : www.toogoodtogo.com

Horaires : lundi au samedi 9h30 - 19h30

Site web : www.sobio.fr/magasin/so-bio-maurepas

Facebook : [SobioMaurepas](https://www.facebook.com/SobioMaurepas)

Contact : 01 30 49 41 67

Ferme de Maurepas Boutique à la ferme

20, rue de Montfort (le long de la D13)

Produits de la ferme et autres produits locaux : œufs et viande bio de la ferme (bœuf, veau, porc, volaille), fromage, produits laitiers, fruits et légumes, lentilles, farine, confiture, bières...

Horaires : mercredi et vendredi 16h - 19h ; samedi 10h - 12h

Site web : fermedemaurepas.fr

Contact : fermedemaurepas@gmail.com

Facebook : [Ferme de Maurepas](https://www.facebook.com/Ferme.de.Maurepas)

MONTIGNY-LE-BRETONNEUX

Paniers Fraîcheurs SNCF

En partenariat avec la Chambre d'Agriculture

Gare de Saint-Quentin-en-Yvelines / Montigny-le-Bretonneux - 1, place Charles-de-Gaulle

Paniers de fruits et légumes de l'EARL Lallaouret, maraîchers et arboriculteurs au Tremblay-sur-Mauldre. Paniers composés selon le souhait des clients ou produits à l'étal.

Horaires : jeudi 15h - 19h30

Site web : www.transilien.com/fr/page-services/paniers-fraicheurs ; www.lallaouret78.fr

Contact : 01 34 87 85 91

Pleinchamp dans la ville

Coopérative bio proposant des produits locaux

24 bis, place Étienne-Marcel

Produits bio et issus du commerce équitable, dont produits locaux : fruits et légumes, rayon frais et à la coupe, épicerie, traiteur, boulangerie, produits cosmétiques et d'entretien...
Un espace de restauration rapide à partir de 12h.

Horaires : lundi 11h - 19h45 ; mardi au samedi 9h - 19h45

Site web : www.biocoop-pleinchamp.fr

Contact : 01 39 44 73 90

Facebook : BiocoopPleinchamp



Un petit tour à la ferme

Magasin bio indépendant proposant des produits locaux

1, rue du Mont Doré

Produits bio dont produits locaux : fruits et légumes, produits frais (fromage fermiers et produits laitiers, charcuterie...), vrac, produits d'épicerie, olives, pain, produits pour bébé, cave...

Commande de paniers de fruits et légumes en ligne.

Horaires : lundi au vendredi 9h30 - 13h et 15h30 - 19h30 ; samedi 9h30 - 13h et 15h30 - 19h ; dimanche 9h45 - 12h45

Contact : 01 30 43 60 82

facebook : unpetittouralaferme

Site web : unpetittouralaferme.fr

Commande de paniers de fruits et légumes en ligne :
www.unpetittouralaferme.fr/commande-paniers-bio

PLAISIR

Paniers Fraîcheurs SNCF

En partenariat avec la Chambre d'Agriculture

Gare de Plaisir Grignon - Avenue du 19 Mars 1962

Paniers de fruits et légumes de l'EARL Lallaouret, maraîchers et arboriculteurs au Tremblay-sur-Mauldre. Paniers composés selon le souhait des clients ou produits à l'étal.

Horaires : mercredi 15h - 19h30

Site web : www.transilien.com/fr/page-services/paniers-fraicheurs ; www.lallaouret78.fr

Contact : 01 34 87 85 91

La Vie Claire Magasin bio proposant des produits locaux

1, rue Paul-Langevin

Produits bio dont produit locaux : fruits et légumes, vrac, produits d'épicerie, produits frais, pain, compléments alimentaires, produits sans gluten, produits pour bébé, cosmétiques, produits d'entretien, produits pour animaux, livres...

Horaires : lundi au samedi 9h30 - 19h30 ; dimanche 9h30 - 12h30

Site web : magasins.lavieclaire.com

Contact : 01 30 54 69 05 ; plaisir@lavieclaire.com

Les Vergers de Plaisir Vente à la ferme et drive

2048, rue Jules-Régnier

Produits du verger : pommes, jus de pomme, pétillant de pomme et confiture de pomme.

Cueillette et boutique : de septembre à novembre tous les jours en semaine 14h - 18h et le week-end 10h - 18h

Drive : toute l'année (retrait à la boutique de commandes en ligne) : scea-les-vergers-du-chatenet-les-vergers-de-plaisir.sumup.link

Contact : 06 64 64 14 50 ; contact@lesvergersdeplaisir.fr

Site web : www.lesvergersdeplaisir.fr



VILLEPREUX

Les Vergers de la Haye Boutique à la ferme

Côte de Saint-Nom

Produits bio du verger et de la ferme de la Haye : fruits et légumes bio, jus, soupes, coulis de tomate, confitures...

Autres produits locaux des fermes voisines : œufs, fromage et produits laitiers, lentilles, huile, tisanes, pain...

Viande de bœuf et de veau de la Ferme des Limousines (Vicq, 78) le samedi, de 15h à 18h.

Horaires : mercredi, jeudi et vendredi 14h - 19h ; samedi 10h - 12h30 et 14h - 19h

Contact : 06 67 96 18 36 ; vergersdelahaye.villepreux@gmail.com

facebook : Vergersdelahaye

Site web : fermedelahaye.com/nos-boutiques-marches



VOISINS-LE-BRETONNEUX

Les Comptoirs de la bio

Magasin bio proposant des produits locaux

24, rue aux Fleurs

Produits bio dont produits locaux : fruits et légumes, vrac, produits d'épicerie, traiteur, produits frais, produits pour bébé, cosmétiques, compléments alimentaires, produits ménagers...

Horaires : lundi au samedi 9h30 - 19h30 ; dimanche 9h30 - 12h30

Site web : lescomptoirsdelabio.fr

Contact : 01 78 90 85 50

La Vie Claire Magasin bio proposant des produits locaux

17, rue aux Fleurs

Produits bio dont produits locaux : fruits et légumes, vrac, produits d'épicerie, produits frais, pain, produits pour bébé, cosmétiques, compléments alimentaires, produits ménagers...

Horaires : lundi au samedi 9h30 - 20h

Site web : magasins.lavieclaire.com

Contact : 01 34 89 08 91 ; voisins@lavieclaire.com

Siphonnés du Bocal

Épicerie vrac zéro déchet proposant des produits locaux

7, rue François-Couperin

Produits en vrac, zéro déchet et locaux (produits d'épicerie sèche, huile, vinaigre, olives, thé et café, produits cosmétiques, produits d'entretien, accessoires zéro déchet...).

Fruits, légumes, produits laitiers et œufs bio.

Possibilité de préparation de commandes, en amenant sa liste de courses et ses bocaux vides.

Cartes cadeaux et coffrets.

Horaires : lundi 15h - 19h
mardi à jeudi 10h - 13h et 14h30 - 19h
vendredi et samedi 10h - 19h

Site web : www.siphonnesdubocal.com

Contact : 01 77 04 11 77 ; siphonnesdubocal@gmail.com

Facebook : siphonnesdubocal

EN TOURNÉE SUR LE TERRITOIRE DE SQY ET AUTOUR

Prends ton cabas Simone Épicerie itinérante

Épicerie itinérante (camion-épicerie) proposant des produits en vrac, zéro déchets et locaux (produits d'épicerie sèche, huile, terrines, confitures, thé et café, biscuits, chocolats, produits cosmétiques, accessoires zéro déchet...)

Tournées hebdomadaires et horaires :

facebook.com/epicerie.itinerante.yvelines

Contact : www.facebook.com/epicerie.itinerante.yvelines



ILS PRODUISENT AUSSI À SQY

BRASSERIE LA VOISINE

Rue du Pont des Landes - Coignières

Bières artisanales bio.

Boutique de la brasserie : jeudi et vendredi 16h - 19h et samedi 10h - 13h

(sur ces horaires, également retrait de commandes en ligne passées sur le site internet de la brasserie).

Différents points de vente sur le territoire (boutiques à la ferme, coopératives et magasins bio, restaurants, cavistes...).

Site web : brasseriela voisine.com

Contact : contact@brasseriela voisine.fr ; 01 34 82 69 05 ; 06 48 80 63 89

MAISON ALPEREL

Route de Chartres RN 10 - Chez Métro Équipement - Trappes

Glaces artisanales naturelles et bio faites à partir de produits locaux.

Boutique en ligne sur le site internet (avec livraison)

Produits distribués chez les restaurateurs, en grande distribution, dans les cantines des collèges des Yvelines.

Site web : maisonalperel.com

Contact : contact@alperel.fr - 01 30 51 84 33

SAVEURS DES COMPTOIRS

6, rue des Tilleuls - Voisins-le-Bretonneux

Café torréfié artisanalement sur place (bio, commerce équitable, issu d'exploitations responsables...).

Thés des maisons locales George Canonn (Trappes) et Damman Frères (Dreux).

Espace dégustation.

Torréfaction sur place tous les matins (atelier visible depuis la boutique).

Drive possible (retrait à la boutique de commandes depuis le site internet).

Site web : saveursdescomptoirs.com

Contact : contact@saveursdescomptoirs.com ; 01 30 57 27 86

Horaires : mardi au samedi 10h - 13h et 14h - 19h

ACTIONS PÉDAGOGIQUES AUTOUR DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Les ateliers équilibre alimentaire et nutritionnel de l'IPS

L'**Institut de Promotion de la Santé (IPS)** propose aux associations et structures socioculturelles intéressées des ateliers de prévention et d'éducation à la santé à destination des habitants des quartiers prioritaires. Ces ateliers visent à promouvoir une alimentation saine et équilibrée incluant produits de saison, bio et circuits courts.

Contact : sante@sqy.fr

Site web : sqy.fr/IPS



Les filles de la Plaine

Interventions dans les écoles, collèges et lycées pour promouvoir les métiers agricoles, l'agriculture et l'alimentation locale (cf. Florence Morlière p. 4).

Contact : fmorliere@orange.fr

Facebook : lesfillesdelaplane78

Instagram : #lesfillesdelaplane78

E-Graine

Actions pédagogiques autour de l'alimentation durable (gaspillage alimentaire).

Contact : contact@e-grainedf.org

Site web : www.e-graine.org

Facebook : assoe-graine

Terre et Cité

Terre et Cité propose des outils pédagogiques à destination des écoles.

Contact : pedagogie@terreetcite.org

Les actions pédagogiques :

Ville Verte

Actions pédagogiques autour du jardinage, de la mise en place de potagers, poulaillers, compost... .

Visite de la Ferme École Graines d'Avenir.

Contact : contact@associationvilleverte.org

Site web : associationvilleverte.org





LA FERME-ÉCOLE GRAINES D'AVENIR

2, rue Pierre-Nicole - 78114 Magny-les-Hameaux

Contact : 01 79 92 75 36 ; contact@ferme-ecole.org

Site web : ferme-ecole.org

La ferme-école Graines d'Avenir est une ferme-école durable, associant agroécologie et enseignement innovant sous le label École de Production, reconnu par l'État. Elle applique la pédagogie du faire pour apprendre (2/3 de pratique - 1/3 de théorie en alternance hebdomadaire) et permet à des jeunes de 15 à 18 ans d'apprendre et de vivre le métier de maraîcher-primeur tout en préparant deux diplômes professionnels d'État :



- Le CAP primeur, en deux ans ;
- Le Titre Professionnel d'ouvrier de production horticole (et maraîchère), en un an.

L'élève acquiert ainsi des compétences complémentaires lui garantissant une polyvalence professionnelle : connaissance complète de la filière des fruits et légumes frais et des végétaux, allant de la maîtrise de la production (en agriculture biologique) à la vente, en passant par la préparation et la transformation.

ESA, CAMPUS PARIS *École Supérieure des Agricultures*

6, rue Hélène-Boucher - 78280 Guyancourt

Contact : 02 41 23 55 55

Fabienne MISGUICH - f.misguich@groupe-esa.com


Site web : www.groupe-esa.com/vie-sur-le-campus/campus-paris

L'ESA forme depuis 125 ans, pour les filières agricoles, agroalimentaires et les territoires ruraux, des professionnels compétents, créateurs et responsables, porteurs de valeurs humaines et d'innovation, pour impulser un développement durable, solidaire et respectueux des générations futures.



Implantée depuis septembre 2022 à Guyancourt, elle propose :

- un Bachelor en agroécologie et systèmes alimentaires (Bac+3) pour former notamment aux métiers de la transition agroécologique,
- un diplôme d'Ingénieur agronome (Bac +5, diplôme accrédité par la Commission des Titres Ingénieurs) pour former aux métiers de la production, de l'innovation, de la transition, de l'AgriTech, du management, du conseil, du commerce et du marketing dans toute la chaîne de valeur qui relie les producteurs aux consommateurs.



Vous souhaitez être référencé
dans le guide "Manger local" de SQY
ou nous faire part de suggestions

Contactez-nous !

**Service Développement Durable, Transitions
et Prospective**

Claire Martinet

Chargée de mission

Agriculture locale et développement des circuits courts

claire.martinet@sqy.fr

01 39 44 85 98

Saint-Quentin-en-Yvelines

1, rue Eugène-Hénaff - BP 10 118

78192 Trappes Cedex

sqy.fr/manger-local

**SAINT
QUENTIN
EN YVELINES**

Terre d'innovations