

Bio-ferme de Lommoye



#Agriculteur

Bio-ferme de Lommoye

A Cravent dans les Yvelines, Jean-Marc Guitel a fondé sa bio-ferme en 2010.

Sa passion ? Les légumes « oubliés » ! Rutabaga, panais ou encore courge butternut se retrouvent ainsi dans les paniers des Franciliens se fournissant dans les AMAP de la région. Il s'attache à perpétuer la bonne préparation de ces légumes ; pour chaque panier préparé, il fournit des fiches recettes adaptées aux légumes fournis. Dans la même dynamique, la bio-ferme propose des ateliers d'initiation au jardinage

et à la cuisine destinés aux enfants et aux adultes afin de les sensibiliser à la variété culinaire.

Valoriser leur savoir-faire auprès des Franciliens

Pour Jean-Marc, adhérer à [la marque régionale PRODUIT EN Île-de-France](#) a permis « de valoriser auprès du consommateur notre savoir-faire et l'originalité de nos produits, notamment par notre participation au Salon International de l'Agriculture. Je me rends compte que les consommateurs sont très demandeurs en produits locaux, et cette démarche nous a véritablement soutenus dans notre lancement et l'a accéléré. Il est nécessaire de faire connaître notre métier grâce à un projet collectif dans lequel nous nous sentons reconnus et soutenus. »

 Cette entreprise possède une certification bio.

Les produits de cet adhérent : Aubergines, Betteraves Rouges, Brocolis, Carottes, Céleris, Choux chinois, Choux-fleurs, Concombres, Courges, Courgettes, Fèves, Haricots, Herbes Aromatiques, Navets, Oignons, Pommes de terre nouvelle, Pourpiers, Radis Noirs, Salades, Tomates .

Partager

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [Imprimer](#)
- [Email](#)



[> Retour sur la liste des adhérents](#)



Informations

15, chemin du Moulin

78270 LOMMOYE

France

[06 89 03 23 37](tel:0689032337)

biofermecraventlommoye@gmail.com