

# La Ferme des Clos

Bonnelles



Vous la découvrirez au bout du chemin des Clos, de l'autre côté de la départementale 988, elle s'étend sur 105 hectares de terres cultivables et de forêt. Là, est installé depuis 2017 un collectif de 7 agriculteurs qui portent un projet fondé sur le respect de la nature et du vivant appuyé par une certification « agriculture biologique ».

Vous y trouverez à la boutique en libre-service de 9 h à 19 h et 7j/7 : les œufs, les différents miels de Pascal et Jérémie, les bières élaborées à partir du houblon de Johann, la sève de bouleau récoltée par Anton mais aussi les yaourts fermiers au lait des brebis nomades de Cécile ainsi que les produits laitiers de la bergerie nationale de Rambouillet.

Le petit marché des Clos du samedi a repris le 19 juin de 10 h à 12 h, il vous propose les produits de la ferme avec les légumes de Sophie et les délicieux petits fruits de Cécile.

Les poulets bio de race cou nu sont élevés en plein-air et bichonnés par Elodie, ils pourront être appréciés dans vos assiettes dès ce mois de juin après réservation sur le site de la ferme : [www.fermedesclos.com](http://www.fermedesclos.com) et récupération le samedi matin lors du petit marché des Clos ou le mercredi après-midi. Bientôt également les rillettes de volaille !

Le projet collectif de La ferme des Clos s'inscrit à la fois dans une démarche environnementale avec l'aménagement écologique du territoire et dans une démarche sociale avec l'accueil de stagiaires en formation agricole et l'organisation de formations professionnelles et d'évènements festifs.

Alors laissez vous pas vous guider vers la ferme pour une belle balade en traversant la réserve naturelle régionale des étangs de Bonnelles et les prairies où Vincent développe un projet d'agroforesterie qui remet l'arbre au milieu des champs.

