

En 2025, une nouvelle exploitation agricole "**Les Jardins de Nana**" s'est installée à Feucherolles, sur la plaine de Versailles. À l'origine du projet, Marie et Nicolas, ont fait le choix de cultiver et de transformer des fruits, des plantes aromatiques et des fleurs, pour fabriquer des sirops biologiques.

Marie et Nicolas ne sont pas issus du monde agricole. ils ont travaillé plusieurs années dans le conseil, la formation et l'entrepreneuriat avant d'engager une réflexion de fond sur leur avenir professionnel. Peu à peu, le lien à la terre s'affirme comme une évidence.

“ Nous sommes fiers de proposer un produit agricole, beau et bon, en mettant toute notre énergie au service de l'agriculture et du vivant. ”



L'exploitation

2,5 hectares de cultures fruitières et aromatiques

Pour les fruits, 6000 pieds de fraises ont été plantés complétés par des cassissiers, des groseillers, des mûriers et des framboisiers.

Pour les plantes aromatiques : la menthe, le basilic sacré, l'armoise cola, la verveine, le thym, le coquelicot, la lavande, la reine des prés, le sureau et la mauve.

Une forte implication au quotidien

La cueillette, en particulier celle des fraises et des petits fruits, est manuelle et mobilise une main-d'œuvre importante. L'entretien des parcelles (tonte, taille, gestion de l'enherbement) représente également un volume de travail conséquent.



Des pratiques respectueuses de l'environnement

La culture répond au cahier des charges biologique sans pesticides ni d'herbicides chimiques de synthèse, Les fertilisants naturels sont apportés par du fumier. L'apport en eau est limité grâce au paillage qui préserve l'humidité des sols.

Les arbres fruitiers présents sur le terrain constituent un atout précieux. Véritables remparts naturels, ils protègent les cultures tout en favorisant une biodiversité fonctionnelle. Parmi les alliés, les coccinelles, qui participent naturellement à la régulation des ravageurs.

De la production à la transformation



Aux Jardins de Nana, la production ne s'arrête pas à la récolte : la ferme a choisi d'intégrer la **transformation directement sur place**.

Les fruits et les plantes sont d'abord pressés, puis travaillés avec du sucre de betterave et du citron biologiques et français. L'ensemble du processus — cuisson, pressage, mise en bouteille et étiquetage — se déroule au cœur de l'exploitation, garantissant fraîcheur, qualité et traçabilité des sirops biologiques proposés aux consommateurs.

La 1ère récolte 2025

2 tonnes de fruits
4000 litres de sirop
13 variétés de sirop

Basilic sacré, Cassis,
Citron, Cola, Coquelicot
Fraise, Gingembre,
Grenadine, Menthe,
Mûre, Sureau, Thym,
Verveine Citron

La commercialisation

Les sirops des Jardins de Nana trouvent leur chemin principalement via **des circuits courts** : ventes directes sur les marchés locaux, partenariats de vente avec des acteurs du territoire et commandes en ligne via le site internet la ferme des jardins de Nana.



Pour en savoir plus :

[Site internet](#)
[Compte Instagram](#)

Et les projets ?

Marie et Nicolas nous font part de leurs projets !

Encore plus de nouveaux parfums de sirop pour 2026 : pomme, reine des prés, géranium rosat, lavande, cerise ...

De nouvelles plantations pour augmenter la production des petits fruits, et l'arrivée de la violette en petite nouvelle !

Et pour 2027-28, la certification biologique !