

## La ferme des Marronniers

Bruno s'est installé en 2000 à la suite de ses parents qui avaient eux même repris la ferme à leurs parents. C'est pour lui une véritable vocation, depuis son plus jeune âge il souhaitait être agriculteur.

Aujourd'hui il gère une exploitation à dominante céréalière (blé, colza, lin textile et maïs) et a développé depuis 9 ans la production de pomme de terre en vente directe.

Il les cultive sans irrigation ce qui donne un goût plus prononcé à ses pommes de terre, très apprécié de ses clients ! Il a choisi 5 variétés par rapport à leur goût, leur conservation et leur résistance aux maladies. En effet, il cherche à limiter au maximum les traitements et utilise de l'huile essentielle de menthe, un anti germinatif naturel, pour leur conservation.

Bruno s'est lancé dans la vente directe avec le désir de produire pour le territoire mais aussi pour le plaisir du contact humain, la fierté des retours positifs de ses clients sur son travail et recréer du lien entre agriculture et habitants dans son village et environs.



C'est aussi ce goût pour le contact humain qui a poussé son épouse Maud, fille et sœur d'agriculteurs, à le rejoindre il y a deux ans pour développer le volet communication et vente directe. Elle y travaille aujourd'hui à mi temps, conservant son activité de kinésithérapeute à coté. Maud a créé une page Facebook et un logo pour la ferme ce qui a permis un certain essor et une meilleure connaissance auprès du public.

Elle s'occupe également de développer leur boutique et de trouver de nouveaux débouchés pour les pommes de terre. En effet aujourd'hui, en plus du particulier, la ferme se tourne vers des primeurs, superettes, restaurants...

Pour leur boutique ils ont développé des partenariats avec des producteurs de la Plaine et des environs afin de proposer leurs produits. Maud et Bruno espèrent pouvoir augmenter la production de pomme de terre et ont également le projet de rénover leur boutique et développer le panel de produits à vendre.



Leur boutique est ouverte tous les samedis matin de 9h à 13h. Vous y retrouverez leurs pommes de terre bien entendu mais également le jus de pommes des Vergers de Plaisir, du miel, les tisanes de l'Herbier d'Elsa (Feucherolles), des lentilles de la Plaine, de la farine et des pâtes du Moulin de Launay, l'huile de Colza de l'huilerie de la Plaine de Versailles (Beynes), des terrines de poulets bio et une fois par mois des volailles bio sur commande.

