



**LA FERME BIOLOGIQUE
DE NORMANDIE**

Poissy et points de vente à Villepreux et à Versailles

Jean-François Hardouin

Ferme d'élevage familiale 100 % bio

Son histoire



La ferme familiale se trouve en Normandie, terre d'origine de Jean François son grand-père y était déjà agriculteur, et l'exploitation se transmet depuis cinq générations. S'il a lui-même racheté une petite exploitation, l'essentiel du domaine reste un bien familial transmis au fil des générations. C'est là qu'il a rencontré sa compagne Suzanne, originaire d'Auvergne, venue faire un stage chez lui du temps de ses parents. La ferme s'inscrit dans une région de bocage que la famille tient à préserver.



Arrivée dans les Yvelines

Son atelier de découpe de Poissy remonte à près de vingt ans. Il appartenait alors à un boucher réputé, l'un des plus importants du marché de Saint-Germain-en-Laye, contraint de s'en séparer brutalement pour des raisons de santé. C'est dans ces circonstances que la famille a repris son affaire, avec son atelier et sa clientèle. C'est à Poissy que la viande est acheminée après l'abattage : la bête, menée personnellement par l'éleveur à l'abattoir pour limiter son stress, y reste environ une semaine à dix jours afin que la viande se détende, avant d'être transportée par camion frigorifique jusqu'à l'atelier de Poissy. C'est là qu'elle est détaillée puis conditionnée sous vide, avant d'être proposée à la vente sur les marchés ou en ligne.

Leur exploitation en Normandie

Un élevage tourné vers le bio depuis toujours
En Normandie, la ferme familiale élève aujourd'hui plusieurs types d'animaux, tous certifiés en agriculture biologique :

- environ une cinquantaine de vaches, de boeufs et de veaux, de race limousine, nourris à l'herbe ;
- des porcs, avec actuellement trois à quatre truies ;
- une cinquantaine de moutons ;
- de la volaille, dont le cheptel est habituellement autour de 200 têtes

Un élevage bio depuis toujours

Le bio n'est pas ici une tendance récente mais un principe ancré depuis plusieurs générations, bien avant l'apparition des labels officiels : la belle-mère de l'éleveur était déjà certifiée « Nature et Progrès » à une époque où ce type de reconnaissance n'existait pas encore sous sa forme actuelle. Ils sont parmi les premiers de leur région à utiliser un gyrobroyeur pour épandre naturellement l'engrais issu du pâturage, plutôt que de recourir aux engrais chimiques.

Cette philosophie se traduit concrètement dans les conditions d'élevage : les animaux vivent au pré, se déplacent librement, et sont menés à l'abattoir avec le souci constant de limiter leur stress.

Face à certains nouveaux arrivants plus jeunes, aux méthodes bien différentes et prêts à arracher haies et clôtures pour gagner du terrain, la famille reste attachée à préserver le paysage de bocage qui caractérise sa région, avec ses haies et ses arbres.

**"On s'étonne ensuite des inondations mais un jour ou l'autre, la nature se fâche.
Elle était avant nous, elle sera après nous."**

Les points de vente

- Les marchés des Yvelines : Saint-Louis, Porchefontaine et le marché Notre-Dame à Versailles
- Deux marchés parisiens historiques, tenus par la compagne de l'éleveur sous le nom de « Ferme Suzanne » : le marché des Batignolles (entre le 8e et le 17e arrondissement) le samedi matin, et le marché Raspail (6e arrondissement) le dimanche matin ;
- A la Ferme des vergers de la Haye à Villepreux les mercredis, jeudis, vendredis et samedis après-midi (14h à 20h).
- La vente en ligne, livraison dans toute la France.

Informations pratiques

Ferme biologique de Normandie
18 rue des Capucines 78300 POISSY 01 75 86 41 91 /
contact@viande-bio-de-normandie.fr
<https://viande-bio-de-normandie.fr/>



Juillet 2026 – Association Patrimoniale de la Plaine de Versailles

Découvrez ici les autres portraits d'agriculteurs

