

La Ferme des Loges – Commandez en ligne !



La Ferme des Loges, créée en 2022 par Norbert et Nils, propose des légumes labellisés « **Agriculture Biologique** ». Ces légumes sont cultivés selon les principes du « **Maraîchage sur Sol Vivant** », c'est à dire sans travail mécanique du sol, en faisant confiance à la vie du sol pour assurer sa fertilité.

Désormais, vous pouvez **commander en ligne des légumes** via leur nouvelle plateforme web.

Comment acheter des légumes en 'click-and-collect'

Étape 1 : Vous effectuez vos achats en ligne [ici](#). Vous aurez la possibilité de régler au moment de la commande sur le site par carte bancaire ou sur place, en espèces ou chèque.

Étape 2 : Vous venez, à l'heure de la distribution, au moment indiqué sur le site de vente « **prêt pour** », pour récupérer vos achats, muni d'un sac cabas.



Possibilité de stationner à l'intérieur de la ferme, située au 26 rue de Buc.

Pour recevoir régulièrement par mail leur proposition de légumes, contactez les maraîchers à cette adresse : fdesloges78350@gmail.com.

Pour suivre l'actualité de la Ferme des Loges, rendez-vous sur la page Facebook des maraîchers [@LafermedeslogesNorbertetNils](#)

Contact

[La Ferme des Loges](#)

-  Norbert et Nils
- 
[26 rue de Buc](#)
[Les Loges-en-Josas](#)
-  [06 23 48 72 38](tel:0623487238)
-  fdesloges78350@gmail.com

- [Facebook](#)
- [Instagram](#)

Sur le même sujet



La Ferme de maraîchage



Consommer local et privilégier les circuits courts

- Partager sur
- [Partager sur Facebook](#)
- [Partager sur Twitter](#)
- [Partager sur LinkedIn](#)
- [Partager par email](#)
- [Enregistrer en PDF](#)