

## Consommer local et privilégier les circuits courts



### La Ferme des Loges

**Norbert et Nils vous propose leurs légumes à la vente en précommande** avec retrait le samedi matin de 10h à 12h, sur place rue de Buc ou par l'intermédiaire de l'Épi des Loges, l'épicerie participative.

Commande via Messenger ou par mail [fdesloges78350@gmail.com](mailto:fdesloges78350@gmail.com)

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

### L'Épi des Loges – L'Épicerie participative des Loges-en-Josas

L'Épi des Loges est une association prônant un circuit alimentaire court, sain et respectueux de la planète. En savoir plus [L'Épi des Loges](#)

### Carte des Fermes du Plateau de Saclay

Terre & Cité met à votre disposition la carte des exploitations du Plateau-de-Saclay qui proposent la vente directe.

**[Inscrivez-vous à la newsletter « Manger local à Paris-Saclay »](#)** éditée par l'EPA Paris-Saclay et Terre et Cité : retrouvez à chaque saison les actualités et événements de l'agriculture, des recettes pour cuisiner les produits locaux et de saison et un portrait d'une agricultrice ou d'un agriculteur du Plateau.

[carte-fermes-plateau-saclay](#) Télécharger


## 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](mailto:fdesloges78350@gmail.com)
- [Facebook](#)
- [Instagram](#)

## Contact

### L'Épi des Loges – Épicerie participative

-  [epidesloges@gmail.com](mailto:epidesloges@gmail.com)
- Partager sur
- [Partager sur Facebook](#)

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

[Partager sur](#)