

La Ferme de Montaquoy

- [Produits locaux](#)
- [Boulangerie, pâtisserie et confiserie](#)





Coup de coeur

Sa démarche en faveur de l'agro-écologie : arrêt des labours, pratique d'une agriculture de conservation et en y associant l'agroforesterie !

Valentine Franc cultive des farines de blés anciens, qu'elle a remis au goût du jour sur les terres de l'exploitation dont sa famille est propriétaire depuis une centaine d'année.

L'une des caractéristiques d'un champ de blé ancien est que chaque plante est génétiquement un peu différente : ce qui en fait une culture plus résistante et riche en minéraux !

Valentine fabrique ses farines de blés à la ferme, avec un moulin à meule de pierre. A retrouver directement à la ferme, ainsi que dans certaines boulangeries locale. La Boulangerie Les Papilles, à Courances (91), confectionne d'ailleurs un pain "Montaquoy" ... quoi de mieux pour goûter aux saveurs des blés anciens du Gâtinais !

Nous suivre

[Site internet](#)

[Page Instagram](#)

Contact

Valentine FRANC

Adresse

Ferme de Montaquoy
91840
Soisy-sur-Ecole
[06.28.43.48.31](tel:0628434831)
contact@montaquoy.com
Parc

Un art de vivre

Situé au sud-est de l'Île-de-France, ce « pays des mille clairières et du grès » est, depuis le 4 mai 1999 classé « Parc naturel régional », grâce à la volonté des Communes concernées, des Conseils généraux de l'Essonne et de la Seine-et-Marne, du Conseil régional d'Île-de-France, de l'Etat et des acteurs locaux. Autour d'un projet de territoire, les acteurs du Parc ont pour mission de conjuguer préservation des patrimoines naturel et culturel, développement économique et social et maintien de la qualité de vie.



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirm email

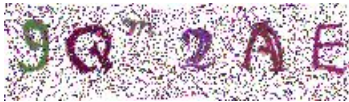
Téléphone

Message

Courriel marqué

▼ CAPTCHA

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam)



automatisées.

What code is in the image? Enter the characters shown in the image.

[Get new captcha!](#)