

# La Ferme de Montaquoy

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





Coup de coeur

Sa démarche de réintroduction de variétés anciennes en grandes cultures !

Valentine Franc cultive des 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 blés anciens 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:06.28.43.48.31)  
[contact@montaquoy.com](mailto: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



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

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