

La Ferme école Graines d'Avenir a été inaugurée

La Ferme école Graines d'Avenir a été officiellement inaugurée le 27 septembre. Cette école unique en son genre, forme des jeunes de 14 à 20 ans qui ont choisi une autre voie que le système scolaire traditionnel. Cette formation au métier de maraîcher primeur répond aux besoins des entreprises et des territoires. Pour l'occasion, Thierry Marx a annoncé l'ouverture d'une nouvelle de ses écoles, Cuisine Mode(s) d'emploi sur le site, à Magny-les-Hameaux.

La Ferme école Graines d'Avenir aborde les thématiques de l'inclusion des jeunes, des enjeux alimentaires et de la préservation de la biodiversité. Membre de la fédération des Écoles de Production dont le label est reconnu par l'État, elle constitue une alternative de choix aux filières classiques du lycée professionnel ou de l'apprentissage. L'école est gratuite.

Une aventure humaine hors du commun

Créée en 2020, la Ferme Ecole Graines d'Avenir est née de la rencontre de **David Tuchbant** (chef d'entreprise - président de la société Identicar et de la fondation du même nom) et de **Bruno Aimard** (directeur de projet dans la conception-réalisation d'usines de traitement d'eau). Sensibles aux **enjeux de développement durable**, pères de famille et actifs expérimentés, ils ont souhaité mettre à profit leurs connaissances du monde de l'entreprise, de la gestion de projet, de l'environnement et du territoire pour concevoir une ferme école associant agro-écologie et enseignement innovant.



Révéler le talent de chacun

L'école propose une pédagogie créative basée sur le faire pour apprendre, qui convient aux jeunes choisissant une autre voie que le système scolaire traditionnel, au plus proche des besoins des entreprises et des territoires. Les élèves trouvent ici un terreau pour révéler leurs talents, pour développer l'estime de soi et pour acquérir un savoir permettant de choisir un métier d'avenir.

Contact presse

Maiwenn Pibouleau
01 39 44 81 22 / 07 79 82 73 36
maiwenn.pibouleau@squ.fr

 @squ78  @squ

Thierry Marx, invité d'honneur

Le célèbre chef Thierry Marx était présent pour l'inauguration. L'occasion d'annoncer son projet d'ouverture d'une nouvelle de ses écoles, [Cuisine Mode d'Emploi \(s\)](#), à la Ferme, courant 2023.

100 % d'embauche en sortie d'école

Implantée à Magny-les-Hameaux, dans une ferme du 15^e siècle dont SQY est propriétaire, l'école jouit de 5 hectares de terres dont 4 000 m² de serres froides.

Les bâtiments en meulière abritent les salles de cours où sont préparés le CAP Primeur en 2 ans et le titre pro d'ouvrier horticole et maraîcher l'année suivante. À la clé, quasi 100 % des élèves trouveront un travail en tant que vendeur ou employé, maraîcher ou horticulteur dans le secteur privé ou public avec une double compétence production et vente.

Avec une pédagogie innovante, basée sur le faire pour apprendre, la Ferme école forme des hommes et des femmes qualifiés, ambassadeurs d'une agroécologie qui respecte l'équilibre de la nature, qui œuvrent pour l'excellence dans la production et la transformation des fruits et légumes.

À l'issue, un réseau de vente en circuit-court construit sur des partenariats forts permet d'assurer un démarrage optimal de leur activité.



SQY, un territoire au service de la réussite

Pour l'agglomération, ce projet constitue une formidable opportunité pour donner une seconde chance à des jeunes en quête de sens et de d'orientation professionnelle. SQY, terre d'innovations, mise sur tous les talents pour bâtir un avenir plus durable et plus vertueux.

Vente de produits à la Ferme les mercredis

10 h à 18 h pour la vente des légumes.

Visite de la ferme possible les mercredis

13 h 30 à 16 h 30

Inscription CAP Primeur

(même en cours d'année)

www.ferme-ecole.org.

Stages découverte gratuits.

Contact presse

Maiwenn Pibouleau
01 39 44 81 22 / 07 79 82 73 36
maiwenn.pibouleau@sqy.fr

@sqy78 @sqy