

PRODUCTEURS LOCAUX

EN PAYS DE MORTAGNE-AU-PERCHE



OFFICE
de
TOURISME

PAYS DE MORTAGNE-AU-PERCHE

PRATIQUE / VENTE À LA FERME

Labels :



Nature et Progrès est une association de consommateurs et de professionnels qui défendent une agriculture biologique et une société humaniste, écologique et alternative.



Orne Terroirs est un réseau qui regroupe les producteurs, artisans et restaurateurs et boutiques proposant des produits fermiers ou artisanaux, remarquables du goût et issus de l'Orne.



Bienvenue à la ferme est un réseau national agricole garantissant un accueil de qualité à la ferme.



Appellation d'Origine Contrôlée est produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.



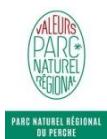
Agriculture Biologique est un mode de production sans pesticides ni engrais de synthèse, respectueux de l'environnement et du bien être animal, transformation sans additifs de synthèse, ni OGM.



Accueil paysan est partie intégrante de l'activité agricole. Il réunit dans la solidarité et le respect de l'environnement, paysans, retraités, acteurs ruraux et paysans de la mer. L'accueillant fait connaître son métier, son environnement et son lien à la terre.



Bœuf Fermier du Perche met en avant, sous une marque reconnue, des animaux élevés sous un cahier des charges strict. Ceci permet notamment une bonne valorisation pour l'éleveur de ses animaux. Les consommateurs, eux, savent que les points de vente Bœuf Fermier du Maine leur apporteront cette qualité, ce bon goût de Bœuf !



En 2012, le Parc naturel régional du Perche lançait sa marque pour les prestataires touristiques, aujourd'hui connue sous le nom Valeurs Parc. Le Parc recommande sur son site et ses documents touristiques les prestataires qui partagent ses « Valeurs » : attachement fort au territoire, dimension humaine privilégiée et bien sûr respect de l'environnement.

Document non contractuel, rédigé par nos soins, à partir des informations transmises par les producteurs.

Bazoches-sur-Hoëne (61560)

Jardins de l'églantine

Les Hayes

Tél : 06 09 60 13 54

Mél :

jardinsdeleglantineetcie@gmail.com

www.jardinsdeleglantine.wordpress.co

Lon : 0.462993

Lat : 48.542366



Vente de fruits et légumes cultivés selon la méthode de Jean-Martin Fortier

Commande par mail et à venir retirer à la ferme (sur rendez-vous). Vente au Jardin de la Rigole (chemin de la Rigole à Mortagne-au-Perche), le vendredi de 17h30 à 19h et au mini-marché de Saint-Jouin-de-Blavou le samedi de 10h à 13h en juillet août. Vente le samedi matin au marché de Mortagne-au-Perche.

Boëcé (61560)

Gaec Vaudron

Le bourg

Tél : 02 33 25 11 46

Lon : 0.456707817

Lat : 48.5163745



Vente de poulet, pintade, canard et volaille.

Vente à la ferme le vendredi de 14h30 à 18h30 et le samedi de 15h à 18h et sur le marché de Mortagne-au-Perche le samedi matin ou sur rendez-vous.

Belforêt-en-Perche (61400)

Matthieu Lacour-Veyranne

Visite sur rendez-vous

Tél : 06 98 12 47 99

Mél : matthieu.lacour.veyranne@gmail.com

Instagram : @Matthieu LV

Facebook : Tour de France des producteurs et productrices de cidres



Après un Tour de France à vélo à la rencontre des producteurs de cidres, Matthieu Lacour-Veyranne a choisi les verdoyantes collines du Perche pour démarrer son activité. Il travaille ses

cidres en s'inspirant des méthodes du vin et du champagne afin de sublimer les arômes des variétés de pommes locales. La première cuvée ramassée à la main est millésimée 2020, et est médaillée d'argent au concours des cidres Normands.

Champeaux-sur-Sarthe (61560)

Ferme de l'Aurore

La Marette

Tél : **06 62 66 45 16**

Mèl : littleaurore@aol.com

Facebook – Ferme de l'Aurore

Lon : 0.4486434

Lat : 48.5680389



Fromages de chèvres (bûches, crottins, pyramides, tommes), fromage blanc, riz au lait, crème au chocolat ...

Vente à la ferme les mercredi et dimanche de 14h à 17h et sur les marchés de producteurs à Saint-Germain-de-Martigny (tous les 15 jours), à Montchevrel et à Saint-Jouin-de-Blavou (premier samedi du mois). Elle fournit aussi un crémier présent sur le marché de L'Aigle le mardi matin.

Comblot (61400)

La Maison Ferré

Les Mares

Tél : **02 33 25 29 50 / 06 64 50 96 88**

Mèl : cidrerie@lamaisonferre.fr

Lon : 0.597835

Lat : 48.468344



Vente de cidre, pommeau, calvados, jus de pomme, pétillant de pomme, gelée de pomme et poiré.

Ouvert toute l'année sur RDV. D'avril à septembre les mercredis, les vendredis et les samedis après-midi. Du 14 juillet au 15 août du lundi au samedi les après-midi. Présent sur le marché couvert de Mortagne-au-Perche, le samedi matin. Visite complète sur RDV 1h30 d'immersion dans la culture de la pomme à cidre, des vergers au chai de vieillissement avec Grégoire Ferré (6 € par personne de plus de 18 ans, 6 personnes minimum).

Coulimer (61360)

La Ferme du Chemin Perray

Chemin Perray

Tél : **02 33 25 94 38 / 06 12 81 67 46**

Mél : cheminperray@gmail.com

www.fermeducheminperray.jimdo.com

Lon : 0.437220

Lat : 48.464570



Vente de colis de viande de bœuf (5 ou 10 kg), de veau (5 kg), et jus de pomme (bouteille de 1L ou cubis de 5L). Gîte à la ferme, plus studio.

Sur réservation.

Coulimer (61360)

La Viande d'Alex

La Ferme « la Viollière »

Tél : **06 85 88 58 70**

Mél : laviandedalex@gmail.com

Lon : 0.460890

Lat : 48.991966



LA VIANDE D'ALEX

Vente de colis de viandes de bœuf et de veau : 5kg, 10 kg, 15 kg, steak-hachés. Vente au détail de bœuf et de veau, steak hachés surgelés, rillettes de bœuf, saucisson de bœuf, bolognaise de bœuf. Organisation de marchés de producteurs dans leur ferme les vendredis 25 février, 8 avril, 20 mai, 1^{er} juillet, 2 septembre, 14 octobre, 20 décembre (sous réserve de modifications), en soirée.

Retrait des commandes le soir à la ferme ou sur RDV.

Courgeon (61400)

Gaec de l'Etoile

L'Hôtel Neveu

Tél : **02 33 25 10 67**

Mél : dsimoen@fermedeleteoile.fr

www.fermedeleteoile.fr

Lon : 0.629582

Lat : 48.488297



Vente de yaourt, fromage blanc, crème, beurre, porc et charcuterie.

Vente à la ferme le jeudi, vendredi de 10h à 12h et de 15h à 18h30 et le samedi de 15h à 18h30 et sur le marché de Mortagne-au-Perche le samedi matin.

Le Pin-la-Garenne (61400)

Ferme de la Pilière

La Pilière

Tél : 02 33 83 82 26

Lon : 0.531334

Lat : 48.457106



Vente de fromages affinés : *Le Petit Percheron*,
La Piloise

Pas de vente à la ferme mais les fromages sont à retrouver chez l'épicerie Emilie et Yann à Mortagne (02 33 85 67 68 – 2, rue Henri Chartier), Tout frais tout fruits à Mortagne (02 33 25 52 75 – 70, rue du Faubourg Saint-Eloi), et au Gaec de l'étoile à Courgeon. Présents sur le marché de Mortagne le samedi matin.

La Chapelle-Montligeon (61400)

Les Ateliers Buguet

1 avenue de la Basilique

Tél : 06 58 86 33 96

Lon : 0.653972

Lat : 48.482570



Maraîchage à Colonard-Corubert en bio et sur sol-Vivant.
Conserverie aux Ateliers Buguet.

Vente de bocaux de légumes transformés (pesto, soupe, couscous, pickles, confiture, chocolat de légumes...). Des légumes sont aussi en vente selon la disponibilité.

Vente directement aux Ateliers Buguet la mardi de 14h à 17h de juillet à décembre.

Mauves-sur-Huisne (61400)

Ferme des Cabrioles de Landre

La Blanchardière de Landre

Tél : 06 67 11 92 40 / 06 14 22 80 15

Mél : fermedescabrioles@gmail.com

www.ferme-des-cabrioles.com

Lon : 0.587351

Lat : 48.427615



Vente de fromage de chèvre fermier Bio

**Vente à la ferme de mi-mars à mi-novembre, le vendredi, le samedi, le dimanche de 17h à 19h.
Vente le jeudi matin au marché de Bellême et le samedi matin sur celui de Mortagne-au-Perche.**

Mauves-sur-Huisne (61400)

Ferme d'Anne-Cécile Suzanne

La Gaulardière

Tél : **06 48 68 03 75**

Lon : 0.619089

Lat : 48.464044



Vente de jus de pomme sans pesticides, terrine de bœuf, bolognaise. Saucisson et chorizo de bœuf. Vente de cidre et de vinaigre de cidre.

Sur rendez-vous, téléphoner avant. Vente sur le marché de Mortagne-au-Perche le samedi matin.

Réveillon (61400)

Ferme du Perche

La forêt

Tél : **07 67 87 69 26**

Mél : legumes@unefermeduperche.fr

www.unefermeduperche.fr

Lon : 0.563438

Lat : 48.496997



Vente de légumes et plants pour potager.

Passer commande un jour à l'avance directement depuis leur site internet : <https://commandes.unefermeduperche.fr/>. Vente lors des mercredis fermiers, du 25 mai au 14 septembre, de 17h à 21h. Présents sur le marché de Bellême le jeudi matin et sur celui de Mortagne-au-Perche le samedi matin.

Saint-Denis-sur-Huisne (61400)

Ferme du Bignon

Le Bignon

Tél : 02 33 73 13 02 / 06 52 09 86 94

Mél : contact@leparifou.com

www.leparifou.com

Lon : 0.537505

Lat : 48.473082



Noix en vrac, cerneaux, huile vierge de noix sauvages, huile vierge de noisettes sauvages, farine de noix sauvage et farine de noisettes sauvages. Noix-Prali de Malice, Gât aux noix. Vinaigre de noix. Vente de jus de pomme, vinaigres de framboises, cerises, piments-poivrons, gingembre. Culture de gingembre et de curcuma de Percheron, coulis, sirop.

Vente uniquement sur rendez-vous (laisser un message avec ses coordonnées). Commande en ligne depuis son site internet : LePariFou.com. Livraison pour un minimum de 35 €.

Saint-Jouin-de-Blavou (61360)

Maison Bodet & Cow

La Gravelle

Tél : 06 28 20 40 82

Mél : maisonbodetandcow@gmail.com

Lon : 0.457225

Lat : 48.4394



MAISON BODET & COW
L'authentique saveur

Vente de viande de bœuf et de veau de race limousine, réputé pour sa tendreté.

Retrait des commandes à la ferme ou livraison au choix.

Saint-Mard-de-Réno (61400)

Ferme du Valdieu

La Poussinière

Tél : 06 98 74 30 12

Mél : lafermevaldieu@gmail.com

www.fermevaldieu.fr

Lon : 0.633324

Lat : 48.499365



Vente de fruits et légumes (produits en permaculture), potager, maraîchage.

Vente à la ferme du mardi au vendredi de 16h30 à 18h et le samedi de 15h30 à 18h et sur le marché de Mortagne-au-Perche le samedi matin.

Saint-Mard-de-Réno (61400)

Ferme du Chailloué

Le Chailloué

Tél : **02 33 25 11 89 / 06 03 59 33 68**

www.lafermeduchailloue.fr

Lon : 0.613711

Lat : 48.493541



Vente de bœuf, porc, volaille. Produits laitiers, produits secs, légumes, jus de pomme.

Livraison à domicile ou retrait à la ferme, commande depuis leur site internet ou par téléphone. Pour la viande, commande jusqu'au mardi et retrait le vendredi à la ferme.

Saint-Ouen-de-Sécherouve (61560)

Ferme "Les cochons sont dans le pré"

Le Hamel

Tél : **02 33 84 82 04 / 06 43 97 62 00**

Lon : 0.485428

Lat : 48.597563



Vente de colis de viande (1 fois par mois), terrine en pot de 200 gr, saucisson sec (certains saucissons sont produits en partenariat avec d'autres producteurs locaux tel que le fromage de chèvre des *Biquettes du Plantis* ou le miel des Cadres Noirs percherons), vente au détail.

Uniquement sur réservation. Vente à la ferme le vendredi de 16h30 à 20h et vente sur le marché de Mortagne-au-Perche le samedi matin.

Villiers-sous-Mortagne (61400)

Ferme de la Geveuse

La Geveuse

Tél : **02 33 73 19 87**

Mél : lageveuse@laposte.net

Lon : 0. 605486

Lat : 48.551171



Vente de pain, viande bovine et agneau

Vente sur le marché de Mortagne-au-Perche le samedi matin ainsi que celui de Longny-au-Perche le mercredi matin.

Villiers-sous-Mortagne (61400)

Ferme de la Simonnière

La Simonnière

Tél : **02 33 25 14 30 / 06 65 61 48 18**

Mél : earlguimond@wanadoo.fr

www.fermedelasimonniere.com

Lon : 0.577274

Lat : 48.531443



Vente de miel de printemps et d'été

Vente à la ferme tous les jours de 10h à 18h. Miel à retrouver dans la boutique de l'Office de Tourisme du Pays de Mortagne-au-Perche

Villiers-sous-Mortagne (61400)

Verger de la Haie-Roger

La Haie Roger

Tél : **02 33 25 37 77 / 06 58 80 17 42**

<http://vergerdelahaieroger.blogspot.com/>

Lon : 0.58814

Lat : 48.545721



Vente de pommes, poires et jus de pomme. Cueillette en saison.

Le mercredi et le samedi de 14h à 18h. Les autres jours sur rendez-vous



Marchés fermiers

La Chapelle-Montligeon (61400)

- le mardi matin de 8h30 à 13h (présence d'un boucher et d'un primeur)
- le vendredi matin de 8h30 à 10h30 (présence d'un boucher)

Mortagne-au-Perche (61400)

- le samedi matin de 7h à 13h
-



AMAP de Mortagne-au-Perche

L'Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP) permet d'établir un partenariat entre les consommateurs et les producteurs, basé sur un système de distribution de paniers composés de produits de la ferme.

contact : amap.mortagne@gmail.com / <http://amapmortagne.blogspot.com/>

DÉCOUVRIR...

WWW.OT-MORTAGNEAUPERCHE.FR



36, place du Général de Gaulle
61400 Mortagne-au-Perche
02 33 83 34 37
contact@ot-mortagneauperche.fr

