PRODUCTEURS LOCAUX

EN PAYS DE MORTAGNE-AU-PERCHE

LE PERCHE Accueillant par nature
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.

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
Éperrais
Tél : 06 98 12 47 99
Mél : matthieu.lacour.veyranne@gmail.com

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.
Visite et vente sur rendez-vous.

Champeaux-sur-Sarthe (61560)

Ferme de l'Aurore
La Marette
Tél : 06 62 66 45 16
Mél : littleaurore@aol.com
Lon : 0.4486434
Lat : 48.5680389

Fromages de chèvre (bûches, crottins, pyramides, tommes), fromage blanc.
Vente à la ferme le mercredi et le dimanche de 14h à 17h de fin mars à octobre.

Comblot (61400)

La Maison Ferré
Les Mares
Tél : 02 33 25 29 50 / 06 64 50 96 88
Mél : 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.
D'avril à septembre le mercredi, le vendredi et le samedi 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.
Sur réservation.

Coulimer (61360)

La Viande d'Alex
La Ferme « la Viollière »
Tél : 06 85 88 58 70 / 06 86 47 27 63
Mél : laviandedalex@gmail.com
Lon : 0.460890
Lat : 48.991966

Vente de colis de viande 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 boeuf, saucisson de boeuf, bolognaise de bœuf.
Marchés de producteurs dans leur ferme les 17 mars, 16 Mai, 7 Juillet, 25 Août, 13 Octobre, 21 octobre, en soirée.
Retrait des commandes le soir à la ferme ou sur rendez-vous.

Courgeon (61400)

Gaec de l'Etoile
L'Hôtel Neveu
Tél : 02 33 25 10 67
Mél : dsimoen@fermedeletoile.fr
www.fermedeletoile.fr
Lon : 0.629582
Lat : 48.488297

Vente de viande de porc, charcuterie, yaourts, fromage blanc, crème fraîche et beurre.
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*
Vente à la ferme sur rendez-vous. Les fromages sont également à retrouver chez l'épicerie Emilie et Yann et le magasin Tout frais tout fruits à Mortagne-au-Perche ainsi qu' au Gaec de l'Etoile à Courgeon. Vente sur le marché de Mortagne-au-Perche le samedi matin.

La Chapelle-Montligeon (61400)

Jade Fructus
Les Bocks de Tanga
Les Ateliers Buguet
26, rue Principale
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 sur commande.

Céline Haye
La Vertueuse
Les Ateliers Buguet
26 rue Principale
Tél *: 06 72 73 94 39*
Mél *:* brasserie@lavertueuse.fr
www.lavertueuse.fr

Brasserie artisanale en agriculture biologique. L'orge est cultivée chez nous, par nous, pour vous !
Accueil à la brasserie sur rendez-vous. Vente aux Ateliers Buguet le samedi de 15h à 18h.

Mauves-sur-Huisne (61400)

Ferme des Cabrioles
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 fromages de chèvre fermier bio
Vente à la ferme de mi-mars à mi-novembre, le vendredi de 16h 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 de la Gaulardière
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, cidre et de vinaigre de cidre.
Vente à la ferme le samedi de 10h à 15h. Visite possible.

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, fruits et fleurs coupées biologiques
Vente sur le marché de Bellême le jeudi matin et de Mortagne-au-Perche le samedi matin. Marché fermier dans leur ferme, le mercredi en soirée, de fin mai à septembre.

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 leur 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.
Retrait des commandes à la ferme ou livraison.

Saint-Jouin-de-Blavou (61360)

Gaec de la Beausserie
La Beausserie
Tél : 06 09 60 13 54
Mél : jardinsdeleglantine@gmail.com
Lon : 0.4785253
Lat : 48.4594636

Maréchage sur sol vivant.
Panier à la ferme le mardi soir et le vendredi soir (sur commande). Livraison à Mortagne-au-Perche le mardi soir au Jardin de la Rigole (sur commande). Marché à la ferme le vendredi soir de 17h à 19h, de juillet à la Toussaint. Vente 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 / 07 88 49 04 30
www.lafermeduchailloue.fr
Lon : 0.613711
Lat : 48.493541

Vente de bœuf, porc, volaille. Produits laitiers, produits secs (boulgour, farine, pâtes, quinoa graines de chanvre) produits à base de chanvre, légumes, jus de pomme.
Boutique à la ferme le jeudi, le vendredi et le samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h30. Commande possible depuis leur site internet ou par téléphone. Pour la viande, commande jusqu'au mardi et retrait le vendredi à la ferme (si commande spécifique). Livraison à domicile possible.

Saint-Ouen-de-Sécherouve (61560)

Ferme "Les cochons sont dans le pré"
Le Hamel
Tél : 06 43 97 62 00 / 06 32 34 42 64
Lon : 0.485428
Lat : 48.597563

Vente de colis de viande (1 fois par mois), terrine en pot de 200 gr, saucisson sec (Champion de France 2022), vente au détail.
Colis uniquement sur réservation. Vente à la ferme le vendredi de 16h30 à 20h. Vente sur les marchés de Mortagne-au-Perche le samedi matin et Boissy-Maugis le dimanche 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 (viande et pain) et celui de Longny-au-Perche le mercredi matin (uniquement le pain).

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. Le miel est 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 (en cueillette)et jus de pomme.
Cueillette le mercredi, le samedi et le dimanche de 9h à 12h et de 14h à 18h, du 1er week-end de septembre à la mi-novembre.

Marchés fermiers

Coulimer (61360)
- La Viande d'Alex, Ferme de la Viollière : marché de producteurs, de 17h à 19h, les 17 mars, 16 mai, 7 juillet, 25 août, 13 octobre et 21 décembre 2023.

La Chapelle-Montligeon (61400)
- le mardi matin de 8h30 à 13h (présence d'un boucher et d'un primeur), place d'église
- le vendredi matin de 8h30 à 10h30 (présence d'un boucher), place de l'église

Mauves-sur-Huisne (61400)
- marché de producteurs 3ème vendredi de chaque mois, d'avril à décembre, place de la mairie

Mortagne-au-Perche (61400)
- le samedi matin de 7h à 13h, centre-ville

Saint-Germain-de-Martigny (61560)
- marché de producteurs 2ème et 4ème vendredi de chaque mois du 12 mai à fin août, base de loisirs.

Saint-Jouin-de-Blavou (61360)
- Gaec de la Beausserie : marché à la ferme, le vendredi soir de 17h à 19h, de juillet à la Toussaint

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 / www.amapmortagne.blogspot.com

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

DÉCOUVRIR...

WWW.OT-MORTAGNEAUPERCHE.FR

LE PERCHE Accueillant par nature
OFFICE de TOURISME
PAYS DE MORTAGNE-AU-PERCHE

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