

# Pomme

Croquez la pomme, goûtez le cidre

Pays de Mortagne-au-Perche *2024*

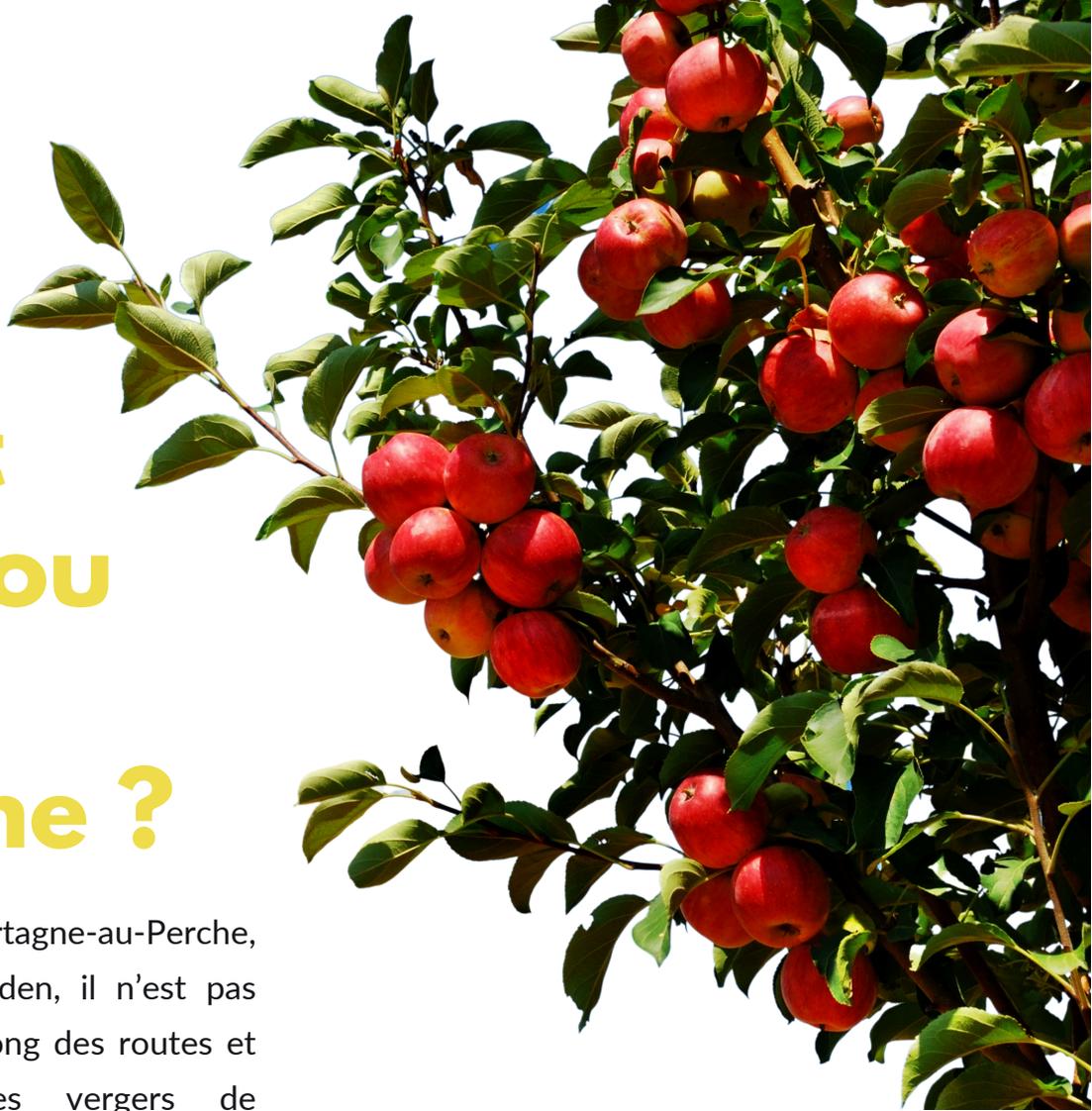


POMME

# Plutôt cidre ou jus de pomme ?

En Pays de Mortagne-au-Perche, véritable jardin d'Eden, il n'est pas rare de croiser le long des routes et des chemins, des vergers de pommiers. Témoignages d'une tradition toujours bien ancrée : la fabrication du cidre. Mais pas n'importe quel cidre ! Sa typicité a été reconnue par l'INAO et le Cidre du Perche s'est vu récompensé d'une Appellation d'Origine Contrôlée (AOP) en 2020.

De nombreux produits cidricoles et recettes autour de la pomme sont à découvrir : jus de pommes, gelée de cidre, vinaigre de cidre, pommeau (AOC pommeau de Normandie) et bien sûr Calvados (AOC calvados de Normandie) ...



**Parcourez les vergers et  
fermes cidricoles du Pays  
de Mortagne-au-Perche et  
découvrez la pomme sous  
tous ses états !**



## La Maison Ferré à Comblot

Située au cœur du Parc Régional du Perche, la ferme familiale réalise des produits cidricoles dans la tradition et le savoir-faire normand tout en préservant l'environnement des vergers par des interventions raisonnées. La boutique installée aux « Mares », est ouverte toute l'année sur rendez-vous ou d'avril à septembre les mercredi, vendredi, samedi (après-midi). Du 14 juillet au 15 août, la boutique est ouverte tous les après-midi sauf le dimanche. Et chaque année au mois de novembre, participez à la Fête du cidre : visite de la cidrerie, pressage, distillation, etc ...

**LES MARES 61400 COMBLOT - 02 33 25 29 50**

**06 64 50 96 88**

**<https://www.lamaisonferre.fr/>**

## Le verger de la Haie Roger à Villiers-sous-Mortagne

Vente de pommes et jus de pomme. Cueillettes et visites ouvertes à tous de novembre à décembre. Un moment agréable à partager en famille pour croquer la pomme sous le pommier ! Ouvert les mercredi, samedi et dimanche de 9h à 12h et de 14h à 18h pour les cueillettes du 1er week-end de septembre à la mi-novembre. La vente directe à la ferme, en période hivernale, se fait les mercredi et samedi après-midi de 14h à 18h.

**LA HAIE ROGER 61400 VILLIERS-SOUS-MORTAGNE - 02 33 25 37 77 - 06 58 80 17 42**

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



## Vente directe à la ferme

### La Ferme du Chemin Perray

Exploitation biologique depuis 20 ans  
Jus de pomme : bouteille de 1L ou cubis de 5L  
Uniquement sur demande

**CHEMIN PERRAY 61360 COULIMER**

**02 33 25 94 38 - 06 12 81 67 46**

**[CHEMINPERRAY@GMAIL.COM](mailto:CHEMINPERRAY@GMAIL.COM)**

**[WWW.FERMEDUCHEMINPERRAY.JIMDO.COM](http://WWW.FERMEDUCHEMINPERRAY.JIMDO.COM)**





## La Ferme d'Anne-Cécile Suzanne

Jus de pomme sans pesticides  
Sur rendez-vous, téléphoner avant  
Vente sur le marché de Mortagne-au-Perche  
le samedi matin

**LA GAULARDIÈRE 61400 MAUVES-SUR-HUISNE**  
**06 48 68 03 75**

## La Ferme du Bignon

Jus de pomme  
Vente uniquement sur rendez-vous (laisser  
un message avec ses coordonnées)  
ou commande en ligne depuis le site internet  
A retrouver aussi Chez Emilie et Yann  
(Epicerie fine à Mortagne-au-Perche)  
**LE BIGNON 61400 SAINT-DENIS-SUR-HUISNE**  
**02 33 73 13 02 - 06 52 09 86 94**  
**CONTACT@LEPARIFOU.COM**  
**WWW.LEPARIFOU.COM**



## La Ferme du Chailloué

Jus de pomme bio  
Livraison à domicile, retrait à la ferme  
Commande depuis le site internet ou par  
téléphone

**LE CHAILLOUÉ 61400 SAINT-MARD-DE-RÉNO**  
**02 33 25 11 89 - 06 03 59 33 68 - 07 88 49 04 30**  
**WWW.LAFERMEDUCHAILLOUÉ.FR**

## La Ferme de Julie et Alexis

Exploitation biologique  
Jus de pomme et pétillant de pomme  
Uniquement sur demande

**LA FERRIERE 61360 PERVENCHERES**  
**06 30 61 63 45**  
**GAECDDL@GMAIL.COM**  
**WWW.LAFERMEDEJULIEALEXIS.COM**



# Découvrir...

[www.tourisme-mortagne-au-perche.fr](http://www.tourisme-mortagne-au-perche.fr)



©