

# Producteurs locaux

en Pays de Mortagne-au-Perche *2024*



## Labels :



*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.



*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



*Appellation d'Origine Contrôlée* est un 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.



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



*Bœuf Fermier du Maine* 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 !



*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.



En 2012, le Parc Naturel Régional du Perche lançait sa marque pour les prestataires touristiques, aujourd'hui connue sous le nom de 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

**Gaec Vaudron**



Le bourg - 61560

Tél : **02 33 25 11 46**



Vente de poulet, pintade, canard et volaille festive

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


## Champeaux-sur-Sarthe

**Ferme de l'Aurore**

La Marette - 61560

Tél : **06 62 66 45 16**

Mél : **littleaurore@aol.com**

 Ferme de l'Aurore



Vente de 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

**La Maison Ferré**

Les Mares - 61400

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

Mél : **cidrerie@lamaisonferre.fr**

Site web : **www.lamaisonferre.fr**

 La Maison Ferré  la\_maison\_ferre

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

- *Vente à la ferme le mercredi, le vendredi et le samedi après-midi d'avril à septembre. Du 14 juillet au 15 août, du lundi au samedi, les après-midi*
- *Vente sur le marché de Mortagne-au-Perche le samedi matin*
- *Visite complète sur rendez-vous : 1h30 d'immersion dans la culture de la pomme à cidre, des vergers au chai de vieillissement (6 pers. min. de + de 18 ans - 6 € / pers.)*



## Coulimer

### **La Ferme du Chemin Perray**

Chemin Perray - 61360

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

Mél : **cheminperray@gmail.com**

Site web : **www.fermeducheminperray.jimdo.com**



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).

- *Vente sur commande*
- *Gîte à la ferme*

---

## Coulimer

### **La Viande d'Alex**

La Viollière - 61360

Tél : **06 85 88 58 70 / 06 86 47 27 63**

Mél : **laviandedalex@gmail.com**

Site web : **www.laviandedalex.fr**



 La Viande d'Alex

Vente de colis de viande de bœuf et de veau : 5 kg, 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.

- *Vente sur commande et retrait le soir à la ferme, ou sur rendez-vous*
- *Marchés de producteurs au sein de leur ferme en 2024 : 09/02 - 05/04 - 17/05 - 05/07 - 30/08 - 11/10 - 19/12*

---

## Courgeon

### **Gaec de l'Étoile**



L'Hôtel Neveu- 61400

Tél : **02 33 25 10 67**

Mél : **dsimoen@fermedeleteile.fr**

Site web : **www.fermedeleteile.fr**



 Ferme de l'ETOILE  fermedeleteile

Vente de colis de viande de porc, charcuterie, yaourts, fromage blanc, crème fraîche et beurre

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

## Feings

Découverte et éveil  
à la ferme

### Les Petits Fermiers de Launay

Chemin de Launay

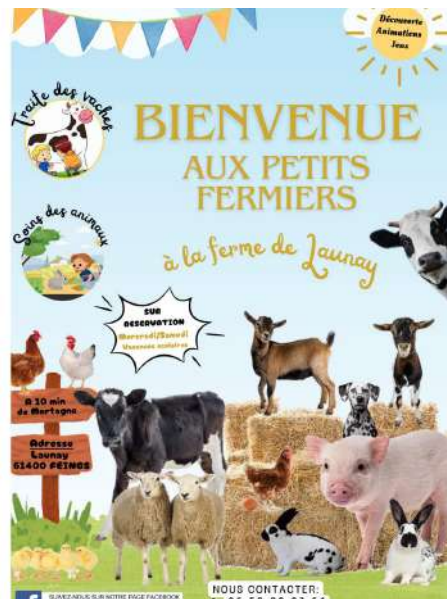
Tél : 06 50 09 82 64

 les petits fermiers de launay 2024

Julie et Florent vous accueillent avec vos enfants au sein de la ferme de Launay

Découverte des animaux ( vaches, moutons, chèvre, poules, cochons etc), tracteurs, champs et cultures de la ferme. Visite d'1h15 uniquement sur réservation le mercredi et le samedi.

- Découverte de tous les animaux, nourrissages et câlins / jeux : séance à 9h45 ou 15h
- Traite des vaches : séance autour de 17h
- 8 € / enfant et gratuit moins de 1 an. Anniversaire à la ferme également !



## La Chapelle-Montligeon

### Les Bocks de Sauret

Les Ateliers Buguet - 26, rue principale - 61400

Tél : 06 58 86 33 96

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



### La Vertueuse



Les Ateliers Buguet - 26, rue principale - 61400

Tél : 06 72 73 94 39

Mél : [brasserie@lavertueuse.fr](mailto:brasserie@lavertueuse.fr)

Site web : [www.lavertueuse.fr](http://www.lavertueuse.fr)

 Brasserie La Vertueuse  [brasserielaertueuse](https://www.instagram.com/brasserielaertueuse)



Brasserie artisanale en agriculture biologique. L'orge est cultivée chez nous, par nous, pour vous !

- Vente aux Ateliers Buguet le samedi de 15h à 18h
- Accueil à la brasserie sur rendez-vous

## Le Pin-la-Garenne

**Ferme de la Pilière**

La Pilière - 61400

Tél : **02 33 83 82 26**



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

- *Vente sur rendez-vous*
- *Vente sur le marché de Mortagne-au-Perche le samedi matin*

## Mauves-sur-Huisne

**Ferme des Cabrioles**

La Blanchardière de Landres - 61400

Tél : **06 14 22 80 15**

Mél : **fermedescabrioles@gmail.com**



Ferme des Cabrioles



ferme\_des\_cabrioles\_perche



Vente de fromages de chèvre fermier bio

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

## Mauves-sur-Huisne

**Ferme de la Gaulardière**

La Gaulardière - 61400

Tél : **06 48 68 03 75**



lafermedesuzy



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

- *Vente à la ferme le samedi de 10h à 15h*



## Pervençhères



### La Ferme de Julie et Alexis - Gaec DDLM

La Ferrière - 61360

Tél : 06 30 61 63 45

Mél : [gaecddlm@gmail.com](mailto:gaecddlm@gmail.com)

Site web : [www.lafermedejuliealexis.com](http://www.lafermedejuliealexis.com)



La Ferme de Julie & Alexis



[lafermedejuliealexis](https://www.instagram.com/lafermedejuliealexis)

Éleveurs de vaches allaitantes en agriculture biologique. Vente de jus de pomme, pétillant de pomme. Colis de viande de bœuf de race charolaises.

- *Vente à la ferme sur rendez-vous*



## Réveillon

### Une Ferme du Perche



La forêt - 61400

Mél : [legumes@unefermeduperche.fr](mailto:legumes@unefermeduperche.fr)

Site web : [www.unefermeduperche.fr](http://www.unefermeduperche.fr)



Une Ferme du Perche



[unefermeduperche](https://www.instagram.com/unefermeduperche)

Vente de légumes et fruits biologiques

- *Vente sur le marché de Bellême le jeudi matin et sur celui de Mortagne-au-Perche le samedi matin*
- *Marché fermier, au sein de leur ferme, le mercredi de 17h à 21h, de fin juin à fin août*



## Saint-Denis-sur-Huisne

### Ferme du Bignon



Le Bignon - 61400

Tél : 06 52 09 86 94

Mél : [contact@leparifou.com](mailto:contact@leparifou.com)

Site web : [www.leparifou.com](http://www.leparifou.com)



La Ferme du Bignon



[leparifou](https://www.instagram.com/leparifou)

Noix en vrac, huile vierge de noix sauvages, huile vierge de noisettes sauvages, farine de noix sauvages et farines 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. Coulis, sirop.

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



## Saint-Jouin-de-Blavou

### **Maison Bodet & Cow**

La Gravelle - 61360

Tél : **06 28 20 40 82**

Mél : **maisonbodetandcow@gmail.com**



Vente de viande de bœuf et de veau de race limousine

- *Vente sur commande. Retrait des commandes à la ferme ou en livraison*

---

## Saint-Jouin-de-Blavou

### **Gaec de la Beausserie**

La Beausserie - 61360

Tél : **06 09 60 13 54**

Mél : **la-beau@mailo.com**

Site web : **www.jardinsdeleglantine.wordpress.com**



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 au sein de leur 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-Langis-les-Mortagne

### **Brasserie des Pionniers**

76, rue du Faubourg Saint-Eloi - 61400

Tél : **06 70 43 42 39**

Mél : **contact@brasserie-des-pionniers.com**



Brasserie des Pionniers



brasseriendespionniers

Microbrasserie de bières artisanales

- *Vente le jeudi et le vendredi de 15h30 à 18h30 et le samedi sur rendez-vous*
- *Vente sur le marché de Mortagne-au-Perche le samedi matin*





## Saint-Mard-de-Réno

**La Ferme du Chailloué**

Le Chailloué - 61400

Tél : **02 33 25 11 89 / 06 03 59 33 68 / 07 88 49 04 30**

Site web : **www.lafermeduchailloue.fr**



La Ferme du Chailloué



lafermeduchailloue

Vente de viande de bœuf et veau frais et en conserve. Produits laitiers, céréales bio (lentillon, quinoa, petite épeautre, farine, boulgour) et produits à base de chanvre. Légumes, jus de pomme.

- *Vente à la ferme le jeudi, le vendredi et le samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h30. Possibilité de commander à l'avance*
- *Expédition possible, à travers toute la France métropolitaine, pour les céréales uniquement*



## Saint-Ouen-de-Sécherouvre

**Les cochons sont dans le pré**

Le Hamel - 61560

Tél : **06 43 97 62 00 / 06 32 34 42 64**



Les Cochons sont dans le Pré



lescochonssontdanslepre

Vente de colis de viande (1 fois par mois), terrine en pot de 200 gr, saucisson sec (Champion de France 2022)

- *Vente à la ferme le vendredi de 16h30 à 20h. Colis en vente uniquement sur commande*
- *Vente sur le marché de Bellême le jeudi matin, sur celui de Mortagne-au-Perche le samedi matin et sur celui de Boissy-Maugis le dimanche matin*



## Villiers-sous-Mortagne

**Ferme de la Geveuse**

La Geveuse- 61400

Tél : **02 33 73 19 87**

Mél : **lageveuse@laposte.net**



Vente de pain, viande bovine et agneau

- *Vente sur le marché de Longny-au-Perche le mercredi matin et sur celui de Mortagne-au-Perche le samedi matin*

## Villiers-sous-Mortagne

### *Ferme de la Simonnière*

La Simonnière - 61400

Tél : 02 33 25 14 30 / 06 65 61 48 18

Mél : [earlguimond@wanadoo.fr](mailto:earlguimond@wanadoo.fr)

Site web : [fermedelasimonniere.com](http://fermedelasimonniere.com)

 Ferme de la simonnière  [fermedelasimonniere](https://www.instagram.com/fermedelasimonniere)

Vente de miel de printemps et d'été

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



---

## Villiers-sous-Mortagne

### *Verger de la Haie Roger*

La Haie Roger - 61400

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

Site web : [www.vergerdelahaieroger.blogspot.com](http://www.vergerdelahaieroger.blogspot.com)



Vente de pommes, poire (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*
- *Vente à la ferme le mercredi et le samedi de 14h à 18h, de la mi-novembre à fin mai*

# Jours de Marché

## Bazoches-sur-Hoëne



Le **samedi matin**, tous les 15 jours, de mai à novembre

## Coulimer



La Viande d'Alex - La Viollière : marché de producteurs en 2024, de 17h à 19h :  
**09 février, 05 avril, 17 mai, 05 juillet, 30 août, 11 octobre, 19 décembre**

## La Chapelle-Montligeon



Le **mardi matin**, présence d'un primeur, d'un fromager et d'un boucher  
Le **vendredi matin** en saison, présence d'un primeur

## Mauves-sur-Huisne



**3ème vendredi du mois**, d'avril à novembre, de 17h à 21h

## Mortagne-au-Perche



Le **samedi matin**, de 7h à 13h

## Réveillon



Une ferme du Perche - La forêt : marché de producteurs **le mercredi**, de 17h à 21h,  
de fin juin à fin août

## Saint-Jouin-de-Blavou



Gaec de la Beusserie - La Beusserie : marché de producteurs **le vendredi**, de 17h à  
19h, de juillet à la Toussaint



## **AMAP 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**

Mél : [\*\*amap.mortagne@gmail.com\*\*](mailto:amap.mortagne@gmail.com)

# Découvrir...

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



OFFICE  
de  
TOURISME

PAYS DE MORTAGNE-AU-PERCHE

61400 Mortagne-au-Perche

02 33 83 34 37

[contact@ot-mortagneauperche.fr](mailto:contact@ot-mortagneauperche.fr)

