

Pomme

Croquez la pomme, goûtez le cidre

Pays de Mortagne-au-Perche *2025*

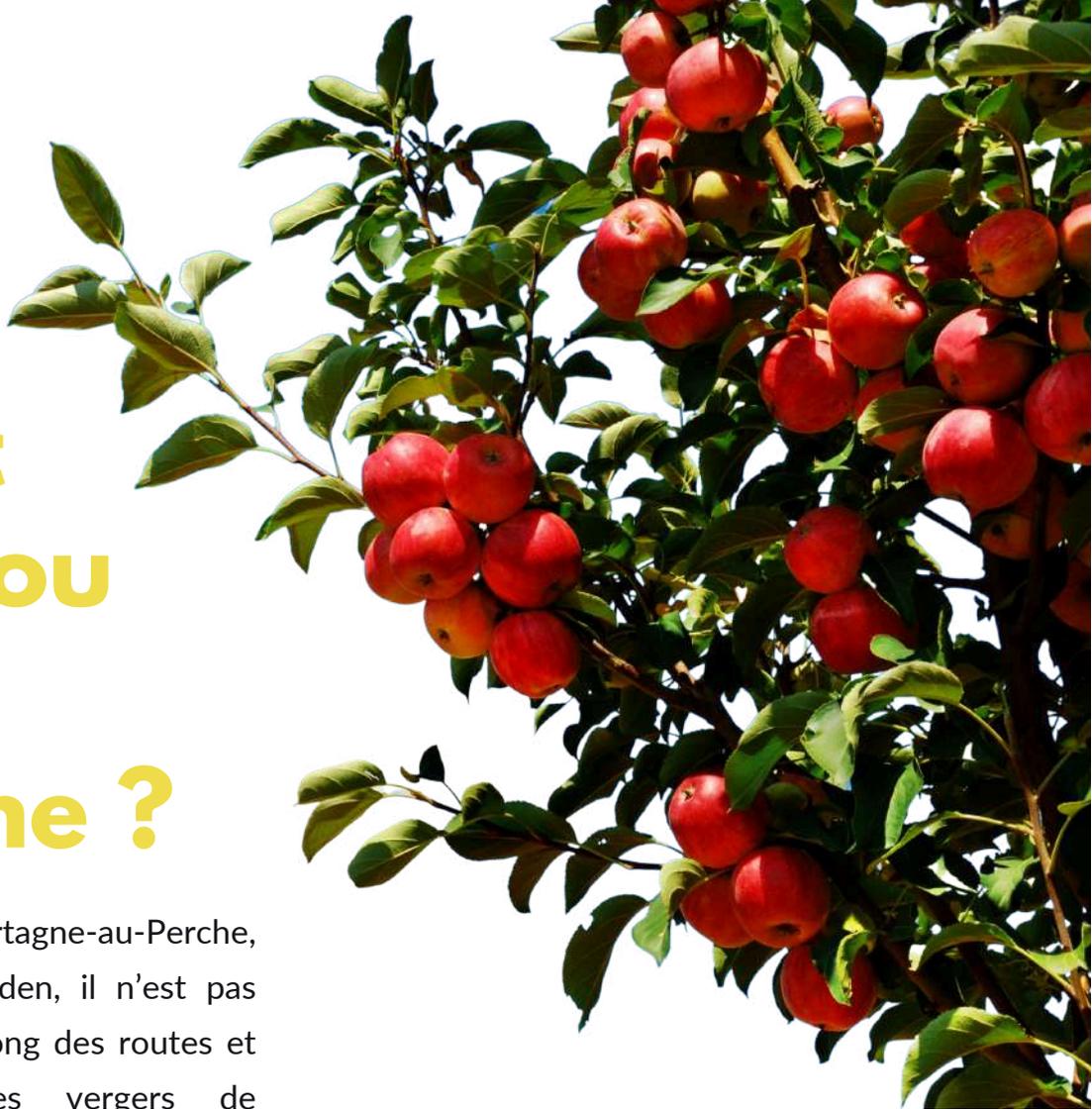


POMME

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 10h à 12h et de 14h à 18h pour les cueillettes du 1er week-end de mi-septembre à fin octobre. 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
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.LAFERMEUCHAILLOUÉ.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



©