

Producteurs locaux

en Pays de Mortagne-au-Perche 2025



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.

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 les marchés de Mortagne-au-Perche et de Sées le samedi matin*

Comblot

La Maison Ferré



Les Mares - 61400

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

Mél : **cidrerie@laisonferre.fr**

Site web : **www.laisonferre.fr**



La Maison Ferré



la_maison_ferre

Vente de cidre, pommeau, calvados, jus de pomme, pétillant de pomme, poiré et produits locaux

- *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 et toute l'année du rendez-vous*
- *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 46**

Mél : **cheminperray@gmail.com**

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



Vente de colis de viande de bœuf (5 ou 10 kg / 2 kg de steak haché), 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 2025 : 07/02 - 07/03 - 04/04 - 16/05 - 04/07 - 29/08 - 03/10*

Coulimer

Si Simples

2, rue de la Poste - 61360

Tél : **06 35 37 76 13**

Mél : **simples61@gmail.com**



Si Simples



tisinessimples



Récolte, cueillette et transformation de plantes médicinales. Vente de tisanes et confits.

- *Vente à l'épicerie Emilie et Yan à Mortagne-au-Perche*
- *Vente par le biais du Gaec de la Beausserie à Saint-Jouin-de-Blavou*
- *Tisanes et confits en vente dans la boutique de l'Office de Tourisme du Pays de Mortagne-au-Perche*

Courgeon

Gaec de l'Étoile

L'Hôtel Neveu- 61400

Tél : **02 33 25 10 67**

Mél : **dsimoen@fermedeletoile.fr**

Site web : **www.fermedeletoile.fr**



Ferme de l'ETOILE



fermedeletoile



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

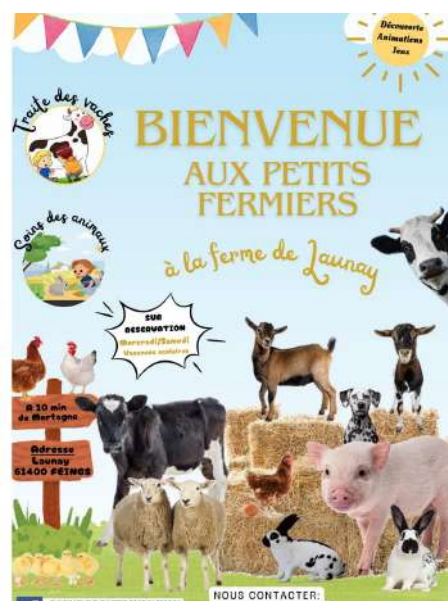
Tél : **06 50 09 82 64**



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 uniquement sur réservation.



- Découverte de la ferme (5 €/ enfant à partir de 1 an)
- Visite de la ferme, traite et buvée des veaux (2h) (10 €/ enfant à partir de 1 an)
- Anniversaire à la ferme

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**

Site web : **www.lavertueuse.fr**



Brasserie La Vertueuse



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 (contacter le propriétaire avant de se déplacer)*
- *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*



Pervenchères



La Ferme de Julie et Alexis - Gaec DDLM

La Ferrière - 61360

Tél : **06 30 61 63 45**

Mél : **gaecddlm@gmail.com**

Site web : **www.lafermedejuliealexis.com**



La Ferme de Julie & Alexis



lafermedejuliealexis

Éleveurs de vaches allaitantes en agriculture biologique. Vente de jus de pomme, pétillant de pomme et compote 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

Site web : 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-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.labeausserie.com

Maréyage 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-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. Céréales bio (lentillon, quinoa, petite épeautre, farine, boulgour) et produits à base de chanvre. Jus de pomme. Tisane CBD



- *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 Mortagne-au-Perche le samedi matin et sur celui de Boissy-Maugis le dimanche matin*
- *Accueil de camping car, gratuitement, pour 24h*



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 (uniquement le pain) 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

Site web : 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



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

Coulimer



La Viande d'Alex - La Viollière : marché de producteurs en 2025, de 17h à 19h :
07 février, 07 mars, 04 avril, 16 mai, 04 juillet, 29 août, 03 octobre

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 et d'un boucher

Mauves-sur-Huisne



3ème vendredi du mois, d'avril à octobre, 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 Beausserie - La Beausserie : 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



OFFICE
de
TOURISME

PAYS DE MORTAGNE-AU-PERCHE

61400 Mortagne-au-Perche

02 33 83 34 37

contact@ot-mortagneauperche.fr

