

Producteurs locaux

en Pays de Mortagne-au-Perche **2026**



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.



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 : 06 82 93 52 63



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@lamaisonferre.fr

Site web : www.lamaisonferre.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 1er juillet au 30 août, du lundi au samedi, les après-midi.
-le samedi après midi, toute l'année.
-sur rendez-vous, toute l'année

- *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 - 8 € / 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.ferme-du-chemin-perray.e-monsite.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 et possibilité de composer son propre colis en ligne. Vente au détail de bœuf et de veau, steak hachés et cheveux d'anges surgelés tout le temps disponible. Possibilité de livraison.

En conserve : rillettes de bœuf, bolognaise de bœuf, bœuf curry et bœuf bourguignon.

- *Vente sur commande et retrait le soir à la ferme, ou sur rendez-vous*
- *Marchés de producteurs à la ferme , en fin d'après-midi, les vendredis : 13 mars, 29 mai, 3 juillet , 28 août, 9 octobre, 18 décembre*

Coulimer

Si Simples

2, rue de la Poste - 61360

Tél : **06 35 37 76 13**

Mél : **simples61@gmail.com**

 Si Simples  tisanessimples



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@fermedeletoire.fr**

Site web : **www.fermedeletoire.fr**

 Ferme de l'ETOILE  fermedeletoire

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

Les Petits Fermiers de Launay

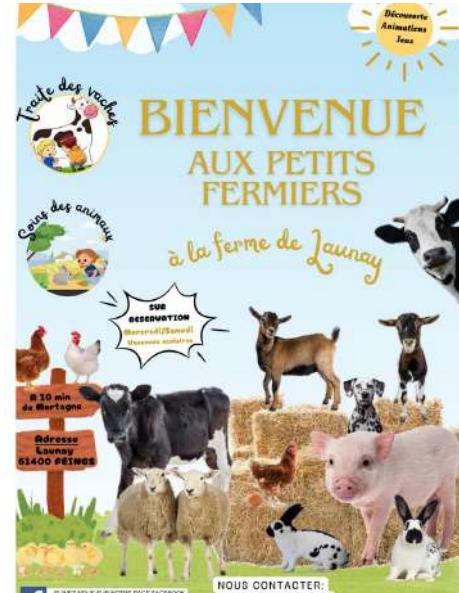
Ferme pédagogique

1, chemin de Launay

Tél : **06 50 09 82 64**

 [lespetitsfermiersdelaunay](https://www.facebook.com/lespetitsfermiersdelaunay)

Julie vous accueille pour vous faire découvrir la vie à la ferme et ses animaux (poules, cochons, moutons, lapins, chèvres etc...). Visite uniquement sur réservation.



- Ouvert toute l'année, le mercredi et samedi, plus les vacances scolaires - 5 € / personne
- Envie de plus ? Visite plus participation à la traite des vaches et la buvée des petits veaux - 10 € / personne

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



Brasserie artisanale en agriculture biologique. L'orge est cultivée chez nous, par nous, pour vous ! La brasserie La Vertueuse soutient l'agriculture locale.

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

La Chapelle-Montligeon

Jean-Louis Vallée

Les Coteaux de l'étang - 61400

Tél : **06 73 45 93 58**

Mél : jeanlouisvalle@hotmail.com

Légumes et pommes.

- *Vente sur commande*



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 Blanchardièrerie de Landres - 61400

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, celui de Mortagne-au-Perche le samedi matin et sur celui de Mauves-sur-Huisne à partir d'avril.*

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

f La Ferme de Julie & Alexis **Instagram** 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

f Une Ferme du Perche **Instagram** 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, à la ferme, le mercredi de 17h à 21h, de fin juin à fin août*

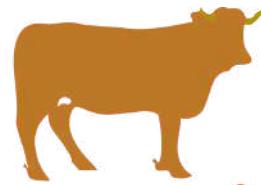
Saint-Jouin-de-Blavou

Maison Bodet & Cow

La Gravelle - 61360

Tél : **06 28 20 40 82**

Mél : **maisonbodetandcow@gmail.com**



MAISON BODET & COW

L'authentique saveur

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 Beauserie



La Beauserie - 61360

Tél : **06 09 60 13 54**

Mél : **la-beau@mailo.com**

Site web : **www.labeausserie.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 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

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.lafermeduchailoue.fr**



La Ferme du Chailloué lafermeduchailoue

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-Martin-des-Pézerits

Gaec Ferme de Ma Sève

La Chenonnière - 61380

Tél : **07 78 35 14 84**

Mél : **fermedemaseve@protonmail.com**



Fruits, légumes de saison et plants

- *Vente à la ferme le jeudi de 17h30 à 19h*



Saint-Ouen-de-Sécherouvre

Les cochons sont dans le pré



Le Hamel - 61560

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



Terrine en pot de 200 gr, saucisson sec (Champion de France 2022), saucisson à la truffe (Champions de France 2025)

- *Vente à la ferme le vendredi de 16h30 à 20h.*
- *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 : 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*



Jours de Marché

Coulimer



La Viande d'Alex - La Viollière : marché de producteurs, en fin d'après-midi, les vendredis : 13 mars, 29 mai, 3 juillet, 28 août, 9 octobre, 18 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 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 Beauserie - La Beauserie : 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

Découvrir...

www.tourisme-mortagne-au-perche.fr

