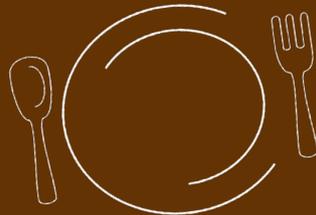


Marché de La Loupe : le mardi matin



Produits locaux

Belhomert-Guéhouville

LA FERME DE GUÉHOUILLE – RÉMI ROUSSEAU

Bovins, volailles

Les bovins sont de race Limousine, choisie pour sa rusticité, sa facilité d'élevage et la qualité de sa viande, goûteuse et tendre. L'alimentation des animaux est faite de céréales, de fourrage, de graines de lin tracées « Blanc Bleu Cœur ».

Colis de bœuf et de veau, de volailles fermières sur commande, à retirer à la boutique

“ Super accueil et surtout la viande est excellente !! Je recommande ++ ”

CONTACT

7 route de Guéhouville
06 22 14 73 12

lafermedeguehouville@gmail.com
www.ferme-guehouville-28.fr
f Ferme-de-Gu

FERME DU MOULIN D'HUET - HUBERT DEBRAY

Élevage de gibier

Vente directe de canards colverts sur rendez-vous.

CONTACT

2 route du Moulin d'Huet

02 37 37 04 65
06 83 47 24 37
hubertdebray@wanadoo.fr

Champrond-en-Gâtine

LES PANIERS D'ALIGRE - AMAP

Mettre en relation les adhérents avec des producteurs et exploitants agricoles locaux
AMAP en relation avec des producteurs locaux : légumes bio, poulets et œufs, pain paysan, produits de la ruche, fromages de chèvre, pâtes et lentillons, viande de porc bio, farine bio.

CONTACT

72 Grande Rue

06 19 29 05 27
lespaniersdaligre@gmail.com
www.lespaniersdaligre.fr

Produits locaux



Champrond-en-Gâtine

FERME DES VITRIERS – GAËL ET ALINE CHABOCHE

Bovins, rillettes et plats cuisinés

Les Blondes d'Aquitaine sont toutes nées à la ferme. Elles sont nourries avec des produits naturels issus à 95 % de l'exploitation. Les animaux sont en pâturage d'avril à novembre et consomment le fourrage des prairies le reste de l'année. De fin novembre à mi-avril, les animaux sont à l'étable, protégés des intempéries.

Bœuf, veau, porc, plats cuisinés, rillettes et terrines apéritives sont élaborés à partir de la viande issue de l'exploitation.

Colis sur commande, à prendre à la boutique de la ferme.

“ Mangé le bœuf bourguignon, excellent et les raviolis... aussi. ”

KIOSQUE DE PRODUITS LOCAUX

Au centre du village, kiosque avec viande de la ferme des Vitriers, légumes des Corvées-les-Yys, plats préparés du Sébastopol et autres produits locaux selon les arrivages et la saison...



CONTACT

Les Vitriers

06 19 72 43 90

www.fermedesvitriers.jimdofree.com

[f fermedesvitriers](https://www.facebook.com/fermedesvitriers)

GAEC BEAUDOUX - YVAN GUYON, FRANCK ET

BERNARD BIGEAULT

Lait frais

Sur le principe du pâturage tournant, les vaches ont un hectare par jour pour brouter une herbe toujours appétente.

Vente de lait frais à la ferme sur commande. Apporter ses bouteilles.



CONTACT

Le Bois-Landry-Beaudoux

06 14 56 25 45

06 83 40 31 89

BOIS-LANDRY - LES TERRINES DE Dédé

Cervidés

Les terrines du Domaine du Bois Landry sont élaborées selon une recette traditionnelle du Perche. Elles sont très appréciées pour les apéritifs terroir.

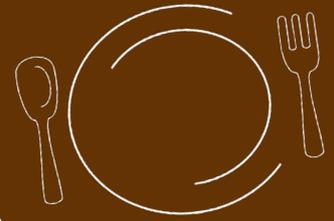
CONTACT

La Graiserie

02 37 49 80 01

contact@boislandry.com

www.boislandry.com



Produits locaux Sébastopol



Les Corvées-les-Yys

LES VERGERS DU THEUIL - PASCAL ET MARIE-NOËLLE GASNIER

Produits cidricoles

Cidre fermier, jus de pommes, Pétill'Corvésien sont produits en agriculture biologique. Vente à la ferme sur rendez-vous.

Maraîchage bio (en cours de développement).

CONTACT

10 Le Theuil

02 37 37 35 62

06 68 19 36 53

vergersduthueil@orange.fr

La Croix-du-Perche

FERME DES GRANDES GUIGNIÈRES,

CÉLINE ET SÉBASTIEN GASNIER

Bovins et volailles

Les bovins et volailles sont élevés avec les céréales de la ferme. Les volailles sont préparées sur place au laboratoire de transformation.

Commande et retrait des produits sur rendez-vous à la ferme.

Boutique de producteurs de la région.



“ Je recommande ce lieu sans hésitation. De très bons produits et très bon accueil. ”

CONTACT

Les Grandes Guignièrès

06 67 69 53 45

earlgasnier@gmail.com

www.earl-gasnier.business.site

earlgasnier

LE MARAÎCHEUR - ANTOINE DEBRAY

Légumes bio

Culture de légumes sur sol vivant, s'appuyant sur les principes de la permaculture et de l'agroécologie, lancée en 2021 sur 600 m² de terrain, dont 230 m² pour la serre.

Aucun apport de chimie, ni de produits autorisés en culture biologique et pas de labour. Tout est ensemencé avec des graines naturelles de différentes variétés de légumes.



“ Très sympa et produits de qualité avec des conseils de cuisine... ”

CONTACT

Les Petites Guignièrès

06 73 77 11 30

antoine@lemaraicheur.fr

lemaraicheur

Produits locaux



La Croix-du-Perche

LES PETITES GUIGNIÈRES - SAS BRUNO DEBRAY - DALIBARD FRÈRES

Œufs plein air, rillettes et plats cuisinés

Les poules pondeuses sont élevées en plein air. Leurs œufs sont conditionnés à la ferme et les volailles sont abattues à 20 km. Elles sont ensuite transformées en rillettes, terrines, plats préparés, élaborés dans une petite entreprise proche de La Ferté-Bernard.

“ Eleveur qui prend grand soin de ses poules. ”

CONTACT
Les Petites Guignières

06 89 92 38 02 Mathieu Dalibard
commandes@sasbrunodebray.fr

Frazé

XAVIER ET NATHALIE TARANNE

Miel et produits d'apiculture

CONTACT
2 Le Bois-Radas

06 74 25 83 69

La Loupe

AU JARDIN LOUPÉEN - ANTHONY LASFONT

Maraîchage bio : fruits et légumes



CONTACT
3 bis rue des Grands Près

06 14 72 15 60
aujardinloupeen@live.fr

CULTURE ET SAVEURS DU PERCHE - AMAP

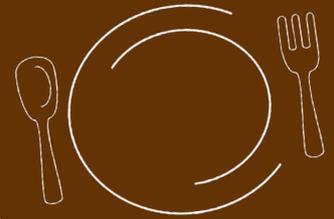
Manger sain en soutenant les producteurs locaux

L'association a pour but de valoriser le travail des agriculteurs-producteurs-éleveurs de proximité bio et agriculture raisonnée en devenir, dont le mode de production s'inscrit dans une démarche de respect de l'environnement, de l'homme et de la santé. Légumes, bœuf, œufs, porc, agneau, volailles, oie, céréales, farine, pain, fromages de chèvre, miel et produits de la ruche, tisanes et préparations médicinales.

Vente sur place sur rendez-vous.

CONTACT
2 rue Pierre Gauquelin

06 67 32 52 63
www.energielocale.org/amap-culture-et-saveurs-du-perche



Produits locaux



Manou

« LA VOLIÈRE DES MONTAGNES »

Volailles, œufs frais

Producteurs locaux d'œufs en vente directe à Manou. Éleveur de volailles, œufs frais.

CONTACT

06 50 20 60 35

2 chemin des Montagnes

LE MIEL DU PERCHE,

ANNICK BACOU ET NICOLAS LEREAU

Miel et produits d'apiculture

Vente du miel récolté à Manou de fabrication artisanale, mis en pot par l'apiculteur.



CONTACT

02 37 81 89 20

L'Oiserie

Marolles-les-Buis

GAEC GIRARD - CYRIL GIRARD

Bovins, rillettes, pâtés, bolognaises, mijoté de bœuf

Élevage de bovins de race Limousine, une race rustique parfaitement adaptée aux prairies des collines du Perche. Nés et élevés à la ferme, les animaux pâturent 8 mois sur 12 et sont nourris avec les fourrages produits sur place.

Vente directe de colis de bœuf et de veau, au détail et sous-vide, au magasin de la Ferme de La Bouverie à Arcisses-Brunelles.

CONTACT

07 84 44 21 74 / 06 46 06 58 80

6 Les Boissetieres

cyril.girard1@hotmail.fr

[f gaecgirardmarolleslesbuis](https://www.facebook.com/gaecgirardmarolleslesbuis)

Meaucé

GAEC DES COLLETS - GUILLAUME DROUIN

Bovins

Dans cet élevage familial, les vaches et leurs veaux de race Charolaise sont essentiellement nourris à partir de produits issus de l'exploitation : foin et céréales.

Vente directe de colis sur commande. Plats cuisinés et rillettes.

CONTACT

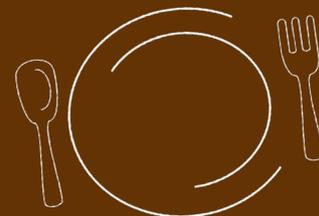
06 84 17 68 53

2 Les Collets

02 37 53 05 74

guillaume.drouin0290@gmail.com

www.produits-fermiers-28.fr



Produits locaux



Saintigny

**CHÈVRERIE DE FRÉTIGNY – OLIVIA ET JÉRÉMY DERBECQ, THIBAUT BRILLAND,
GAEC DES DEBRÉS - EARL CAPRI PERCHE**

Fromages de chèvre

Élevage de chèvres alpines et de bovins Charolais dans les pâturages de l'exploitation familiale. Sur rendez-vous, accompagnement pour la visite de la ferme : rythme biologique des chèvres, traite, fabrication des fromages et dégustation de crottin, Perch'rond, bûche, pyramide et Trèfle du Perche.



« Très bon accueil. Les fromages sont délicieux et les chèvres sont adorables. »

CONTACT

La Richarderie
Frétigny

02 37 49 53 66 / 06 80 47 97 86
fromagecapriperche@gmail.com
f Fromage-capri-perche

LE VERGER AUX HAIES - AURORE GODART

Légumes et fruits bio

Le Verger aux Haies est une exploitation bio fruitière en devenir, avec du maraichage. L'exploitation est entourée de haies ancestrales, elle a été créée en octobre 2020 et certifiée directement en bio. La production est réalisée dans le respect de la vie sous, sur et au-dessus du sol.

« De beaux légumes naturels. »

CONTACT

Le Bois aux Merles
Saint-Denis-d'Authou

06 87 20 15 37
levergerauxhaies@yahoo.com
f Le-verger-aux-Haies

BY JARDIN – BENOÎT JARDIN

Jus de légumes bio, de fruits et de plantes aromatiques

La technique de la pression à froid est utilisée pour assurer l'ultra-fraîcheur des jus et ainsi leur garder un maximum de vitamines et minéraux. Les assemblages qui composent la gamme de jus sont renouvelés à chaque saison en fonction de la disponibilité des légumes et des recettes.

« Une merveilleuse découverte ! Des mélanges délicieusement frais et bons pour la santé ! Nous faisons régulièrement des cures en couple ! J'en donne même un fond aux enfants ! A tester sans attendre ! »

CONTACT

6 place du Lavoir
Saint-Denis-d'Authou

02 37 52 55 78
contact@byjardin.fr
www.byjardin.fr

LA FERME DU PÈRE ALEXANDRE

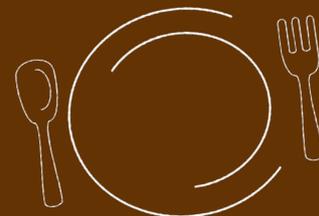
Miel et miscanthus

Les ruches produisent du miel de printemps, toutes fleurs, coriandre, oignons... Production de miscanthus cultivé sans pesticides.

CONTACT

Villemaigre
Saint-Denis-d'Authou

06 27 80 81 20
earlalexandremasson@gmail.com
f La-ferme-du-Père-Alexandre



Produits locaux
Saintigny
perche



Saint-Éliph

FABRICE IZARD

Les agneaux naissent et grandissent à la ferme, avec leur mère. Ils sont nourris du foin des prairies avec des compléments alimentaires certifiés sans OGM pour une viande de qualité. Les colis d'agneau sont conditionnés sous vide et étiquetés par un abattoir agréé. Sur commande uniquement. Vente saisonnière à la boutique de la Bouverie à Arcisses-Brunelles (06 09 49 45 79).

« Une viande délicieuse et tendre particulièrement bien conditionnée dans un double emballage. Simplement excellent. »

CONTACT

Le Gaudry

06 14 09 64 30

fabriceizard@yahoo.fr

Saint-Maurice-Saint-Germain

L'OIE ET SES DÉLICES - HÉLÈNE PÉLAEZ

Oies grasses

Conserves de foie gras d'oie : confits, rillettes, pâtés, gésiers...

Vente à la ferme sur rendez-vous.

CONTACT

8 route de la Cour Forière

02 37 37 02 58 - 06 17 66 05 86

helene.pelaez@orange.fr

Facebook PelaezFoieGras

LA POULE QUI ROULE - BENOÎT ET BÉATRICE GENTY

Œufs de pâturage cueillis à la main

Le poulailler mobile permet d'emmener les poules pondeuses pâturer sur une nouvelle parcelle tous les 7 à 10 jours. L'herbe fraîche est un excellent complément alimentaire pour obtenir un œuf délicieux avec un jaune profond. Alimentation sans OGM, associée à des céréales cultivées sur la ferme.

Vente au magasin de la ferme.

« Poème
Mes petits cocos
En omelette c'est très chouette,
A la coque j'en suis toctoc
Brouillé j'en suis émerveillé
En gâteau s'en est presque trop.
En neige, c'est mieux qu'un manège,
Au plat, j'adore ça.
En meringue, j'en suis dingue
Dur une valeur sûre.
Mollet j'en suis taré
Mimosa c'est bon, j'y crois pas. »



CONTACT

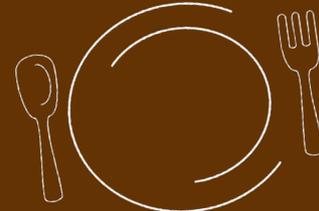
5 route de la Croix-Bercy

06 83 82 62 04

06 11 72 48 66

www.la-poule-qui-roule.fr

Facebook La-Poule-qui-roule



Produits locaux
Saint-pour



Saint-Victor-de-Buthon

CHÈVRERIE DE TOURAILLE - HÉLÈNE LESNIAK ET SAMUEL VIGNE

Fromages de chèvre

Les 72 chèvres alpines de la ferme sont élevées pour transformer leur lait en fromages fermiers : crottin, Perche blanc ou cendré, gros rond (blanc ou cendré), cœur, brique, bûche...

Vente à la ferme sur rendez-vous.



CONTACT
Touraille

02 37 29 05 17

L'ABEILLE DU PERCHE - PATRICE HUBERT

Apiculture

Vente sur rendez-vous.

CONTACT
La Lougère

06 50 17 77 25

Thiron-Gardais

EARL DE LA TUILERIE - GRÉGOIRE ET CHARLES CLÉMENT

Légumes secs

Production locale de lentilles vertes et de pois chiches, maïs pop, haricots rouges, flageolets verts... Les produits sont analysés par un laboratoire indépendant afin de valider l'absence totale de résidus de produits phytosanitaires. Ils sont triés, séchés et conditionnés à la ferme. Farine T110 moulue à la ferme sur meule de pierre.

CONTACT
La Palfaudière

02 37 49 41 04
earldelatuilierie@orange.fr
www.lafermedelapalfaudiere.fr

ORDRE DE TIRON

Jus de pommes et miel

Les pommes proviennent du « Verger de sauvegarde communal », où s'épanouissent des arbres portant une cinquantaine de variétés greffées, mais aussi de certains vergers à l'abandon. Le verger a été aménagé avec l'assistance de l'association des Croqueurs de Pommes des Collines du Perche.

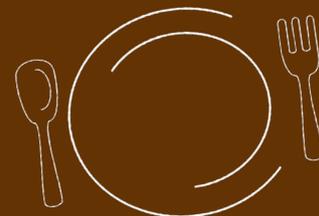
« C'est une manière de participer à leur préservation et à l'anti-gaspillage – Les gens ignorent pour la plupart que certaines variétés de fruits existent, pour le dessert ou pour accompagner les plats, les poires et les pommes ont mille saveurs différentes et autant de noms parfois oubliés comme la « poire de madame » et la « poire de monsieur ».



CONTACT

Vente à la Grange aux
Dîmes et à la mairie

02 37 49 42 50
lamairie@mairie-thiron-gardais.fr
www.mairie-thiron-gardais.fr
thirongardais



Produits locaux
Saint-poir



Vaupillon

LE JARDIN SOLSTICE - MAGALI DUPONT ET SÉBASTIEN

BAUMGARTEN

Plantes aromatiques et médicinales

Magali et Sébastien sont paysans-herboristes. Leurs plantes sont cultivées et récoltées sous le soleil et la pluie du Perche. Une quarantaine de plantes sont mises en culture : des espèces communes auxquelles s'ajoutent des plantes bien connues des potagers. Leur approche associe permaculture, agro-écologie et biodynamie.

Stages, cours sur les plantes médicinales, astronomie ... les activités sont multiples au Jardin Solstice.

Les 3 chambres d'hôtes de la Floudière ont été rénovées dans le respect de l'architecture percheronne, avec des matériaux locaux et écologiques.

Vente sur place sur rendez-vous.



“ Votre travail est magnifique bravo. ”

CONTACT

La Floudière
5 rue de l'Hêtre

02 37 81 15 82
07 89 56 77 16
jardinsolstice@orange.fr
www.jardinsolstice.com
f JardinSolstice

Produits locaux



Belhomert-Guéhouville

BOULANGERIE « CHEZ MA MIE »

CONTACT
22 rue du Général de Gaulle

09 52 71 82 96



Chassant

BOULANGERIE-PÂTISSERIE-ÉPICERIE PAPILLON

CONTACT
18 rue Saint-Lubin

02 37 29 55 30
www.boulangeriedechassant.com

Champrond-en-Gâtine

BOULANGERIE-ÉPICERIE-PRODUITS LOCAUX « AUX GÂTINETTES DE CHAMPROND »

CONTACT
23 Grande Rue

02 37 37 08 39

VIANDE ET CHARCUTERIE « LA BOUCHERIE DU COIN »

Vente le mardi de 9h30 à 12h15.

CONTACT
Place de l'Église

02 37 52 41 54

Combres

L'ÉPICERIE

L'épicerie a reçu le prix « Meilleur Commerce de France 2022 ».

Épicerie, dépôt de pain, journaux, produits locaux, fruits et légumes, produits frais...



CONTACT
1 place de l'École

02 37 37 04 25 -
epicieriedecombres@gmail.com
f LEpicerie-de-Combres

Frazé

L'ÉPICERIE DU VILLAGE, EN COURS DE RÉOUVERTURE

Épiceries locales



La Loupe

TOUS COMMERCES ALIMENTAIRES

CONTACT

UCIA Les vitrines de La Loupe
www.lescommercesloupeens.fr

Saint-Victor-de-Buthon

ÉPICERIE « TERROIR ET COMPTOIR »

Alimentation, dépôt de pain, café, point poste, point presse.

CONTACT

02 37 37 67 44

3 place de l'Église



Saintigny

CAFÉ-MULTISERVICES – « LE COMPTOIR SAINTILLANT »

CONTACT

02 37 81 14 84

2 place de l'Église
Frétigny

 le_comptoir_saintillant

Thiron-Gardais

TOUS COMMERCES ALIMENTAIRES

CONTACT

ucia.thiron@gmail.com

 ucia.thiron

Saint-Éliph, Montlandon

BOÎTES À PAIN

