



Le Perche

**Catalogue
des produits locaux
pour la restauration
collective**

au menu

édition 2016

Introduction

Le catalogue que vous vous apprêtez à feuilleter est le fruit d'une longue démarche en faveur du développement de l'approvisionnement local pour la restauration collective dans le Perche.

Parce que ce sujet touche non seulement les questions d'alimentation et de santé, mais répond aussi à des enjeux liés à l'agriculture, à l'environnement et à l'économie locale, le Parc naturel régional du Perche en a fait l'une de ses priorités.

En 2010, le Parc menait un état des lieux de l'offre et de la demande. En 2012, un groupe pilote d'acteurs motivés, élus et responsables de restaurants scolaires, prenait corps et définissait un programme d'actions.

Ainsi dès 2013, le Parc proposait des informations sur l'approvisionnement local dans les marchés publics, et proposait en 2014 une première formation sur l'utilisation de produits locaux et/ou biologiques en restauration scolaire, à laquelle participaient 18 agents de 14 communes du Perche.

Il restait à faire se rencontrer tous ces acteurs et les producteurs. Ce fut chose faite le 14 octobre 2014 à la Halle de Margon lors du forum sur l'approvisionnement local intitulé « Le Perche au menu ». Ce titre dit tout, aussi est-il aussi celui de ce document.

A l'occasion de forum, nous avons pu constater qu'il existe dans notre territoire une offre de produits très variée, ce catalogue le prouve une nouvelle fois. La demande existe elle aussi ; elle peut être amplifiée, mieux structurée, et nous espérons que ce catalogue y contribuera.

Le Parc naturel régional du Perche a pu mener à bien cette démarche pour le développement de l'approvisionnement local en partenariat avec les Conseils départementaux, les Chambres d'agriculture ainsi que les acteurs de l'agriculture biologique (GAB, Interbio, Bio Centre). Que tous soient remerciés. Merci également aux membres du groupe de travail, aux élus et agents de la restauration collective pour leur implication. Merci à la Chambre d'agriculture d'Eure-et-Loir pour la transmission de données sur les producteurs. Merci enfin aux producteurs qui ont bien voulu répondre aux questionnaires ayant permis de réaliser ce catalogue.

Jean-Pierre Gérondeau,
Président du Parc naturel régional du Perche

LE PERCHE AU MENU

Catalogue des produits locaux pour la restauration collective



SOMMAIRE

Produits fermiers du Perche en circuits courts du producteur au consommateur

Légumes.....	p. 1
Fruits gelée et confiture.....	p. 2
Huile et vinaigre.....	p. 3
Pain, farine, pâtes.....	p. 4
Produits laitiers.....	p. 5
- Lait.....	p. 6
- Fromages.....	p. 7
- Yaourts, fromage blanc, faisselle.....	p. 7
- Crème fraîche, beurre.....	p. 8
Œuf.....	p. 8
Viandes.....	p. 9
- Bœuf.....	p. 9
- Volaille.....	p. 10
- Agneau.....	p. 10
- Porc.....	p. 11
Boissons.....	p. 12

Autres produits locaux et de qualité issus de circuits de proximité ou de filières agroalimentaires locales (matières premières du Perche)

Lentillons et pois cassés.....	p. 13
Pain.....	p. 13
Farine.....	p. 13
Porc.....	p. 13

Carte de localisation des fournisseurs








Infos pratiques sur les produits du Perche

Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine.....	p. 16
Marques collectives.....	p. 16
Circuits de vente.....	p. 17
Commander des produits bio.....	p. 17






*Ce catalogue n'est pas exhaustif de tous les produits locaux disponibles pour la restauration collective.
Il recense uniquement les producteurs, artisans et entreprises agroalimentaires ayant fait connaître leur intérêt pour la restauration collective.*

Les produits fermiers du Perche en circuits courts





Légumes



Produit(s)	Producteur(s)	Coordonnées	Conditionnement	DLC / DLUO	Disponibilité	Délai de commande	Signe qualité	Marque
Légumes bio de saison	Aurélien ASSELIN GAEC du Champ devant	La Croix 61130 ST-CYR-LA-ROSIERE 06 82 17 34 28 champdevant@hotmail.fr	cagette	selon produit	septembre à avril	1 semaine		
Légumes bio de saison	Pascal HUBERT	La Ferme Neuve 61340 NOCE 06 81 46 84 41	cagette	selon produits	selon les saisons	48h		
Légumes bio de saison	Anthony LASFONT	3 bis rue des Grands Prés 28240 LA LOUPE 06 14 72 15 60 aujardinloupeen@live.fr	cagette	selon produits	toute l'année sauf avril	3 jours		
Légumes bio de saison	Emilie et Hervé LEONARD	Ferme de la Bourdinière 61110 MOUTIERS-AU-PERCHE 02 33 25 91 65 contact@fermedelabourdiniere.fr	cagette	selon produits	toute l'année sauf avril	1 semaine		
Légumes bio de saison	Jacky, Martine et Marie ROUILLÉ	La Mutte 61260 MALE 02 37 49 60 59	cagette	selon produits	selon les saisons	48h	en conversion à l'agriculture biologique	
Légumes bio de saison	Jean-Louis VALLÉE	L'Etang 61400 LA CHAPELLE-MONTLIGEON 06 73 45 93 58 jeanlouisvallee@hotmail.fr	cagette	selon produits	de juin à février	48h	en conversion à l'agriculture biologique	
Pommes de terre bio	Chantal KLEIN	La Grange d'Assé - Condeau 61110 SABLONS-SUR-HUISNE 02 33 73 34 85 klein61@free.fr	cageot de 10kg et +		août	8 jours		
Pommes de terre épluchées/découpées (lamelles, cubes, frites) ou entières, oignons	Matthieu BONNET	Ferme du Colombier Grouasleux 28250 DIGNY 02 37 51 06 03 06 84 96 62 63 erbonnet@gmail.com	sac sous-vide de 5kg	10 jours	toute l'année	3 jours		

Fruits, gelée et confiture


Produit(s)	Producteur(s)	Coordonnées	Conditionnement	DLC / DLUO	Disponibilité	Délai de commande	Signe qualité	Marque
Petits fruits rouges bio	GAEC du Champ devant Aurélien ASSELIN	La Croix 61130 ST-CYR-LA-ROSIERE 06 82 17 34 28 champdevant@hotmail.fr	cagette	selon produit	selon saison	1 semaine		
Petits fruits rouges et pommes bio	Jean-Louis VALLEE	L'Étang 61400 LA CHAPELLE-MONTLIGEON 06 73 45 93 58 jeanlouisvallee@hotmail.f	cagette	selon produit	selon saison	48h		
Gélée de pomme, gelée pomme cannelle, gelée de cidre	Grégoire FERRÉ La Maison FERRÉ	Les Mares 61400 COMBLOT 02 33 25 29 50 06 64 50 96 88 gregferre@yahoo.fr	pot 320g	2 ans	toute l'année	1 semaine		
Gelée de pommes et confiture de cidre	Dominique et Nathalie PLESSIS Cidrerie traditionnelle du Perche	Tronas 61260 LE THEIL 02 37 49 67 30 nplessis@wanadoo.fr	pot 340g	2 ans	toute l'année	5 jours		
Poires Comice, William, Conférence, jus de poire	Valérie VAUDRON	Le Petit Maurissure 28400 COUDRECEAU 02 37 29 23 63 vaudron.eric@orange.fr	bouteille 75cl, caisses pour les fruits	jus de poire 1 an	poires : octobre à février	1 semaine		
Pommes, poires bio	Le Verger de la Reinette Nicolas BACLE, Eric DURY, Eric LARZAT et Anne QUERNE	La Cour Croissant - Préaux-du-Perche 61340 PERCHE-EN-NOCÉ 02 33 85 43 96 ngbacle@gmail.com	cagette	selon produit	fin septembre - janvier			
Pommes bio	Chantal KLEIN	La Grange d'Assé - Condeau 61110 SABLONS-SUR-HUISNE 02 33 73 34 85 klein61@free.fr	15 kg		septembre	8 jours		





Huile et vinaigre


Produit(s)	Producteur(s)	Coordonnées	Conditionnement	DLC / DLUO	Disponibilité	Délai de commande	Signe qualité	Marque
Huile de colza et huile de tournesol	GAEC du Buisson Laurent ETIENNE, Arnaud JUGLET et Nicolas TISON	Le Buisson 61130 ST-FULGENT-DES-ORMES 06 32 46 07 55 gaectison.juglet@wanadoo.fr	bouteille 0,5 ou 1l bidon 5l	1 an	toute l'année	4 jours		
Huile de colza, huile de tournesol bio	Christophe et Valérie LECUYER	La Féverole Ferme de la Rue 61110 BRETONCELLES 02 37 37 26 87 lafeverole@free.fr	bouteille 0,5 ou 1l bidon 5l	18 mois	toute l'année	15 jours		
Huile de colza	Nathalie et Gilles THIROUARD	Le Verger 28480 LUIGNY 06 51 41 20 86 02 37 29 48 92 earlduverger@free.fr	bouteille 50 cl, 75cl, bidon 2,5l	18 mois	toute l'année	1 à 2 semaines		

Produit(s)	Producteur(s)	Coordonnées	Conditionnement	DLC / DLUO	Disponibilité	Délai de commande	Signe qualité	Marque
Vinaigre de cidre	Grégoire FERRÉ La Maison FERRÉ	Les Mares 61400 COMBLOT 02 33 25 29 50 06 64 50 96 88 gregferre@yahoo.fr	bouteille 50cl ou bidon	-	toute l'année	1 semaine		
Vinaigre de cidre	Dominique et Nathalie PLESSIS Cidrerie traditionnelle du Perche	Tronas 61260 LE THEIL 02 37 49 67 30 nplessis@wanadoo.fr	bouteille 75cl	-	toute l'année	5 jours		
Vinaigre de cidre	Le Verger de la Reinette Nicolas BACLE, Eric DURY, Eric LARZAT et Anne QUERNE	La Cour Croissant - Préaux-du-Perche 61340 PERCHE-EN-NOCÉ 02 33 85 43 96 ngbacle@gmail.com	bouteille 50cl, 1l ou vrac	-	toute l'année	15 jours		







Farine, pain, pâtes

Produit(s)	Producteur(s)	Coordonnées	Conditionnement	DLC / DLUO	Disponibilité	Délai de commande	Label qualité	Marque
Farine bio T55, T65, T80, T110 (sarasin, épeautre) bio	Jean-Marc VINCENT	La Perronnerie 61360 LA PERRIERE 02 33 73 45 67 07 86 71 03 29	sachet de 5 à 10kg	6 mois (conseillé 3 mois)	toute l'année	3 semaines		











Produit(s)	Producteur(s)	Coordonnées	Conditionnement	DLC / DLUO	Disponibilité	Délai de commande	Label qualité	Marque
Pain nature, raisin, multigraine (lin, sésame, tournesol), lin, bio	Xavier BOULLIER	Fournil de Clémencé 61130 ST-CYR-LA-ROSIERE 06 82 17 34 28	pain de 500g, 1kg boule ou moulé	5 jours	toute l'année	3 jours		
Pain de campagne au levain, pain brioché nature et aux fruits, bio	Cécile et Thierry HERMELINE	La Grande Suardière 61360 LA PERRIERE 02 33 83 53 29 lasuardiere@gmail.com	pain de 1 à 4 kg	3 jours fraicheur garantie	toute l'année sauf septembre	1 semaine	 	
Pain au levain naturel (nature, graines, lin, tournesol, pavot, raisins, noix, olives, pain de seigle)	Erik et Julie LEFRANCOIS	L'Angenardière 61110 CONDEAU 02 33 73 10 60 juliegraux@yahoo.fr	pain 500g, 1kg, boule ou moulé	5 jours (possibilité congélation)	toute l'année	2 jours		
Pain au levain cuit au four à bois (pain nature et pain au lin)	GAEC de la Geveuse Yannick PIPON	La Geveuse 61400 VILLIERS-SOUS-MORTAGNE 02 33 73 19 87 lageveuse@laposte.net	pain de 1 et 2 kg	5 jours	toute l'année	1 semaine	en conversion à l'agriculture biologique	

Produit(s)	Producteur(s)	Coordonnées	Conditionnement	DLC / DLUO	Disponibilité	Délai de commande	Label qualité	Marque
Pâtes au blé tendre	Erik et Julie LEFRANCOIS	L'Angenardière 61110 CONDEAU 02 33 73 10 60 juliegraux@yahoo.fr	Paquet de 500g, 1kg ou plus à la demande	6 mois	toute l'année	1 semaine		









Lait

Produit(s)	Producteur(s)	Coordonnées	Conditionnement	DLC / DLUO	Disponibilité	Délai de commande	Signe qualité	Marque
Lait de vache	GAEC de l'Etoile Famille SIMOEN	Hôtel Neveu 61400 COURGEON 02 33 25 10 67 FAX : 02 33 83 39 57 dsimoen@fermedeleteile.fr	bouteille	5 jours	toute l'année	1 semaine		
Lait cru de vache, bio	Emilie et Hervé LEONARD	Ferme de la Bourdinière 61110 MOUTIERS-AU-PERCHE 02 33 25 91 65 contact@fermedelabourdiniere.fr	bouteille 1l	3 jours	toute l'année	1 semaine		
Lait cru de vache, bio	GAEC du Pis Vert Jérémy OUY et Josué DIESNY	La Chevrolière 61340 NOCÉ 02 33 73 43 85 gaecpisvert@gmail.com	bouteille 1l berlingot plastique	3 jours	toute l'année	1 semaine	 	
Lait cru de chèvre, bio	Deborah GUIOT Ferme des cabrioles	La Blanchardière de Landres 61400 MAUVES-SUR-HUISNE 02 33 73 47 16 ou 06 35 46 51 89 fermedescabrioles@gmail.com	bouteille 1l	3 jours	mi-mars à mi-décembre	5 jours		



Fromages

Produit(s)	Producteur(s)	Coordonnées	Conditionnement	DLC / DLUO	Disponibilité	Délai de commande	Label qualité	Marque
Fromage de vache au lait cru bio	Emilie et Hervé LEONARD	Ferme de la Bourdinière 61110 MOUTIERS-AU-PERCHE 02 33 25 91 65 contact@fermedelabourdiniere.fr	à la demande	6 mois	toute l'année	1 semaine		
Tomme de vache au lait cru bio	GAEC du Pis Vert Jérémie OUY et Josué DIESNY	La Chevrolière 61340 NOCÉ 02 33 73 43 85 gaecpisvert@gmail.com	découpe à la demande	6 mois	toute l'année	1 semaine	 	
Tomme de vache au lait cru	GAEC des Prés Famille LEQUEFFRINEC	La Maladrerie 61400 EPERRAIS 02 33 83 87 86 06 64 63 31 99 xavier_kef@hotmail.com	découpe à la demande	3 mois	toute l'année	48h		
Fromage de chèvre frais, demi-sec, fromage râpé de chèvre, fromages apéritifs, bio	Déborah GUIOT Ferme des cabrioles	La Blanchardière de Landres 61400 MAUVES-SUR-HUISNE 02 33 73 47 16 ou 06 35 46 51 89 fermedescabrioles@gmail.com	vrac	selon produits	de mi-mars à mi-décembre	5 jours	 	
Bûches et crottins de chèvre bio	Sylvie LHOSTE	La Hutte 61290 LONGNY-AU-PERCHE 02 33 83 99 79 ou 06 43 33 52 54 chrlhoste@wanadoo.fr	caisses (quantité à la demande)	2 mois	du 31 mars au 20 décembre	1 semaine	 	
Bûches et crottins de chèvre	Jean-Pierre et Yolande-MOREAU et Sébastien DUBOC	La Richarderie 28480 FRETIGNY 02 37 49 53 66 jeanpierre.moreau@nordnet.fr	cagette	-	15 mars au 15 décembre	4 jours		
Fromages frais, tommes et pâtes molles de brebis, bio	Sylvain DUREY La Ferme du Val Primbert	Le Bas Primbert 61340 ST-JEAN-DE-LA-FORET 06 88 36 73 21 basprimbert@hotmail.fr	fromage frais : 150g pâte molle : 200g tomme : 3kg (découpe à la demande)	3 semaines (pas de DLC pour tommes)	de mars à octobre	1 semaine		
fromages de brebis	Emilie et Hervé LEONARD	Ferme de la Bourdinière 61110 MOUTIERS-AU-PERCHE 02 33 25 91 65 contact@fermedelabourdiniere.fr	petits frais nature : 100gr petit délice aux fines herbes : 100g	10 jours	mai à octobre	1 semaine		





Yaourt, faisselle et fromage blanc

Produit(s)	Producteur(s)	Coordonnées	Conditionnement	DLC / DLUO	Disponibilité	Délai de commande	Signe-qualité	Marque
Yaourt nature et aux fruits, fromage blanc (de vache)	GAEC de l'Etoile Famille SIMOEN	Hôtel Neveu 61400 COURGEON 02 33 25 10 67 FAX : 02 33 83 39 57 dsimoen@fermedeleteile.fr	yaourt : 125g fromage frais : 500g	yaourt : 30 jours fromage blanc : 16 jours	toute l'année	1 semaine		
Fromage blanc et yaourt (de vache)	Emilie et Hervé LEONARD	Ferme de la Bourdinière 61110 MOUTIERS-AU-PERCHE 02 33 25 91 65 contact@fermedelabourdiniere.fr	fromage blanc 445ml yaourt nature 445ml ou 245ml yaourt aux fruits 245ml	fromage blanc : 10 jours yaourt : 22 jours	toute l'année	1 semaine		
Yaourt nature, yaourt aromatisé, fromage blanc (de vache)	GAEC du Pis vert Josué DIESNY et Jérémie OUY	La Chevrolière 61340 NOCÉ 02 33 73 43 85 gaecpisvert@gmail.com	yaourts : pots en verre 12cl ou seau 5l fromage blanc : seau 5l, pot 72cl	yaourt : 21 jours fromage blanc : 15 jours	toute l'année	1 semaine	 	
Yaourt nature, aromatisé crème lactée, faisselle (de chèvre)	Déborah GUIOT Ferme des cabrioles	La Blanchardière de Landres 61400 MAUVES-SUR-HUISNE 02 33 73 47 16 ou 06 35 46 51 89 fermedescabrioles@gmail.com	pot en verre ou seau au format souhaité	8 jours	de mi-mars à mi-décembre	5 jours	 	
Yaourt, faisselle (de brebis)	Sylvain DUREY La Ferme du Val Primbert	Le Bas Primbert 61340 ST-JEAN-DE-LA-FORET 06 88 36 73 21 basprimbert@hotmail.fr	pot plastique 500ml ou 1l	yaourt : 3 semaines faisselle : 15 jours	de mars à octobre	1 semaine		
Yaourt nature et aux fruits, fromage blanc (de brebis)	Emilie et Hervé LEONARD	Ferme de la Bourdinière 61110 MOUTIERS-AU-PERCHE 02 33 25 91 65 contact@fermedelabourdiniere.fr	fromage blanc pot : 445ml yaourt nature pot : 445ml ou 245 ml yaourt aux fruits pot 245 ml	fromage blanc : 10 jours yaourt : 22 jours	mai à octobre	1 semaine		

Crème fraîche, beurre

Produit(s)	Producteur(s)	Coordonnées	Conditionnement	DLC / DLUO	Disponibilité	Délai de commande	Label qualité	Marque
Crème, beurre (de vache)	GAEC de l'Etoile Famille SIMOEN	Hôtel Neveu 61400 COURGEON 02 33 25 10 67 FAX : 02 33 83 39 57 dsimoen@fermedeletoile.fr	crème : 25 ou 50 cl beurre : motte de 5kg	crème : 14 jours beurre : 30 jours	toute l'année	1 semaine		
Crème crue (de vache) bio, beurre doux et demi-sel	Emilie et Hervé LEONARD	Ferme de la Bourdinière 61110 MOUTIERS-AU-PERCHE 02 33 25 91 65 contact@fermedelabourdiniere.fr	pot de 245 ml, 445 ml, beurre 250g	7 jours; beurre : 10 jours	avril à octobre	1 semaine		






Oeufs

Produit(s)	Producteur(s)	Coordonnées	Conditionnement	DLC / DLUO	Disponibilité	Délai de commande	Signe-qualité	Marque
Œufs (poules plein air)	Céline, Ludovic, Anne-Marie CHOPIN	Ferme de la Bigottière 61360 CHEMILLI 02 33 73 00 72 02 33 73 14 05 gaeclafermebigottiere@wanadoo.fr	alvéole de 30 œufs	28 jours	toute l'année	48h min		
Œufs (poules plein air), bio	Anne-Laure et Philippe DUHOUX	Les Mares 61110 CONDÉ-SUR-HUISNE 02 33 83 67 63 06 75 78 05 81 duhouxp@wanadoo.fr	alvéole de 30 œufs	28 jours	de septembre à juin	1 semaine		
Œufs (poules plein air)	Sylvie GASNIER	Maison Neuve 61400 COMBLOT 02 33 83 87 41 hubt5@wanadoo.fr	alvéole de 30 œufs	28 jours	toute l'année	48h		
Œufs (poules plein air)	Bruno DEBRAY	Les Petites Guignières 28480 LA-CROIX-DU-PERCHE 06 09 48 49 79 bruno_debray@orange.fr	alvéole de 30 œufs	28 jours	toute l'année	24h		


Boeuf

Produit(s)	Producteur(s)	Coordonnées	Conditionnement	DLC / DLUO	Disponibilité	Délai de commande	Signe qualité	Marque
Viande bovine	Gaël CHABOCHE	Les Vitriers 28240 CHAMPROND-EN-GATINE 06 19 72 43 90 02 34 71 33 02	prédécoupé, sous-vide	3 semaines	toute l'année	4 mois à l'avance		
Plats préparés : bourguignon, tripes, rillettes, bolognaise	Gaël CHABOCHE	Les Vitriers 28240 CHAMPROND-EN-GATINE 06 19 72 43 90 02 34 71 33 02	bocaux	3 ans	toute l'année	1 jour		
Viande bovine	Jean-Edouard JEAUNEAU	Les Hayes de Barville 28330 LES ETILLEUX 06 62 90 31 20 earl.lafuye@gmail.com	carcasse ou demi carcasse prête à découper	selon produit	toute l'année	mini 4 semaines		
Viande bovine	Jean-Edouard JEAUNEAU	Les Hayes de Barville 28330 LES ETILLEUX 06 62 90 31 20 earl.lafuye@gmail.com	colis de 10kg (tous types de morceaux, hors abats et filets)	selon produit	toute l'année	mini 4 semaines		
Viande bovine	Jean-Edouard JEAUNEAU	Les Hayes de Barville 28330 LES ETILLEUX 06 62 90 31 20 earl.lafuye@gmail.com	morceaux prêts à découper (sous vide)	selon produit	toute l'année	mini 4 semaines		
Viande bovine	Jean-Edouard JEAUNEAU	Les Hayes de Barville 28330 LES ETILLEUX 06 62 90 31 20 earl.lafuye@gmail.com	morceaux piécés (sous vide, grammage à la demande)	selon produit	toute l'année	mini 4 semaines		
Viande bovine	Patrice et Dominique WEBER	La Haute Blatrie 61130 BELLOU-LE-TRICHARD 02 33 83 25 98 bellou610071@orange.fr	sous-vide	selon produit	toute l'année	1 mois		
Viande bovine au détail	GAEC la GEVEUSE Yannick PIPON	La Geveuse 61400 VILLIERS-SOUS-MORTAGNE 02 33 73 19 87 lageveuse@laposte.net	découpe à la demande	selon produit	toute l'année	-	en conversion à l'agriculture biologique	






Volaille

Produit(s)	Producteur(s)	Coordonnées	Conditionnement	DLC / DLUO	Disponibilité	Délai de commande	Signe qualité	Marque
Volailles entières	Ferme des CHAMPS ROMET Famille CHAUSSEE	Les Champs Romet 61130 ST-FULGENT-DES-ORMES 02 43 97 70 06 02 43 97 28 87 ferme.des.champs.romet@wanadoo.fr	sous vide	7 jours	toute l'année	1 semaine		
Volaille bio	Anne-Laure et Philippe DUHOUX	Les Mares 61110 CONDÉ-SUR-HUISNE 02 33 83 67 63 06 75 78 05 81 duhouxp@wanadoo.fr	possibilité de découpe à la demande, possibilité mise sous vide	8 jours	toute l'année	1 semaine		
Volaille (poulet, pintade, poule, coq, chapons)	EARL de la Percherie	Le Haut Volnai 61260 CETON 06 22 35 05 46 earllapercherie@orange.fr	nu ou emballé	7 jours	toute l'année	1 semaine	certifié 120 jours d'élevage	
Volaille	Aline et Philippe VAUDRON	Le Bourg 61560 BOECE 06 82 93 52 63 vaudron@wanadoo.fr	sous sachet, entière ou découpées	7 jours	toute l'année	1 semaine		










Agneau

Produit(s)	Producteur(s)	Coordonnées	Conditionnement	DLC / DLUO	Disponibilité	Délai de commande	Signe qualité	Marque
Viande d'agneau et de brebis (chipolatas, merguez, sauté de brebis), bio	Bernard et Françoise CIROU	La Ferme 28400 BRUNELLES 02 37 52 01 65	à la pièce, sous vide, conditionnement adaptable	selon produit	toute l'année	15 jours min		
Viande d'agneau au détail	GAEC la Geveuse Yannick PIPON	La Geveuse 61400 VILLIERS-SOUS-MORTAGNE 02 33 73 19 87 lageveuse@laposte.net	découpe à la demande	selon produit	toute l'année sauf janvier	1 semaine	en conversion à l'agriculture biologique	

Porc






Produit(s)	Producteur(s)	Coordonnées	Conditionnement	DLC / DLUO	Disponibilité	Délai de commande	Signes qualité	Marque
Viande et charcuterie de porc et produits traiteur	Marie-Odile CHALLIER	Les Bonshommes 28330 AUTHON-DU-PERCHE 02 37 49 92 26 les-bonshommes@wanadoo.fr	calibrage à la demande (découpe artisanale)	selon produit	toute l'année	8 à 10 jours		
Viande de porc au détail	Ferme des CHAMPS ROMET Famille CHAUSSEE	Les Champs Romet 61130 ST-FULGENT-DES-ORMES 02 43 97 70 06 02 43 97 28 87 ferme.des.champs.romet@wanadoo.fr	sous vide ou sous atmosphère	selon produits	toute l'année	1 semaine		
Viande de porc bio	Bernard et Françoise CIROU	La Ferme 28400 BRUNELLES 02 37 52 01 65	sous vide	selon produit	toute l'année	15 jours		
Charcuterie de porc	GAEC de l'Etoile Famille SIMOEN	Hôtel Neveu 61400 COURGEON 02 33 25 10 67 FAX : 02 33 83 39 57 dsimoen@fermedeleteile.fr	selon produit	selon produit	toute l'année	1 semaine		
Conserves de porc	GAEC de l'Etoile Famille SIMOEN	Hôtel Neveu 61400 COURGEON 02 33 25 10 67 FAX : 02 33 83 39 57 dsimoen@fermedeleteile.fr	consERVE 200 à 800g	selon produit	toute l'année	1 semaine		

Boissons

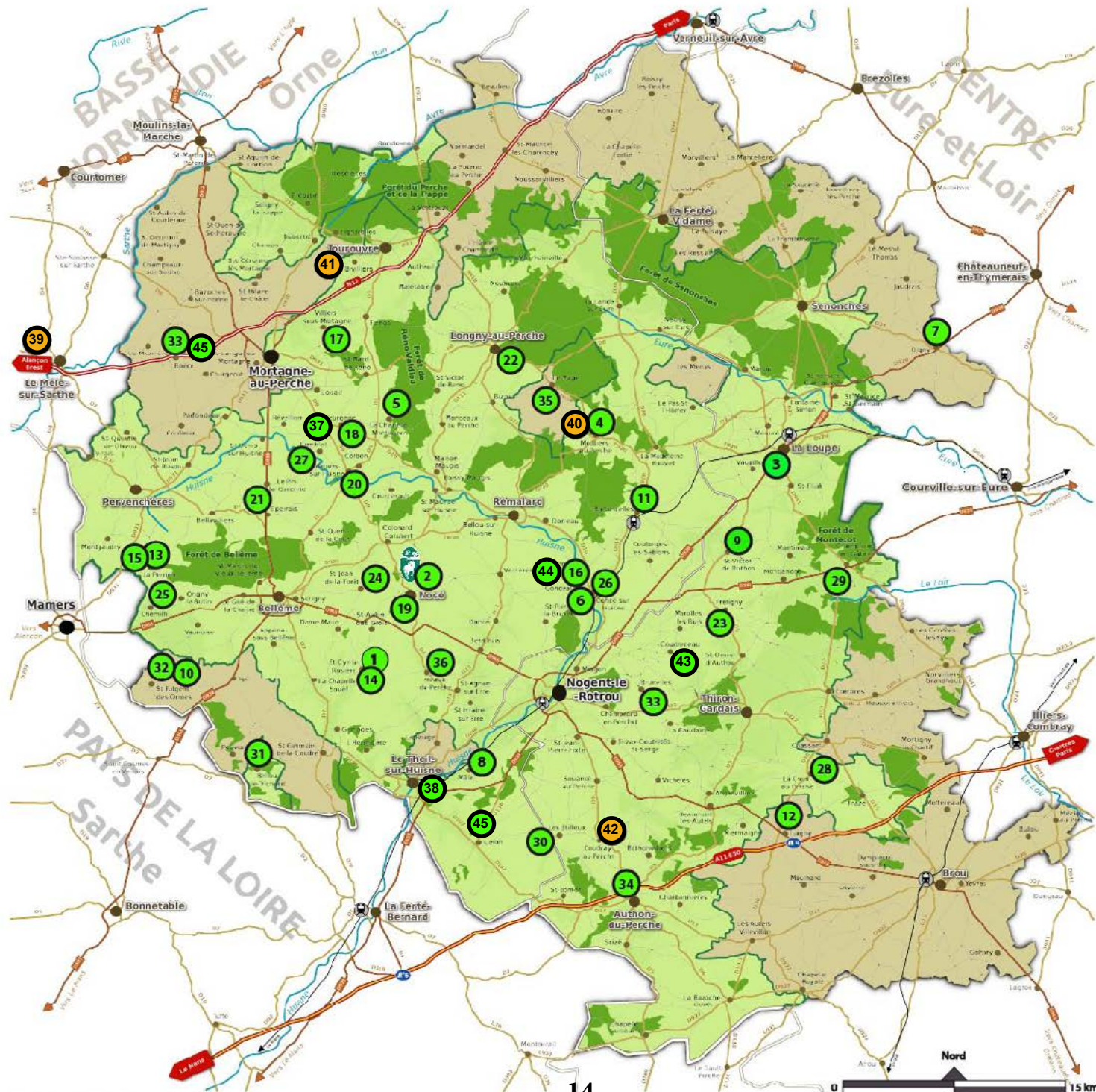
Produit(s)	Producteur(s)	Coordonnées	Conditionnement	DLC / DLUO	Disponibilité	Délai de commande	Signe qualité	Marque
Jus de pommes bio	Bernard et Françoise CIROU	La Ferme 28400 BRUNELLES 02 37 52 01 65	bouteille 1l	2 ans	toute l'année	selon la demande		
Jus de pommes et jus de pommes pétillant	Grégoire FERRÉ La Maison FERRÉ	Les Mares 61400 COMBLOT 02 33 25 29 50 06 64 50 96 88 gregferre@yahoo.fr	bouteille 1l et 75cl	2 ans	toute l'année	1 semaine		
Jus de pommes bio	Déborah GUIOT Ferme des cabrioles	La Blanchardièrre de Landres 61400 MAUVES-SUR-HUISNE 02 33 73 47 16 ou 06 35 46 51 89 fermedescabrioles@gmail.com	bouteille 1l	2 ans	toute l'année	5 jours		
Jus de pommes et pétillant aux pommes bio	Colette LESAGE	Mesnil Pot 61390 LE MAGE 02 33 73 65 23	bouteille 1l ou 75 cl	2 ans	toute l'année	2 jours		
Jus de pommes	Dominique et Nathalie PLESSIS Cidrierie traditionnelle du Perche	Tronas 61260 LE THEIL 02 37 49 67 30 nplessis@wanadoo.fr	bouteille 1l	2 ans	toute l'année	5 jours		
Jus de fruits, jus de tomates, pétillant sureau et pommes, bio	Le Verger de la Reinette Nicolas BACLE, Eric DURY, Eric LARZAT et Anne QUERNE	La Cour Croissant 61340 PREAUX-DU-PERCHE 02 33 85 43 96 ngbacle@gmail.com	bouteille 25cl, 75cl ou 5L	selon produits	toute l'année	15 jours		

Autres produits locaux et de qualité issus des circuits de proximité ou de filières agroalimentaires locales (matières premières du Perche)

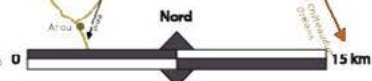


Produit(s)	Producteur(s)	Coordonnées	Conditionnement	DLC / DLUO	Disponibilité	Délai de commande	Signes qualité	Marque
Lentillons, pois cassés, quinoa, pâtes au froment, à l'épautre, au blé des Pharaons, au froment et au sarrasin	La Patte JEANJEAN	CCI In'tech Pôle université de Montfoulon -Entrée sud 61250 DAMIGNY contact@lapattejeanjean.com 09 84 03 38 96	pâtes : 250g à 5kg lentillons, pois et quinoa : 500g à 25kg	2 ans	toute l'année	3 jours		
Pain bio au levain	Lami d'pain Frédéric MEILLIAND Ludwig STRAUCH	Fournil de la Bourdinière 61110 MOUTIERS-AU-PERCHE 06 88 44 76 52 lami2pain@gmail.com	grammage à la demande	3 jours	toute l'année	1 semaine		
Pain bio au levain	Fournil du Moulin de la Peltrie	Moulin Fournil de la Peltrie 61190 BIVILLIERS 02 33 25 73 40 moulin.de.la.peltrie@free.fr	500g, 1kg 1,5kg, 2kg	3 jours	toute l'année	1 semaine		
Viande et charcuterie de porc Vallégrain	Vallegrain Distribution	Vallegrain Distributon Moulin de Bourdinière 28330 COUDRAY-AU-PERCHE 02 37 29 18 04 06 78 12 58 94 annemarie.leveau@vallegrain.com	selon produit	selon produit	toute l'année	24h/48h		

Carte de localisation des fournisseurs du catalogue



Sources : Parc naturel régional du Perche, Carte touristique, 2013



Légende

Légumes

- 1 Aurélien ASSELIN
- 2 Pascal HUBERT
- 3 Anthony LASFONT
- 4 Emilie et Hervé LEONARD
- 5 Jean-Louis VALLEE
- 6 Chantal KLEIN
- 7 Matthieu BONNET
- 8 Martine, Jacky et Marie ROUILLÉ

Fruits

- 1 Aurélien ASSELIN
- 5 Jean-Louis VALLEE
- 36 Verger de la Reinette
- 43 Valérie VAUDRON
- 44 Chantal KLEIN

Huiles

- 10 Laurent ETIENNE
- 11 Christophe et Valérie LECUYER
- 12 Nathalie THIROUARD

Vinaigre

- 36 Le Verger de la Reinette

Farine

- 13 Jean-Marc VINCENT

Pain

- 14 Xavier BOULLIER
- 15 Cécile et Thierry HERMELINE
- 16 Erik et Julie LEFRANCOIS
- 17 Yannick PIPON

Pâtes

- 16 Erik et Julie LEFRANCOIS

Lait

- 18 Famille SIMOEN
- 4 Emilie et Hervé LEONARD
- 19 Jérémie OUY et Josué DIESNY
- 20 Déborah GUIOT

Fromages de vache

- 4 Emilie et Hervé LEONARD
- 19 Jérémie OUY et Josué DIESNY
- 21 Famille LEQUEFFRINEC

Fromages de chèvre

- 20 Déborah GUIOT
- 22 Sylvie LHOSTE
- 23 Jean-Pierre et Yolande MOREAU

Fromages de brebis

- 24 Sylvain DUREY
- 4 Emilie et Hervé LEONARD

Yaourt, faisselle et fromage blanc

- 18 Famille SIMOEN
- 4 Emilie et Hervé LEONARD
- 19 Jérémie OUY et Josué DIESNY
- 20 Déborah GUIOT
- 24 Sylvain DUREY

Crème fraîche et beurre

- 18 Famille SIMOEN
- 4 Emilie et Hervé LEONARD

Œufs

- 25 Famille CHOPIN
- 26 Anne-Laure et Philippe DUHOUX
- 27 Sylvie GASNIER
- 28 Bruno DEBRAY

Bœuf

- 29 Gaël CHABOCHE
- 30 Jean-Edouard JEAUNEAU
- 31 Patrice et Dominique WEBER
- 17 Yannick PIPON

Volaille

- 32 Ferme des CHAMPS ROMET
- 26 Anne-Laure et Philippe DUHOUX
- 45 EARL de la Percherie
- 46 Aline et Philippe VAUDRON

Agneau

- 33 Bernard et Françoise CIROU
- 17 Yannick PIPON

Porc

- 34 Marie-Odile CHALLIER
- 32 Ferme des CHAMPS ROMET
- 33 Bernard et Françoise CIROU
- 18 Famille SIMOEN

Boissons

- 33 Bernard et Françoise CIROU
- 20 Deborah GUIOT
- 35 Colette LESAGE
- 36 Le Verger de la Reinette
- 37 Grégoire FERRE
- 38 Dominique et Nathalie PLESSIS

Produits locaux de qualité issus de circuits de proximité ou de filières agroalimentaires locales (matières premières Perche)

Pâtes

- 39 La Patte JEANJEAN

Pain

- 40 L'ami d'pain
- 41 Le Moulin de la Peltrie

Porc

- 42 Vallegrain

Infos pratiques sur les produits du Perche

Les Signes Officiels de Qualité et d'Origine



Agriculture Biologique

Il s'agit d'un mode de production respectueux de l'environnement dont le cahier des charges oblige au respect de quatre principes :

- Protéger les plantes sans pesticides chimiques de synthèse
- Maintenir la fertilité du sol sans engrais chimiques
- Pratiquer un élevage respectant le bien-être animal
- Garantir des produits sans OGM



Appellation d'Origine Contrôlée / Appellation d'Origine Protégée

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. L'AOP (Appellation d'Origine Protégée) protège le nom de ces produits dans l'Union européenne.



Label Rouge

Produit de qualité supérieure, qui se distingue des produits standards.

Les marques collectives



Produit du Parc naturel régional du Perche

Marque attribuée selon trois valeurs : territoire, dimension humaine, environnement préservé et valorisé. Elle a été attribuée à certains jus de pomme et à la farine du Perche.



Orne Terroirs

Marque qui regroupe les producteurs, artisans et restaurateurs proposant des produits fermiers ou artisanaux issus de l'Orne



Terres d'Eure-et-Loir

Marque qui regroupe les agriculteurs et artisans d'Eure-et-Loir commercialisant en circuits courts.



Nature et Progrès

Association de consommateurs et de professionnels qui défendent une agriculture biologique et une société humaniste, écologique et alternative.

Circuits de vente

Produits en circuits courts dans le Perche :

Un produit est vendu en circuit-court quand il y a un intermédiaire au maximum entre le producteur et le consommateur.

Autres produits locaux et de qualité issus de circuits de proximité ou de filières agroalimentaires locales (matières premières du Perche) :

Il s'agit de produits fabriqués dans le Perche ou à proximité du Perche par des artisans ou des entreprises agroalimentaires, à partir de matières premières du Perche et sous Signe d'identification de la Qualité et de l'Origine (Cf p.16)

Commandes de produits bio

Il existe plusieurs organismes qui vous permettent de commander des produits bio de vos régions :

Interbio Normandie Services

Cet organisme vous permet de commander tous les produits bios dont vous avez besoin. Il travaille en priorité avec les producteurs de Normandie.

Plus de renseignements : <http://rtes.fr/Interbio-Normandie-Service-une>

Quelques idées de recettes proposées par Interbio Normandie : http://www.bio-normandie.org/?page_id=5934

SelfBio Centre

SelfBio-Centre est une plateforme de distribution de produits bio à destination de la restauration collective. La Société coopérative d'intérêt collectif (SCIC)

SelfBio-Centre fournit la restauration collective en produits bio provenant prioritairement de la région Centre ou des bassins de production proches.

<http://www.bio-centre.org/>



Catalogue réalisé par le Parc naturel régional du Perche à partir des informations collectées par la Chambre d'Agriculture d'Eure-et-Loir avec l'appui du Conseil Départemental d'Eure-et-Loir, et le soutien technique de la Chambre d'Agriculture et du Conseil Départemental de l'Orne.

Le Parc naturel régional du Perche a fait le choix de la dématérialisation pour ce catalogue disponible gratuitement en téléchargement et consultation à partir du site www.parc-naturel-perche.fr (rubrique Téléchargements). Merci de ne l'imprimer que si nécessaire.