



LES AMBASSADEURS DE LA MANCHE

AU SALON INTERNATIONAL
DE L'AGRICULTURE 2020



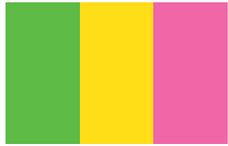
LA MANCHE
LE DÉPARTEMENT

    manche.fr



Avec la collaboration de Manche Terroirs et de la Chambre d'Agriculture, la Manche permet à 25 producteurs d'exposer gratuitement leurs produits dans l'espace « Producteurs ». Produits cidricoles, chocolats, produits du canard, boissons, confitures, biscuits, soupes, charcuteries, et produits laitiers attendent les visiteurs pour une dégustation, et plus si affinités ! Les produits sont également proposés à la vente.





Frédéric MARIE

Brasserie artisanale Pinte de Saire



**Présent au Salon International de l'Agriculture
du 22 au 24 février 2020**

Novembre 2017, Fred & Fab lancent une bière artisanale pour rendre hommage à leur territoire de coeur : La Manche. Ils la nomment la «Chinquante» : le département 50, prononcé avec un brin d'attachement en patois normand ! Avec Charles, brasseur issu de 6 générations, ils installent une brasserie neuve dans le Val de Saire début 2019. Comme un symbole, leur logo illustre les Tours Vauban de Saint-Vaast-La-Hougue. Ensemble, ils lancent une gamme de 6 bières : Blonde, Ambrée, Triple, US Pale Ale, Blonde de Printemps et Ambrée de Noël brassées avec passion localement. En 2020, ils prévoient de commercialiser deux nouveautés : La Chinquante Blanche et la Chinquante Gin Ale qui viendront agrémenter en direct les 200 points de ventes spécialisés de Normandie. Plusieurs événements musicaux, culturels et sportifs de la région sont partenaires pour proposer la Chinquante en pression sur des événements qui nous rassemblent !

CONTACT

Brasserie Pinte de Saire

47 rue d'Isamberville
50550 Saint-Vaast-la-Hougue
info@brasseriepintedesaire.fr
0662765370

 PintedeSaire
 pintedesaire





Louis THOURET
La Ferme de l'Ours



**Présent au Salon International de l'Agriculture
du 22 au 25 février 2020**

Fils d'agriculteur, après quelques années passées dans l'hôtellerie, j'ai souhaité revenir aux sources et développer une agriculture respectueuse de l'environnement. Je cultive actuellement un certain nombre de variétés telles que la lavande, le thym, la camomille romaine, la menthe poivrée, l'achillée millefeuille, la sariette des montagnes ou encore la mélisse. Cette gamme sera élargie dès 2019 avec l'implantation d'origan, d'estragon, de romarin, de lavandin, de basilic grand vert, d'eucalyptus globuleux.... afin de vous proposer une gamme de quelques dizaines d'huiles essentielles d'ici quelques années.

Les huiles essentielles obtenues par distillation permettent d'élaborer des eaux florales, ou hydrolats, ainsi que des gelées et sirops.

CONTACT

Ferme de l'Ours
14 le Mesnil Ours
50420 Tessy-Bocage
lafermedelours@gmail.com
fermedelours.fr
06 87 95 79 84
 La Ferme de l'Ours



PRODUITS BIENVENUE À LA FERME

Arômes alimentaires : huiles essentielles et eaux florales d'achillée millefeuille, camomille romaine, hélichryse italienne et menthe poivrée.

Eaux florales de mélisse et de rose de Damas.

Gelée et sirop de camomille romaine et de menthe poivrée.



GAEC Gauderic Ferme de la Butte



Présent au Salon International de l'Agriculture du 22 au 25 février 2020

La famille THEZY très attachée aux traditions et à son patrimoine, a repris la production de la Ferme de la Butte depuis 2019. Grâce à un savoir-faire transmis de génération en génération, les incontournables des produits cidricoles (cidre, pommeau, calvados) sont ainsi élaborés avec le plus grand soin, dans la continuité de la famille VENISSE. Au cœur de la Manche, à mi-chemin entre les plages du débarquement et le Mont Saint Michel, la ferme est le reflet du bocage avec ses vaches pâturant sous les pommiers des vergers.



PRODUITS BIENVENUE À LA FERME ET MANCHE TERROIRS

Cidre bouché demi-sec, Pommeau AOC,
Calvados AOC et vinaigre de cidre.

CONTACT

Ferme de la Butte
16 route de Saint-Martin
50510 Chanteloup
louis.dethezy@hotmail.com
06 52 58 04 52





Etienne ROUPSARD

Le Père Rousard



**Présent au Salon International de l'Agriculture
les 22 et 23 février 2020**

.....
Situé à proximité du Mont-Saint-Michel, l'atelier de fabrication « Le Père Rousard » est une adresse normande incontournable.

Depuis bientôt 40 ans, ce maître boucher, charcutier, traiteur, sélectionne des matières premières issues de nos régions et de notre terroir afin de proposer des produits de qualité.

Cette fabrication artisanale est faite dans le respect des produits qu'il emploie, avec beaucoup d'authenticité, sans additif, sans colorant et sans conservateur. La recherche du goût et des saveurs, avec une pointe d'originalité, permet de créer un assortiment de terrines et d'apéritifs dînatoires à tartiner d'excellence.

.....

CONTACT

Le Père Rousard

11 route de Coutances

50200 Monthuchon

06 81 40 06 68

lepererousard@gmail.com





Nadia LEGENDRE Les Délices de Camille



Présente au Salon International de l'Agriculture les 22 et 23 février 2020

Les Délices de Camille, entreprise artisanale depuis 2007 à Bréhal, fabrique une centaine de variétés de confitures, avec des fruits frais, dans des bassines en cuivre, selon la méthode traditionnelle. Des recettes savoureuses et des mélanges originaux pour tous les gourmands. L'entreprise fabrique également, avec des matières premières issues de la Manche, des biscuits apéritifs, des galettes, cookies, financiers, meringues et des sablés, dont les sablés décorés, utilisant une technique innovante mise au point en 2011 et permettant toute personnalisation.



PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS

Délice pomme-tatin au beurre salé,
confiture de Bisous, sablé aux éclats de caramel,
sablé au beurre salé

SPÉCIALITÉ

Les sablés peuvent être décorés
à façon : logo, texte personnalisé, initiales
des mariés, monument ...
possibilités infinies !

CONTACT

Les Délices de Camille

1 avenue Lydney
50290 Bréhal

contact@lesdelicesdecamille.com

lesdelicesdecamille.com

06 74 51 36 03

 Les délices de Camille





Valérie BAZIRE
Ferme de la Lande



**Présente au Salon International de l'Agriculture
du 22 février au 1^{er} mars 2020**

Depuis peu, Valérie a repris la tête de l'exploitation familiale et y poursuit l'élevage de canards gras et de vaches laitières mis en place par ses parents Jean et Josiane. Avec sa petite équipe, elle valorise les canards en différentes fabrications dont certaines très appréciées. Les rillettes de canard au foie gras ont d'ailleurs reçu la médaille d'argent 2015 au très prisé Concours Général Agricole (CGA) organisé dans le cadre du Salon International de l'Agriculture. En parallèle, elle développe une gamme de crèmes dessert fermières au lait entier de la ferme.



PRODUITS BIENVENUE À LA FERME

Rillettes au foie gras, rillettes de canard, pâtés, magrets frais et fumés, foie gras de canard, délice magrets fumés, délice au foie gras, confits de canard, cassoulet

CONTACT

Ferme de la Lande

5 route de la fosse

50220 Saint-Quentin-sur-le-Homme

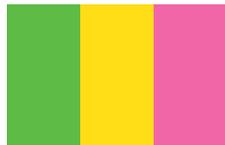
valeriebazire@orange.fr

bazire-ferme-lande.fr

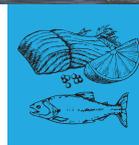
07 86 17 18 79

 Bazire.v Ferme de la Lande





Alice REBOURS Saumon de France



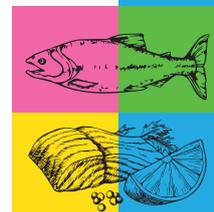
Présente au Salon International de l'Agriculture du 22 au 24 février 2020

La ferme Saumon de France est située en mer dans la rade de Cherbourg, protégée par la digue à 2,5 km au large.

Le Saumon de France est élevé en mer dans des eaux pures, brassées par des courants forts. Grâce à une faible densité, les saumons ont des nageoires intactes comme des poissons sauvages. Le bien-être animal fait partie intégrante de la politique qualité de l'entreprise. Nageant en permanence à contre-courant, le Saumon de France est l'un des moins gras du marché. Comme tout sportif, le Saumon de France possède une alimentation équilibrée issue de la pêche durable. De plus, la proximité entre la ferme et l'usine de transformation garantit une fraîcheur inégalable sur le marché du saumon en France. Les premières expéditions ont lieu le jour même de l'abattage quelques heures après la pêche

CONTACT

Saumon de France
ZA Produimer,
rue Port des flamands
50110 Cherbourg-en-Cotentin
alice.rebours@amp-aquaculture.com
06 73 53 56 59
 saumonfrance.fr





Emmanuel PROVOST Les Saveurs Granvillaises



**Présent au Salon International de l'Agriculture
les 24 et 25 février 2020**

Maître artisan charcutier, Emmanuel a pris la succession de ses parents dans l'entreprise familiale. Il apprécie de travailler des matières premières de grande qualité. Compétiteur dans l'âme, il aime confronter ses produits à ceux de ses pairs et remporte ainsi, chaque année de nombreuses récompenses. Ses produits charcutiers sont élaborés à partir de porcs fermiers label rouge sans additif ni conservateur. Emmanuel et son équipe proposent aussi des terrines de poissons pêchés sur les côtes de la Manche ainsi que quelques produits laitiers et soupes de légumes.



PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS

Terrine à l'ancienne, terrine de boudin noir, soupe de légumes, teurgoule

CONTACT

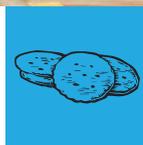
Maison Provost
28 rue Lecampion
50400 Granville
provost.traiteur@orange.fr
07 70 65 58 35
 Provost - Charcutier
fabricant - Traiteur





François Lecampion

Biscuiterie de Sainte-Mère-église



**Présent au Salon International de l'Agriculture
les 24 et 25 février 2020**

À deux pas des plages du Débarquement, depuis l'été 2010, le Biscuit de Sainte-Mère-Église fabrique des biscuits dans le plus grand respect de la tradition pâtissière. Ce sont des biscuits artisanaux, au beurre frais, sans conservateur ni additif. Toute l'équipe se mobilise pour mettre au point des recettes originales ambassadrices du territoire comme le "Délice du Goublin" ou le sablé pur beurre "Le Normand". Le biscuit de Sainte-Mère-Église, c'est aussi une boutique de produits du terroir, une chocolaterie, un cellier et un restaurant-salon de thé.



PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS

Biscuits "Le Normand", "Le Goublin"
et "le biscuit de Sainte-Mère-Eglise"

AUTRES PRODUITS

Nombreux autres biscuits (sables, cookies, meringues,
croquants, financiers...), chocolats et glaces.

SPÉCIALITÉ

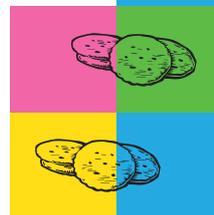
Les biscuits !

CONTACT

Le Biscuit de Sainte-Mère-Église

5 rue de la division Leclerc
50480 Sainte-Mère-Église
fl.biscuitsme@gmail.com
biscuit-ste-mere.com
06 84 24 63 34

 Le Biscuit de Sainte
Mère Eglise





Hélène BELLOT
Asinerie Lisane



**Présente au Salon International de l'Agriculture
les 24 et 25 février 2020**

Créée en 2005, l'Asinerie Lisane est une petite entreprise agricole productrice de lait d'ânesse située dans la Manche (Mesnil-Vigot).

Actuellement, elle compte un troupeau de 25 ânes dont une quinzaine d'ânesses reproductrices. La race de l'âne du Cotentin y est largement représentée.

La traite est manuelle et fréquente (3 à 4X/jour) afin de pouvoir récolter 1,5 litre de lait par ânesse et par jour...ce qui en fait une production rare et limitée.

Afin d'élaborer ma gamme de cosmétiques « LISANE » je collabore depuis 14 ans avec un petit laboratoire artisanal belge auquel je fournis la matière première essentielle : le lait d'ânesse !

Nous avons conçu toutes les recettes ensemble et avons misé sur un pourcentage élevé de lait d'ânesse et d'ingrédients naturels.

Ce précieux lait, également appelé « or blanc » conjugué avec de nombreux principes actifs naturels donne d'excellents résultats pour les peaux sèches, fragiles, allergiques, eczémateuses,....

La gamme Lisane se compose de 10 sortes de savons, 7 bains-douches, un shampoing, 2 crèmes visage, un lait corporel, une crème mains et une crème pieds.

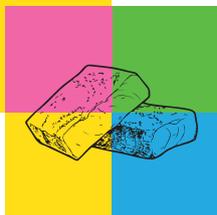
En 2018, j'ai créé ma savonnerie afin de pouvoir travailler directement sur place mon lait d'ânesse.

Je commercialise ma gamme via plusieurs réseaux : boutique à la ferme, magasins revendeurs, marchés du terroir du département, membre d'un GIE qui livre sur Paris et vente via mon site web.

CONTACT

Asinerie Lisane

2 rue de l'Huderie
50570 Le Mesnil Vigot
helenebellot@lisane.fr
lisane.fr
02 33 05 32 32
06 47 30 29 29





Alain PISMONT

Cidrerie Le Père Mahieu



Présent au Salon International de l'Agriculture les 26 et 27 février 2020

La famille Mahieu est présente sur Brisquebosq (Manche) à proximité de les Pieux en Normandie depuis le début du XX^e siècle.

En 2006, Emile MAHIEU a passé le flambeau de l'activité cidricole à Alain PISMONT et lui a transmis son savoir-faire, que ce soit au verger ou à la cave pour l'élaboration des produits du Cotentin : cidres (brut et demi-sec), Pommeau, Calvados, jus de pomme et vinaigre de cidre. C'est d'ailleurs pour rendre hommage au travail d'Emile et Jocelyne Mahieu dans le renouveau de la production cidricole que la cidrerie porte le nom de Cidrerie du Père Mahieu depuis 2007.

Alain Pismont s'est inscrit dans leurs pas en travaillant avec les pommes issues de ses vergers, qui ont aujourd'hui la certification « Agriculture biologique », selon des techniques de production traditionnelles et en recherchant la plus grande qualité pour chacun de ses produits.

La cidrerie accueille des particuliers et des groupes toute l'année pour faire découvrir la culture des vergers et la fabrication des produits cidricoles.



PRODUITS BIENVENUE À LA FERME

Cidre Cotentin AOC brut ,
cidre Cotentin AOC extra brut,
pommeau de Normandie, Calvados,
jus de pommes, vinaigre de cidre,
gelée de pommes.

CONTACT

Cidrerie du Père Mahieu

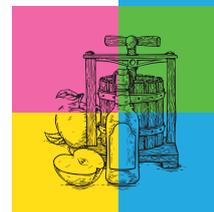
17 bis hameau les Mesles

50340 Bricquebosq

Brisquebosqmaisonmarie@orange.fr

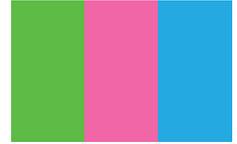
contact@leperemahieu.com

02 33 93 03 79





Guillaume DE LESTRANGE



Les travailleurs de l'Amer
Ferme du jardin de Vauville

**Présent au Salon International de l'Agriculture
les 26 et 27 février 2020**

Force des embruns et esprit du littoral normand.

Fondée en 2013 sur la côte ouest du Cotentin, la brasserie artisanale bio Les Travaillleurs de l'Amer produit des bières selon la méthode ancestrale de re-fermentation haute.

David Cosseron, Maître Brasseur reconnu pour l'excellence de son savoir-faire, signe les qualités gustatives de notre gamme : Blanche, Blonde, Ambrée, IPA, Stout et bières spéciales. Inspirées par les recettes traditionnelles anglaises, les bières Les Travaillleurs de l'Amer révèlent des notes subtiles, une belle palette de saveurs aromatiques et une amertume à la rondeur équilibrée.

Nos bières sont incarnées par d'authentiques « loups de mer » du littoral Normand à qui Victor Hugo avait rendu un vibrant hommage dans son roman Les Travaillleurs de la mer, écrit durant son exil dans l'île voisine de Guernesey.

CONTACT

Les travailleurs de l'Amer

23 route de Cherbourg

50340 Les Pieux

guillaume@travailleursdelamer.com

travailleursdelamer.com

06 12 32 44 83



PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS

Bières artisanales blanche bio, blonde bio, ambrée bio et stout bio.



FERME PÉDAGOGIQUE LABELLISÉE BIENVENUE A LA FERME



Daniel et Thérèse GERARD



**Présents au Salon International de l'Agriculture
du 26 au 28 février 2020**

Daniel est à la tête d'une ferme cidricole située dans le Parc Naturel Régional Normandie-Maine. Il y entretient 300 pommiers et 300 poiriers haute-tige ainsi qu'un demi-hectare de poiriers basse-tige. À partir des pommes et des poires de leur production, il élabore nombre de breuvages, alcoolisés ou non, ainsi que des condiments. La situation géographique de son exploitation et leur savoir-faire leur permettent de proposer aussi des boissons en Appellation d'Origine Protégée tels le poiré et le calvados Domfrontais et le pommeau de Normandie.



PRODUITS BIENVENUE À LA FERME

Poiré fermier, cidre, délice de poire, jus de poire et pétillant, liqueur de poire, eau de vie de cidre et de poire, vinaigres à base de pommes et de poires.



PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS

Poiré Domfrontais AOP, pommeau de Normandie AOC, Calvados AOC et Calvados Domfrontais AOC, liqueur de pomme, jus de pomme

CONTACT

Daniel Gérard

L'Oueffrie

50720 Barenton

danieltherese@orange.fr

06 11 43 63 85





Patrice MARIE

Biscuiterie chocolaterie
« Au sablé normand »



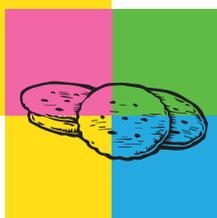
**Présente au Salon International de l'Agriculture
les 26 et 27 février 2020**

Situé dans le Cotentin, près du village préféré des Français (Saint-Vaast-La-Hougue), la biscuiterie chocolaterie MARIE, perpétue depuis 1946 (3 générations) le savoir-faire, la tradition et la qualité. Patrice, passionné, reprend en 2005 avec sa femme Anne-Lise le flambeau. Il souhaite depuis longtemps développer la biscuiterie/chocolaterie. C'est ainsi que naît AU SABLÉ NORMAND. Ils proposent une gamme de sablés PUR BEURRE, dont le sablé normand, sablé aux pommes et langues de chat chocolat. Il crée aussi une large gamme de chocolats qui fait la renommée de la maison.

Vous pouvez retrouver toutes les spécialités en boutique et chez des revendeurs (ex : épicerie fines).

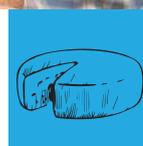
CONTACT

Au sable Normand
Maison Marie
15 Place Clémenceau
50630 Quettehou
maisonmarie@orange.fr
02 33 54 14 21





Etienne DUYCK EARL de la Clémendière



Présent au Salon International de l'Agriculture du 26 au 28 février 2020

.....

Nous avons repris l'exploitation en 1997 ; Nous transformons notre lait depuis 2005 ; d'abord en crème... Puis au fil des années nous avons diversifié notre gamme ; surtout après notre passage en Bio qui a été pour nous et notre exploitation une étape très importante.

Nous fabriquons des produits de qualité avec le lait de nos vaches. Le lait est issu des vaches de la race jersiaise. Elles sont nourries à l'herbe.

Notre fromage (dernier né) à pâte pressée non cuite est fabriqué de façon traditionnelle et artisanale et affiné chez nous.

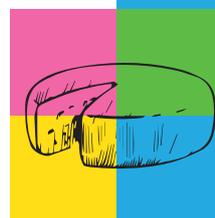
Nous souhaitons par nos méthodes de travail conserver les qualités gustatives du produit.

Nous respectons les équilibres écologiques, les sols et le bien-être des animaux de notre exploitation.

.....

CONTACT

EARL de la Clémendière
Pont Farcy
50420 Tessy Bocage
duyck.laurence@orange.fr
06 63 24 07 34





Christelle LEMOINE

Les Jambons de Lessay



**Présente au Salon International de l'Agriculture
le 28 février 2020**

Fondée en 2010, « Les Jambons de Lessay » tient son nom à sa production d'origine : le jambon fumé. A sa tête, Christelle perpétue un savoir-faire ancestral et maîtrise la fabrication de A à Z.

Passionnées de produits du terroir, elle élargit sans cesse sa gamme de produits locaux de qualité pour toujours mieux vous régaler. Dans sa boutique, elle propose en effet plus de 400 références dont une bonne part de spécialités locales.



PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS

Jambon fumé sec, filet mignon fumé,
poitrine fumée, côtes de porc fumées,
saucisse sèche, bacon, bœuf fumé

CONTACT

Les Jambons de Lessay

10 espace Finel

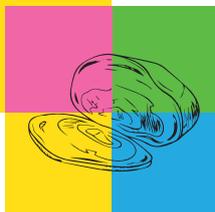
50430 Lessay

clemoine@jambons-lessay.com

jambons-lessay.com

06 07 47 06 57

 **LES JAMBONS
DE LESSAY**





Alain DAUGET
GAEC de Claid's



**Présent au Salon International de l'Agriculture
le 28 février 2020**

Sur sa ferme normande, Alain Dauget gère, de manière traditionnelle, les vergers et la fabrication de produits cidricoles. Il vous fera goûter aux délices issus de la pomme : cidre, apéritif normand, jus de pomme, liqueur de pomme... Bon vivant, Alain vous reçoit en amis, en toute simplicité et convivialité.

Visite possible le vendredi après-midi toute l'année. En été, possibilité de visite également le mardi.



PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS

Apéro'Claid's, jus de pomme,
44 "chiffre Claid's", apéritif normand
"Coeur de pomme", pommeau de Normandie AOC, cidre
Cotentin AOP brut et extra brut, Keys'Claid's



PRODUITS BIENVENUE À LA FERME

Fine de Claid's, cidre, aigrelette
de Claid's

CONTACT

GAEC de Claid's
38 le chemin Perrey
50190 Saint-Patrice-de-Claid's
gaec-de-claid's@sfr.fr
06 30 04 42 25





Sébastien BELLETOILE

Solibulles/Meuh Cola



**Présent au Salon International de l'Agriculture
les 28 et 29 février 2020**

Créée en 2010 par Sébastien, Solibulles fabrique des sodas solidaires à partir d'ingrédients issus du commerce équitable et de l'agriculture biologique. C'est la dernière limonaderie artisanale de Normandie. Elle vous propose des boissons Normandes « vachement » rafraîchissantes, sans caféine, ni acide phosphorique et à base de sucre de canne équitable. En plus, toute la gamme - Meuh Cola, Meuh Cola bio et transparent, Meuh Cola Roseline, LiMeuhnade et PoMeuhnade - est élaborée à l'aide de machines utilisant une énergie 100% renouvelable et responsable.

CONTACT

Solibulles Meuh Cola
Atelier A, ZA du croissant,
rue de Jersey
50380 Saint-Pair-sur-Mer
contact@meuhcola.fr
meuhcola.fr
06 63 54 65 92
 Meuh Cola





Jérôme et Laurence ETASSE

Brasserie artisanale
de Sainte-Mère-Église



Présents au Salon International de l'Agriculture les 28 et 29 février

Artisan brasseur et diplômé d'État, Jérôme élabore les bières de Sainte-Mère-Église depuis 2014. Désormais, il propose un assortiment de 5 bières : "Diamond Lily" la brune, "Pretty Dolly" la blonde, "Wendy Belle" la rousse, "Lily Marlène" la blanche et "Utah Beer" la blonde IPA. Ces belles aux noms anglophones en hommage aux soldats ayant débarqué en Normandie sont issues du savant mélange de malt et de houblon mis au point par Jérôme comme il les aime : au caractère bien marqué ! Un vrai plaisir 'made in La Manche' pour vos papilles...



PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS

« Pretty Dolly » blonde, « Wendy Belle » rousse,
« Utah Beer » blonde IPA, « Lily Marlène » blanche

CONTACT

**Brasserie Artisanale
de Sainte Mère Eglise**

ZA Les Crutelles

50480 Sainte-Mère-Église

smebrasserie@gmail.com

biere-sainte-mere-eglise.com

06 12 18 55 94 ou 06 88 35 75 60

 Bière Sainte Mère Eglise





Christophe GOSSELIN

GIE Bio divers cites



Présent au Salon International de l'Agriculture du 28 février au 1^{er} mars 2020

.....

Groupement de paysans Biologiques de la Manche réalisant la vente directe de leurs produits à des associations de consommateurs à Paris et en région parisienne

Créé en 2011 le GIE regroupe aujourd'hui une douzaine de producteurs du département, tous certifiés AB.

Nous vous proposons tous les produits biologiques de notre terroir : fromages et produits laitiers, légumes de saison, pains et brioches, viandes, volailles, œufs, produits cidricoles, confitures, des soupes et des pâtes fraîches,

Les producteurs livrent, à tour de rôle, une fois par mois et 10 fois par an de septembre à juin.

Les commandes sont passées via le site internet « GIE BIO DIVERS CITES ».

.....

CONTACT

GIE bio divers cités
giebdc@gmail.com
06 71 58 48 24





Gwénaël HEROUARD

La Tournée du P'tit Charcutier



**Présent au Salon International de l'Agriculture
du 28 février au 1^{er} mars 2020**

Depuis 2016, Gwénaël élabore des terrines à partir de porcs élevés dans la Manche. Il les propose sur de nombreux marchés locaux.

Retrouvez ses produits sur l'un des marchés de la région constituant «La Tournée du P'tit Charcutier» !

Vente sur place uniquement sur rendez-vous.



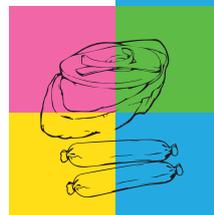
PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS

Terrine normande
et boudin noir à tartiner

CONTACT

La Tournée du P'tit Charcutier

4 allée des écoliers
50600 Grandparigny
gwenetsab@hotmail.fr
mancheterrairs.fr
06 12 11 34 13





Sébastien GUESDON

GAEC de la Cave Normande



**Présent au Salon International de l'Agriculture
les 29 février et 1^{er} mars 2020**

La ferme de la Cave Normande est située en plein cœur du bocage normand. Producteurs traditionnels, la famille Guesdon récolte et distille les fruits de son verger selon un savoir-faire transmis de génération en génération. Les vergers traditionnels de leur exploitation sont principalement composés de pommiers et de poiriers haut tige parfois tricentaires. Ils préservent ce prestigieux patrimoine végétal aux variétés typiques du terroir local telles que le « Plant de Blanc, Fausset, Blot, Champagne, Gros Gontier... » pour vous proposer des produits de qualité.



PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS

Jus de pomme, jus de poire, cidre fermier demi-sec, cidre rosé, vinaigre de poire, fleur de poire, liqueur de pomme, pommeau de Normandie AOC, Calvados AOC, Calvados Domfrontais AOC, Poiré Domfront AOC.



PRODUITS BIENVENUE À LA FERME

Poiré fermier, jus de pomme pétillant, jus de poire pétillant, vinaigre de cidre, eau de vie de poiré de Normandie IGP, liqueur de poire.

CONTACT

GAEC de la Cave Normande
La Guérelière
50720 Saint-Cyr-du-Bailleul
la.cave.normande@hotmail.fr
lacavenormande.fr
06 60 64 36 61





Ludovic CAPELLE

Cidrerie Théo Capelle



Présent au Salon International de l'Agriculture les 29 février et 1^{er} mars 2020

Depuis son installation en 1994, Ludovic a fait évoluer la cidrerie-distillerie familiale en agrandissant le verger avec des variétés locales et en développant de nouveaux produits. Pour autant, il a conservé le goût des bonnes choses, de l'authenticité et des traditions que lui ont transmis ses parents et qu'il partage avec les visiteurs qu'il accueille toute l'année. Avec un groupe de collègues cidriculteurs, il a participé à la naissance de l'Appellation d'Origine Controlée (AOC) du cidre Cotentin, véritable reconnaissance d'un savoir-faire et d'un terroir particulier.



PRODUITS BIENVENUE À LA FERME

Vinaigre de cidre, eau de vie de pomme, liqueurs et apéritifs variés, cidre de glace.



PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS

Calvados AOC, Pétit'pomme, Pommeau de Normandie AOC, Cidre AOP Extra Brut, Cidre AOP Brut, Cidre demi-sec, jus de pomme et apéritif Flori'pomme.

CONTACT

Cidrerie Théo Capelle
1 le haut de lande
50340 Sotteville
theocapelle@wanadoo.fr
theo-capelle.com
06 08 64 46 88
f Théo Capelle





SIMON & Filles La Ferme de L'Isle



Présentes au Salon International de l'Agriculture le 29 février 2020

Depuis 2012, Anne-Sophie et sa sœur Emilie ont rejoint leurs parents sur l'exploitation familiale. D'abord transformateurs, ils conduisent un troupeau d'une centaine de vaches afin de produire leur propre lait. Ainsi, ils maîtrisent totalement la qualité des produits qu'ils élaborent. Visiblement leur but est atteint puisque plusieurs de leurs produits ont déjà obtenu des récompenses dont les médailles au Concours Général Agricole ! Leurs produits sont également plébiscités par les consommateurs qui se massent sur le marché ou dans leur boutique à la ferme. La famille Simon a également reçu 2 prix d'Excellence de la part du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.



PRODUITS TOUS BIENVENUE À LA FERME

Confiture de lait nature, aux pépites de chocolat, aux éclats de pralin, à la fleur de sel de Guérande, fromages frais variés, beurre, crème crue



PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS

La confiture de lait nature, la faisselle fermière et la crème crue.

SPÉCIALITÉ

La confiture de lait dans tous ses états !

CONTACT

La Ferme de l'Isle

5261 route de l'Isle

50860 Moyon-Villages

annesophie.simon@fermedelisle.fr

confituredelait.eu

06 31 24 58 61

 La Ferme de l'Isle





Damien CATALON

Ferme de la Plantaire Noire



**Présent au Salon International de l'Agriculture
le 1^{er} mars 2020**

.....

Marâcher en Agriculture Biologique, Damien Catalon de la ferme de la Plantaire Noire transforme une partie de ses fruits et légumes en thés glacés sous la dénomination « ça va tea ? » et en veloutés. Dans un souci de préservation de l'environnement, tous ses produits sont conditionnés en bouteilles en verre..

.....



PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS

Thé blanc rhubarbe « Ça va tea? »,
Velouté de pois cassés.

CONTACT

Cidrie Théo Capelle
7 La plantaire, 50150 BEAUFICEL
06 19 55 64 85





LES AMBASSADEURS DE LA MANCHE

AU SALON INTERNATIONAL
DE L'AGRICULTURE 2020



LA MANCHE
LE DÉPARTEMENT

    manche.fr

