

# Dossier de Presse



## Sommaire

Communiqué de Presse  
Trouver les Normands au salon  
La Normandie fait maison  
Les éleveurs et leurs animaux  
Lundi 27 fév. la journée normande  
Découvrir la Normandie  
Programme détaillé  
Partenaires & contacts

## Contacts Presse

**Gaëlle FAGNEN**  
06 43 72 00 74  
gaelle.fagnen@normandie.chambagri.fr  
[www.chambre-agriculture-normandie.fr](http://www.chambre-agriculture-normandie.fr)

**Emélie ALLIX**  
06 72 92 16 74  
eallix@irqua-normandie.fr  
[www.irqua-normandie.fr](http://www.irqua-normandie.fr)



#NormandieSIA

# Communiqué de Presse

## Bienvenue en Normandie !

L'agriculture française, en pleine mutation, vit une crise économique majeure. Le Salon International de l'Agriculture, vitrine du paysage agricole, est celui d'une agriculture ambitieuse et enthousiaste, qui voit loin et qui mène un jeu collectif entre filières, acteurs des filières et citoyens.

Pour cette 54<sup>ème</sup> édition du Salon, l'ensemble des acteurs sont rassemblés sur **un seul Pavillon Normandie !**

La Région Normandie, avec les départements du Calvados, de l'Eure, de la Manche, de l'Orne, de la Seine-Maritime, les Chambres d'agriculture et IRQUA-Normandie, valorise et promeut son agriculture, ses produits, sa gastronomie et ses territoires **sur 500 m<sup>2</sup>** dans le **Hall 3 Stand D118**.

La passion des Normands pour leur région sera au service d'une **ambition affirmée** : ouvrir grandes les portes de leur Normandie, inviter les visiteurs à s'y installer, découvrir tous ses atouts sur le thème de **La Normandie fait maison**.

## La Normandie, terre agricole

L'agriculture et l'agroalimentaire sont des piliers historiques du développement de la Normandie. Ce sont des filières à fort potentiel qui, combinées à la marque Normandie, constituent une opportunité extraordinaire pour la Région tout entière.

La Normandie agricole est belle, solidaire et fière de travailler chaque jour, de génération en génération,

- pour nourrir les hommes et les femmes avec des produits variés d'une qualité exceptionnelle,
- pour gérer les ressources et les transmettre aux générations futures,
- pour structurer ses paysages jusqu'aux confins de nos villages et y développer une activité économique forte, généreuse et créatrice d'emplois.

Les agriculteurs normands sont présents, unis, lors du Salon pour dire leur fierté d'exercer ce métier et démontrer leur savoir-faire.

# 9 jours d'animations

Durant toute la durée du salon, la Normandie ainsi fédérée propose aux visiteurs un programme particulièrement riche mêlant découverte, expérience, dégustations, pédagogie et interactivité, à travers différents espaces : **l'invitation au voyage** à travers les départements Normands et leurs atouts touristiques, les **marchés de producteurs** des 5 Départements, **l'espace pédagogique** et ses animations ludiques réservées aux jeunes, **les espaces cuisine** de l'Eure, la Manche et le Seine Maritime, le **piano des chefs** animé par 70 chefs Normands autour de démonstrations culinaires, de battles et de cours de cuisine, **le restaurant** de l'Orne et **les bars** à fromages, coquillages et cidres.

L'occasion de partager cet art de vivre en Normandie, et de donner des envies de Normandie... !

Le Salon est également l'occasion de rencontres et d'événements professionnels, organisés sur le pavillon Normandie grâce à la mise en place d'espaces dédiés : **le Club Partenaires** et **l'espace conférences**.

# Lundi 27 février, la journée Normandie

A cette occasion, les richesses agricoles, agroalimentaires, culinaires et touristiques de la région seront mises en lumière.

Hervé Morin, Président de la Région, accompagné des Présidents des départements, du Président de la Chambre régionale d'agriculture et du Président de IRQUA-Normandie, inaugure le Pavillon Normandie et ira à la rencontre des éleveurs et producteurs normands présents.

**Agriculteurs, producteurs, chefs cuisiniers et acteurs** de l'agriculture normande et **du tourisme** seront à l'unisson pour porter la thématique du SIA 2017 "L'agriculture: une passion, des ambitions" et **offrir le meilleur de la Normandie**.

**Nul doute que les visiteurs quitteront à regret la place du village normand où ils se seront installés... Riches des saveurs, des sensations, de l'atmosphère chaleureuse, chacun pourra préparer son prochain séjour en Normandie.**



# Dernière Minute



## **Miss Normandie**

Samedi 25, Esther nous fera le plaisir de visiter le Pavillon de sa région !

A 15h, elle réalisera une recette à 4 mains avec le jeune chef normand Pierre LEFEBVRE, gagnant de Master chef, sur le Piano des Chefs.

## **Record battu !**

Ce ne sont pas moins de 129 producteurs, artisans ou PME Normands qui seront présents tout au long du salon.



La grande majorité des producteurs adhèrent au réseau Bienvenue à la Ferme, premier réseau français de produits fermiers en circuits courts.

## **CGA**

165 producteurs normands participent avec plus de 440 produits au Concours Général Agricole, tremplin unique pour démontrer l'excellence des produits de la région.

170 animaux seront présentés par 89 éleveurs normands.

# Trouver les Normands sur le salon

## Hall 3

### La Normandie fait maison

avec la place du village, ses bars et le piano des Chefs, les producteurs, Gourmandie, Bienvenue à la Ferme, le tourisme, etc.

## Hall 1

### Les bovins

La Race Normande  
Les AOP laitières  
Le porc de Bayeux  
Les ovins

## Hall 6

Les Cobs, Percherons  
et Anes de Normandie



1	Bovins, Ovins, Porcins, Caprins
2.1	Concours Général Agricole des produits et vins
2.2	Cultures et Filières Végétales - Jardin et Aménagements - Jardin et Produits
2.3	Les 13 Régions de France et leurs produits
3	Les 13 Régions de France et leurs produits
4	Services et Métiers de l'Agriculture Basse-cour Mer et Eau Douce Multifilières Environnement et Nature
5.1	Régions et Produits de France d'Outre-Mer
5.2	Agricultures et Délices du Monde
5.3	Agricultures et Délices du Monde - Produits de France
6	Equins
8	Canins - félins

# La Normandie, fait maison

**Retrouvez pour la toute première fois la région Normandie fédérée sur un unique espace de 500 m<sup>2</sup> !**

**Elle y présente ses atouts touristiques, ses produits emblématiques avec ses producteurs, professionnels des filières et chefs cuisiniers, fiers de leur métier et impatients de partager leur passion de la Normandie.**

**Une chose est sûre, à l'issue de leur passage, les visiteurs ne regarderont plus la Normandie du même œil !**

Rendez-vous sur l'espace touristique **Invitation au voyage** pour découvrir les atouts de la région, son art de vivre, avec la collaboration des 6 collectivités normandes et des comités de tourisme.

Attractives et malicieuses, les mascottes régionales Léopards iront à la rencontre des visiteurs pour leur proposer un quizz sur la Normandie.

Les Départements proposent des expériences inoubliables à cheval, à vélo, dans des cabines de plage, sur des tablettes ou écrans, en photo, avec, à la clef, de nombreux cadeaux à gagner : semaines en gîte offertes par le CRT, week-end à Jersey et ailleurs, biscuits normands et bien d'autres choses encore...Il y en a pour toutes les envies !

Sur la **place du village**, les visiteurs vont découvrir et savourer toute la richesse gastronomique de la région grâce à la convivialité des bars.

## Bar à fromages

Généreux, diversifiés, réputés, les 4 fromages AOP de Normandie font le plaisir des gourmands et des gourmets. A déguster brut ou cuisinés.

### Les 4 AOP en Normandie

Camembert de Normandie, Livarot, Neufchâtel, Pont-L'Evêque

## Bar à cidres

Connaissez-vous vraiment le monde du cidre ? Les producteurs présents, rassemblés au sein de la Maison Cidricole de Normandie, font découvrir jus de pommes, cidre pression, cidre de glace et autre cidre aromatisé ; il y en aura pour tous les goûts !



## Bar à coquillages

Huîtres, bulots, coquilles St-Jacques, praires... sous forme d'assiettes de dégustation ou de brochettes, froids ou chauds, il sera difficile de résister à cet appel de la mer coordonné par Normandie Fraicheur Mer et le Comité Régional Conchylicole Normand.



Partenaire  
du bar à coquillages

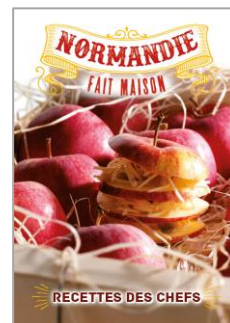


## Piano des chefs

Toute la semaine près de **70 chefs** se relayeront avec enthousiasme pour réaliser des démonstrations, des recettes à 4 mains avec des producteurs, des battles, selon un menu déclinant les meilleurs produits de Normandie.

Les mercredis, samedis et dimanches, un chef propose un cours de cuisine spécialement pour les enfants.

Le lundi sera la journée des chefs Etoilés.



Magazine  
présentant produits et  
recettes diffusés à 18 000 ex.

Retrouvez les produits Mauviel sur le piano  
des chefs !



Et comme la cuisine ne se fait pas que dans les grands restaurants gastronomiques, la Normandie vous propose de découvrir, tous les midis, l'Heure de la Cantine Gourmande ! Les meilleures recettes des Chefs de restauration scolaire lauréats du concours Bien Manger en Normandie.

**La Fabrique des Saveurs** Seino-Marine, **Le comptoir** de la Manche et **l'Atelier** Eurois constituent des étapes indispensables pour poursuivre la découverte des produits locaux de qualité. Là, producteurs fermiers, artisans, entreprises agroalimentaires et filières vont, selon un programme quotidien, partager leur savoir-faire et faire déguster les produits de leur terroir.

### Chiffres clés

165 producteurs normands participent avec plus de 440 produits au Concours Général Agricole, tremplin unique pour démontrer l'excellence des produits de la région.

**A la table de l'Orne**, tous les midis, M. et Mme LE GOFF, tripiers, pilotent un espace de dégustation d'une vingtaine de places assises visant à mettre en valeur les produits ornaïes et la diversité des produits cidricoles normands.

L'après-midi une formule le **Gouter Normand**, permettra aux enfants et parents une pause conviviale et éducative autour des produits normands.

Dans **le jardin des p'tits gourmands**, il sera question de dégustation de produits laitiers, de tisanes ou de jus de pomme, de fabrication de fromages AOP, de mini jury de dégustation et de découverte de la vie à la ferme. Tout un programme pédagogique d'éveil des sens !



La marque **Gourmandie**, qui évoluera prochainement pour devenir la déclinaison agroalimentaire de la future marque territoriale Normandie, présentera dans un panier géant la richesse de sa gamme et invitera les curieux à presser virtuellement des pommes grâce à un alambic spécial à découvrir sur place !

**Gourmandie**

400 produits élaborés par 100 entreprises régionales représentant 17 000 emplois agricoles et agroalimentaires.

Enfin, le Salon est aussi le lieu privilégié de rencontres et de rendez-vous professionnels. A cet effet, des espaces BtoB conviviaux et fonctionnels sont à la disposition des tous les acteurs Normands : **le Club partenaires** pour des rendez-vous ponctuels, au calme, autour d'un verre de cidre et **la Fabrique à idées**, initiée par le département de l'Eure, accueille de nombreux acteurs pour des conférences sur des thèmes aussi variés que l'agriculture connectée, le slow tourisme ou la coopérative.

**Merci !**

Aux jeunes des CFA de Seine-Maritime et du lycée de Merval pour leur appui !

**Unique !**

La société Jellyfish (50) est la seule ferme de méduses d'Europe. Un bel exemple d'exploitation aquacole innovante et prometteuse en termes de débouchés économiques et d'emplois avec la vente d'aquariums à méduse, magnifiques objets de décoration intérieure.



# Les éleveurs et leurs animaux

Les éleveurs normands participent avec 170 animaux au Concours Général Agricole (CGA), tremplin unique pour démontrer l'excellence de la génétique normande.

## Hall 1

### Vaches, porcs, moutons, chèvres

Retrouvez chaque jour les vaches Normandes, les Prim'Holstein, les moutons de race roussin, cotentin, avranchin, tout comme les porcs de Bayeux ainsi que les éleveurs qui participent CGA.



#### A note

Vendredi 3 mars, le stand national des Jeunes Agriculteurs sera animé par les Jeunes Agriculteurs de Normandie.

Qui pourra faire déguster le beurre fabriqué en pédalant sur leur "vélo-baratte" ?

## Hall 6

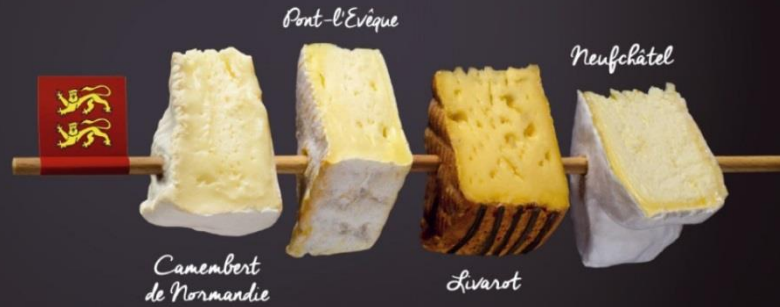
### Chevaux et Anes de Normandie

Les Cobs, Percherons et Anes normands feront des présentations quotidiennes dans la carrière du hall 6 et participeront aux concours du CGA.



# L'EXPÉRIENCE DU GOÛT

(Re)découvrez les 4 fromages AOP de Normandie



La Normandie, connue pour sa race bovine normande et ses verts pâturages, est également célèbre, en France et à travers le monde, pour la qualité et la diversité de son lait et de ses produits laitiers.

Les 6 AOC/AOP laitières normandes, Camembert de Normandie, Livarot, Pont-l'Évêque, Neufchâtel, Beurre et Crème d'Isigny sont donc rassemblées sur un même espace, aux côtés de la race Normande.

Les producteurs présents invitent les visiteurs à découvrir toute la filière de fabrication, du lait à la crème, au beurre et aux fromages.

## RENDEZ-VOUS HALL 1 – Allée L038 – Stand OS Normande

Que pourrez-vous découvrir ? Apprendre ? Déguster ?



Mardi 28 février

**Journée dédiée  
aux rencontres  
avec les journalistes**

Le + :

Un accueil dédié  
en présence de producteurs  
présents pour répondre  
aux questions



Pendant tout le salon :  
Vente et dégustation des 6 AOP\* laitières de Normandie

Le + : Des producteurs présents pour faire découvrir leurs produits et les faire déguster au grand public !

\*Pont-l'Évêque, Neufchâtel, Livarot, Camembert de Normandie, Beurre et Crème d'Isigny

## RENDEZ-VOUS HALL 3 – Pavillon Normand

Que pourrez-vous découvrir ? Apprendre ? Déguster ?

Tout au long du  
salon B  
ar à fromages

Avec vente et  
dégustation des 4  
fromages AOP de  
Normandie et  
restauration froide et  
chaude à base des 4  
fromages AOP de  
Normandie

Le + :

De nombreux  
professionnels seront  
présents sur place

Mardi 28 février

Journée « Produits  
laitiers », animations  
culinaires avec  
réalisation de recettes à  
base de fromages AOP  
de Normandie par des  
chefs.

Le + :

Des animations  
culinaires  
pour tous

26 et 27 février  
Espace  
pédagogique  
à 11h, 12h, 14h et 16h

Animations enfant :  
initiation au moulage  
du Camembert de  
Normandie AOP  
par Mme JULIEN

Le + :

Les enfants  
apprennent la  
fabrication du  
Camembert de  
Normandie

Mardi 28 février,  
dégustation de  
Neufchâtel

ATTENTION

Cette animation se  
déroulera Hall 3, pavillon  
normand, sur le stand du  
département de la Seine-  
Maritime,

Le + :

Des rencontres avec les  
membres de la  
confrérie du  
Neufchâtel

CONTACT PRESSE / Christelle Bérot - 06 66 86 32 15 - christelleberotcommunication@gmail.com



# Lundi 27 fév. la journée normande

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE PARIS DU 25 FEVRIER AU 5 MARS 2017



*Découvrez toute la richesse du territoire* AUPRES DES AGRICULTEURS, DES PRODUCTEURS, DES FILIÈRES ET DES CHEFS

Hervé MORIN  
Président de la Région Normandie

Jean-Léonce DUPONT  
Président du Département  
du Calvados

Sébastien LECORNU  
Président du Département  
de l'Eure

Philippe BAS  
Président du Département  
de la Manche

Alain LAMBERT  
Président du Département  
de l'Orne

Pascal MARTIN  
Président du Département  
de la Seine-Maritime

Daniel GENISSEL  
Président de la Chambre régionale d'agriculture de Normandie

Sébastien WINDSOR  
Président d'IRQUA-Normandie

ont le plaisir de vous inviter à l'inauguration du pavillon Normandie

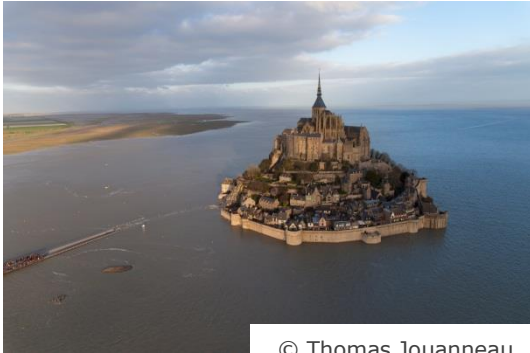


**Lundi 27 février 2017 à 10h30**

Salon de l'Agriculture - Paris porte de Versailles • Hall 3 - Stand D 118 • Place du Village

# Découvrir la Normandie

## La Région en force au salon



© Thomas Jouanneau

14 AOP / AOC, 15 labels rouges, quelle région française peut s'enorgueillir de telles marques de qualité ? Camembert, livarot, pont l'évêque, neufchâtel, beurre et crème d'Isigny ...les produits "Made in Normandie" font la fierté des agriculteurs.

L'agriculture et l'agroalimentaire normande comptent plus de 100 000 emplois. La filière figure au cœur des priorités de la Région.

«Faire de la Normandie «le grenier de la France» et de l'agriculture normande une référence mondiale de qualité par ses produits, ses modes de production et l'organisation de ses producteurs, telle est mon ambition» déclare Hervé Morin, Président de la Région Normandie.



La Région Normandie débloque des fonds pour les agriculteurs et accompagne l'agriculture normande dans son développement et l'amélioration de ses performances avec 50 millions d'euros supplémentaires pour les Mesures Agroenvironnementales et Climatiques (MAEC) et un plan d'action de 60 millions d'euros par an (20 millions d'euros de la Région Normandie et 40 millions d'euros FEADER).

Suite à une large concertation avec la profession agricole en 2016, la Région Normandie a défini une nouvelle politique agricole. Installation-transmission, performance économique des entreprises agricoles, valorisation des produits normands, mise en place de nouvelles pratiques agricoles, renforcement des organisations de producteurs, restauration collective avec des produits locaux, diversification des activités agricoles, innovation agricole. La collectivité propose de nouvelles *solutions pour donner au monde agricole les moyens de travailler dans les meilleures conditions possibles.*

A titre d'exemple, la Région a pour ambition d'aider chaque année 300 nouveaux agriculteurs à s'installer, 1 000 exploitations à diversifier leurs activités agricoles pour une meilleure performance économique et 5 000 exploitations à s'engager dans des pratiques agricoles éco-responsables d'ici 2020.

Labelliser le bœuf normand, les bulots, les huîtres de Normandie et l'andouille de Vire, développer la marque territoriale Normandie, en partenariat avec l'Agence de l'attractivité normande font aussi partie des priorités.

D'ici 2020, 100 % des agriculteurs doivent avoir bénéficié de formations professionnelles.

# Le Calvados

Soutenir l'excellence de notre territoire



© Calvados tourisme

Le Département du Calvados investit la plus grande ferme de France aux côtés de la Région Normandie et des autres départements normands, pour accompagner et mettre en avant l'excellence de son territoire et le savoir-faire de ses producteurs. L'agriculture contribue en effet pleinement au développement économique du Calvados et participe à sa notoriété bien au-delà de ses frontières. Elle fait partie de ses racines et de son identité. En matière agricole, le département agit autour de 4 piliers :

- Le sanitaire (lutte contre les maladies et les nuisibles...)
- Le social (soutien aux agriculteurs en difficulté)
- L'ancrage territorial (circuits courts...)
- L'aménagement rural et environnemental

## Le marché du Calvados, la vitrine des producteurs calvadosiens

En partenariat avec la Chambre d'agriculture, le Département du Calvados a souhaité valoriser et offrir une vitrine à ses producteurs. Pendant toute la durée du salon, ils se relaieront sur cet espace pour faire découvrir leurs produits d'exception, dans une ambiance conviviale de marché : Safran (GUERARD), Bœuf cuisiné (FAUCON), Chèvre (LEBLANC), Fabrique-moi un bonbon, Cidre (GAUTARD, PETRICH), Fallue (Mamie Normandie), Andouilles (Paul Danjou), Madeleines (Jeannette), Porc de Bayeux (DESCURES) et Glaces (Frisson normand).

## Embarquement immédiat pour le Calvados



© Thierry Houyel

Avec plus de 600 000 visiteurs attendus, le Salon International de l'Agriculture représente également une formidable vitrine pour promouvoir l'attractivité touristique du Calvados. Sur un espace dédié, le Calvados – premier Département touristique de Normandie – fera valoir les nombreux atouts et la variété de ses territoires. Il est à noter que des guides professionnels du tourisme seront présents en permanence pour accompagner les touristes et les aider à construire leur « séjour à la carte ». Le Comité départemental du tourisme du Calvados mettra à disposition de la documentation sur l'offre de la destination. Et pour immortaliser leur passage calvadosien sur le salon, les visiteurs pourront terminer par une joyeuse séance photocall devant les célèbres cabines de plage.

# L'Eure

## L'Eure, une porte



Une porte qui est bien plus qu'un simple passage de Paris vers la Normandie mais un territoire à part entière mêlant richesse patrimoniale et authenticité.

Dans une myriade de villages à colombages, au milieu d'un incroyable patrimoine d'abbayes et de châteaux, au cœur de paysages remarquables, on cultive ici le goût du bon vivre et de la qualité. Les impressionnistes ne s'y étaient pas trompés.

De l'incontournable village de Giverny où Claude Monet s'installa pour s'adonner pleinement à son art, aux paysages somptueux de la vallée de la Seine, l'Eure se parcourt sur les pas de ces artistes à la recherche d'atmosphères séduisantes, de lumières, de temps suspendu et d'inspiration...

Ce voyage et mille et un autres plaisirs simples sont aujourd'hui à portée de tous.

Avec « l'Eure-Je suis ailleurs en Normandie », le département devient l'écrin d'un tourisme authentique, vrai, sans artifice, véritable terrain d'un retour à l'essentiel, en famille ou entre amis.

## L'Eure, une tradition agricole, bien sûr

Plus de 60% du territoire sont consacrés à cette activité qui a modelé, au fil du temps, les paysages et consacré des terroirs exceptionnels et les produits qui y sont associés. Cette réalité ne serait rien sans les hommes et de plus en plus souvent les femmes qui, avec passion, font exister cette agriculture, en phase avec son temps.

Qualité des produits, innovation dans les méthodes de culture ou d'élevage et respect de l'environnement sont les valeurs fortes sur lesquelles l'agriculture euroise mise depuis plusieurs années et que le Département accompagne d'autant plus fortement que certains traversent actuellement des temps difficiles.

Cette nouvelle édition du Salon International de l'Agriculture à Paris sera donc l'occasion de valoriser l'innovation constante de l'Eure et de ses acteurs, sans faire table rase du passé. Agriculture connectée, de précision, circuits courts, diversification, nouvelles technologies sont des univers dans lesquels les agriculteurs eurois ont souvent les deux pieds et avec lesquels ils optimisent leurs productions et leurs savoir-faire. Sans sacrifier ni à la tradition ni à l'authenticité qui demeurent deux marques de fabrique des produits agricoles « made in Eure » dont la réputation va bien au-delà de la porte de la grande Normandie. La vingtaine de producteurs locaux présents tout au long de ces 9 jours de fête sauront en apporter les preuves.

# La Manche

## La Manche, en haut des podiums



La Manche est une terre agricole d'excellence : elle occupe la première place nationale en matière de cheptel de vaches laitières et la seconde pour le nombre d'exploitations laitières. La Manche est aussi le premier producteur ostréicole de France avec une production annuelle de 17 000 tonnes : une huître sur trois est manchoise.

C'est aussi dans la Manche que galopent, trottent ou sautent le plus grand nombre d'équidés de tous les départements français. Les appellations d'origine contrôlée (AOC) crème et beurre d'Isigny, Cidre Cotentin et le célèbre agneau AOP prés-salés du Mont Saint-Michel sont la preuve de la qualité d'un savoir-faire et d'un terroir hautement reconnu.

Sa diversité de paysages confère au territoire de la Manche une richesse de productions inégalée : les cultures légumières, notamment celles du Val-de-Saire, de la région de Créances aux terrains sablonneux, et des polders du Mont-Saint-Michel ; le bocage avec ses pommiers pour la production de cidre, avec ses champs et

son herbe pour la production de lait ou encore l'élevage de bovins, porcs, volailles et équins. Avec un littoral long de 355 kilomètres, la Manche est également un acteur majeur des produits de la mer et notamment de la filière pêche.

## Une politique agricole de proximité

Fier de son agriculture et de sa ruralité, le Département de la Manche a l'ambition d'être utile pour faire face aux enjeux de demain et aux diverses mutations qui touchent le secteur. C'est dans ce sens, et pour conserver ses exploitations agricoles et ses emplois, que la nouvelle politique agricole départementale a été élaborée en partenariat avec la profession. Vingt millions d'euros sur six ans seront dédiés à des actions identifiées dont notamment le soutien à la trésorerie des éleveurs bovins, l'accompagnement techniques aux exploitants agricoles ou encore plus largement l'aménagement rural et la préservation du bocage, la promotion des produits et savoir-faire de l'agriculture, ainsi que l'approvisionnement local des restaurations collectives, notamment des collèges. Le Département souhaite également poursuivre sa politique de soutien en faveur de la filière équine, en accompagnant les acteurs concourant à développer la dimension économique de ce secteur, que ce soit dans le domaine de l'élevage de chevaux ou de l'organisation d'événementiels au sein du Pôle hippique de Saint-Lô notamment.

# L'Orne

## A la table de l'Orne



L'Orne vous accueille à sa table pour une balade au pays des saveurs : cidres, calvados, poirés, boudins, tripes et tripounettes...et naturellement le camembert, roi des fromages, né dans l'Orne il y a plus de 200 ans. Grâce à Claudine et Laurent Le Goff, fidèles au poste en cuisine et à l'accueil, les gourmets pourront apprécier les produits de l'Orne proposés également en vente directe par les producteurs présents. Ils seront ainsi une vingtaine à se relayer durant le Salon sur le stand ornais au cœur de l'espace Normandie. Les producteurs, pour la plupart labélisés Orne Terroirs et Bienvenue à la Ferme, portant nos couleurs au salon de l'agriculture, présenteront des produits qui font la renommée de toute une région bien au-delà des frontières de la France. De l'élevage au calvados en passant par les produits de bouche, l'Orne fait salon et affiche toute la richesse d'une terre, symbole d'un art de vivre accessible à deux pas de la région francilienne. Les visiteurs pourront tenter leur chance pour gagner leurs vacances au cœur de cette Normandie intérieure.

## Connecter les consommateurs aux producteurs

Le Conseil départemental de l'Orne a souhaité se mobiliser aux côtés du comité agroalimentaire de l'Orne (Synagro) et de la Chambre d'Agriculture de l'Orne pour accueillir ainsi leurs meilleurs ambassadeurs et proposer aux nombreux visiteurs d'aller à leur rencontre.

Depuis de nombreuses années, le Conseil départemental de l'Orne soutient la filière agricole en pleine mutation. Parmi les actions conduites et financées par le Département visant à développer les circuits courts de proximité, une plateforme internet gratuite Agrilocal 61, met en relation les producteurs ornais et les acheteurs de la restauration collective.

## Soutien des filières locales de qualité

L'agriculture est un pan de l'économie ornaise qui emploie 12 000 personnes. L'ambition du Département à l'horizon 2030 est de devenir le territoire de filières courtes de qualité et de favoriser à court terme la modernisation de la ferme ornaise avec la mise en œuvre d'une stratégie agricole et de soutien des filières locales de qualité (AOC, produits fermiers etc) . Et si l'agriculture biologique (AB) connaît une progression constante en France... elle est aussi très marquée dans l'Orne. Le nombre de producteurs qui passent au bio est, chaque année, en augmentation. L'Orne présente d'ailleurs la plus grande surface cultivée en AB à l'échelle normande. En 2015, l'Orne comptait également le plus important troupeau de vaches allaitantes, certifiées bio, en Normandie avec 3431 têtes. Le bio offre dans l'avenir de belles opportunités pour l'Orne.

## Avez-vous l'Orne dans la poche ?

Les pommiers de l'Orne, qui dressent leurs branches fleuries sous le soleil, apportent la sève du terroir aux nectars de la Normandie que l'on retrouve dans le cidre, le pommeau et le calvados. Le Département, fort d'une ambition de modernité, regarde l'avenir avec optimisme en lançant des projets innovants au niveau du numérique, par exemple avec sa toute nouvelle application « L'Orne dans ma poche », mais aussi touristique avec le développement de voies vertes, propice à une découverte enchantée des atouts du département.



# La Seine-Maritime

## L'agriculture dans le Département



Pour faire face au contexte de crise qui touche durement l'élevage, le Département de la Seine-Maritime s'est engagé aux côtés de la Chambre d'agriculture pour aider le monde agricole, en complémentarité du plan de soutien mis en place par l'État.

Soucieux de répondre efficacement aux préoccupations des habitants de son territoire, le Département soutient les filières courtes. Pour cela, la collectivité soutient l'emploi et la relocalisation de l'ensemble des étapes des filières agricoles.

Les éleveurs peuvent bénéficier d'un accompagnement technico-économique à la recherche de compétitivité, adapté à chaque situation et réalisé par un conseiller spécialisé de la Chambre d'agriculture, qui consiste à aider les éleveurs dans l'analyse de leurs coûts de production.

Au-delà de ces mesures immédiates, le Département et la Chambre d'agriculture ont élaboré un nouveau dispositif d'aides aux petits investissements, destinés à améliorer la compétitivité des exploitations ainsi qu'à faciliter les conditions de travail des éleveurs. Il s'adresse prioritairement aux agriculteurs, exploitants individuels ou en société, justifiant d'un taux de spécialisation en élevage d'au moins 50%. Les investissements éligibles, compris entre 2 000€ et 7 500€, porteront sur des matériels permettant de réduire la pénibilité du travail (aménagement de lieux de manipulation et de contention de bovins, outils de surveillance du troupeau à distance, matériels permettant la sécurité des personnes lors des interventions, réduction des travaux pénibles...). La participation de la collectivité s'élève à 40% de ces investissements.

## Le Département de la Seine-Maritime, partenaire de l'innovation durable

De nouvelles pistes de développement agricole sont mises en oeuvre et les innovations dans ce domaine sont soutenues par le Département. La collectivité développe avec Agrilocal76, l'approvisionnement en produits locaux dans l'ensemble de la restauration publique hors domicile. La plateforme web [www.agrilocal76.fr](http://www.agrilocal76.fr) de mise en relation entre producteurs locaux et acheteurs publics permet aux producteurs locaux d'accéder à de nouveaux marchés et de soutenir les initiatives pour toujours plus d'autonomie des producteurs et exploitants agricoles.

Cette mesure placée sous le signe du développement durable permet donc de mettre directement en relation consommateurs et producteurs locaux. Le modèle économique est simple : l'acheteur crée une demande sur [agrilocal76](http://www.agrilocal76.fr), consulte les propositions des fournisseurs, fait son choix et valide sa commande.

# Les Partenaires

## **La Normandie au SIA c'est un partenariat fort entre**

Le Conseil Régional de Normandie

Les Chambres d'agriculture de Normandie et IRQUA-Normandie

Les conseils départementaux de l'Eure, du Calvados, de l'Orne, de la Manche et de la Seine-Maritime.

## **Et le soutien de**

La Maison cidricole de Normandie, le Syndicat des Cidres Fermiers, l'IDAC, l'UNICID, le Syndicat du Poiré Domfront

Le Comité des Pêches de Haute Normandie, Normandie Fraicheur Mer et le Comité Régional Conchylicole Normand

OP Jardins de Normandie

Normand Lait

le Syndicat Crème et Beurre d'Isigny AOP

les ODG des fromages AOP Normands Camembert de Normandie, Pont l'Evêque, Livarot et Neufchâtel

l'ARIP, Interbev Normandie, AVI Normandie

Flyin'Chef

Les entreprises Gourmandie

Les producteurs Bienvenue à la Ferme Normandie

Le(s) comité(s) régional et départementaux du tourisme

## **Et la participation**

des Chefs Normands

des entreprises Saint-James et Mauviel

du lycée BREMONTIER MERVAL (76) et des CFA de Seine-Maritime

# Contacts

## Collectivités

Région Normandie	Emmanuelle TIRILLY	emmanuelle.tririlly@normandie.fr	02 31 06 98 85	06 13 99 87 28
Conseil départemental du Calvados	Marianne FRESNAIS	marianne.fresnais@calvados.fr	02 31 57 11 20	
Conseil départemental de la Manche	Nicolas BOURDET	Nicolas.BOURDET@manche.fr	02 33 05 99 11	06 08 56 31 60
Conseil départemental de l'Eure	Orlane JAUREGUI	orlane.jauregui@eure.fr		06 88 69 39 31
Conseil départemental de l'Eure	Bruno SIMON	bruno.simon@eure.fr	02 32 31 93 11	
Conseil départemental de l'Orne	Pascal HEBERT	hebert.pascal@orne.fr	02 33 81 60 00 Poste 12 55	
Conseil départemental de la Seine-Maritime	Morgane LAUNAY	morgane.launay@seinemaritime.fr	02 35 03 57 12	06 30 18 78 49

## Partenaires (1/2)

Filière	Organisme	Contact			Téléphone	Mobile	E-mail	Site Internet
	Bienvenue à la Ferme	Jean-Marie Lenfant	27750	La courture Boussey		06 10 90 21 85	boussey@wanadoo.fr	normandieàlaferme.com
Race normande	Filière Qualité Race Normande	Cécile HANICOTTE	14200	HEROUVILLE SAINT CLAIR	02 31 47 80 80	06 81 04 27 94	fqrn@fqrn.fr	fqrn.fr
	Organisme de Sélection Race Normande	Jean-Michel PEUDENIER (CGA)	61700	DOMFRONT		06 31 91 85 50	jm.peudener@osnormande.fr	lanormande.com
	Organisme de Sélection Race Normande	Alberic VALAIS (Directeur)				06 60 21 53 05		
	Organisme de Sélection Race Normande	Anne Dransart				06 32 44 10 59		
	Organisme de Sélection Race Normande	Christian JEGO (Resp MK et Com)			02 33 30 66 46	06 80 68 16 18	christian.jego@osnormande.fr	
	Association des Eleveurs de Bovins de Race Normande	Samuel JOURNEE				06 87 61 14 65	samuel.journee@littoral-normand.fr	
AOP Camembert de Normandie Livarot Pont-L'Evêque	Association de gestion des ODG laitiers normands	Céline PACARY			02 31 85 50 93	06 45 30 91 77	c.pacary@fromage-normandie.com	fromage-normandie.com
		Paul LAVIALLE			02 31 85 50 93	07 86 45 53 67	p.lavialle@fromage-normandie.com	facebook.com/aopnormandie
		Berthille LEBRET			02 31 85 50 93	06 31 13 02 49		facebook.com/aopnormandie
AOP Beurre d'Isigny Crème d'Isigny	Syndicat de défense des producteurs de lait et transformateurs de beurre et crème d'Isigny	Agnès CHARLES			02 31 51 33 10			isigny-aop.com
		Claude MADELAINE				06 03 21 41 73		
		Jean-Pierre SALLIOT				06 07 80 14 94		
AOP Neufchâtel	Syndicat de défense et de qualité du fromage Neufchâtel / Confrérie des Compagnons du fromage Neufchâtel	Laurine LEMESLE	76270	NEUFCHATEL EN BRAY	02 32 97 53 01	06 81 97 77 29	l.lemesle@fromage-normandie.com	neufchateau-aop.org
	NormandLait	Yannick TURPIN	50000	SAINT LO		06 12 03 47 10		normand-lait.fr
Produits cidricoles	Interprofession des Appellations Cidricoles - IDAC	Isabelle BLANCHARD	14200	HEROUVILLE SAINT CLAIR	02 31 53 78 09		info@idac-aoc.fr	
	Maison Cidricole de Normandie - MCN	Arnaud DIDIER (animateur)	14053	CAEN Cedex 4	02 31 47 22 58		info@maison-cidricole-normandie.fr	
	Poiré Domfront	Mathilde PIQUET					contact@poire-domfront.fr	poire-domfront.fr
	Syndicat des cidres fermiers	Marina DESVIGNE	76237	BOIS-GUILLAUME	02 35 59 98 97	06 80 22 96 34		
Céréales	Passion Céréales	Antoine PART			01 44 31 10 50		a.part@passioncereales.fr	passioncereales.fr
		Kristelle Lévénez-Chavanne			01 44 31 10 21	07 62 77 52 13	k.levenez@passioncereales.fr	passioncereales.fr
Fruits et légumes	Les Jardins de Normandie	Patrick GROUALLE (directeur)	50000	SAINT LO	02 33 06 48 10		jdn@jardinsdenormandie.com	jardinsdenormandie.com
Lin	Lin Demain	Hélène Godquin	76			02 35 59 47 26	helene.godquin@seine-maritime.cha	asso-lin-demain.e-monsite.com

## Partenaires (2/2)

Filière	Organisme	Contact			Téléphone	Mobile	E-mail	Site Internet
Porc	ARIP NORMANDE	Christiane GASNEREAU	14460	COLOMBELLES	02 31 70 88 58		arip.direction@orange.fr	
	INAPORC	Rachel RIVIERE	75020	PARIS	01 44 93 60 00		inaporc@inaporc.asso.fr	leporc.com
	Le Porc de Bayeux	Jean-Michel MEUNIER				06 46 07 26 36		
Chevaux	Syndicat Hippique du Percheron Français	Brigitte LEON	28400	NOGENT LE ROTROU	02 37 52 00 43	06 84 84 34 29	shpf@wanadoo.fr	percheron-france.org
	Syndicat National des Eleveurs Utilisateurs de chevaux Cob normand	Siège social	50009	SAINT LÔ	02 33 57 73 32	07 61 30 79 31	syndicatnationalcobnormand@orange.fr	cobnormand.com
		Bureau	50009	SAINT LO Cedex			06 22 39 35 13	
Anes	Association de l'Ane Normand	Sylvie CHEYREZY			02 33 05 46 62	06 80 52 90 95	anenormand@orange.fr	ane-normand.fr
	Association de l'Ane du Cotentin	Thierry BLAVETTE				06 21 45 85 79	thierry-61aco@sfr.fr	ane-cotentin.fr
Produits de la mer	Normandie Fraîcheur Mer - NFM	Arnaud MANNER (directeur)	14520	PORT EN BESSIN	02 31 51 21 53		manner@nfm.fr	normandiefraicheurmer.fr
	Comité Régional des Pêches de Haute-Normandie	Sonia MULLER			02 32 90 15 88	06 09 01 13 97	crpmem.hn@wanadoo.fr	
	Comité Régional de la Conchyliculture	Olga EUDES			02 33 76 80 40		crc.normandie@orange.fr	
Ovins	Organisme de Sélection Cotentin, Avranchin, Roussin	Angélique GRELOT	50000	SAINT LO	02 33 06 49 82	06 48 91 64 87	agrelot@manche.chambagri.fr	
	Agneau AOC prés-salés du Mont Saint Michel	Angélique GRELOT	50000	SAINT LO	02 33 06 49 82	06 48 91 64 87	agrelot@manche.chambagri.fr	aocpressalesdumontsaintmichel.fr
Volailles	AVI Normandie	Annie HOULE	14000	CAEN Cedex 4	02 31 47 22 70		christian.jego@osnormande.fr	
	Ordre des canardiers	Gérard COUDRAY	76			06 10 80 04 41	contact@canardiers.asso.fr, g.p.cou	canardiers.asso.fr

## Producteurs du Calvados

Nom de l'entreprise	Nom du producteur	Nom du produit	gamme de produits	n°/rue	ville	n° téléphone	WWW
<b>Fromagerie Graindorge</b>	LEFEVRE	Bruno	AOP Camembert de Normandie, Pont-l'Evêque et Livarot	Graindorge	14140 Livarot	02 31 48 20 00	
<b>FERME DU BAS VAUCANU</b>	GAUTARD	Jean-Pierre	Produits cidricoles		14140 St Germain de Montgommery	02 33 39 25 13	
<b>Fromagerie de La Houssaye</b>	RICHARD	Arnaud	AOP Livarot et Pont-l'Evêque	La Houssaye	14170 Boissey	02 31 20 64 00	
<b>LE FRISSON NORMAND</b>	RIBOT	Eric	Confitures, glaces	Village de Garnetot	14170 L'Oudon	02 31 20 70 07	fontaine-confiture.com
<b>Coopérative d'Isigny</b>	GULMEZ	Noémie	AOP Camembert de Normandie et Pont-l'Evêque	2 Rue Dr Boutrois	14230 Isigny-sur-Mer	02 31 51 33 33	
<b>DOMAINE DE LA FLAGUERIE</b>	PETRICH	René	Produits cidricoles	Les Vergers de Ducy	14250 Ducy Ste Marguerite	02 31 80 28 65	domaine-flaguerie.fr
<b>LES CHEVRES DE LA SAFFRIE</b>	LEBLANC	Tony	Fromage de chèvre	La Saffrie	14350 Montchamp	02 31 68 41 16	chevres-saffrie.fr
<b>LA FERME DU PONT ESNAULT</b>	FAUCON	Sylvie	Viande bovine et produits à base de boeuf	Le Pont Esnault	14350 Montchamp	02 31 68 46 39	fermedupontesnault.jimdo.com
<b>FERME DESCURES</b>	DESCURES	Christophe et Séverine	Rillettes et terrines à base de porc de Bayeux	Les Etournières	14350 Montchauvet	02 31 68 69 53	
<b>FABRIQUE MOI UN BONBON</b>	LEGER	Aurélie	Confiseries, chocolats et biscuits	23 bis route de Paris	14370 Vimont	02 31 91 17 53	
<b>MAMIE NORMANDIE</b>	MARIE	Andrea	Brioche la Fallue	30 rue d'Audrieu	14400 Bayeux	02 31 21 40 28	mamiennormandie.com
<b>LES LEGUMES DE L'AURE</b>	MARIE	Maud et Bruno	Légumes de saison	Le Hameau d'Aunay Route de Fontenailles	14400 Vaux sur Aure	09 64 28 62 36	leslegumessurlaure.fr
<b>GAEC du VALLONNAIS</b>	PELLETIER	Thomas	Produits cidricoles	Le Grand Fumichon	14400 Vaux sur Aure	06 26 05 81 91	
<b>PAUL DANJOU</b>	MARTIN	Jean-François	Andouille de Vire	5 rue André Halbout	14500 Vire Normandie	02 31 68 04 00	paul-danjou.fr
<b>LE SAFRAN DE NORMANDIE</b>	GUERARD	Annie	Safran	Le Moulin du Gué Pierreux	14700 La Hoguette	02 31 90 01 84	
<b>FERME DE LA SAPINIERE</b>	LEGALLOIS	Michel	Produits cidricoles	12 route de Port en Bessin	14710 St Laurent sur Mer	02 31 22 40 51	fermedelasapiniere.fr
<b>JEANNETTE 1850</b>	NOEL	Claire	Madeleines	ZA la Delle du Clos Neuf	14840 Démouville	02 50 01 14 46	jeannette1850.com
<b>LA FERME DE BILLY</b>	VAUVRECY	Guillaume	Produits cidricoles	31 rue de l'Eglise	14980 ROTS	06 63 64 70 00	

# Producteurs de l'Eure

Nom de l'entreprise	Nom du producteur	Nom du produit	gamme de produits	n°/rue	ville	n° téléphone	WWW
<b>BOCAL NORMAND</b>	LE CHANONY	Claire	Fruits et légumes	PA du Vauvray - Voie des Vendaises	27100 Val-de-reuil	06.26.25.76.34	bocalnormand@gmail.com
<b>LA PASSE A CAILLES / LA CORNOUILLERAIE</b>	BAUDART	Charles	Volailles, pommes, poires	3 rue de la croix Blanche	27120 Jouy sur Eure	06 32 58 28 84	
<b>LA CORNOUILLERAIE</b>	RENAUX	Christophe	Pommes, poires	4 rue Folles	27121 Jouy sur Eure	06 25 63 85 46	
<b>FERME DU LOUVIER</b>	AUFFRET	Patricia et max	Charcuterie	RN 12	27130 Balines	02 32 37 61 39	fermedulouvier.com
<b>PRESSOIR D'OR</b>	DORÉ	Eric et Margau	Produits cidricoles	St Jean de Frenelles, 57 bis route des andelys	27150 Boisemont	06 80 41 13 58	pressoirdor.com
<b>FRAISES DE NORMANDIE</b>	SAMPERS	Maxime	Fraises, boissons	2 rue de la Lande	27170 Romilly La Puthenaye	06 83 26 16 99	lesfraisesdenormandie.fr
	GUAIS	Marianne	Herbes	33 Rue des Fontaines Le Moulin Abbé	27190 Conches	06 42 00 89 85	jecuisinemonjardin@yahoo.com
<b>FERME DU BOURG</b>	SPILEBOUT	Martine et Dominique	Ferme auberge	16 rue du Bourg	27190 La Croisille	02 32 30 08 57	la-ferme-du-bourg.fr
	JOSEPH	Claude	Fromage	14 rue St Jacques	27200 Vernon	02.32.51.99.00	claudius7627@hotmail.fr
<b>FERME D'ILLIEVRE</b>	GUICHEUX	Stéphanie et Christophe	Lapins, agneaux	La Bochette, 1 rue des ventes	27240 Sylvains les Moulins	06 20 05 18 16	
<b>FERME DU TUILLET</b>	PINEL	Nicolas	Viande, huile, cidre	Le thuillet	27260 Morainville Jouveaux	06 32 54 51 82	fermedutuillet.fr
<b>FERME SAINT AUBINOISE</b>	DUMONT	Laetitia	Viande	3 chemin de la Hetraie	27300 Saint Aubin le Vertueux	06 10 01 05 79	lafermesainteaubinoise-drive.com
<b>Ô P'TITS FRUITS D'ÂNE</b>	CORNILLE DUTREMEE	Anne	Fruits rouges et dérivés	Les grés, 4 route de Nonancourt	27320 Courdemanche	06 13 84 64 81	
<b>SCEA Vandooren Mathieu</b>	VANDOOREN	Mathieu	Produits cidricoles	19 route de Beaumesnil	27330 Meesnil en ouche	06 83 49 66 80	
<b>FERME DU VIEUX BUISSON</b>	RIVIERE	Ludovic	Huile lin et chanvre	La grande Buzotière, 6 route du Blanc Buisson	27330 Saint Pierre du Mesnil	06 13 30 24 00	
<b>SICERA</b>	CAILLOUEL	Paul	Produits cidricoles	244 rue d'Amfreville	27350 Eturqueraye	06 88 65 41 56	
<b>LA CHAPELLE BRESTOT</b>	DELAVOIERE	Famille	Produits laitiers, fraises, pommes de terre, viande	La chapelle brestot, 35 route de Pont Audemer	27350 Rougemontier	06 12 51 12 00	earl-la-chapelle-brestot.jimdo.com
<b>FERME DES PEUPLIERS</b>	CHEDRU	François	Yaourts	4 rue des peupliers, Orgeville	27380 Flipou	02 32 49 72 32	fermedespeupliers.fr
<b>1001 LEGUMES</b>	LAMBLIN	Frédéric	Ferme pédagogique, légumes	7 rue des forges	27410 Beaumesnil	06 84 67 93 21	1001legumes.com
<b>FERME DES RUELLES</b>	GALMEL	Michel	Cidre	Ferme des ruelles	27500 Tilly	06 09 43 21 32	fermedesruelles.com
<b>FRITES MERCIER</b>	MERCIER	Amandine et Damien	Frites fraîches	Hameau de Guesville, 2275 Chemin Perrey	27680 Trouville la Haule	02 32 57 42 62	frites-mercier.fr
	THIROUIN	Clémence	Chips de légumes	2 ruelle du presbytère	27700 Hennezis	06 06 89 54 43	
<b>FERME DU CLOS DE LA MARE</b>	LENFANT	Jean Marie	Huile, farine	2 place saint opportune	27750 Couture-Boussey	06 10 90 21 85	ferme-du-clos-de-la-mare.com
<b>LE VERGER DE BOISNEY</b>	TOUZAIN	Laura	Pommes, poires	D613	27800 Boisney	02 32 46 23 10	
<b>DOMAINE DE GAUVILLE - BIAO SAFRAN</b>	DUTEIL	Myriam	Safran	3 hameau de Gauville	27800 Saint Pierre de Salerne	06 08 83 80 48	domainedegaugville.fr
<b>LE CLOS CERISEY</b>	VAN TORNHOUT	Stéphane	Produits cidricoles et pétillant pomme rouge	12 rue de Reuilly	27930 Gauciel	06 32 89 41 74	lecloscerisey.com

# Producteurs de la Manche

Nom de l'entreprise	Nom du producteur	Nom du produit	gamme de produits	n°/rue	ville	n° téléphone	WWW
<b>JELLYFISH CONCEPT</b>	CAGNON	Nicolas	Méduses en aquariums	Box 12, centre de marée	50100 Cherbourg en Cotentin	06 80 31 88 42	jellyfishconcept.fr
<b>FERME DU BUTEL</b>	MARIE	François et Martine	Produits à base de canards	Le Butel	50160 Saint-Amand	06 80 84 49 87	
	JEAN	Philippe et Dominique	Légumes de saison	49, rue du pas moulin	50170 Créances		
<b>HERBERIE DE LA BELHOMIERE</b>	HIERRO	Eric	Plantes aromatiques, confitures et gelées	La Belhomière	50180 Saint Gilles	06 11 65 89 69	herberie-belhomiere.fr
<b>GAEC DE CLAIDS</b>	DAUGET	Alain	Produits cidricoles	38 chemin Perret	50190 Saint Patrice de Claidis	06 30 04 42 25	cidre-fermier.e-monsite.com
	DELAUNEY	Vincent	AOP Camembert de Normandie	4 Le Bas Marais	50190 Saint-Martin-d'Aubigny	06 83 29 98 27	
<b>MAISON FLOXEL</b>	LEBOUTEILLER	Florel	Saucisses de porc	39 le Bourg	50210 Saint Denis le Vêtu	06 07 79 82 06	
<b>FERME DE LA LANDE</b>	BAZIRE	Valérie	Produits à base de canards	5 route de la Fosse	50220 Saint Quentin sur le Homme	02 33 60 61 62	ferme-lande-bazire.fr
<b>L'ATELIER DU POISSONNIER</b>	LECLERC	Antoine	Terrines de poisson	2 rue de la Chapelle	50230 Agon-Coutainville	06 65 05 93 17	atelierdupoissonnier.com
<b>CHARCUTERIE LE BLANC</b>	LE BLANC	Charles	Charcuteries, spécialités d'andouille	5 rue Fauconnière	50240 Saint James	02 33 58 16 52	
<b>GAEC DE BREDEVILLE</b>	MAHE	Nadège	Viande bovine et produits à base de boeuf	6 la Grimaudière	50290 Coudeville sur Mer	06 62 32 38 36	viande-bredeville.com
<b>CHOCOBAIE</b>	LEBLATIER	Jean-Baptiste	Chocolats de la baie du Mont-Saint-Michel	La Martinière	50300 Saint Jean de la Haize	06 43 30 12 15	chocobaie.fr
<b>FERME DE LA BELLE ETOILE</b>	LOTTIN	Isabelle	Produits laitiers	203 rue Jeanne Paisnel	50300 Saint senier sous Avranches	06 60 47 79 61	gite-belle-etoile.com
<b>CIDRERIE LE PERE MAHIEU</b>	PISMONT	Alain	Produits cidricoles	17 bis hameau les Mesles	50340 Bricquebosq	02 33 93 03 79	leperemahieu.com
<b>CIDRERIE THEO CAPELLE</b>	CAPELLE	Ludovic	Produits cidricoles	1 le haut de la Lande	50340 Sotteville	06 08 64 46 88	theo-capelle.com
<b>SOLLIBULLES - MEUH COLA</b>	BELLETOILE	Sébastien	Sodas solidaires	Atelier A, ZA du croissant, rue de Jersey	50380 Saint Pair sur Mer	06 63 54 65 92	meuhcola.fr
<b>A LA TENTATION</b>	ZASTAWNY	Laurent et Anne	Praires® et bulots® de Granville en chocolat	28 rue Paul Poirier	50400 Granville	06 32 49 97 38	chocolats-a-la-tentation.fr
<b>LES JAMBONS DE LESSAY</b>	LEMOINE	Christelle	Jambon fumé et autres produits fumés séchés	10 espace Fernand Finel	50430 Lessay	02 33 47 91 12	jambons-lessay.com
<b>LA COTENTINE MODERNE</b>	MAUBE	Stéphanie	Viande d'agneau, infusions	Les Salines	50430 Saint Germain sur Ay	06 60 72 18 52	lacotentinemoderne.fr
<b>Fromagerie du Val de Sienna</b>	MARTY	Pierre	AOP Camembert de Normandie	30 Rue de L Hôtel Saint-Denis	50450 Gavray	02 33 61 77 79	
<b>BRASSERIE ARTISANALE DE SAINTE-MERE-EGLISE</b>	ETASSE	Jérôme	Bières artisanales	6 rue du 505ème Airborne	50480 Sainte Mère Eglise	06 12 18 55 94	camping-sainte-mere.fr
<b>LE BISCUIT DE SAINTE MERE EGLISE</b>	LECAMPION	François	Biscuits et chocolats	5 rue de la division Leclerc	50480 Sainte Mère Eglise	02 33 93 95 06	biscuit-sainte-mere-eglise.com
<b>EARL Cidre Lemasson</b>	LEMASSON	Damien	Produits cidricoles	Le Vaucher	50570 Cametours	06 08 05 58 02	
<b>MANFOLIUM TISANES BIO</b>	ROINEL	Aurélie	Tisanes biologiques	Le Tertre	50610 Jullouville	06 58 46 57 38	manfolium.fr
	GERARD	Daniel	Produits cidricoles	Boudet	50720 Barenton	06 11 43 63 85	
<b>EARL LEGRAND</b>	LEGRAND	Sylvain	Légumes de saison	25 Rue Cavée	50760 Anneville-en-Saire		
<b>LA FERME DE L'ISLE</b>	SIMON	Anne-Sophie	Produits laitiers	5261 route de l'Isle	50860 Moyon	02 33 50 30 91	confituredelait.eu



# Producteurs de l'orne

Nom de l'entreprise	Nom du producteur	Nom du produit	gamme de produits	n°/rue	ville	n° téléphone	WWW
<b>DOMAINE DU RUISSEAU</b>	LE ROUX	Jean-François	Produits cidricoles	Le Ruisseau	61110 Boissy Maugis	02 33 73 73 34	
<b>LE VERGER DU CHOUQUET</b>	AGUINET	Christophe	Produits cidricoles	Le Chouquet	61120 Camembert	02 33 39 00 99	
<b>LA GALOTIERE</b>	OLIVIER	Jean-Luc et Nathalie	Produits cidricoles	La Galotière	61120 Crouttes	02 33 39 05 98	lagalotiere.fr
<b>LES CAVES CHATEL</b>	CHATEL	Constant	Produits cidricoles	9 rue de la gare	61140 Rives d'Andaines	02 33 38 23 08	labagnolese.fr
<b>BRASSERIE LA TROTTEUSE</b>	GOULARD	Jérôme	Bières	L'être soyer	61150 St Brice sous Rânes	06 85 37 79 51	
	DELABASLE	Stanislas	AOP Livarot	GAEK FERME DE LA CHESNAYE	61160 Montreuil la cambe	06 03 13 83 34	
<b>LE POTAVERGER</b>	GUTH	Fabienne et Colette	Soupes de légumes en bouteilles	Le lieu du Bas	61160 Neauphe sur Dive	02 33 36 84 12	potaverger.canablog.com
	DEPARIS	Charles	Fromages AOP de Normandie	Le Breuil	61220 Bellou en Houlme	06 31 92 42 37	
<b>EARL DE LA PERCHERIE</b>			Volailles	Le Haut Volnai	61260 Ceton	02 37 29 70 95	volailledumesnil.fr
<b>CIDRERIE TRADITIONNELLE DU PERCHE</b>	PLESSIS	Dominique et Nathalie	Produits cidricoles	Tronas	61260 Val au Perche	02 37 49 67 30	cidrerie-traditionnelle-du-perche.fr
	PODGOSKI	Ludovic	AOP Camembert de Normandie	Mont Bougon	61310 Saint-Pierre-la-Rivière	06 22 98 66 40	
<b>LA PREMOUDIERE</b>	BRUNET	Marie	Produits cidricoles	La Prémoudière	61330 Juvigny Val d'Andaine	02 33 37 23 27	lapremoudiere.com
<b>FERME DE L'YONNIERE</b>	FORGET / SIMONKLEIN	Jérôme et Justine	Produits cidricoles	L'Yonnière	61330 Torchamp	02 33 30 84 76	
<b>LE VERGER DE LA REINETTE</b>			Produits cidricoles	La Cour Croissant	61340 Perche en Nocé	02 33 85 43 96	
<b>NORHUIL</b>	POTTIER	Michel	Huile vierge de Colza	Les Hamards	61350 Passais Village	09 61 05 21 96	norhuil.com
<b>LA CAVE D'ORGUEIL</b>	BOULAND	Alex	Produits cidricoles	22 place Albert Roger	61390 Courtomer	02 33 28 40 35	lacavedorgueil.fr
<b>LA FERME DU BIGNON</b>	RAYNAULT	Sylvie	Production à base de noix	Le Bignon	61400 St Denis sur Huisne	02 33 73 13 02	leparifou.com
<b>LES VOLAILLES DE FONTENAI</b>	BABIN	Cédric	Volailles	Les Gaudinières	61420 Fontenai les Louvets	06 76 25 71 01	volaillesdefontenai.com
<b>LE VERGER DE LA DAGUENETERIE</b>	CRISON	Jöel	Produits cidricoles	Verger de la Daguenerie	61420 La Ferrière Bochard	06 26 36 93 29	
<b>LA MAISON DE LA TRIPE</b>	MALO	Thierry	Produits de la tripe	19-20 place du général Leclerc	61600 La Ferté Macé	02 33 37 11 85	
<b>Ferme de la Novère</b>	MERCIER	Patrick	AOP Camembert de Normandie	Ferme de la Novère	61700 Champsecret	06 99 44 60 19	

# Producteurs de Seine-Maritime

Nom de l'entreprise	Nom du producteur	Nom du produit	gamme de produits	n°/rue	ville	n° téléphone	WWW
<b>ROUEN MAREE</b>	GOUIX	Pierre	Produits de la mer normands	MIN de Rouen	76000 Rouen	06 30 12 17 37	lapecheaugoutdujour.fr
<b>Les Etablissements Grosdoit</b>	LEBAS	Cindy	Viande bovine et produits à base de boeuf	MIN de Rouen avenue du Commandant	76000 Rouen	02 32 10 55 15	grosdoit.com
<b>Obongoo</b>	TRICHEUR	Christophe	Pain	MIN de Rouen avenue du Commandant	76000 Rouen	07 81 21 41 56	
<b>Rouen Marée</b>	GOUIX	Pierre	Produits de la mer/eau douce	MIN de Rouen avenue du Commandant Bicheray	76000 Rouen	06 30 12 17 37 / 02 32 10 25 90	
<b>EARL DU COLOMBIER</b>	ANQUETIL	Laurent	Volailles fermières	Rue de la Libération	76110 Bréauté	06 15 92 58 04	ferme-volaille-breaute.com
<b>Lemarchand S.A.S</b>	LEMARCHAND/ DUPUIS	Franck/Alexis	Viande bovine et produits à base de boeuf	11 rue Eugène Varlin	76120 Le Grand-Quevilly	06 48 66 33 41	lemarchand-sas.fr
<b>ESAT Arcaux</b>			Boissons seinomarines / confitures	564 route du château	76190 Bois-Himont	02 35 95 90 90	arcaux.com/esat
<b>SOFICAJJ - La MIN</b>	VOSSIER	Julien	Bières	16 Grande Rue	76190 Caudebec en Caux Rives en Seine	06 22 61 31 45	bierelamin.com
<b>LPA PAYS DE BRAY - DOMAINE DE MERVAL</b>	DANIEL	Pascal	Neufchâtel AOP et produits cidricoles	Le Château	76220 Brémontier Merval	06 47 14 81 21	domaine-de-merval.fr
<b>LOCAL ET FACILE</b>	MERCIER MAUGER	Frédérique Sandy	Produits fermiers	Chambre d'agriculture, Chemin de la Bretèque	76237 Bois-Guillaume Cedex	02 35 59 47 32	
<b>EARL La Vallée Haute</b>	ROMEUR	Elodie	Fromage Neufchâtel AOP	Rue du Bois de la Vigne	76270 Graval	02 35 94 21 69	
<b>EARL La Vallée Haute</b>	MARTIN	Véronique	Fromage Neufchâtel AOP	Rue du Bois de la Vigne	76270 Graval	02 35 94 21 69	
<b>GAEC BRIANCHON</b>	BRIANCHON	Olivier	Fromage Neufchâtel AOP	427, route de Gaillefontaine	76270 Nesle Hodeng	02 32 97 06 46	
<b>GAEC du Cœur Normand</b>	LEFEBVRE	Véronique	Fromage Neufchâtel AOP	621 ferme de la Mare aux Daims	76270 Nesle Hodeng	02 35 94 06 90	
<b>Fromagerie du Pays de Bray</b>	LEROYER	Grégory	Fromage Neufchâtel AOP	ZI Ste Radeguonde	76270 Neufchâtel en Bray	02 35 94 70 01	
<b>GAEC DUBOIS-LEBON</b>	DUBOIS	Patricia	Fromage Neufchâtel	1750 le Mont Jean	76270 Neuville Ferrières	06 28 28 35 74	
<b>VIVIERIS DE VATIERVILLE</b>	KOT	William	Traites natures et fumées	Route nationale	76270 Vatierville	02 35 93 11 04	site.viviersdevatierville.com
<b>le Vivier de Vatierville</b>	KOT		Produits de la mer/eau douce	7 RN 28	76270 Vatierville	06 42 16 95 33	site.vivierdevatierville.com
<b>LA FERME DU BOIS DES SAULES</b>	LEMONNIER	Baptiste	Crème crue	944 route du Bois des Saules	76280 Fongueusemare	06 21 16 04 54	
<b>Caux vannerie</b>			Vannerie	1 impasse des Coulemelles	76280 Saint Jouin-Bruneval	06 28 14 53 63	caux-vannerie.fr
<b>ESAT le Pré de la Bataille</b>	SIEMBAL		Boissons seinomarines / confitures	2 rue de la gare	76320 Saint Pierre-les-Elbeuf	02 32 91 60 75	lepredebataille.fr
<b>LES JARDINS DE MILADY</b>	CREPIN	Véronique	Confitures	21 rue de Saint Denis	76340 Blangy sur Bresle	06 73 08 08 34	lesjardinsdemilady.fr
<b>EARL SAINT JOSEPH</b>	LAMBARD	Pierre	Produits cidricoles	740 le Quesnay	76360 Pissy Poville	06 25 55 35 18	domaine-du-quesnay.fr
<b>ESAT Etran</b>			Caramel de Pomme	ESAT Grande rue des Salines	76370 Martin-Eglise	02 32 90 55 22	apeidieppe.fr
<b>GAEC Genty</b>	GENTY	Angélique	Fromage Neufchâtel AOP	122, rue Centrale	76390 Richemont	02 35 93 76 82	
<b>FERME FROMAGERIE DU CASTILLON</b>	DUMESNIL	Corinne	Produits laitiers	Le Castillon, 221 Chemin de la Ferme	76430 St Vincent Cramenil	06 66 56 47 22	
<b>La volaillère des Clos</b>	DE MATOS	Aurélien	avicole	62 route des fongs	76450 Quainville	02 35 97 72 25	lavolailleresdesclos.fr
<b>MEME MEUH</b>	VIRET	Marie-Laure	Biscuits à la peau de lait	96 route le Chevalier	76450 Paluel	06 58 86 74 89	mememeuh.fr
<b>LE PORLIN DE NORMANDIE</b>	QUEMIN	Christelle	Fruits et jus de fruits	1691 route du Conihout	76480 Jumièges	06 71 59 91 40	
	CARPENTIER	Laurent	Viandes séchées	68 route de Londinières	76660 Fresnoy Folny	06 23 76 25 42	
<b>Porlin</b>	DE SUTTERS / CARPENTIER	Pascal/Laurent	Porc	68 route de Londinières	76660 Fresnoy Folny	06 09 48 82 01/06 23 76 25 42	porlin.fr
<b>GAEC du Sureau</b>	GUERARD	Yvon	Fromage Neufchâtel AOP	666 ROUTE DE BOSC MESNIL LE CENTRE	76680 Neufbosc	02 35 94 39 09	
<b>SAS Les Cateliers</b>	?		Fromage Neufchâtel AOP	Route de Roquemonts	76749 Buchy	02 35 32 60 32	
<b>SCEA LA QUESNE FERME ET FROMAGERIE</b>	LEFEBURE	Stéphane	Fromages	1230 chemin de la Quesne	76750 Bois-Heroult	06 31 96 56 99	laquesne.terroirs-normands.com
<b>FERME BRASSERIE LA CHAPELLE</b>	CAMUS	Dominique	Bières et whisky normands	Le Centre	76780 La Chapelle Saint-Ouen	02 35 09 21 54	northmaen.com
<b>Nicolas et Céline Villiers</b>	Villiers	Céline	Fromage Neufchâtel AOP	359, rue de la Croix Colos	76870 Beaussault		
<b>Aquacaux</b>	BONNE		Produits de la mer/eau douce	70 chemin de Saint andrieux	76930 Octeville-sur-Mer	02 35 46 04 97	aquacaux.fr

## Les chefs

Nom	Prénom	Restaurant	CP	VILLE
BALCERZACK	Johan	Le Beauclerc	27130	VERNEUIL SUR AVRE
BARBARIN	Olivier	Le Séran	14250	AUDRIEU
BLESTEL	François	Quai 52	14000	CAEN
BOUCHER	Jean-Marc		14600	HONFLEUR
BOUDARD	Régis	La Gourmandine	50120	EQUEURVILLE HAINNEVILLE
BRIAND	Olivier	Le Gibus	14000	CAEN
BUDE	Laurent	Acro'quai	14130	TROUVILLE
CARBONE	Stéphane	L'Incognito	14000	CAEN
CAUVIN	Eric	FIM	50009	SAINT LÔ CEDEX
CAYEZ	Frédéric	Le Garde-Manger	14400	BAYEUX
COLLET	Jacques		14113	VILLERVILLE
CRUZ	Dylan	Chez Fano	61000	ALENÇON
DATIN	Jonathan	L'Eduis	50400	GRANVILLE
DEBARTT	Ludovic	La Closeraie	27600	VIEUX VILLEZ
DEDUIT	François	Le Moulin Fouret	27300	SAINT AUBIN LE VERTUEUX
DESCELLIERS	Thierry		14130	TROUVILLE
DORAPHE	Benoit	La Passerelle	50290	BRICQUEVILLE SUR MER
DORAPHE	Valentin	L'Escale des Sens	50500	CARENTAN
DULIN	Damien	Le Côté St Pierre	50200	COUTANCES
DUVAL	Jean-René	Le Jardin de Léontine	50290	BREVILLE SUR MER
EON	Stéphane	Collège Françoise Dolto	61000	L'AIGLE
FOURREAU	David	Collège Maurice de Broglie	27270	BROGLIE
GENTY	Arnaud	Le Parc	76540	ROUEN
GIRAULT	Christian		14950	BEAUMONT EN AUGÉ
GODEFROY	Didier	Le Dauphin	61300	L'AIGLE
GUILBERT	Jeff	Flyin'Chef	14123	CORMELLES LE ROYAL
HERVOUET	Emmanuel	Maison Familiale Rurale	61120	VIMOUTIERS
HUMBERT	Florence	Chez Fano	61000	ALENÇON
INESTA	Marc	Préfecture de la Manche	50000	SAINT LÔ
JEANNEAU	Nathalie	CFA	14000	CAEN
KHELFOUN	Saïd	Collège Victor Hugo	76490	RIVES EN SEINE

Nom	Prénom	Restaurant	CP	VILLE
LARCHEVEQUE	Guy	Flyin'Chef	14123	CORMELLES LE ROYAL
LAVIEILLE	Richard	Bon Thé Bonheur	14800	TOUQUES
LE LIEVRE	Cyril	Régie les Deux Airelles	27400	HEUDEBOUVILLE
LECONTE	Arnaud	Au Site Normand	14570	CLÉCY
LEFEBVRE	Pierre	L'Accolade	14000	CAEN
LEGUILLOIS	Mathieu	Le Dauphin	14130	LE BREUIL EN AUGÉ
LEMONNIER	Yoann	L'Initial	14000	CAEN
LEPIERRE	Teddy	L'Orangerie	14800	TOUQUES
LEROY	Thomas	La Marine	14520	PORT EN BESSIN HUPPAIN
LUCE	Adrien	Chez Fano	61000	ALENÇON
MALGREY	Patrice	Hotel de France	61700	DOMFRONT
MARION	Mickaël	Intuition	50000	SAINT LÔ
MILETTI	Jérémy	Le Bistronomique	76100	ROUEN
MOLINIE	Philippe	Chez Philippe	76540	ROUEN
MOULIN	Laurence	Lycée Jean Guehenno	61105	FLERS DE L'ORNE
NOBIS	Hubert	Auberge de la Mine	61450	LA FERRIÈRE AUX ETANGS
POTILLION	Tony	Chez Miocque	14800	DEAUVILLE
POUDRAS	Gilles	Le Manoir d'Hastings	14790	BÉNOUVILLE
POULAIN	David	Collège Le Ferronay	50130	CHERBOURG EN COTENTIN
PUGNAT	Stéphane	Le Dauphin	14000	CAEN
QUINTON	Franck	Le Manoir du Lys	61140	BAGNOLES DE L'ORNE
RAPP	Joël	Préfecture du Calvados	14000	CAEN
REYMOND	Alexandre	France & Fushias	50550	SAINT VAAST LA HOUGUE
ROY	Eric	Le Lion d'Or	27170	BEAUMONT LE ROGER
SABLON	Julien	Syndicat mixte du Collège Louis Bouilhet	76450	CANY BARVILLE
THOMAS	Jean-Christian	Café Mancel	14000	CAEN
TOUGARD	Nicolas	L'Eden	14510	HOULGATE
VALLETTE	Anthony	L'As de Trèfle	14990	BERNIÈRES SUR MER
VEROULT	Olivier	Collège Jacques Prévert	14170	SAINT PIERRE SUR DIVES
VIEL	Arnaud	La Renaissance	61200	ARGENTAN

# Programme détaillé

Samedi 25 au lundi 27 février

**PLANNING DES TEMPS FORTS  
LA NORMANDIE - SIA 2017**

Hall	Stand	Espace	dpt ou -	Temps fort	Détails	Samedi 25 février	Dimanche 26 février	Lundi 27 février
3	D 117	<b>Invitation au voyage</b>	Comptoir accueil Région Normandie	Flyer Mascottes jeu collectif	Les mascottes régionales Léopards iront à la rencontre des visiteurs pour leur proposer un jeu sur la Normandie. A gagner : des étuis de biscuits à retirer au "comptoir d'embarquement" et tirage au sort pour 5 semaines en gîte (1 par département) offerts par le CRT	✓	✓	✓
3	D 118	<b>Invitation au voyage</b>	Calvados	Animations	Photo call cabines de plage	✓	✓	✓
3	D 118	<b>Invitation au voyage</b>	Manche	Animations par Jersey	Animation dégustation et jeu concours "Gagnez un break hivernal à Jersey 2017"	✓	✓	✓
3	D 118	<b>Invitation au voyage</b>	Eure	Animations	Animation autour de la nouvelle campagne du Département avec vélo tandem, photocal numérique. 2 mars : distribution de chapeaux.	✓	✓	✓
3	D 118	<b>Invitation au voyage</b>	Orne	Animations	Cheval et photo call selfie. Distribution de goodies (stylos, ballons) et jeu via la tablette ou papier, à gagner : 1000 € pour organiser son séjour dans l'Orne.	✓	✓	✓
3	D 118	<b>Invitation au voyage</b>	Seine-Maritime	Animations	jeu des erreurs avec écran plasma, porte-clés distribué pour participation jeu + jeu concours. A gagner : Week end en Seine Maritime.	✓	✓	✓
3	D 118	<b>La Normandie Gourmande</b>	Gourmandie / Normandie	Découverte des produits Gourmandie	Pressage virtuel de jus de pomme	✓	✓	✓
3	D 118	<b>Place du Village</b>	<b>Le piano des chefs</b>		Les thématiques à l'honneur	Fruits et légumes	Produits sucrés et céréaliers	Divers <b>Journée des étoilés</b>
3	D 118	<b>Place du Village</b>	<b>Le piano des chefs</b>	Petit Déjeuner Gourmandie 10 h 00 - 10 h 15	Accueil normand autour d'une collation gourmande et tonique ! Version sucrée avec les sablés, tartes, jus de pommes et fruits frais... Ou version salée autour d'œufs agrémentés de jambon du Cotentin, d'une lamelle de Livarot ou d'un morceau de Neufchâtel !	✓	✓	✓
3	D 118	<b>Place du Village</b>	<b>Le piano des chefs</b>	Creneau matin n°1 10 h 30 - 11 h 00	1 chef 1 démo / 2 chefs pour une recette à 4 mains / 1 chef et 1 producteur pour une recette commune	<b>NAVET</b> Guy LARCHEVEQUE Eurotoque (14)	<b>CARAMEL</b> Johan BALCERZACK Joël PAILLER Le Beauclerc (27)	<b>FROMAGE AOP</b> Stéphane CARBONE L'incognito (14) Olivier BARBARIN Le Séran (14)
3	D 118	<b>Place du Village</b>	<b>Le piano des chefs</b>	Creneau matin n°2 11 h 30 - 12 h 00	1 chef 1 démo / 2 chefs pour une recette à 4 mains / 1 chef et 1 producteur pour une recette commune	<b>POIREAU DE CREANCES</b> Eric ROY Le lion d'Or (27)	<b>SABLE</b> Mickaël MARION Intuition (50)	<b>POISSONS DE NOS COTES</b> Arnaud VIEL La Renaissance (61) Franck QUINTON Le Manoir du Lys (61)
3	D 118	<b>Place du Village</b>	<b>Le piano des chefs</b>	La cantine gourmande 12 h 30 - 13 h 00	Comme la cuisine ne se fait pas que dans les grands restaurants gastronomiques, la Normandie vous propose de découvrir, tous les midis, l'Heure de la Cantine Gourmande ! <b>Les meilleures recettes des Chefs de restauration scolaire</b> réalisées et expliquées devant vous, avec la participation des visiteurs.	<b>Saïd Khelfoun</b> Collège Victor Hugo (76)	<b>Julien Sablon</b> Collège Louis Bouilhet (76) <b>Olivier Veroult</b> Collège Jacques Prévert (14)	
3	D 118	<b>Place du Village</b>	<b>Le piano des chefs</b>	Créneau après-midi n°3 14h - 14h30	Spécial enfants les sam, dim et merc : 1 chef, 1 cours de cuisine	<b>CAROTTE DES SABLES</b> Enfants Ludovic DEBART La Closerie (27)	<b>CONFITURE DE LAIT</b> Enfants Stéphane PUGNAT Le Dauphin (14)	<b>LEGUME NORMAND</b> Hubert NOBIS L'Auberge de la Mine (61)
3	D 118	<b>Place du Village</b>	<b>Le piano des chefs</b>	Créneau après-midi n°4 15h - 15h30	1 chef 1 démo / 2 chefs pour une recette à 4 mains / 1 chef avec son producteur pour une recette commune	<b>POMME DE TERRE</b> Pierre LEFEBVRE L'accolade (14)	<b>GRAINES DE LIN</b> François BLESTEL Quai 52 (14)	<b>PORC</b> Yoann LEMONNIER L'initial (14)
3	D 118	<b>Place du Village</b>	<b>Le piano des chefs</b>	Créneau après-midi n°5 16h - 16h30	1 chef 1 démo / 2 chefs pour une recette à 4 mains / 1 chef et 1 producteur pour une recette commune	<b>POIRE</b> Eric CAUVIN FIM (50)	<b>CAFE</b> Anthony VALLETTE L'as de trèfle (14)	
3	D 118	<b>Place du Village</b>	<b>Le piano des chefs</b>	Créneau après-midi n°6 17h00 - 17h30	1 chef 1 démo / 2 chefs pour une recette à 4 mains / 1 chef et 1 producteur pour une recette commune	<b>POMME</b> Jeff GUILBERT La table du Garden (14)	<b>SUCRE</b> C&Choux (14)	<b>BŒUF</b> Mathieu LEGUILLOIS Le Dauphin (14)
3	D 118	<b>Place du Village</b>	<b>Le piano des chefs</b>	Apéritif Normand 18h00		✓	✓	✓
3	E 126	<b>Place du Village</b>	<b>Bar à cidre</b> Maison Cidricole de Normandie	Vente de produits à consommer	Venez vous désaltérer au bar à cidres normand. Les producteurs présents vous feront découvrir jus de pommes, cidre pression, cidre de glace et autre cidre aromatisé ; il y en aura pour tous les goûts !	✓	✓	✓
3	D 118	<b>Place du Village</b>	<b>Bar à Fromages AOP de Normandie</b> ODG Ndie	Vente de produits à consommer sur place ou à emporter	Offre froid /chaud : brochette des 4 fromages AOP, Camembert chaud...	✓	✓	✓
3	E 125	<b>Place du Village</b>	<b>Bar à coquillages</b> CRC / NFM	Vente de produits à consommer	Offre froid/chaud : huîtres, bulots, coquilles St-Jacques, praires...assiettes de dégustation, brochettes de coquilles à la plancha	✓	✓	✓

**PLANNING DES TEMPS FORTS  
LA NORMANDIE - SIA 2017**

Hall	Stand	Espace	dpt ou -	Temps fort	Détails	Samedi 25 février	Dimanche 26 février	Lundi 27 février
3	D 118	<b>La Fabrique des Saveurs</b>	Seine-Maritime	Race Normande	Dégustation de viande race normande	Lemarchand S.A.S / Les Etablissements Grosdoit	Lemarchand S.A.S / Association des Eleveurs de Bovins de Race Normande	
3	D 118	<b>La Fabrique des Saveurs</b>	Seine-Maritime	Volaille	Démonstration de recette de canard à la Rouennaise puis dégustation			La volaillère des Clos / Ordre des canardiers
3	D 118	<b>Le Comptoir</b>	Manche	Jardins de Normandie	Présentation filière, fiches recettes, goodies	✓		✓
3	D 118	<b>Le Comptoir</b>	Manche	Comité Régional Conchylicole	Dégustation d'huîtres		✓	
3	D 118	<b>Le Comptoir</b>	Manche	Jeunes Agriculteurs de la Manche	Vélo baratte à beurre	✓	✓	✓
3	D 118	<b>L'atelier</b>	Eure	Slowfood (escargots)	Pdt/safran, sucre, confitures, boissons/cocktails, graines/huile/lin, volail	✓	✓	✓
3	D 118	<b>Fabrique à idées</b>	Espace conférence				MANCHE SMEL (Synergie Mer et Littoral) Animation à caractère scientifique 10h-17h	
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Eure	Dégustation et vente de produits		Stéphane Vantornhout Pétillant pomme rouge	DUTEIL Safran	DUTEIL Safran
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Eure	Dégustation et vente de produits		RIVIERE Lin / Chanvre	GALMEL Cidre	AUFFRET Charcuterie
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Eure	Dégustation et vente de produits		DELAVOIPIERE Volailles/ fraises	MERCIER Frites	BAUDART Volailles / pommes
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Eure	Dégustation et vente de produits			SAMPERS Fraises	GUICHEUX - Lapins / agneaux
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Calvados	Dégustation et vente de produits		GUERARD Safran BALF	GUERARD Safran BALF	GUERARD Safran BALF
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Calvados	Dégustation et vente de produits		FAUCON - Boeuf cuisiné BALF	FAUCON Boeuf cuisiné BALF	Fabrique moi un bonbon Bonbons
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Calvados	Dégustation et vente de produits		LEBLANC - Chèvre BALF	LEBLANC Chèvre BALF	GAUTARD Cidre BALF
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Calvados	Dégustation et vente de produits		Fabrique moi un bonbon Bonbons	Fabrique moi un bonbon Bonbons	
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Orne			BOULAND Cidre	BOULAND Cidre	OLIVIER - La Galotière Cidre Pays d'Auge
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Orne			LEGOFF La maison de la tripe	LEGOFF La maison de la tripe	LEGOFF La maison de la tripe
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Orne			Camembert Gillot	Camembert Gillot	Camembert Gillot
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Orne			RAYNAULT Noix caramélisées	RAYNAULT Noix caramélisées	CHATEL Liqueurs
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Orne			Leroux cidre	GUTH le potaverger Soupes	Vergers de la reinette Jus
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Seine-Maritime	Vente et dégustation de produits		DUMESNIL fromages BALF	DUMESNIL fromages BALF	LPA PAYS DE BRAY Neufchâtel/jus/eaux de vie BALF
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Seine-Maritime	Vente et dégustation de produits		CAMUS bière / whisky BALF	CAMUS bière / whisky BALF	CAMUS bière / whisky BALF
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Seine-Maritime	Vente et dégustation de produits		Local et facile	Local et facile	Local et facile
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Seine-Maritime	Vente et dégustation de produits			CREPIN confiture	Laurent Carpentier PORLIN viandes séchées
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Seine-Maritime	Vente et dégustation de produits		VIRET biscuits peau de lait	VIRET biscuits peau de lait	VIRET biscuits peau de lait
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Manche	PISMONT - Cidricole		✓	✓	
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Manche	Anne et Laurent ZASTAWNY A la Tentation Bulots de Granville (chocolats)	Après quelques années en tant que pâtissier dans la restauration parisienne, Laurent et Anne s'installent à Donville-les-Bains en 2000 et ouvrent leur seconde boutique en 2011 à Granville, ville natale de Anne. Afin d'être reconnus, de se créer une marque de fabrique et de se démarquer, ils déposent leur praliné aux éclats de florentin et miel dans sa coquille en chocolat : le bulot de Granville est né ! Pour satisfaire les réticents au praliné, ils proposent désormais la praline au caramel à la vanille fermée à la cassonade. Leurs produits : Bulots et pralines de Granville en Chocolat			✓

**PLANNING DES TEMPS FORTS  
LA NORMANDIE - SIA 2017**

Hall	Stand	Espace	dpt ou -	Temps fort	Détails	Samedi 25 février	Dimanche 26 février	Lundi 27 février
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Manche	LECAMPION - Biscuits		✓	✓	
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Manche	Anne-Sophie SIMON La ferme de l'Isle Produits laitiers	Depuis 2012, Anne-Sophie et sa soeur Emilie transforment, avec leurs parents, le lait produit sur l'exploitation familiale. De la crème crue fermière aux fromages frais aux différents parfums, nombreuses sont les récompenses obtenues dont des 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. Leurs produits : confiture de lait nature et à quelques parfums, fromages frais variés, beurre, crème crue			✓
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Manche	MARIE - Canard		✓	✓	
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Manche	LECLERC - Terrines poisson		✓	✓	
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Manche	Jérôme ETASSE Brasserie artisanale de Sainte-Mère-Eglise	Artisan brasseur et diplômé d'Etat, Jérôme élabore depuis 2015 un assortiment de 3 bières : Diamond Lily la brune, Pretty Dolly la blonde et Wendy Belle la rousse. Ces belles aux noms Anglophones ont un caractère bien marqué. Un vrai plaisir 'made in La Manche' pour vos papilles !			✓
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Manche	Antoine LECLERC Atelier du Poissonnier Terrines poisson	C'est par passion pour la cuisine et la mer qu'Antoine a créé en 2010 cette conserverie artisanale qui s'approvisionne, plusieurs fois par semaine, de la pêche locale. Poissons et crustacés savamment cuisinés se métamorphosent en nombre de produits 100% naturels, sans conservateur ni épaississant. Sa gamme : des rillettes 'Gourmets', des soupes et veloutés ainsi qu'une large gamme de rillettes 'Authentiques' telles que les rillettes aux 2 saumons, celles de maquereaux "façon Boucane"...	✓	✓	
3	D 119	<b>Le jardin des p'tits gourmands</b>		Dégustation de produits laitiers				Anne-Sophie Simon - Ferme de l'Isle (50) Dégustation de produits laitiers annesophie.simon@fermedelisle.fr 02 33 50 30 91 10h30-11h / 11h30-12h 13h-13h30 / 15h - 15h30 / 17h-17h30
3	D 118	<b>Le jardin des p'tits gourmands</b>		Fabrication de fromages AOP			Jacqueline Julien - Ferme de la Tuilerie (14) Fabrication de camembert 11h - 11h30 / 12h - 12h30 14h - 14h30 / 16h - 16h30	Jacqueline Julien - Ferme de la Tuilerie (14) Fabrication de camembert 11h - 11h30 / 12h - 12h30 14h - 14h30 / 16h - 16h30
3	D 118	<b>Le jardin des p'tits gourmands</b>		Dégustation de jus de pomme		Alain Pismont - Père Mahieu (50) Jus de pommes bio contact@leperemahieu.com 02 33 93 03 79 11h30 - 12h / 14h30- 15h	Alain Pismont - Père Mahieu (50) Jus de pommes bio contact@leperemahieu.com 02 33 93 03 79 11h30 - 12h / 14h30- 15h	
3	D 118	<b>A la table de l'Orne</b>	Orne	Dégustation payante	M. et Mme LE GOFF, tripiers, pilotent un espace de dégustation d'une vingtaine de places assises visant à mettre en valeur les produits ornaïes et la diversité des produits cidricoles normands. Les producteurs eux-mêmes serviront les plateaux de dégustation. 11 h à 15 h - tarif 18 euros	✓	✓	✓



**PLANNING DES TEMPS FORTS  
LA NORMANDIE - SIA 2017**

Hall	Stand	Espace	dpt ou -	Temps fort	Détails	Samedi 25 février	Dimanche 26 février	Lundi 27 février
6		<b>Animaux</b>	<b>Equins - Cob Normand</b>	Le Cob Normand	Jean QUIEDEVILLE participera au trophée d'avenir avec sa jument Canaille de Nesque	✓	✓	
6		<b>Animaux</b>	<b>Equins - Percheron</b>	Le Percheron	Dynamic à Gérard Poirier (61) - commune Boitron et Enjouée des Forges à Elevage des Forges (61) commune St-Aubin de Courteraie participeront au concours et aux présentations de race	Présentation de race	Présentation de race	Présentation de race
6		<b>Animaux</b>	<b>Equins - Percheron</b>	Le Percheron	Carrousel COB/PERCHERONS	✓	✓	✓
6	Villages des ânes	<b>Animaux</b>	<b>Ane du Cotentin</b>	Deux présentations quotidiennes de la race dans la carrière du pavillon 6 avec deux ânes	Clochette de Cladds, femelle de 4 ans née à Orval (50) chez Daniel Eudes. Présentée par Franck et Christel Prevel - Rouffigny (50), éleveurs et propriétaires, sélectionnée sur le thème attelage. Ugolin de la Justice, baudet de 8 ans né dans la Sarthe chez Jean Vade, présenté par Patrice Dauffy - St Martin des Bois (41) , propriétaire et utilisateur	✓	✓	✓
6	Villages des ânes	<b>Animaux</b>	<b>Ane du Cotentin</b>	TROPHEE NATIONAL DE L'ANE	Ugolin de la Justice, mené par Patrice Dauffy, défendra nos couleurs pour le TNA sur 6 épreuves	EPREUVE DE COMPLICITE	EPREUVE DE TRACTION	
6	Villages des ânes	<b>Animaux</b>	<b>Ane Normand</b>	Présentation quotidienne de la race dans la carrière du pavillon 6 avec deux ânes	DONNA, femelle de 3 ans, présentée par son éleveur naisseur Bruno GUIARD, gagnante de la catégorie 3 ans au concours national de la race du Haras du Pin, demeurant à LE MESNIL MAUGER (14). BALTHAZAR JUNIOR, baudet appartenant à Aline QUERTIER, présenté par Aline et Kilian QUERTIER demeurant à SAINT HONORINE LA GUILLAUME (61)	✓	✓	✓
6	Villages des ânes	<b>Animaux</b>	<b>Ane Normand</b>	TROPHEE NATIONAL DE L'ANE	BALTHAZAR JUNIOR, mené par sa propriétaire Aline QUERTIER et Kilian QUERTIER demeurant à SAINT HONORINE LA GUILLAUME (61), participera aux 6 épreuves du trophée qui se dérouleront tout au long de la semaine.	✓	✓	
1		<b>Animaux</b>	<b>Ovins</b>	Présentation quotidienne des trois races ovines de la Manche : Le cotentin, L'avranchin et le Roussin de la Hague	La technicienne et les éleveurs de l'association OSCAR seront présents pour répondre aux questions du grand public.	✓	✓	✓
1	D 73	<b>Animaux</b>	<b>Porcs</b>	Le village des cochons (INAPORC)	Animations tout au long de la journée : dégustation de produits de charcuterie régionaux et recettes réalisées par des élèves du CEPROC, animations pour les enfants (Fabrique ton aliment, Le cochon qui rit), bornes tactiles pour découvrir l'élevage de porcs de Valérie et Augustin et avec le témoignage des éleveurs de porcs qui seront présents.	✓	✓	✓
1	D 73	<b>Animaux</b>	<b>Porcs</b>	Le village des cochons (INAPORC)	Finale du 46 <sup>e</sup> concours des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers et Traiteurs : Présentation des réalisations des candidats à ce concours		✓	
1	1 L 038	<b>Animaux</b>	<b>Bovin Race normande</b>	Race normande	Concours Race Normande (10h30 - 14h) 40 vaches en compétition		✓	
1	1 L 038	<b>Animaux</b>	<b>Bovin Race normande</b>	Nouveau : Présentation de toutes les races animales de Normandie présentes sur le salon	Vaches Normandes, chevaux Percheron et Cob, Ane Normand et Cotentin, porcs de Bayeux et Blanc de l'Ouest, chèvre des fossés, moutons Avranchin, Cotentin et Roussin. En même temps, les jeunes sélectionnés pour la finale du concours national de jugement des animaux feront le pointage des 3 vaches présentées. (9h30 - 10h30)		✓	
1	1 L 038	<b>Animaux</b>	<b>Bovin Race normande</b>	Fromages AOP de Normandie	Journée de rencontre avec les journalistes			
1	1 L 038	<b>Animaux</b>	<b>Bovin Race normande</b>	Fromages AOP de Normandie	Une p'tite faim pendant la visite du Hall 1 ? Vente et dégustation de Fromages AOP de Normandie	✓	✓	✓
2.2	B027	<b>Végétal</b>	Céréales	<b>Passion Céréales</b>	Au sein de l'Odysée Végétale, les agriculteurs céréaliers, dont certains normands, accueillent les visiteurs pour leur présenter leurs cultures et de nombreux outils innovants (robot autonome de désherbage mécanique, installation high tech d'irrigation, drone pour traitement des cultures par biocontrôle, distributeur automatique de produits fermiers...). Les visiteurs pourront monter à bord de la traditionnelle moissonneuse-batteuse, et vivre cette année la moisson à 360° grâce à un casque de réalité virtuelle.	✓	✓	Charles BAUDART
2.2	B027	<b>Végétal</b>	Céréales	<b>Passion Céréales</b>	Nouveauté 2017 : un fournil sur le thème « les céréales françaises font les pains du monde », animé par les boulangers de l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie (INBP) de Rouen. Ils réaliseront chaque jour des démonstrations de fabrication de pain, et initieront les plus jeunes à ce fleuron de la gastronomie française.	✓	✓	✓

# Programme détaillé

Mardi 28 février au jeudi 2 mars

**PLANNING DES TEMPS FORTS  
LA NORMANDIE - SIA 2017**

Hall	Stand	Espace	dpt ou -	Temps fort	Détails	Mardi 28 février	Mercredi 1er mars	Jeudi 2 mars
3	D 117	<b>Invitation au voyage</b>	Comptoir accueil Région Normandie	Flyer Mascottes jeu collectif	Les mascottes régionales Léopards iront à la rencontre des visiteurs pour leur proposer un jeu sur la Normandie. A gagner : des étuis de biscuits à retirer au "comptoir d'embarquement" et tirage au sort pour 5 semaines en gîte (1 par département) offerts par le CRT	✓	✓	
3	D 118	<b>Invitation au voyage</b>	Calvados	Animations	Photo call cabines de plage	✓	✓	✓
3	D 118	<b>Invitation au voyage</b>	Manche	Animations par Jersey	Animation dégustation et jeu concours "Gagnez un break hivernal à Jersey 2017"	✓	✓	✓
3	D 118	<b>Invitation au voyage</b>	Eure	Animations	Animation autour de la nouvelle campagne du Département avec vélo tandem, photocal numérique. 2 mars : distribution de chapeaux.	✓	✓	distribution de chapeaux
3	D 118	<b>Invitation au voyage</b>	Orne	Animations	Cheval et photo call selfie. Distribution de goodies (stylos, ballons) et jeu via la tablette ou papier, à gagner : 1000 € pour organiser son séjour dans l'Orne.	✓	✓	✓
3	D 118	<b>Invitation au voyage</b>	Seine-Maritime	Animations	jeu des erreurs avec écran plasma, porte-clés distribué pour participation jeu + jeu concours. A gagner : Week end en Seine Maritime.	✓	✓	✓
3	D 118	<b>La Normandie Gourmande</b>	Gourmandie / Normandie	Découverte des produits Gourmandie	Pressage virtuel de jus de pomme	✓	✓	✓
3	D 118	<b>Place du Village</b>	<b>Le piano des chefs</b>		Les thématiques à l'honneur	Produits laitiers <b>Les toques normandes Coop de Normandie</b>	Poissons & Coquillages <b>Les disciples d'Escoffier</b>	Journée de l'Eure
3	D 118	<b>Place du Village</b>	<b>Le piano des chefs</b>	Petit Déjeuner Gourmandie 10 h 00 - 10 h 15	Accueil normand autour d'une collation gourmande et tonique ! Version sucrée avec les sablés, tartes, jus de pommes et fruits frais... Ou version salée autour d'œufs agrémentés de jambon du Cotentin, d'une lamelle de Livarot ou d'un morceau de Neufchâtel !	✓	✓	✓
3	D 118	<b>Place du Village</b>	<b>Le piano des chefs</b>	Créneau matin n°1 10 h 30 - 11 h 00	1 chef 1 démo / 2 chefs pour une recette à 4 mains / 1 chef et 1 producteur pour une recette commune	<b>NEUFCHATEL</b> Gilles POUDRAS <i>Manoir d'Hastings (14)</i>	<b>AMANDE DE MER</b> Jean-Marc BOUCHER Lycée hôtelier Georges-Baptiste (76)	<b>Paulo Ferreira</b> Lycée Jean Monet (61)
3	D 118	<b>Place du Village</b>	<b>Le piano des chefs</b>	Créneau matin n°2 11 h 30 - 12 h 00	1 chef 1 démo / 2 chefs pour une recette à 4 mains / 1 chef et 1 producteur pour une recette commune	<b>PONT LEVEQUE</b> Arnaud GENTY Le parc (76)	<b>DORADE GRISE</b> Jacques COLLET (14) Thierry DESCÉLIERS Le Prémanoir (14)	
3	D 118	<b>Place du Village</b>	<b>Le piano des chefs</b>	La cantine gourmande 12 h 30 - 13 h 00	Comme la cuisine ne se fait pas que dans les grands restaurants gastronomiques, la Normandie vous propose de découvrir, tous les midis, l'Heure de la Cantine Gourmande ! <b>Les meilleures recettes des Chefs de restauration scolaire</b> réalisées et expliquées devant vous, avec la participation des visiteurs.	<b>Emmanuel Hervouet</b> MFR Vimoutiers (61)	<b>Stéphane Eon</b> Collège Françoise Dolto (61)	<b>David Fourreau</b> Collège Maurice de Broglie (27)
3	D 118	<b>Place du Village</b>	<b>Le piano des chefs</b>	Créneau après-midi n°3 14h - 14h30	Spécial enfants les sam, dim et merc : 1 chef, 1 cours de cuisine	<b>CAMEMBERT</b> Patrice MALGREY Hôtel de France (61)	<b>LIEU JAUNE</b> Enfants Tony POTILLION Chez Miocque (14)	<b>David Fourreau</b> Collège Maurice de Broglie (27)
3	D 118	<b>Place du Village</b>	<b>Le piano des chefs</b>	Créneau après-midi n°4 15h - 15h30	1 chef 1 démo / 2 chefs pour une recette à 4 mains / 1 chef avec son producteur pour une recette commune	<b>LIVAROT</b> Didier GODEFROY Le Dauphin (61)	<b>SAINT JACQUES</b> Christian GIRAULT (14) Teddy LEPIERRE L'orangerie (14)	<b>Pierre Potel</b> Chef du restaurant Le Cappeville Gisors (27)
3	D 118	<b>Place du Village</b>	<b>Le piano des chefs</b>	Créneau après-midi n°5 16h - 16h30	1 chef 1 démo / 2 chefs pour une recette à 4 mains / 1 chef et 1 producteur pour une recette commune	<b>MIMOLETTE</b> Laurent BUDE Acro'quai (14)	<b>TRUITE</b> François DEDUIT Le Moulin Fouret (27)	<b>Chefs cuisinier</b> Collège de Conches (27)
3	D 118	<b>Place du Village</b>	<b>Le piano des chefs</b>	Créneau après-midi n°6 17h00 - 17h30	1 chef 1 démo / 2 chefs pour une recette à 4 mains / 1 chef et 1 producteur pour une recette commune	<b>BEURRE/CREME ISIGNY</b> Nicolas TOUGARD L'eden (14)	<b>TOURTEAU</b> Richard LAVIEILLE Bon thé Bonheur (14)	<b>Chefs cuisinier</b> Collège de Vernon (27)
3	D 118	<b>Place du Village</b>	<b>Le piano des chefs</b>	Apéritif Normand 18h00		✓	✓	✓
3	E 126	<b>Place du Village</b>	<b>Bar à cidre</b> Maison Cidricole de Normandie	Vente de produits à consommer	Venez vous désaltérer au bar à cidres normand. Les producteurs présents vous feront découvrir jus de pommes, cidre pression, cidre de glace et autre cidre aromatisé ; il y en aura pour tous les goûts !	✓	✓	✓
3	D 118	<b>Place du Village</b>	<b>Bar à Fromages AOP de Normandie</b> ODG Ndie	Vente de produits à consommer sur place ou à emporter	Offre froid /chaud : brochette des 4 fromages AOP, Camembert chaud...	✓	✓	✓
3	E 125	<b>Place du Village</b>	<b>Bar à coquillages</b> CRC / NFM	Vente de produits à consommer	Offre froid/chaud : huîtres, bulots, coquilles St-Jacques, praires...assiettes de dégustation, brochettes de coquilles à la plancha	✓	✓	✓

**PLANNING DES TEMPS FORTS  
LA NORMANDIE - SIA 2017**

Hall	Stand	Espace	dpt ou -	Temps fort	Détails	Mardi 28 février	Mercredi 1er mars	Jeudi 2 mars
3	D 118	<b>La Fabrique des Saveurs</b>	Seine-Maritime	Neufchatel / produits laitiers / Pain	Dégustation de fromage de Neufchâtel, de pain bio et de truite fumé	Confrérie des Compagnons du fromage Neufchâtel / Obongoo		
3	D 118	<b>La Fabrique des Saveurs</b>	Seine-Maritime	Produits de la mer	Dégustation de coquille Saint Jacques, hareng, truite fumés Découverte et explication des fonds marins avec un aquarium apporté par Aquacaux. Découverte de l'opération Paniers de la Mer		Rouen Marée / Actif Insertion / crpmem / CRC / Aquacaux	Actif Insertion / crpmem / CRC / Aquacaux / le Vivier de Vattierville
3	D 118	<b>Le Comptoir</b>	Manche	Comité Régional Conchylicole	Dégustation d'huîtres	✓		
3	D 118	<b>Le Comptoir</b>	Manche	NormandLait	Dégustation de produits AOP Manche		✓	✓
3	D 118	<b>Le Comptoir</b>	Manche	Manche Terroirs	Présentation du label, dégustation de produits labélisés			✓
3	D 118	<b>L'atelier</b>	Eure	Slowfood (escargots)	Pdt/safran, sucre, confitures, boissons/cocktails, graines/huile/lin, volail	✓	✓	✓
3	D 118	<b>Fabrique à idées</b>	Espace conférence			COOP DE NORMANDIE + France Agrimer 10h30 - 12h	EURE Circuits courts /Agriculture Connectée 10h-12h30 14h-16h 16h-18h	EURE Slow Tourisme journée
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Eure	Dégustation et vente de produits		FERME DES PEUPLIERS Yaourts	FERME DES PEUPLIERS Yaourts	THIROUIN Chips légumes
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Eure	Dégustation et vente de produits		Laetitia dumont viande	Laetitia dumont viande	DORE Cidre
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Eure	Dégustation et vente de produits		BAUDART Volailles / pommes	1001 légumes soupe / farine /lentilles	1001 légumes soupe /lentilles
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Eure	Dégustation et vente de produits		GUICHEUX - Lapins / agneaux	GALMEL - Cidre	SAMPERS Fraises
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Calvados	Dégustation et vente de produits		PETRICH Cidre BALF	PETRICH Cidre BALF	PETRICH Cidre BALF
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Calvados	Dégustation et vente de produits		Fabrique moi un bonbon Bonbons	Paul DANJOU Andouille	Paul DANJOU Andouille
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Calvados	Dégustation et vente de produits		GAUTARD Cidre BALF	JEANNETTE Madeleines	JEANNETTE Madeleines
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Calvados	Dégustation et vente de produits		MAMIE NORMANDIE Fallue	MAMIE NORMANDIE Fallue	MAMIE NORMANDIE Fallue
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Orne			OLIVIER - La Galotière Cidre Pays d'Auge	RAYNAULT Noix caramélisées	GOULARD (la trotteuse) bière
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Orne			LEGOFF La maison de la tripe	LEGOFF La maison de la tripe	LEGOFF La maison de la tripe
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Orne			Camembert Gillot	Camembert Gillot	Camembert Gillot
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Orne			BABIN Volailles	FORGET poiré	FORGET poiré
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Orne			BESNARD cidre	PLESSIS cidre	PLESSIS cidre
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Seine-Maritime	Vente et dégustation de produits		LPA PAYS DE BRAY Neufchâtel/jus/eaux de vie BALF	LEFEBURE Fromages	LEFEBURE Fromages
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Seine-Maritime	Vente et dégustation de produits		CAMUS bière / whisky BALF	CAMUS bière / whisky BALF	DUBOIS-LEBON Neufchâtel
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Seine-Maritime	Vente et dégustation de produits		Local et facile	KOT - Truites BALF	KOT Truites BALF
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Seine-Maritime	Vente et dégustation de produits		Laurent Carpentier PURLIN viandes séchées	Pierre Goux Rouen Marée	Pierre Goux Rouen Marée
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Seine-Maritime	Vente et dégustation de produits		VIRET biscuits peau de lait	VIRET biscuits peau de lait	QUEMIN Fruits/Jus BALF
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Manche	Anne et Laurent ZASTAWNY A la Tentation Bulots de Granville (chocolats)	Après quelques années en tant que pâtissier dans la restauration parisienne, Laurent et Anne s'installent à Donville-les-Bains en 2000 et ouvrent leur seconde boutique en 2011 à Granville, ville natale de Anne. Afin d'être reconnus, de se créer une marque de fabrique et de se démarquer, ils déposent leur praliné aux éclats de florentin et miel dans sa coquille en chocolat : le bulot de Granville est né ! Pour satisfaire les réticents au praliné, ils proposent désormais la prairie au caramel à la vanille fermé à la cassonade. Leurs produits : Bulots et praires de Granville en Chocolat	✓	✓	

**PLANNING DES TEMPS FORTS  
LA NORMANDIE - SIA 2017**

Hall	Stand	Espace	dpt ou -	Temps fort	Détails	Mardi 28 février	Mercredi 1er mars	Jeudi 2 mars
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Manche	DAUGET - Cidrcoles				✓
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Manche	LEMOINE - jambons & cie				✓
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Manche	CAPELLE - Cidricole			✓	
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Manche	Stéphanie MAUBE La Cotentine Moderne agneau et condiments	C'est en 2008, que Stéphanie s'est installée à Saint-Germain-sur-Ay pour y élever un troupeau de brebis au grand air, dans les prés salés du havre. Depuis, elle développe ses activités et sa gamme de produits . Et c'est avec son enthousiasme caractéristique qu'elle en fera, pour la première année, la promotion au Salon International de l'Agriculture. Ses produits : viande fraîche d'agneau de prés salés sous vide, infusions, vinaigre à la salicorne			✓
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Manche	Sébastien BELLETOILE - Limeuhnaades	Sollibulles/Meuh Cola – Créée en 2010 par Sébastien Belletoile, Solibulles fabrique des sodas solidaires avec des 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 rafraichissantes, sans caféine, sans acide phosphorique à base de sucre de canne équitable élaborées à l'aide de machines utilisant une énergie 100% renouvelable et responsable. Ses produits : Meuh Cola, Meuh Cola Roseline, PoMeuhnade et LiMeuhnade.			✓
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Manche	Jérôme ETASSE Brasserie artisanale de Sainte- Mère-Eglise	Artisan brasseur et diplômé d'Etat, Jérôme élabore depuis 2015 un assortiment de 3 bières : Diamond Lily la brune, Pretty Dolly la blonde et Wendy Belle la rousse. Ces belles aux noms Anglophones ont un caractère bien marqué. Un vrai plaisir 'made in La Manche' pour vos papilles !	✓	✓	
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Manche	Jean-Baptiste LEBLATIER Chocobaie Chocolats	Installé dans la baie du Mont Saint-Michel depuis l'automne 2016, Jean-Baptiste, artisan chocolatier propose des créations originales toutes élaborées manuellement. Il s'emploie à faire apprécier la richesse de notre terroir avec gourmandise en s'approvisionnant prioritairement auprès de producteurs locaux. Quant aux richesses de la baie, ce sont ses réalisations chocolatées qui nous les révèlent ! Ses produits : Homard de chausey, Coquille st Jacques, Bisquine, Agneau de pré salé, Moules, Mont Saint-Michel en chocolat	✓		
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Manche	Eric HIERRO Herberie de la Belhomière Herbes aromatiques et gelées	Guider la nature, plutôt que de tenter, désespérément, de l'appivoiser, telle est la devise d'Eric pour conduire en permaculture son hectare de biodiversité. Du fertilisant fourni par le poney, à l'eau provenant exclusivement du ciel, en passant par les purins de plantes, tout est produit en totale autonomie. Ses produits : gelées d'aromatiques et pestos, plantes médicinales séchées, petits fruits et fruits du verger frais ou transformés, plantes aromatiques fraîches ou séchées...		✓	
3	D 118	<b>Le jardin des p'tits gourmands</b>		Animations				Tricotin (Eure)
3	D 119	<b>Le jardin des p'tits gourmands</b>		Dégustation de produits laitiers		Ferme des peupliers (27) dégustation de produits laitiers 11h-11h30 / 12h-12h30 / 13h-13h30 14h-14h30 / 15h-15h30 / 16h-16h30	Ferme des peupliers (27) dégustation de produits laitiers toute la journée	Ferme des peupliers (27) dégustation de produits laitiers toute la journée
3	D 118	<b>A la table de l'Orne</b>	Orne	Dégustation payante	M. et Mme LE GOFF, tripiers, pilotent un espace de dégustation d'une vingtaine de places assises visant à mettre en valeur les produits ornaïs et la diversité des produits cidricoles normands. Les producteurs eux-mêmes serviront les plateaux de dégustation. 11 h à 15 h - tarif 18 euros	✓	✓	✓

**PLANNING DES TEMPS FORTS  
LA NORMANDIE - SIA 2017**

Hall	Stand	Espace	dpt ou -	Temps fort	Détails	Mardi 28 février	Mercredi 1er mars	Jeudi 2 mars
6		<b>Animaux</b>	Equins - Cob Normand	Le Cob Normand	6 pouliches représentatives de la race, ainsi qu'un étalon participant au CGA		✓	
6		<b>Animaux</b>	<b>Equins - Percheron</b>	Le Percheron	Dynamic à Gérard Poirier (61) - commune Boitron et Enjouée des Forges à Elevage des Forges (61) commune St-Aubin de Courteraie participeront au concours et aux présentations de race	Présentation de race	Conours Percheron et Présentation de race	Présentation de race
6		<b>Animaux</b>	<b>Equins - Percheron</b>	Le Percheron	Carrousel COB/PERCHERONS	✓	✓	✓
6	Villages des ânes	<b>Animaux</b>	<b>Ane du Cotentin</b>	Deux présentations quotidiennes de la race dans la carrière du pavillon 6 avec deux ânes	Clochette de Cladds, femelle de 4 ans née à Orval (50) chez Daniel Eudes. Présentée par Franck et Christel Prevel - Rouffigny (50), éleveurs et propriétaires, sélectionnée sur le thème attelage. Ugolin de la Justice, baudet de 8 ans né dans la Sarthe chez Jean Vade, présenté par Patrice Dauffy - St Martin des Bois (41) , propriétaire et utilisateur	✓	✓	✓
6	Villages des ânes	<b>Animaux</b>	<b>Ane du Cotentin</b>	TROPHEE NATIONAL DE L'ANE	Ugolin de la Justice, mené par Patrice Dauffy, défendra nos couleurs pour le TNA sur 6 épreuves		EPREUVE DE VITESSE ET DE TRACTION	
6	Villages des ânes	<b>Animaux</b>	<b>Ane Normand</b>	Présentation quotidienne de la race dans la carrière du pavillon 6 avec deux ânes	DONNA, femelle de 3 ans, présentée par son éleveur naisseur Bruno GUIARD, gagnante de la catégorie 3 ans au concours national de la race du Haras du Pin, demeurant à LE MESNIL MAUGER (14). BALTHAZAR JUNIOR, baudet appartenant à Aline QUERTIER, présenté par Aline et Kilian QUERTIER demeurant à SAINT HONORINE LA GUILLAUME (61)	✓	✓	✓
6	Villages des ânes	<b>Animaux</b>	<b>Ane Normand</b>	TROPHEE NATIONAL DE L'ANE	BALTHAZAR JUNIOR, mené par sa propriétaire Aline QUERTIER et Kilian QUERTIER demeurant à SAINT HONORINE LA GUILLAUME (61), participera aux 6 épreuves du trophée qui se dérouleront tout au long de la semaine.	✓	✓	
1		<b>Animaux</b>	<b>Ovins</b>	Présentation quotidienne des trois races ovines de la Manche : Le cotentin, L'avranchin et le Roussin de la Hague	La technicienne et les éleveurs de l'association OSCAR seront présents pour répondre aux questions du grand public.	✓	✓	14 h - Concours des trois races ovine de la Manche
1	D 73	<b>Animaux</b>	<b>Porcs</b>	Le village des cochons (INAPORC)	Animations tout au long de la journée : dégustation de produits de charcuterie régionaux et recettes réalisées par des élèves du CEPROC, animations pour les enfants (Fabrique ton aliment, Le cochon qui rit), bornes tactiles pour découvrir l'élevage de porcs de Valérie et Augustin et avec le témoignage des éleveurs de porcs qui seront présents.	✓	✓	✓
1	1 L 038	<b>Animaux</b>	<b>Bovin Race normande</b>	Fromages AOP de Normandie	Journée de rencontre avec les journalistes	✓		✓
1	1 L 038	<b>Animaux</b>	<b>Bovin Race normande</b>	Fromages AOP de Normandie	Une p'tite faim pendant la visite du Hall 1 ? Vente et dégustation de Fromages AOP de Normandie	✓	✓	✓
2.2	B027	<b>Végétal</b>	Céréales	<b>Passion Céréales</b>	Au sein de l'Odysée Végétale, les agriculteurs céréaliers, dont certains normands, accueillent les visiteurs pour leur présenter leurs cultures et de nombreux outils innovants (robot autonome de désherbage mécanique, installation high tech d'irrigation, drone pour traitement des cultures par biocontrôle, distributeur automatique de produits fermiers...). Les visiteurs pourront monter à bord de la traditionnelle moissonneuse-batteuse, et vivre cette année la moisson à 360° grâce à un casque de réalité virtuelle.	Christophe GUICHEUX	✓	✓
2.2	B027	<b>Végétal</b>	Céréales	<b>Passion Céréales</b>	Nouveauté 2017 : un fournil sur le thème « les céréales françaises font les pains du monde », animé par les boulangers de l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie (INBP) de Rouen. Ils réaliseront chaque jour des démonstrations de fabrication de pain, et initieront les plus jeunes à ce fleuron de la gastronomie française.	✓	✓	✓

# Programme détaillé

vendredi 3 au dimanche 5 mars

**PLANNING DES TEMPS FORTS  
LA NORMANDIE - SIA 2017**

Hall	Stand	Espace	dpt ou -	Temps fort	Détails	Vendredi 3 mars	Samedi 4 mars	Dimanche 5 mars
3	D 118	<b>Invitation au voyage</b>	Calvados	Animations	Photo call cabines de plage	✓	✓	✓
3	D 118	<b>Invitation au voyage</b>	Manche	Animations par Jersey	Animation dégustation et jeu concours "Gagnez un break hivernal à Jersey 2017"	✓	✓	✓
3	D 118	<b>Invitation au voyage</b>	Eure	Animations	Animation autour de la nouvelle campagne du Département avec vélo tandem, photocall numérique. 2 mars : distribution de chapeaux.	✓	✓	✓
3	D 118	<b>Invitation au voyage</b>	Orne	Animations	Cheval et photo call selfie. Distribution de goodies (stylos, ballons) et jeu via la tablette ou papier, à gagner : 1000 € pour organiser son séjour dans l'Orne.	✓	✓	✓
3	D 118	<b>Invitation au voyage</b>	Seine-Maritime	Animations	jeu des erreurs avec écran plasma, porte-clés distribué pour participation jeu + jeu concours. A gagner : Week end en Seine Maritime.	✓	✓	✓
3	D 118	<b>La Normandie Gourmande</b>	Gourmandie / Normandie	Découverte des produits Gourmandie	Pressage virtuel de jus de pomme	✓	✓	✓
3	D 118	<b>Place du Village</b>	<b>Le piano des chefs</b>		Les thématiques à l'honneur	Journée de la Manche	Viandes et Charcuterie	Produits cidricoles
3	D 118	<b>Place du Village</b>	<b>Le piano des chefs</b>	Petit Déjeuner Gourmandie 10 h 00 - 10 h 15	Accueil normand autour d'une collation gourmande et tonique ! Version sucrée avec les sablés, tartes, jus de pommes et fruits frais... Ou version salée autour d'œufs agrémentés de jambon du Cotentin, d'une lamelle de Livarot ou d'un morceau de Neufchâtel !	✓	✓	✓
3	D 118	<b>Place du Village</b>	<b>Le piano des chefs</b>	Creneau matin n°1 10 h 30 - 11 h 00	1 chef 1 démo / 2 chefs pour une recette à 4 mains / 1 chef et 1 producteur pour une recette commune	<b>TACAUD</b> Benoît DORAPHE La passerelle (50)	<b>AGNEAU</b> Nathalie JEANNEAU CFA Caen (14) Jean-Christian THOMAS Café Mancel (14)	<b>CIDRE PAYS D'AUGE</b> Arnaud LECONTE Au site Normand (14)
3	D 118	<b>Place du Village</b>	<b>Le piano des chefs</b>	Creneau matin n°2 11 h 30 - 12 h 00	1 chef 1 démo / 2 chefs pour une recette à 4 mains / 1 chef et 1 producteur pour une recette commune	<b>BULOT DE GRANVILLE</b> Damien DULIN Le côté Saint Pierre (50)	<b>BOEUF</b> Olivier BRIAND Le Petit Gibus (14)	<b>CALVADOS</b> Valentin DORAPHE L'escale des sens (50)
3	D 118	<b>Place du Village</b>	<b>Le piano des chefs</b>	La cantine gourmande 12 h 30 - 13 h 00	Comme la cuisine ne se fait pas que dans les grands restaurants gastronomiques, la Normandie vous propose de découvrir, tous les midis, l'Heure de la Cantine Gourmande ! <b>Les meilleures recettes des Chefs de restauration scolaire</b> réalisées et expliquées devant vous, avec la participation des visiteurs.	<b>David Poulain</b> Collège le Ferronay (50)	<b>Cyril Lelièvre</b> Les deux aires (27)	<b>Laurence Moulin</b> Lycée Jean Guéhenno (61)
3	D 118	<b>Place du Village</b>	<b>Le piano des chefs</b>	Créneau après-midi n°3 14h - 14h30	Spécial enfants les sam, dim et merc : 1 chef, 1 cours de cuisine	<b>MERLAN</b> Jean René DUVAL Le Jardin de Léontine (50)	<b>VEAU</b> Enfants Marc INESTA Préfecture de la Manche (50) Joël RAPP Préfecture du Calvados (50)	<b>JUS DE POMME</b> Enfants Florence HUMBERT Chez Fano (61)
3	D 118	<b>Place du Village</b>	<b>Le piano des chefs</b>	Créneau après-midi n°4 15h - 15h30	1 chef 1 démo / 2 chefs pour une recette à 4 mains / 1 chef avec son producteur pour une recette commune	<b>GRONDIN ROUGE</b> Jonathan DATIN L'edulis (50)	<b>VOLAILE</b> Frédéric CAYEZ Le Garde Manger (14)	<b>POMMEAU</b> Dylan CRUZ Adrien LUCE Chez Fano (61)
3	D 118	<b>Place du Village</b>	<b>Le piano des chefs</b>	Créneau après-midi n°5 16h - 16h30	1 chef 1 démo / 2 chefs pour une recette à 4 mains / 1 chef et 1 producteur pour une recette commune	<b>HUITRE DE NORMANDIE</b> Alexandre REYMOND France & Fushias (50)	<b>ANDOUILLE</b> Isabelle CHAMPAGNE Le clos joli (61) Loïc MALFILATRE Le Bois Joli (61)	<b>CIDRE COTENTIN</b> Jérôme MILETTI Le Bistronomique (76)
3	D 118	<b>Place du Village</b>	<b>Le piano des chefs</b>	Créneau après-midi n°6 17h00 - 17h30	1 chef 1 démo / 2 chefs pour une recette à 4 mains / 1 chef et 1 producteur pour une recette commune	<b>SAUMON DE NORMANDIE</b> Régis BOUDARD La Gourmandine (50)	<b>LAPIN</b> Thomas LEROY La Marine (14)	<b>POIRE</b> Philippe MOLINIE Chez Philippe (76)
3	D 118	<b>Place du Village</b>	<b>Le piano des chefs</b>	Apéritif Normand 18h00		✓	✓	✓
3	E 126	<b>Place du Village</b>	<b>Bar à cidre</b> Maison Cidricole de Normandie	Vente de produits à consommer	Venez vous désaltérer au bar à cidres normand. Les producteurs présents vous feront découvrir jus de pommes, cidre pression, cidre de glace et autre cidre aromatisé ; il y en aura pour tous les goûts !	✓	✓	✓
3	D 118	<b>Place du Village</b>	<b>Bar à Fromages AOP de Normandie</b> ODG Ndie	Vente de produits à consommer sur place ou à emporter	Offre froid /chaud : brochette des 4 fromages AOP, Camembert chaud...	✓	✓	✓
3	E 125	<b>Place du Village</b>	<b>Bar à coquillages</b> CRC / NFM	Vente de produits à consommer	Offre froid/chaud : huîtres, bulots, coquilles St-Jacques, praires...assiettes de dégustation, brochettes de coquilles à la plancha	✓	✓	✓



**PLANNING DES TEMPS FORTS  
LA NORMANDIE - SIA 2017**

Hall	Stand	Espace	dpt ou -	Temps fort	Détails	Vendredi 3 mars	Samedi 4 mars	Dimanche 5 mars
3	D 118	<b>La Fabrique des Saveurs</b>	Seine-Maritime	Porc /Porlin	Dégustation de porc nourrie à la graine de lin Dégustation de boudin de St Romain	De Sutters Pascal / Carpentier Laurent / La Confrerie le Boudin de Saint Romain		
3	D 118	<b>La Fabrique des Saveurs</b>	Seine-Maritime	Produits cidricoles	Présentation des ESAT Dégustation de confitures, de caramel de pomme, de sucre de pomme, de cidre et de pommes		ESAT Arcaux / ESAT le Pré de la Bataille / ESAT Etra	
3	D 118	<b>La Fabrique des Saveurs</b>	Seine-Maritime	Lin / Vannerie	Dégustation de pomme de terre et de lin , Démonstration de vannerie , Mise en avant de la filière lin en Seine-Maritime			Lin demain / Caux Vannerie
3	D 118	<b>Le Comptoir</b>	Manche	Cidre du Cotentin	Dégustation de cidre		✓	✓
3	D 118	<b>Le Comptoir</b>	Manche	Normandie Fraîcheur	Présentation du homard du Cotentin et/ ou du bulot de Granville	✓		
3	D 118	<b>L'atelier</b>	Eure	Slowfood (escargots)	Pdt/safran, sucre, confitures, boissons/cocktails, graines/huile/lin, volail	✓	✓	✓
3	D 118	<b>Fabrique à idées</b>	Espace conférence			EURE MERITE AGRICOLE 10h30-12h30		
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Eure	Dégustation et vente de produits		THIROUIN Chips légumes	PINEL Viande	DUTEIL Safran
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Eure	Dégustation et vente de produits		DORE - Cidre	GALMEL - Cidre	Laetitia dumont viande
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Eure	Dégustation et vente de produits			RIVIERE Lin / Chanvre	RIVIERE Lin / Chanvre
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Eure	Dégustation et vente de produits		SAMPERS Fraises	DELAVOPIERE Volailles/ fraises	DELAVOPIERE Volailles/ fraises
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Calvados	Dégustation et vente de produits		LEGALLOIS Cidre BALF	LEGALLOIS Cidre BALF	LEGALLOIS Cidre BALF
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Calvados	Dégustation et vente de produits		Paul DANJOU Andouille	MARIE Légumes BALF	
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Calvados	Dégustation et vente de produits		DESCURES Porcs de Bayeux BALF	DESCURES Porcs de Bayeux BALF	DESCURES Porcs de Bayeux BALF
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Calvados	Dégustation et vente de produits		JEANNETTE Madeleines	FRISSON NORMAND Confitures/glaces	FRISSON NORMAND Confitures/glaces
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Orne				AGUINET cidre	
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Orne			LEGOFF La maison de la tripe	LEGOFF La maison de la tripe	LEGOFF La maison de la tripe
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Orne			Camembert Gillot	Camembert Gillot	Camembert Gillot
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Orne			LEVEAU Poulet	LEVEAU Poulet	LEVEAU Poulet
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Orne			POTTIER Norhuil huile de colza	POTTIER Norhuil huile de colza	RAYNAULT Noix caramélisées
3	D 119	<b>Producteurs</b>	Orne				BRUNET cidricole domfrontais	BRUNET cidricole domfrontais
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Seine-Maritime	Vente et dégustation de produits		LEFEBURE Fromages	LAMBARD Cidre/jus/eaux de vie BALF	LAMBARD Cidre/jus/eaux de vie BALF
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Seine-Maritime	Vente et dégustation de produits		ANQUETIL Volailles BALF	ANQUETIL Volailles BALF	DUBOIS-LEBON Neufchâtel
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Seine-Maritime	Vente et dégustation de produits		VOSSIER bière	VOSSIER bière	VOSSIER bière
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Seine-Maritime	Vente et dégustation de produits		LEMONNIER Crème Crue QUEMIN	LEMONNIER Crème Crue	LEMONNIER Crème Crue
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Seine-Maritime	Vente et dégustation de produits		Fruits/Jus BALF		
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Manche	Isabelle LOTTIN Ferme de la Belle étoile Produits Laitiers	Depuis quelques années, Isabelle transforme une partie du lait produit sur l'exploitation. Au fil du temps, en fonction de ses envies et des demandes de ses clients, elle élargit la gamme de ses réalisations aussi bien produits frais qu'en produits de plus longue conservation. Ses produits : yaourts nature et de différents parfums, teurgoule en jatte, fromage blanc, desserts fermiers, confiture de lait nature et au calvados, tartinade, crème de caramel au beurre salé.	✓		

**PLANNING DES TEMPS FORTS  
LA NORMANDIE - SIA 2017**

Hall	Stand	Espace	dpt ou -	Temps fort	Détails	Vendredi 3 mars	Samedi 4 mars	Dimanche 5 mars
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Manche	Auréli ROINEL Manfolium Tisanes Bio Infusions	C'est au coeur de la baie du Mont Saint-Michel qu'Auréli fait patiemment poussé ses plantes aromatiques et médicinales en agriculture biologique. Afin d'assurer une qualité irréprochable, chaque plante est récoltée à la main après la rosée, quand tous les principes actifs des fleurs et feuilles se sont développés. Ils sont ensuite séchés de manière traditionnelle en couches très fines sur claies pendant 1 à plusieurs jours. Le climat très doux permet de cultiver une vingtaine de plantes : verveine, mélisse, menthes, marjolaine, camomille romaine, ... Ses produits : infusions 'Minuit à Granville', 'Promenade au Mont Saint-Michel', 'Grandes marées', 'Reine Mathilde' et 'La tisane de Monet'.		✓	✓
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Manche	Nadège MAHE GAEC de Brédeville Bœuf	En Groupement Agricole d'exportation en Commun avec sa mère et son mari, Nadège conduit un troupeau de vaches laitières et élève des veaux de lait. En plus de la vente de viande bovine en colis et au détail, elle développe une gamme de terrines à base de viande de boeuf ainsi que des produits fumés et séchés. Ses produits : viande de boeuf et de veau de lait en colis et au détail, terrines de boeuf saveur du sud et poivre vert, boeuf fume, saucisse de boeuf sèche fumée...	✓		
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Manche	Nicolas CAGNON Matthieu BOIZUMAUULT JELLY FISH Méduses	Créée en 2012 par 2 biologistes passionnés spécialisés en faune et flore marines, cette ferme d'élevage de méduses, basée à Cherbourg, est la première en Europe. Afin de répondre aux besoins particuliers des méduses, Nicolas et Matthieu proposent la vente et la location d'aquariums adaptés. Ils vont même jusqu'à la création de bacs sur mesure. Leurs produits : méduses et aquariums		✓	✓
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Manche	LEBOUTEILLER - Saucisses				✓
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Manche	Sébastien BELLETOILE - Limeuhnades	Sollibulles/Meuh Cola – Créée en 2010 par Sébastien Bellétoile, Solibulles fabrique des sodas solidaires avec des 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 rafraichissantes, sans caféine, sans acide phosphorique à base de sucre de canne équitable élaborées à l'aide de machines utilisant une énergie 100% renouvelable et responsable. Ses produits : Meuh Cola, Meuh Cola Roseline, PoMeuhnade et LiMeuhnade.	✓		
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Manche	GERARD - Cidricoles		✓	✓	✓
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Manche	Charles LE BLANC Boucherie-Charcuterie	De père en fils et en petit-fils, la famille Le Blanc propose des produits fabriqués artisanalement depuis 1964. Côté Boucherie, les animaux sont sélectionnés sur pieds auprès d'éleveurs locaux. Côté charcuterie, l'une de leurs spécialités est l'andouille fumée au feu de bois comme le veut la tradition. Dans la famille, un seul mot d'ordre : «la qualité d'abord ! ». Leurs produits : pâté de campagne, jambon à l'os fumé et cuit, saucisson à l'ail, boudin blanc, boudin noir, saucisse tous récompensés lors de différents concours.	✓	✓	
3	D 118	<b>Producteurs</b>	Manche	Antoine LECLERC Atelier du Poissonnier Terrines poisson	C'est par passion pour la cuisine et la mer qu'Antoine a créé en 2010 cette conserverie artisanale qui s'approvisionne, plusieurs fois par semaine, de la pêche locale. Poissons et crustacés savamment cuisinés se métamorphosent en nombre de produits 100% naturels, sans conservateur ni épaississant. Sa gamme : des rillettes 'Gourmets', des soupes et veloutés ainsi qu'une large gamme de rillettes 'Authentiques' telles que les rillettes aux 2 saumons, celles de maquereaux "façon Boucane"...		✓	✓
3	D 118	<b>Le jardin des p'tits gourmands</b>		Animations			Priduits sucrés (Eure)	
3	D 118	<b>Le jardin des p'tits gourmands</b>		Découverte de la vie à la ferme				Nicolas Pinel - Ferme du Tuilet (27) Diaporama de la vie à la ferme : du brassage, massage des vaches, atelier de découpe... 11h-11h30 / 12h-12h30 13h-13h30 / 15h-15h30
3	D 118	<b>Le jardin des p'tits gourmands</b>		Dégustation de tisanes				Auréli Roinel- Tisanerie Manfolium (50) Dégustation de tisanes 10h-10h30 / 13h30-14h 14h-14h30 / 18h-18h30
3	D 118	<b>A la table de l'Orne</b>	Orne	Dégustation payante	M. et Mme LE GOFF, tripiers, pilotent un espace de dégustation d'une vingtaine de places assises visant à mettre en valeur les produits ornaux et la diversité des produits cidricoles normands. Les producteurs eux-mêmes serviront les plateaux de dégustation. 11 h à 15 h - tarif 18 euros	✓	✓	✓

**PLANNING DES TEMPS FORTS  
LA NORMANDIE - SIA 2017**

Hall	Stand	Espace	dpt ou -	Temps fort	Détails	Vendredi 3 mars	Samedi 4 mars	Dimanche 5 mars
6		<b>Animaux</b>	<b>Equins - Cob Normand</b>	Le Cob Normand	Aurélien DECAEN participera au trophée sportif avec Brume de Nesque et Quelariane d'Acquérie	✓	✓	
6		<b>Animaux</b>	<b>Equins - Percheron</b>	Le Percheron	Dynamic à Gérard Poirier (61) - commune Boitron et Enjouée des Forges à Elevage des Forges (61) commune St-Aubin de Courteraie participeront au concours et aux présentations de race	Présentation de race	Présentation de race	Présentation de race
6		<b>Animaux</b>	<b>Equins - Percheron</b>	Le Percheron	Carrousel COB/PERCHERONS	✓	✓	✓
6	Villages des ânes	<b>Animaux</b>	<b>Ane du Cotentin</b>	Deux présentations quotidiennes de la race dans la carrière du pavillon 6 avec deux ânes	Clochette de Cladds, femelle de 4 ans née à Orval (50) chez Daniel Eudes. Présentée par Franck et Christel Prevel - Rouffigny (50), éleveurs et propriétaires, sélectionnée sur le thème attelage. Ugolin de la Justice, baudet de 8 ans né dans la Sarthe chez Jean Vade, présenté par Patrice Dauffy - St Martin des Bois (41) , propriétaire et utilisateur	✓	✓	✓
6	Villages des ânes	<b>Animaux</b>	<b>Ane du Cotentin</b>	TROPHEE NATIONAL DE L'ANE	Ugolin de la Justice, mené par Patrice Dauffy, défendra nos couleurs pour le TNA sur 6 épreuves	EPREUVE DE BAT	EPREUVE D ATTELAGE	
6	Villages des ânes	<b>Animaux</b>	<b>Ane Normand</b>	Présentation quotidienne de la race dans la carrière du pavillon 6 avec deux ânes	DONNA, femelle de 3 ans, présentée par son éleveur naisseur Bruno GUIARD, gagnante de la catégorie 3 ans au concours national de la race du Haras du Pin, demeurant à LE MESNIL MAUGER (14). BALTHAZAR JUNIOR, baudet appartenant à Aline QUERTIER, présenté par Aline et Kilian QUERTIER demeurant à SAINT HONORINE LA GUILLAUME (61)	✓	✓	✓
6	Villages des ânes	<b>Animaux</b>	<b>Ane Normand</b>	TROPHEE NATIONAL DE L'ANE	BALTHAZAR JUNIOR, mené par sa propriétaire Aline QUERTIER et Kilian QUERTIER demeurant à SAINT HONORINE LA GUILLAUME (61), participera aux 6 épreuves du trophée qui se dérouleront tout au long de la semaine.	✓	✓	
1		<b>Animaux</b>	<b>Ovins</b>	Présentation quotidienne des trois races ovines de la Manche : Le cotentin, L'avranchin et le Roussin de la Hague	La technicienne et les éleveurs de l'association OSCAR seront présents pour répondre aux questions du grand public.	✓	✓	✓
1	D 73	<b>Animaux</b>	<b>Porcs</b>	Le village des cochons (INAPORC)	Animations tout au long de la journée : dégustation de produits de charcuterie régionaux et recettes réalisées par des élèves du CEPROC, animations pour les enfants (Fabrique ton aliment, Le cochon qui rit), bornes tactiles pour découvrir l'élevage de porcs de Valérie et Augustin et avec le témoignage des éleveurs de porcs qui seront présents.	✓	✓	✓
1	1 L 038	<b>Animaux</b>	<b>Bovin Race normande</b>	Fromages AOP de Normandie	Une p'tite faim pendant la visite du Hall 1 ? Vente et dégustation de Fromages AOP de Normandie	✓	✓	✓
2.2	B027	<b>Végétal</b>	Céréales	<b>Passion Céréales</b>	Au sein de l'Odysée Végétale, les agriculteurs céréaliers, dont certains normands, accueillent les visiteurs pour leur présenter leurs cultures et de nombreux outils innovants (robot autonome de désherbage mécanique, installation high tech d'irrigation, drone pour traitement des cultures par biocontrôle, distributeur automatique de produits fermiers...). Les visiteurs pourront monter à bord de la traditionnelle moissonneuse-batteuse, et vivre cette année la moisson à 360° grâce à un casque de réalité virtuelle.	✓	✓	✓
2.2	B027	<b>Végétal</b>	Céréales	<b>Passion Céréales</b>	Nouveauté 2017 : un fournil sur le thème « les céréales françaises font les pains du monde », animé par les boulangers de l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie (INBP) de Rouen. Ils réaliseront chaque jour des démonstrations de fabrication de pain, et initieront les plus jeunes à ce fleuron de la gastronomie française.	✓	✓	✓