LES AMBASSADEURS DE #LaManche AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

LA MANCHE
LE DÉPARTEMENT
manche.fr

Avec la collaboration de **Manche Terroirs** et la Chambre d'Agriculture, la Manche permet à **22 producteurs** d'exposer gratuitement leurs produits dans l'espace Producteurs.

Produits cidricoles, chocolats, produits du canard, saumon, produits fumés et produits laitiers attendent les visiteurs pour une dégustation et plus si affinités...

Les produits sont également proposés à la vente !

Jérôme et Laurence ETASSE

Brasserie artisanale de Sainte-Mère-Église

Présents au Salon International de l'Agriculture les 26 et 27 février 2019

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

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS

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

CONTACT

Brasserie Artisanale de Sainte Mère Eglise
33 rue Général de Gaulle
50480 Sainte-Mère-Église
smebrasserie@gmail.com
biere-sainte-mere-eglise.com
06 12 18 55 94
ou 06 88 35 75 60
Bière Sainte Mère Eglise

Sébastien BELLETOILE

Sollibulles/Meuh Cola

Présent au Salon International de l'Agriculture les 24 et 25 février 2019

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

ANECDOTE

Sensibilisé à la baisse de la consommation locale du Calvados, Sébastien a mis au point la PoMeuhnade pour faire parler de la pomme.

NOUVEAU PRODUIT :

Limeuhnade au foin de Normandie & Dr Meuh Ginger Byire.
« Boire du sans alcool ne sera jamais plus .... ringard !
Ça ressemble à...., Ça utilise les codes de.....,
C'est aussi fort que.... mais ce n'est pas de l'alcool »

CONTACT

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

Jean-Baptiste LEBLATIER
Chocobaie

Présent au Salon International de l'Agriculture les 23 et 24 février 2019

Installé dans la baie du Mont Saint-Michel depuis l'automne 2016, Jean-Baptiste, artisan chocolatier confiseur réalise de façon traditionnelle des créations originales toutes élaborées manuellement dans le respect des matières premières. 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 : homard de Chausey, coquille saint Jacques, agneau de pré salé, moules, le mont Saint-Michel...

CONTACT

Chocobaie
La Martiniere
50300 Saint-Jean-de-La-Haize
contact@chocobaie.fr
chocobaie.fr
06 43 30 12 15
Chocobaie

Emmanuel PROVOST

Les Saveurs Granvillaises

Présent au Salon International de l'Agriculture les 25 et 26 février 2019

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

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS

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

FIERTÉ

C'est par passion qu'Emmanuel crée régulièrement de nouvelles recettes et met au point de nouveaux produits.

CONTACT

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

Daniel et Thérèse GERARD

Présents au Salon International de l'Agriculture les 27 et 28 février 2019

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

PRODUITS BIENVENUE À LA FERME

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

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS

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

CONTACT

Daniel Gérard
50720 Barenton
danieltherese@orange.fr
06 11 43 63 85

Valérie BAZIRE
Ferme de la Lande

Présente au Salon International de l'Agriculture du 23 février au 3 mars 2019

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

PRODUITS BIENVENUE À LA FERME

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

ANECDOTE

Ça fait plus de 20 ans qu'elle participe au Salon de l'Agriculture, en appui à ses parents d'abord, en chef de bord désormais !

CONTACT

Ferme de la Lande
5 route de la fosse
50220 Saint-Quentin-sur-le-Homme
valeriebazire@orange.fr
bazire-ferme-lande.fr
07 86 17 18 79
Bazire.v Ferme de la LANDE

François LECAMPION

Biscuiterie de Sainte-Mère-Église

Présent au Salon International de l'Agriculture les 25 et 26 février 2019

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

CONTACT

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

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS

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

AUTRES PRODUITS

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

SPÉCIALITÉ

Les biscuits !

Ludovic CAPELLE

Cidrerie Théo Capelle

Présent au Salon International de l'Agriculture les 2 et 3 mars 2019

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

PRODUITS BIENVENUE À LA FERME

Vinaigre de cidre, eau de vie de pomme, vinaigre de cidre, eau de vie de pomme, liqueurs et apéritifs variés et jus de pomme, Péti'Pom, cidre Cotentin AOC brut et extra brut, cidre demi-sec, cidre de glace, Pommeau de Normandie AOC, Calvados AOC

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS

Calvados AOC

ANECDOTE

fils de Théo Capelle, Ludovic a donné le prénom de son père à son fils... joli pari pour l'avenir de la cidrerie familiale !

CONTACT

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

SIMON & Filles
La Ferme de L'Isle

Présente au Salon International de l'Agriculture le 25 février 2019

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

CONTACT

La Ferme de l'Isle
5261 route de l'Isle
50860 Moyon-Villages
annesophie.simon@fermedelisle.fr
confituredelait.eu
06 31 24 58 61
La Ferme de l'Isle

PRODUITS TOUS BIENVENUE À LA FERME
Confiture de lait nature, aux pépites de chocolat, aux éclats de pralin, à la fleur de sel de Guérande, fromages frais variés, beurre, crème crue

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS
La confiture de lait nature, la faisselle fermière et la crème crue.

SPÉCIALITÉ
La confiture de lait dans tous ses états !

Philippe et Roland VENISSE
Ferme de la Butte

Présents au Salon International de l'Agriculture les 23, 24 et 25 février 2019

Très attachés aux traditions, les membres de la famille Venisse se transmettent leur savoir-faire de génération en génération depuis 1931. Sur leur ferme cidricole située à 40 minutes du Mont Saint-Michel, ils élaborent, de l'apéritif au digestif en passant par l'accompagnement et l'assaisonnement des plats, les quatre incontournables des produits cidricoles. C'est en 1974 que Roland et Marie-Thérèse décident de développer la commercialisation. Depuis octobre 2017, l'exploitation est en cours de conversion en Agriculture Biologique.

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS ET BIENVENUE À LA FERME

Vinaigre de cidre, cidre bouché demi-sec, pommeau de Normandie AOC, Calvados AOC.

CONTACT

Ferme de la Butte
14 route st Martin
50510 La Meurdraquière
philippe.venisse01@gmail.com
06 83 32 21 21

Gaylor et Marc SIMON

GAEC de la Bottinière

Présents au Salon International de l'Agriculture les 26 et 27 février 2019

Depuis 3 générations, la famille de Marc Simon bichonne ses vaches pour fabriquer de la crème à la ferme. Chaque jour, juste après la traite ils transforment le lait encore chaud de leur troupeau de 250 têtes. La crème obtenue est ensemencée de ferment lactique. Ensuite, ils la conditionnent et l'expédient. Tous les jours, Marc goûte sa crème pour en vérifier la qualité. Pas étonnant que pour leur 1ère participation au Concours Général Agricole en 1999, leur crème ait été primée. Depuis, des médailles, il y en a eu plusieurs et de toutes les couleurs ainsi que le prix de l'excellence en 2018 et 2019 !

PRODUIT

La crème crue

ANECDOTE

La crème, ils sont tombés dedans quand ils étaient petits : Gaylor se souvient de la crème aux pâtes de sa mère en guise de pâtes à la crème

CONTACT

GAEC de la Bottinière
La Bottinière
50420 Tessy-Bocage
ferme-simon@orange.fr
07 61 36 83 86
et 06 67 34 77 27

Sébastien GUESDON

GAEC de la Cave Normande

Présent au Salon International de l'Agriculture le 23 février 2019

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

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS

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

PRODUITS BIENVENUE À LA FERME

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

FIERTÉ

la famille Guesdon s'emploie à ne pas faire mentir le dicton normand qui dit des poiriers : « 100 ans pour grandir, 100 ans pour produire, 100 ans pour mourir ».

CONTACT

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

Alexandra DUCLOS
L'Atelier du Poissonnier

Présents au Salon International de l'Agriculture les 23 et 24 février 2019

Depuis 2011, l'Atelier du Poissonnier apporte à la conserve de poisson de la finesse et de la modernité.

Entreprise aux racines profondément maritimes, leur savoir-faire s'appuie naturellement sur l'expertise du poisson, à laquelle est venue s'ajouter un second domaine de maîtrise : l'art de la cuisine pour transformer les formidables ressources des côtes manchoises.

Élaborées artisanalement à partir d'une matière première de grande qualité, l'Atelier du Poissonnier revisite des recettes traditionnelles et innove par des associations de saveurs originales. Leurs produits 100% naturels sont fabriqués sans conservateurs, ni épaississants.

Les rillettes de poisson, tartinables, soupes, tapas et condiments sont distribués dans les plus belles épiceries fines de France.

CONTACT

L'Atelier du Poissonnier
28 Place du 28 Juillet
50230 Agon-Coutainville
alexandra.duclos@atelierdupoissonnier.fr
atelierdupoissonnier.com
02 33 17 12 92
06 37 76 56 53
atelier du poissonnier

Pascal & Catherine BECQUET

Le Goût d'Antan

Présente au Salon International de l'Agriculture les 2 et 3 mars 2019

Le Goût d'Antan reflète la passion de Pascal Becquet pour les produits traditionnels remplis de saveurs du terroir. Cette petite entreprise existe seulement depuis mars 2017 mais Pascal et Catherine élaborent des plats cuisinés et de la charcuterie à l'ancienne depuis plus de 10 ans. Tripes, boudin, pâté et autre rougaille.... sont proposés sur les marchés hebdomadaires de la région ainsi que sur les salons gastronomiques.

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS

Boudin noir à tartiner
et tripes à la mode de Caen

...

CONTACT

Le Goût d'Antan
50500 Auxais
chlo-roma@live.fr
mancheterroirs.fr
06 31 14 16 02

Gwénaël HEROUARD

La Tournée du P'tit Charcutier

Présente au Salon International de l'Agriculture les 1er, 2 et 3 mars 2019

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

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

Vente sur place uniquement sur rendez-vous.

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS

Terrine normande
et boudin noir à tartiner

CONTACT

La Tournée du P'tit Charcutier
4 allée des écoliers
50600 Grandparigny
gwenetsab@hotmail.fr
mancheterroirs.fr
06 12 11 34 13

Alain DAUGET
GAEC de Claids

Présents au Salon International de l'Agriculture le 1er mars 2019

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

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

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS

Apéro'Claids, jus de pomme, 44 "chiffre Claids", aperitif norman "Coeur de pomme", pommeau de Normandie AOC, cidre Cotentin AOP brut et extra brut

PRODUITS BIENVENUE À LA FERME

Fine de Claids, cidre, aigrelette de Claids

CONTACT

GAEC de Claids
38 le chemin Perrey
50190 Saint-Patrice-de-Claids
gaec-de-claids@sfr.fr
06 30 04 42 25

Christelle LEMOINE et Franck LESOUQUET

Les Jambons de Lessay

Présent au Salon International de l'Agriculture le 1er mars 2019

Fondée en 2010, « Les Jambons de Lessay » tient son nom à sa production d'origine : le jambon fumé. A sa tête, Christelle perpétue un savoir-faire ancestral et maîtrise la fabrication de A à Z. En 2018, elle a été rejointe par Franck Lesouquet.

Passionnés de produits du terroir, ils élargissent sans cesse leur gamme de produits locaux de qualité pour toujours mieux vous régaler. Dans leur boutique, ils proposent en effet plus de 400 références dont une bonne part de spécialités locales.

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS

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

CONTACT

Les Jambons de Lessay
10 espace Finel
50430 Lessay
clemoine@jambons-lessay.com
jambons-lessay.com
06 07 47 06 57
LES JAMBONS DE LESSAY

Christophe OSMONT
Domaine de la Guérie

Présent au Salon International de l'Agriculture le 28 février 2019

À la porte de Coutances, Christophe et son équipe conduisent une ferme laitière d'une cinquantaine de vaches normandes avec leurs veaux ainsi qu'un élevage de porcs. Une partie de l'élevage est destinée à la fabrication de produits élaborés dans le laboratoire situé sur l'exploitation.

Depuis mai 2018, toutes les cultures et l'élevage bovin du Domaine de la Guérie sont certifiés en Agriculture Biologique.

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS

Cervelas demi sec et terrine de boudin noir

CONTACT

Domaine de la Guérie
La Guérie
50200 Coutances
domainedelaguerie@hotmail.fr
domaine-guerie.com
06 70 57 89 33
Domaine De la Guérie

PATRICIA ET JEAN-CHARLES MARIE-ROCHER

EARL Marie-Rocher

Présent au Salon International de l'Agriculture les 2 et 3 mars 2019

Producteurs laitiers tout près de Villedieu-les-Poêles, Patricia et son mari Jean-Charles élèvent leur troupeau de 55 vaches normandes depuis 2006. Fromagers de formation, ils ont toujours apporté une attention particulière à la qualité sanitaire et gustative de leur lait. Ainsi, la totalité de l'alimentation des animaux élevés sur la ferme provient de celle-ci. Ils favorisent le pâturage et sont, par ailleurs, très attentifs au bien-être de leurs veaux, génisses et vaches.

Le lait cru des vaches est transformé sur place dans la fromagerie établie à proximité de la salle de traite.

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS

Tomme fermière normande de Villedieu

CONTACT

EARL Marie-Rocher
La haute Baderie
50800 Rouffigny
pat-jc@sfr.fr
mancheterroirs.fr
06 21 66 50 09
EARL Marie-Rocher

Louis THOURET
La Ferme de l'Ours

Présente au Salon International de l'Agriculture les 28 février, 1er et 2 mars 2019

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

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

PRODUITS TOUS BIENVENUE À LA FERME

Arômes alimentaires : huiles essentielles et eaux florals d'achillée millefeuille, camomille romaine, hélichryse italienne et menthe poivrée. Eaux florals de mélisseet de rose de Damas. Gelée et sirop de camomille romaine et de menthe poivrée.

CONTACT

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

Marjorie VAN BELLEGHEM

Boucherie-charcuterie Dulin-Villain

Présent au Salon International de l'Agriculture le 23 février 2019

Boucherie-Charcuterie traditionnelle. M. Villain est boucher abattant, il choisit donc ses animaux sur pied et ne sélectionne que des porcs de bonne qualité. C'est une garantie essentielle de qualité pour l'ensemble de ses produits.

Depuis plus de 30 ans, Mme Villain fabrique avec son mari de délicieuses saucisses à l'oignon... à frire ou à griller.

Prix d'honneur de la saucisse aux oignons 2017 et prix d'honneur de la saucisse nature 2017 à la confrérie des Vikings.

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS

Veritable saucisse de Belval-Gare

CONTACT

SARL DULIN-VILLAIN
(Saucisse de Belval-Gare)
2 rue Damecourt
50210 Belval
boutique également à Coutances
boucherie.dulin-villain@orange.fr
mancheterroirs.fr
06 76 65 83 31

Alice REBOURS
Saumon de France

Présente au Salon International de l'Agriculture les 26, 27 et 28 février 2019

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

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

CONTACT

Saumon de France
ZA Produimer
Rue Port des Flamands
50110 Cherbourg-en-Cotentin
alice.rebours@amp-aquaculture.com
saumondefrance.fr
Saumon de France

la Manche

AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 23 FÉVRIER AU 3 MARS 2019

IMPRIM'VERT® Réalisation et impression : CD50 - Février 2019 MANCHE DURABLE