

PRODUITS MANCHOIS, PRODUITS DE CHOIX

Couleur Manche à l'eau



La Manche au salon international de l'agriculture 2025

image M. france

Au fil des jours, au fil des pages, retrouvez les producteurs qui proposeront,
à la dégustation et à la vente, des produits manchois, des produits de choix !

| Samedi 22 Février | Dimanche 23 Février | Lundi 24 Février | Mardi 25 Février | Mercredi 26 Février | Jeudi 27 Février | Vendredi 28 Février | Samedi 1 ^{er} Mars | Dimanche 2 Mars |
|---|---|----------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|--|-------------------------------------|--------------------------------|--------------------|
| | | | | | | | | |
| Le Château de Chanteloup (p. 3) | | | | Ferme de Béthanie (p. 25) | | La Ferme du Bourg Groux (p. 29) | | |
| Brasserie artisanale de Sainte-Mère-Église (p. 4) | Cidrerie le Père Mahieu (p. 12) | | Brasserie la Frontière (p. 21) | | GAEC de l'Oifferie (p. 30) | | | |
| Cidrerie Claidis (p.5) | La Cave Normande (p. 13) | | | La Ferme de l'Ours (p. 22) | Les frites du Val-de-Saire (p. 31) | Hungry sauces & Co (p. 37) | | |
| La Ferme des Miroirs (p. 6) | GAEC des Alpines (p. 18) | | Les Vergers de l'Yvrande (p. 23) | | Brasserie Captain James et ses mousses (p. 32) | Sel in Manche (p. 38) | | |
| Les Bouilles de Cauquigny (p. 7) | Laines Sous les Pommiers (p. 14) | | Pod'Jo Kombucha (p. 19) | La pinte de Saire (p. 26) | Domaine de l'Orogale (p. 33) | Le Grain de Sel (p. 39) | | |
| Les Jambons de Lessay (p. 8) | Les Vergers du Val-de-Saire (p. 15) | | Fromagerie RÉO (p. 20) | Maison MARIE (p. 27) | Le Rucher du Chefresne (p. 34) | | | |
| Le Vignoble de Muûs (p. 9) | | Anthémis Cosmétique (p. 16) | | | Gaec Troismonts (p. 35) | | | |
| Normand'Asie Gourmet (p. 10) | | Ferme du Bienheureux (p. 24) | | Normand'Asie Gourmet (p. 10) | | | | |
| Ô Manoir de Glam's (p. 11) | Label Abeille de Normandie (p. 17) | | | | La Ferme de l'Isle (p. 36) | | | |

Louis DE THEZY Le Château de Chanteloup

DU 22 AU 26 FÉVRIER 2025 - CIDRE DE CHOIX

Louis et le **château de Chanteloup**, c'est toute une histoire. Il faut dire que c'est un site encore empreint de son ambiance médiévale. Ici, sur les 12 ha de vergers du château, de nombreuses variétés de pommes typiques de notre terroir sont cultivées dans le respect de l'environnement. Découvrez sans plus attendre tous les produits cidricoles fabriqués à partir de ces pommes d'exception.

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS, BIENVENUE À LA FERME



CONTACT

La ferme du Château
50510 Chanteloup
chateau@dechanteloup.fr
chateau-dechanteloup.com
 ChateaudeChanteloup50
06 52 58 04 52



CONTACT

Brasserie artisanale de Sainte-Mère-Église
7 rue de la Cayenne - 50480 Sainte-Mère-Église
smebrasserie@gmail.com
biere-saintemereeglise.com
[fb bieresaintemereeglise](https://www.facebook.com/bieresaintemereeglise)
06 88 35 75 60

Laurence et Jérôme ETASSE Brasserie artisanale de Sainte-Mère-Église

LE 22 FÉVRIER 2025 - BIÈRES DE CHOIX

L'aventure de la **Brasserie de Sainte-Mère-Église** a commencé en 2014. 9 recettes différentes sont aujourd'hui élaborées, principalement distribuées en circuit court, dans la Manche et le Calvados. Les bières de Laurence et Jérôme sont vendues auprès de restaurants, bars et épiceries. En 2019, une boutique a même ouvert ses portes dans le bourg de Sainte-Mère-Église.

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS



Laurence et Jérôme ETASSE Brasserie artisanale de Sainte-Mère-Église

LE 22 FÉVRIER 2025 - BIÈRES DE CHOIX

L'aventure de la **Brasserie de Sainte-Mère-Église** a commencé en 2014. 9 recettes différentes sont aujourd'hui élaborées, principalement distribuées en circuit court, dans la Manche et le Calvados. Les bières de Laurence et Jérôme sont vendues auprès de restaurants, bars et épiceries. En 2019, une boutique a même ouvert ses portes dans le bourg de Sainte-Mère-Église.

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS



Alain DAUGET La Cidrerie Claids

LE 22 FÉVRIER 2025 - CIDRE DE CHOIX

Crée en 1992 la **cidrerie Claids** est un lieu de convivialité et de partage dans la simplicité. Aujourd'hui tout se passe sur place ! Du ramassage à la commercialisation en passant par la fabrication, la **cidrerie Claids** propose une gamme variée, des cidres au jus de pomme sans oublier les spiritueux et apéritifs... Tous les produits sont fabriqués à partir de pommes issues des vergers hautes tiges garantis sans traitements.

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS, BIENVENUE À LA FERME



CONTACT

Cidrerie Claids
38 chemin Perrey - 50190 Saint-Patrice-de-Claids
cidrerieclaids@gmail.com
cidrerieclaids.fr/actualites/
[fb cidrerieclaids](https://www.facebook.com/cidrerieclaids)
06 30 04 42 25



Nicolas DUPEY et Nicolas CAUCHARD
La Ferme des Miroirs

DU 22 AU 24 FÉVRIER 2025 - VOLAILLES DE CHOIX

Passionnés par leur métier, **Nicolas et Nicolas** élèvent des volailles depuis 2021, en plein air, afin de garantir des produits de qualité. Poulets fermiers, conserverie de volailles, œufs plein air... Tout est là pour vous régaler.

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS



CONTACT

La Ferme des Miroirs
15 La Flague - 50470 La Glacerie
nicolas@fermedesmiroirs.com
[f lafermedesmiroirs](https://www.facebook.com/lafermedesmiroirs)
02 33 22 31 01

Christelle et Valéry FÉREY
Les Bouilles de Cauquigny

LE 22 FÉVRIER 2025 - FROMAGE DE CHOIX

Située au cœur du Cotentin, cette ferme produit du lait depuis des décennies. **Christelle et Valéry** ont repris l'exploitation familiale, afin de poursuivre cette activité. Leur objectif ? Proposer un lait de qualité, dans le respect de l'environnement. Ici, les vaches pâturent 9 mois de l'année, et l'hiver la ration distribuée est composée à 70 % d'herbe !

**PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS,
BIENVENUE À LA FERME**



CONTACT

Les Bouilles de Cauquigny
2 le Hameau Flaux - 50480 Picauville
gaecduhameauflaux@gmail.com
lesbouillesdecauquigny.fr
[f Gaec-du-Hameau-Flaux-Les-Bouilles-de-Cauquigny](https://www.facebook.com/Gaec-du-Hameau-Flaux-Les-Bouilles-de-Cauquigny)
06 64 65 10 74



CONTACT

Les Jambons de Lessay

10 ZA Fernand Finel - 50430 Lessay

clemoine@jambons-lessay.com

jambons-lessay.com

[f](#) lesjambonsdelessay

06 07 47 06 57

Christelle LEMOINE
Les Jambons de Lessay

LE 22 FÉVRIER 2025 - PRODUITS FUMÉS DE CHOIX

Depuis 2010, l'entreprise **Les Jambons de Lessay** développe un savoir-faire artisanal, qui permet de proposer des produits à base de porc de qualité. Pour les amateurs de produits du terroir et de viande fumée, vous trouverez ici votre bonheur !

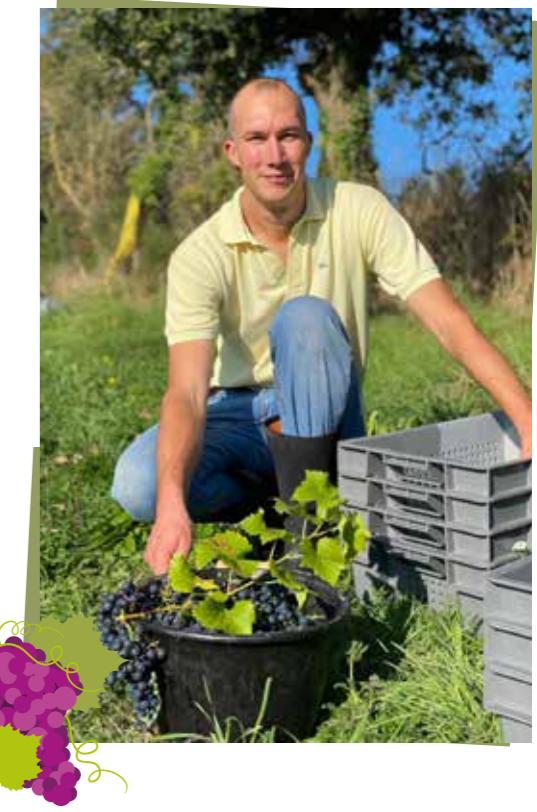
PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS



François LECOURT
Le Vignoble de Mûus

LE 22 FÉVRIER 2025 - VIN DE CHOIX

Le vignoble Muûs est une exploitation viticole de 6 400 pieds, avec une dizaine de cépages, plantés depuis 2021 sur un coteau exposé Sud, face à la mer, à Barneville-Carteret. Cette exploitation est née de la passion de François Lecourt pour le vin, pour notre terroir et pour les bons moments partagés entre amis. Après une première production de jus de raisin en 2022, la vendange de 2023 a permis de produire un vin type ratafia, baptisé **Metti** (en patois «hâlé»), vin gorgé de soleil issu d'un mélange de moût de raisins frais et d'eau de vie de vin, similaire au pommeau normand. Ce nectar est idéal à déguster frais, en apéritif ou en dessert. Ses différentes déclinaisons, blanc ou rosé, satisferont tous les palais, du sucré à l'acidulé, en passant par le fruité ou le torréfié.



CONTACT

Le Vignoble de Mûus

38 route de la corniche - 50270 Barneville-Carteret

vignoble.muus@gmail.com

[f](#) VignobleMuus

07 86 48 62 78



CONTACT

Normand Asie Gourmet

370 rue Popielujko

ZAC du Bois Ardent - 50000 Saint-Lô

contact@noye.fr

noye.fr

noyechamboule

06 25 75 77 11

Julie et Jean-Pierre BOUCEY
Normand Asie Gourmet

DU 22 AU 24 FÉVRIER ET DU 27 FÉVRIER AU 2 MARS 2025
SAUCES DE CHOIX

N'oye, ce sont des sauces qui vous font voyager au Laos, tout en restant sur les terres manchoises ! Quoi de plus savoureux que de rehausser le goût de vos plats avec ces produits de qualité. Ces sauces d'assaisonnement feront valser vos papilles l'instant d'un repas. **N'oye** propose plusieurs gammes qui offrent toute une palette de saveurs tendances et exotiques, pour accompagner vos mets.



Anthony et Mylène SIMON
EARL Ô Manoir de Glam's

LES 22 ET 23 FÉVRIER 2025 - ŒUFS DE CHOIX

Revenus dans la Manche après une première expérience en Nouvelle Aquitaine, **Anthony et Mylène** sont aujourd'hui associés dans une exploitation de poules pondeuses et d'hébergements insolites à la ferme, à Isigny-le-Buat. Soucieux et engagés, ils proposent des produits de qualité directement à la ferme ou dans les boutiques locales.

PRODUITS LABELLISÉS AGRICULTURE BIOLOGIQUE



CONTACT

EARL Ô Manoir de Glam's

25 route de l'Abbé Moisseron - 50540 Isigny-le-Buat

contact@omanoirdeglams.fr

omanoirdeglams.fr

Manoir-de-Glams

06 33 91 56 37



CONTACT

Cidrerie le Père Mahieu

Hameau les Mesles - 50340 Bricquebosq

contact@leperemahieu.com

leperemahieu.com

peremahieu

02 33 93 03 79

Aurore PISMONT et Laurent ROBIN
Cidrerie le Père Mahieu

DU 23 AU 25 FÉVRIER 2025 - CIDRE DE CHOIX

Depuis 2006, la **Cidrerie Le Père Mahieu** propose des produits cidriques issus de pommes cueillies au cœur du Cotentin. Aujourd'hui, **Aurore et Laurent** développent une gamme de produits innovants, qui font redécouvrir à tous l'univers de la pomme. Parmi les insolites : la fabrication de farine de pommes, pour des recettes toujours plus gourmandes.

PRODUITS LABELLISÉS BIENVENUE À LA FERME,
AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Sébastien GUESDON
La Cave Normande

LES 23 ET 24 FÉVRIER 2025 - POIRÉ DE CHOIX

Le domaine est situé dans le Domfrontais, réputé pour son Poiré AOP Domfront. En exploitant ses prés-vergers traditionnels, la **famille Guesdon** valorise à la fois son patrimoine, la biodiversité et met en valeur l'excellence de ses produits.

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS,
BIENVENUE À LA FERME



CONTACT

La Cave Normande

La Guerrière - 50720 Saint-Cyr-du-Bailleul

la.cave.normande@hotmail.fr

famille-guesdon.com

Famille-Guesdon-La-Cave-Normande

06 60 64 36 61



CONTACT

Laines sous les Pommiers

1164 Route de Pris - l'Etot Fossey - 50190 Marchesieux

aurelie.bourassain@orange.fr

lainesouslespommiers.fr

laines sous les pommiers - Laines de Normandie

06 14 83 38 07

Aurélie BOURASSIN et Ludivine LECONTE Laines sous les Pommiers

LES 23 AU 24 FÉVRIER 2025 - LAINE DE CHOIX

Laines sous les Pommiers, c'est avant tout une marque dédiée à la valorisation de la laine, pure, éthique, locale et normande ! Fondée en mars 2023, l'entreprise a pour mission d'utiliser et de valoriser la laine de nos troupeaux, tout en sauvegardant et développant les races ovines normandes (cotentin, avranchin et roussin de la Hague). Nos produits laine de haute qualité sont entièrement transformés et fabriqués en France.



Thomas LETELLIER Les Vergers du Val-de-Saire

LES 23 ET 24 FÉVRIER 2025 - CIDRE DE CHOIX

Après une reconversion professionnelle, **Thomas** décide de produire lui-même ses produits cidricoles. En 2022, il reprend la ferme familiale. Il a à cœur de proposer des produits du terroir du Cotentin, de qualité.

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS



CONTACT

Les Vergers du Val-de-Saire

3 les étoquets - 50630 Quettehou

letellierthomas4@gmail.com

Les-Vergers-du-Val-de-Saire

06 37 43 32 01



CONTACT

Anthémis Cosmétique

14 le Mesnil Ours - 50420 Tessy-Bocage

contact@anthemis-cosmetique.fr

anthemis-cosmetique.fr

[f](#) anthemis.cosmetique

06 09 54 37 92

Sandra VIONNET
Anthémis Cosmétique

DU 24 AU 27 FÉVRIER 2025 - COSMÉTIQUES DE CHOIX

Depuis 2023, **Anthémis** crée des cosmétiques naturels, efficaces et respectueux de l'environnement. L'objectif est donc double : prendre soin de votre peau et de la nature ! Ici, les cosmétiques sont conçus sans produits chimiques et certains des ingrédients sont cultivés - avec amour - sur les parcelles situées au Château de Chanteloup. Anthémis développe ainsi des produits de qualité, en privilégiant les ingrédients cosmétiques cultivés en Normandie, et biologiques. Choisir **Anthémis**, c'est contribuer à un monde meilleur, tout en prenant soin de votre peau avec des produits naturels et durables.



Manon et Simon MAZIER
Label Abeille de Normandie

LES 24 ET 25 FÉVRIER 2025 - MIEL DE CHOIX

Après 15 années dans la coiffure, le confinement a été le déclencheur pour le changement professionnel de **Manon**. Son père exploitait quelques ruchers, elle s'oriente naturellement vers un Brevet professionnel pour devenir apicultrice. Officiellement apicultrice professionnelle depuis 2023, elle déploie 200 ruchers dans le Nord Cotentin et les marais. Aujourd'hui, ce sont 300 ruchers installés chez des particuliers, professionnels et agriculteurs qui font grandir la production. Depuis décembre 2024, elle extrait et vend son miel en toute autonomie. À découvrir et à déguster !

PRODUITS LABELLISÉS SAVEURS DE NORMANDIE



CONTACT

Label Abeille de Normandie

116 route du Prieuré - 50620 Remilly-les-Marais

contact@labelabeille-normandie.fr

[f](#) Label Abeille de Normandie

06 30 94 93 13



CONTACT

GAEC Des Alpines
2006 route de l'aubannerie - 50860 Moyon-Villages
etienne@cheverriedesalpines.com
cheverriedesalpines.com
02 33 56 32 42

Étienne VANHOOVE
GAEC Des Alpines

LE 25 FÉVRIER 2025 - FROMAGES DE CHÈVRE DE CHOIX

Ferme de vaches laitières née en 1960, elle accueille ses premières chèvres en 1969. Le **GAEC des Alpines** est quant à lui créé en 1980. Depuis, l'exploitation ne cesse d'évoluer. Aujourd'hui, 11 personnes apportent leur savoir-faire dans cette ferme de 600 chèvres laitières, permettant d'élaborer une gamme complète de produits, à découvrir sur le site internet de la ferme et au Salon International de l'Agriculture 2025 !



Jocelyn JOURDAINNE et Pauline DELGADO
Pod'Jo Kombucha

LES 25 ET 26 FÉVRIER 2025 - KOMBUCHA DE CHOIX

C'est au cours d'un voyage dans de lointaines contrées que Jocelyn et Pauline découvrent cette boisson fermentée si particulière : le kombucha ! De retour en France avant le fameux confinement, une graine d'idée a fini par germer : produire et commercialiser leur propre kombucha !

Depuis 2021, ils brassent artisanalement, à Litteau, leur kombucha, nommé **Pod'Jo**, pour **Pauline et Jocelyn**.

Cette boisson pleine de bienfaits n'a pas fini de vous surprendre ! Pod'Jo kombucha est brassé selon un savoir-faire de fermentation naturelle à base de thé infusé et d'une culture symbiotique de levures et de bactéries. Il en résulte une boisson fraîche et finement pétillante.

PRODUITS LABELLISÉS AGRICULTURE BIOLOGIQUE



CONTACT

Pod'Jo Kombucha
30 rue Madelaine Desdevise - 50000 Saint-Lô
contact@podjo.fr
podjo.fr
[PodJokombuch](https://www.facebook.com/PodJokombuch)
07 69 01 18 76



CONTACT

Fromagerie RÉO

1 Rue des Planquettes - 50430 Lessay
02 33 46 41 33

LES 25 ET 26 FÉVRIER 2025 - FROMAGE DE CHOIX

Réo, un terroir et un savoir-faire uniques

Située à Lessay, la **Fromagerie Réo** perpétue depuis plus de 90 ans un savoir-faire unique dans le respect de la tradition. Le lait est collecté auprès d'une quarantaine de producteurs situés à moins de 30 km du site de production. Les vaches principalement de race normande, bénéficient d'une longue période de pâturage entre mer et bocage. Riche de saveurs, le lait est transformé en Camembert de Normandie AOP au lait cru et moulé à la main. La Fromagerie fabrique également des produits traditionnels comme le beurre de baratte, la crème fraîche épaisse et le fromage frais égoutté lentement dans des toiles. Elle a reçu le Prix d'Excellence 2025 du Concours Général Agricole. Cette distinction prestigieuse vient récompenser la régularité et la qualité de ses produits, régulièrement primés au Concours Général Agricole.



Davie AUBRÉE
Fromagerie RÉO

Bastien BENEITO et Thomas RIBEMONT
Brasserie la Frontière

LES 26 ET 27 FÉVRIER 2025 - BIÈRES DE CHOIX

Bastien et Thomas se sont rencontrés lors de leur 2^e année d'IUT Génie Biologique. C'est à l'heure d'un concours de bière qu'ils partagent leur passion. En 2023, ils décident d'ouvrir leur propre brasserie à la frontière de la Normandie et de la Bretagne, au Val-Saint-Père.

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS



CONTACT

Brasserie la Frontière
Route de la Quintine - Les Rouelles
50300 Le Val-Saint-Père
brasserie.lafrontiere@gmail.com
brasserie.lafrontiere.fr
[BrasserieLaFrontiere](#)
06 28 70 44 37



CONTACT

EARL la ferme de l'ours

14 le Mesnil Ours - 50420 Tessy-Bocage
lafermedelours@gmail.com

fermedelours.fr

fermedelours
06 87 95 79 84

Louis THOURET
EARL La Ferme de l'Ours

LES 26 ET 27 FÉVRIER 2025 - HUILES ESSENTIELLES DE CHOIX

Louis produit principalement des huiles essentielles certifiées et de grande qualité. Il travaille donc avec la nature, sans l'épuiser, et cultive une grande variété de plantes aromatiques et médicinales. Pas moins de 14 plantes sont distillées pour en extraire leurs huiles essentielles et eaux florales. Les produits de **la Ferme de l'Ours** garantissent ainsi la plus grande qualité grâce à la maîtrise de la production dans son ensemble, de la graine au flacon.

PRODUITS LABELLISÉS AGRICULTURE BIologIQUE



HUILES ESSENTIELLES

Laurette BALMAT et Théo BOURGUENOLLE
Les Vergers de l'Yvrande

Laurette BALMAT et Théo BOURGUENOLLE
Les Vergers de l'Yvrande

LES 26 ET 27 FÉVRIER 2025 - CIDRE DE CHOIX

Laurette Balmat, productrice de cidre dans la Baie du Mont-Saint-Michel, vous fait goûter sa passion... Du jus de pomme en passant par le cidre, le pommeau AOC et le calvados AOC : la Cidrerie des **Vergers de l'Yvrande** vous invite à un véritable voyage au pays des saveurs. Profitez d'un passage à la cidrerie pour découvrir et déguster ces produits du terroir. La ferme propose notamment ses produits à la vente directement sur place !

PRODUITS LABELLISÉS BIENVENUE À LA FERME, AOC ET AGRICULTURE BIologIQUE



PRODUITS CIDRICOLES



CONTACT

Les Vergers de l'Yvrande

1 la gravelle - 50600 Martigny
cidrerielagravelle@gmail.com

lesvergersdelyvrande.fr

Laurette.Balmat
06 13 34 67 09



CONTACT

GAEC Cahorel - Ferme du Bienheureux
1 La Métairie - 50530 Sartilly-Baie-Bocage
gaec.cahorel@wanadoo.fr
[Fermedubienheureux](https://www.facebook.com/Fermedubienheureux)
06 60 75 89 86

David et Laurent CAHOREL
GAEC Cahorel - Ferme du Bienheureux

LE 26 FÉVRIER 2025 - CAMEMBERT DE CHOIX

C'est en 1924 que l'histoire du **GAEC Cahorel** débute. Installés depuis de nombreuses années, **David et Laurent Cahorel**, la 4^e génération, proposent une gamme élaborée de produits laitiers. Réputés pour leur camembert AOP fermier, ils se diversifient avec du beurre, de la crème ... Et du pont l'évêque, depuis 2024.

PRODUITS LABELLISÉS AOP,
BIENVENUE À LA FERME



Désiré OLIVIER
ESAT Ferme de Béthanie

LE 27 FÉVRIER 2025 - PRODUITS LAITIERS DE CHOIX

La **Ferme de Béthanie** propose des produits laitiers fabriqués à la ferme avec du lait du jour et en petites quantités, afin de préserver leurs qualités gustatives. Favorisant l'emploi et l'insertion de travailleurs handicapés, l'**ESAT de la Ferme de Béthanie** est un lieu riche de valeurs et de savoirs.

PRODUITS LABELLISÉS BIENVENUE À LA FERME



CONTACT

ESAT Ferme de Béthanie
Route de Chef du Pont - 50360 Picaувille
secretariat.esat@fbs50.fr
ferme-bethanie.jimdoweb.com
06 67 08 75 77



CONTACT

Brasserie La pinte de Saire
10 Z.A. du Pont des Bernes
50550 Saint-Vaast-la-Hougue
info@brasseriepintedesaire.fr
brasseriepintedesaire.fr
[PintedeSaire](https://www.facebook.com/PintedeSaire)
06 62 76 53 70

LE 27 FÉVRIER 2025 - BIÈRES DE CHOIX

C'est en 2018 que les 3 amis se lancent dans l'aventure de la bière nommée **la Chinquante** à Saint-Vaast-la-Hougue dans le Val-de-Saire. Depuis, l'histoire de la Brasserie ne fait que grandir ! Aujourd'hui 3 salariés sont venus rejoindre les « 3 tontons ». *La Chinquante qu'est-ce que ché bon !* Et oui en 2024 la brasserie est médaillée au Concours Général Agricole pour 2 de ses bières ! Alors goutez-y !

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS



Fabrice, Frédéric et Charles
Brasserie La pinte de Saire

Anne-Lise, Patrice et Thao MARIE
Maison MARIE

LE 27 FÉVRIER 2025 - BISCUITS DE CHOIX

Depuis 1946, la **Maison Marie** régale petits et grands avec des créations aussi belles que délicieuses ! **Patrice et Anne-Lise**, aujourd'hui 3^e génération à la tête de la boulangerie, proposent des sablés sucrés ou salés. Située à Quettehou, la boutique est un emblème du territoire. Avec l'arrivée de **Thao**, la 4^e génération est déjà dans les starting-blocs !



CONTACT

Maison MARIE
15 Place Clémenceau - 50630 Quettehou
thao.marie@maisonmarie1946.com
maisonmarie1946.com
[Maison Marie](https://www.facebook.com/Maison-Marie-101375370101011)
06 70 41 33 50



CONTACT

SNC La Ferme du Bourg Groux

3021 Route de la Maugerie - 50860 Moyon-Villages

charlotteviardfbg@gmail.com

fermedubourgroux.fr

La-Ferme-du-Bourg-Groux-Maison-Viard

02 33 55 73 67

Famille VIARD
SNC La Ferme du Bourg Groux

DU 28 FÉVRIER AU 2 MARS 2025
PRODUITS LAITIERS DE CHOIX

C'est en 1984 que la **Ferme du Bourg Groux** débute la vente de produits laitiers à la ferme. Une ambition qui, 40 ans plus tard, perdure avec l'installation des enfants. Crème fraîche, crème crue, riz au lait, fromage blanc, crème dessert, confiture de lait... La Famille Viard remporte de multiples prix et médailles pour ses produits appréciés par tous.

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS



Ludovic GÉRARD
GAEC de l'Oifferie

DU 28 FÉVRIER AU 2 MARS 2025 - CIDRE DE CHOIX

Depuis 23 ans, la **ferme de l'Oifferie** propose des produits de qualité. Grâce à leurs vergers hautes-tiges, aussi bien en pommes qu'en poires, et leur propre alambic, ces producteurs ont développé une gamme reconnue, certains produits disposant même de l'AOC Domfrontais. Aujourd'hui, cette production est devenue caractéristique du terroir domfrontais et de ses saveurs à base de poire.

**PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS,
AOC**



CONTACT

GAEC de l'Oifferie

Boudet - 50720 Barenton

sarlgerard.danieletfils@gmail.com

06 82 19 56 77



CONTACT

Les frites du Val-de-Saire
14 rue des Hameaux - 50760 Montfarville
beadiosbaldini@gmail.com
[f Les-frites-du-Val-de-Saire](https://www.facebook.com/Les-frites-du-Val-de-Saire)
06 15 76 63 77

LES 28 FÉVRIER ET 1^{er} MARS 2025 - FRITES DE CHOIX

En 2021, **Béatrice et Adrien** se lancent dans la transformation de pommes de terre. Au cœur du Val-de-Saire, terre maraîchère par excellence, cette entreprise propose ainsi des frites fraîches, lamelles et cubes sous vide.

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS



Béatrice et Adrien BALDINI Les frites du Val-de-Saire

Anaïs HERMANN et Pierre JAMES Brasserie Captain James et ses mousses

LES 28 FÉVRIER ET 1^{er} MARS 2025 - BIÈRES DE CHOIX

Anaïs et Pierre ont lancé leur brasserie en 2020. Ils proposent 5 sortes de bières différentes et 1 bière spéciale ! Cette brasserie locale travaille avec des produits biologiques et ne vend ses produits qu'en circuit court, dans la Manche. Découvrez l'univers **Captain James**, des bières artisanales et qui font plaisir !

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS, AGRICULTURE BIOLOGIQUE



CONTACT

Brasserie Captain James et ses mousses
26 avenue du Passous - 50230 Agon-Coutainville
contact@captain-james.fr
captain-james.fr
[f Captain-James-et-ses-mousses](https://www.facebook.com/Captain-James-et-ses-mousses)
06 17 24 94 73



CONTACT

Domaine de l'Orogale
17b, Route de la Duquerie
50570 Montreuil-sur-Lozon
maxime.haupais@orange.fr
[f Domaine-de-lOrogale](https://www.facebook.com/Domaine-de-lOrogale)
06 70 38 06 62

Maxime HAUPAIS
Domaine de l'Orogale

LES 28 FÉVRIER ET 1^{er} MARS 2025 - CIDRE DE CHOIX

Si la **famille Haupais** exploite le domaine depuis 1926, c'est en 2013 que **Maxime** se lance dans la création du verger. Aujourd'hui, le domaine cidricole s'étend sur 6 ha au cœur du bocage. Les cidres ont une prise de mousse naturelle, c'est-à-dire qu'il n'y a aucun ajout de sulfites. Ils ne sont ni pasteurisés, ni gazéifiés : tout repose sur le travail des levures ! Une démarche distinguée par la labellisation « AOP Cidre Cotentin. »

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS,
AOP



PRODUITS CIDRICOLES

Samuel BILLARD
Le Rucher du Chefresne

LES 28 FÉVRIER ET 1^{er} MARS 2025 - MIEL DE CHOIX

Apiculteur, **Samuel** est installé dans le sud Manche depuis 2019. Il fait évoluer ses colonies au gré des floraisons de la région. Ses abeilles de race Buckfast y trouvent leur nourriture facilement, et c'est lui qui récolte le fruit de leur travail. Toutes les étapes sont réalisées ici, aux ruchers ou à la miellerie, de la création de l'essaim jusqu'à la récolte et mise en pot.

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS



APICULTURE



CONTACT

Le Rucher du Chefresne
8, la hubertièrerie - Le Chefresne
50410 Percy-en-Normandie
rucherduchefresne@gmail.com
[rucherduchefresne.fr](https://www.facebook.com/rucherduchefresne)
[f rucherchefresne](https://www.facebook.com/rucherchefresne)
06 47 27 33 52



Morgane et Cédric BARBIER
Gaec Troismonts

LES 28 FÉVRIER ET 1^{er} MARS 2025 - VIANDE DE CHOIX

Le **GAEC Troismonts** est né du regroupement des exploitations familiales de Cédric et de Morgane. Ils décident en 2010 de se lancer dans la vente directe à la ferme, avec des produits de qualité, proposés à un prix abordable et permettant de valoriser leur travail. Aujourd'hui, il est possible d'acheter de la viande de boeuf, en colis ou au détail, ainsi que des produits d'épicerie comme des bocaux et terrines de viande.

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS



CONTACT

Gaec Troismonts

La Henrière - Troisgots - 50420 Condé-sur-Vire

contact@gaectroismonts.fr

gaectroismonts.fr

f troismonts

06 78 51 66 18

Anne-Sophie et Émilie SIMON
GAEC de la Ferme de l'Isle

LE 1^{er} MARS 2025 - PRODUITS LAITIERS DE CHOIX

Depuis 2012, **Anne-Sophie et Emilie Simon** ont repris l'exploitation de vaches laitières familiale. Elles y transforment le lait pour en faire de la confiture de lait, du fromage frais, du riz au lait, de la crème, du beurre... Autant de produits à retrouver à la ferme et dans diverses boutiques. Primés en 2024, les produits laitiers de **la Ferme de l'Isle** n'ont pas fini de vous impressionner !

**PRODUITS LABELLISÉS BIENVENUE À LA FERME,
MANCHE TERROIRS**



CONTACT

GAEC de la Ferme de l'Isle

5261 route de l'Isle - 50860 Moyon-Villages

annesophie.simon@fermedelisle.fr

fermedelisle.fr

f LaFermeDelisle

06 31 24 58 61



CONTACT

Hungry sauces & Co

5 la Grande Mazurie - 50300 Ponts

sebastien-godefroy@orange.fr

chef-sebastiengodefroy.fr

f godefroysebastien50

06 86 06 50 16



LE 2 MARS 2025 - SAUCES DE CHOIX

Sébastien Godefroy est chef à domicile depuis 2022. En parallèle de cette activité, il a créé une gamme de sauces artisanales : **Hungry sauces & Co.** La gamme de 7 sauces est élaborée dans la Baie du Mont-Saint-Michel.



Sébastien GODEFROY
Hungry sauces & Co

Jean-Guillaume ARRIBARD
Sel in Manche

LE 2 MARS 2025 - SEL DE CHOIX

Disparue depuis 1865, la production de sel à Tourneville-sur-Mer a été relancée par Jean-Guillaume en 2024. Il souhaite aujourd’hui promouvoir le métier de saunier dans le département et mettre à l’honneur une production oubliée.



CONTACT

Sel in Manche

3 rue Jouvin - 50660 Tourneville-sur-Mer

selinmanche@gmail.com

f Sel in Manche

06 43 11 10 16



CONTACT

Le Grain de Sel

965 route du Thabert - 50330 Gonnehville-le-Theil

roupsard@live.fr

brasserielafrontiere.fr

 GRAIN-De-SEL

06 31 60 05 42

avid et Estelle ROUPSARD
Le Grain de Sel

LE 2 MARS 2025 - CRUSTACÉS DE CHOIX

C'est en 2024 que Grain de Sel est né ! Pêcheurs dans la Manche, **Estelle et David Rousard** se sont lancés dans la conserverie de crustacés, péchés de façon artisanale et à bord de leur bateau de pêche le **Grain de sel 2**. Les terrines de crustacés sont disponibles sur les différents marchés du département.



NOTES

