



SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

21 février au 1^{er} mars 2026 - Paris Expo - Porte de Versailles



image 4x france

DOSSIER DE PRESSE

manche.fr



LA MANCHE VOUS ACCUEILLE

À L'OCCASION DE LA 62^e ÉDITION DU SIA



Avec 73 % du territoire consacré à l'agriculture, la Manche est un département rural et agricole. La Manche agricole, c'est 1,5 milliard d'euros de chiffre d'affaires, près de 7 000 exploitations et 11 800 emplois autour d'une mosaïque de productions dominée par le lait et ses dérivés.

La Manche occupera donc, de façon tout à fait naturelle, toute sa place au Salon International de l'Agriculture aux côtés de la Région, des Départements normands et de la Chambre d'agriculture.

Le Département accueillera sur son stand 30 producteurs qui se succéderont pour présenter le meilleur de leurs productions : produits laitiers, produits cidricoles, bières, laines, cosmétiques, etc...

La Manche regorge de produits de qualité qui l'année dernière ont récolté de nombreuses médailles au concours général !

L'élevage manchois, fort de son rang de premier cheptel français en nombre de bovins et de plus beau troupeau laitier de France, se caractérise également par une grande diversité avec une filière porcine compétitive, une production ovine emblématique sur le littoral, sans oublier les équidés inscrits de très longue date dans l'histoire agricole de notre territoire.

UN SALON DE L'AGRICULTURE ATYPIQUE



Rendez-vous incontournable de l'excellence de la filière agricole française, le Salon International de l'Agriculture va connaître une édition un peu particulière cette année. L'absence de bovins en raison de la dermatose nodulaire contagieuse (DNC) a conduit les organisateurs à s'adapter et à repenser l'événement. C'est l'occasion pour l'ensemble des visiteurs et du grand public de témoigner encore plus fortement de leur solidarité au monde agricole.

Soutien indéfectible de l'agriculture par sa contribution à la vie de la chambre d'agriculture, par son aide financière aux petits investissements des exploitations agricoles et par sa politique de valorisation de la haie bocagère, le Département de la Manche sera une nouvelle fois présent au cœur du stand de la Région Normandie. Nous y mettrons en valeur les produits agricoles manchois et les producteurs locaux.

Les agricultrices et les agriculteurs se battent chaque jour pour produire de quoi nourrir les Français. Il est de notre devoir de les soutenir, de les encourager et de nous mobiliser pour qu'ils puissent vivre de leur travail.

Rendez-vous au Salon de l'Agriculture du 21 février au 1^{er} mars, hall 7 !

Jean Morin,
Président du conseil
départemental de la Manche

Retrouvez toute l'actualité manchoise au Salon international de l'agriculture sur les réseaux sociaux du Département de la Manche : sur Facebook « Département de la Manche », Instagram @lamanche_departement, LinkedIn Département de la Manche et YouTube @departementdelamanche !

manche.fr
f in @ ▶



AIDE DU DÉPARTEMENT À L'AGRICULTURE

LA MANCHE
LE DÉPARTEMENT

SUBVENTIONS 2025

3,2 MILLIONS D'EUROS

- ▶ GIP Labéo
- ▶ Sécurité sanitaire
- ▶ Accompagnement des agriculteurs en difficulté
- ▶ Promotion des événements agricoles



AIDE AUX PETITS INVESTISSEMENTS

**680 513 EUROS
POUR 202 DOSSIERS EN 2025**

- ▶ Aide de 5 000 euros maximum
- ▶ 8,8 millions d'€ depuis 2017
- ▶ 2 650 dossiers depuis 2017



LES PRINCIPALES PRODUCTIONS MANCHOISES

(source : Memento agricole et rural de la Manche 2023)

LA MANCHE
LE DÉPARTEMENT

Nombre
d'exploitations
manchoises
6 879
en 2022



**235 200 vaches
laitières**

(il y a 685 000 bovins en tout
dans le département)

1,4 milliard
de litres de lait



67 200 porcs



41 800 ovins

**Production de céréales
501 800 tonnes**



(principalement
du blé)



LA MANCHE
LE DÉPARTEMENT

Légumes (en tonnes)



**Carottes
58 100**



**Poireaux
35 600**



**Choux
28 700**



**Pêche
30 721 tonnes**

principalement bulot,
coquille Saint-Jacques et homard
(Source : Comité régional des pêches de Normandie
bilan 2019)

ESPACE MANCHE - PAVILLON NORMANDIE - HALL 7.2



LA MANCHE ET LA NORMANDIE SUR UN MÊME PAVILLON

Depuis 2012, le Département est présent au Salon International de l'Agriculture afin de mettre en avant son dynamisme et son engagement auprès de la filière agricole. C'est aussi le moment de revendiquer et d'afficher fièrement son identité manchoise, au cœur de la Normandie.

La Manche sera présente dans le hall 7.2 (pavillon des régions), au sein du pavillon Normandie. Le pavillon regroupe les 5 départements normands, la région, les filières pêche, conchyliculture, cidriculture et le label saveurs de Normandie.

LES ANIMATIONS DU STAND MANCHE

TOUTES LES SAVEURS DE LA MANCHE AU MARCHÉ DES PRODUCTEURS !

Contact privilégié des filières agricoles et de production, la Chambre d'Agriculture de la Manche permet chaque année de mettre en valeur les produits locaux grâce à des dégustations proposées par des producteurs membres du réseau « Manche Terroirs » ou « Bienvenue à la Ferme ». Le Département de la Manche met à disposition gratuitement son espace à 31 d'entre eux, dont 10 nouveaux, afin qu'ils puissent exposer leurs produits et leur savoir-faire. Les producteurs sont tous à retrouver dans l'annexe qui leur est dédiée. Le stand Manche sera ouvert tous les jours, de 9h à 19h.



LES TEMPS FORTS

LUNDI 23 FÉVRIER : INAUGURATION DU PAVILLON NORMANDIE

Lundi 23 février aura lieu l'inauguration officielle de l'espace normand en présence d'Hervé Morin, Président de la Région Normandie, de Jean Morin, président du Département de la Manche, et des représentants des Départements normands et de la Chambre régionale d'Agriculture de Normandie.

INITIATIVES

LES ÉLEVEURS ET PRODUCTEURS AUX COULEURS DE LA MANCHE !

Afin de marquer son engagement auprès des éleveurs et producteurs du territoire, le Département a décidé d'habiller cette année à nouveau l'ensemble des Manchois présents au Salon International de l'Agriculture d'une veste à l'effigie du Département. Ainsi, les producteurs présents sur le stand du Département et les participants au Concours Général Agricole seront tous aux couleurs de la Manche ! L'objectif ? Qu'ils deviennent les ambassadeurs de leur territoire !





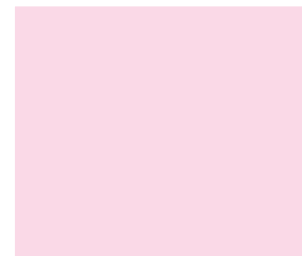
Cidrerie Clai
Saint-Patrice-de-Clai
le 21 février



Le Château de Chanteloup
Chanteloup
du 21 au 25 février



Fromagerie RÊO
Lessay
les 21 et 22 février



Drakaïna
Jullouville
du 25 au 27 février



Chanyre d'Ame lin
Hamelin
du 25 au 27 février



Brasserie Bifrost
Saint-Lô
le 26 février



LaLoupbar Brasserie
Moyon Village
du 26 au 28 février



La Cave Normande
Saint-Cyr-du-Bailleul
les 21 et 22 février



Pivette et Palorette
Saint-Senier-sous-Avranches
les 21 et 22 février



Hungry sauces & Co
Ponts
du 21 au 23 février



Cidrerie le père Mahieu
Bricquebosq
du 22 au 24 février



Les bouilles de Cauquigny
Picaucville
le 22 février



La Ferme des Miroirs
La Glacière
du 27 février au 1^{er} mars



Brasserie Artisanale
de Sainte-Mère-Église
Sainte-Mère-Église
le 27 février



GAE de l'Oifferie
Barenton
du 27 février au 1^{er} mars



Domaine de l'Orogale
Montreuil-sur-Lozon
du 27 au 28 février



SNC La Ferme du Bourg Groux
Moyon-Villages
du 27 février au 1^{er} mars



Le Vignoble de Müs
Barneville-Carteret
le 22 février



Le rucher du Chefresne
Percy-en-Normandie
les 23 et 24 février



GAE Troisimonts
Condé-sur-Vire
les 23 et 24 février



La Distillerie du Voyageur
Le Vast
du 23 au 26 février



Anthémis cosmétique
Tessy-Bocage
du 23 au 26 février



Brasserie Captain James
et ses mousses
Agon-Coutainville
les 28 février et 1^{er} mars



Distillerie Montjoie
Gavray
28 février et 1^{er} mars



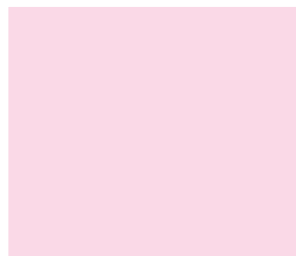
La Distillerie du Cotentin
Saint-Germain-le-Gaillard
les 28 février et 1^{er} mars



Ferme du Bienheureux
GAE Cahorel
Sartilly Baie Bocage
les 28 février et 1^{er} mars



Au Petit Versailles Gourmand
Valognes
le 1^{er} mars



L'Écume des Falaises
Jullouville
les 23 et 24 février



Brasserie de l'Ouve
Saint-Sauveur-le-Vicomte
les 24 et 25 février

































GAE des Alpines
Moyon-Villages
les 25 et 26 février



LES AMBASSADEURS DE LA MANCHE

AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2026

PROGRAMME DES ANIMATIONS

Samedi 21 Février	Dimanche 22 Février	Lundi 23 Février	Mardi 24 Février	Mercredi 25 Février	Jeudi 26 Février	Vendredi 27 Février	Samedi 28 Février	Dimanche 1 ^{er} Mars
La Cidrerie Claids 	Cidrerie le Père Mahieu 			GAEC des Alpines 		La Ferme des Miroirs 		
Le Château de Chanteloup 					Brasserie Bifrost 	Brasserie artisanale de Sainte-Mère- Église 	Brasserie Captain James et ses mousses 	
Fromagerie RÉO 	Le Rucher du Chefresne 			Drakaïna 			Distillerie Montjoie 	
Hungry sauces & Co 		Brasserie de l'Ouve 			GAEC de l'Oïfferie 			
La Cave Normande 		Gaec Troismonts 		Chanvre d'Ame lin 			La Distillerie du Cotentin 	
Pivette et Palorette 		La Distillerie du Voyageur 				SNC La Ferme du Bourg Groux 		
					La Loupbar Brasserie 			
Les Bouilles de Cauquigny 		Anthémis Cosmétique 				Domaine de l'Orogale 		Au Petit Versailles Gourmand 
Le Vignoble de Muûs 		L'Écume des Falaises 			GAEC Cahorel - Ferme du Bienheureux 			

Alain DAUGET La Cidrerie Claids

LE 21 FÉVRIER 2026 - CIDRE DE CHOIX

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

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS, BIENVENUE À LA FERME ET AOP



CONTACT

Cidrerie Claids

38 chemin Perrey - 50190 Saint-Patrice-de-Claids

cidrerieclaids@gmail.com

cidrerieclaids.fr

cidrerieclaids

06 30 04 42 25



CONTACT

La ferme du Château
50510 Chanteloup
chateau@dechanteloup.fr
chateau-dechanteloup.com
f ChateaudChanteloup50
06 52 58 04 52

Louis de THEZY Le Château de Chanteloup

DU 21 AU 25 FÉVRIER 2026 - 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 pommiers 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



Davie AUBRÉE Fromagerie RÉO

LES 21 ET 22 FÉVRIER 2026 - FROMAGE DE CHOIX

Réo, un terroir et un savoir-faire uniques

Située à Lessay dans le Cotentin, la Fromagerie Réo perpétue depuis plus de 90 ans un savoir-faire unique dans le respect de la tradition. Son 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. Ce lait, riche des saveurs de ce terroir est ensuite 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.



CONTACT

Fromagerie RÉO
1 rue des Planquettes - 50430 Lessay
david.aubree@fromagerie-reo.fr
02 33 46 41 33



CONTACT

La Cave Normande
 La Guerrelière - 50720 Saint-Cyr-du-Bailleul
la.cave.normande@hotmail.fr
famille-guesdon.com
 Famille-Guesdon-La-Cave-Normande
 06 60 64 36 61

Sébastien GUESDON La Cave Normande

LES 21 ET 22 FÉVRIER 2026 - 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 ET AOP



Amélie TRUBLET Pivette et Palorette

LES 21 ET 22 FÉVRIER 2026 - PRODUITS LAITIERS DE CHOIX

Ferme familiale depuis 1968, nous transformons sur notre ferme le lait de nos fidèles coéquipières, en yaourts, crèmes dessert, fromage blanc, riz au lait, crème crue et beurre, et ce en Agriculture Biologique et en circuit court.

PRODUITS AGRICULTURE BIOLOGIQUE



CONTACT

Pivette et Palorette
 209 rue Jeanne Paisnel
 50300 Saint-Senier-sous-Avranches
pivetteetpalorette@gmail.com
pivetteetpalorette.fr
 fermepivetteetpalorette
 06 84 66 05 12



CONTACT

Hungry sauces & Co
5 la Grande Mazurie - 50300 Ponts
sebastien-godefroy@orange.fr
chef-sebastiengodefroy.fr
f godefroysebastien50
06 86 06 50 16

Sébastien GODEFROY Hungry sauces & Co

DU 21 AU 23 FÉVRIER 2026 - SAUCES DE CHOIX

Chef d'une cuisine créative et moderne, situé dans le sud de la Manche, aux portes de la ville d'Avranches en baie du Mont-Saint-Michel, en Normandie. Que ce soit pour un déjeuner ou un dîner, je vous propose différentes formules, du buffet au bistrot en passant par le gastronomique en 3 déclinaisons (3, 5 ou 7 plats). Chef normand passionné depuis plus de 25 ans de gastronomie. Fier de mes racines et de mon terroir, élu jeune talent Gault et Millau 2016 et membre des Disciples Augustes Escoffier, j'aurai à cœur de vous faire découvrir ma cuisine. Ma cuisine se base sur des produits frais et locaux.



Aurore PISMONT et Laurent ROBIN Cidrerie le Père Mahieu

DU 22 AU 24 FÉVRIER 2026 - CIDRE DE CHOIX

Depuis 2006, la **Cidrerie Le Père Mahieu** propose des produits cidricoles 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
ET AOC COTENTIN**



CONTACT

Cidrerie le Père Mahieu
Hameau les Mesles - 50340 Bricquebosq
contact@leperemahieu.com
leperemahieu.com
f peremahieu
02 33 93 03 79



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
 06 64 65 10 74

LE 22 FÉVRIER 2026 - FROMAGE DE CHOIX

Située au coeur 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 LABELISÉS MANCHE TERROIRS,
BIENVENUE À LA FERME**



François LECOURT Le Vignoble de Mûs

LE 22 FÉVRIER 2026 - 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 Mûs
 38 route de la corniche - 50270 Barneville-Carteret
 vignoble.muus@gmail.com
 f VignobleMuus
 07 86 48 62 78



CONTACT

Le Rucher du Chefresne
8, la huberdière - Le Chefresne
50410 Percy-en-Normandie
rucherduchefresne@gmail.com
rucherduchefresne.fr
f rucherchefresne
06 47 27 33 52

Samuel BILLARD Le Rucher du Chefresne

LES 23 ET 24 FÉVRIER 2026 - 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



Morgane et Cédric BARBIER Gaec Troismonts

LES 23 ET 24 FÉVRIER 2026 - 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@gactroismonts.fr
gactroismonts.fr
f troismonts
06 78 51 66 18



CONTACT

La Distillerie du Voyageur
 2 Hameau Boïsnel - 50630 Le Vast
la.distillerie.du.voyageur@gmail.com
ladistillerieduvoyageur.com
 f La-distillerie-du-voyageur
 06 47 87 83 01

Audrey PIBOULE et Grégoire HAREL **La Distillerie du Voyageur**

DU 23 AU 26 FÉVRIER 2026 - SPIRITUEUX DE CHOIX

La Distillerie du Voyageur est une micro-distillerie artisanale située au Vast. Elle propose des spiritueux inspirés des voyages d'Audrey, avec chaque année un focus sur un pays différent et ses saveurs typiques. Les liqueurs sont produites de façon artisanale dans un alambic, sans arômes artificiels ni colorants, alliant savoir-faire local et découvertes internationales. Notre produit phare : Inspirée du célèbre café normand – ce savoureux mélange de café, calvados, sucre et crème – notre liqueur vous invite à redécouvrir cette tradition locale dans une version liquoreuse, élégante et chaleureuse.

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS



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.



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



CONTACT

L'Écume des Falaises
16 Avenue du Général EISENHOWER
50610 Jullouville
contact@lecumedesfalaises.fr
lecume-des-falaises.fr
f lecumedesfalaises
07 61 01 95 15



LES 23 ET 24 FÉVRIER 2026 - BIÈRES DE CHOIX

Notre brasserie **L'Écume des Falaises** est née sur les falaises de Champeaux en 2014. Face à une demande grandissante de nos bières artisanales, nous avons dû nous agrandir. La brasserie L'Écume des Falaises s'est installée au niveau de la mer à Jullouville les Pins, une charmante station balnéaire de la Manche (50), en avril 2017 dans un ancien garage automobile.

C'est dans une atmosphère « indu » que nous produisons une large gamme de bières entièrement façonnées à la main : On y produit une blonde douce et peu amère, une triple forte et amère, une Indian Pale Ale ainsi que des bières de saison telles que l'ambrée au printemps, une bière blanche l'été, une triple spéciale pour l'automne ainsi qu'une bière brune à Noël.

**PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS
AGRICULTURE BIOLOGIQUE**



Martial PECK L'Écume des Falaises

Nicolas MARCHAND Brasserie de l'Ouve

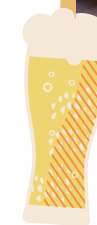
LES 24 ET 25 FÉVRIER 2026 - BIÈRES DE CHOIX

Au cœur des Marais du Cotentin notre Brasserie Artisanale mets en avant les matières premières du terroir normand pour façonner des bières de caractère !



CONTACT

Brasserie de l'Ouve
11 bis Avenue Division Leclerc
50390 Saint-Sauveur-le-Vicomte
brassriedelouve@gmail.com
f BrassriedelOuve
06 09 54 37 92





CONTACT

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

Étienne VANHOOVE GAEC des Alpines

LES 25 ET 26 FÉVRIER 2026 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 2026 !

PRODUITS LABELISÉS MANCHE TERROIRS



Sylvie EGRET Drakaïna

DU 25 AU 27 FÉVRIER 2026 - AIL DE CHOIX

DRAKAINA, ferme de Normandie - Producteur d'ail noir & spiritueux, apéritifs du DRAKAINA depuis 2023

Tête d'ail noir, crème d'ail noir, suprême d'ail noir, vinaigres à l'ail noir, moutarde et fleur de sel à l'ail noir

Apéritifs du DRAKAINA à base de macération de feuilles d'arbre : figuier, cerisier et pêcher mais aussi une nouvelle gamme d'hiver à venir : aiguilles de sapin, laurier palme, algues.



CONTACT

Drakaïna
 220 chemin du rouge pommier - 50610 Jullouville
 drakaina.infos@gmail.com
 drakaina.fr
 drakaina
 07 69 5317 66



Caroline RICHER Chanvre d'Ame lin

DU 25 AU 27 FÉVRIER 2026 - HUILES DE CHANVRE DE CHOIX

Productrice d'**huile de chanvre**, je souhaite vous faire découvrir tous les bienfaits de cette huile sur notre corps. Cette huile de haute qualité riche en oméga 3/6, vitamine E sera votre alliée bonne santé.

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS



CONTACT

Chanvre d'Ame lin
Villiers - 50730 Hamelin
caroline.richer@hotmail.fr
chanvredamelin.fr
f Chanvre d'Ame lin
06 60 53 01 33

Gildard LAUNAY et Guillaume CHERRIER Brasserie Bifrost

LE 26 FÉVRIER 2026 - BIÈRES DE CHOIX

Nous sommes une pico/micro brasserie artisanale. Nous produisons des bières de caractère. Nous transformons notre bière en y mettant le meilleur ! Nous complétons notre gamme de bières, avec des bières éphémères comme une « gose » framboises cassis (purée 100 % fruits), NEIPA, bière d'hiver vanille/ calvados/chêne américain par exemple.



CONTACT

Brasserie Bifrost
30 rue Madeleine Desdevises - 50000 Saint-Lô
brasserie.bifrost@gmail.com
f BrasserieBifrost
07 60 77 63 43



CONTACT

La Loupbar Brasserie
830 route de l'Aubannerie - Zone Artisanale
de la Busnouvière - 50860 Moyon-Village
contact@laloupbar.fr
laloupbar.fr
f brasserielaloupbar
06 77 13 65 44

DU 26 AU 28 FÉVRIER 2026 - BIÈRES DE CHOIX

La LoupBar a connu ses débuts en 2014 lors d'expérimentation entre amis. Ces premiers brassins fort appréciés des Loups de Moyon-Villages ont donné des ailes à Benoit et Axel pour concrétiser un projet de brasserie artisanale, basé sur le circuit court, de la fabrication à la vente. Son nom «La LoupBar Brasserie» fait référence à l'histoire locale des Loups de Moyon. Nous vous proposons une gamme de bières artisanales brassées en Normandie et comprenant : La LoupBar Blonde, La LoupBar Triple, La LoupBar Blanche, La LoupBar Ambrée, La LoupBar Brune.

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIR



Benoit LEPELLEY La Loupbar Brasserie

Nicolas DUPEY et Nicolas CAUCHARD La Ferme des Miroirs

DU 27 FÉVRIER AU 1^{er} MARS 2026 - 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 Glacrie
nicolas@fermedesmiroirs.com
f lafermedesmiroirs
02 33 22 31 01



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

LE 27 FÉVRIER 2026 - 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



CONTACT

Brasserie artisanale de Sainte-Mère-Église
7 rue de la Cayenne - 50480 Sainte-Mère-Église
smebrasserie@gmail.com
biere-sainte-mere-eglise.com
f bieresaintemereeglise
06 88 35 75 60

Ludovic GÉRARD GAEC de l'Oifferie

DU 27 FÉVRIER AU 1^{er} MARS 2026 - 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 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

Domaine de l'Orogale
17b, Route de la Duquerie
50570 Montreuil-sur-Lozon
maxime.haupais@orange.fr
 Domaine-de-l'Orogale
06 70 38 06 62

Maxime HAUPAIS Domaine de l'Orogale

LES 27 ET FÉVRIER 2026 - 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 labélisation « AOP Cidre Cotentin. »

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS,
AOP



Charlotte VIARD SNC La Ferme du Bourg Groux


DU 27 FÉVRIER AU 1^{er} MARS 2026 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



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



Anaïs HERMANN et Pierre JAMES Brasserie Captain James et ses mousses

DU 28 FÉVRIER AU 1^{er} MARS 2026 - 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
06 17 24 94 73

Léa KAZMIERCZAK Distillerie Montjoie

DU 28 FÉVRIER AU 1^{er} MARS 2026 - SPIRITUEUX DE CHOIX

Distillerie artisanale située dans le Coutançais, je produis des spiritueux de caractère élaborés à partir de recettes authentiques. Ma gamme est composée d'un pastis, d'un gin artisanal et de liqueurs fruitées. »

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS



CONTACT

Distillerie Montjoie
33 hôtel Saint Deni - 50450 Gavray
lk@montjoie-distillerie.fr
montjoie-distillerie.fr
f montjoie.distillerie
07 81 37 82 81



Laurence GIRAUD La Distillerie du Cotentin

DU 28 FÉVRIER AU 1^{er} MARS 2026 - WHISKY DE CHOIX

La Distillerie du Cotentin est une entreprise qui produit du whisky de façon artisanale en utilisant des matières premières de la région Normandie et du département de la Manche. Le Norouët est un single malt à 44,5 % qui dévoile toute la richesse d'un distillat artisanal, à la fois précis et élégant. Issu d'une sélection d'orge et d'un savoir-faire patient, il exprime l'équilibre parfait entre la puissance du malt et la finesse des arômes.

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS,



CONTACT

La Distillerie du Cotentin
127 Hameau es vrac, 50340 Saint-Germain-le-Gaillard
distillerie.cotentin@laposte.net
f distillerie.cotentin50
06 63 58 63 35

David et Laurent CAHOREL GAEC Cahorel - Ferme du Bienheureux

DU 28 FÉVRIER AU 1^{er} MARS 2026 - 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**




CONTACT

GAEC Cahorel - Ferme du Bienheureux
1 La Métairie - 50530 Sartilly-Baie-Bocage
gaec.cahorel@wanadoo.fr
f Fermedubienheureux
06 60 75 89 86



CONTACT

Au Petit Versailles Gourmand
50 Boulevard Félix Buhot - 50700 Valognes
aupetitversaillesgourmand.50@orange.fr
aupetitversaillesgourmand50.fr
 biscuiterie au petit versailles gourmand
06 82 12 90 31

Stéphane RENET
Au Petit Versailles Gourmand

LE 1^{er} MARS 2026 - VIANDE DE CHOIX

Nous sommes une **biscuiterie artisanale**, épicerie fine, cave à vins située à Valognes dans la Manche. Nous souhaitons mettre en avant nos produits labellisés Manche Terroirs ainsi que les produits phares de notre production.

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS



NOTES

NOTES

Lined area for notes on page 42.

NOTES

Lined area for notes on page 43.

Département de la Manche - 50050 Saint-Lô cedex
02 33 055 550

CONTACTS

Héloïse Fourreau
02 33 05 99 43
07 84 15 07 61
heloise.fourreau@manche.fr

Alexandra de Saint Jores
02 33 05 99 11
06 80 24 41 96
alexandra.desaintjores@manche.fr