



Saveurs de Normandie
jolie, jolie, jolie !

Hall 3
Stand H192



SAVEURS DE NORMANDIE AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2025

SAVEURS DE NORMANDIE participe au Salon International de l'Agriculture, du 22 février au 2 mars au Parc des Expositions à Paris Porte de Versailles, au sein du pavillon collectif régional « Normandie Vibes » (Hall 3 – Stand H192).

SAVEURS DE NORMANDIE propose un programme gourmand pendant 9 jours : une occasion unique de faire preuve de bon sens et rencontrer celles et ceux qui font la fierté de notre label !

31 producteurs engagés et passionnés SAVEURS DE NORMANDIE se mobiliseront pour faire découvrir leurs produits et leurs savoir-faire aux visiteurs sur notre stand et sur les marchés de producteurs des Départements.

• SAMEDI 22 FÉVRIER

Sur le stand Saveurs de Normandie, dégustations-ventes animées par :

FERME DU GROS CAILLOU (épicerie et saucisson, Vannecroq, 27),

JARDINS DE NORMANDIE (légumes, Saint-Lô, 50).

Sur les marchés des départements :

Calvados : **FROMAGERIE JORT** (fromages),

Eure : **FERME DU GROS CAILLOU** (épicerie et saucisson),

Seine-Maritime : **BRASSERIE NORTHMAEN** (bières).

• DIMANCHE 23 FÉVRIER

Sur le stand Saveurs de Normandie, dégustations-ventes animées par :

LABEL ABEILLE DE NORMANDIE (miel, Remilly les Marais, 50),

CASROUGE & FILS (huîtres de Normandie et bulots, Gouville-sur-Mer, 50).

Sur les marchés des départements :

Eure : **FERME DU GROS CAILLOU** (épicerie et saucisson),

Seine-Maritime : **BRASSERIE NORTHMAEN** (bières).

Animation culinaire : Chef **Paulo FERREIRA**, (Chez Nath et Paulo), de 10h à 13h45.

• LUNDI 24 FÉVRIER

Sur le stand Saveurs de Normandie, dégustations-ventes animées par :

BISCUITERIE DE L'ABBAYE (biscuits, Lonlay L'Abbaye, 61),

FROMAGERIE DE JORT (Camembert de Normandie AOP, Bernières-d'Ailly, 14),

LA CHIPS 76 (chips, Allouville-Bellefosse, 76).

Sur les marchés des départements :

Eure : **FERME DU GROS CAILLOU** (épicerie et saucisson),
Orne : **LA TROTTEUSE** (bières),
Seine-Maritime : **LA FERME DES 5 FRÈRES** (camembert),
Calvados : **LE DOMAINE DE LA FLAGUERIE** (produits cidricoles),
Manche : **LABEL ABEILLE DE NORMANDIE** (miels).

• MARDI 25 FÉVRIER

Sur le stand Saveurs de Normandie, dégustations-ventes animées par :

LA CIDRERIE DE LA BRIQUE (produits cidricoles, Saint-Joseph, 50),
LA FROMAGERIE E. GRAINDORGE (fromages de Normandie AOP, Livarot, 14),
LES 3 POMMES EPAGNOLES (biscuits, Epaignes, 27).

Sur les marchés des départements :

Eure : **FERME DU GROS CAILLOU** (épicerie et saucisson) et **BRASSERIE DE SUTTER** (bières),
Seine-Maritime : **LA CHIPS 76** (chips) et **SEPOA DELGOVE** (harengs fumés),
Calvados : **LE DOMAINE DE LA FLAGUERIE** (produits cidricoles) et **LA TEURGOULE DE JANVILLE** (teurgoule),
Manche : **LABEL ABEILLE DE NORMANDIE** (miels) et **FROMAGERIE REO** (produits laitiers).

Animation culinaire :

Chef **Anthony Vallette** (L'As de Trèfle, Bernières-sur-mer, 14), de 13h45 à 14h30.

• MERCREDI 26 FÉVRIER

Sur le stand Saveurs de Normandie, dégustations-ventes animées par :

LA BRASSERIE LA GODÈNE (bières, Terre de Caux, 76),
LE MANOIR DES ABEILLES (biscuits et miel, Pontorson, 50),
LA FROMAGERIE DU PLESSIS (fromages de Normandie AOP, Saint-Loup de Fribois, 14).

Sur les marchés des départements :

Eure : **FERME DU GROS CAILLOU** (épicerie et saucisson),
Seine-Maritime : **WHISKY AUGUSTE RICOUARD** (whisky) et **LES ATELIERS D'ETRAN** (caramel de pommes),
Calvados : **LE DOMAINE DE LA FLAGUERIE** (produits cidricoles) et **LA TEURGOULE DE JANVILLE** (teurgoule),
Manche : **FROMAGERIE REO** (produits laitiers).

• JEUDI 27 FÉVRIER

Sur le stand Saveurs de Normandie, dégustations-ventes animées par :

LES ÉLEVEURS DE LA CHARENTONNE (viande bovine, Gacé, 61),
LE CARAMEL DE POMME DIEPPOIS (produits sucrés, Martin-Église, 76),
LE PRESSEUR D'OR (produits cidricoles, Boisemont, 27).

Sur les marchés des départements :

Eure : **FERME DU GROS CAILLOU** (épicerie et saucisson),
Seine-Maritime : **WHISKY AUGUSTE RICOUARD** (whisky) et **BRASSERIE LA GODÈNE** (bières).

Animation culinaire : Chef **Benjamin REVEL**, (La Musardière, Giverny, 27), de 13h45 à 14h30.

• VENDREDI 28 FÉVRIER

Sur le stand Saveurs de Normandie, dégustations-ventes animées par :

LA CHARCUTERIE JACKY LEDUC (charcuterie, Le Teilleul, 50),

LA MAISON BUSNEL (produits cidricoles, Corneilles, 27).

Sur les marchés des départements :

Eure : **FERME DU GROS CAILLOU** (épicerie et saucisson) et **LE PRESSEUR D'OR** (produits cidricoles),

Seine-Maritime : **WHISKY AUGUSTE RICOUARD** (whisky) et **BRASSERIE LA GODÈNE** (bières).

• SAMEDI 1er MARS

Sur le stand Saveurs de Normandie, dégustations-ventes animées par :

LA CHARCUTERIE JACKY LEDUC (charcuterie, Le Teilleul, 50),

LA FERME DU GROS CAILLOU (épicerie et saucisson, Vannecrocq, 27).

Sur les marchés des départements :

Eure : **FERME DU GROS CAILLOU** (épicerie et saucisson),

Seine-Maritime : **DISTILLERIE DE LA SEINE** (produits cidricoles) et **LA SEVE DE BOULEAU DU**

PAYS DE BRAY (sève de bouleau),

Calvados : **FABRIQUE-MOI UN BONBON** (confiseries) et **LA FONTAINE A CONFITURE** (confiture).

• DIMANCHE 2 MARS

Sur le stand Saveurs de Normandie, dégustations-ventes animées par :

LA CHARCUTERIE JACKY LEDUC (charcuterie, Le Teilleul, 50).

Sur les marchés des départements :

Eure : **FERME DU GROS CAILLOU** (épicerie et saucisson),

Seine-Maritime : **DISTILLERIE DE LA SEINE** (produits cidricoles) et **LA SEVE DE BOULEAU DU**

PAYS DE BRAY (sève de bouleau),

Calvados : **FABRIQUE-MOI UN BONBON** (confiseries) et **LA FONTAINE A CONFITURE** (confiture).

Animation culinaire : Chef **Paulo FERREIRA**, (Chez Nath et Paulo), de 10h à 13h45.