



# PROGRAMME DES EDUCTOURS

## SAVEURS DE NORMANDIE 2021 - 2022

- 1 16 Novembre (76) : Sepoa Delgove / Sarl Jean Marc Malo  
*Harengs & Pommes de terre*
- 2 23 Novembre (14) : Domaine de la Flaguerie / Isigny Sainte-Mère  
*Produits cidricoles & Produits laitiers*
- 3 7 Décembre (50) : Fromagerie Réo / Maison Saint-Lô  
*Produits laitiers & Produits de la mer*
- 4 14 Décembre (27) : Le Pressoir d'Or / Moulin d'Auguste  
*Produits cidricoles & Minotiers*
- 5 11 Janvier (61) : Biscuiterie de l'Abbaye / Norhuil  
*Produits sucrés & Huile de Colza*
- 6 18 Janvier (27) : Vauquelin / Distillerie Busnel  
*Pommes de terre & Produits cidricoles*
- 7 25 Janvier (76) : Viviers de Vatierville / Brasserie de la Chapelle  
*Pommes de la mer & bières*
- 8 1<sup>er</sup> Février (50) : Jacky Leduc / Domaine du Coquerel  
*Charcuteries & Produits cidricoles*
- 9 15 Mars (14) : Fromagerie Thébault / Fabrique-moi un bonbon  
*Fromages & Produits sucrés*
- 10 22 Mars (61) : Ferme de la Noë / Manoir de Durcet  
*Produits laitiers & Produits cidricoles*

*Sous réserve de modifications des entreprises accueillantes.*

ETAPE 2 - RESTAURANT

ETAPE 3 - SARL  
JEAN-MARC MALO

ETAPE 1 - SEPOA  
DELGOVE

Eductour



# DÉCOUVREZ LES SAVOIR-FAIRE SEPOA DELGOVE & SARL JEAN-MARC MALO

## Mardi 16 Novembre — Dès 9h

- 🍷 9h00 - 10h00 : **Rendez-vous chez SEPOA DELGOVE**  
(3, rue de la Barricade 76400 Fécamp)  
Présentation de la marque SAVEURS DE NORMANDIE, de ses valeurs et de son réseau de proximité
- 🍷 10h00 - 11h30 : Présentation de SEPOA DELGOVE et de ses produits  
Visite de l'entreprise et la boutique Le bouquet Normand
- 🍷 11h30 - 12h00 : Echanges sur les synergies possibles (offices, producteur, marque SDN)  
Dégustation des produits
- 🍷 12h00 - 14h00 : Déjeuner (Adresse à venir)
- 🍷 14h00 - 15h30 : **Rendez-vous chez SARL Jean-Marc MALO**  
(100 Ferme Montier, CR32, 76110 Goderville)  
Présentation de la Sarl Jean Marc Malo et de ses produits  
Visite de l'exploitation et de son point de vente
- 🍷 15h30 - 16h00 : Echanges sur les synergies possibles (offices, producteur, marque SDN)  
Dégustation des produits
- 🍷 16h00 - 17h00 : Cours d'œnologie cidricole avec la Maison Cidricole de Normandie, et découverte de la Carte des cidres

ETAPE 2 - RESTAURANT

ETAPE 1 - DOMAINE  
DE LA FLAGUERIE

ETAPE 3 -  
COOPERATIVE ISIGNY  
SAINTE-MÈRE

Eductour



# DÉCOUVREZ LES SAVOIR-FAIRE DOMAINE DE LA FLAGUERIE & COOPÉRATIVE ISIGNY SAINTE-MÈRE Mardi 23 Novembre — Dès 9h

- 🍷 9h00 - 10h00 : Rendez-vous chez Domaine de la Flaguerie  
(Rue du Lieu Flaguerie Moussard, 14250 Ducy-Sainte-Marguerite)  
Présentation de la marque SAVEURS DE NORMANDIE, de ses valeurs et de son réseau de proximité
- 🍷 10h00 - 11h30 : Présentation de Domaine de la Flaguerie et de ses produits  
Visite de l'entreprise et de la boutique
- 🍷 11h30 - 12h00 : Echanges sur les synergies possibles (offices, producteur, marque SDN)  
Dégustation des produits
- 🍷 12h00 - 14h00 : Déjeuner (Adresse à venir)
- 🍷 14h00 - 15h30 : Rendez-vous chez Coopérative Isigny Sainte-Mère  
(2 Rue Dr Boutrois, 14230 Isigny-sur-Mer)  
Présentation de la Coopérative Isigny Sainte-Mère et de ses produits  
Visite de l'entreprise et de la boutique
- 🍷 15h30 - 16h00 : Echanges sur les synergies possibles (offices, entreprise, marque SDN)  
Dégustation des produits
- 🍷 16h00 - 17h00 : Cours d'œnologie cidricole avec la Maison Cidricole de Normandie, et découverte de la Carte des cidres



# DÉCOUVREZ LES SAVOIR-FAIRE FROMAGERIE RÉO & MAISON SAINT-LÔ

Mardi 7 Décembre — Dès 9h

- 🕒 9h00 - 10h00 : **Rendez-vous chez Fromagerie Réo**  
(1 Rue des Planquettes, 50430 Lessay)  
Présentation de la marque SAVEURS DE NORMANDIE, de ses valeurs et de son réseau de proximité
- 🕒 10h00 - 11h30 : Présentation de Fromagerie Réo et de ses produits  
Visite de l'entreprise et de la boutique
- 🕒 11h30 - 12h00 : Echanges sur les synergies possibles (offices, producteur, marque SDN)  
Dégustation des produits
- 🕒 12h00 - 14h00 : Déjeuner (Adresse à venir)
- 🕒 14h00 - 15h30 : **Rendez-vous chez Maison Saint-Lô**  
(La Champagne, 50490 Saint Sauveur Lendelin)  
Présentation de la Maison Saint-Lô et de ses produits  
Visite de l'entreprise et de la boutique
- 🕒 15h30 - 16h00 : Echanges sur les synergies possibles (offices, entreprise, marque SDN)  
Dégustation des produits
- 🕒 16h00 - 17h00 : Cours d'œnologie cidricole avec la Maison Cidricole de Normandie, et découverte de la Carte des cidres

ETAPE 2 - RESTAURANT

ETAPE 1 - LE  
PRESOIR D'OR

ETAPE 3 - MOULIN  
D'AUGUSTE

Eductour



# DÉCOUVREZ LES SAVOIR-FAIRE LE PRESOIR D'OR & MOULIN D'AUGUSTE

Mardi 14 Décembre — Dès 9h

- 🕒 9h00 - 10h00 : **Rendez-vous chez Le Pressoir d'Or**  
(57 Rte des Andelys, 27150 Boisemont)  
Présentation de la marque SAVEURS DE NORMANDIE, de ses valeurs et de son réseau de proximité
- 🕒 10h00 - 11h30 : Présentation de Le Pressoir d'Or et de ses produits  
Visite de l'entreprise et de la boutique
- 🕒 11h30 - 12h00 : Echanges sur les synergies possibles (offices, producteur, marque SDN)  
Dégustation des produits
- 🕒 12h00 - 14h00 : Déjeuner (Adresse à venir)
- 🕒 14h00 - 15h30 : **Rendez-vous chez Moulin d'Auguste**  
(32 Rue Dumont, 27700 Les Andelys)  
Présentation de Moulin d'Auguste et de ses produits  
Visite de l'entreprise et de la boutique
- 🕒 15h30 - 16h00 : Echanges sur les synergies possibles (offices, entreprise, marque SDN)  
Dégustation des produits
- 🕒 16h00 - 17h00 : Cours d'œnologie cidricole avec la Maison Cidricole de Normandie, et découverte de la Carte des cidres