

les Camembertises

a Taste of Camembert Country

26 - 27 - 28
mai 2012



la Normandie aux
couleurs du Tibet

Nombreuses animations à travers
le Pays du camembert

DOSSIER DE PRESSE

Contact : Karin BADDELY

Office de Tourisme du Pays du camembert

Tél : 02 33 67 49 42 - ot.paysducamembert@orange.fr

www.camembertises.com - <http://paysducamembert.unblog.fr>

LE FESTIVAL



PRESENTATION

Les Camembertises mettent chaque année en lumière une curiosité, un événement historique ou encore une personne de renommée mondiale, liés au Pays du camembert.

Mais pas seulement. Elles mettent également à l'honneur les habitants et les richesses du Pays.

Durant trois jours, professionnels et bénévoles proposent de multiples animations, désireux de partager des savoir-faire traditionnels. Venez à la rencontre de gens très attachés à leur terroir, travaillant jour après jour pour vous proposer des produits authentiques. Et vous vous apercevrez bien vite qu'un week-end ne suffit pas à faire le tour de ce Pays qui vaut le détour.

Le Pays du camembert... une contrée à la croisée des destins.

Le Pays du camembert se trouve au coeur de la Normandie (France).

- Situé à 2h30 en voiture de Paris, 1h de Rouen et du Mans (A28, sorties 15 ou 16), 1h de Caen et d'Evreux.
- Gare de Lisieux (30 km) ou Argentan (30 km).
- Ferry à Ouistreham et Le Havre.
- Aéroport de Deauville Saint-Gatien.



EDITION 2012 :

peace and love sur les Camembertises

**à l'occasion des
30 ans du Centre tibétain
pour la Paix dans le Monde**

la Normandie sera aux couleurs du Tibet

les 26 – 27 et 28 mai 2012



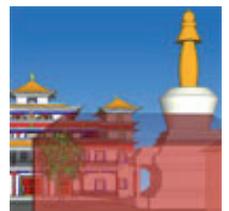
4ème édition des Camembertises :

En 2012, les Camembertises se parent de leurs plus belles couleurs pour fêter **les 30 bougies de son Centre tibétain**, l'une des curiosités du Pays du camembert.

Au début des années 1980, Lama Gyourmé recherchait un lieu pour édifier un **Centre tibétain pour la Paix dans le monde**. C'est en visitant cette terre de Normandie, si meurtrie par la guerre, que l'évidence s'imposa à lui : c'est ici qu'il fallait créer ce Centre. Le nom du village si proche de Camembert s'y prêtait également très bien (Aubry-le-Panthou, c'est-à-dire Aubry le Protecteur...).

Aujourd'hui, selon les souhaits du Dalaï Lama, un vaste projet de construction est en cours. Des rencontres inter-religieuses seront organisées dans ce nouveau temple en plus des séminaires bouddhistes.

Ce temple a également pour vocation d'offrir un vaste espace de rencontres culturelles, artistiques et scientifiques. Mais surtout, **tous les Prix Nobel de la Paix seront invités pour y donner des conférences**.



le Pays du camembert : Cette contrée nichée au coeur de la Normandie recèle bien des surprises...

Professionnels et bénévoles seront nombreux à se mobiliser pour faire découvrir leur patrimoine et leur savoir-faire.

Le Pays du camembert saura vous enivrer de ses saveurs...

Le bouddhisme est bâti autour de messages de paix délivrés par son fondateur :

- Il y a plus de larmes versées sur la terre qu'il n'y a d'eau dans l'océan.
- Le bonheur est né de l'altruisme et le malheur de l'égoïsme.
- Puisque la haine ne cessera jamais avec la haine, la haine cessera avec l'amour.

Siddharta Gautama BOUDDHA

RESUME DU PROGRAMME 2012

SAMEDI 26 MAI :

à 10h30 et 15h30 : Visite guidée de la fromagerie Durand et dégustation (Camembert)

14h - 19h : Visite du Manoir du XVe siècle, visite de la cave + dégustation, présentation du Swin Golf au Domaine de la Hérissonnière (Saint-Aubin de Bonneval)

14h30 - 17h30 : Découverte d'un élevage de poneys Shetlands et atelier-découverte du poney pour les enfants chez Elevage d'Astuce (Aubry-le-Panthou)

à 15h : Conférence-dégustation à la Maison du Vert (Ticheville)

à 15h : Rallye photos en famille avec les ânes Looping et Gaspard (sur inscription) + pique-nique et goûter (Aubry-le-Panthou)

à 15h et à 16h30 : Atelier moulage du fromage pour les enfants à la Maison du Camembert - places limitées (Camembert)

DIMANCHE 27 MAI :

Dès 14h : Anniversaire du Centre tibétain (Aubry-le-Panthou)

9h30 - 16h30 : Rando-Fermes (Avernes Saint-Gourgon)

10h - 19h : Distillation (alambic à colonne et alambic à repasse) par les Vergers du Chouquet et barbecue le midi sur inscription (Roiville)

14h - 18h : Gymkhana de vieux tracteurs au Grand Verger de la Siaule (Saint-Germain d'Aulnay)

14h - 19h : Visite du Manoir du XVe siècle, visite de la cave + dégustation, présentation du Swin Golf au Domaine de la Hérissonnière (Saint-Aubin de Bonneval)

à 15h : Visite du coteau des Champs Genêts (Aubry le Panthou)

à 15h et à 16h30 : Atelier moulage du fromage pour les enfants à la Maison du Camembert - places limitées (Camembert)

LUNDI 28 MAI :

à 10h30 et à 15h30 : Visite guidée de la fromagerie Durand et dégustation (Camembert)

14h30 - 17h30 : Découverte d'un élevage de poneys Shetlands et atelier-découverte du poney pour les enfants chez Elevage d'Astuce (Aubry-le-Panthou)

à 15h : Visite guidée des vergers et de la cave à la Galotière (Crouttes)

LES 26 - 27 et 28 MAI :

9h - 18h : Présentation de la cidrerie et de la ferme bio (élevage), dégustation des produits cidricoles, jeux pour les enfants et pique-nique sur un air de guinguette à la Ferme de Cutesson (Vimoutiers)

10h - 12h / 14h - 19h : Exposition et initiation (peinture, pastel, sculpture et poterie) par les Artistes de la Vallée de la Monne + expo photo sur le plateau tibétain (mairie du Renouard)

Midi et soir : repas tibétain aux saveurs du Pays d'Auge à la Camembertièrre (Les Champeaux)

14h - 17h30 : Jeu de piste pour les enfants au Musée du Camembert (Vimoutiers)

14h30 - 18h : Visite guidée du musée «de la Pomme au Calvados», visite commentée de l'architecture du Grand Jardin et diplôme du «Petit ramasseur de pomme» pour les enfants (Le Sap)

à 16h : Atelier fabrication de jus de pomme avec les enfants au Grand Jardin (Le Sap)

PROGRAMME EN DETAIL

Tibet or not Tibet :

- > Anniversaire du Centre tibétain p 7
- > Conférence-dégustation sur la cuisine végétarienne p 8
- > Rallye photos avec des ânes p 10
- > Découverte d'un élevage de Shetlands p 11
- > Visite du coteau des Champs Genêts p 12
- > Tracteurs en Furie p 13
- > Menu tibétain aux saveurs du Pays d'Auge p 13
- > Exposition et initiation aux arts plastiques p 14

Terroir d'cheu nous :

- > la Fromagerie Durand p 17
- > la Maison du camembert p 17
- > le Musée du Camembert p 18
- > le Domaine de la Hérissonnière p 18
- > l'Ecomusée «de la Pomme au Calvados» p 19
- > Rando Fermes p 20
- > les Vergers du Chouquet p 20
- > la Ferme de Cutesson p 21
- > le Domaine de la Galotière p 21

A photograph of a Buddhist monk in maroon robes, holding a string of prayer beads. The monk is standing in a brightly colored temple interior with blue and yellow walls and a red ledge. A colorful, multi-layered object, possibly a ceremonial object or a piece of art, is visible in the foreground. The text "Partie 1 : Tibet or not Tibet" is overlaid on the image.

Partie 1 : Tibet or not Tibet

Anniversaire du Centre tibétain d'Aubry le Panthou

Fondé en 1982 par Kalou Rimpoché et dirigé par Lama Gyourmé, le centre d'Aubry-le-Panthou est axé sur la pratique. Il s'ordonne autour d'un temple, d'un centre de retraite et d'un moulin à prières. Le moulin à prières, de 3,5 mètres de haut, renferme plus de 100.000 feuilles

imprimées de 100 millions de mantras consacrés à Dordje Sempa, le Bouddha de la purification. Un stupa élève sa flèche à plus de 23 mètres de haut, en faisant l'un des plus hauts d'Europe de l'Ouest.

- Dimanche 27 mai à partir de 14h : visite guidée des monuments, danses sacrées des lamas tibétains, concert d'un groupe de jazz-manouche, concert de lama Gyourmé et Jean-Philippe Rykiel, vente d'objets de l'artisanat tibétain, expo photos.

- Buvette et restauration tibétaine.

Animations gratuites. Restauration payante.

Pour les groupes, merci de signaler votre venue à l'avance pour faciliter l'organisation.

Lama Gyourmé : pour aller encore plus loin dans sa mission et toucher ainsi le plus grand nombre, il osera allier aux chants sacrés tibétains la musique moderne. C'est alors la remarquable rencontre avec Jean-Philippe Rykiel : ils seront Disque d'or en Espagne, plusieurs CD verront le jour. Des concerts seront donnés à Paris, dans de nombreuses villes de province et dans le monde entier.



- en 1996 un premier CD de chants religieux « Souhaits pour l'Eveil » (vendu à 100 000 exemplaires au bénéfice de ses centres)

- en mars 2000 le second « Rain of blessings »

- Lama Gyourmé chante aussi dans le film « Himalaya ».

- un dernier CD est sorti fin décembre 2010 : « les chants pour la Paix ».

Les bénéfices de ce CD iront directement à la construction du Temple pour la Paix.

Le Centre tibétain à l'année :

Le centre est ouvert du mardi au dimanche de 10h à 12h et de 14h à 18h.

Fermé le lundi.

Fermeture du 12 au 20 mai 2012, en juillet et septembre.

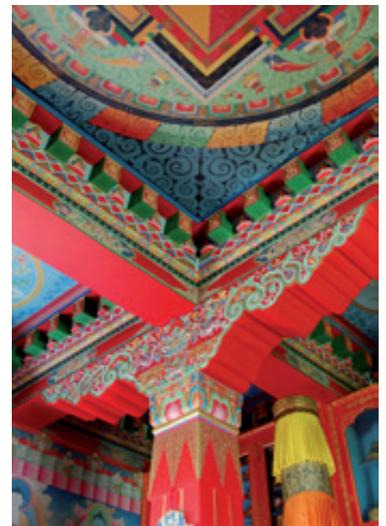
Congrégation Dachang Vajradhara-Ling

Centre d'Etude et de Pratique du Bouddhisme Tibétain

Domaine du Château d'Osmont - 61120 Aubry le Panthou

Tél : 02 33 39 00 44 – contact@vajradharaling.org

www.vajradharaling.org



Conférence-dégustation

Conférence-dégustation sur la cuisine végétarienne par le Chef Deborah Armitage. Ou l'art de sublimer légumes, épices et herbes du jardin...

Sus au priori !

Nous allons tordre le cou à toutes ces idées reçues : insipide la cuisine végétarienne ? Que nenni. Deborah et sa si savoureuse cuisine du monde va le prouver. Même les plus grands carnassiers ne sauraient résister à cette explosion de saveurs.

Poussez la porte et entrez dans un univers merveilleux, celui des papilles qui frétilent et des senteurs qui vous émoustillent...

- Samedi 26 mai à 15 h, au restaurant La Maison du Vert à Ticheville.

La conférence-dégustation sera suivie par une visite guidée des jardins à l'anglaise (2,5 ha) et du potager menée par Daniel Armitage, le maître des lieux.

**Deborah Armitage – La Maison du Vert - Le Bourg – 61120 Ticheville - Tél : 02 33 36 95 84
mail@maisonduvert.com - www.maisonduvert.com**



Végétarisme et bouddhisme :

Dans le bouddhisme, le principe le plus important en rapport avec l'éthique de la nourriture est la non-violence, un sens de vénération envers la vie. Cela veut dire, parmi beaucoup d'autres choses, être végétarien. Les bouddhistes ne doivent pas tuer d'êtres vivants, humains ou animaux, que ce soit une mouche ou une vache. Cela s'explique par la réincarnation : un animal peut se réincarner en humain, mais l'humain aussi peut se réincarner en animal, donc on ne tue pas ce qui aurait peut-être été dans une vie passée un père ou une mère. Si l'on veut pratiquer le shila, l'éthique, on doit donc se rapprocher du végétarisme. Selon les principes bouddhistes, personne n'est parfaitement non-violent, c'est toujours une question de degrés, mais nous devrions vénérer la vie. Sa Sainteté le Dalai Lama a prôné le végétarisme à de nombreuses reprises, tout comme le font de très nombreux lamas tibétains.

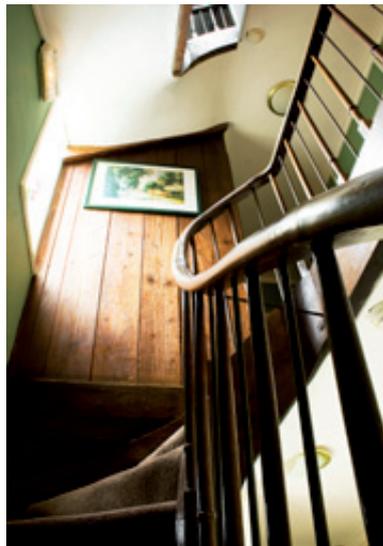
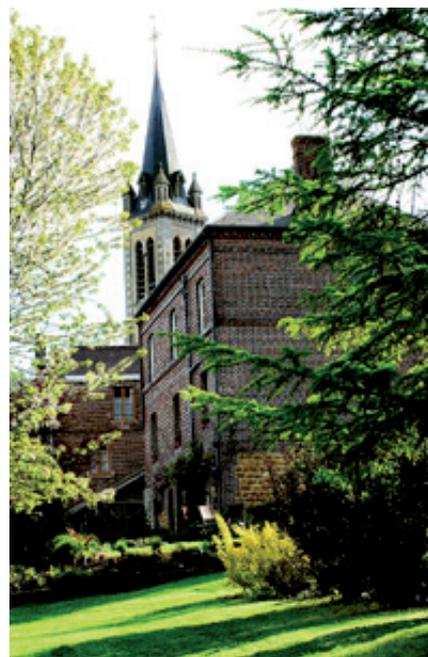
La Maison du Vert à l'année :

Le Chef Deborah Armitage et son mari Daniel sont des Britanniques de grand talent. Leur Maison du Vert, un vrai bonheur...

Cet hôtel-restaurant est une pure merveille à l'anglaise. Ses 3 chambres et son salon très cosy, sa savoureuse cuisine à base de légumes du jardin et de produits du terroir – le plus souvent biologiques – et autres délicieux chutney vous permettront de découvrir des recettes végétariennes de la cuisine du monde (française, indienne, italienne, etc.).

La Maison du Vert est également un salon de thé où l'on peut déguster thé, café, glaces et gâteaux anglais « maison » et se reposer dans un jardin à l'anglaise de 2,5 ha bordé par la Touques. Sa vue dominante sur la vallée, son ancien pressoir, sa basse-cour et sa mare, son ancien lavoir... tout pour ravir petits et grands enfants !

Etablissement ouvert de Pâques à fin septembre : ouvert tous les soirs et uniquement vendredi, samedi, dimanche pour le déjeuner. Autres midis sur réservation seulement.



Rallye photo en famille sur « le Chemin des Sages »

- **A 15h, le samedi 26 mai** : Rallye photos en famille sur « le Chemin des Sages » avec Grand'Zoreilles (Christel Gallot et ses ânes Looping et Gaspard). Le « Chemin des sages » est un circuit de randonnée dans la vallée d'Aubry le Panthou, qui offre des points de vue exceptionnels, notamment sur le Centre tibétain.

Goûter/pique-nique : apporter votre panier et vos bouteilles, ils seront portés par les ânes !

Départ du parking de l'église à Aubry le Panthou.

2 € par adulte / gratuit pour les enfants. A partir de 6 ans (attention : les chemins ne sont pas adaptés aux poussettes).

Pour que le rallye puisse avoir lieu : minimum 6 adultes inscrits (avec leurs enfants). Limité à 20 adultes inscrits (+ leurs enfants).

Réservation auprès de l'Office de Tourisme du Pays du camembert au 02 33 67 49 42 ou ot.paysducamembert@orange.fr



Découverte d'un élevage de Shetlands à Aubry le Panthou

Situé dans le village du Centre tibétain, Elevage d'Astuce vous ouvre ses portes pour une découverte de son élevage de poneys Shetlands. Ateliers soins aux animaux (poneys et animaux de basse-cour), jeux en carrière à côté du poney, pour petits et grands enfants.

2 €/enfant (chaque enfant doit être accompagné d'un adulte).

Attention : les poneys ne seront pas montés car ils n'y sont pas habitués...

A noter : certains poulains seront peut-être déjà nés !

- le samedi 26 mai et le lundi 28 mai, de 14h30 à 17h30.

M. et Mme Rayot – Elevage d'Astuce – Domaine de la Pognandière – 61120 Aubry le Panthou

Tél : 06 19 18 36 93 – lapognandiere-gitedecharme@orange.fr

<http://lapognandiere-gitedecharme.e-monsite.com>

Le Domaine de la Pognandière à l'année :

Ce domaine de 9 hectares lové dans la vallée d'Aubry le Panthou, date du 17^e siècle. Il est bâti sur une ancienne chapelle. Vous y trouverez un gîte du XVIII^{ème} siècle et un élevage de poneys Shetlands « Elevage d'Astuce ».

Accueil cavalier : mise à disposition d'un box et d'un paddock (ou d'un pré si plusieurs chevaux).



Inédit ! Possibilité d'assister au poulinage : durant l'année, les personnes qui le souhaitent peuvent dormir avec les juments dans les box pour pouvoir assister à la naissance des poulains (mise à disposition d'un lit de camp). Le poulinage ne peut être garanti au jour près, mais ça fait partie du jeu...

Visite du coteau des Champs Genêts

La visite de ce coteau, exceptionnel par sa taille et sa richesse écologique, vous offrira un superbe panorama sur les paysages vallonnés du Pays d'Auge et vous permettra de découvrir les pelouses colorées et parfumées, typiques de ces milieux calcaires ensoleillés. Vous pourrez y observer les nombreuses espèces de plantes, d'insectes ou d'oiseaux parfois très rares, qui animent ce site durant la belle saison. La période de mai à juin est particulièrement propice pour apprécier la beauté des 13 espèces d'orchidées sauvages présentes ici, parfois en colonies importantes. Vous rencontrerez également les chèvres, moutons et chevaux rustiques qui contribuent à la conservation du coteau.

Orchidées, gentianes et papillons constituent la richesse de ce coteau calcaire le plus vaste du département. Nous vous invitons à découvrir de site sur le sentier balisé.

Le dimanche 27 mai, à 15 h. RDV place de l'église à Aubry-le-Panthou.

Le site est ouvert au public dans le respect du règlement d'usage.

**Association Faune et Flore de l'Orne - Tél : 02 33 26 26 62 - affo@wanadoo.fr
<http://affo.pagesperso-orange.fr>**



Tracteurs en Furie

Le **Grand Verger de la Siaule** invite les personnages de **Tintin au Tibet** à chevaucher ses Tracteurs en Furie pour un gymkhana de vieux tracteurs, façon Interville.
Animation gratuite.

Dimanche 27 mai, de 14h à 18h.

Dominique VIGNOT - Le Grand Verger de la Siaule - 61470 Saint-Germain d'Aulnay
Tél : 06.16.42.79.74 - d.vignot@wanadoo.fr

Le Grand Verger de la Siaule à l'année :

Domaine extrêmement calme de 4 hectares, fermé par une haie normande traditionnelle. La maison est au cœur d'un verger ancien, composé exclusivement de pommiers à hautes tiges. Mare traditionnelle non close. Jardin potager avec espace cueillette pour les enfants. Le domaine est signalé sur les plus anciennes cartes de France, depuis 1727.



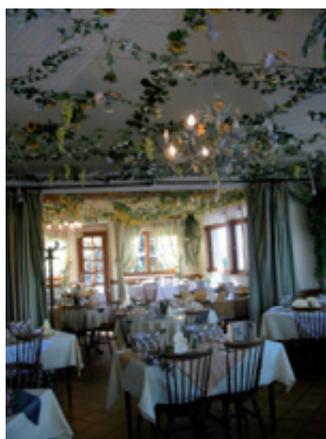
Menu tibétain aux saveurs du Pays d'Auge

Le restaurant La Camembertière propose un menu tibétain aux saveurs du Pays d'Auge.
Pour l'occasion, la décoration du restaurant sera aux couleurs du Tibet.

Menu servi midi et soir pendant les Camembertises.
Service de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30.

Tarif : 20 € boissons non comprises.

Géry Boddaert – La Camembertière
L'Hôtellerie Faroult - 61120 Les Champeaux
Tél : 02 33 39 31 87 - Fax : 02 33 67 20 32
lacamembertiere@wanadoo.fr
www.lacamembertiere.fr



Exposition et initiation aux arts plastiques

- De 10h à 12h et de 14h à 19h, les 26, 27 et 28 mai : nos artistes vous attendent dans le village du Renouard pour une exposition et une démonstration d'aquarelle, de peinture à l'huile, de pastel, de poterie, et de sculpture sur pierre et bois flotté. Vous pourrez admirer leurs oeuvres, mais aussi participer ! Apportez votre chevalet et votre matériel. Vous serez encadrés par des professionnels : Arlette Ramillon et Georges Langlois, Alain Martin, Dany Goldworthy, Sylvie Langlois et Anne Langlois.

Vous pourrez également découvrir l'exposition « Couleurs du plateau tibétain » :

photos prises par Albert Warman autour de Zhongdian (aujourd'hui rebaptisé Shangri-La), sur le plateau tibétain.

- Animations gratuites.

**Salle d'Exposition – Mairie du Renouard – 61 120 Le Renouard – Tél : 06 11 44 33 15
alain.martin0335@orange.fr**

Les Artistes de la Vallée de la Monne à l'année :

L'association Les Artistes de la Vallée de la Monne a été créée en janvier 2011 par quelques artistes locaux. Elle a pour vocation la rencontre des artistes de la région, l'animation ponctuelle chez les jeunes et les moins jeunes, les démonstrations et initiations (peinture, sculptures, poterie, art culinaire, etc.), les expositions, etc.





A photograph of a man with a mustache, wearing a blue cap and a dark blue jacket over a red patterned scarf. He is holding a wooden staff with both hands. The background shows a green field, trees, and a blue tarp on the left. The text "Partie 2 : Terroir d'cheu nous !" is overlaid on the image.

Partie 2 : Terroir d'cheu nous !

Fromagerie Durand

- à 10h30 et à 15h30, le samedi 26 et le lundi 28 mai : visite guidée de la fromagerie et dégustation.

Tarif spécial Camembertises : 3 € au lieu de 5 €.

Fromagerie Durand à l'année :

C'est au village de Camembert que vous trouverez l'un des derniers producteurs fermiers de camembert AOP, donc au lait cru. Vous serez attendus pour une visite de la fromagerie, où vous pourrez observer les différentes étapes de fabrication du fromage.

Fromagerie Durand - La Héronnière – 61120 Camembert - Tél : 02.33.39.08.08

fromagerie-durand@nordnet.fr



La Maison du Camembert

- à 15h et à 16h30, le samedi 26 et le dimanche 27 mai : atelier moulage du fromage pour les enfants à la Maison du Camembert - dans la limite des places disponibles.

Atelier gratuit.

La Maison du Camembert à l'année :

Situé au coeur du village emblématique de Camembert, le musée retrace la vie du camembert, dans une bâtisse restaurée du XVIIIème, début XIXème siècle. La visite nous présente l'histoire du camembert avec les faits marquants de son évolution au fil des années, viennent ensuite les différentes techniques de fabrication du moulage à l'affinage en passant par le salage, le hâloir, la ferme typique augeronne de 1900. Viennent ensuite les grandes familles fromagères, puis un focus sur la communication et la publicité autour du célèbre fromage.

Maison du Camembert et son musée - Le Bourg - 61120 Camembert

Tél : 02.33.12.10.37 / 02.33.36.06.60 - maison.du.camembert@orange.fr - www.maisonducamembert.com



Le Musée du Camembert de Vimoutiers

- Samedi 26, dimanche 27 et lundi 28 mai, de 14h à 17h30 : jeu de piste dans le musée pour les enfants (trouver le nom de cinq objets à partir d'indices). Un cadeau pour tous ceux qui ont trouvé les bonnes réponses.

Entrée gratuite pour les enfants jusqu'à 14 ans. Tarif pour les + de 14 ans : 1,50 €. 50 % de réduction pour les adultes (soit 1,50 € au lieu de 3 €).

Le Musée du Camembert à l'année :

Le musée du camembert s'est constitué à partir de dons provenant des caves de vieilles familles fromagères de la région. Il défend le camembert AOP (Appellation d'Origine Protégée), valorise les traditions fromagères et s'attache à la valeur du patrimoine ancien. De la collecte du lait à sa commercialisation, en passant par son emprésurage, son moulage et son affinage, revivez toutes les étapes de la vie du fromage et suivez l'évolution des techniques au travers d'une étonnante collection d'étiquettes, du matériel, des affiches et des documents commerciaux.

Musée du camembert - 10 avenue du Général de Gaulle - 61120 Vimoutiers - Tél : 02.33.39.30.29
musee.camembert@orange.fr



Domaine de la Hérissonnière

Le samedi 26 et le dimanche 27 mai, de 14h à 19h :

- visite du Manoir augeron du XVe siècle (habituellement fermé au public)
- portes ouvertes au Swin Golf du Domaine
- visite de la cave et dégustation gratuite des produits cidricoles

Gratuit.

Denis TUEL - La Herissonnière - 61470 Saint-Aubin de Bonneval
Tél : 02.33.39.48.55 - dtuel@terre-net.fr - www.herissonniere.fr

Le Domaine de la Hérissonnière à l'année :

Autrefois Seigneurie, avec ses éléments du XVIème siècle, le manoir à pans de bois est toujours entouré par ses bâtisses typiques des corps de ferme augerons : le four à pain, la cave et le pressoir, l'écurie avec sa sellerie, les remises. Quelques poiriers plantés avant la révolution résistent aux intempéries et débordent encore de fleurs blanches au printemps.

Sur le domaine : Cave cidricole, gîte et chambres d'hôtes dans le manoir, et SPOM (le spa de la pomme).



Ecomusée de la Pomme au Calvados

- les 26, 27 et 28 mai :
- à 16h : Atelier fabrication de jus de pomme avec les enfants.
- de 14h30 à 18h : Diplôme du « Petit ramasseur de pommes » pour les enfants (promenade ludique dans le verger conservatoire).
- visite commentée de l'architecture du site du Grand Jardin, en complément à la visite guidée de l'écomusée et au tarif de la visite libre.

Tarifs : 3 € / moins de 12 ans : gratuit.

**Ecomusée de la Pomme au Calvados -- Rue du Grand Jardin -- 61470 Le Sap
Tél : 02.33.35.25.89 - asso.grandjardin@wanadoo.fr - www.le-grand-jardin.asso.fr**



Le Grand Jardin à l'année : Ecomusée, Verger et jardin conservatoire.

L'écomusée, grâce à une collection d'une centaine d'objets, retrace à la fois la fabrication traditionnelle du cidre et du calvados sur un ancien site de production cidricole.

Cuves en ciment-verre, gadage en bois et pressoir longue étroite du 18ème siècle, reconstitution d'une « bouillerie ».



Le verger conservatoire : Verger planté de 105 pommiers à cidre représentant 25 variétés d'Appellation d'Origine Contrôlée Pays d'Auge. En outre, le verger est ponctué de divers panneaux explicatifs qui rendent le parcours à la fois pédagogique et attractif :



- des panneaux d'information mettent en avant l'histoire du cidre et du verger, la faune du verger et la composition du pommier.
- Des panneaux présentent les caractéristiques de chaque variété de pommes à cidre présente dans le verger.
- Six jeux de questions-réponses, associés à un questionnaire, permettent aux enfants de découvrir le verger d'une façon plus ludique.

Le potager conservatoire : Le jardin potager est organisé en plusieurs carrés, mêlant fleurs et légumes, comme dans les fermes d'antan. Le jardin du Curé, particulièrement représentatif de cette tradition, mêle à la fois petits arbres fruitiers, plantes aromatiques et fleurs. On découvre dans ce potager de nombreuses variétés de légumes et de fruits. Les plus curieux découvriront dans les carrés conservatoires, dits « de mémoire » du potager, quelques légumes anciens, disparus de la consommation ou devenus rares, tels que le fameux melon d'Honfleur, le petit pois carré de Caen ou encore la pomme de terre bleue de la Manche, dont la chair est violette.

Deux parcelles du jardin sont consacrées aux plantes aromatiques.



**le Sap,
une si jolie cité...**

Rando-Fermes

Le GVA de Vimoutiers (Groupement de Vulgarisation Agricole) organise en 2012 sa cinquième Rando-fermes, dans le but de faire découvrir aux habitants du secteur la campagne que les agriculteurs participent à façonner, ainsi que les réalités de leur métier au coeur de leurs exploitations.

Cette année, Rando-Ferme sera à Aavernes Saint-Gourgon.

Les étapes :

- Le départ aura lieu devant l'église d'Aavernes Saint-Gourgon (accueil/café).
- Balades à pied sur des chemins, de petites routes et à travers champs (difficilement praticable en poussette) et découvertes animées par le GVA :
 - d'énergies renouvelables agricoles (bois déchiqueté, méthanisation)
 - d'un jardin anglais
 - d'un atelier de production de veaux gras
 - des prairies classées en Natura 2000
 - de l'église d'Averne Saint-Gourgon.

Pique-nique sorti du sac le midi. Eau fournie.

Marché de produits fermiers à l'arrivée et verre de l'amitié.

Participation demandée : 5 €/adulte, gratuit pour les enfants.

Parcours d'environ 8 km.

Le dimanche 27 mai. Départs échelonnés de 9h30 à 10h30. Arrivée à 16h30 environ.

Tarif : 5 € (collation offerte au départ et à l'arrivée) – gratuit pour les enfants.

Poussettes tout-terrain ou porte-bébés recommandés. Le pique-nique et les glacières apportés par chacun seront transportés par véhicule - l'eau sera fournie.

Violaine LASSEUR, Chambre d'Agriculture de Sées - Tél : 02.33.81.77.81

violaine.lasseur@orne.chambagri.fr



Les Vergers du Chouquet

Le dimanche 27 mai de 10h à 19h :

- **Distillation avec un alambic à colonne**
- **Distillation avec un alambic à repasse**
- **Barbecue le dimanche midi (sur inscription)**

Michel et Christophe AGUINET - Les Vergers du Chouquet

Cave cidricole de Roiville – Lieu-dit « Les Bois » - 61120 Roiville

Tél : 02.33.39.00.99 - vergers.du.chouquet@wanadoo.fr

Les Vergers du Chouquet à l'année :

Production cidricole (cidre AOC Pays d'Auge, Calvados, pommeau, poiré, jus de pomme, vinaigre de cidre, gelée de cidre et de poiré, cocktail Aguinery).

Médaille d'Or «Cidre AOC Pays d'Auge» au Concours Général Agricole de Paris 2011.



Ferme de Cutesson

- Les 26, 27 et 28 mai, de 9h à 18h :

o Présentation du matériel servant à la fabrication du cidre, présentation de la ferme dans son ensemble (les pratiques de l'élevage, pourquoi en BIO, etc.)

o Dégustation gratuite des produits cidricoles

o Pique-nique sur l'herbe sur un air de guinguette. Apportez vos paniers repas (le kir est offert).

o Jeux pour les enfants :

- pour les petits : pêche à la ligne, course de tracteurs à pédales, balançoire, corde à sauter, coloriages

- pour les plus grands : pétanque, chamboule-tout

- Gratuit.

Ferme de Cutesson – Route de Gacé – 61120 Vimoutiers - (située derrière le char Tigre allemand) - Tél : 02.33.39.18.53 – fermedecutesson@orange.fr

La Ferme Biologique de Cutesson à l'année :

Ginette Schreiber et son fils Emmanuel sont éleveurs et producteurs récoltants de pommes à cidre, fabricants de cidre, de pommeau et de calvados. En agriculture biologique : cidre AOC, jus de pomme, apéritif à base de cidre, calvados, pomme de Normandie / Non biologique : Poiré.

Dégustation et vente à la ferme.

Du 1er octobre au 28 février : possibilité d'assister à la fabrication, sur RDV.

Grand prix de la ville de Conches en 2011 pour son cidre demi sec.

Médaille d'Argent pour son cidre doux à la Foire de Pâques de Vimoutiers.



Domaine de la Galotière

- le lundi 28 mai, à 15h : visite guidée des vergers, de la cave et de la distillerie.

Domaine de la Galotière – La Galotière - 61120 Crouttes - Tél : 02.33.39.05.98 – lagalotiere@free.fr
www.lagalotiere.fr

Le Domaine de la Galotière à l'année :

De père en fils tradition et nature sont respectées. Les vergers en côteaux plantés de pommiers et de poiriers haute tige et conduits en Agriculture Biologique, associés au climat tempéré de notre Normandie, produisent des fruits d'excellente qualité.

Pommes et poires de variété ancestrales du Pays d'Auge sont transformées en d'excellents produits d'Appellation d'Origine Contrôlée : le Calvados du Pays d'Auge, le Pommeau de Normandie, le Cidre du Pays d'Auge.

Mais aussi : du Jus de Pomme et du Cidre fermier biologique, du Poiré, du Vinaigre de cidre.

Dégustation et vente à la ferme.

Sur le domaine : vergers, cave cidricole et gîtes.

Médaille de bronze pour son cidre AOC Pays d'Auge au salon de l'Agriculture en 2011. Trophée Eugène Lecoer à Vimoutiers.

