

# Cidre & Co.

## Voyage d'étude en Normandie

### Dates et Lieu

Jeudi 27 mars au dim. 30 mars 2014

Région Normandie Cotentin

(Basse-Normandie)

France

### Public

Conseiller-ère-s cantonaux, producteur-trice-s intéressé-e-s par la fabrication de jus de pomme, cidre, Calvados et pommeau. Autres personnes intéressées.

### Contexte

De plus en plus d'exploitations arboricoles suisses cherchent des alternatives de diversification et de valorisation des produits. Après l'Autriche, nous partons cette fois visiter la Normandie, et en particulier sa production de cidre.

La Normandie aligne des records : elle est la première zone productrice de fromage au lait de vache, de beurre, de crème, de cidre, de moules de Bouchot. La culture des pommes, elle, a pris un coup de jeune en Normandie et le cidre n'échappe pas à ce vent nouveau. Près de 900 producteurs sont passés à l'agriculture biologique, et la vente directe progresse lentement. Les producteur-trice-s misent sur la qualité, d'une part en respectant les valeurs traditionnelles, d'autre part en s'inscrivant dans la modernité et l'innovation. Le pommeau ou le Calvados, deux alcools à base de pomme, sont maintenant aussi proposés sous forme de cocktails. Des producteurs ont même créé du cidre rosé ; cette boisson ne devant plus uniquement être associée aux crêpes !

### Objectifs

Les participant-e-s :

- découvriront le Calvados et le village pittoresque de Beuvron en Auge. Cette région se situe entre les plages du célèbre Débarquement de Normandie et le Mont-Saint-Michel ;
- pourront découvrir les variétés de fruitiers présentes et les modes de production adoptés dans la région (dont l'agroforesterie) ;
- prendront connaissance des techniques de fabrication de jus de pomme, cidre et eaux-de-vie par des visites de fermes et d'exploitations cidricoles ;
- élargiront leurs connaissances en diversification et valorisation de produits, et découvriront les innovations actuelles réalisées en Basse-Normandie.

### Contenu

Le voyage se fera dans un car moderne jusqu'à Honfleur, une petite ville de pêcheurs du Calvados, puis nous emprunterons la "Route du Cidre" et visiterons des exploitations cidricoles dans la région de Caen jusqu'aux plages du Débarquement de Normandie.

- Visite de vergers arboricoles pour la production de cidre et de Calvados.
- Techniques de fabrication du cidre, gestion de la fermentation et de la montée des pectines, clarifications, collages, prise de mousse, etc.
- Aperçu de la fabrication du pommeau AOC, du Calvados et du vinaigre de pomme.
- Vente directe, valorisation et diversification de produits issus de la transformation de fruits, produits AOC. Organisation des filières et techniques de marketing et de communication.
- Découverte de la gastronomie locale et visite culturelle (Tapisserie de Bayeux).
- Visite du cimetière et de la plage du Débarquement de Normandie à "Omaha Beach".

## Remarques

- Excursion commune Agridea Lausanne et Lindau. La traduction français-allemand est organisée.
- Le nombre de participant-e-s est limité. Les inscriptions seront traitées selon leur ordre d'arrivée.
- Départ du bus de la gare de Fribourg.

## Responsables de cours

### **Romain Chollet**

AGRIDEA, 1006 Lausanne  
021 619 44 35  
076 461 53 23  
[romain.chollet@agridea.ch](mailto:romain.chollet@agridea.ch)

### **Johannes Hanhart**

AGRIDEA, 8315 Lindau  
052 354 97 44  
079 365 11 51  
[johannes.hanhart@agridea.ch](mailto:johannes.hanhart@agridea.ch)

### **Max Kopp**, Inforama Oeschberg

[Max.kopp@vol.be.ch](mailto:Max.kopp@vol.be.ch)

## Intervenant-e-s

### **Fabrice Desfrieches**

FR-14100 OUILLY-le-Vicomte  
[www.lielieucheri.fr](http://www.lielieucheri.fr)

### **Jean-René et Claude Pitrou**

FR-14190 Fierville-Bray  
[www.domainedescinqautels.com](http://www.domainedescinqautels.com)

### **Michel et Philippe Legallois**

FR-14710 St-Laurent-sur-Mer  
[www.producteur-cidre.com](http://www.producteur-cidre.com)

### **Myriam et Guillaume Capelle**

FR-14710 Formigny  
<http://www.fermedulavoir.fr>

### **René Petrich**

FR-14250 Ducy-Ste-Marguerite  
[www.domaine-flaquerie.fr](http://www.domaine-flaquerie.fr)

## Programme du jeudi 27 mars 2014

- 9:10 Départ de **Fribourg** avec le car de voyage "Horner". Embarquement des participants romands le long de l'autoroute en direction d'Yverdon-les-Bains (lieux transmis après réception des inscriptions)
- 12:00 *Repas de midi sur la route*
- 18:30 env. Arrivée à **Honfleur**  
Prise des chambres à l'hôtel du Dauphin et à l'hôtel des Loges (côte-à-côte)
- 19:45 Repas traditionnel normand à la Crêperie des Arts, à proximité du port

## Programme du vendredi 28 mars 2014

- 7:30 *Petit-déjeuner (produits régionaux, buffet)*
- 9:30 Visite de l'**exploitation "Le Lieu Chéri"** à Oully-Le-Vicomte
- 12:00 *Repas de midi à l'Auberge du Pêcheur à Lisieux*
- 13:45 Visite du **Domaine des Cinq Autels** à Fierville-Bray
- 16:30 Arrivée à **Bayeux**  
Prise des chambres à l'hôtel Le Lion d'Or
- 17:30 *Apéritif, puis temps libre laissé aux participant-e-s*
- 19:30 *Repas à l'hôtel Le Lion d'Or*

## Programme du samedi 29 mars 2014

- 7:00 *Petit-déjeuner*
- 8 :00 Départ pour St-Laurent-sur-Mer
- 9 :00 Visite de la **Ferme de la Sapinière** à St-Laurent-sur-Mer
- 11:15 Visite du **Musée mémorial d'Omaha Beach**
- 13:00 *Repas au Byint-Cheumei à Formigny*
- 14:30 Visite de la **Ferme du Lavoir** à Formigny
- 16:00 Retour à l'hôtel Le Lion d'Or à Bayeux  
*Temps libre laissé aux participant-e-s*  
Visite de la **Tapiserie de Bayeux** (facultatif)
- 20:00 *Repas au Restaurant Le Pommier*

## Programme du dimanche 30 mars 2014

- 07:00 *Petit-déjeuner*
- 09:00 Visite des **Vergers de Ducy** au Domaine de la Flaguerie  
à Ducy-Ste-Marguerite
- 11:00 *Repas agrotouristique sur place*
- 11:30 Départ du car pour le retour en Suisse
- 12:15 Rapide visite du village de **Beuvron en Auge**  
(un des plus beaux villages de France, env. 20 min sur place)
- Repas du soir sur la route*
- 20:30 env. Arrivée à Yverdon-les-Bains
- 21:30 env. Arrivée à Fribourg

# Tarif par personne

Code tarif	Catégorie	
1	Forfait conseillères et conseillers et collaboratrices et collaborateurs d'organismes membres d'AGRIDEA	Fr. 300.-
3	Forfait autres participant-e-s	Fr. 500.-
4	Forfait pour agricultrices et agriculteurs	Fr. 300.-

Aux forfaits susmentionnés **s'ajouteront les frais de l'excursion**. Estimation : Fr. 660.- /pers. Ces frais comprennent : frais du voyage en car, 6 repas avec boissons non-alcoolisées (3 à midi, 3 le soir), 3 nuits à l'hôtel en chambre double avec petit-déjeuner, frais d'entrées aux visites d'exploitation.

Seules quelques chambres simples sont disponibles. Supplément pour chambres individuelles : Fr. 100.-

**Le repas de midi le 28.03 et le repas du soir le 30.03 ainsi que les boissons alcoolisées seront à la charge du/de la participant-e et seront à régler directement sur place.**

**La facture finale** incluant le montant forfaitaire et les frais de l'excursion vous sera envoyée après le voyage.

**Important:** Prendre sa **carte d'identité/son passeport** ainsi que **des Euros** pour diverses boissons/nourriture/achats, etc.

**La couverture d'assurance** est l'affaire de chaque participant-e et doit être en règle.

**Délai de désistement : jusqu'au 28 décembre 2013.** Tout désistement après cette date sera facturé au prix coûtant, à moins qu'une personne ne vous remplace.

## Inscription jusqu'au 26 décembre 2013

par e-mail : [cours@agridea.ch](mailto:cours@agridea.ch)

par notre site : [www.agridea-lausanne.ch](http://www.agridea-lausanne.ch)

par fax : à adresser à AGRIDEA (Fax: 021 617 02 61)

par poste : à adresser à AGRIDEA, Jordils 1, CP 128, 1000 Lausanne 6

..... ✂ .....



Inscription pour le cours 1815  
Cidre & Co. : voyage d'étude en Normandie  
du 27 au 30 mars 2014

<b>Nom:</b>	<b>Prénom:</b>
<b>Adresse:</b>	<b>NPA/Lieu:</b> <b>canton:</b>
<b>Service:</b>	<b>Tél:</b>
<b>E-Mail:</b>	Mon code tarif selon la définition ci-dessus <input type="text"/>

	Participation/nombre de personnes	Hébergement/petit déjeuner <i>EZ/simple</i> <i>DZ/double</i>	Transport depuis :
27.3. - 30.3.2014	....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	..... <input type="checkbox"/>

Chambre double partagée avec :

.....

Nom et prénom de la personne vous accompagnant, ainsi que son adresse pour la facturation :

.....

.....