

Vendredi 12 avril

heure	Pôle	Animations	N° de stand
10h	L'eau à la bouche	Espace d'animations pédagogiques enfants : ateliers de moulage de Neufchâtel et Camembert de Normandie AOP avec les Fromages AOP de Normandie	
10h15	L'eau à la bouche	Espace animations culinaires avec les filières alimentaires normandes. Chaque jour, de grands chefs normands vont se succéder pour sublimer les produits phares de la Normandie ! 10h15 – 11h15 : le porc normand, avec Paulo FERREIRA, Lycée Jean Monnet (Mortagne-au-Perche)	
11h	L'eau à la bouche	Moulin d'Auguste : cuisson de l'Andelyse (farine) nature avec des graines	36
11h	L'eau à la bouche	Espace d'animations pédagogiques enfants : analyse des produits cidricoles, découverte de la fabrication du jus de pommes avec la Maison Cidricole de Normandie	
11h30	L'eau à la bouche	Espace animations culinaires avec les filières alimentaires normandes. Chaque jour, de grands chefs normands vont se succéder pour sublimer les produits phares de la Normandie ! 11h30 – 12h30 : Bœuf - Franck QUINTON, Le Manoir du Lys (Bagnoles de l'Orne)	

Vendredi 12 avril

heure	Pôle	Animations	N° de stand
12h40	L'eau à la bouche	Espace animations culinaires avec les filières alimentaires normandes. Chaque jour, de grands chefs normands vont se succéder pour sublimer les produits phares de la Normandie ! 12h40 – 13h Paulo FERREIRA, Lycée Jean Monnet (Mortagne au Perche)	
14h	L'eau à la bouche	Moulin d'Auguste : cuisson de l'Andelyse (farine) nature avec des graines	36
14h	L'eau à la bouche	Espace d'animations pédagogiques enfants : découverte des poissons, bons plans et coquillages de nos côtes avec Normandie Fraicheur Mer	
14h	L'eau à la bouche	Espace animations culinaires avec les filières alimentaires normandes. Chaque jour, de grands chefs normands vont se succéder pour sublimer les produits phares de la Normandie ! 14h – 15h : le chou-fleur avec Olivier BARBARIN, Le château d'Audrieu (Audrieu)	
15h15	L'eau à la bouche	Espace animations culinaires avec les filières alimentaires normandes. Chaque jour, de grands chefs normands vont se succéder pour sublimer les produits phares de la Normandie ! 15h15 – 16h15 : les produits laitiers - Stéphane PUGNAT, Le Dauphin (Caen)	

Retour à www.feno.normandie.fr

Vendredi 12 avril

heure	Pôle	Animations	N° de stand
15h30	L'eau à la bouche	Espace d'animations pédagogiques enfants : analyse des produits cidricoles, découverte de la fabrication du jus de pommes avec la Maison Cidricole de Normandie	
16h	L'eau à la bouche	Moulin d'Auguste : cuisson de l'Andelyse (farine) nature avec des graines	36
16h30	L'eau à la bouche	Espace d'animations pédagogiques enfants : ateliers de moulage de Neufchâtel et Camembert de Normandie AOP avec les Fromages AOP de Normandie	
16h30	L'eau à la bouche	Espace animations culinaires avec les filières alimentaires normandes. Chaque jour, de grands chefs normands vont se succéder pour sublimer les produits phares de la Normandie ! 16h30 – 17h30 : le Grondin Rouge avec Clément CHARLOT, Fragments (Caen)	
17h45	L'eau à la bouche	Espace animations culinaires avec les filières alimentaires normandes. Chaque jour, de grands chefs normands vont se succéder pour sublimer les produits phares de la Normandie ! 17h45 – 18h45 : la dorade, avec Olivier BRIAND, Ty Gibus (Caen)	

Retour à www.feno.normandie.fr

Vendredi 12 avril

heure	Pôle	Animations	N° de stand
19h	L'eau à la bouche	Espace animations culinaires avec les filières alimentaires normandes. Chaque jour, de grands chefs normands vont se succéder pour sublimer les produits phares de la Normandie ! 19h – 20h : le Livarot AOP avec Paulo FERREIRA, Lycée Jean Monnet (Mortagne-au-Perche)	
Toute la journée	L'eau à la bouche	Permajuce : fabriquez votre smoothie bio en faisant du vélo !	29
Toute la journée	L'eau à la bouche	Saveurs de Normandie : animation photo, panier géant, quizz produits normands avec Ets Duchemin (pomme de terre), Domaine de St Hippolite (fromages), La Trotteuse (bières), Les cadres noirs percherons (miels), Espromer (escargots et salades de la mer)	44
Toute la journée	L'eau à la bouche	Fromagerie Réo : démonstration de barratage de beurre	38

Retour à www.feno.normandie.fr

Vendredi 12 avril

heure	Pôle	Animations	N° de stand
Toute la journée	L'eau à la bouche	Moulin d'Auguste : pétrissage, façonnage et cuisson de l'Andelyse nature avec des graines toute la journée, présentation du Moulin et de notre filière blé pour farine Label Rouge	36
Toute la journée	L'eau à la bouche	Normandie, les pieds dans l'eau (Normandie Fraicheur mer et Comité Régional de Conchyliculture) : exposition de coquillages de Normandie, étal et découpe de poissons	6
Toute la journée	L'eau à la bouche	CRIEL Normandie lait : bar à lait et salle de traite grandeur nature	40
Toute la journée	L'eau à la bouche	AOP Jardins de Normandie : animations et fiches-recettes	39

Retour à www.feno.normandie.fr

Samedi 13 avril

heure	Pôle	Animations	N° de stand
10h	L'eau à la bouche	Espace d'animations pédagogiques enfants : venez tester vos connaissances sur la filière élevage et viande de Normandie : quizz, panneaux pédagogiques... avec Interbev Normandie	5
10h15	L'eau à la bouche	Espace animations culinaires avec les filières alimentaires normandes. Chaque jour, de grands chefs normands vont se succéder pour sublimer les produits phares de la Normandie ! 10h15 – 11h15 : Bulot de Granville IGP avec Anthony CAILLOT, À contre sens (Caen)	5
11h	L'eau à la bouche	Moulin d'Auguste : cuisson de l'Andelyse (farine) nature avec des graines	1
11h30	L'eau à la bouche	Espace animations culinaires avec les filières alimentaires normandes. Chaque jour, de grands chefs normands vont se succéder pour sublimer les produits phares de la Normandie ! 11h30 – 12h30 : produits Laitiers avec Anthony CAILLOT, À contre sens (Caen)	1
12h	L'eau à la bouche	Espace d'animations pédagogiques enfants : de la mer à l'assiette avec le Comité Régional de Conchyliculture	22

Retour à www.feno.normandie.fr

Samedi 13 avril

heure	Pôle	Animations	N° de stand
13h	L'eau à la bouche	Espace d'animations pédagogiques enfants : venez tester vos connaissances sur la filière élevage et viande de Normandie : quizz, panneaux pédagogiques... avec Interbev Normandie	
14h	L'eau à la bouche	Moulin d'Auguste : cuisson de l'Andelyse (farine) nature avec des graines	36
14h	L'eau à la bouche	Espace animations culinaires avec les filières alimentaires normandes. Chaque jour, de grands chefs normands vont se succéder pour sublimer les produits phares de la Normandie ! 14h – 15h : beurre d'Isigny AOP avec Charles et Ava, Le meilleur pâtissier (Caen)	
15h	L'eau à la bouche	Espace d'animations pédagogiques enfants : de la mer à l'assiette avec le Comité Régional de Conchyliculture	

Retour à www.feno.normandie.fr

Samedi 13 avril

heure	Pôle	Animations	N° de stand
15h15	L'eau à la bouche	Espace animations culinaires avec les filières alimentaires normandes. Chaque jour, de grands chefs normands vont se succéder pour sublimer les produits phares de la Normandie ! 15h15 – 16h15 : le poireau de Créances, avec Anthony Vallette, L'as de Trèfle (Bernières-sur-Mer)	
16h	L'eau à la bouche	Moulin d'Auguste : cuisson de l'Andelyse (farine) nature avec des graines	36
16h	L'eau à la bouche	Espace d'animations pédagogiques enfants : découverte des poissons, bons plans et coquillages de nos côtes avec Normandie Fraicheur Mer	
16h30	L'eau à la bouche	Espace animations culinaires avec les filières alimentaires normandes. Chaque jour, de grands chefs normands vont se succéder pour sublimer les produits phares de la Normandie ! 16h30 – 17h30 : le Neufchâtel AOP avec Stéphane CARBONE, L'incognito (Caen)	
17h	L'eau à la bouche	Espace d'animations pédagogiques enfants : venez tester vos connaissances sur la filière élevage et viande de Normandie : quizz, panneaux pédagogiques... avec Interbev Normandie	

Retour à www.feno.normandie.fr

Samedi 13 avril

heure	Pôle	Animations	N° de stand
17h45	L'eau à la bouche	Espace animations culinaires avec les filières alimentaires normandes. Chaque jour, de grands chefs normands vont se succéder pour sublimer les produits phares de la Normandie ! 17h45 – 18h45 : le porc normand avec Paulo FERREIRA, Lycée Jean Monnet (Mortagne-au-Perche)	
19h	L'eau à la bouche	Espace animations culinaires avec les filières alimentaires normandes. Chaque jour, de grands chefs normands vont se succéder pour sublimer les produits phares de la Normandie ! 19h – 20h : le veau avec Paulo FERREIRA, Lycée Jean Monnet (Mortagne-au-Perche)	
20h15	L'eau à la bouche	Espace animations culinaires avec les filières alimentaires normandes. Chaque jour, de grands chefs normands vont se succéder pour sublimer les produits phares de la Normandie ! 20h15 – 21h15 : le Camembert AOP de Normandie avec Paulo FERREIRA, Lycée Jean Monnet (Mortagne-au-Perche)	
21h30	L'eau à la bouche	Espace animations culinaires avec les filières alimentaires normandes. Chaque jour, de grands chefs normands vont se succéder pour sublimer les produits phares de la Normandie ! 21h30 – 22h : caramels avec Paulo FERREIRA, Lycée Jean Monnet (Mortagne-au-Perche)	
Toute la journée	L'eau à la bouche	Permajuce : fabriquez votre smoothie bio en faisant du vélo !	29

Retour à www.feno.normandie.fr

Samedi 13 avril

heure	Pôle	Animations	N° de stand
Toute la journée	L'eau à la bouche	Saveurs de Normandie : animation photo, panier géant, quizz produits normands avec Ets Duchemin (pomme de terre), Domaine de St Hippolite (fromages), La Trotteuse (bières), Les cadres noirs percherons (miels), Espromer (escargots et salades de la mer)	44
Toute la journée	L'eau à la bouche	Fromagerie Réo : démonstration de barratage de beurre	38
Toute la journée	L'eau à la bouche	Moulin d'Auguste : pétrissage, façonnage et cuisson de l'Andelyse (farine) nature avec des graines toute la journée, présentation de notre Moulin et de notre filière blé pour farine Label Rouge	36
Toute la journée	L'eau à la bouche	Normandie, les pieds dans l'eau (Normandie Fraicheur mer et Comité Régional de Conchyliculture) : exposition de coquillages de Normandie, étal et découpe de poissons	6
Toute la journée	L'eau à la bouche	CRIEL Normandie lait : bar à lait et salle de traite grandeur nature	40
Toute la journée	L'eau à la bouche	AOP Jardins de Normandie : animations et fiches-recettes de légumes	39

Retour à www.feno.normandie.fr

Dimanche 14 avril

heure	Pôle	Animations	N° de stand
10h	L'eau à la bouche	Espace d'animations pédagogiques enfants : ateliers de moulage de Neufchâtel et Camembert de Normandie AOP avec les Fromages AOP de Normandie	
10h15	L'eau à la bouche	Espace animations culinaires avec les filières alimentaires normandes. Chaque jour, de grands chefs normands vont se succéder pour sublimer les produits phares de la Normandie ! 10H15 – 11h15 : Pont L'Évêque AOP avec Damien DULIN, Le Côté Saint Pierre (Coutances)	
11h	L'eau à la bouche	Moulin d'Auguste : cuisson de l'Andelyse (farine) nature avec des graines	36
11h	L'eau à la bouche	Espace d'animations pédagogiques enfants : analyse des produits cidricoles, découverte de la fabrication du jus de pommes avec la Maison Cidricole de Normandie	
11h30	L'eau à la bouche	Espace animations culinaires avec les filières alimentaires normandes. Chaque jour, de grands chefs normands vont se succéder pour sublimer les produits phares de la Normandie ! 11H30 – 12h30 : crème d'Isigny AOP, avec Paulo FERREIRA, Lycée Jean Monnet (Mortagne-au-Perche)	

Retour à www.feno.normandie.fr

Dimanche 14 avril

heure	Pôle	Animations	N° de stand
12h	L'eau à la bouche	Espace d'animations pédagogiques enfants : de la mer à l'assiette avec le Comité Régional de Conchyliculture	
12h40	L'eau à la bouche	Espace animations culinaires avec les filières alimentaires normandes. Chaque jour, de grands chefs normands vont se succéder pour sublimer les produits phares de la Normandie ! 12H40 – 13h : la roussette avec Paulo FERREIRA, Lycée Jean Monnet (Mortagne au Perche)	
14h	L'eau à la bouche	Moulin d'Auguste : cuisson de l'Andelyse (farine) nature avec des graines	36
14h	L'eau à la bouche	Espace d'animations pédagogiques enfants : découverte des poissons, bons plans et coquillages de nos côtes avec Normandie Fraicheur Mer	
14h	L'eau à la bouche	Espace animations culinaires avec les filières alimentaires normandes. Chaque jour, de grands chefs normands vont se succéder pour sublimer les produits phares de la Normandie ! 14h – 15h : le bœuf normand avec Paulo FERREIRA, Lycée Jean Monnet (Mortagne au Perche)	

Retour à www.feno.normandie.fr

Dimanche 14 avril

heure	Pôle	Animations	N° de stand
15h	L'eau à la bouche	Espace d'animations pédagogiques enfants : de la mer à l'assiette avec le Comité Régional de Conchyliculture	
15h15	L'eau à la bouche	Espace animations culinaires avec les filières alimentaires normandes. Chaque jour, de grands chefs normands vont se succéder pour sublimer les produits phares de la Normandie ! 15h15 – 16h15 : les produits laitiers avec Anthony LE RHUN, C& Choux (Caen)	
15h30	L'eau à la bouche	Espace d'animations pédagogiques enfants : analyse des produits cidricoles, découverte de la fabrication du jus de pommes avec la Maison Cidricole de Normandie	
16h	L'eau à la bouche	Moulin d'Auguste : cuisson de l'Andelyse (farine) nature avec des graines	36
16h30	L'eau à la bouche	Espace d'animations pédagogiques enfants : ateliers de moulage de Neufchâtel et Camembert de Normandie AOP avec les Fromages AOP de Normandie	

Retour à www.feno.normandie.fr

Dimanche 14 avril

heure	Pôle	Animations	N° de stand
16h30	L'eau à la bouche	Espace animations culinaires avec les filières alimentaires normandes. Chaque jour, de grands chefs normands vont se succéder pour sublimer les produits phares de la Normandie ! 16h30 – 17h3 : la carotte des sables avec Paulo FERREIRA, Lycée Jean Monnet (Mortage-au-Perche)	
Toute la journée	L'eau à la bouche	Permajuice : fabriquez votre smoothie bio en faisant du vélo !	29
Toute la journée	L'eau à la bouche	Saveurs de Normandie : animation photo, panier géant, quizz produits normands avec Les Vergers de Ducy (produits cidricoles), Les Cadres noirs percherons (miels), Espromer (escargots et salades de la mer), le Moulin d'Auguste (farines)	44
Toute la journée	L'eau à la bouche	Fromagerie Réo : démonstration de barratage de beurre	38

Retour à www.feno.normandie.fr

Dimanche 14 avril

heure	Pôle	Animations	N° de stand
Toute la journée	L'eau à la bouche	Moulin d'Auguste : pétrissage, façonnage et cuisson de l'Andelyse (farine) nature avec des graines toute la journée, présentation de notre Moulin et de notre filière blé pour farine Label Rouge	36
Toute la journée	L'eau à la bouche	Normandie, les pieds dans l'eau (Normandie Fraicheur mer et Comité Régional de Conchyliculture) : exposition de coquillages de Normandie, étal et découpe de poissons	6
Toute la journée	L'eau à la bouche	CRIEL Normandie lait : bar à lait et salle de traite grandeur nature	40
Toute la journée	L'eau à la bouche	AOP Jardins de Normandie : animations et fiches-recettes avec des légumes	39

Retour à www.feno.normandie.fr