VISITES

1 Centre Tibétain

Fondé en 1982, le centre s'ordonne autour d'un temple, d'un centre de retraite et d'un moulin à prières de 3,5 mètres de haut. Un stupa élève sa flèche à plus de 23 mètres, en faisant l'un des plus hauts d'Europe de l'Ouest.
Visite libre pour les individuels. Tarif : don libre. Il est préférable d'appeler avant votre venue afin de vous assurer que le centre, suivant son programme, accepte les visites. Si, devant l'entrée du chemin, figure le panneau « centre fermé », merci de respecter le message et de ne pas entrer. Visite guidée pour les groupes sur rendez-vous uniquement : 2€/ pers.
La boutique du Centre vous accueille principalement les samedis et dimanches, de 13h30 à 16h : produits ayurvédiques, encens, vêtements (tibétains et népalais), artisanat himalayen, CD audio, etc. Et parfois en semaine.
Le Centre est fermé le lundi toute l'année.
Dachang Vajradhara-Ling - Centre d'Étude et de Pratique du Bouddhisme Tibétain.
📍 Domaine du Château d'Ozmont 61120 Aubry le Panthou
☎ 02 33 39 00 44
✉ contact@vajradharaling.org
🌐 www.vajradharaling.org

> Tibetan Center
Founded in 1982, the centre is organized around a temple and a retreat centre. The prayer wheel is 3.5 meters tall. A stupa raises its spire over 23 meters high, making it one of the highest in Western Europe.
- Free visit for individuals : entry is free but a donation would be appreciated. Please call before your arrival to ensure that the center accepts visits according to its program. Please respect the sign in front of the entrance when it indicates "closed center". Reservation for guided tours for groups.

2 Maison du Camembert et fromagerie du Clos de Beaumoncel

Au cœur du village emblématique de Camembert, ce musée installé dans une bâtisse restaurée du XVIIIème retrace l'histoire du camembert depuis 1791, date de sa création. Histoire du Pays d'Auge. Présentation des différents types de fabrication. Reconstitution de l'univers de Marie Harel. Salle de dégustation. Entrée des Découverte des "AOC fromagères normandes". Bar à fromages. Visite audio-guidée.
Du 5 avril au 5 nov. : 10h-11h30 / 14h-17h. 7/7 de mai à sept. Du mercredi au dimanche d'avril à oct. Tous les jours
Inclue : visite de la fromagerie du Clos de Beaumoncel.
2,5€ à 4,5€ (gratuit - 11 ans)
📍 Le Bourg - 61120 Camembert
☎ 02.33 12 10 37
✉ maison.du.camembert@orange.fr
🌐 www.maisonducamembert.com

> The Museum «Maison du Camembert»
In a restored 18th and 19th century building located in the heart of the iconic village of Camembert, the museum tells the story of the camembert cheese since 1791. Audio-guided tour: history of the Pays d'Auge, presentation of the different manufacturing techniques, reconstitution of the world of Marie Harel. Sampling at the end of the visit. Discovery of the Norman cheeses which own the label guaranteeing the quality: Cheese bar. The visit of the Clos de Beaumoncel cheesery is included.

3 Musée de la Dame aux Camélias

Ce musée retrace la vie de la Dame aux Camélias. Un diaporama, de nombreux documents et des objets lui ayant appartenu, illustrent la vie de celle qui a inspiré les plus grands artistes de son temps (Alexandre Dumas fils et Verdi pour sa Traviata). Dans la dernière salle, un film évoque le mythe de la Dame, à travers des artistes d'hier et d'aujourd'hui (La Callas, E. Feuillère, I. Adjani, I. Hupper...).
Exposition de costumes (Traviata).
Individuels : visite sur rdv, du 1er juin au 31 août.
Groupes : toute l'année sur rdv. (min 10 pers).
Adulte : 4€ / Gratuit -17 ans. / Groupe adulte : 3€/pers.
📍 Le Château - 61230 Cacé
☎ 02.33 67 54 85 / 02.33.35 50 24
🌐 **http://www.cdcvam.fr/musee-de-la-dame-aux-camelias**

> Museum of The Lady of the Camellias
Story of the life of The Lady of the Camellias. Slide shows and many documents, and some of her belongings, illustrate the life of the woman who inspired the most prestigious artists of her time (Alexandre Dumas son and Verdi for his opera « Traviata »). In the last room, a movie shows the myth of the lady through artists from the past to nowadays (La Callas, E. Feuillère, I. Adjani, I. Hupper...). Exhibition of costumes (Traviata).
Visit by appointment for individuals : June 1 to Aug. 31. Groups: all year by appointment (min. 10 pers).

4 Musée des minéraux et des fossiles

Ce musée est l'oeuvre d'un passionné qui présente ici le fruit de ses acquisitions, échanges et récoltes (depuis plus de 50 ans). Les minéraux sont présentés dans leur immense diversité de variétés, d'espèces, de couleurs, de cristallisation ou de localisation. Grâce aux fossiles vous suivrez l'évolution de la vie sur terre par leurs traces fossilisées (plus de 2500 minéraux, fossiles et météorites dans les vitrines).
Du 3 mai au 30 sept. : mercredi et samedi, 14h-17h.
2€. Gratuit jusqu'à 16 ans
📍 Le Chalais - 61230 Cacé
☎ 02.33 35 51 98 / 06 17 39 85 12
✉ mf.brodin@orange.fr

> Museum Of Minerals And Fossils
This museum is the work of a passionate presenting the result of his collection. These minerals and fossils in their different stages of crystallization, with their sparkling colors, shape and very particular aspect, will delight the visitor whether or not they are expert. More than 2,000 minerals and fossils are displayed.

5 Musée du Camembert

Musée retraçant l'histoire du camembert au travers d'un film expliquant les différentes étapes de fabrication du véritable camembert de Normandie AOP, suivi d'une présentation d'une collection de matériel authentique venant de fermes du Pays d'Auge. Celle-ci fait revivre toutes les étapes de la vie du fromage et permet de suivre l'évolution des techniques au travers du matériel, des affiches, des documents commerciaux. L'étonnante collection d'étiquettes de boîtes de camembert de toutes époques séduira petits et grands.
Du 1er avril au 31 octobre 7j/7 : 14h-18h. Juillet et août 7j/7 : 10h-18h
3€. gratuit jusqu'à 11 ans.
Musée du camembert et Conservatoire des traditions du Pays d'Auge
📍 10, avenue du Général de Gaulle - 61120 Vimoutiers
☎ 02 33 39 30 29
✉ contact@museeducamembert.fr
🌐 www.museeducamembert.fr

> The museum of Camembert
Museum retracing the history of the camembert cheese through : a video explaining the different stages in the production of the camembert, a presentation of an authentic materials collection from Pays d'Auge farms, and an amazing collection of camembert box labels from all the periods. Learn about the developments in factory through the equipment used, posters and marketing materials, reviving all stages of the life of cheese

6 Écomusée de la pomme au Calvados

Cet écomusée, à travers une collection d'une centaine d'objets, retrace la fabrication traditionnelle du cidre et du calvados. A voir également : le verger conservatoire planté de 105 pommiers à cidre (en accès libre toute l'année).
Du 5 avril au 2 oct. : 10h30-12h30 et 14h-18h du mercredi au dimanche.
Juill. et août : mêmes horaires, du mardi au dimanche + jours fériés.
3.50€ à 4€. Gratuit jusqu'à 14 ans.
📍 Rue du Grand Jardin - 61470 Le Sap
☎ 02 33 35 25 89
✉ asso.grandjardin@wanadoo.fr
🌐 www.le-grand-jardin.asso.fr

> Museum "From the apple to Calvados"
This museum, through a collection of over a hundred objects, explains the traditional manufacture of cider and liquor calvados. The conservation orchard of 105 cider apple trees (free access all year).

7 Musée Jeanne Morin

Meubles et bibelot du XXème siècle.
Ouvert toute l'année : merc 14h-16h, jeudi 10h-12h
Accès libre
> Furniture and ornaments of the 19th century. Free access.
📍 Médiathèque - Place de l'Hôtel de ville - 61240 Le Merlerault
☎ 02.33 16 12 74
✉ mairie.lemerlerault@wanadoo.fr
☎ 02 33 35 42 67

8 Manoir de Cauvigny (Château de Corday)

Inscrit à l'inventaire supplémentaire des Monuments Historiques, le manoir du XVIe s. Complètement transformé à la fin du XVIIIe construit en colombage, forme avec ses bâtiments un ensemble cohérent d'une exploitation normande du Pays d'Auge. Manoir ayant appartenu à la famille de Corday - dont Charlotte, héroïne de la Révolution - jusqu'en 1875, date où il fut acquis par la famille du propriétaire actuel.
Visite guidée des extérieurs : il est préférable de téléphoner par avance. Animaux acceptés. Gratuit.
Du 15 juin au 10 septembre : du jeudi au dimanche 10h-12h et 14h-17h.
Ouvert pour les Journées du Patrimoine et autres dates sur rendez-vous.
📍 Le Mesnil Imbert - 61120 Le Renouard
☎ 02.33.35 06 91 / 06.85 07 31 81
✉ plaverny@wanadoo.fr

> Manor from the 16th century completely transformed at the end of the 18th century, built with half-timbering. The manor and the rest of the buildings form an harmonious Norman Pays d'Auge farm. The place was home of the de Corday family : Charlotte de Corday was a brave revolutionary figure. Guided tour of outside (reservation only). Animals accepted.

9 Manoir de la Croix

Manoir augustéen XVIe - XVIIIe. Visite libre des extérieurs, sur rendez-vous. Gratuit. Individuel et groupes : ouvert tous les jours du 14 juill. au 22 août / 10h-12h et 15h-18h.
📍 61230 Resnelieu
☎ 02.33.35 42.80 / 06 17 09 51 52
✉ francois.kessler@sfr.fr

> Manor from the 16th and 17th century. Self tour of outside (reservation only). Free. Single and groups: open daily

10 Char Tigre

Vimoutiers, le dimanche 20 août 1944 : la phase de la bataille de Normandie se termine. La Poche de Chambois-Falaise, où les forces allemandes sont encerclées, est sur le point d'être réduite. Le 19 août 1944, plusieurs chars allemands sont contraints de faire un détour par la route départementale menant de Vimoutiers à Gacé. L'un d'eux, le TIGER de type E, est immobilisé à la sortie de la ville de Vimoutiers, en panne de carburant. Il est sabordé par son équipage avec deux charges explosives. Classé Monument Historique en 1975. Il n'en subsiste que six exemplaires au monde.
📍 D 979 / 61120 Vimoutiers
☎ 02 33 67 49 42
✉ office.de.tourisme@cdcvam.fr

> The Tiger Tank
Vimoutiers. Sunday the 20th August 1944: the Battle of Normandy was drawing to a close. The Chambois-Falaise Pocket, where the German troops were surrounded, was about to be closed down by the Allies. On the 19th August 1944 a few German tanks find themselves with no alternative but to make a detour along the main road from Vimoutiers to Gacé. One of them, a type E Tiger, run out of gas on the way out of Vimoutiers. Its crew sabotage it with two explosive charges. Classified as an Historic Monument in 1975 and one of the six remaining tanks of that kind in the world.

11 Moulin de Vimoutiers

Installé sur la rivière la Vie, ce moulin à eau, construit en 1336 par les moines de Jumièges, est en parfait état de marche et a conservé tout son matériel ancien et ses accessoires. En 1944, il fut épargné par les bombardements car il était juste à côté de l'église qui servait de point de repère aux bombardiers. De nos jours, il produit encore de la farine deux fois par an : la Journée des Moulins en juin et les Journées du Patrimoine en septembre. Un savoir-faire traditionnel en voie de disparition. Visite guidée uniquement. Tarif : don libre. Ouverture suivant programme.
📍 M. et Mme Bréhan
📍 Av. du Général de Gaulle - 61120 Vimoutiers
☎ 02 33 39 03 66

> The Watermill in Vimoutiers
Located on the River La Vie ("Vie" means life, or "the River of Life"), this water mill built in 1336 remains in excellent condition and kept its old equipment. In 1944 it was spared by the bombings because it was next to the church whose spires served as a bomber reference point. Nowadays: twice a year, it still produces flour. Come and discover this rare traditional skill. Guided visit only when the millers are available. Entry is free but a donation would be appreciated.

12 Église de St Germain de Clairefeuille

Tour de défense carrée du XIe, clôture de chœur à baldaquin avec boiserie peinte du XV. et retables du XVIIe, plafond à caissons du XIXe.
Ouverte le dimanche des Journées du Patrimoine et sur rendez-vous au 06 59 43 85 59.
☎ 02 33 36 15 01
✉ mairie.st-germain-de-clairefeuille@wanadoo.fr

> The church in the village of St Germain de Clairefeuille: Square defense tower from the 12th century, four-poster choir enclosure with painted woodwork from the 15th century, and altarpieces from the 17th century, coffered ceiling from the 19th century.

13 Église Notre-Dame - Vimoutiers

Ses vitraux racontent l'histoire de la Normandie et du Pays d'Auge : les Vikings, les moines de Jumièges, Jeanne d'Arc, le camembert, etc. Financés grâce à l'intervention de Marcel Michelli après la guerre, ils lui valurent en emporter le vent". Son orgue classé MH, dernier orgue créé par Aristide Cavaillé-Coll, Aristide Cavaillé-Coll a réalisé 499 orgues, dont celui de l'église Notre-Dame de Paris. Restauré en 2018. Ouverte tout l'année 7j/7
📍 Place de Mackao - 61120 Vimoutiers
☎ 02 33 39 80 60
✉ contact@vimoutiers.fr
🌐 https://www.vimoutiers.fr

Visiter Camembert

Faites un détour par le village emblématique du fameux fromage. A découvrir : l'église Sainte-Anne, le musée Maison du Camembert, le Manoir de Beaumoncel (seulement visible depuis le cimetière). Et pour une découverte ludique, le jeu de piste « Camembert, l'enquête fromagère » est disponible à la mairie et la boutique de la Maison du Camembert.
> Visit Camembert, the emblematic village of the famous cheese. Must-see : the Sainte-Anne church, the museum Maison du Camembert, the manor of Beaumoncel (only visible from the cemetery).

Visiter Gacé

La ville, dont le centre fut détruit en juin 1940, est dominée pas son château des XIIe et XVe. A découvrir : le Musée de la Dame aux Camélias, le Musée des Minéraux et des Fossiles, la fontaine de la Dame aux Camélias.
Circuit découverte disponible sur
📍 http://terrederichesses.fr - rubrique « Randonnée ».

> Visit Cacé: the town, whose center was destroyed in June 1940, is dominated by its 12th and 15th century castle. Must-see: the Museum of the Lady of the Camellias, the Museum of Minerals and Fossils, the fantain of the Lady of the Camellias.

Visiter Sap-en-Auge

Classée Petite Cité de Caractère, Sap-en-Auge cache des trésors. Des maisons de maître en briques du XVIe en passant par le château féodal, de la bibliothèque à pan de bois et à toit de chaume, des façades avec essentage en bois ou ardoise, ou encore des décorations en céramique... Toute l'architecture du Pays d'Auge y est représentée. A voir aussi : l'écomusée « De la Pomme au Calvados ».
Circuit découverte disponible sur :
📍 http://terrederichesses.fr - rubrique « Randonnée ».

> Go back in time in the streets of Sap-en-Auge. Listed as Small Town of Character, this pretty, authentic town hides many treasures. Nineteenth century brick mansions, a feudal castle, a timbered and thatched library, slate frontages and ceramic decorations... all the architectural styles of the Pays d'Auge Region are represented here. Must-see : the museum « From the apple to calvados ».

Visiter Vimoutiers

La ville fut reconstruite dans les années 50 suite au bombardement du 14 juin 1944 qui détruisit la ville à 90%. A découvrir : le char Tiger, le moulin à eau, le Musée du Camembert, le chaudron de la Libération, les statues de Maire Harel, l'église Notre-Dame et ses vitraux contemporains, le Centre de Greeter sur réservation www.greeters-orne-normandie.com. Circuit découverte disponible sur :
📍 http://terrederichesses.fr - rubrique « Randonnée ».

> Visit Vimoutiers: the town was rebuilt in the 1950s after the bombing of June 14, 1944 which destroying 90% of the town. Must-see: the Tiger tank, the water mill, the Museum of camembert, the cauldron of the Liberation, the statues of Marie Harel, the Notre-Dame church and its contemporary stained window glasses.

MARCHÉS

Vimoutiers
lundi après-midi et vendredi matin - place de Mackau
Monday afternoon and Friday morning.

Gacé
jeudi 9h - 13h - Place de la Libération *Thursday morning*

Sap-en-Auge
mardi matin et samedi matin - place du Marché
Tuesday morning and Saturday morning

Le Merlerault
jeudi 7h – 13h - place de l'Hôtel de ville *Thursday morning*

Sainte Gauburge - Sainte Colombe
mercredi matin et samedi matin
Wednesday morning & Saturday morning

MARCHÉS DE PRODUCTEURS

« Le Petit Marché de Camembert » - Bourg de Camembert
Producteurs bio et locaux du village et de ses alentours. Le vend. 17h-20h du 1er av. au 30 sept. Le reste de l'année : 17h-19h. Buvette et concert en juil. et août. Organic and local producers from the village and its surroundings. Friday evenings, 5pm- 8pm from April 1 to Sept. 30, and 5pm-7pm the rest of the year. Refreshment bar and concerts in July and August.

PRODUCTEURS

14 Fromagerie Durand

Fromagerie fermière qui produit le véritable camembert AOP, au lait cru, moulé à la louche. Pour la visite et la boutique, renseignements au 02 33 39 08 08
> Cheesery making boiled camembert made with raw milk. Visit and sale at the farm: further information on 02 33 39 08 08
📍 La Héronnière - 61120 Camembert
☎ 02.33 39 08 08
✉ contact@camembertdurand.fr
🌐 www.camembertdurand.fr

15 Ferme de la Heurtaudière

Vente à la ferme : confiture de lait nature, confiture de lait au calvados, beurre, crème crue, fromage blanc, lait cru de vache.
> Sale at the farm : milk jam (a kind of condensed milk), milk jam with calvados, cream, cottage cheese.
Dans le village de Camembert, la famille Coupil vous accueille sur sa ferme où elle élève des vaches laitières de race normande.
📍 Lieu-dit La Heurtaudière - 61120 Camembert
☎ 06 20 60 57 98

16 Ferme de la Croix Blanche

Vente à la ferme toute l'année de confiture, gelée de cidre et gelée de poiré, confiture de lait, jus de pomme, cidre, camembert de la fromagerie Durand.
> Sale at the farm all year round: homemade jams and jellies, cider jellies, pear jellies, milk jam, cider, pear cider, apple juice, pear juice, Norman cheeses camembert from farmer.
📍 La Croix Blanche - 61120 Vimoutiers
☎ 02 33 39 32 05 / 06 35 27 09 56
✉ mc.liard@dbmail.com

17 La ferme du Brûlé

Vente de la production en Agriculture Biologique de crème crue, lait, yaourts, fromages. Vente à la ferme le jeudi 17h-19h, ou sur rdv.
> Organic production of raw milk cream, milk, yogurt, cheese. Sale at the farm on Thursday from 5pm to 7pm or by appointment
📍 Le Brûlé - 61240 Ménil-Froger
☎ 02 33 36 29 79
✉ earibeaurain@orange.fr
🌐 www.fermedubrule.fr

18 SCEA la Galotière

Au cœur du Pays d'Auge, production de cidre, poiré, pommeau et calvados en agriculture biologique. Visite libre avec film vidéo. Dégustation-vente toute l'année sauf le dimanche. Nouveau parcours permanent dans les vergers juin à septembre avec panneaux explicatifs (1,6km). Protocole sanitaire : L'accès à la boutique est libre. Authentique ferme augustéenne du XVIe siècle aux bâtiments en colombage entourés de vergers. Vente à la ferme : cidre, poiré, pommeau et calvados en agriculture biologique.
Visite libre avec film vidéo et dégustation. Toute l'année 7j/7 sauf dimanche. 9h-12h30 / 14h-18h. Groupes sur rdv. : visite guidée + dégustation (3€/pers.).
📍 La Galotière - 61120 Vimoutiers
☎ 02.33 39 05 98 / Cél. : 06 37 67 03 26
✉ lagalotiere@free.fr
🌐 www.lagalotiere.fr

> Authentic 16th century Pays d'Auge farm with half-timbered buildings surrounded by orchards Sale at the farm : cider, pear cider, Norman pommeau, calvados. Organic farming.
Free tour and video explaining the work at the distillery. All year round 7/7 / 9am-6pm. Free charge. Closed Sunday and 25 December. Groups (reservation only): guided tour + tasting (3€/pers.)

19 Ferme de Cutesson

Ferme du Pays d'Auge, en colombages en agriculture biologique depuis 1996. Vente à la ferme : cidre AOP, cidre fermier, jus de pomme, jus de poire, calvados, pommeau, poiré, vinaigre de cidre et plats cuisinés à base de viande de bœuf (bœuf au cidre et au camembert, bœuf aux carottes, persillé de bœuf, rillettes de bœuf, en fonction des stocks). Toute l'année sauf le dimanche, sur appel préalable. Visite guidée et dégustation sur rdv. : 3€ (gratuit - de 6 ans).
📍 Route de Gacé - 61120 Vimoutiers
☎ 02.33 39 18 53 - Cél : 06 85 33 65 44
✉ fermedecutesson@orange.fr

> Organic Pays d'Auge timbered farm. Sale at the farm: AOP cider, farm cider, apple juice, pear juice, calvados, pommeau, pear cider, cider vinegar and dishes cooked with beef (beef in cider and camembert, beef with carrots, parsley beef, beef fillettes, depending on stocks). All year except Sunday. Please call before you come. Guided tour and tasting by appointment : 3€ (free – 6 years old).

20 Chèvrerie des Pampilles

Elevage de caprins avec atelier de transformation fromagère et élevage de bovins. Vous pourrez participer à la traite des chèvres à la Ferme des Pampilles vers 17h30, où Nathalie sera ravie de vous montrer comment elle fait ses fromages et vous parler de son métier ! Vente à la ferme : fromages, yaourts, riz au lait, glaces, sorbets, savons... mais également de nombreux produits locaux ainsi que de l'artisanat. Agriculture Biologique.
Visite libre et gratuite d'avril à mi-déc. : du mar. au sam. 17h-19h + sam. matin 10h-12h30.
📍 Ferme des Pampilles - Le Bourg - 61230 Cisal-Saint-Aubin
☎ 02.33.36.86.22 - Cél. : 07 82.28 09 90
✉ bnq.caillibaud@free.fr
🌐 www.fermedespampilles.com

> The Farm « les Pampilles » raises some cattle, but mostly goats for their cheese production. Nathalie will be pleased to welcome you at her goat farm for the milking around 5.30pm. She will tell you all about her job as a farmer. Sale at the farm : Goat milk products (cheeses, yogurts, rice pudding, ice cream, sorbets, soaps...). And various farm products from the area. Organic farming.
Self tour. Free. April to Dec.: Tues. to Sat. / 5pm-7pm + Sat. morning 10am-12.30pm.

21 Ferme ALLAIN

Gwenaëlle et Anthony vous accueillent sur leur ferme, un sentier de découverte vous mènera aux animaux et à la découverte de l'élevage de volaille. Nous vous proposons des volailles fermières élevées en plein air à la ferme : poulets, canards, pintades, ainsi que du bœuf en caissette. Vente à la ferme sur commande : poulets, canards, pintades, œufs. Bœuf et veau (en caissette).
Commandez vos produits directement auprès du producteur.
📍 Les gages - 61240 Champ-Haut
☎ 06 15 60 74 09
✉ allain.anthony@sfr.fr
🌐 https://ferme-gaec-allain-1.jimdosite.com

> Gwenaëlle and Anthony welcome you at their farm, a discovery trail will lead you to the animals and to the discovery of poultry farming. Sale at the farm : farm poultry raised indoors on the farm: chickens, ducks, guinea fowl, as well as beef in boxes. Sale at the farm on order: chickens, ducks, guinea fowl, eggs. beef and veal (in box).

22 Elevage de la Cadiourie

Petite exploitation agricole familiale qui vend directement ses produits de l'agneau, du veau (en lait et du bœuf. Vente à la ferme toute l'année sur rendez-vous et sur commande : viande d'agneau (au détail, en caissette, entier), merguez, saucе Bol'Ornaise (bolognaise d'agneau), veau et bœuf en caissette, œufs de caille (en été).
📍 Lieu-dit La Cadiourie - 61240 Godisson
☎ 06 16 31 45 27
✉ elevagedecadiourie@gmail.com

> Sale at the farm all year (reservation only and on order. lamb meat (retail, in box, whole), merguez, Bol'Ornaise sauce (bolognaise of lamb), veal and beef in box, quail eggs (in summer).

23 Les vergers de la Morinière

Domaine familial existant depuis plusieurs décennies. La tradition se perpétue, les pommiers sont à leur place dans ce petit paradis où vous découvrirez le chais, le pressoir ainsi que la salle de l'alambic à repasse. Vente à la ferme : jus de pomme, jus de poire, cidre AOP et fermier, poiré, calvados AOC, pommeau de Normandie, Mak, poir, Mak pom, liqueur, vinaigre de cidre, balsamique de pomme...
Agriculture biologique.
Ouvert toute l'année. Visite gratuite avec dégustation, de préférence sur rdv.
📍 La Morinière - 61230 La Fresnale-Fayel
☎ 02 33 35 51 13 - Cél. : 06 18 46 25 58
✉ contact@lesvergersdelamoriniere.com
🌐 https://www.lesvergersdelamoriniere.com

> Family farm established several decades ago. Tradition is perpetuated, and the apple trees are at home in this little paradise where you can find a cellar, cider press and still room. Sale at the farm : apple juice, pear juice, cider, pear, calvados. Normon pommeau, aperitif Mak pom and Mak poir, liquor, cider vinegar, apple balsamic. Organic farming.
Open daily. Free visit and tasting (please call before you come).

24 Gaec Choisnard

Visite de la ferme avec découverte du roto (carroussel) de traite et élevage des petits veaux. Vente à la ferme : confitures artisanales (plus d'une soixantaine de variétés), pâtes de fruits, crème de marrons, châtaignes. Du merc. au sam. 10h-19h. Visite guidée et goûter à la ferme toute la semaine sur rendez vous : 5€ (3.50€ - de 11 ans).
📍 Lieu-dit Launay - 61120 Crouttes
☎ 02.33.36 07 31 - Cél : 06 37 85 82 38
✉ gaecchoisnard@outlook.fr
🌐 lesconfituresdemaryse.jimdo.fr

> Visit the farm, the milking roto (carousel) and the breeding of small calves. Sale at the farm : artisanal jams (more than sixty varieties), fruit jellies, chestnut cream, chestnuts. From Wed. to Sat. 10am-7pm. Guided tour and snack at the farm all week long by appointment. 5€ (3.50€ - under 11 years old).

25 Les vergers de la Houstrie

En production biologique. Cueillette dans le verger et vente à la ferme le samedi 14h-19h en saison. Le reste de l'année sur rdv. Nombreuses variétés de pommes de table (Reinette, Calville, Boskoop, Bénédictin, Rambault, Elstar, Belchard-Chandeleur), Chataigne, Kiwi, poires, coings, rhubarbe, petits fruits (mûres, framboises, groseilles, cassis...), suivant la période de récolte. Et toute l'année : (nombreux parfums et conditionnements) confitures artisanales cuites à l'ancienne dans des chaudrons en cuivre, miel produit sur place par les abeilles qui ont à leur disposition : ronces, pommiers, framboisiers, cassissiers... ainsi que de nombreuses fleurs sauvages à volonté.
📍 La Houstrie - 61120 Les Champeaux
☎ 02 33 67 07 75 - 06 33 04 41 18
✉ vergershoustrie@orange.fr

> Organic production. Picking in the orchard and sale at the farm on Sat. 2pm-7pm in season. The rest of the year by appointment : cider, many varieties of table apples, pears, quinces , rhubarb, berries (blackberries, raspberries, currants, blackcurrants, etc.), depending on the harvest period. And all year: (many flavors and packaging) artisanal jams cooked in the old way in copper pots, honey produced on site by bees who have at their disposal : brambles, apple trees, raspberries, blackcurrants ... as well as many wild flowers at will.

26 Les vergers du Chouquet

Agriculture Biologique. Fabrication de produits cidricole et de bière.
Visite de la cave et dégustation. Vente à la ferme : bière, cidre, poiré, pommeau de Normandie, calvados, jus de pomme, jus de pomme pétillant, jus de poire, vinaigre de cidre, confits de cidre et de poiré.
Mars à sept. : du lun. au sam. 14h-18h
📍 Lieu-dit "Les Bois" - 61120 Roville
☎ 02 33 39 00 99 - Cél : 06 75 51 34 63
✉ vergers.du.chouquet@wanadoo.fr

> Organic production of cider products and beer. Visit of the cellar and tasting. Sale at the farm: beer, cider, pear cider, Norman pommeau, calvados, apple juice, sparkling apple juice, pear juice, cider vinegar and cider and pear cider chutneys. March to Sept.: Mon. to Sat. 2pm-6pm.

27 La ferme Augeronne

Vente à la ferme (sur commande). Viande fraîche (colis et détail) et conserves de bœuf, veau et porc : rillettes de porc, terrine de campagne, haché de bœuf sauce camembert, saucisse, crème.
📍 Le Douy - 61230 Mardilly
☎ 06 87 48 60 64
✉ celine.lemignier@lafermeaugerone

> Sale at the farm (ordered before): fresh meat (retail and in box), Beef, veal and pork preserves: pork rillettes, coarse paté, minced beef with Camembert sauce, sausages, pork loin.

28 Savonnerie La Mésange Bleue

Fabrication et vente de savons artisanaux (savons parfumés, savons soin, savons de rasage, eaux de toilette).Vente à la savonnerie sur rendez-vous.
📍 La Londe - 61230 St Evroult de Montfort
☎ 09 71 21 96 65
✉ savonnismange@orange.fr
🌐 www.savonnerielamesangebleue.com

> Manufacture and sale of handmade soaps (perfumed soaps, care soaps, shaving soaps, eaux de toilette)
Sale at the factory on reservation.

29 Ferme de l'Instière

Nos vaches sont nourries à l'herbe et au foin de nos prairies naturelles. Nous avons choisi un mode de production respectueux du bien-être animal et de l'environnement. Notre camembert est moulé à la louche à la main dans notre fromagerie. Vente à la ferme : camembert fermier au lait cru bloc, cidre cru, jus de pomme bio. Visite guidée de la ferme (individuel ou groupe moins de 20 pers.) sur réservation 48h à l'avance par téléphone (fixe) : visite guidée : 5 € / avec dégustation : 7€ / Gratuit -3 ans.
Ier avril au 30 sept. : du lun. au sam. 10h-13h / 17h30-19h30. Le reste de l'année : 10h-13h / 17h-19h.
📍 L'Instière - 61120 Camembert
☎ 09 63 67 46 57 / Portable : 06 82 82 92 78
✉ dalila.berritane@laposte.net

Our cows are fed with the grass and the hay from our natural meadows. We have chosen a production method that respects animal welfare and the environment. Our Camembert is ladled in our cheese factory. Sale at the farm: camemberts with organic raw milk, organic raw cream. Guided tour of the farm (individual or groups under 20 people) by reservation 48 hours in advance by telephone (landline): guided tour: 5€ / with tasting: 7€ / free under 3 years old. April 1 to Sept. 30: Mon. to Sat. 10 am-1 pm / 5.30 pm-7.30 pm. The rest of the year: 10am-1pm / 5pm-7pm.

30 La Forêt Jardin des Hayes

En agriculture biologique. Sur une surface de 4 hectares, une forêt jardin expérimentale, implantée sur 8 000 m2 le long de la Touques, abrite des vergers plantés en pommiers, poiriers, cerisiers, pruniers, une serre bio-climatique et un rucher d'abeilles noires. Sur demande, conception et réalisation de forêts jardins, de la plus petite à la plus grande.
Vente à la ferme tous les jours, sur appel préalable : légumes, aromatiques, confitures et gelées, jus de fruits (pomme, rhubarbe, aronie, raisin Uva Fragola), fruits séchés et plantes sèches, miel, plants de vivaces.
Visite de juin à octobre : les 2èmes vendredi et samedi du mois, 10h-12h.
📍 lieu-dit Les Hayes - 61230 St-Evroult de Montfort
☎ 06 83 23 78 74
✉ leshayes@outlook.fr
🌐 www.laforetjardindeshayes.fr

> Organic production. On a surface of 4 hectares, an experimental forest garden, established on 8,000 m2 along the river Touques, two orchards planted with apple trees, pear trees, cherry trees, plum trees, a bio-climatic greenhouse and an apiary of black bees. On reception, design and construction of garden forests, from the smallest to the largest. Sale at the farm every day (please call before you come): vegetables, aromatics, jams and jellies, fruit juices (apple, rhubarb, chokeberry, Uva Fragola grapes), dried fruits and dried plants, honey, perennial plants. Visit from June to Oct., the 2nd Friday and Saturday of the month, 10am-12pm.

31 Les Légumes du Sap

Depuis 2022, Chloé et Thomas cultivent, sur moins d'1 ha, des légumes bio et de saison, ainsi que quelques fruits. Tous sont cultivé dans le respect du vivant. Ils vendent leur production localement et le plus possible en direct. Agriculture Biologique. Vente à la ferme sur rdv uniquement : légumes bio et de saison, quelques fruits.
📍 Lieu-dit Les Champs - 61470 Sap-en-Auge
☎ 06 43 21 00 34

> Organic production. Since 2022, Chloé and Thomas have been growing, on less than 1 ha, organic and seasonal vegetables, as well as some fruits. They sell their production locally and directly as much as possible. Sale at the farm only by appointment: organic and seasonal vegetables, some fruits.

32 Ferme des Chèvres Brasseuses

Dans la ferme familiale, Marc gère l'exploitation caprine, de la traite des chèvres jusqu'à la fabrication des fromages fermiers au lait cru. Sophie, quant à elle, gère la production de bière. Elle assure le brassage, suit la fermentation et met en bouteille. Plusieurs fois par an, la ferme organise des portes ouvertes et des stages autour de la chèvre, de la brasserie et des ruches. Certification HVE (Haute Valeur Environnementale).
Vente à la ferme (sur appel préalable) de fromage de chèvre au lait cru, de bières artisanales, de miel, de caramel, de pâte à tartiner au miel, de rillettes et terrines de canard.
📍 La Mare Boisard - 61240 Les Authieux-du-Puits
☎ 06 45 87 72 15
✉ contact@fermedeschevresbrasseuses.com
🌐 www.fermedeschevresbrasseuses.com

> While Marc manages the goat farm (from milking goats to making the cheese with raw milk), Sophie manages the beer production. She brews, follows the fermentation, bottles and makes sure. Several times a year, the farm organizes open doors and stages around the goat farm, the brewery and the hives. Sale at the farm (please call before you come): goat cheese with raw milk, beers, honey, caramel, honey spread, duck rillettes and terrines.

33 La Malherbière

Sur un domaine de 9 hectares à Camembert : des pommes, du miel, des légumes, des petits fruits, du pain, un grand gîte et plein de jolies choses à voir, boire et manger... Évènements ponctuels organisés : stages de découvertes, ateliers cuisine, etc.
Vente à la ferme sur appel préalable au 07 83 71 19 97 ou guillaume@la-malherbiere.fr ; jus de pomme 100% pur jus, miel toutes fleurs de printemps et été.
En conversion biologique.
📍 La Malherbière - 61120 Camembert
☎ 07 83 71 19 97
✉ guillaume@la-malherbiere.fr
🌐 www.la-malherbiere.fr

> On the domain of 9 hectares : apples, honey, vegetables, berries, bread, a large gîte and plenty of pretty things to see, drink and eat. Occasional events organised: courses, cooking workshops, and so on. Sale at the farm (call before you come) on 07 83 71 19 97 or guillaume@la-malherbiere.fr: apple juice 100% pure juice, all-flower honey from spring and summer. Being converted to organic farming.

Également sur le site : La Pluie et la Rosée, jardin agroécologique où Pierre-Alexandre cultive ses légumes qu'il vend sur le Petit Marché de Camembert le vendredi soir. Agriculture biologique. Ce jardin récent est en cours de développement, mais à terme, la Pluie et la Rosée proposera des stages et animations.
Renseignements : Association Camembert
✉ contact@camembert.fr

> Also on the domain: « La Pluie et la Rosée » is an agro-ecological garden of vegetables. They are sold at the small farmers market in the village Camembert.

NATURE

34 Verger de la porte du Pays d'Auge

Créé en 2005 il s'agit d'un verger Conservatoire de pommiers haute-tige sous l'Appellation d'Origine Protégée « Pays d'Auge » afin de valoriser la filière cidricole de cette région. Ce sont 325 pommiers qui ont été plantés le long de l'autoroute, avec 20 variétés locales et reconnues AOP, que l'on peut découvrir grâce à des panneaux spécifiques notifiant la variété (arboretum). Sous une halle traditionnelle, panneaux d'information touristique ainsi que des panneaux spécifiques sur le Pays d'Auge, avec des explications très instructives sur les pommiers, le fruit « pomme à cidre » et les différents produits AOP.
Accès libre toute l'année.
📍 Entrecasteaux A28 - 61230 Cacé
☎ 02 33 67 54 85
✉ contact@cdcvam.fr
🌐 www.terrederichesses.fr

35 Le coteau de la Cur Cucu

Du sommet du coteau aux prairies de la tourbeuses de la vallée de la Touques, la visite vous mènera à la découverte de deux milieux naturels remarquables du pays d'Auge. Sur les pentes bien exposées du coteau, vous pourrez observer la rare gentiane d'Allemagne ou le bois gentil. Les orchidées sauvages sont les reines des coteaux du Pays d'Auge. Certaines ne poussent que sur ces terres ariides baignées de soleil. Visite guidée uniquement.
Association Fa

BIENVENUE

EN VALLÉES D'AUGE ET DU MERLERAULT

Crédits photos ©Adobe Stock © Alain Martin