



Les merveilles de Normandie : marché de producteurs

2025-12-13 12:00:00

2025-12-14 12:00:00

A l'occasion des fêtes de fin d'année, la Région Normandie invite le public à découvrir, **les 13 et 14 décembre 2025, à l'Abbaye aux Dames à Caen, deux événements phares qui mettent en lumière le savoir-faire normand :**

- Nouveauté : le Marché Gourmand « les Merveilles de Normandie », véritable vitrine des produits d'exception
- Vente de volailles normandes issues du concours organisé à l'Abbaye aux Dames samedi 13 décembre dès 11h30

Le Marché Gourmand "les Merveilles de Normandie"

Samedi 13 décembre à midi, le Marché Gourmand des Fêtes ouvrira ses portes avec plus de 40 producteurs normands.

Sont proposés à la vente : volailles, charcuteries, tripes, poissons fumés, huîtres, bulots, fromages normands, œufs, moutardes, épices, pains d'épices, nougats, chocolat, teurgoule, confitures, glaces, miel, thé, Calvados, cidre, Pommeau, rhum, gin, jus de pomme, bières artisanales ...

Tous les produits sont labellisés Saveurs de Normandie, médaillés au Concours Général Agricole, sélectionnés par des producteurs en races normandes, produits dans les lycées agricoles ...

Les producteurs présents :

Viandes : GAEC les cochons sont dans le pré, Normandie sous les Pommiers,

Volailles : Senecal volailles, Clémence Chéron, EARL Renault

Charcuterie : boucherie Yonnet (tripes et produits salés), campus agricole Tracy Vire (terrines)

Poissons / produits de la mer : la Maison Saint-Lô, Ludovic Casrouge & fils

Légumes normands : association 1001 légumes - CPIE Terres de l'Eure Pays d'Ouche

Fromages : la confrérie Pont l'Evêque, la confrérie des Chevaliers du Livarot,

Fromagerie du Plessis, AERL la Chevreline (produits laitiers)

Epicerie : la ferme du gros caillou, EARL de Etang « Réjouissance normande », les Délices de la pomme, Norhuil, Maison Dupont

Sucré : les coques de Normandie, SARL Saint Urban, la biscuiterie de l'Abbaye, la fontaine à confiture, les Chevaliers d'Argouges, Fabrique-moi un bonbon

Miel : les ruchers de Montsecret, Label Abeille de Normandie, Rucher de la Poterie

Boulangerie : boulangerie Jules

Thé : les Jardins de thé

Alcool : les Travailleurs de l'amer, Calvados Christian Drouin, Cidrerie Viard, Monique Berl, le domaine de la Flaguerie, la distillerie de la Seine Maison Bouvier, les Arpents du soleil, le Château de Chantore, le lycée Robillard, JS ADN distillerie Franc Tireur, Captain James et ses mousses, brasserie des 9 mondes, la Loupbar brasserie. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Des bourriches seront fournies pour la création de paniers garnis à confectionner lors d'achats de produits.

Des animations et des surprises !

- Ateliers sablés de Noël, contes, chorales, visites guidées de l'Abbaye
- Jeux et tirages au sort pour gagner des produits normands
- Photo avec le Père Noël et mascottes régionales
- Remontées en calèche tirée par un Cob Normand du centre-ville vers l'Abbaye aux Dames le dimanche
- exposition TaPIXle, relecture originale des 15 premiers mètres de la Tapisserie de Bayeux, grâce à la mise en scène de figurines 3D.

Un concours pour valoriser les filières normandes

Organisé par la Région, le concours de carcasses vise à promouvoir les volailles élevées en Normandie et les races locales. Cette année, près de 200 volailles seront présentées par 16 éleveurs passionnés. Le jury récompensera la qualité et la présentation des volailles effilées, dans le respect des traditions. Des 11h30, les volailles seront mises en vente.

La majorité des races avicoles normandes seront présentes : Gournay, Pavilly, Merlerault, Crèvecœur, Canards Duclair et Rouen, oies normandes huppées et non huppées.

16 éleveurs : Ferme des 5 frères, Volailles Labrouche, les volailles du Prieuré, Domaine des Rouges Terres, Société cauchoise de volailles, David Noué, SOCADIS, Gaël Croquevielle, Sylvie Renault, Clémence Chéron, Ferme de Franqueville, Normande avicole, Association avicole du bocage granvillais, élevage de la Roque, Julie Decayeux, Ferme Allain.

Horaires du marché

- samedi 13 décembre : 10h - 17h
- Dimanche 14 décembre : 10h - 17h

[Le programme détaillé](#)

Lieu (Département)

14

Lieu

Abbaye-aux-Dames
Place Reine Mathilde
14000 Caen
France