

Les incontournables

Devenez un professionnel du beurre

Soyez créatifs ! Créez et personnalisez votre beurre selon vos goûts et vos envies.

Sur les pas d'un agriculteur

Un comédien vous raconte l'histoire du lait et la vie d'une vache tout en déambulant sur le site du festival.

Les astuces des chefs

Les chefs cuisiniers vous invitent à participer à des démonstrations culinaires et à leurs cours de cuisine autour du lait et de ses dérivés.

Vivez une expérience en 3D

Glissez-vous dans le rôle d'un agriculteur avec une expérience de simulation de traite à l'aide d'un casque 3D.

Structure gonflable

Horaires détaillés sur le programme

À vos fourneaux !

Tentez votre chance au CONCOURS de TEURGOULE !

Comment s'inscrire ?

Déposez votre création au pavillon restauration le dimanche de 13h30 à 15h00. (1 litre par famille)

Fabrication de fromage

Le Lycée de Thère crée un fromage sous vos yeux

Êtes-vous un bon détective ?

Partez à la recherche d'indices pour la "Chasse aux énigmes". Des lots sont à gagner !

Bienvenue à la ferme !

Plongez dans l'univers agricole et découvrez la traite des vaches et différents animaux de race normande.

L'Atelier des saveurs

Découvrez le lait sous toutes ses saveurs... Vous pourrez déguster différentes variétés de lait, de beurre et de yaourts. De quoi ravir les papilles des petits et des grands !

Les trois espaces à visiter

Le Pavillon du Lait

Le paradis des curieux et des gourmands !

- Dégustation de gourmandises de producteurs locaux : glace au lait, caramel, chocolat au lait, fromages...
- Produits gastronomiques
- Nombreuses animations : dégustations, démonstrations culinaires, cours de cuisine...

L'espace fermier

Au cœur de l'agriculture

- Exploration de la mini-ferme : animaux de races normandes
- Présentation de l'écérmeuse
- Démonstration de traites : vaches, chèvres et brebis

Le Pavillon des artisans

À la rencontre des savoir-faire du territoire...

Vous y trouverez :

- des exposants dans des domaines divers : habitat, espaces verts, décoration, beauté, bien-être...
- des entreprises et des commerçants locaux pour vous accompagner dans vos projets,

un stand de sensibilisation à l'environnement tenu par la Mairie de Percy-en-Normandie et les élèves du collège

Le programme du festival

Vendredi 27 mars

De 13h30 à 16h30 : Festival dédié aux scolaires
Démonstration de traites de vaches, chèvres et brebis - Création et fabrication de fromage - Atelier des saveurs
Démonstration culinaire - M. POIGNAVANT - restaurant du "Manoir de l'Acherie" - Sainte-Cécile

À partir de 17h00 : Ouverture du festival à tout public

De 17h00 à 18h00 : Cours de cuisine - M. DUVAL - restaurant "Le Jardin de Léontine" - Bréville-sur-Mer
Pour tous les âges.

À 17h15 : Show du comédien "Sur les pas d'un agriculteur"

À 17h30 : Démonstrations de traites : vaches, chèvres, brebis

À 17h45 : Atelier des saveurs

À 18h00 : Atelier du beurre

À partir de 19h00 : Repas normand animé

Samedi 28 mars

De 10h00 à 11h30 : Cours de cuisine Famille - M. LEBARGY - "Le Fruiter" - Villedieu-les-Poêles
Pour 10 enfants à partir de 5 ans. Enfants accompagnés par un adulte.

À 10h15 : Show du comédien "Sur les pas d'un agriculteur" Autres rendez-vous à 11h15, 14h15, 15h15 et 17h15.

À 10h30 : Démonstration de traites : vaches, chèvres, brebis Autres rendez-vous à 11h30, 14h30, 15h30 et 17h30.

À 10h45 : Atelier des saveurs Autres rendez-vous à 11h45, 14h45, 15h45 et 17h45.

À 11h00 : Atelier du beurre Autres rendez-vous à 12h00, 15h00, 16h00 et 18h00.

De 11h00 à 12h00 : Conférence-débat

De 12h15 à 12h45 : Inauguration officielle

De 12h00 à 13h30 : Cours de cuisine - M. LENFANT - restaurant "Le Moulin de Jean" - Cuves
Pour 10 personnes à partir de 12 ans - Réservation auprès du Crédit Agricole

À partir de 12h00 : Repas normand

De 15h00 à 16h00 : Démonstration culinaire - M. GAMBINO - restaurant "L'Auberge de la Sélune" - Ducey-les-Chêrifs

De 16h00 à 17h00 : Démonstration culinaire - M. GODEFROY - restaurant "L'Obione" - Avranches

De 17h30 à 18h30 : Démonstration culinaire - Mme SÉNÉCHAL - restaurant "Carrefour de Paris" - Moyon

À partir de 19h00 : Repas normand animé

Dimanche 29 mars

Dès 7h00 : Vide-greniers du Comité des Fêtes, toute la journée

De 10h00 à 11h30 : Cours de cuisine Famille - M. CAUVIN - Formateur au groupe FIM de Saint-Lô
Pour 10 enfants à partir de 5 ans. Enfants accompagnés par un adulte.

À 10h15 : Show du comédien "Sur les pas d'un agriculteur"

À 10h30 : Démonstration de traites : vaches, chèvres, brebis Autres rendez-vous à 11h15, 14h15, 15h15 et 17h15.

À 10h45 : Atelier des saveurs Autres rendez-vous à 11h30, 14h30, 15h30 et 17h30.

À 11h00 : Atelier du beurre Autres rendez-vous à 11h45, 14h45, 15h45 et 17h45.

À partir de 12h00 : Repas normand Autres rendez-vous à 12h00, 15h00, 16h00 et 18h00.

De 12h00 à 13h30 : Cours de cuisine - M. DULIN - restaurant "Côté Saint-Pierre" - Coutances
Pour 10 personnes à partir de 12 ans.

De 15h00 à 16h00 : Démonstration culinaire - M. HEUSSER - "Restaurant du Délice" - Gavray

De 16h00 à 17h00 : Démonstration culinaire - M. DORAPHE - restaurant "La Passerelle" - Bricqueville-sur-Mer

À 17h00 : Remise des lots pour le concours de teurgoule et la chasse aux énigmes

De 17h30 à 18h30 : Démonstration culinaire - Mme FLAMBARD - restaurant "Le Jardin de Samovar" - Villedieu-les-Poêles

À partir de 19h00 : Repas normand animé

Conférence-débat

"Les enjeux de l'agriculture..."

Agriculteurs et élus du territoire prendront la parole pour débattre autour de cette thématique.



Animations en continu le samedi et le dimanche de 10h00 à 19h00