

Slow tourisme et tourisme durable à Caen la mer

CAEN MER

Destination Normandie



VALORISATION ET PROMOTION DES PRODUCTEURS LOCAUX

Les marchés à Caen et Ouistreham

Tous les jours de la semaine, découvrez des marchés colorés à l'ambiance conviviale. Les épicuriens apprécieront les spécialités de Normandie et la fraîcheur des fruits et légumes, du poisson et encore des fruits de mer.



Les producteurs locaux

> LA FERME DE BILLY

Entre Caen et Bayeux, La Ferme de Billy à Rots producteur-récoltant de pommes à cidre depuis plus de 5 générations. Une cidrerie, distillerie de Calvados, vente directe à la ferme et brunch, le tout dans un cadre bucolique ouvert à tous.

La Ferme de Billy vous accueille afin de découvrir ses différents produits et son savoir-faire : boissons à base de pommes à cidre essentiellement : jus de pomme, cidre, cidre de glace, pommeau et calvados de Normandie.

> LE VERGER DE RONCHEVILLE

Visite du verger 100 % BIO et Nature & Progrès. Vente de produits cidricoles : jus de pomme, cidres, pommeau, calvados, vinaigre de cidre, poiré... et autres produits artisanaux normands : terrines, biscuits miel, confitures, lentilles, pois cassés, pâtes, savons...

> LA FOURNÉE DES DÉLICES

Biscuiterie artisanale et 100% familiale située à Ranville, proche du pont Pegasus Bridge et de Bénouville : un savoir-faire et une qualité irréprochable. Un travail sans conservateur avec des ingrédients choisis à proximité pour favoriser les richesses de notre région et concevoir de délicieux biscuits.

> L'ATELIER DU BISCUIT

Depuis 1992, votre Artisan Biscuitier met son savoir-faire traditionnel et familial au service du goût et de la convivialité. Sa recette, il vous la livre : utilisation d'ingrédients de qualité, veiller au 100 % naturel (pas de conservateurs ni d'additifs), élaborer des recettes avec soin, respecter les temps de cuisson, privilégier les saveurs, rester dans l'authenticité.

> LE PRODUCTEUR LOCAL

Magasin de producteurs et artisans locaux. Privilégier un approvisionnement local, c'est l'assurance de vous proposer des produits frais au juste prix pour vous et pour le producteur ! Viandes - Poissons - Fruits & Légumes - Fromage - Pain - Crèmerie - Épicerie sucrée & salée - Boissons - Café - Cosmétiques - Produits ménagers...

Les produits locaux

> LA CRÈMERIE DES BARATINEURS

Sélection de fromages, charcuterie, vin, confitures, le fameux beurre baratté ou encore les desserts maison tels que le tiramisu ou la Teurgoule (spécialité normande)... Planches apéro sur commande.

> FROMAGERIE CONQUÉRANTS

Une sélection de fromages fermiers au lait cru et autre produits gourmands. Plateau gourmand à emporter selon vos goûts.

> GOÛT ET QUALITÉ

Supérette fermière qui s'approvisionne directement chez les producteurs, les éleveurs ou les entreprises locales. Goût & Qualité joue la carte des circuits courts.

La charte de Goût & Qualité : valoriser les producteurs locaux, permettre de consommer mieux et de saison, et proposer une large gamme de produits essentiellement de la marque Bienvenue à la ferme (viandes et charcuterie, fruits & légumes, crèmerie, boissons, épicerie...) issus de Normandie et des autres régions françaises.



PROMOTION DE LA MOBILITÉ DOUCE

> LOCATION DE VÉLO ET VÉLO ÉLECTRIQUE

TWISTO : Vélobib – 23 vélos en libre-service répartis dans 23 stations dont 11 en centre ville.

Com'on gyro : locations de vélos, trottinettes ou gyropodes électriques.

> TRANSPORTS EN COMMUN

Un large réseau de bus et de trams à Caen la mer : Twisto. La mer accessible en bus de ville pour 1,50 €.

> NAVETTE ÉLECTRIQUE GRATUITE EN CENTRE-VILLE

> CAEN LA MER SANS VOITURE

Envie de découvrir Caen la mer à pied ou en vélo, mais surtout sans véhicule ? C'est la destination parfaite pour s'évader sans voiture et profiter d'un week-end sous le thème du tourisme durable. La ville de Caen est proche de la mer et accessible en train : l'idéal pour un séjour en couple, en famille ou entre amis !



LA MISE EN AVANT DES SAVOIR-FAIRE TRADITIONNELS ET LEUR TRANSMISSION

Proposer un tourisme responsable et une interaction équitable entre les voyageurs et la population locale tout en contribuant à la valorisation des savoir-faire traditionnels.

Les savoir faire

> POTERIE MESNIL DE BAVENT

Fabrication des épis de faitage et autres ornements de toiture ou éléments de décoration.

> LA FERME SAINT VAAST

Producteur de lin.

> FERME MOHAIR DU MARAIS

Élevage de chèvres angora et traitement de la laine avant transformation.

Les greeters

Interaction avec la population locale et transmission.

Valorisation des Entreprises du Patrimoine Vivant

Poterie Mesnil de Bavent et Biscuiterie Jeannette.





PAVILLON BLEU, ECOLABEL, CERTIFICATION CLÉ VERTE

> PAVILLON BLEU



Ce label valorise les communes et les ports de plaisance qui mènent, de façon permanente, une politique de développement durable.

Colleville = la plage du poste de surveillance et Oustreham = le port de plaisance.

> CERTIFICATION CLÉ VERTE



Hôtel Best Western Moderne à Caen.

> AUTRES LABELS

Qualité Tourisme, label Vélo et Tourisme et Handicap.



SITES DE VISITE SENSIBLES AU DÉVELOPPEMENT ET AU TOURISME DURABLE

> MAISON DE LA NATURE ET MUSÉE D'INITIATION À LA NATURE

La Maison de la nature et de l'estuaire, propriété du Département du Calvados gérée par le CPIE de la Vallée de l'Orne, est la porte d'entrée « Nature » de l'un des plus vastes espace naturel protégé du Calvados : l'estuaire de l'Orne. Ce centre d'interprétation explique ce milieu naturel riche et préservé.



> ORNAVIK

Le parc Ornavik s'inscrit dans une démarche écologique de développement durable (en utilisant au maximum les matériaux disponibles sur place : sable, gravier, terre, mais aussi le bois prélevé dans la forêt pour les menuiseries).

> LES JARDINS DE LA VILLE DE CAEN

La distribution de coccinelles pour lutter contre les pucerons (distribution gratuite aux habitants de la ville), entretien des douves du château ou des jardins du Mémorial par des moutons.

> LA POINTE DU SIÈGE

Espace naturel protégé.

> LE VERGER DE RONCHEVILLE

Label Nature & Progrès et Agriculture biologique.