

Que faire en Normandie hors des sentiers battus ? 10 activités insolites à découvrir

Loisirs & Culture



Photo : Marie-Anaïs Thierry - Normandie Tourisme

Vous [cherchez une activité insolite à faire en Normandie](#) ? Que vous soyez en vacances, en week-end ou simplement à la recherche d'une sortie près de chez vous, la région regorge de **producteurs locaux, de fermes ouvertes au public et d'artisans passionnés** qui proposent des visites, ateliers et dégustations. Une façon originale de découvrir les savoir-faire normands tout en soutenant les circuits courts.

Du Pays de Caux au Perche, du Pays d'Auge à la baie du Mont Saint-Michel, ces expériences permettent de découvrir une autre facette de la Normandie, loin des sites touristiques traditionnels.

Visiter une fromagerie bio dans le Pays d'Auge



Plongez dans le quotidien de la [Ferme de la Quesne](#), une exploitation biologique située à 30min de [Rouen \(76\)](#). Pensée pour les adultes et les enfants à partir de 10 ans, cette expérience immersive débute par une **visite de la ferme** et de la salle de traite, **à la rencontre des vaches** et des veaux, pour découvrir les pratiques d'élevage et la fabrication des fromages bio. La visite se poursuit dans la salle d'accueil autour d'une dégustation participative de fromages fermiers bio, accompagnés de cidre ou de jus de pomme. Guidés par les producteurs, les visiteurs apprennent à reconnaître les différents saveurs et arômes qui font la richesse des fromages normands. Une expérience conviviale et gourmande, au plus près du terroir.

Ouverture :

D'avril à novembre, tous les jours, sur réservation. Visites possibles en français, anglais, espagnol ou italien.

Tarifs :

30 € par personne (groupe privé de 4 personnes min). Durée : 1h30. Accessible à partir de 10 ans. Possibilité de prolonger l'expérience avec un déjeuner paysan composé de produits locaux et bio (+23 € par personne). Sur réservation [ici](#).

Presser ses propres pommes en circuit court



Plongez dans l'univers des vergers normands aux [Trois Pommes Épagnoles](#), un pressoir coopératif situé à Épaignes, près de [Pont Audemer \(14\)](#). Ce lieu original perpétue les savoir-faire locaux en proposant le **pressage artisanal de pommes et de noix apportées par les particuliers** (à partir de 50 kg de fruits). Pendant les vacances scolaires, des visites guidées avec dégustation permettent de découvrir les étapes de fabrication, le projet de ferme communale et les richesses du terroir normand. Les plus gourmands pourront **prolonger l'expérience avec un atelier cuisine en famille**, associant visite du site et réalisation d'une recette sucrée à base de farine de pomme ou de noix. Une parenthèse conviviale et savoureuse, entre traditions fruitières et plaisirs gourmands.

Ouverture :

Pendant les vacances scolaires, du lundi au vendredi, avec une visite le matin et une visite l'après-midi. Atelier cuisine le mercredi à 14h.

Tarifs :

Visite guidée avec dégustation : 5 € par adulte, 2,50 € pour les enfants de 5 à 16 ans. Durée : 1h15. Atelier cuisine : 50 € par famille (maximum 5 personnes). Durée : 2h. Accessible aux enfants à partir de 4 ans. Sur réservation [ici](#)

Découvrir une ferme familiale bio depuis 1929



Partez à la découverte de la [Ferme des Cara-Meuh](#) !, une exploitation familiale bio installée [dans la baie du Mont-Saint-Michel \(50\)](#) depuis 1929. Au fil d'une visite guidée, découvrez les **coulisses de la brasserie, de la caramelerie et de la fromagerie**, ainsi que le fonctionnement de cette ferme engagée dans le respect de la biodiversité. Entre savoir-faire artisanal, rencontre avec les animaux et histoire de famille, la visite se termine par une délicieuse dégustation de caramels et de fromages fermiers. Une parenthèse gourmande et authentique, au cœur du terroir normand.

Ouverture :

Pendant les vacances scolaires, le mercredi à 10h30. En juillet, les mardis et jeudis à 10h30. En août, les mardis, mercredis et jeudis à 10h30.

Tarifs : 8 € par adulte, 4 € pour les enfants de 10 à 17 ans, gratuit pour les moins de 10 ans. Durée : 1h30. Sur réservation [ici](#).

Visiter la plus ancienne distillerie de Calvados : Busnel



Plongez dans l'univers de [la Distillerie Busnel](#), la **plus ancienne maison de Calvados** encore en activité, installée à [Cormeilles \(27\)](#) depuis 1820. Au fil d'une visite guidée, **découvrez les étapes de fabrication de cette eau-de-vie emblématique de la Normandie** : des pommes du verger aux alambics en cuivre, en passant par les impressionnants chais où le Calvados vieillit patiemment pendant plusieurs années. Entre histoire, savoir-faire et traditions normandes, cette immersion vous dévoile tous les secrets d'un produit d'exception avant de se conclure par une dégustation des différentes cuvées de la maison. Une visite incontournable pour les amateurs de gastronomie et de patrimoine.

Ouverture :

Tous les jours de février à fin décembre, sur réservation. Visites en français et en anglais.

Tarifs :

5 € par personne (dégustation incluse), gratuit pour les moins de 18 ans. Durée : 1h15.

Ces premières visites mettent à l'honneur les saveurs normandes. Mais la région est également riche en artisans et exploitations qui proposent des expériences originales autour de **la nature, du bois ou de la biodiversité**.

Comprendre la culture du lin normand



Partez à la découverte de la [Ferme Saint-Vaast](#), une exploitation familiale située aux portes de Caen (14), **au cœur de la première région productrice de lin au monde**. Depuis plusieurs générations, Mathilde et Benoît Lefèvre y cultivent cette fibre emblématique de la Normandie et partagent leur passion à travers **une visite immersive et sensorielle**. Films, découverte du matériel agricole et promenade au milieu des cultures permettent de **comprendre toutes les étapes de transformation du lin, de la graine au textile**. Une expérience originale, entre savoir-faire agricole, innovation et patrimoine normand.

Ouverture :

Visite toute l'année. Pendant les vacances scolaires, du lundi au vendredi à 14h30 / Samedi 10h. Visite en anglais et allemand possible.

Tarifs : 9 € par adulte, 6 € pour les moins de 16 ans. Durée : 2 h. Sur réservation [ici](#) .

Fabriquer un objet en bois lors d'un atelier près de Honfleur



Près de Honfleur (14), découvrez l'univers de [Pastis Olive](#) et **initiez-vous à l'art du travail du bois local à travers des ateliers créatifs et conviviaux**. Accompagnés par une artisan passionné, les participants apprennent les gestes essentiels pour façonner leur propre objet en bois, comme **une cuillère ou une planche, et repartent avec une création unique réalisée de leurs mains**. Des ateliers familiaux aux formules en duo plus personnalisées, cette expérience immersive permet de découvrir un savoir-faire artisanal dans une ambiance chaleureuse et authentique. Une parenthèse créative, idéale pour partager un moment privilégié et renouer avec le plaisir de fabriquer soi-même.

Ouverture :

Toute l'année, sur réservation.

Tarifs :

Atelier familial : 85 € par personne (jusqu'à 4 participants). Atelier duo avec accompagnement personnalisé : 220 € pour deux personnes. Durée : 3h. Accessible à partir de 15 ans. Minimum 2 participants.

La Normandie est également une terre d'innovation agricole. Plusieurs exploitations ouvrent leurs portes pour faire découvrir de nouvelles façons de produire, plus respectueuses de l'environnement.

Explorer une ferme pionnière en permaculture



Découvrez [la Ferme du Bec-Hellouin](#) (27), **une exploitation agricole devenue une référence internationale en matière de permaculture et d'agroécologie**. Reconnue pour ses expérimentations et ses recherches sur des modèles agricoles durables, elle inspire aujourd'hui de nombreux professionnels et passionnés. **Lors d'une visite libre, munis d'un audioguide et d'un plan, explorez les différents espaces de la ferme : jardins maraîchers, serres, vergers, mare et boutique**. Au fil du parcours, découvrez les principes de la permaculture et les techniques innovantes développées sur ce site d'exception. Une immersion inspirante au cœur d'un lieu où recherche, biodiversité et agriculture de demain se rencontrent.

Ouverture :

Tous les vendredis de 16h à 19h, d'avril à octobre.

Portes ouvertes 2 jours par mois avec conférences, producteurs ...

Tarifs :

Visite libre avec audioguide et plan 15€ par adulte. 7.5€ pour les enfants de 4 à 16 ans. Toutes les informations sur le site de la Ferme du Bec-Hellouin.

Découvrir l'histoire du cidre normand : l'Écomusée de la Pomme et du Cidre



Plongez dans l'univers de [l'Écomusée de la Pomme et du Cidre](#) (76), installé dans un authentique clos-masure cachois en activité depuis plusieurs générations. Guidés par le producteur, **découvrez l'histoire du cidre en Normandie, les vergers, les anciennes techniques de fabrication, le pressoir, les caves de production** et les différentes étapes de transformation de la pomme en cidre. La visite se termine par une dégustation commentée des produits de la ferme dans une boutique pleine de charme. **Les plus joueurs pourront également prolonger l'expérience avec un escape game immersif**, une façon ludique de découvrir le patrimoine cidricole en famille ou entre amis. Une immersion gourmande et authentique, au cœur des savoir-faire normands.

Ouverture :

D' avril à septembre. Du 1er juillet au 31 août : visites guidées tous les jours à 14h30. Une visite numérique en autonomie est également proposée pendant les horaires d'ouverture de la boutique.

Tarifs :

Visite guidée : 5 € par adulte, 4 € pour les jeunes de 10 à 17 ans, gratuit pour les moins de 10 ans. Durée : environ 1h.

Visite numérique sur tablette : 8 € par tablette, disponible en français, anglais, allemand et néerlandais.

Rencontrer un élevage de chèvres angoras dans le Perche



Découvrez la [Ferme de l'Aritoire](#), un élevage familial niché au cœur du [Parc naturel régional du Perche \(61\)](#), où **les chèvres angoras sont élevées pour leur précieux mohair**. Après votre passage par la boutique, profitez gratuitement d'une **visite libre pour observer les animaux** et découvrir l'exploitation à votre rythme. Vous y découvrirez également les créations de la ferme : savons artisanaux, mohair et tricots, fabriqués avec passion. Pour une immersion plus complète, **partagez le quotidien de l'éleveuse lors d'un atelier participatif : nourrissage des chèvres, soins aux animaux, découverte du métier** et, au printemps et en été, participation à la traite possible. Une expérience authentique, idéale pour vivre la ferme de l'intérieur et découvrir les savoir-faire de cette exploitation familiale.

Ouverture :

Visite libre gratuite pendant les horaires d'ouverture de la boutique, réservée aux clients. Atelier « soins des animaux » tous les jours de l'année le matin, sur rendez-vous.

Tarifs :

Visite libre : gratuite pour les clients de la boutique. Atelier « soins des animaux » : 40 € par famille. Durée : environ 1h. Sur réservation.

Pour les amoureux de nature, certaines fermes proposent également des ateliers participatifs autour des abeilles, de la biodiversité ou des animaux de la ferme. Une belle occasion d'apprendre en s'amusant.

S'initier à l'apiculture biologique : le Rucher des Authieux



Découvrez [le Rucher des Authieux \(27\)](#), un rucher pédagogique engagé dans une apiculture biologique et naturelle, sans traitement chimique, dédié à l'élevage d'abeilles noires locales. Lors de la **visite guidée, en tenue d'apiculteur**, vous approchez les ruches, découvrez le travail des abeilles et terminez par une dégustation de miels. Une immersion vivante et accessible dès le plus jeune âge pour comprendre le rôle essentiel des pollinisateurs et la richesse de la biodiversité.

Le rucher propose également de nombreux **ateliers autour du miel et de la nature : fabrication de Bee Wrap (tissus à la cire d'abeille), création de bougies, cuisine autour des miels, initiation à l'apiculture, fabrication d'hôtels à insectes, bombes de graines, nichoirs à oiseaux**, ainsi que des ateliers autour de l'happy culture naturelle et du fumage traditionnel. Une expérience riche, ludique et engagée au cœur du monde des abeilles.

Ouverture :

D'avril à octobre, tous les jours. Selon l'activité des abeilles.

Tarifs : à partir de 25€ par personne. Retrouvez les différents ateliers [ici](#) et réservez directement

Ces 10 idées ne sont qu'un **aperçu des nombreuses expériences** proposées par les producteurs, artisans et fermes de Normandie. Partout dans la région, des passionnés ouvrent leurs portes pour partager leur métier, faire découvrir leurs produits et proposer des ateliers accessibles à tous.

Sur [Au Rendez-vous des Normands](#), retrouvez [une catégorie entièrement dédiée aux visites de fermes, ateliers et producteurs normands](#). Grâce à notre carte interactive, trouvez facilement une activité près de chez vous ou de votre lieu de vacances et partez à la rencontre de celles et ceux qui font vivre le terroir normand.

Et si vous souhaitez **encore plus d'idées de sorties originales**, découvrez également nos précédentes sélections « [Top 10 des visites et activités insolites à faire en Normandie](#) » et « [Que faire en Normandie ? Les visites et ateliers insolites](#) », pour explorer encore davantage la Normandie autrement.

Foire aux questions (FAQ)

Quelles sont les meilleures activités insolites à faire en Normandie ?

Les visites de fermes, les ateliers chez les artisans, les dégustations de produits locaux ou encore les expériences immersives chez les producteurs font partie des activités les plus originales à vivre en Normandie. Découvrez les sur [Au rendez-vous des Normands](#).

Où visiter une ferme en Normandie ?

De nombreuses exploitations ouvrent leurs portes dans l'Eure, le Calvados, la Manche, l'Orne ou la Seine-Maritime. Retrouvez toutes les adresses sur [Au Rendez-vous des Normands](#).

Peut-on visiter une ferme avec des enfants ?

Oui. Beaucoup de fermes proposent des ateliers adaptés aux familles : nourrissage des animaux, fabrication de bougies, découverte des abeilles, ateliers cuisine ou dégustations.