

L'ORNE,



FORTS DE NOS SAVOIR-FAIRE.



FORTS DE NOS SAVOIR-FAIRE

**JE NE SUIS PAS SIMPLEMENT
PRODUCTEUR DE POIRÉ
DANS L'ORNE**

**JE PARTICIPE
À LA CONSERVATION D'UN
PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL FRANÇAIS**

Dans le département de l'Orne, les gestes se créent
et se transmettent d'hier à demain.



FORTS DE NOS SAVOIR-FAIRE

**JE NE PRODUIS PAS SIMPLEMENT
UN CAMEMBERT DANS L'ORNE**

**JE FAIS PERDURER
UN SYMBOLE FRANÇAIS NÉ EN 1791**

Dans le département de l'Orne, les gestes se créent
et se transmettent d'hier à demain.



FORTS DE NOS SAVOIR-FAIRE

L'Orne : Pépinière des gestes et manufacture des savoir-faire.

Les magazines, la tendance actuelle, les manuels de développement personnel, et de nombreux coachs cherchent à "vendre" du bien-être et de la qualité de vie que ce soit dans les livres ou en conserve ; mais la qualité de vie ne se décrète pas. Elle ne s'improvise pas non plus. Dans l'Orne, nous avons fait le choix depuis très longtemps d'une vie de qualité.



CAPITALE DES SAVOIR-FAIRE

Dans le département de l'Orne, les gestes se créent et se transmettent d'hier à demain.

©TIVASEE



©AdobeStock

Faire le choix de l'Orne, c'est choisir la qualité au quotidien.

Cette qualité elle est partout. Aussi bien dans la terre que dans les produits qu'elle offre, dans ses services comme dans ses entreprises ou commerces.

Au cœur de la Normandie, l'Orne est un département où le patrimoine, le savoir-faire et la tradition se rencontrent. L'Orne est le berceau de métiers d'art exceptionnels, d'un terroir sans égal et le lieu de naissance d'une passion équestre très exigeante.

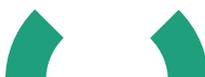
L'Orne est la pépinière des savoir-faire normands et même plus largement français.

Le Made in Orne est un gage d'excellence : la garantie d'un territoire où le travail, l'effort et l'exigence sont en partage pour produire de la qualité.

Au sein de ce département, où l'on s'affaire à produire du beau et du bon, le Haras du Pin est LE laboratoire, LA vitrine de cette marque de fabrique.

De la céramique aux textiles, en passant par la gastronomie ou l'industrie, l'Orne est le siège de nombreuses fabriques qui perpétuent les techniques traditionnelles tout en innovant pour le marché contemporain.

Le savoir-faire est notre façon de faire.



L'Orne : Pépinière des gestes et manufacture des savoir-faire.

DANS L'ORNE, LA QUALITÉ EST LA NORME :
ELLE SE CRÉE, S'HÉRITE, S'ENSEIGNE ET SE TRANSMET

Dans l'Orne, l'amour des gestes et du savoir-faire est partout : le savoir et le geste se transmettent par les initiés à des disciples qui viennent chercher ici et nulle part ailleurs ces enseignements. Que cela soit dans le domaine de la gastronomie, de l'artisanat et même de l'industrie, il existe des passerelles entre le passé et l'avenir. L'Orne est un trésor caché, un lieu où la tradition rencontre l'innovation, où le passé façonne l'avenir.

Le savoir-faire est dans notre nature

La nature même de l'Orne est à l'origine de produits d'une grande qualité.

Venez découvrir l'essence du « Made in France » dans chaque recoin de ce département magnifique.



Kiplay d'hier à aujourd'hui



L'exemple Kiplay

Depuis plus de 100 ans Kiplay utilise son savoir-faire de toujours en restant résolument tourné vers l'avenir. Spécialiste des vêtements dits technique et EPI, si la première phrase de leur site internet est "Depuis son origine, Kiplay a la passion du travail bien fait" ce n'est pas un hasard. Marc Pradal, à la tête de l'entreprise depuis 1990, a poursuivi la tradition départementale du geste précis. De la galoche à la veste de travail en passant par le jeans, chaque pièce répond à la fois aux critères techniques nécessaires pour rentrer dans le jeu de la compétitivité internationale tout en respectant la qualité et les exigences d'antan.

28 pl Paulette Duhalde, 61100 Flers
02 33 64 90 13



Normandie roto : une histoire d'impression

Normandie Roto Impression, située au cœur de l'Orne à Lonrai, représente un pilier de l'industrie graphique régionale, incarnant à la fois le dynamisme économique et le savoir-faire artisanal du département.

Avec plus de trois décennies d'expérience, Normandie Roto Impression a su se faire un nom dans cette industrie.

L'entreprise incarne l'esprit d'innovation et d'excellence qui caractérise le département, tout en renforçant la réputation de l'Orne en tant que centre d'expertise dans le secteur de l'imprimerie.

Normandie Roto Impression n'est pas seulement une entreprise d'imprimerie ; c'est un symbole de l'expertise et de la tradition industrielle de l'Orne, qui continue de jouer un rôle clé dans l'essor économique et culturel du département

Après avoir raflé le Goncourt, son septième en neuf ans, le Femina Essai ou encore le Landerneau, l'imprimerie installée à Lonrai, près d'Alençon (Orne), a hérité dans la foulée du Médicis, jeudi 9 novembre 2023.

Zone Industrielle Montperthuis, 61250 Lonrai
02 33 80 21 80



Focus artisanat :

Le département de l'Orne abrite un trésor encore méconnu au cœur de ces métiers d'art, où chaque geste raconte une histoire, chaque œuvre reflète l'âme de l'Orne : son artisanat. Tissant son histoire à travers des savoir-faire parfois séculaires, l'Orne se démarque par la passion et la créativité de ses artisans. Des ateliers de chaussures aux ébénistes travaillant le bois des forêts locales, chaque création est un hommage à la tradition et à l'innovation.

Des souliers Ornais 100% qualité

Bien loin de la fast fashion, Guillaume Gillet n'a pas choisi le village du Château-d'Almenèches au hasard. C'est précisément ici qu'il a décidé de conjuguer qualité de vie pour sa famille et entrepreneuriat à "grande qualité ajoutée".

Formé chez les compagnons, ce Nantais d'origine a passé quelques années dans de célèbres ateliers parisiens avant de venir s'installer dans l'Orne, pour y fabriquer des chaussures sur mesures.

Il imagine, confectionne, coupe, monte et coud dans son atelier boutique. Comme jadis il crée une forme en bois qui lui servira à la fabrication du soulier. Pour chaque création c'est environ 60 heures de travail qui lui demande de mêler plusieurs savoir-faire : travailler le bois, le cuir, la coupe... Un artisan très bien chaussé.

Le Bottier du Château : l'Être-Cousin,
61570 Le Château-d'Almenèches
06 18 78 77 90



Une tuile qui a de l'avenir

La passion du bois, Simon Ehanno la tient de son grand père qui était charron. Et c'est à Carrouges près d'Alençon qu'il a décidé d'installer sa petite manufacture au savoir-faire ancestral.

« La tuile de bois est un produit qui a du sens, on utilise ce que la nature nous donne. C'est le matériau écologique de référence. On ne peut pas faire plus renouvelable » explique Simon Ehanno.

Son entreprise de 3 salariés travaille le bois pour fabriquer des bardeaux fendus en châtaignier, en chêne fendu ou en mélèze fendu.

En s'appuyant sur son haut niveau de connaissance et sa parfaite maîtrise des techniques de fente et de taille, il fabrique différents types de bardeaux, destinés à la couverture ou au bardage bois. Il répond aussi bien à des demandes de particuliers qu'à des commandes publiques.

Depuis la création de son entreprise, son souhait est de proposer les meilleurs produits tout en étant respectueux de l'environnement et c'est la raison pour laquelle il se fournit dans les forêts voisines.

Le Fendeur : Z.A. Route d'Argentan,
61320 Carrouges
06 03 16 27 46





Ernesto Anni

rne
FORTS DE NOS
SAVOIR-FAIRE

Focus gastronomie :

L'Orne est le berceau de certains mets ou fromages les plus savoureux de France. Le département possède une authenticité qui se ressent dans le palais. Les grandes tables parisiennes ou les grands chefs de tout le pays ne s'y trompent pas.

Emeline Aubry : Paté croûte (In pâté croûte we crust)

Emeline Aubry incarne la passion, l'innovation, le savoir-faire et le respect des traditions culinaires, faisant d'elle une ambassadrice de choix pour la gastronomie de l'Orne et un modèle pour les chefs aspirants à la maîtrise de l'art culinaire français.

Emeline est une cheffe cuisinière talentueuse qui a tracé un parcours remarquable dans l'univers gastronomique, se distinguant particulièrement dans l'art du pâté en croûte.

Après une expérience enrichissante aux côtés de chefs renommés tels que Yannick Alleno et Amandine Chaignot, Emeline a choisi de poser ses valises dans le département de l'Orne pour développer son savoir-faire. C'est dans cette région pittoresque, réputée pour sa richesse culinaire et ses paysages bucoliques, qu'elle a fondé «In Pâté Croûte We Crust».

Dans son atelier niché au cœur du Perche, Emeline Aubry revisite le pâté en croûte, un classique de la gastronomie française, avec un souci constant de qualité et d'authenticité. Ses créations, véritables œuvres d'art culinaires, mettent en valeur des produits locaux soigneusement sélectionnés, tels que le Cochon de Bayeux élevé 20 mois au pré et des ingrédients issus de l'agriculture biologique de la région. Son talent et son engagement pour l'excellence lui ont valu une place de finaliste au prestigieux Championnat du Monde de Pâté Croûte en 2021. En 2023, elle est la première femme à accéder au podium du Championnat du Monde à la troisième place.

Franck Quinton, un chef au service de la qualité

Franck Quinton, chef étoilé Michelin, incarne l'excellence de la gastronomie normande avec une touche d'originalité et d'authenticité. Né à la Ferté Macé, près de la forêt d'Andaine dans l'Orne, il porte en lui l'héritage et le savoir-faire d'une famille profondément enracinée dans le monde culinaire.

Sa cuisine, décrite comme spontanée et naturelle, célèbre les produits locaux et saisonniers. Il met un point d'honneur à travailler avec des producteurs et éleveurs normands, affirmant ainsi son engagement envers une gastronomie éco-responsable et durable. Cette approche lui a valu une reconnaissance nationale et internationale.

Franck Quinton n'est pas seulement un chef, il est un conteur qui utilise sa cuisine pour raconter l'histoire de sa région natale, l'Orne, et partager la richesse de ses forêts et de ses terroirs. Sa cuisine et son savoir-faire sont une ode à la Normandie, une célébration des saveurs et des traditions de cette belle région française.

Innovation et qualité : le visage entrepreneurial de l'Orne

Dans l'Orne, les start-ups aussi bien que les grandes entreprises industrielles sont engagées dans la qualité et l'excellence. Chacune d'entre elles contribuent à la renommée du département et attirent chaque jour des nouveaux talents et des investissements.

15 810

entreprises en 2022

2 474

créations d'entreprises en 2022

7

entreprises du
Patrimoine Vivant*

*Bohin France — Bagues Bronzes de France — Savonnerie la Chapelle — Kiplay — Fromagerie Gillot — Biscuiterie de l'Abbaye — Fantex Industrie





 **me**
FORTS DE NOS
SAVOIR-FAIRE

Ils font l'Orne

Bohin, une entreprise unique pleine de piquant !

Dans l'Orne, Bohin incarne un savoir-faire exceptionnel : cette entreprise, dernière fabricante d'aiguilles à coudre de France, est spécialisée dans la vente d'outils de mercerie premium. Labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant, Bohin, du haut de ses 190 ans d'histoire, a su préserver une production semi artisanale unique en France, développer une marque reconnue dans les arts du fil vendue dans plus de 60 pays à travers le monde, et valoriser son territoire avec l'ouverture au public de ses ateliers de production. Une véritable succès story !

« Sans aiguilles nous serions tous tout nus ! » Cette phrase de la Directrice Générale de Bohin, Audrey Régnier, illustre parfaitement ce qui fait la force de cette entreprise : proposer de petits objets qui rendent de grands services. Avec plus de 120 références d'aiguilles et près de 3500 produits à son catalogue, l'entreprise, qui fait la fierté de l'Orne, a encore de beaux jours devant elle !

1 Le Bourg, 61300 Saint-Sulpice-sur-Risle
02 33 24 89 38



©Julie Limont



Le goût du savoir-faire : biscuiterie de l'Abbaye

La Biscuiterie de l'Abbaye, établie depuis 1909 dans le pittoresque village de Lonlay l'Abbaye en Normandie, incarne elle aussi le savoir-faire artisanal du département de l'Orne. Née de la passion et de l'ingéniosité de Virgile Fouilleul, cette entreprise familiale perpétue la tradition de fabrication de sablés et de biscuits normands. Ses produits, alliant recettes traditionnelles et ingrédients locaux, sont un témoignage du patrimoine culinaire de l'Orne. La Biscuiterie de l'Abbaye est non seulement un symbole de l'excellence gastronomique normande, mais aussi un fier représentant du dynamisme et de l'innovation dans le secteur agroalimentaire du département.

LDT Val, 61700 Lonlay l'Abbaye
02 33 30 64 64

Le camembert, un fromage qui rayonne

Fondée en 1912, la fromagerie Gillot est une entreprise familiale indépendante située au cœur du bocage normand. Spécialisée dans la fabrication du Camembert de Normandie AOP et du Pont l'Évêque AOP, la fromagerie Gillot est engagée dans la défense du goût et du terroir normand.

Sélection rigoureuse des matières premières, moulage manuel et affinage traditionnel : la fromagerie Gillot met tout en œuvre pour garantir la qualité et le goût authentique de ses fromages. Engagée dans la défense du patrimoine gastronomique français avec ses producteurs partenaires, Gillot est fière de contribuer à la renommée du Camembert de Normandie en France et à l'international. Son leitmotiv : fusionner tradition, innovation et responsabilité pour assurer sa pérennité.

Le Moulin, 61220 Saint-Hilaire-de-Briouze
02 33 62 14 00





©S.Blin

Trudon : une cire séculaire, une flamme qui se transmet

La cire Trudon, anciennement connue sous le nom de Manufacture Royale des Cires, est une entreprise historique et emblématique du département de l'Orne, fondée en 1643. Elle se distingue par son savoir-faire ancestral dans la fabrication de bougies en cire d'abeille.

Le lien entre la cire Trudon et l'Orne est renforcé par leur engagement envers le patrimoine local et la préservation des techniques et d'un savoir-faire traditionnel.

En 2018, Trudon est devenu le principal mécène du Conservatoire de l'Abeille Noire de l'Orne, situé dans le Parc naturel régional du Perche, soulignant ainsi son attachement aux racines et à la biodiversité du département.

Aujourd'hui, la cire Trudon s'est adaptée aux exigences contemporaines en se spécialisant dans la fabrication de bougies parfumées haut de gamme, tout en conservant son héritage et son savoir-faire unique. L'entreprise continue de représenter l'Orne sur la scène internationale, exportant ses produits dans le monde entier, tout en restant fidèle à ses origines et à ses valeurs traditionnelles.

11 Rue du Colonel Guérin,
61400 Mortagne-au-Perche
07 88 98 58 82

Les Thermes de Bagnoles sur Orne : une référence

Niché au cœur de la forêt andaine, les Thermes de Bagnoles-de-l'Orne sont un joyau du département alliant avec élégance tradition et modernité. Fondé à la fin du XIX^e siècle, ce centre thermal s'est bâti une réputation grâce à ses eaux aux vertus reconnues, sources de bien-être et de santé.

L'établissement a su se réinventer au fil des ans, intégrant des technologies de pointe et des approches thérapeutiques innovantes. Aujourd'hui, les Thermes offrent une gamme complète de soins, de la balnéothérapie aux programmes de remise en forme, tout en préservant l'essence de leur héritage.

Les Thermes de Bagnoles-de-l'Orne ne sont pas seulement un centre de soins, ils sont un exemple parfait de ce que les ornaïens savent faire de la richesse de leur nature.

Rue du Professeur Louvel, 61140 Bagnoles-de-l'Orne
02 33 37 80 04



Bronzes de France : made in Orne depuis 1852

Bronzes de France se distingue par son offre exceptionnelle en matière de serrurerie décorative et de bronzes d'ameublement. Elle répond aux besoins de «projets d'exception» de résidences privées comme d'établissements hôteliers partout dans le monde. De la finesse des modèles classiques, sculptés à la main, à l'élégance épurée des créations contemporaines, Bronzes de France combine tradition et modernité. L'entreprise est fière de son héritage artisanal, un trésor de savoir-faire ancestral. Pour satisfaire des demandes toujours plus pointues, l'atelier intègre désormais des technologies numériques avancées, accompagné de son bureau d'études. Ces outils modernes offrent la flexibilité nécessaire pour élaborer des designs inédits et sur-mesure et pour apporter une touche unique aux modèles préexistants.

L'atelier : Avenue du Lieutenant Robinson,
61800 Tinchebray – France
02 33 62 23 40



**HARAS DU PIN :
L'ÉPICENTRE DES
MÉTIER S DU CHEVAL**



Le Haras du Pin : L'excellence des métiers du cheval

Créé en 1715 sous Louis XIV, le Haras du Pin a été le témoin de siècles d'histoire équestre. Aujourd'hui, il se dresse non seulement comme un monument du passé, mais aussi comme un pionnier du futur équestre.

Le Haras du Pin est bien plus qu'un simple haras. C'est un symbole vivant des métiers du cheval dans l'Orne. Le Haras du Pin est plus qu'un lieu ; c'est une expérience, une institution et un symbole du savoir-faire équestre français. Sa dévotion à l'excellence, à l'innovation tout en préservant les traditions, en fait un incontournable pour tous les passionnés d'équitation. Né dans le verdoyant paysage normand, il est le cœur battant de la passion équestre française, surnommé affectueusement et justement le « Versailles du Cheval ». C'est là que tradition, excellence et innovation se rencontrent pour créer une symphonie équestre inégalée.

Formations d'excellence

Au cœur du prestigieux Haras national du Pin, l'IFCE - Institut Français du Cheval et de l'Équitation - propose des formations pour les professionnels : des techniques de soins basiques aux compétences avancées en matière d'élevage et de formation. Les stages et les séminaires attirent des talents du monde entier, désireux d'apprendre des meilleurs dans le domaine. L'IFCE accueille annuellement plus de 700 apprentis et stagiaires, couvrant des domaines tels que la sellerie, l'attelage, l'équitation, la reproduction. L'expertise du site est mondialement reconnue.

Formation aux Risques Équins

Dans le prolongement de cette tradition d'excellence, le Haras national du Pin aspire à intégrer de nouvelles formations d'élite. En collaboration avec le Service Départemental d'Incendie et de Secours de l'Orne (SDIS), un nouveau projet vise à établir un centre national dédié à la formation aux risques équins. Ce centre est conçu pour former les sapeurs-pompiers aux interventions impliquant des chevaux, comme les accidents de transport, les chutes dans des situations périlleuses, ou les incendies d'écuries. Situé idéalement au Haras national du Pin, ce centre a pour mission de former plus de 200 pompiers par an, leur enseignant à interagir avec les chevaux en toute sécurité.

Campus de formation Pontavice

Afin de développer les formations liées aux métiers du cheval et accueillir formateurs et étudiants dans des conditions optimales, l'ancienne cité Pontavice, autrement dédiée aux logements des agents du Haras, est actuellement en pleine réhabilitation. Ces travaux d'aménagement et de reconstruction feront de ce site un Campus de formation moderne, adapté et confortable. Les étudiants pourront loger sur site, dans les 37 chambres tout confort, prévues à cet effet, pendant leur période de formation. Les formateurs bénéficieront de 10 salles de formation parfaitement équipées. Des espaces de partage tels que cuisines, salons et autres pièces techniques (buanderie) permettront un quotidien facilité et une convivialité partagée.

Autres formations dispensées

Afin de compléter cette offre et intégrer de nouveaux métiers liés au Cheval, le Campus de Formation Pontavice accueillera à terme de nouvelles formations, telles que le massage équin, l'osthéothérapie, l'éthologie...

Haras du Pin, 61310 Le Pin au Haras
02 33 36 68 68

Le Haras national du Pin est le site emblématique de l'Orne, ayant remporté cette année la 4^{ème} place dans le cœur des Français, parmi les plus beaux monuments préférés des français.



Le Haras du Pin : pôle international de sports équestres

Une terre promise au cheval !

L'Orne, ce territoire si vert, si pur, si nature, où le Cheval s'y développe avec force et vigueur. Longtemps reconnu le théâtre des plus belles reproductions d'étalons, le Haras national du Pin, posé au cœur du Pays d'Argentan, perdait au fil des années, son titre de Versailles du Cheval. Laisse et délaissé en raison de la modernité de notre civilisation, le temps était venu de lui redonner du sens et des ambitions pour les années à venir. Un Grand Projet de travaux et de réhabilitations a donc été lancé, pour faire du Haras du Pin, un lieu de villégiature, de sports équestres, de formations et d'activités de plein air, où le cheval a une place prépondérante. Le premier volet de cette transformation est le Pôle International de Sports Equestres. Ouvert en juillet 2023 et destiné à accueillir les grandes compétitions internationales, il réunit les plus grands sportifs toutes disciplines confondues, liées aux sports équestres.

Complexe sportif unique

Le premier et le plus grand des Haras Nationaux, construit en 1715, est devenu en 18 mois l'un des plus beaux sites dans le monde des sports équestres. Fort de ses infrastructures à la pointe des nouvelles technologies, il accueille les plus grandes compétitions internationales, reçoit les chevaux dans des conditions optimales – tant pour leur bien-être que pour leurs capacités sportives - et répond aux attentes des cavaliers et des meneurs fréquentant ce site.

Conçu pour répondre aux exigences sportives, le Pôle International de Sports Équestres met à disposition des boxes et des constructions tout confort et permet l'organisation d'un ou plusieurs événements sur le même site grâce à de multiples carrières et infrastructures grand format. Enfin, le Pôle International de Sports Équestres ne serait pas un site de grande envergure sans public ; c'est pourquoi un bâtiment a été conçu pour recevoir public et compétiteurs dans le plus grand confort. Salle de réunion, salle de presse, restauration, terrasse panoramique, gradins XXL avec vue imprenable... tout a été conçu pour rassembler le plus grand nombre dans la ferveur et la convivialité !

Technologie, performance et confort

Seul site à accueillir des compétitions multidisciplinaires dans l'Orne, les infrastructures du Pôle International de Sports Equestres du Haras national du Pin s'imposent d'ores et déjà comme une référence à l'international !

- > Un bâtiment d'accueil pour les professionnels et pour le grand public, avec boutique, bureau, salles de réunion et espaces de restauration
- > 2 carrières de compétition de 120x70m et 120x60m et 2 carrières de détente de 100x50m, réalisées en sable fibré et équipées d'un système de drainage réversible
- > 2 ronds de longe, pour le travail quotidien des chevaux
- > 300 boxes en dur d'une surface de 4x3m, avec toiture végétalisée et cour arborée pour le bien-être des chevaux
- > Surfaces de stationnement pour les compétiteurs, VL, vans, PL (jusqu'à 340 places)
- > Un arrosage des carrières par subirrigation pour offrir le même sol de « haute performance » à l'ensemble des participants.



Le Haras du Pin : des compétitions qui rayonnent

MARS	
3 mars	CSO Club Pony
22 - 24 mars	CSO Amateur Pro
AVRIL	
5 - 7 avril	HUNTER Amateur
12 - 14 avril	Dressage Amateur Pro SHF
20 - 21 avril	CSO Club Pony Circuit Normandie et ONP
26 - 28 avril	CSO Amateur Pro
MAI	
5 mai	CSO Club Pony
11 - 12 mai	Tournée des As CSO et ONP
14 - 16 mai	CSO CC SHF
17 - 19 mai	CSO Amateur Pro CL
24 - 26 mai	HUNTER Amateur Pro Championnat Normandie
28 - 30 mai	CSO CC SHF
31 mai - 2 juin	CSO Amateur Pro CL
JUIN	
7 - 9 juin	Dressage Amateur Pro Circuit Normandie et SHF
13 - 16 juin	CSI 1* / 2* / YH* + TOP 7 NORMANDIE SUMMER TOUR
21 - 23 juin	CCE Club Pony Amateur et ONP
27 - 30 juin	CAI 3*

JUILLET	
5 - 7 juillet	CSO Amateur Pro Modèles et Allures ONP
9 - 10 juillet	Cheval Normandie Élevage
AOÛT	
9 - 11 août	CSO Amateur Pro
15 - 18 août	CCE Amateur Pro SHF Champ. Normandie Am Elite/1
25 août	CSO Club Pony
SEPTEMBRE	
5 - 8 sept.	Grand National CCE Championnat de France 7 ans
18 - 22 sept.	FEI Championnat du Monde d'Attelage 1 cheval
26 - 29 sept.	National Percherons (Élevage)
OCTOBRE	
4 - 6 oct.	CSO Amateur Pro Finale Circuit Normandie
27 oct.	CSO Club Pony
NOVEMBRE	
10 nov.	CSO Club Pony
22 - 24 nov.	CSO Amateur Pro
DÉCEMBRE	
22 déc.	CSO Club Pony

CSO : Concours de Saut d'Obstacles

CSI : Concours de Saut d'Obstacles International

CCE : Concours Complet d'Équitation

CAI : Concours International d'Attelage



rne
FORTS DE NOS
SAVOIR-FAIRE

Podcast sur l'Orne : Une pure idée de la Normandie

Découvrez celles et ceux qui font l'Orne. Nos podcasts vous emmènent en promenade sur les lieux et dans les souvenirs de ceux qui ont choisi l'Orne : chefs, sportifs, éleveurs, entrepreneurs... Pour vous donner une pure idée de l'Orne et de nos savoir-faire, scannez le QR code ci-dessous :



Apple Store Mac iPad iPhone Watch AirPods TV & Maison Divertissement Accessoires Assistance

Aperçu Apple Podcasts



Une pure idée de la Normandie : l'Orne !
GIN PROD
Culture et société
★★★★★ 5,0 • 4 notes

[Écouter sur Apple Podcasts](#)

20 DÉC. 2023
Cire Trudon : l'avenir en héritage
L'histoire de Cire Trudon débute en 1643, à l'aube du règne de Louis XIV, rue Saint Honoré. Claude Trudon devient propriétaire d'une boutique dans laquelle il développe une activité d'épicier et de cirier. De tige en bougie, Cire Trudon devient la Manufacture royale des cires. Un savoir-faire qui se...

[▶ LIRE](#) 25 min

7 DÉC. 2023
Le Haras du Pin : l'avenir en grand
Dans son Grand Projet, situé dans la Région du Cheval par excellence et implanté au cœur d'un département nourri et bercé d'une économie équestre incomparable, le Haras national du Pin se projette aujourd'hui concrètement dans un renouveau global. Economie, Tourisme et Sports équestre...

[▶ LIRE](#) 17 min

25 OCT. 2023
Le Haras du Pin : au Versailles du cheval
Nous avons rendez-vous aujourd'hui au Haras National du Pin, dans l'Orne, pour une visite avec son directeur Sébastien Leroux. Fondé en 1715 sur ordre du Roi Soleil, le « Versailles du Cheval » est le plus ancien et le plus prestigieux des haras nationaux. Symbole de l'excellence française en matière...

[▶ LIRE](#) 21 min

12 épisodes

Découvrez celles et ceux qui font l'Orne. Notre podcast vous emmène en promenade sur les lieux et dans les souvenirs de ceux qui ont choisi l'Orne : chefs, sportifs, éleveurs... Pour vous donner une pure idée de la Normandie.



Contacts Presse :

Orne

Philippe Bigot, Conseil départemental de l'Orne

Tél : 02 33 81 60 00 | Poste 12 26

Tél : 06 07 34 14 42 - bigot.philippe@orne.fr

Paris

Charles Henri d'Auvigny, Reputacion Age

Tél : 06 09 67 49 81

charles-henri@reputation-age.com

JE NE SUIS PAS SIMPLEMENT SELLIER DANS L'ORNE

JE PERPÉTUE LE POINT SELLIER,
NOBLESSE DU SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS



Dans le département de l'Orne, les gestes se créent
et se transmettent d'hier à demain.



FORTS DE NOS SAVOIR-FAIRE