

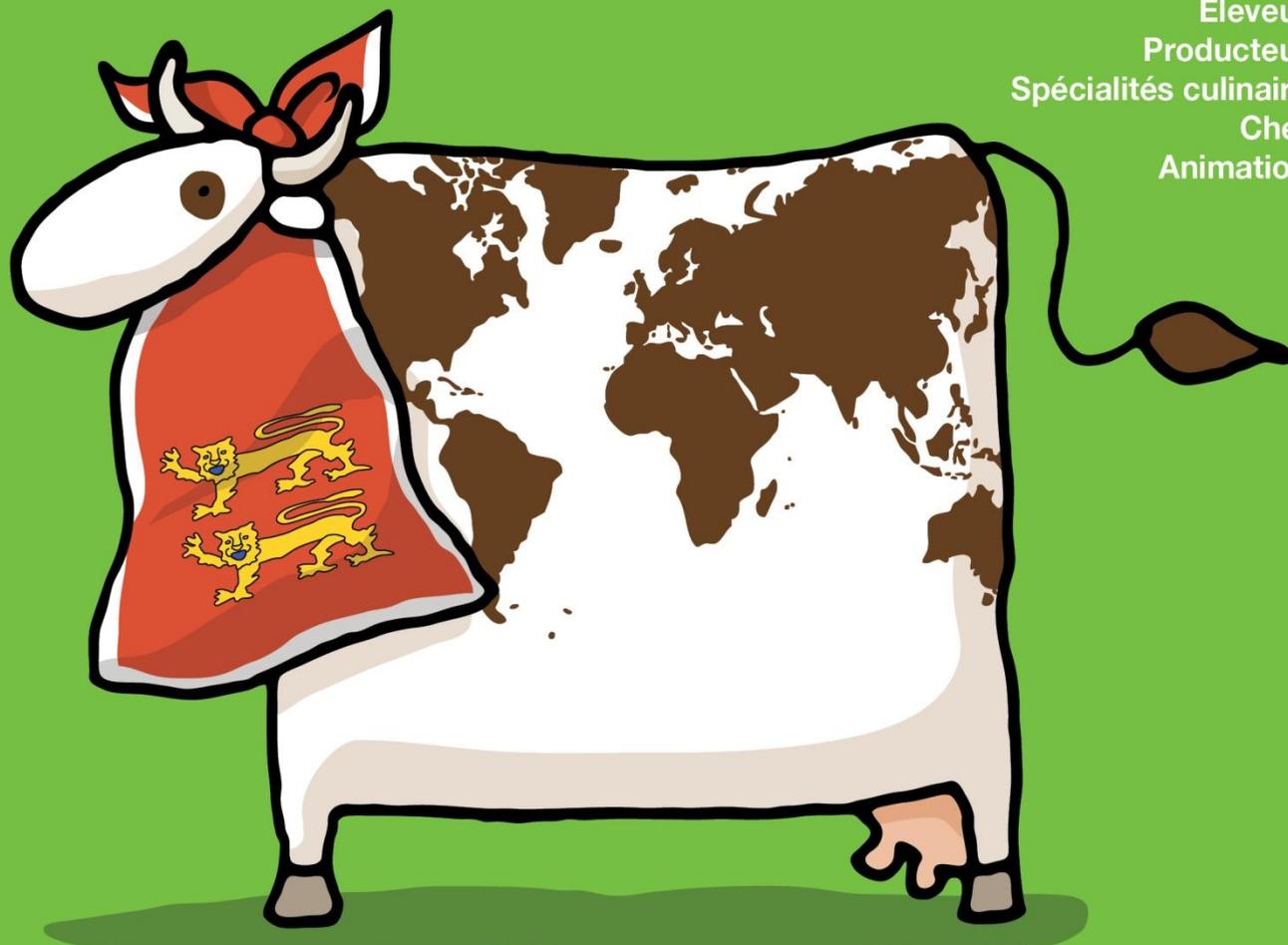
# LA NORMANDIE

RÉGALE LE MONDE

au SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE PARIS  
du 21 février au 1<sup>er</sup> mars 2015

Venez à la rencontre des

Éleveurs  
Producteurs  
Spécialités culinaires  
Chefs  
Animations



Heula

## DOSSIER DE PRESSE



# SOMMAIRE

<b>LA NORMANDIE REGALE LE MONDE .....</b>	<b>3</b>
RECETTE : REGAL DE NORMANDIE.....	3
INAUGURATION DE L'ESPACE NORMAND .....	4
OU TROUVER LES NORMANDS SUR LE SALON ? .....	5
<b>RICHESSSES DE NORMANDIE.....</b>	<b>9</b>
SAVEURS DES VIANDES .....	9
RICHESSSES DU LAIT.....	12
PARFUMS DE LA POMME ET AUTRES BOISSONS .....	14
TRESORS NORMANDS DES MERS .....	16
FRUITS ET LEGUMES DE NORMANDIE .....	18
GOURMANDISES DU PAYS.....	19
LE CONCOURS GENERAL AGRICOLE DES PRODUITS.....	19
<b>L'ESPACE PRESTIGE NORMANDIE .....</b>	<b>21</b>
LA NORMANDIE REGALE LE MONDE ! .....	21
LA NORMANDIE PHOTOGRAPHIE LE MONDE.....	23
LA NORMANDIE A CROQUER... ..	24
LA NORMANDIE EVEILLE LES SENS.....	25
LA NORMANDIE ACCUEILLE LE MONDE .....	26
<b>LES DEPARTEMENTS NORMANDS .....</b>	<b>29</b>
LE CALVADOS, SAVEURS TERRE ET MER .....	29
L'ÉURE VA VOUS IMPRESSIONNER .....	31
LA MANCHE, ENTRE TERRE ET MER.....	33
L'ORNE : LA TRADITION INNOVANTE AU SERVICE DU GOUT .....	35
LA SEINE-MARITIME, TERRE AGRICOLE .....	37
<b>LES ELEVEURS &amp; LEURS ANIMAUX .....</b>	<b>39</b>
LE CONCOURS GENERAL AGRICOLE DES ANIMAUX.....	39
LA NORMANDE .....	41
LA RACE PRIM'HOLSTEIN.....	44
AUTRES BOVINS.....	45
LA FILIERE OVINE .....	46
LE VILLAGE DU COCHON .....	49
CHEVAUX ET ANES DE NORMANDIE.....	51
<b>LES CÉRÉALES AU COEUR DU HALL VÉGÉTAL .....</b>	<b>55</b>
<b>ANNEXES .....</b>	<b>57</b>

# LA NORMANDIE REGALE LE MONDE

Après avoir accueilli le Monde en 2014, les Normands souhaitent régaler les visiteurs du salon avec une nouvelle recette à base de produits locaux de qualité.

## RECETTE : REGAL DE NORMANDIE

Temps de préparation : 1 journée

Recette réalisée par une brigade de professionnels : agriculteurs, producteurs et chefs cuisiniers

Ingrédients de qualité

Une poignée de **fruits et légumes**

Une tranche de **viandes et charcuterie**

Une larve de **produits de la mer**

Un nuage de **produits laitiers**

Une goutte de **produits cidricoles**

Une mesure de **produits céréaliers et sucrés**

Déroulé de la recette

Dans une poêle, faire fondre la **diversité** des produits et faire revenir jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Verser le mélange dans une terrine beurrée et ajouter un zeste **d'innovation**.

Assaisonner avec une pincée des 5 départements : **Calvados, Eure, Manche, Orne et Seine-Maritime** et un bouquet garni des **Régions de Haute et Basse-Normandie**.

Pour finir, laisser mijoter 3 heures.

Vous obtiendrez ainsi un Régal de Normandie à déguster tous les jours sur l'espace Normandie !

A surveiller pendant la cuisson sur l'espace Prestige

**La Normandie régale le Monde au fil des saisons !**

Un "Piano des Chefs", des dégustations, la marque Gourmandie ...

**La Normandie éveille les sens...**

... du jeune public avec des animations pédagogiques.

**La Normandie accueille le Monde**

Découvrir toute la richesse touristique normande sur l'espace Tourisme.

**La Normandie inspire le Monde**

Découvrir les produits normands et laisser libre court à sa créativité pour composer graphiquement sa propre recette !

**La Normandie photographie le Monde**

Poser, avec un produit Gourmandie devant un mur interactif et repartir avec une photo souvenir aux couleurs de la Normandie.

# INAUGURATION DE L'ESPACE NORMAND

Laurent BEAUVAIS  
Président de la Région Basse-Normandie

Nicolas MAYER-ROSSIGNOL  
Président de la Région Haute-Normandie

Daniel GENISSEL  
Président de la Chambre régionale d'agriculture de Normandie

Sébastien WINDSOR  
Président d'IRQUA-Normandie

En présence de

Jean-Léonce DUPONT  
Président du Conseil Général  
du Calvados

Jean Louis DESTANS  
Président du Conseil Général  
de l'Eure

Jean-François LE GRAND  
Président du Conseil Général  
de la Manche

Alain LAMBERT  
Président du Conseil Général  
de l'Orne

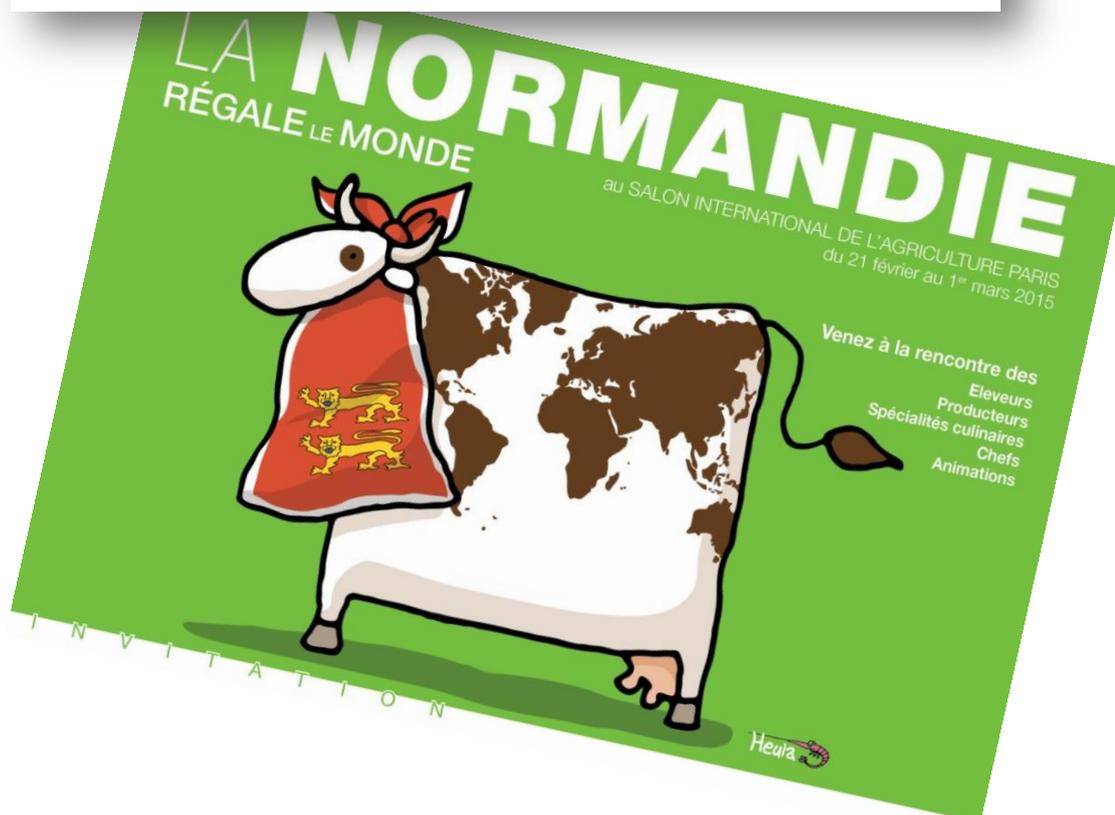
Nicolas FOULY  
Président du Conseil Général  
de la Seine-Maritime

ont le plaisir de vous inviter  
à l'inauguration du pavillon de Normandie,

**LA NORMANDIE RÉGALE LE MONDE**

Mercredi 25 février 2015 à 11h30  
Salon de l'Agriculture - Paris porte de Versailles • Hall 3 - Stand D 092  
suivi d'un cocktail

Rencontre avec les exposants normands à partir de 10h



**En 2015, l'identité normande se renforce avec l'accroche normande commune "La Normandie régale le monde" et cette jolie vache normande produite par Heula.**



Découvrez Heula, partenaire officiel de la Normandie au SIA 2015 sur [www.heula.fr](http://www.heula.fr)

# OU TROUVER LES NORMANDS SUR LE SALON ?

## Hall 3

### La Normandie régale le Monde

avec les producteurs,  
Gourmandie, l'épicerie fine,  
l'atelier des 5 sens, le piano des Chefs, Bienvenue à  
la Ferme, le tourisme, le comptoir des filières  
normandes, les départements, etc.

## Hall 7

Les Cobs, Percherons  
et Anes de Normandie



## Hall 1

Les bovins

La Race Normande

Les AOP laitières

Le village des cochons

Les ovins



**Nouveauté** : **recette à 4 mains** chef/producteur, les chefs sont invités à mettre en œuvre leur recette en tandem avec l'un de leurs producteurs.

**Nouveauté** : **recettes au fil des saisons** : retrouvez dans le **livret**, les recettes des Chefs avec leur accompagnement cidricole, les gestes culinaires, les informations sur les produits de la Normandie et des illustrations Heula au fil des saisons !

En appui, les professionnels se succéderont au fil des jours pour parler de leurs produits, leur métier...

- **La Normandie éveille les sens...**

... du jeune public avec des animations pédagogiques telles que le moulage de fromages, les ateliers sensoriels etc., animés par les acteurs des filières et du Réseau "Bienvenue à la Ferme", IRQUA-Normandie et le réseau Educacalim Normandie.

- **La Normandie accueille le Monde**

Découvrir toute la richesse touristique normande sur l'espace Tourisme. Expositions, festivals, évènements, nouveautés... Le spectacle ne s'arrête jamais en Normandie grâce au Comité Régional du Tourisme et au réseau Bienvenue à la ferme.

- **La Normandie à croquer...**

Entre terre et mer, découvrir les produits normands par un quiz interactif et laisser libre court à sa créativité pour composer graphiquement sa propre recette de la Normandie !

**Nouveauté** : les visiteurs sont invités à croquer sur tablette leur Normandie de demain !

- **La Normandie photographie le Monde**

Retrouver Gourmandie, la marque des produits Normands, mise en scène dans un panier géant... Gourmandie c'est plus de 350 produits fabriqués par une centaine d'entreprises régionales partageant des valeurs d'origine, de savoir-faire et de saveur.

Grâce à un studio Photo, les visiteurs seront invités à poser devant la Normandie vue par Heula avec leur produit Gourmandie préféré.

**Nouveauté** : un mur interactif projettera les photos et chacun pourra repartir avec une photo souvenir aux couleurs de la Normandie.

**Nouveauté** : Un Bar à Cidres, lieu de consommation où les visiteurs viendront se désaltérer et découvrir les cidres sous un angle nouveau. En effet, l'accent sera mis sur les produits et modes de consommation jeunes et innovants : cidre pression, petits contenants, cidre de glace... pour que la Normandie pétille !

Hall 3 - Allée F - Stand 91

## ***Les pavillons des départements***

Toute la richesse de Normandie est mise à l'honneur par nos départements.

Les producteurs fermiers, artisans, entreprises agroalimentaires et interprofessions des 5 départements normands assurent la promotion et la dégustation des produits de leur terroir ! Toutes les spécialités régionales seront à l'honneur pour le plus grand plaisir des gourmets ! Dégustations, échanges d'informations, achats.

**L'Épicerie du Calvados** : une boutique de produits Normands est à la disposition du public pour leur proposer une sélection de produits primés au Concours Général Agricole, de produits Gourmandie et du réseau Bienvenue à la Ferme, des produits innovants lauréats des Trophées de l'Agroalimentaire...

**L'inventaire (à la Prévert) de la Manche** : 14 producteurs vont proposer à la dégustation et à la vente des produits salés Terre et Mer, sucrés, des produits désaltérants sans oublier la promotion de quelques produits de Jersey.

De nombreux temps forts sont organisés tout au long de la semaine : jeu-concours photo, tea time de Jersey, soirée "de la manche à Jersey"...

**L'Orne**, au service du goût : un espace de dégustation avec les tripiers M et Mme Legoff, 4 espaces pour la découverte des produits d'Appellation d'Origine Protégée, La Maison de la Tripe et le Boudin de Mortagne toute la semaine... Les visiteurs ne sauront plus à quel goût se vouer !

**L'Eure** : un producteur par jour pour des dégustations, mais pas seulement : un caricaturiste, la création d'une œuvre impressionniste grand format par les visiteurs, des écrans à 360°... L'Eure va "impressionner" cette année au SIA !

**La Seine-Maritime** : venez découvrir la diversité et la qualité des produits seinomarins, qui seront présentés à travers des démonstrations, des dégustations et des animations tout au long du salon.

**Nouveauté** : Une animation collective interstand de l'espace Normand : les visiteurs vont se voir remettre l'un des 3 flyers comportant des questions sur la Normandie. Les réponses seront à trouver sur les espaces des départements ! Les dotations sont à récupérer sur le Pavillon Prestige, stand Tourisme.

# RICHESSES DE NORMANDIE

Découvrez nos produits et labels, nos entreprises et nos producteurs.

## SAVEURS DES VIANDES



Terre d'élevage par excellence, notre région produit des viandes de grande réputation : viande **bovine**, viande **ovine** dont le fameux Agneau de Présalés AOC du Mont Saint Michel, **volailles**, palmipèdes gras, lapins ainsi que la viande **porcine** à l'origine de charcuteries au goût inimitable : andouille de Vire, boudin, jambon cru de la Manche...

*Temps Fort*

*Vend 27 - Piano des Chefs – journée viandes et charcuterie*

## Nos produits

---

### ***Le Bœuf de Normandie***

Le **Syndicat de Défense et de Promotion du Bœuf de Normandie** (contact AOP Iatières), association loi 1901, rassemble les éleveurs (environ 140) et transformateurs des grands bassins traditionnels de production de bœuf.

Depuis 2003, la volonté de faire reconnaître la typicité et la qualité du bœuf normand (dont la race Normande à la chair persillée) anime le Syndicat. Le travail à l'émergence de la filière, à l'identification des caractéristiques de ce bœuf, pour lequel la demande d'AOC est en cours.

La zone de production du Bœuf Traditionnel Normand concerne toute la Normandie, soit les 5 départements du Calvados, de la Manche, de l'Orne, de l'Eure et de la Seine Maritime.

L'utilisation de l'herbe comme aliment principal, maturation optimale, poids de carcasse et classement font partie des critères de production de ce produit. Le dossier pour l'AOP semble avoir toutes ses chances avec des travaux récents sur la zone de production et sa caractérisation ainsi que la caractérisation du produit.

## La filière porcine en Normandie



Avec 1,25 million de porcs charcutiers produits / an et près de 700 élevages, la Normandie couvre 5 % de la production nationale et se situe au troisième rang

des régions françaises, derrière la Bretagne et les Pays de la Loire.

Les exploitations porcines sont soit spécialisées, soit associées à une activité laitière (notamment dans la Manche), soit complémentaires d'une activité de grandes cultures (principalement en Haute-Normandie et dans les plaines céréalières de Caen et de l'Orne).

Les élevages se situent pour moitié dans la Manche.

Près d'un éleveur sur quatre fabrique en partie ou en totalité son aliment à la ferme à partir des céréales produites localement. Dans la Manche, certains utilisent également le maïs humide dans la ration.

Les élevages sont comparables à de petites entreprises artisanales et familiales. Ils comptent de l'ordre de 1 à 2 actifs en moyenne et près de 40 % emploient au moins un salarié. Les éleveurs de porcs participent ainsi au dynamisme rural, et procurent activité et emplois au niveau local.

---

**ARIP NORMANDE - NORMANDIAL - 2 avenue du Pays de CAEN - 14460 Colombelles**

Christiane GASNEREAU - 02 31 70 88 58 - [arip.direction@orange.fr](mailto:arip.direction@orange.fr)

## L'agneau AOC prés-salés du Mont Saint Michel

Depuis juillet 2010, l'agneau Prés-salés du Mont Saint Michel, a gagné son AOC : 14 éleveurs dont 10 dans la Manche, contribuent à la production de ce produit d'exception et de prestige.

Cette reconnaissance en AOC pour sept races ovines locales ou adaptées aux prés-salés est avant tout le fruit d'un savoir-faire que les éleveurs ont construit et transmis au cours des siècles, mais aussi la valorisation par les autorités publiques d'un patrimoine historique, gastronomique et environnemental.



La viande se distingue par sa couleur rosée, sa tendreté, et l'implantation de gras intramusculaire aussi appelé persillé. Elle offre une jutosité et des arômes soutenus tout au long de la dégustation. Son goût si particulier, à la douceur inégalée est dû à trois éléments essentiels :

- La diversité de la végétation que l'agneau pâture dans les prés-salés : chaque herbu dispose de spécificités géologiques différentes : sous-sol et nature de sable, vent, tracé des rivières, intensité des marées, source d'une alimentation variée.
- Les grandes distances parcourues par l'agneau chaque jour qui façonnent sa musculature.
- Le savoir-faire des éleveurs et le respect d'un cahier des charges strict qui interdit par exemple les OGM et impose à l'éleveur de produire ou d'acheter les fourrages ainsi que l'alimentation complémentaire sur l'aire d'appellation.

---

### Contact

Angélique Grelot – Maison de l'agriculture de la manche  
<http://aocpressalesdumontsaintmichel.fr>

## Entreprises et producteurs exposants

---

ENTREPRISE	DPT
AUFFRET Patricia	27
BELLENGUEZ Eric	27
Boucherie Charcuterie Leblanc	50
GAEC de Bredeville	50
Les Jambons de Lessay	50
Charcuterie la Renommée	61
La Maison de la Tripe	61
DEFROCOURT Xavier	

## RICHESSES DU LAIT

La Normandie, connue pour sa race bovine normande et ses verts pâturages, est également célèbre, en France et à travers le monde, pour la qualité et la diversité de son lait et de ses produits laitiers.

Les 6 AOC/AOP laitières normandes, **Camembert de Normandie, Livarot, Pont-l'Évêque, Neufchâtel, Beurre d'Isigny, Crème d'Isigny** constituent les productions phares mais de nombreux autres fromages et spécialités laitières sont également produites en Normandie. La région a ainsi pu développer son activité traditionnelle autour de produits reconnus comme authentiques, sains et savoureux.

Que ce soit au niveau des exploitations laitières ou des entreprises de transformation, toutes les technologies sont mises en œuvre pour offrir aux consommateurs des produits laitiers normands d'une grande qualité et d'une sécurité maximale.



### **Temps Forts**

*Mar 24 - Piano des Chefs - journée produits laitiers*

*Dim 22, lun 23, merc 25 - Atelier des 5 sens*

*ODG Laitiers sur le hall 1 avec la race normande*

## Les AOP laitières

### **Hall 1 - Allée L - Stand 52**

Les 6 AOP laitières normandes seront rassemblées sur un même espace, aux côtés de la race Normande en présence de producteurs. Afin de promouvoir les grandes spécificités qui sont les leurs - **qualité, terroir et savoir-faire** - les producteurs invitent les visiteurs à découvrir toute la filière de fabrication, du lait à la crème, au beurre et aux fromages.

Elles seront également présentes sur le stand Prestige Normandie (hall 3, stand 96, allée D), pour des dégustations commentées, des ateliers de cuisine et de moulage de Camembert de Normandie, de petits cœurs de Neufchâtel à destination des plus jeunes.



### **Temps Forts**

*AOP Beurre d'Isigny, Crème d'Isigny - Présence des producteurs*

*Sam 21 -> lun 23 - Claude MADELEINE (14)*

*Mar 24 -> jeu 26 - Barattage de Beurre d'Isigny - Jean-Pierre SALLIOT (14)*

**AOP Neufchâtel** - Présence des producteurs

*Mar 24 et Mer 25 - La confrérie des Compagnons du fromage*

A noter :

- Echanges continus avec les éleveurs et fabricants en AOP, les Confréries...
- Dégustation et vente des 6 AOP laitières normandes
- Accueil des journalistes en continu (en mezzanine)

---

**AOP Camembert de Normandie, Pont l'Évêque, Livarot**

Association de gestion des ODG laitiers normands - Président: Patrick MERCIER  
Mmes Céline PACARY et Anne-Lise SOULIGNAC, Animatrices  
02 31 85 50 93 - [aop@fromage-normandie.com](mailto:aop@fromage-normandie.com) - [www.fromage-normandie.com](http://www.fromage-normandie.com)

---

**AOP Beurre d'Isigny, Crème d'Isigny**

Syndicat de Défense des producteurs de lait et transformateurs de Beurre et Crème d'Isigny  
Président : Gérard DUVERNOIS  
Mme Agnès CHARLES, avec la présence des producteurs  
02 31 51 33 10 - [www.isigny-aop.com](http://www.isigny-aop.com)

---

**AOP Neufchâtel**

Syndicat de défense et de qualité du fromage Neufchâtel - Président : Alex BRIANCHON  
M. Jean-Louis BLOQUEL , animateur  
Mairie – 76270 NEUFCHATEL EN BRAY  
02 32 97 53 01 - [www.neufchatel-aop.org](http://www.neufchatel-aop.org)

---

## Entreprises et producteurs exposants

---

Hall 3

ENTREPRISE	DPT
HOULET Sabine	14
RIAULT Laurent	27
Escale Chocolat	50
Ferme de la Chouquerie	50
Ferme de Morigny	50
Ferme de la Belle Etoile	50
Ferme de l'Isle	50
SALLIOT Jean-Pierre	50
Chevalait	61
Ferme du Chablais	61
LEFEVRE	
MADELEINE Claude	

# PARFUMS DE LA POMME ET AUTRES BOISSONS

Avec 10 millions de pommiers qui fleurissent en Normandie et donnent **60 % de la production nationale** de pommes à cidre, les vergers normands sont à l'origine de produits cidricoles prestigieux : le Cidre frais et fruité, le Pommeau apéritif doux et léger, les Calvados et le "champagne normand", nommé Poiré...

Allant toujours plus loin dans la qualité et le lien aux terroirs et aux traditions, **six** d'entre eux bénéficient aujourd'hui d'une reconnaissance grâce à l'**A.O.C : Cidre Pays d'Auge, Pommeau de Normandie, Calvados, Calvados Pays d'Auge, Calvados Domfrontais, Poiré Domfront.**



## **Temps Forts**

*Sam 28 - Piano des chefs - Journée des produits cidricoles*

*Lun 23 -> merc 25 - Hall 2 - France Agrimer Producteurs normands*

*Sam 28 et dim 1<sup>er</sup> mars - Hall 2 - France Agrimer Producteurs normands*

## **IDAC**

Depuis janvier 2002, les produits d'Appellation d'Origine Contrôlée se sont regroupés sous la bannière unique de l'Interprofession des Appellations Cidricoles.

Sa mission : « Fédérer », « être au service » de la profession et des produits... ; apporter conseils et prestations à tous les opérateurs, engager études et réflexions, faire de l'ensemble de ces productions « à racines », des produits bien insérés dans la vie contemporaine, prévoir et gérer les contraintes des évolutions du marché, assurer le contrôle des âges et la tenue des comptes de vieillissement du Calvados et communiquer sur tous ces produits de façon harmonieuse et efficace...

L'IDAC est le lieu de réflexion, où appellations petites, récentes, plus importantes ou plus anciennes peuvent échanger afin de mieux partager la connaissance, le savoir et préparer leur avenir.

---

### **Interprofession des Appellations Cidricoles - IDAC**

6 Place de Boston - 14200 HEROUVILLE SAINT CLAIR - 02 31 53 78 09 - info@idac-aoc.fr

## **Maison Cidricole de Normandie**

La Maison Cidricole de Normandie est une association ayant pour vocation de représenter la filière cidricole Normande auprès des institutions locales et nationales. Elle a la volonté de mettre en 1<sup>ère</sup> ligne la filière normande par la qualité de ses produits et par la découverte, au public, des nombreux moments de consommations. La MCN définit la stratégie de la filière et met en œuvre les actions de promotion et de communication de la filière cidricole Normande. Ses trois missions principales sont de stimuler :

- l'amélioration constante de la qualité des produits
- le développement économique de la production
- la communication auprès de ses acteurs, sur l'attractivité de la filière, et auprès du grand public, afin de développer la connaissance des produits et de la consommation.

---

#### Maison Cidricole de Normandie - MCN

Président : Jean-Luc DUVAL – Animateur : Arnaud DIDIER  
 6 rue des Roquemonts – CS 45346 – 14053 CAEN Cedex 4  
 02 31 47 22 58 - [info@maison-cidricole-normandie.fr](mailto:info@maison-cidricole-normandie.fr)

## Le Bar Normand : La Normandie pétille !

---

### Hall 3 - Allée F - Stand 91

Forte de son expérience réussie aux JEM 2014, la Maison Cidricole de Normandie souhaite organiser une présence bien identifiée du cidre au sein de « l'Espace Normandie », sous la forme d'un **Bar à Cidres**.

En complémentarité avec la présence de producteurs cidricoles (vente à emporter, prise de contacts, découverte) et avec le pôle pédagogique de l'Interprofession nationale dans le pavillon 2.2 (découverte, jeu), ce Bar à Cidres sera un lieu de **consommation** où les visiteurs viendront se désaltérer et découvrir les cidres sous un angle nouveau. En effet, l'accent sera mis sur les **produits et modes de consommation jeunes et innovants** : cidre pression, petits contenants, cidre de glace.

Ce bar sera animé par un (des) barman(s) permanent(s) et accueillera également des producteurs suivant un planning par journées.

## Entreprises et producteurs exposants

---

ENTREPRISE	DPT	ENTREPRISE	DPT
DORE Eric	27	Domaine du Ruisseau	61
Cidrierie le Père Mahieu	50	EARL de la Prémoudière	61
Cidrierie Théo CAPELLE	50	EARL des Grimaux	61
Ferme de la Butte	50	EARL Fourmond-Lemorton	61
GAEC de Claidis	50	GAEC de la Galotière	61
GAEC de l'Oueffrie	50	GAEC de la Poulardière	61
SCEA Victor Gontier	50	GAEC des Vergers du Chouquet	61
EARL du Chêne	72	HUBERT Astrid	61
Cave d'Orgueil	61	L'Yonnière	61
Caves Chatel	61	Les Vergers du Pays d'Auge	61
Caves Perigault	61	Maison Ferré	61
Cidrierie Traditionnelle du Perche	61	Vergers de la Reinette	61

# TRESORS NORMANDS DES MERS

**Connue pour ses prestigieuses productions agricoles la Normandie, avec ses 600 km de côtes, n'en n'est pas moins une région de pêche et d'élevage de coquillages.**

Forte de près de 600 navires et plus de 2000 pêcheurs qui débarquent chaque année 60 000 T de produits, la Basse-Normandie est aujourd'hui la **3<sup>ème</sup> région de pêche** en France.



La richesse des côtes normandes et la multitude des espèces qu'on y trouve est associée avec une grande diversité des métiers : on trouve des chalutiers, des caseyeurs, des fileyeurs, des cordiers, des drageurs, des ligneurs, mais aussi 400 pêcheurs à pied professionnels.

Parmi les 85 espèces débarquées, on trouve de nombreux poissons très prisés, comme la sole, le bar, la barbue, le cabillaud ou le turbot, mais aussi des espèces un peu moins nobles comme le maquereau, la dorade grise, le merlan, le grondin rouge ou les raies et les roussettes qui gagnent à être connues quand, et c'est le cas, leur fraîcheur amène à une qualité tout à fait remarquable.

Certains poissons un peu « oubliés », comme le congre, le tacaud et le grondin perlon (ou Tombe) forment également une partie importante des débarques normandes. La Normandie est également une région privilégiée pour la pêche des céphalopodes (Seiche et Encornet) et des crustacés avec notamment l'araignée de mer, le tourteau et le homard.

L'importance des **coquillages** est majeure dans la pêche normande : Gastéropodes (Bulots, Bigorneaux, Ormeaux), Bivalves (Coquilles saint Jacques, Pétoncles, Praires, Amandes de mer, Coques, Palourdes, Huîtres et Moules) y sont pêchées en grandes quantités.

La Normandie est ainsi la **1<sup>ère</sup> région de pêche française pour la Coquille saint Jacques, le Bulot, la Praise, le Pétoncle, l'amande de mer et la Moule de pêche.**

## ***Normandie Fraîcheur Mer (NFM)***

Le groupement des marins-pêcheurs, criées et mareyeurs de Basse-Normandie est présent au SIA pour promouvoir l'ensemble de ces produits et en particulier les produits pour lesquels sont engagés des démarches de qualité et d'origine :

- Coquille et noix de Saint-Jacques de Normandie Label Rouge
- Bulot de la Baie de Granville (demande d'IGP en cours)
- Homard du Cotentin certifié Pêche Durable MSC
- Moule de Barfleur (projet d'IGP ou AOP en cours)
- Bar de Ligne de Normandie
- Poissons sauvages de Normandie

## **Le Comité Régional des Pêches de Haute-Normandie (CPHN)**

« Tous les ans au mois de novembre, lorsque le hareng passe le long des côtes de Haute-Normandie et que la coquille Saint-Jacques est présente sur les étals, les ports fêtent ces deux produits phares de notre région ! C'est l'ouverture des harengades et des fêtes de notre reine : la coquille Saint-Jacques ! »

Avec un linéaire côtier de seulement 167 km représentant 3 % du linéaire côtier français métropolitain, la Haute-Normandie représente via ses 4 ports de pêche - Le Tréport, Dieppe, Fécamp, Le Havre - 10 % des ports de pêche nationaux ! Un territoire tourné vers la mer !

Le Comité Régional des Pêches de Haute-Normandie sera présent le 26 février sur le stand NORMANDIE, Espace Filières entre Terre et Mer pour vous faire découvrir l'univers de la pêche, à travers des échanges, des quizz et des dégustations.

### **Temps Fort**

*Jeu 26 - Piano des Chefs - Journée produits de la mer*

## **Comité Régional de la Conchyliculture de Normandie**

La production ostréicole normande recouvre quatre « crus » différents aux goûts et aux caractéristiques bien distincts. Avec 27.000 tonnes produites en 2009, la **Normandie est la première région productrice d'huîtres en France.**

<http://www.huitres-normandie.com>

### **Temps Forts**

*Merc 25 - Piano des Chefs - Journée spéciale coquillages*

*Merc 25 - Espace filières - Animation et dégustation d'Huîtres de Normandie*

---

### **Contacts**

NFM - Arnauld Manner - 02.31.51.21.53 - manner@nfm.fr  
Comité des Pêches de Haute Normandie - Sonia Muller - 02 32 9015 88 - crpmem.hn@wanadoo.fr  
CRC - Olga Eudes - 02 33 76 80 40 - crc.normandie@orange.fr

## **Entreprises et producteurs exposants**

---

<b>ENTREPRISE</b>	<b>DPT</b>
Etablissement Lejeune	50

# FRUITS ET LEGUMES DE NORMANDIE



## Jardins de Normandie : Une gamme légumes, une passion, un gage de qualité

L'AOP (Association d'Organisations de Producteurs) Jardins de Normandie regroupe plus de **400 producteurs légumiers** organisés en exploitations familiales qui adhèrent à des Organisations de Producteurs : GPLM (Groupement des Producteurs de Légumes de la Manche) et AGRIAL. La production est située le long du littoral dans la Manche : le Val de Saire au Nord Est du département, la région de Créances à l'Ouest, les polders de la baie du Mt St Michel et autour de la plaine de Caen dans le Calvados. Ces terroirs sont complémentaires par leurs types de sols, leur climat, la gamme produits et leur calendrier de récolte.

La production annuelle régionale, **170 000 tonnes**, se compose d'une large gamme de légumes, « plein de couleurs, de senteurs et de saveurs », cultivés dans le respect de l'environnement. La carotte, 60 000 tonnes (lavées ou non lavées), bénéficie d'un label rouge. Le poireau 35 000 t et le navet 15 000 t placent notre région au **1er rang national**. La gamme salade est très diversifiée (laitues, chicorées, mâche et jeunes pousses principalement destinées au prêt à l'emploi), de même pour les choux (Choux fleurs, choux verts, brocolis, choux blancs, rouges,...), les légumes divers complètent notre offre régionale (persil, céleris branches et raves, oignons, pomme de terre).

### **Temps Forts**

*Sam 21 - Piano des Chefs - Journée spéciale fruits et légumes*

*Sam 21 - Espace filières - Animation fruits et légumes*

---

## CEAFL de Normandie

Maison de l'Agriculture Avenue de Paris 50009 SAINT LO Cedex  
02 33 06 48 10 - [ceaf1@ceaf1-normandie.com](mailto:ceaf1@ceaf1-normandie.com)

## Entreprises et producteurs exposants

---

ENTREPRISE	DPT
LAMBLIN Frédéric	27
PREVOST Jean-Baptiste	27
SAMPERS Maxime	27
Potaverger	61

# GOURMANDISES DU PAYS

Grâce au savoir-faire d'artisans et d'industriels alliant avec brio tradition et modernité, la Normandie propose une large gamme de spécialités (sablés normands, galettes, caramels, madeleines, confitures, miels...) ainsi que des produits d'épicerie réputés (café, chocolats...).

## **Temps Forts**

*Dim 22 - Piano des Chefs - Journée spéciale produits sucrés et céréaliers*

## LE CONCOURS GENERAL AGRICOLE DES PRODUITS

Créé en 1870, le Concours Général Agricole a pour ambition de sélectionner et de primer les meilleurs produits du terroir français et les meilleurs animaux reproducteurs.

Il comporte 4 grands concours dont les principaux sont le Concours des Animaux et le Concours des Produits et des Vins

Reconnu et largement médiatisé, le Concours Général Agricole constitue un tremplin unique pour les produits du terroir, les produits laitiers, les vins et une démonstration de l'excellence de la génétique française.

Pour les candidats, participer au Concours Général Agricole, c'est bénéficier d'une légitimité supplémentaire auprès de leur profession et du grand public.



## Le concours des produits 2014 en chiffres

- 4 650 produits d'origine fermière, artisanale ou industrielle présentés par plus de 1 500 producteurs
- 2 819 dégustateurs dédiés à la sélection de ces produits
- 1 146 produits médaillés
- 15 765 échantillons de vins présentés par plus de 3 818 producteurs
- 3 064 jurés vins
- 3 677 vins médaillés

## Organisation et promotion

Les Chambres d'agriculture sont en charge de l'organisation et de la Promotion du Concours général Agricole. Chaque année, ce sont plus de 4000 candidats et 14000 échantillons qui sont proposés au Concours (prélèvement de deux échantillons auprès de chaque candidat avec mise sous scellés et emballage). L'acheminement se fait par le candidat.

La remise officielle des diplômes sera organisée au cours du premier semestre 2015

Ce concours ambitionne de sélectionner et de primer les meilleurs produits du terroir français, qu'ils soient issus de la **production fermière** ou de la **transformation** (distillation, de fermentation...) afin d'encourager la recherche de la qualité et stimuler la concurrence au sein de la production.

C'est un véritable ambassadeur de la richesse et de la qualité du patrimoine français.

**La Normandie, présente cette année** un impressionnant panel d'échantillons avec **438 produits** inscrits présentés par une centaine d'entreprises (430 en 2013).

Date (février)	Produits	Nb d'échantillons
<b>Samedi 22</b>	Volailles abattues	4
	Produits issus de palmipèdes gras	18
<b>Lundi 23</b>	Bières	7
	Calvados et eaux de vie	59
	Pommeau de Normandie	22
	Huîtres	37
	Truites	2
	Produits laitiers – national	159
	Produits laitiers – export	18
<b>Mardi 24</b>	Jus de fruits	10
	Cidres et Poirés	81
	Apéritifs	3
	Charcuterie	6
	Confitures	11
	Safran	1
		438 au total

**Au SIA 2014**

*102 produits médaillés*

*Calvados AOC, Pommeau de Normandie AOC, Cidre, Poiré, jus de pomme, bière, whisky, fromages AOP, fromage frais, laits secs, beurre, rillettes pur canard, charcuteries, huîtres*

*1 prix d'excellence pour un produit de la catégorie des huîtres*

Résultats normands mis en ligne sur [www.normandie.chambagri.fr](http://www.normandie.chambagri.fr)

# L'ESPACE PRESTIGE NORMANDIE

## LA NORMANDIE REGALE LE MONDE !

### Le piano des chefs et ses animations culinaires au fil des saisons !

La Normandie, pionnière dans les animations culinaires, surprend encore avec des cours de cuisine, pour les petits et pour les grands !

Cette année, le thème est "**Recettes au fil des saisons**" : cette version de la cuisine combine avec bonheur, régal du palais et plaisir de l'œil, grâce à des recettes saisonnières valorisant la palette diversifiée de nos produits Normands : Ceviche de bulots de Granville en rouleaux, Croustillant de Neufchâtel et son caramel, Welsh Normand au Calvados, Pain perdu à la vanille et son caramel au beurre salé d'Isigny...



Les recettes, compilées dans un **livret** dédié (17 000 ex), sont proposées par de grands chefs Normands, enthousiastes et créatifs, s'inspirant de la diversité et de la qualité de nos produits normands (produits laitiers, viandes et charcuteries, trésors de la mer, fruits et légumes, produits cidricoles, spécialités sucrées et céréalières), pour le plus grand plaisir des visiteurs !

#### Un piano des Chefs résolument pédagogique et interactif avec 10 rendez-vous quotidiens !

Horaire	Animation
10h	Petit déjeuner « Gourmandie »
11h/15h/16h30	Recettes adultes
11h30/16h	A la découverte des produits normands
12h	Cantine Gourmande
13h	Challenge des Chefs : mariages improbables
14h	Recettes enfants
17h30	Dégustation des AOP/AOC de Normandie



Cette année, l'animation sera assurée par Alain Deschamps du Lycée Rabelais d'Hérouville Saint-Clair (14), assisté de François Delauney (Agence Carpediem). Le tandem accueillera les 45 Chefs Normands et accompagnera les visiteurs dans leur apprentissage de la cuisine. Bien entendu, les participants dégusteront leur création après le cours.

#### **Temps Fort**

*Lundi 23 - Piano des Chefs - Journée spéciale Chefs Etoilés*

# L'Heure de la Cantine Gourmande !

Comme la cuisine ne se fait pas que dans les grands restaurants gastronomiques, la Normandie vous propose de découvrir, tous les midis, l'Heure de la Cantine Gourmande ! Les meilleures recettes des Chefs de restauration scolaire réalisées et expliquées devant vous, avec la participation des visiteurs.



**Ces Chefs de cuisine** des écoles primaires/maternelles, collèges et lycées, sont les lauréats de la 10<sup>è</sup> édition du Challenge "**Bien manger en Normandie**" 2015.

Ils ont été invités à mettre en œuvre leur enthousiasme, leur créativité et leur talent, pour créer un menu original, valorisant les produits normands et respectant les critères d'équilibre nutritionnel des jeunes.

**Les élèves de lycées Hôteliers** ont dû, quant à eux, réfléchir à la création d'un "*Repas normand Equilibré à Emporter*", pouvant être consommé partout et réalisable en restauration scolaire.

10 lauréats du Challenge participeront au Piano des Chefs.



## Challenge "Bien manger en Normandie"

### Les règles

**Le concept :** créer un menu équilibré, entre terre et mer, à base de produits normands.

#### Les critères de sélection :

- valorisation de produits normands,
- équilibre nutritionnel du menu par rapport à la tranche d'âge concerné,
- faisabilité du menu en restauration scolaire,
- respect du budget de 2,20€ / menu (exigence liée à la restauration scolaire),
- proposer des recettes normandes adaptées alliant diversité et originalité.

#### • Nouveautés 2015 :

- \* travailler l'**œuf frais coquille** en entrée ou en plat principal,
- \* utilisation d'astuces anti-gaspillage dans le menu.

**Les participants :** les chefs de restauration scolaire (primaires, collèges, lycées) et les élèves de lycées hôteliers et de centres de formation en restauration.

(Programme de cours de cuisine des chefs de restauration scolaire lauréats en annexe).

Découvrez également **les livrets à destination des enfants, adolescents et adultes** autour des thèmes du "Bien manger en Normandie" et "En Normandie, l'alimentation associe équilibre et plaisir" pour permettre à chacun de découvrir les produits régionaux et apprendre à les associer pour respecter l'équilibre alimentaire.



### Temps Forts

Tous les jours à 12h - L'heure de la Cantine Gourmande

**Contact :** Emélie Allix – IRQUA-Normandie

06 72 92 16 74 / [infos@irqua-normandie.fr](mailto:infos@irqua-normandie.fr) [www.irqua-normandie.fr](http://www.irqua-normandie.fr)

# LA NORMANDIE PHOTOGRAPHIE LE MONDE

Grâce à un studio Photo, les visiteurs seront invités à **poser devant la Normandie vue par Heula** et avec pour accessoire leur produit Gourmandie préféré. Un mur interactif diffusera les photos et chacun pourra repartir avec une photo souvenir aux couleurs de la Normandie.

Les entreprises agroalimentaires normandes, sous l'égide d'IRQUA-Normandie (Institut Régional de Qualité Agroalimentaire), affichent leur qualité et leur origine grâce à la signature collective **GOURMANDIE**, laquelle a fêté son 10<sup>e</sup> anniversaire en 2013 !

Cette marque est attribuée à une sélection de produits répondant aux 3 critères suivants :

- **l'origine**: des produits fabriqués en Normandie et privilégiant les matières premières régionales,
- **le savoir-faire** : des entreprises respectant de bonnes pratiques de fabrication (hygiène, traçabilité, ...)
- **la saveur** : des produits testés et approuvés par les consommateurs.



[www.gourmandie.fr](http://www.gourmandie.fr)

Aujourd'hui, plus de 100 entreprises normandes, dynamiques et conquérantes, portent la marque Gourmandie, avec plus de 350 produits agréés, dans toutes les grandes filières de notre agroalimentaire régional. Ainsi, les produits sont repérables en rayon, grâce au blason Gourmandie sur lequel un léopard gourmand se lèche les babines : un signe de reconnaissance pour le consommateur.

## Retrouvez la marque Gourmandie sur le Salon

- **Exposition permanente, dans un panier géant**, des produits agréés Gourmandie. Informations, documentations et dégustations seront à disposition des visiteurs intéressés.
- **Souriez, vous êtes photographiés !** Les visiteurs apporteront leur contribution à la promotion de notre région et des produits Gourmandie. Grâce à une borne photo, les visiteurs seront invités à poser et témoigner de leur gourmandise. Chaque ambassadeur de la Normandie gourmande repartira, bien sûr, avec une photo souvenir.
- **Sur le piano des chefs**

---

10h	<b>Petit déjeuner Gourmandie</b>
<small>Créneau 30 minutes</small>	Accueil normand autour d'une collation gourmande et tonique ! Version sucrée avec les sablés, tartes, jus de pommes et fruits frais... Ou version salée autour d'œufs agrémentés de jambon du Cotentin, d'une lamelle de Livarot ou d'un morceau de Neufchâtel !
13h	<b>« Challenge des Chefs » autour des produits Gourmandie</b>
<small>45 minutes</small>	Comment marier la viande et l'huitre, le Neufchâtel et la carotte de Créances, le chocolat et le foie gras...un vrai challenge à partager avec les chefs !

---

**Contact** : Emélie Allix – IRQUA-Normandie

06 72 92 16 74 / [infos@irqua-normandie.fr](mailto:infos@irqua-normandie.fr) [www.irqua-normandie.fr](http://www.irqua-normandie.fr)

# LA NORMANDIE A CROQUER...

Entre terre et mer, découvrir les produits normands et laisser libre court à sa créativité pour composer graphiquement sa propre recette !

Cet Espace permet aux visiteurs de découvrir, de façon ludique, l'ensemble des filières et produits de Normandie : produits laitiers, viandes et charcuteries, produits de la mer, produits cidricoles, produits céréaliers et sucrés, fruits et légumes.

Les filières sont présentées à travers une exposition de 6 panneaux explicatifs et une animation originale et interactive est proposée aux visiteurs : un quiz invite le grand public à venir tester ses connaissances sur les produits et à croquer sur tablette leur Normandie de demain !

**NORMANDY AUDIO TOURS** est une start-up normande ayant pour objectif de développer de nouveaux outils numériques pour le tourisme culturel en Normandie. Après le développement d'une première solution innovante de visite audioguidée en autonomie des plages du Débarquement (la D-Day Box), l'entreprise s'oriente vers la modernisation des moyens de visite et des musées de la région. Elle conçoit également des animations ludiques comme la borne photo ou le développement de jeu interactif sur tablette tactile à retrouver sur l'Espace Prestige Normandie.



[contact@at-normandy.com](mailto:contact@at-normandy.com) - [www.ddbox.com](http://www.ddbox.com)

En appui, les professionnels des filières se succéderont au fil des jours pour un échange convivial et instructif avec les visiteurs, autour de leurs produits, leurs métiers, proposer des dégustations...



## Les Partenaires de la Normandie à croquer entre terre et mer

L'OP Jardins de Normandie,  
Normand Lait, le Syndicat Crème et Beurre d'Isigny AOP,  
L'ODG des fromages AOP bas normands Camembert de Normandie, Pont l'Évêque et Livarot, le  
Syndicat du Neufchâtel AOP,  
Comité des Pêches de Haute Normandie, Normandie Fraicheur Mer,  
Comité Régional Conchylicole,  
La Maison Cidricole de Normandie, l'IDAC, l'UNICID.

### **Temps Forts**

*21 février – Jardins de Normandie*

*24 et 27 février – Normand Lait*

*25 février – Comité Régional de Conchyliculture*

**Contact : Emélie Allix – IRQUA-Normandie**

06 72 92 16 74 - [infos@irqua-normandie.fr](mailto:infos@irqua-normandie.fr) - [www.irqua-normandie.fr](http://www.irqua-normandie.fr)

# LA NORMANDIE EVEILLE LES SENS...

... du jeune public avec **des animations pédagogiques** telles le barattage de beurre, le moulage de fromages, les ateliers sensoriels etc., animés par les acteurs des filières et du Réseau "Bienvenue à la Ferme", IRQUA-Normandie et le réseau Educ ALIM Normandie.

**L'atelier des 5 sens** permettra aux plus jeunes visiteurs, encadrés par un animateur spécialisé, de partir à la découverte de la Normandie à travers des activités ludiques organisées par les filières:

- présentation des produits Normands à travers des panneaux ludiques d'information sur les filières agricoles et agroalimentaires normandes (étapes de fabrication des fromages, du cidre, culture du blé, pratiques de pêche en Normandie, etc.).
- manipulation et dégustation de produits,
- éveil au goût et dégustation à l'aveugle de jus de pomme, huile de colza, sablés...
- fabrication de produits : moulage de camembert, petits cœurs de Neufchâtel ... avec les producteurs représentants des filières,
- concours de dessins, coloriages... avec à la clef, une farandole de cadeaux pédagogiques : livrets de jeu, recettes, affiches et la **nouvelle édition du cahier de coloriage** !



**Les filières de Normandie vous proposeront les animations suivantes :**

**Dimanche 22 février après-midi et lundi 23 février matin**

*ODG des fromages bas normands – Atelier de fabrication de Camembert*

**Mercredi 25 février après midi**

*Syndicat du Neufchâtel AOP – Atelier de fabrication de Neufchâtel*

*Comité Régional de Conchyliculture – à la découverte des huîtres de Normandie*

**Les agriculteurs Bienvenue à la Ferme** seront présents pour vous proposer les animations suivantes :



**Samedi 21 février après-midi et dimanche 22 février matin**

*Marie Brunet – Ferme de la Prémoudière (61) vous propose un atelier de découverte et dégustation comparative de jus de pomme et jus de poire. [www.lapremoudiere.com](http://www.lapremoudiere.com)*

**Dimanche 22 février après-midi et lundi 23 février matin**

*Jacqueline Julien vous transporte dans sa ferme laitière de la Tuilerie – Le Mesnil Durand (14) et vous propose des ateliers de transformation laitière. [www.fermedelatuilierie.hautetfort.com](http://www.fermedelatuilierie.hautetfort.com)*

# LA NORMANDIE ACCUEILLE LE MONDE

## Hall 3 Allée D Stand 92

Découvrir toute la richesse touristique normande et les bonnes adresses pour séjourner, se restaurer, se divertir et acheter des produits à la ferme sur l'espace Tourisme.

Bienvenue à la Ferme, les Pays d'accueil touristiques et le Comité Régional du Tourisme sont partenaires de l'édition 2015 du SIA.

## Bienvenue à la Ferme en Normandie



Bienvenue en Normandie avec Bienvenue à la Ferme et ses partenaires

Dans plus de 400 fermes normandes, il y en a pour tous les goûts : produits fermiers, restauration, séjours, loisirs !

Authenticité - Ecoute - Implication environnementale Partage - Découverte - Etre bien ensemble



En vous accueillant au cœur de nos fermes, nous avons choisi de privilégier l'échange et la proximité, de vous faire découvrir notre culture et notre patrimoine.

Réveillez vos sens, redécouvrez le rythme des saisons et savourez ce retour aux sources...car être bien chez nous, c'est naturel !

Retrouvez toutes les bonnes adresses pour dormir à la ferme, s'y divertir, s'y restaurer, y faire ses courses ainsi que toutes nos actualités (marchés, cours de cuisine, animations...) sur [www.normandiealaferme.com](http://www.normandiealaferme.com) et sur nos nouvelles brochures gratuites.

### Chasse aux œufs de Pâques

Les 4, 5 et 6 **avril 2015**, venez débusquer les œufs soigneusement cachés dans toutes les fermes participantes !

### Le Printemps à la ferme, Journées du patrimoine agricole - 18 et 19 avril 2015

Programme complet sur [www.printempsalaferme.com](http://www.printempsalaferme.com)



**NOUVEAU** – enquête sur la consommation des produits fermiers en Normandie

Qui consomme des produits fermiers en Normandie ? Quand ? Quoi ? Où ? Pourquoi ? Pourquoi pas ?

Une étude sur la consommation des produits fermiers a été menée par les Chambres d'agriculture de Normandie avec le soutien de la DRAAF BN auprès de 773 personnes interrogées en face à face.

- 84% consomment des produits fermiers soit une augmentation de 13% depuis l'enquête nationale de 2007
- 53,5% en consomment au moins une fois par semaine (+14,5% vs 2007)
- 85% en achètent sans occasion particulière (+ 9,3% vs 2007)



Les familles "fruits et légumes", "volailles" et "produits laitiers" dominent le marché et les acheteurs de produits fermiers consomment 9 produits régulièrement (contre 7 en 2007).

La proximité du lieu d'achat est importante puisque plus de 85% d'entre eux ne se déplacent pas à plus de 20 minutes.

Le terme « fermier » inspire plus confiance aux personnes enquêtées par rapport à « Terroir », « Local » et « Biologique » avec 51% des citations et les produits fermiers sont plébiscités pour leur goût (92%).



56% des acheteurs souhaitent développer leur consommation de produits fermiers. Un rayon étoffé et bien identifié en grande surface, un magasin de producteurs à proximité du domicile et un travail pédagogique autour du prix des produits fermiers sont donc les principaux leviers.

Enfin, 6 consommateurs de produits fermiers sur 10 connaissent au moins une marque de produits fermiers avec Bienvenue à la ferme largement en tête.

---

### Bienvenue à la Ferme en Normandie

Peggy BOUCHEZ - Chambre régionale d'agriculture de Normandie  
02 31 47 22 97 - [peggy.bouchez@normandie.chambagri.fr](mailto:peggy.bouchez@normandie.chambagri.fr) - [www.normandiealaferme.com](http://www.normandiealaferme.com)  
Jean-Marie LENFANT - Président Commission BALF MPP Circuits courts et membre du COFIL National BALF-MPP  
06 10 90 21 85

---

## Comité Régional du Tourisme

**Expositions, festivals, évènements, nouveautés...Le spectacle ne s'arrête jamais en Normandie !**



**Le Panorama XXL de Rouen (76) - Toute l'année**

Installé dans une rotonde géante sur les bords de Seine à Rouen, le Panorama XXL propose des peintures de très grandes dimensions (31 m de haut, 32 m de diamètres) réalisées par l'artiste allemand Yadegar Asisi et représentant la vue à 360 degrés d'une ville ou d'un paysage naturel. Le site propose jusqu'en septembre 2015 un panorama sur la ville de Rome à l'époque de l'empereur Constantin ; de septembre 2015 à mars 2016, un panorama sur la forêt amazonienne ; et à partir de mars 2016, un panorama sur la ville de Rouen à l'époque gothique.

**[www.panoramaxxl.com](http://www.panoramaxxl.com) - 01 44 61 76 76**

**L'Historial Jeanne d'Arc à Rouen (76) - A partir de mars 2015**

Le musée ouvrira ses portes dans les locaux de l'Archevêché de Rouen. Ce site, d'une grande qualité architecturale, abrite les vestiges de la « salle de l'Officialité » où fut prononcée la condamnation de Jeanne en 1431 et où se déroula en 1456 son procès en réhabilitation. L'Historial retracera l'histoire de Jeanne à travers un parcours muséographique immersif et une scénographie innovante.

**www.historial-jeannedarc.fr - 01 44 61 76 76**

**Degas à l'honneur au Musée des Impressionnistes Giverny (27) - Du 27 mars au 19 juillet 2015**

Edgar Degas fut l'une des principales figures du mouvement impressionniste. Il entretint une relation complexe avec les autres artistes ainsi qu'avec la peinture de plein-air, pourtant caractéristique du courant artistique. Il se distingua en se concentrant sur des motifs plus personnels. L'exposition « Degas, un peintre impressionniste ? » interroge la place du peintre dans la mouvance impressionniste à travers 80 œuvres.

**www.mdig.fr - 02 32 51 92 48**

**Les 10 ans du classement du centre-ville du Havre à l'UNESCO (76) - Toute l'année**

Le Havre est la seule ville dont l'architecture moderne soit classée au patrimoine mondial de l'UNESCO pour son centre-ville. A l'occasion des 10 ans de son classement, la ville organise de nombreuses animations dans tous les lieux culturels et espaces publics : expositions, mises en lumières de bâtiments, animations musicales et théâtrales...

**www.lehavretourisme.com - 02 35 54 94 45**

**Festival des AOC à Cambremer (14) - Les 2 et 3 mai 2015**

Il se passe toujours quelque chose autour des AOC. Le festival de Cambremer s'articule autour de différents ateliers et tables rondes, d'un marché des produits AOC/AOP et de randonnées guidées pour découvrir les paysages qui donnent naissance à de si bons produits...

**www.lesrencontresdecambremer.fr - 02 31 75 31 00**

**Festival "Les Camembertises" (61) - Du 23 au 25 mai 2015**

Le Pays du Camembert ouvre ses portes le temps d'un week-end pour faire découvrir les valeurs et savoir-faire traditionnels de ce pays gourmand. Trois jours d'animations pour une explosion de saveurs.

**www.camembertises.com - 02 33 67 49 42**

**Le Mont Saint-Michel redevient une île (50) - Été 2015**

En 2015, s'achève l'un des plus grands chantiers d'Europe : le rétablissement du caractère maritime du Mont Saint-Michel. Le projet valorise la traversée entre le continent et le Mont. Nouvel accueil, nouveaux accès, nouveaux modes de transport... tout a été repensé pour que le Mont reste accessible à tous les publics. Les grandes marées offriront alors un fabuleux spectacle. Elles se produiront en moyenne 40 fois, sur 20 dates en 2015. L'espace de quelques heures, le Mont Saint-Michel redeviendra une île.

**www.blogpressmontsaintmichel.fr - 02 31 29 16 96**

**Festival "Mange ta soupe !" à Carentan (50) - Du 14 au 18 octobre 2015**

Festival pluridisciplinaire pour toute la famille autour de l'environnement, la santé, la solidarité, la convivialité et l'éco-responsabilité. Au programme du week-end : concours de soupe, marché du terroir, visites à la ferme, ateliers-dégustations, bar à soupe, contes, petit déj' bio, musique traditionnelle, concerts...

**www.mangetasoupe.eu - 02 33 54 30 27**

**Retrouvez toutes les manifestations en Normandie sur [www.normandie-tourisme.fr](http://www.normandie-tourisme.fr)**

---

**Contact Presse- Comité Régional de Tourisme de Normandie :**

Liza LELOUP - 02 32 33 79 00 – l.loup@normandie-tourisme.

# LES DEPARTEMENTS NORMANDS

## LE CALVADOS, SAVEURS TERRE ET MER



Entre terre et mer, une géologie et des paysages très variés qui ont fait le bonheur des impressionnistes.

Une terre d'histoire, des femmes et des hommes qui ont développé de précieux savoir-faire.

Ajoutez à ces atouts naturels, un patrimoine bâti extraordinaire et vous comprendrez pourquoi le Calvados est devenu une des premières destinations en France pour les courts séjours.

**Le Calvados, un concentré de Normandie !**

Venez découvrir les paysages, goûter les saveurs et la qualité de vie made in Calvados.

### L'agriculture dans le département

---

Répartie sur deux tiers du territoire du département, l'activité agricole du Calvados est portée par plus de **6 600 exploitations agricoles**, aux activités diversifiées.

Les productions **végétales** sont principalement des productions dites de grandes cultures (céréales, oléo-protéagineux, cultures industrielles,...), ainsi que des productions fourragères destinées à l'alimentation des élevages.

La **filière bovine** représente aussi une activité importante du département : près de deux exploitations sur cinq dans le Calvados sont issues de cette filière.

L'activité agricole du département se caractérise aussi par des productions agricoles plus spécifiques : Le Calvados est **le premier département métropolitain de cheptel équin**, mais aussi le premier département français **de surface en verger de pommes à cidre**.

La richesse et la diversité des productions agricoles du département a permis le développement des activités agroalimentaires dans le Calvados.

Produits agricoles et produits issus de l'agriculture calvadosienne, sont ainsi représentés au Salon de l'Agriculture au stand de l'épicerie fine du Calvados.

## Quelques produits...

---

Côté mer, la table a un délicieux goût d'iode. Les nombreux ports du littoral assurent les gourmands d'une pêche toute fraîche. On se régale de poissons (soles, carrelets, merlans...) et de fruits de mer (crevettes, tourteaux, homards, huîtres, coquilles St Jacques, moules). Côté terre, la générosité du terroir offre des produits laitiers de très grande qualité : le beurre, la crème fraîche et les célèbres fromages sont les meilleurs ambassadeurs du bocage et des savoir-faire locaux. A table, vous pourrez aussi choisir de délicieuses viandes ou des spécialités charcutières comme l'andouille de Vire ou les tripes à la mode de Caen. N'oubliez pas de garder une petite place pour faire hommage à nos desserts : les sablés d'Asnelles, la Teurgoule et l'inimitable tarte aux pommes doivent leur saveur aux produits du terroir qui les composent. A déguster accompagnés de cidre, de pommeau ou de calvados. Avec la modération qui s'impose, naturellement.

### **Temps forts**

*Rendez-vous à l'épicerie du Calvados pour rencontrer des producteurs passionnés et passionnants qui vous feront goûter les saveurs du Calvados :*

*Sam 21 - lun 23 : Fromagerie Maître Pennec, producteur de fromages*

*Mar 24 - jeu 26 : La Fontaine à confiture, producteur de confiture de lait, confitures et pâtes à tartiner*

*Ven 27 - dim 1<sup>er</sup> : Earl de l'Oraille, producteur de crème et de yaourts*

---

### **Contacts - Conseil général du Calvados**

Marianne FRESNAIS - attachée de presse - - 02 31 57 11 20 - marianne.FRESNAIS@calvados.fr

Marina MARGARITIS - service agricole et aménagement foncier- 02 31 57 15 79 -

Marina.MARGARITIS@calvados.fr

## L'EURE VA VOUS IMPRESSIONNER



L'Eure, avec ses bords de Seine et le village de Giverny, incarne toutes les subtilités de la peinture impressionniste. Pendant plus de quarante ans, Claude Monet en a nourri son œuvre. Son jardin extraordinaire en demeure un témoin soigneusement restauré, d'une profonde quiétude et d'un perpétuel enchantement qui accueille chaque année près de 400

000 visiteurs.

A deux pas, le musée des Impressionnistes Giverny propose une autre forme de voyage dans ce monde pictural qui a fait la renommée artiste française, passerelle entre la peinture académique et l'art moderne. Dès la fin du mois de mars prochain, le musée rouvrira ses portes au public avec une somptueuse exposition consacrée à Edgar Degas, en étroite collaboration avec le musée d'Orsay.

Les bleus et gris des ciels changeants, le vert des prairies, les roses et les mauves des bords du fleuve font encore les lumières d'un département riche toutefois de nombreux autres atouts. A quelques envolées de la capitale, l'Eure déborde d'une nature et d'un environnement préservés.

Parcourir le département c'est ainsi partir à la découverte d'une richesse patrimoniale exceptionnelle, constituée de nombreux édifices historiques remarquables. C'est aussi admirer des paysages variés, alternant bocages typiquement normands, petites et grandes vallées dans lesquelles serpentent ruisseaux, rivières et fleuve. Sans oublier les villes et villages remarquables et leurs maisons à colombages et toits de chaume. Le tout ouvert à une large palette d'activités sportives et de loisirs qui font de l'Eure une destination plaisir, à savourer sans modération.

## L'agriculture dans le département

---

Avec plus de 390 000 hectares de surfaces agricoles, l'Eure est un département marqué par son empreinte rurale. Et si aujourd'hui les agriculteurs représentent moins de 5 % des actifs dans le département, ils ont deux rôles essentiels à jouer : assurer l'alimentation des populations et entretenir et aménager le territoire.

Conscient de l'enjeu de maintenir une présence agricole dynamique sur son territoire, le Département s'est engagé depuis plusieurs années dans une politique volontariste pour accompagner l'agriculture euroise dans les mutations profondes qu'elle connaît. Cela passe en particulier par des partenariats étroits avec toute la profession pour faire prospérer une agriculture qui concilie la performance économique avec le respect de l'environnement et qui maintienne des emplois viables et de bonne qualité. L'Eure est ainsi en pointe sur des techniques telles que l'agriculture de précision, les mesures nouvelles pour la protection des ressources en eau mais aussi le développement des filières courtes. Y compris vers les restaurants scolaires des collèges eurois.

Plus largement, la présence sur le Salon International de l'agriculture est l'occasion de valoriser, outre des produits du terroir de qualité, régulièrement primés, un large panel d'activités culturelles et de loisirs, accessibles et ouvertes à tous.

## Quelques produits...

---

Avec un producteur différent présent sur le stand du Département chaque jour, les visiteurs du Salon International de l'Agriculture vont pouvoir découvrir des savoir-faire gourmands et savoureux d'agriculteurs eurois attachés à créer, dans leurs terroirs respectifs, des produits souvent exceptionnels.

Le porc sous toutes ses formes avec la Ferme du Louvier à Bâlines, les gastéropodes élevés en plein air avant d'être cuisinés de façon artisanale au sein même de l'élevage L'Escargot des Marnières à Tillières-sur-Avre, les yaourts et produits lactés d'exception de la Ferme des Peupliers à Flipou exportés aux quatre coins du monde, les glaces produites directement à la ferme avec le lait de l'élevage laitier de Laurent Riault au Noyer, le potager conservatoire de l'association des 1001 Légumes de Beaumesnil, les fraises de Maxime Sempers à Romilly-la-Puthenaye, le Pressoir d'Or, producteur et récoltant de cidre fermier mais aussi de jus de pomme, de vinaigre ou encore de compote à Boisemont, les framboises de Jean-Baptiste Prévost à Ajou déclinées en apéritif, sirop, nectar, coulis ou eau de vie ou encore la ferme charcutière d'Eric Bellenguez à Epéard passeront par le stand de l'Eure et auront à cœur d'impressionner l'œil, le nez et surtout les papilles des visiteurs.

### **Temps forts**

*Sam 21 - 10h30 - Inauguration du stand du Département de l'Eure*

*Sam 21, Merc 25 et les 2 week ends- Un caricaturiste croquera les volontaires.*

*Durant les 9 jours - De nombreuses animations sont prévues au fil des neufs jours du Salon, destinées aussi bien aux enfants qu'aux adultes. Les visiteurs pourront participer à la création d'une œuvre impressionniste de grand format, avec en guise de pinceaux, des milliers de gommettes multicolores. Dans l'esprit des illustres Eurois Monet ou Pissarro, la créativité sera à portée du bout des doigts.*

*Avec des écrans à 360°, chacun pourra se plonger dans quelques-uns des paysages emblématiques de l'Eure. Les enfants auront plaisir à s'installer sur un espace coloriage spécialement aménagé pendant que leurs parents pourront découvrir, avec la large documentation mise à disposition, tous les atouts d'un département vert et nature à deux pas de la capitale.*

*Un jeu concours permettra d'ailleurs aux plus chanceux de s'en rendre le temps d'un week-end dans un gîte de l'Eure offert chaque jour.*

*Ven 27 - accueil chaleureux des médaillés du Concours Général Agricole, édition 2015. Une fois encore la moisson pour les agriculteurs eurois devrait tenir toutes ses promesses et confirmer le statut de terroir d'exception de l'Eure.*

---

### **Contact - Conseil général de l'Eure**

boulevard Georges-Chauvin 27021 Evreux Cedex  
Philippe Lebault, chargé des relations avec la presse. 02.32.31.93.11. philippe.lebault@cg27.fr  
Plus d'information sur [www.eure-en-ligne.fr](http://www.eure-en-ligne.fr)

# LA MANCHE, ENTRE TERRE ET MER



Avec un bocage préservé, magnifique carte postale normande, et un littoral parmi les plus longs de France, la Manche est un des départements les plus diversifiés dans ses paysages. Ses cultures, ses élevages et sa gastronomie en sont la plus parfaite illustration.

**Premier producteur laitier de France**, ses crèmes et camemberts sont régulièrement récompensés dans les grands concours

français de l'agro-alimentaire. En toute logique, ses troupeaux bovins font de la Manche un fournisseur qualitatif de viande rouge pour les plus grandes tables françaises.

Ses **huîtres** finement iodées la placent sur le podium de la production nationale de cette coquille prisée par tous, et bien au-delà des fêtes de fin d'année. Côté mer toujours, dans les herbus qui font face au Mont-Saint-Michel, **l'agneau de Pré-salé** est un mets que les plus grands critiques reconnaissent comme une pépite de l'élevage français. Le tout accompagné de légumes de sable (carottes, poireaux...) cultivés à l'arrière d'un cordon dunaire, fleuron de nos paysages manchois.

La Manche se découvre ainsi par ses paysages, ses productions et sa cuisine. Alors embarquez avec nous et mettez-vous à table le temps du Salon international de l'agriculture, du 21 février au 1er Mars.

## L'agriculture dans le département

Afin d'accompagner la profession, dans le cadre du programme agricole départemental, ce sont 6,5 millions d'euros que le conseil général a dégagé en 2014 pour l'ensemble de la filière agricole.

**Qualité** et **diversité** caractérisent l'agriculture manchoise.

Avec 240 000 vaches, la Manche a **le plus beau troupeau laitier de France**. C'est également dans cette filière laitière que l'on dénombre **le plus d'installations aidées**.

Autre fleuron de la Manche, la viande : avec 129 000 tonnes de bœuf et de porc produites dans le département, et 10 000 moutons de pré-salé au goût si particulier, élevés dans les prairies salines du Mont-Saint-Michel.

Véritables trésors des sables, les cultures légumières, notamment celles du Val de Saire, regroupent 450 maraîchers qui produisent quelques 190 000 tonnes par an, et qui font de la Manche le premier producteur de poireaux et de navets de France.

Côté mer, la pêche, le mareyage et l'aquaculture représentent près de 4 000 emplois directs, dont 2 000 marins sur 350 bateaux, et 26 000 tonnes d'huîtres et de moules récoltées sur les parcs et bouchots. Le SMEL, Syndicat Mer et Littoral, soutient les professionnels de la mer et participe à la gestion technique de leur production.

Également terre d'élevage équin reconnue au niveau international, la Manche est le département français où galope, trotte, saute le plus grand nombre d'équidés, aujourd'hui au nombre de 22 300.

## L'inventaire<sup>1</sup> de la Manche au Salon de l'Agriculture

---

### 14 producteurs manchois vous proposent :

#### Pour le salé

- **Bœuf** : fumé, merguez, saucisses, saucisson sec, pétales de bœuf, terrines aux différents saveurs
- **Porc** : bacon, filet mignon fumé, jambon cru fumé, poitrine fumée, andouille, jambon à l'os, andouillettes, pâtés, rillettes
- **Produits de la Mer** : Huîtres
- **En assaisonnement** : Vinaigre de cidre, Vinaigre de poire

#### Pour le sucré

- **Au lait** : Tartinade (confiture de lait au beurre salé), crème de caramel au beurre salé, teurgoule fraîche et en conserve, confiture de lait nature et aux différents parfums, bouillie de sarrasin, yaourts à la confiture de lait, crème aux œufs, beurre, faisselle fermière, fromage blanc
- **Glaces** : différents parfums dont calvados, confiture de lait...
- **Chocolat** : Le Frotteux, Bulots de Granville

#### Et pour se désaltérer

- **La pomme** : cidre Cotentin, 1/2 sec, Pression, AOP, jus : pomme /pomme pétillante
- Plus forts : Liqueur « 44 chiffre Claiids », pommeau, apéritif cœur de pomme, Fine de Claiids, Calvados, eau de vie de cidre, liqueur de pomme
- **La poire** : poiré fermier, AOP, jus: poire/ poire pétillante
- Plus forts : Eau de vie de poire, Liqueur de poire

**Sans oublier quelques produits anglais de Jersey: cidre, bière, brandy, thés accompagnés de scones et autres spécialités so british....**

#### **Temps forts**

**Dim 22** - Rencontres dans la Manche – invitation aux agriculteurs, professionnels et représentants départementaux à se rencontrer autour d'une dégustation manchoise

**Tous les jours** – Animations, Dégustations de produits manchois Espace producteurs et Espace institutionnel, Jeu-concours photo :

16h : Tea Time proposé par Jersey

18h : Happy Hour proposé par Jersey

**Ven 27** –Piano des chefs - Journée Manche

Grand jeu animé sur le stand pour des nombreux lots à gagner

Soirée « De la Manche à Jersey » avec dégustation de produits, accueil pour un apéritif sur le stand

---

#### **Contacts – Conseil Général de la Manche**

Audrey Paulmier - organisation - 02 33 05 98 50 - 06 70 21 25 86 - audrey.paulmier@manche.fr  
Alexandra Durand - attachée de presse - 02 33 05 99 11 – 06 08 56 31 60 – alexandra.durand@manche.fr  
Angélique Warain - presse nationale- Agence ComUnAnge - 06 85 54 36 33- angelique@comunange.com

---

<sup>1</sup> Jacques Prévert a vécu à Omonville-la-Petite dans le nord Cotentin de 1970 à sa mort, en 1977.

# L'ORNE : LA TRADITION INNOVANTE AU SERVICE DU GOUT

## L'Orne au cœur du meilleur

---

Ce 2<sup>ème</sup> département le plus boisé du Grand-Ouest détient un capital forestier de 2,7M m<sup>3</sup> qui représente un vrai potentiel économique et touristique. La Suisse normande escarpée côtoie la vallée de la station thermale de Bagnoles-de-l'Orne où le bien-être puise dans la nature environnante et les propriétés uniques de l'eau thermale.

Fort de ses ressources naturelles, le département a su transformer ses activités traditionnelles en atouts innovants : les filières bois, cheval mais aussi l'agriculture, l'élevage et la gastronomie lui confèrent une diversité et une richesse incontestable en matière de patrimoine et d'attractivité économique du territoire. Les prairies verdoyantes et sa mosaïque de paysages font de l'Orne, un département au charme champêtre et bucolique. À côté des chevaux qui font l'emblème du département, les vaches normandes y ont élu domicile pour produire un fleuron de la gastronomie française : le camembert de Normandie, à la fois rustique et généreux.

Les milliers de vergers de pommes et de poires sont source de trésors bien préservés comme le Calvados, Pommeau, Cidre ou encore le Poiré Domfront...

## L'agriculture dans le département

---

L'agriculture et l'élevage représentent un secteur essentiel pour l'emploi dans l'Orne (9 % de la population active). Les 4 323 exploitations agricoles (données MSA 2013) occupent 66 % du territoire départemental. L'élevage se répartit en deux productions principales : le lait et la viande. Le département occupe le 8<sup>e</sup> rang national par son cheptel de vaches laitières. Avec l'agroalimentaire, l'Orne est détenteur d'une industrie de pointe et d'une grande renommée grâce à des produits de qualité (AOC - AOP - Label Rouge).



L'économie ornaise doit beaucoup à l'agriculture et l'agroalimentaire puisque ces deux secteurs emploient 10,7 % de la population active totale, soit 2,4 fois plus que la moyenne française. L'Orne se situe ainsi au 11<sup>e</sup> rang national des départements par l'importance de ce berceau d'emplois que génèrent ces filières. L'agriculture biologique n'est pas en reste. Le cap franchi des 4 % de SAU certifiée a révélé 266 exploitations en 2013. L'Orne fait ainsi partie des 4 départements de tête dans le grand tiers Nord-Ouest de la

France.

Le Conseil Général apporte depuis de nombreuses années son soutien financier au développement de l'agriculture ornaise. Pour 2014, c'est un plus de 3.2 M d'€ qui a été apporté à la filière soit en aides directes aux agriculteurs, soit aux structures (syndicats professionnels, associations, établissements publics,...). Il est l'un des rares Départements en France à apporter une aide directe aux jeunes agriculteurs.

## Quelques produits...

L'Orne bénéficie d'un patrimoine gastronomique riche et varié qui perpétue le goût de la tradition. Vergers de pommes, vergers de poires... Ils sont la source d'un trésor bien préservé. **Calvados Pays d'Auge AOP, Calvados domfrontais AOP, Cidre Pays d'Auge AOP, Poiré Domfront AOP** et bientôt le **Cidre du Perche AOP**... Ce patrimoine gastronomique est jalousement protégé afin d'assurer le respect des conditions de production, éviter les usurpations et assurer la protection des AOC et AOP, tant en France qu'à l'étranger.

Autre fierté normande de la gastronomie française et ornaise : le camembert de Normandie, originaire d'un village de l'Orne qui porte son nom. Grâce à la recette à succès inventée par Marie HAREL en 1791 dans le Manoir de Beaumontel, une lignée de fromagers est née et a popularisé ce produit rustique qui incarne si bien l'image généreuse de la Normandie.

À découvrir également le boudin de Mortagne-au-Perche ainsi que les spécialités à base de tripes de La Ferté-Macé.

### Un espace de dégustation payant - Hall 3 – Ilot F 096

Sur 9 jours, les tripiers M. et Mme LE GOFF pilotent un espace de dégustation visant à mettre en valeur les produits du stand ornais et la diversité des producteurs cidricoles notamment. Une vingtaine de places assises seront réparties sur le stand afin d'accueillir le public. Les producteurs eux-mêmes serviront les plateaux de dégustation.

Horaires : 11 h à 15 h

Tarif : 18 €/personne

### 4 espaces pour les produits AOP

**Deux espaces de spécialités ornaises (stand Orne) - Toute la semaine**

**La Maison de la Tripe** (Laurent Le Goff)

**Le Boudin de Mortagne** (Thomas Habert, Xavier Defrocourt)

### Un espace Orne Terroirs (stand Orne)

ENTREPRISE		
Cave d'Orgueil	Chevalait	Les Canards des Londes
Caves Chatel	EARL de la Percherie	Norhuil
Caves Perigault	Ferme de la Grande Suardière	Potaverger
	Ferme du Chablais	DEFROCOURT Xavier

#### **Temps forts**

#### **Démonstrations culinaires avec les chefs ornais (stand prestige)**

*Dim 22- Paulo FERREIRA, Lycée Jean Monnet - Mortagne au Perche*

*Ven 27- Freddy POMMIER, Le Tribunal\* - Mortagne au Perche*

*Mar 24- Catherine COIFFARD, Le Faisan Doré/La Table de Catherine - Fontenai-sur-Orne*

*Mar 24- Didier GODEFROY, Le Daupin - L'Aigle*

*Dim 1er - Géry BODDAERT, La Camembetière - Les Champeaux*

#### **Contact - Conseil général de l'Orne**

Irène MARTIN-HOULGATTE - 02 33 81 60 00 - Poste 1226 - [martin-houlgatte.irene@cg61.fr](mailto:martin-houlgatte.irene@cg61.fr)

#### **Contact - Chambre d'agriculture de l'Orne**

Paul ROSE - 02 33 31 48 06 - 06 80 44 40 27 - [paul.rose@orne.chambagri.fr](mailto:paul.rose@orne.chambagri.fr)

52, Bd du 1er Chasseurs - CS80036 61001 Alençon CEDEX - [www.orne-agri.com](http://www.orne-agri.com)

# LA SEINE-MARITIME, TERRE AGRICOLE



La Seine et la Manche délimitent le territoire seinomarin et forgent son identité. Posée sur un socle de roches sédimentaires, la Seine-Maritime dispose d'un sol où alternent épaisses couches de craie et argile à silex, le tout recouvert de limon fertile. Jamais très froid, rarement très chaud, le climat tempéré océanique s'accorde à merveille à la diversité des paysages : riches campagnes, bocages, vastes forêts, marécages et tourbes, falaises imposantes...

A travers sa politique agricole, le Département de Seine-Maritime entend réaffirmer l'importance de l'agriculture sur son territoire. Il souhaite démontrer qu'il y a de la place pour un modèle de développement proche des attentes locales, ancré au territoire et durable. Volailles normandes, charcuterie locale, produits laitiers fermiers, AOP neufchâtel, viande normande, fibre de lin, autant de produits qui contribuent à la richesse tant économique que culturelle de la Seine-Maritime. L'ambition du Département est d'aider au développement de ces filières.

Du 21 février au 1er mars, les agriculteurs, éleveurs et tous ceux travaillant en lien avec l'agriculture seinomarine sont à l'honneur au Salon de l'Agriculture. Au sein du Pôle Normandie, le stand du Département vous fera découvrir la diversité et la qualité des produits seinomarins.

## L'agriculture dans le département

Avec 6 500 exploitants agricoles, 12 000 emplois et plus de 397 000 hectares, l'agriculture est un secteur économique important, qui participe à de nombreux enjeux du territoire seinomarin (emploi, développement économique, préservation des milieux naturels...). Pour répondre aux préoccupations des habitants, **le Département de Seine-Maritime soutient les filières courtes**. Dans un souci de développement durable, il aide les professionnels à mieux prendre en compte les enjeux environnementaux en développant l'agriculture biologique ou l'usage des énergies renouvelables. Le Département soutient également l'emploi et la relocalisation de l'ensemble des étapes des filières agricoles sur le territoire.

**Les activités d'élevage, lait et viande, constituent près de 50 % du chiffre d'affaires de la ferme départementale seinomarine.** Après avoir appuyé le secteur de l'élevage pour la mise aux normes environnementale des exploitations, le Département accompagne fortement la modernisation des élevages. Depuis 2007, plus de 450 élevages ont bénéficié d'un appui du Département pour la modernisation de leurs installations pour 5 millions d'euros d'aides. En 2013, en Seine-Maritime, les agriculteurs ont produit 6 174 430 litres de lait, 88 262 tonnes de viande bovine et élevé 438 908 bovins dont 97 054 vaches laitières.

**AGRILOCAL76**



**De nouvelles pistes de développement agricole sont mises en œuvre et les innovations dans ce domaine sont soutenues par le Département.** Déjà en 2004, le Département de Seine-

Maritime avait initié la mise en place des « bons repas de l'agriculture durable haut-normande » confectionnés avec des produits locaux dans les collèges (plus d'un million deux cent mille repas distribués et 50 producteurs locaux partenaires). Avec Agrilocal76, le Département développe aujourd'hui l'approvisionnement en produits locaux dans la restauration hors domicile. La plateforme web [www.agrilocal76.fr](http://www.agrilocal76.fr) de mise en relation entre producteurs locaux et acheteurs

publics permet aux producteurs locaux d'accéder à de nouveaux marchés et soutient les initiatives pour toujours plus d'autonomie des producteurs et exploitants agricoles.

## Quelques produits...

---

Les produits seinomarins seront présentés à travers des démonstrations, des dégustations et des animations.

**Sam 21 & Dim 22 - Filière viande bovine normande**

*Démonstration culinaire et dégustation de viande de bœuf, race normande.*

**Lundi 23: Filière volailles normandes**

*Démonstration culinaire et dégustation du canard à la rouennaise et poules de Gournay-en-Bray.*

**Mar 24: Filière produits laitiers**

*Démonstration culinaire et dégustation de recettes à base de lait et de fromage de Neufchâtel, plus ancienne AOP fromagère normande.*

**Merc 25: Filière poissons et fruits de mer**

*Démonstration culinaire et dégustation de harengs, turbot, coquilles Saint-Jacques et de bulots.*

**Jeu 26: Filière poissons et fruits de mer et filière boudin normand**

*Démonstration culinaire et dégustation de harengs, turbot, coquilles Saint-Jacques, de boudin de Saint-Romain.*

**Ven 27: Filière porc**

*Démonstration culinaire et dégustation de recettes à base de porc Porlin.*

**Sam 28: Filière « boissons seinomarines et produits de la pomme »**

*Démonstration culinaire et dégustation de cidre et de recettes à base de pommes seinomarines*

**Dim 1er mars : Filière lin et osier**

*Présentation des différentes utilisations du lin et démonstration de tressage d'osier par un vannier seinomarin.*

**Dim 22, Pavillon 1: Remise de prix Race Normande**

*en présence de Nicolas Rouly, Président du Département de Seine-Maritime et d'Emile Canu, Vice-président du Département en charge de l'économie et de l'agriculture.*

---

**Département de Seine-Maritime**

Quai Jean Moulin CS 56101 76101 Rouen Cedex  
François Duboc, Attaché de presse - 02 76 51 61 54 - 06 30 49 48 59 - francois.duboc@cg76.fr  
www.seinemaritime.fr

# LES ELEVEURS & LEURS ANIMAUX

## LE CONCOURS GENERAL AGRICOLE DES ANIMAUX

Créé en 1870, le Concours Général Agricole a pour ambition de sélectionner et de primer les meilleurs produits du terroir français et les meilleurs animaux reproducteurs.

Il comporte 4 grands concours dont les principaux sont le Concours des Animaux et le Concours des Produits et des Vins

Créé en 1964, le Concours des Animaux récompense les meilleurs animaux reproducteurs.

Ce concours constitue un élément essentiel de l'attractivité du Salon International de l'Agriculture pour le grand public.

Il permet la **démonstration de l'excellence de la génétique et de l'élevage français** et contribue au business pour la génétique française.

Pour les candidats, participer au Concours Général Agricole, c'est bénéficier d'une légitimité supplémentaire auprès de leur profession et du grand public.



## Le concours des animaux 2014 en chiffres

- 7 espèces animales représentées : bovins, ovins, caprins, porcins, équins, asins et canins
- 338 races et plus de 2 200 animaux présentés
- plus de 1 200 éleveurs participants

## Planning

Date (février)	Horaires	Catégorie	Localisation
<b>Samedi 21</b>	9h – 18h	<b>Ovinpiades</b> des jeunes bergers	Ring bovin de présentation – Hall 1
	11h45 – 13h30	Trophée National Trait d'avenir ( <b>traction</b> )	Carrière équine Hall 7.1
<b>Dimanche 22</b>	9h – 10h	Trophée du Meilleur Pointeur de Race <b>Normande</b>	Grand ring bovins Hall 1
	10h – 13h	<b>Concours race Normande</b>	Grand ring bovins Hall 1
	16h – 18h30	Trophée National Trait d'avenir ( <b>attelage</b> )	Carrière équine Hall 7.1

Date (février)	Horaires	Catégorie	Localisation
<b>Lundi 23</b>	9h – 10h	Trophée du meilleur pointeur de race <b>Prim'Holstein</b>	Ring bovins – Hall 1
	10h – 12h	Concours <b>Porc</b> Blanc de l'Ouest	Ring porcin – Hall 1
	11h30 – 18h30	<b>Concours race Prim'Holstein</b>	Grand ring bovins Hall 1
<b>Mardi 24</b>	14h30 – 15h30	Concours race <b>Jersiaise</b>	Grand ring bovins Hall 1
<b>Mercredi 25</b>	12h30 – 13h	Trophée du meilleur pointeur de race <b>Salers</b>	Ring bovins Hall 1
	14h – 15h30	<b>Concours races ovines : Avranchin, Cotentin, Roussin</b>	Ring Ovins Hall 1
	14h30 – 16h30	Concours race <b>Salers</b>	Grand ring bovins Hall 1
	14h30 et 15h30	Concours Général Agricole <b>Cobs Normands</b> et Percherons	Carrière équine Hall 7.1
<b>Jeudi 26</b>	9h – 10h	Trophée du meilleur pointeur de race Blonde d'Aquitaine	Ring bovins Hall 1
	14h15 et 16h45	Trophée National de <b>l'Ane</b>	Carrière équine Hall 7.1
	16h – 19h	Concours race <b>Blonde d'Aquitaine</b>	Grand ring bovins Hall 1
<b>Vendredi 27</b>	10h – 12h	<b>Concours Porc de Bayeux</b>	Ring Porcin Hall 1
	11h30 – 13h	Trophée National Trait sportif ( <b>traction</b> )	Carrière équine Hall 7.1
	14h et 16h45	Trophée National de <b>l'Ane</b>	Carrière équine Hall 7.1
<b>Samedi 28</b>	10h15 et 15h	Trophée National de <b>l'Ane</b>	Carrière équine Hall 7.1
	11h – 13h	Trophée National Trait sportif ( <b>marathon</b> )	Carrière équine Hall 7.1
	16h – 18h	Trophée National Trait sportif ( <b>maniabilité</b> )	Carrière équine Hall 7.1

**Au SIA 2014**

*80 podiums*

*Normandes, Prim'Holstein, Jersiaises, Blondes d'Aquitaine, Blanc Bleu Blanc de l'Ouest, Porc de Bayeux*

*Cobs normands, Percherons, Traits poitevins, ânes normands*

*Bleu du Maine, Avranchin, Cotentin, Roussin, Hampshire*

# LA NORMANDE

**Hall 1 - Allée L - Stand 52**

**Une race à l'échelle internationale et au cœur de la Normandie**



Sur le stand La Normande, les produits du terroir seront à l'honneur : fromages, produits laitiers et viande de race Normande. La vache Normande est fière de ses origines, dans les prairies de Normandie, et l'affiche comme son atout majeur à l'échelle internationale. Aux quatre coins du globe, la Normande s'exporte grâce à ses performances, dans un système d'élevage durable, synonyme de qualité.

## La Qualité génétique

---

**L'Organisme de Sélection en race Normande** diffuse des informations techniques aux éleveurs laitiers, et des conseils en génétique pour les éleveurs. Avec ses partenaires commerciaux, il vous propose également des semences des meilleurs taureaux Normands, ainsi que des génisses et vaches en lait pour le marché français et à l'export.

## La Qualité du Lait

---

**Les AOP laitières de Normandie** proposent des dégustations de Camembert de Normandie, Livarot, Pont-l'évêque, Neufchâtel, Beurre d'Isigny et Crème d'Isigny, fabriqués avec du lait de vaches normandes.

## La Qualité de la viande

---



La Filière Qualité Race Normande.

### **Temps Forts**

*Dim 22 : FQRN parraine le prix de la "Meilleure bouchère" au Concours Général Agricole race bovine normande*

*Dim 22 : FQRN est également présente sur le stand de son partenaire distributeur Carrefour (Hall 1), à l'occasion de la journée « spéciale Normandie » (à confirmer). A noter : animation / dégustation d'entrecôtes race normande en présence d'éleveurs de normandes entre 11h et 13h.*

*Toute la semaine : Michel HAMEL, éleveur de normandes dans la Manche et Président FQRN, sera présent.*

---

**Contact : Filière Qualité Race Normande**

14 rue Alexander Fleming - BP 101 - 14204 Hérouville-Saint -Clair  
**Cécile HANICOTTE, animatrice filière** - 02 31 47 80 80 - 06 81 04 27 94 - fqrn@fqrn.fr - www.fqrn.fr

---

## **ZOOM SUR LE CGA BOVINS RACE NORMANDE**

---

L'Organisme de Sélection en race Normande organise le Concours Général Agricole Normand, le dimanche 22 février 2015, de 9 heures à 12 heures, sur le grand ring (hall 1).

Le Concours de la race Normande est organisé en partenariat avec le département de la Seine-Maritime, la fromagerie Réo, la filière Qualité Race Normande et Sanders.

### ***Les atouts de la race normande***

L'Organisme de Sélection en race Normande met en avant, sur le SIA 2015, la qualité de la race Normande pour l'éleveur et le consommateur. La qualité du lait de Normandie permet de fabriquer des fromages de qualité supérieure avec un rendement sans égal pour le fromager. La qualité de la viande de Normandie est unanimement reconnue par les restaurateurs et les consommateurs, avec des notes de dégustation qui la place en première position devant toutes les races bovines françaises. Avec une meilleure efficacité alimentaire, une bonne valorisation de l'herbe et une santé de fer, la Normande va aussi dans le sens du bien-être animal et de la qualité de l'environnement.

Grâce à une meilleure rémunération du lait et un meilleur rendement viande que les autres races laitières, la race Normande permet à l'éleveur de dégager un meilleur revenu comparativement aux autres races laitières. En partenariat avec les régions Haute-Normandie et Basse-Normandie, chaque éleveur laitier peut aujourd'hui bénéficier d'une étude économique personnalisée sur son élevage qui simule un changement de race, et prend en compte les données techniques, économiques et environnementales de l'exploitation.

## **22 Eleveurs Normands de Normandes engagés**

Page suivante

---

**Temps Fort**

*Dim 22 - 9h00 - Concours Général de la race Normande - Grand Ring hall 1*

ENTREPRISE	DPT
LEREVEREND Denys	14
DESTRES Luc	50
EARL des Sources	50
GAEC Cahorel	50
GAEC des Claies de Vire	50
GAEC des Poissons	50
GAEC Duquesne	50
GAEC la Séline	50
GAEC Lequertier	50
LEQUERTIER Colette	50
LEROUXEL Henri	50
LEVEE Alain	50
EARL du Loiret	61
EARL Dumesnil Thomas	61
EARL Enjalbert	61
GAEC Besniard Frères	61
GAEC du Noyer	61
DENNEQUIN Thierry	76
EARL Grancher	76
GAEC des Fontaines	76
GAEC Laguerre	76
SCEA de la Chaussée	76

---

**Contact : OS RACE NORMANDE - ZA du Gué Thibout - BP 43 – 61700 DOMFRONT**

Christian JEGO - 02 33 30 66 46 – [christian.jego@osnormande.fr](mailto:christian.jego@osnormande.fr)

Contact Concours : Jean-Michel Peudenier - 06 31 91 85 50 - [jm.peudenier@osnormande.fr](mailto:jm.peudenier@osnormande.fr)  
[www.lanormande.com](http://www.lanormande.com)

# LA RACE PRIM'HOLSTEIN

La Prim'Holstein est une race laitière de grande taille, facilement reconnaissable à la couleur de sa robe pie noire, parfois pie rouge. Race très précoce, elle bénéficie d'une vitesse de croissance rapide, les génisses vêlent facilement à deux ans. Race laitière spécialisée, elle affiche les meilleures productions en lait mais également en matière protéique, car l'amélioration du taux protéique a été intégrée comme objectif de sélection dans la filière. C'est une race d'une impressionnante adaptabilité : elle s'acclimata à tous types de milieux, même extrêmes, et à tous types d'alimentation. Présente sur l'ensemble du territoire national, la race représente en 2010, plus de 30% du cheptel national et plus de 60% des vaches laitières. Elle occupe une place très importante dans les bassins laitiers du Grand Ouest, du Nord et Nord Est et du Sud-Ouest.

## Chiffres Clés

La Prim'Holstein est la première race laitière au monde.

La taille du cheptel de vaches contrôlées situe le cheptel français au deuxième rang mondial après les Etats-Unis.

Pays	Nombre de vaches Holstein
Etats-Unis	8 300 000
France	2 500 000
Pologne	2 323 000
Allemagne	2 262 231
Nouvelle Zélande	1 846 604
Grande Bretagne	1 775 000

Sur les 2.5 millions de vaches en France, 1.7 millions sont contrôlées dans la Base de Sélection  
La production laitière est de 9 276kg (Contrôle Laitier 2013, lact. brutes en 355j).

Taux butyreux : 39,3‰ Taux Protéique : 31,8‰ (Taux Azoté 33,4 ‰)

Poids des vaches adultes : 600-700 kg

Poids des taureaux adultes : 900-1200 kg

ENTREPRISE	DPT
GAEC du Pasquet	14
GAEC des 2 Collines	14
GAEC Drakkar Holstein, GAEC de l'Ouche Ronde	14
EARL Christal	27
EARL de la Méloquerie	50
GAEC Pascal Dominique LECLERC	50
DUCHANGE Jean-Philippe	61
GAEC de la Croisière	61
GAEC des Grilles	61
EARL du Fossé des Rois	76
SCL Ferme d'Autes	76
SCL Genesis	76

**Temps Fort**

**Lun 23 - 9h30 - Concours Général de la race Hols'tein - Grand Ring hall 1**

## AUTRES BOVINS

ENTREPRISE	DPT
GAEC de la Haute Folie	50
ROPERT Bernard	50
AVENEL Didier	76
BOURDET Yannick	76
EARL du Bourg l'Abbé	76
EARL LUCAS Thierry	76
Elevage ROUSSEL	76
FOLLET David	76
SCEA AUGER NORMAND	76

# LA FILIERE OVINE

## Finale régionale des Ovinpiades des jeunes bergers

C'est dans la convivialité que 36 étudiants de 3 établissements normands (Lycée du Robillard (14), LEGTA et CFA d'Yvetot (76), LEGPA de Saint-Hilaire du Harcouet (50)) ont participé le mardi 20 janvier à l'épreuve régionale **des Ovinpiades des jeunes bergers**.

Ce concours, à destination des jeunes de 16 à 24 ans inscrits en formation agricole a pour objectif de promouvoir le métier d'éleveur ovin. Au programme, les élèves participent aux épreuves de parage des onglons, tri de brebis, évaluation de l'état corporel et sanitaire des anima

ux, quizz sur la filière.



Les deux gagnants, Maxime Durecu et Adèle Lemoine, tous les deux en formation à Yvetot participent à la finale nationale au salon de l'agriculture à Paris, le samedi 21 février prochain.

### La filière ovine réunie sur la ferme du lycée agricole d'Yvetot

Tous les acteurs de la filière étaient réunis autour de l'évènement : éleveurs, coopératives, chambres d'agriculture, syndicats pour promouvoir le métier d'éleveur ovin

Le concours a été accueilli par la ferme du lycée agricole d'Yvetot (76) grâce à la mobilisation des enseignants et du directeur de l'exploitation Arnaud Isabelle. L'exploitation possède une troupe ovine de 80 brebis mais souhaite développer cette activité avec la construction d'un nouveau bâtiment et l'acquisition de nouveaux équipements, pour la contention notamment.

## La production ovine a de l'avenir

Chaque année, en Normandie, le cheptel ovin diminue de 7 %, pourtant le contexte est porteur : des signaux de marchés positifs, une nouvelle PAC favorable, une bonne image auprès du grand public et des consommateurs. Les jeunes n'ont plus qu'à s'installer !

Le 18 février 2015, une conférence est organisée à la Chambre Régionale d'agriculture de Normandie sur les « 3 bonnes raisons de s'installer en élevage ovins » à destination des prescripteurs de la filière.

Chiffres 2013	nb demandeurs AO	nb de brebis primées
Calvados	91	11 429
Manche	180	23 796
Orne	100	13 358
<b>Total Basse Normandie</b>	<b>371</b>	<b>48 583</b>
Seine-Maritime	155	21 488
Eure	130	21 130
<b>Total Haute Normandie</b>	<b>285</b>	<b>42 618</b>
Total général	<b>656</b>	<b>91 201</b>

## OSCAR

### Hall 1

**L'organisme de sélection Cotentin, Avranchin, Roussin** présente les 3 races ovines normandes durant toute la durée du Salon de l'Agriculture dans la zone de présentation des ovins du Hall 1. Les races Avranchin et Cotentin seront représentées par 12 béliers de 1 an et adultes (2 ans ou plus).

Pour la race roussin : 9 béliers et 2 brebis avec leurs agneaux.

#### **Temps Forts**

*Merc 25 - 14h concours des 21 béliers par classe d'âge*

*Jeu 25 - Trophée Noé - Les trois races auront un représentant*

## 21 éleveurs participants au concours 2015 (en attendant la sélection définitive).

ENTREPRISE	DPT
BINET Samuel	14
FONTAINE Alain	14
LELIEVRE Sylvaine	18
BOUCHEZ Didier	27
EARL Caens	27
CILLARD Jean Paul - Ecomusée du Pays de Rennes	35
BIHEL Jacques	50
CARDET Armand	50
DAMOURETTE Etienne	50
EARL Ledrans	50
GAEC Cahorel	50
GAEC du Long Aulnay	50
GAEC Duquesne	50
HOUYVET Pierre	50
JOURDAIN Arlette	50
LECUYER Odette	50
MAHIEU Alain	50
PIQUOT Jacques	50
QUEREL Roger	50
VALLEE Loris	50
VIEL Maurice	50

---

### Contact – OSCAR

Maison de l'Agriculture Avenue de Paris 50009 SAINT-LO  
Mme GRELOT Angélique 06 48 91 64 -. 02.33.06.49.82 agrelot@manche.chambagri.fr

## Les autres races

---

ENTREPRISE	DPT
MARY Emmanuel	27
VALLIQUET Michelle	61

# LE VILLAGE DU COCHON

## Hall 1, stand C 68

La filière porcine sera clairement identifiée par "le village du cochon" qui mettra en scène la diversité de la production porcine française et présentera les différents produits de la filière.

A la rencontre des différents métiers de la filière, les animations de l'interprofession porcine INAPORC permettront aux petits et aux grands de découvrir ce merveilleux animal sous toutes ses facettes.

Pour faire découvrir l'élevage, différentes animations sont organisées au Village du cochon :

### **Bienvenue dans l'élevage de porcs d'Augustin et Valérie !**

Des bornes tactiles permettront de se balader au sein d'une maquette d'un élevage de porc. Des jeux sont à découvrir dans chaque salle pour apprendre tout en s'amusant. Et de vrais éleveurs seront là pour témoigner de leur beau métier.

### **Fabriquer ton aliment**

La roue des aliments fera découvrir aux enfants ce qui compose le repas d'un cochon. Ils pourront fabriquer leurs rations eux-mêmes comme de véritables éleveurs à partir de blé, maïs, tourteau de colza ...

### **Le Cochon qui rit®**

Autour d'un Cochon qui rit® géant, deux équipes s'affronteront en répondant à des questions sur l'univers du cochon. Le but : reconstituer le cochon pour une grande partie de rire !

### **Le rallye du Village du Cochon**

Un quizz sur notre animal fétiche et 3 tirages au sort par jour : 150 lots à gagner tous les jours !

### **Les dégustations**

Les équipes du CEPROC, le Centre de formations professionnelles des Métiers de la Gastronomie Traiteur et Charcutier Traiteur, prépareront en direct une myriade de recettes de viande de porc et de charcuteries, toutes plus appétissantes les unes que les autres. Les produits régionaux seront également à l'honneur tous les midis. C'est bien connu, dans le cochon, tout est bon !

#### **Temps Fort**

**Finale du 25<sup>ème</sup> Concours "Un des Meilleurs Ouvriers de France charcutier-traiteur et traiteur"**

**Dim 22 -ring porcin - réalisations charcutières des candidats à ce prestigieux concours.**

Raison sociale	CP
DESCURE Christophe	14350

#### **Contacts**

ARIP (Association Régionale Interprofessionnelle Porcine) - Ch Gasnereau  
Normandial - 2 avenue du Pays de Caen - 14914 Caen Cedex 9

02 31 70 88 58 - [ungp.aripnormande@wanadoo.fr](mailto:ungp.aripnormande@wanadoo.fr)  
INAPORC –Rachel RIVIERE  
5 rue l'Espagnol – 75020 PARIS - Tél. 01.44.93.60.00 – Fax 01 40 93.60.01.  
e-mail : [inaporc@inaporc.asso.fr](mailto:inaporc@inaporc.asso.fr) – [www.leporc.com](http://www.leporc.com)

## ***Le Porc de Bayeux, la race porcine normande à l'honneur***

Des éleveurs normands seront présents sur toute la durée du salon avec une vingtaine de porcs de Bayeux. Présentations des races, concours... Le salon est également une occasion de rencontres entre ces éleveurs de races locales (porc gascon, cul noir du limousin etc.)

Jean-Michel MEUNIER 06 46 07 26 36  
[sauwartan@gmail.com](mailto:sauwartan@gmail.com)



Raison sociale	CP
DESCURE Christophe	14
LEONARD Jocelyne	14
MEUNIER Jean-Michel	14
FUSEAU Thierry	61

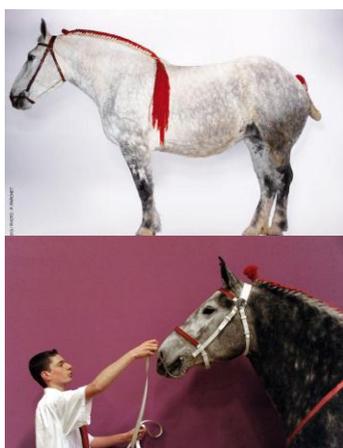
# CHEVAUX ET ANES DE NORMANDIE

## Percherons et Cobs Normands

**Nouveau: stand commun des deux races de chevaux de trait normandes**

**Et tous les jours carrousel monté cob normand percheron sur la carrière du Hall 6**

La Société Hippique Percheronne de France (SHPF) sera présente avec **11 chevaux percherons** (9 femelles et 2 étalons). Les éleveurs sélectionnés cette année viennent de toute la France et particulièrement des départements suivants : Manche, Calvados, Sarthe, Orne, Saône et Loire, Ain et Mayenne.



Ils auront à cœur de vous présenter des chevaux faisant partie de l'élite de la race percheronne, élevés et sélectionnés par des gens passionnés.

La **race percheronne** participera aussi à toutes les actions collectives menées par France Trait sur ce Salon.

Le **cheval percheron** sera présenté attelé, monté et en concours « modèles et allures ». Un quadrille monté composés de percherons et de cobs normands vous sera présenté tous les jours. Il participera également au trophée « trait d'avenir » et au trophée « traits sportifs ». Chaque jour, le cheval percheron sera présenté au public dans le hall 7.1 avec des animations spécifiques.

Un accueil chaleureux vous attend. Venez soutenir nos éleveurs et nos utilisateurs de cette belle race.

**Les Cobs normands** via le syndicat Cob réalisera une fois encore le déplacement. Les éleveurs tiennent un stand commun et assurent toute la semaine des présentations attelées. Le cheval Cob Normand, berceau de race en Basse-Normandie c'est 350 naissances, 40 étalons, 500 poulinières. Retrouvez-les :

Tous les jours sur le stand situé dans le hall 6, allée de prestige des chevaux de trait.

Tous les jours sur le ring équin du Hall 6, dans les présentations de race et animations quotidiennes

### **Temps Forts**

*Mer 25 - 14h30 - Concours Général Agricole Cob Normand et Percheron*

*Mar 24 et Jeu 26 - Démonstration d'outils modernes de traction animale avec France Trait*

*Trophées d'attelage sur la carrière du hall 7.1 :*

*Sam 21 et dim 22 Trophée National Trait d'Avenir*

*Vend 27 et sam 28 - Trophée Traits Sportif*

ENTREPRISE	DPT
Académie d'Enseignement Comportemental	14
CHATEL Etienne	14
GAEC LALONDE	14
GAEC DROUET	50
QUILBE Michel	50
VIMOND Philippe	50
BATAILLE Léa	61
BOIS Jean Boris	61
GORET Jacqueline	61
POIRIER Gérard	61
RIBLIER Jean-Claude	61
ROTTIER Thierry	61

---

#### Contacts

**SHPF** - 4 rue Rémi Belleau – 28400 NOGENT LE ROTROU - 02 37 52 00 43 - Président : Lionel BLANCHET  
 Brigitte LEON – 06 84 84 34 29 - [shpf@wanadoo.fr](mailto:shpf@wanadoo.fr) - [www.percheron-france.org](http://www.percheron-france.org)

**Syndicat National des Eleveurs Utilisateurs de Chevaux Cob Normand**  
 02 33 57 73 32 - 06 72 32 23 91

Président : M. Yves DUBOST tél/fax : 02 33 07 79 17 (06 19 62 85 12)  
[syndicatnationalcobnormand@orange.fr](mailto:syndicatnationalcobnormand@orange.fr) - [dubost.yves@wanadoo.fr](mailto:dubost.yves@wanadoo.fr)

# L'Association des Anes Normands et l'Âne du Cotentin

## Hall 7 - Village des ânes

**Deux ânes normands**, un mâle, **BALTHAZAR JUNIOR**, et une femelle, **BRINDILLE DU PARADIS**, tous deux sélectionnés lors du concours national de la race le 12 octobre 2014, premiers des catégories mâle et femelle de 3 ans, seront présents sur le stand du village de l'âne accompagnés de leur naisseur et propriétaire sur toute la durée du salon.



## Deux ânesses adultes du Cotentin,

**TURQUOISE DU TERTRE**, première du concours national de Lessay, appartenant à Bruno GUIARD – 14270 Saint-Crespin

**ANIKA DE LA BRUYERE**, appartenant à Thierry BALVETTE, président de l'ACO – 61120 Crouttes seront également présentes sur le stand France Anes et Mulets.



**Un âne Normand mâle**, **SUREAU DU LANDON** (photo) et **un Âne du Cotentin** entier mâle, **BOUBA**, participeront, dans la carrière du hall 7, au Trophée National de l'âne, compétition sportive entre les 7 races d'ânes françaises.

### **Temps Fort**

*Jeu 26 -> sam 28 – Trophée national de l'âne.*

*Ce concours, temps fort du salon, se déroule en plusieurs épreuves : complicité, parcours de bât, longues rennes, traction, maniabilité d'attelage et parcours de vitesse.*

**En 2014, l'épreuve a été remportée par les baudets du Poitou, l'âne normand vainqueur en 2013 montant sur le podium pour la troisième place.**

## 2 Eleveurs d'Anes présents toute la durée du salon – CGA

ENTREPRISE	DPT
GUIARD Bruno	14
BLAVETTE Thierry	61
QUERTIER Aline	61
DESJARDINS André Pierre	76

## 2 Eleveurs d'Anes engagés pour le Trophées national de l'Ane

ENTREPRISE	DPT
LEBRETON Catherine	35
RIMASSON Alain	35

---

### Contacts

Association de l'Ane Normand - Sylvie CHEYREZY – 02 33 05 46.62 ou 06 80 52 90 95  
[anenormand@orange.fr](mailto:anenormand@orange.fr) – [www.ane-normand.fr](http://www.ane-normand.fr)  
Association de l'âne du cotentin - Thierry BLAVETTE – 06.21.45.85.79  
[thierry-61aco@sfr.fr](mailto:thierry-61aco@sfr.fr) - [www.ane-cotentin.fr](http://www.ane-cotentin.fr)

# LES CÉRÉALES AU COEUR DU HALL VÉGÉTAL

## Hall 2.2 - Stand D042

Passion Céréales invite les visiteurs du sur la ferme de l’Odysée Végétale pour y découvrir la réalité des exploitations céréalières françaises, dans un décor réaliste d’une ferme et de ses cultures.

### La PRODUCTION

Dans les champs de l’Odysée Végétale, petits et grands pourront découvrir comment poussent les cultures de céréales : blé, orge, maïs, et riz.

*À DÉCOUVRIR : Balades dans les champs de céréales et jeux pédagogiques pour découvrir les plantes.*

### La RÉCOLTE

La moisson, étape cruciale pour les agriculteurs céréaliers, est synonyme de mise à l’abri des grains pour du bon pain toute l’année pour les consommateurs, et de beaux paysages estivaux pour les vacanciers.

*À DÉCOUVRIR : Montée à bord d’une véritable moissonneuse-batteuse, pour échanger avec un agriculteur céréalier.*

### Les PRODUITS issus des céréales

Au quotidien, les produits céréaliers nous accompagnent dans une alimentation équilibrée, gourmande, pleine d’énergie et de bons souvenirs. Mais les céréales sont aussi au coeur des nouveaux enjeux de développement durable, grâce à de nouvelles utilisations comme les bioplastiques et la chimie du végétal.

*À DÉCOUVRIR : Animations pédagogiques pour toute la famille sur les produits céréaliers, Présentation de « l’atelier des céréales », pour découvrir des objets insolites issus de la biomasse agricole, de leur production (une imprimante 3D et son fil en bioplastique 100 % français présentée en exclusivité), jusqu’à leur biodégradabilité (démonstration de compostage individuel).*

#### **Temps Fort**

*Dim 22 - Charles Baudart, agriculteur céréalier et éleveur de volailles dans l’Eure, sera présent sur le stand*

A propos de Passion Céréales

Passion Céréales est une interface d’information qui ouvre des espaces de dialogue et d’échange entre les acteurs de la filière céréalière, du monde végétal agricole, du monde scientifique et de la société civile, pour relever les enjeux d’une société durable. Elle a pour mission d’informer sur les céréales et les produits qui en sont issus, ainsi que sur le métier de producteurs de céréales.

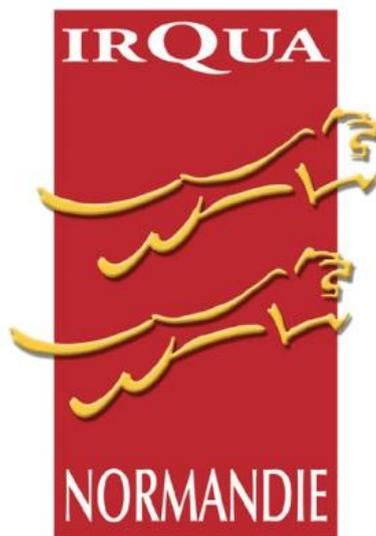
---

**Passion Céréales - Carole Prisset – attachée de presse**

01 47 57 67 77 - 07 62 77 52 13 [cprisset@vfcrcp.fr](mailto:cprisset@vfcrcp.fr)  
www.passioncereales.fr - Twitter @passioncereales



# ANNEXES



## Service Agroalimentaire & Proximité

### Contacts presse

**Gaëlle FAGNEN**

Chambre régionale d'agriculture de Normandie

06 43 72 00 74

[gaelle.fagnen@normandie.chambagri.fr](mailto:gaelle.fagnen@normandie.chambagri.fr)

[www.normandie.chambagri.fr](http://www.normandie.chambagri.fr)

**Emélie ALLIX**

IRQUA-Normandie

06 72 92 16 74

[eallix@irqua-normandie.fr](mailto:eallix@irqua-normandie.fr)

[www.irqua-normandie.fr/www.gourmandie.fr](http://www.irqua-normandie.fr/www.gourmandie.fr)