

LES PRODUITS DE QUALITÉ

en Normandie

21

2 200 EXPLOITATIONS NORMANDES CONCERNÉES

Selon le recensement agricole 2020, la Normandie compte 2 200 exploitations agricoles (soit 8 % des effectifs contre 27 % en France métropolitaine) proposant des produits sous signe officiels de qualité

hors agriculture biologique (Appellation d'Origine, Label Rouge, Indication Géographique Protégée). La Normandie compte aussi près de 2 400 exploitations agricoles bio.

Avec plus de 12 % d'exploitations qui disposent d'un signe Officiel de qualité (hors bio), l'Orne fait la course en tête des départements normands, suivi du Calvados (10 %), de la Manche (8 %), de l'Eure (7 %) et de la Seine Maritime (2 %).

Exploitations en ayant		2010	2020	Part en 2010 (%)	part en 2020 (%)
Autres signes officiels de qualité (yc vin et hors bio)	dont	2 299	2 182	6 %	8 %
	AOP	1 914	1 506	5 %	6 %
	IGP	112	228	0,5 %	1 %
	Label rouge	343	545	1 %	2 %

Agreste – Recensement Agricole

Plus de 1 200 produits de qualité en France

En 2021, plus d'un tiers des exploitations agricoles françaises ont au moins une production sous Indication Géographique Protégée (IGP), Label Rouge ou Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) / Appellation d'Origine Protégée (AOP) ; 13,4 % des exploitations agricoles françaises sont engagées en agriculture biologique. Les Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) hors agriculture biologique, concernent plus de 1 200 produits, dont : 364 AOP/AOC viticoles, 5 AOP/AOC cidres et poirés, 75 IGP viticoles, 51 AOP laitières, 434 Labels Rouges et 2 Spécialité Traditionnelle Garantie (STG).

En 2021 le chiffre d'affaires des produits sous SIQO, hors produits bio, est estimé à environ 34,7 milliards d'euros HT, en progression de 25% entre 2020 et 2021. Les filières les plus importantes en termes de chiffre d'affaires sont : les vins, les eaux-de-vie et le cidre (28,6 milliards €) et les produits laitiers (2,6 milliards d'euros). Les autres filières sous SIQO (fruits et légumes, viandes, charcuteries-salaisons, produits de la pêche et de l'aquaculture, volailles et œufs, céréales, pains et viennoiseries) génèrent chacune un chiffre d'affaires annuel inférieur à 1 milliard d'euros.

En Normandie, le chiffre d'affaire des produits sous SIQO, hors produits bio, est estimé à 272 millions d'euros. cela représente 4 % de la part nationale hors boisson. Les produits laitiers sous SIQO normands pèsent 7 % du total national.

En France, le marché des produits alimentaires bio (couplés ou non avec un autre SIQO) est estimé à 6,8 milliards d'euros en 2021, en progression de 4,6 % par rapport à 2020.

Les produits sous SIQO cités dans cette fiche font référence aux producteurs et/ou aux transformateurs normands qui les commercialisent.

LES PRODUITS NORMANDS SOUS APPELLATION D'ORIGINE



- Camembert de Normandie AOP, Livarot AOP, Neufchâtel AOP, Pont-l'Évêque AOP
- Beurre d'Isigny AOP et Crème d'Isigny AOP
- Calvados AOC, Calvados Pays d'Auge AOC, Calvados Domfrontais AOC

L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) est un signe français de qualité qui désigne un produit originaire d'une région ou d'un lieu déterminé et dont la qualité ou les caractéristiques découlent de ce milieu géographique. Elle résulte de la combinaison d'une production et d'un terroir délimité dans lequel interagissent des facteurs naturels, climatiques, physiques et humains, conférant au produit une typicité particulière. L'AOP (Appellation d'Origine Protégée) est l'équivalent européen de l'AOC. Elle protège le nom d'un produit dans tous les pays de l'Union européenne. En France, pour pouvoir bénéficier de l'AOP, la dénomination du produit doit préalablement être reconnu en AOC.

- Cidre Pays d'Auge AOP
- Cidre Cotentin AOP
- Cidre du Perche AOP

- Pommeau de Normandie AOC
- Poiré Domfront AOP
- Agneau de prés-salés du Mont-Saint-Michel AOP

LES PRODUITS NORMANDS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Un produit issu de l'agriculture biologique résulte d'un mode de production exempt de produits chimiques de synthèse selon un cahier des charges européen. Tous les opérateurs (producteurs, transformateurs, distributeurs, importateurs...) doivent notifier leur activité à l'Agence BIO et se faire contrôler par un organisme certificateur agréé par l'INAO. Seuls les produits contenant au moins 95 % d'ingrédients certifiés biologiques peuvent comporter les termes « biologique » ou « bio » dans leur dénomination de vente.

- les produits issus de l'agriculture biologique sont décrits dans une fiche spécifique de ce panorama

LES PRODUITS NORMANDS SOUS LABEL ROUGE



Le Label Rouge est un signe français de qualité qui atteste que le produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques, préalablement fixées dans un cahier des charges, établissant un niveau de qualité supérieur à un produit courant similaire.

- Charolais, Bœuf Limousin, Bœuf Blond d'Aquitaine, Bœuf fermier du Maine (+ IGP), Viande fraîche de gros bovin.
- Veau nourri au lait entier
- Agneau
- Salaisons sèches à base de viande de cochon,
- Viandes fraîches et surgelées, préparations dérivées et abats frais de porc

- Volailles de Normandie (+ IGP)
- Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé
- Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé
- Dinde fermière de Noël élevée en plein air, entière, fraîche
- Chapon fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais
- Chapon blanc fermier élevé en plein air, entier et

- découpes, frais ou surgelé
- Œufs de poules élevées en plein air
- Mimolette vieille et extra-vieille
- Coquilles Saint-Jacques fraîches et entières, Noix de coquilles Saint-Jacques surgelées (Pecten Maximus), Noix de Saint-Jacques (Pecten Maximus fraîches ou surgelées.
- Carottes des sables,
- Betteraves rouges cuites sous vide

LES PRODUITS NORMANDS SOUS INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



L'Indication Géographique Protégée (IGP) est un signe européen de qualité qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne. Elle désigne un produit issu d'une zone géographique dont une qualité déterminée, la réputation ou d'autres caractéristiques peuvent être attribuées à cette origine géographique.

- Volaille de Normandie
- Cidre de Normandie ou Cidre normand

- Bulot de la baie de Granville

LES PRODUITS NORMANDS SOUS SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE



La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) est un signe européen de qualité qui correspond à un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition. La STG ne se réfère pas à une origine géographique particulière, elle relève d'un usage, d'un savoir-faire, d'une pratique ancienne, typique, particulière nationale, régionale ou locale mais qui peuvent être réalisés en dehors du pays ou de la région de provenance ou de fabrication du produit.

- Moules de Bouchot
- Bœuf traditionnel de race normande : en attente de l'agrément européen.

LES PRODUITS NORMANDS SOUS CERTIFICATION DE CONFORMITÉ



La Certification de Conformité (CC) est une démarche française de valorisation de la qualité, distincte des signes d'identification de la qualité et de l'origine. Elle atteste qu'un produit est conforme à des caractéristiques spécifiques ou à des règles fixées dans un cahier des charges, portant sur la production, la transformation ou le conditionnement. Elle doit se distinguer par au moins deux caractéristiques spécifiques et apporter un plus par rapport à la stricte application des spécifications de base.

- Agneau de boucherie élevé avec sa mère
- Filière Qualité Race Normande (FQRN)
- Veaux de boucherie nourris au lait entier
- Veau de laitière / veau de Perrette

- Porc charcutier élevé aux céréales
- Porc charcutier élevé à la farine d'orge
- Viande fraîche de porc
- Lapin entier et découpes Père Guillaume

- Poulet entier et découpes
- Carotte et Poireau
- Pommes de terre
- Noix de coquilles Saint Jacques fraîche ou surgelée

RACES NORMANDES*

RACES DE NORMANDIE



Une histoire vivante
Des éleveurs d'avenir



- Ovins : Avranchin, Roussin, Cotentin
- Caprins : Chèvre des fossés
- Porcins : Porc de Bayeux
- Volailles : Poule de Caumont, Cotentine, Crèvecœur, Gournay, Pavilly, Merlerault, Canard de Duclair, canard de Rouen, Oie normande, Oie de Barent

- Equins/ânes : Cob normand, Percheron, Âne normand, Âne du Cotentin
- L'abeille noire

* Liste non exhaustive

La valorisation et la défense des races agricoles menacées normandes sont un enjeu fort pour la Région Normandie et se traduisent par :

- La création d'une fédération Races de Normandie réunissant les organismes de sélection des 25 races animales normandes. L'objectif est d'agir collectivement pour la préservation de ces races, leur valorisation et leur structuration, afin d'inciter leur développement par le monde agricole.
- La mise en place de trois aides pour normandiser les cheptels et accompagner leurs sauvegardes dotées de 500 000 € par an sur 2023-2027
- La création d'un plan végétal avec un volet «horticole et vergers» et un volet «potagères et céréales»

SAVEUR DE NORMANDIE

Portée par 135 entreprises et signe 600 produits Normands sélectionnés pour leur qualité et leur saveur, la marque SAVEUR DE NORMANDIE, est un véritable outil de développement durable du territoire, qui a célébré ses 20 ans en 2023 !

La marque est devenue un repère d'achat pour les consommateurs en quête d'une consommation de proximité, plus responsable.

Les 4 garanties de SAVEURS DE NORMANDIE :

- l'origine normande : le produit est fabriqué en Normandie et privilégie les matières premières régionales,
- la qualité : l'entreprise respecte de bonnes pratiques de fabrication (hygiène, traçabilité...),
- la saveur : le produit est dégusté et approuvé par un panel de consommateurs,
- l'engagement sociétal : l'entreprise s'engage sur les 3 piliers du développement durable en structurant sa démarche RSE.

Ancrée sur son territoire, la marque contribue au maintien de l'emploi régional (la marque représente 17 000 emplois agricoles et agroalimentaires).



Retrouvez la liste complète de ces produits sur le site : www.saveurs-de-normandie.fr

BIENVENUE À LA FERME : MARQUE LEADER DE L'ACCUEIL À LA FERME ET DES CIRCUITS-COURTS EN FRANCE

En 2023, ce sont 380 adhérents en Normandie qui proposent des prestations de qualité encadrées par une charte éthique, des cahiers des charges et une procédure de suivi.



Mangez fermier

Que ce soit à la ferme, au marché, dans un magasin de producteurs, un drive fermier ou un point de vente partenaire, tout est mis en œuvre pour faciliter au quotidien votre consommation de produits fermiers locaux, frais et de saison.

Bienvenue à la ferme dispose d'un réseau de distribution unique, diversifié, accessible et connecté, pour faire se rencontrer producteurs et consommateurs où qu'ils soient.



Vivez fermier

Que ce soit pour une heure ou pour une nuit, vivez pleinement l'expérience de la ferme ! Bienvenue à la ferme propose des séjours et des loisirs pour découvrir les coulisses de la vie à la ferme. Des vacances pas comme les autres !



Venez nous voir

Derrière chaque produit, il y a un producteur qui produit la matière première sur sa ferme et qui est prêt à vous ouvrir ses portes. Fiers de leur métier et de leurs produits, ces agriculteurs et agricultrices se reconnaissent dans des valeurs essentielles, centrées sur la qualité et l'authenticité de la relation, les unissant dans leur volonté de faire découvrir et partager leur passion dans une ambiance toujours chaleureuse et conviviale.

Retrouvez toutes les adresses sur www.bienvenue-a-la-ferme.com/normandie



Les faits marquants de 2023

Création de la fédération Races de Normandie qui réunit 25 races animales normandes dans le but d'améliorer leur développement et leur sauvegarde.

La marque Saveur de Normandie qui fédère 135 producteurs et entreprises avec 600 produits normands labélisés a fêté ses 20 ans en 2023 !

L'inflation a particulièrement touché les produits alimentaires (hausse de prix de 21 % en deux ans des produits de grandes consommations frais et libre-service à fin novembre 2023). De nombreux produits de qualité ont ainsi vu leurs volumes de vente diminuer.

Débuté en 2018, la démarche de reconnaissance de la certification STG pour le bœuf traditionnel de race normande est en passe d'aboutir avec son agrément européen attendu fin 2023. L'idée est de pouvoir distinguer des autres viandes vendues sous le terme générique bœuf, celles issues d'un itinéraire technique à base d'herbe simple et économique.

Chiffres clés

- 2 200 exploitations agricoles normandes proposent des produits sous AOC/AOP, Label Rouge, Indication Géographique Protégée).
- 2 400 exploitations en Agriculture biologique en Normandie en 2022.
- 380 exploitations normandes adhérent au réseau Bienvenue à la ferme.