

Normandie

côte légumes



La Normandie est un acteur majeur de la production légumière française

Chiffres clés



8700

hectares de légumes



13%

des carottes françaises



26%

des poireaux français



1250

producteurs de légumes



Région productrice en France

* Période printemps/été

Les signes officiels de qualité

Label rouge Carottes des sables (Créances)

En projet

- Label rouge Poireaux des sables
- IGP Carottes de la baie du Mont-Saint-Michel
- IGP Poireau de Normandie

Une filière tournée vers l'agroécologie et l'agriculture biologique

La filière des légumes frais bio en Normandie, c'est 509 exploitations pour une production certifiée bio de 1655 ha (+86 ha en conversion)

En projet

3 projets de ceintures vertes maraîchères autour des 3 grandes agglomérations et métropoles normandes : Le Havre, Rouen et Caen

Normandie

côte légumineuses



Les légumineuses sont riches en protéines.

Bonnes pour l'environnement :

- Les produire en Normandie réduit notre dépendance aux importations, notamment en élevage
- Elles diversifient les cultures et limitent l'utilisation de produits phytosanitaires

Bonnes pour la santé, elles se cultivent aussi en Normandie pour l'alimentation humaine.

Petite filière, grandes ambitions

Chiffres clés



15 400
hectares
de pois



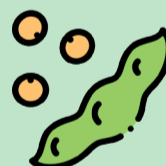
5100
hectares
de féveroles



800
hectares
de lentilles
pois chiche



200
hectares
de lupin



160
hectares
de soja

En projet

La Normandie, une région pionnière impliquée dans de nombreux projets pour développer cette filière :

LEGGO, CAP Protéines, Ascolup, GIEE
Prébocage pour plus d'autonomie protéique en élevage, Soja Made in Normandy porté par l'Université de Caen, Proveg porté par UniLaSalle et Lafhaa avec le PNR du Perche.

L.E.G.G.O. est une association regroupant 4 régions (Bretagne, Centre Val-de-Loire, Pays de Loire et Normandie), qui a pour but de soutenir le développement d'une **filière légumineuses.**

Normandie

côte coquillages



1^{re} région conchylicole de France

Avec 600 km de côtes et un important estran, le littoral offre de vastes étendues de travail pour les activités conchylicoles normandes.

Grâce aux plus fortes marées d'Europe qui assurent un brassage naturel permanent et une qualité des eaux exceptionnelle, les coquillages se développent dans un milieu parfait.

Chiffres clés



320
entreprises



3 500
emplois directs
6 000
emplois indirects

Principales productions



27 000 tonnes d'huîtres
1/3 de la production française



18 000 tonnes
de moules



320 tonnes
de palourdes

Normandie

côte fromages



Des fromages sous **Appellation d'Origine Protégée (AOP)** qui **garantissent l'origine normande**, la typicité et l'assurance d'une production «du lait au fromage», **dans le respect d'un savoir-faire ancestral.**

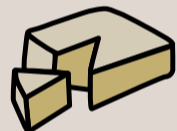
Race normande privilégiée dans les troupeaux :



50% en Camembert de Normandie



100% en Livarot



50% Pont-l'Évêque



60% en Neufchâtel

Valorisation de l'herbe :



80% de la production fourragère provient de la ferme (autonomie des exploitations en AOP)

Tonnages issus d'une production au lait cru



+70%



100% pour l'AOP Camembert de Normandie

Chiffres clés

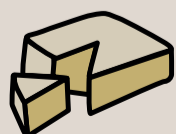
Principales productions (données 2021)



16 producteurs
6 015 tonnes
de Camembert de Normandie



4 producteurs
725 tonnes
de Livarot



11 producteurs
2 195 tonnes
de Pont-l'Évêque



20 producteurs
1 633 tonnes
de Neufchâtel

Normandie

côté bières



Une « culture » nouvelle en Normandie

Avec la production des céréales, les malteries et les brasseries, la région normande maîtrise de bout en bout la fabrication de la bière.

Chiffres clés



127
brasseurs
en Normandie



350 tonnes
de malt produit
par an



40 variétés de houblon
10 hectares en AB

- **Association Houblons de Normandie** créée en 2019
- **Malterie « Normandie Malt »** inaugurée en 2019
- **Association de brasseurs** créée en 2022

La filière brassicole se développe bien en Normandie avec :
127 brasseries aujourd'hui contre
6 en 2012

Normandie

côte cidres



La Normandie produit **60% des pommes à cidre françaises**. Une filière qui a su **conquérir de nouveaux consommateurs en s'adaptant aux attentes sociétales** et en développant la production de jus de pomme et de vinaigre de cidre. **Plus du tiers de son verger a été converti en bio.**

Une région leader en France

Chiffres clés



3 000
producteurs
de pommes à cidre



350
transformateurs



9 000
hectares verger



3 000
hectares en bio

Principales productions



61 millions
de bouteilles de cidre
2^e région de France



5 millions
de bouteilles de Calvados
1^{re} région de France



600 000
bouteilles de poiré
1^{re} région de France



600 000
bouteilles de pommeau
de Normandie
1^{re} région de France



25 millions
de bouteilles de jus de pomme
En forte progression

En projet

Un plan ambitieux porté par la Région Normandie et les acteurs pour structurer et promouvoir la filière.