

# DOSSIER DE PRESSE

## Salon International de l'Agriculture

23 février au 3 mars 2019



Coeur fier  
et savoir-faire  
authentique



# SOMMAIRE

<b>COMMUNIQUE DE PRESSE .....</b>	<b>3</b>
NORMANDIE, CŒUR FIER, SAVOIR-FAIRE AUTHENTIQUE .....	3
9 JOURS D'ANIMATIONS.....	3
DES COMMUNAUTES MOBILISEES.....	4
INAUGURATION DU PAVILLON NORMANDIE.....	4
<b>LA NORMANDIE, TERRE AGRICOLE.....</b>	<b>7</b>
UN INTERET COLLECTIF .....	7
CHIFFRES CLES.....	9
<b>PROGRAMME .....</b>	<b>11</b>
LA NORMANDIE GOURMANDE .....	11
LA NORMANDIE ACCUEILLANTE.....	20
LA NORMANDIE INSOLITE .....	22
LA NORMANDIE, SES ELEVAGES ET SES JEUNES TALENTS .....	26
<b>LES PARTENAIRES.....</b>	<b>28</b>
<b>CONTACTS .....</b>	<b>29</b>

# COMMUNIQUE DE PRESSE

---

## NORMANDIE, CŒUR FIER, SAVOIR-FAIRE AUTHENTIQUE

Pour la troisième année, la Normandie fédérée s'installe sur un espace unique de 470 m<sup>2</sup> **Hall 3, Stand K 176** dans le cadre du Salon de l'Agriculture, du 23 février au 3 mars prochain, au Parc des Expositions à Paris Porte de Versailles.

La Région, les cinq Départements, Calvados, Eure, Manche, Orne et Seine-Maritime, les Chambres d'agriculture et Saveurs de Normandie s'impliquent fortement et collectivement pour y présenter la diversité de l'agriculture normande et ses produits emblématiques, ses terroirs et atouts touristiques.

Venir sur le Pavillon Normandie, c'est l'assurance de rencontrer des femmes et des hommes talentueux, fiers de leur identité et de leurs savoir-faire.

Ces savoir-faire trouvent racine au cœur de nos terroirs, de nos spécificités de territoires, de notre histoire et de transmissions de générations en générations.

Ces savoir-faire s'enrichissent des innovations, en particulier techniques et numériques, qui renouvellent sans cesse le métier d'agriculteur - agricultrice dont l'ambition est de faire bon et bien.

Venir sur le Pavillon Normandie c'est partager leur passion et découvrir l'excellence de leurs produits dans cet espace singulier avec ses producteurs et filières départementales, sa place de village, ses bars à cidres, à coquillages et à fromages, animé de démonstrations culinaires, de dégustations et de présentations d'initiatives agricoles remarquables.

Venir sur le Pavillon Normandie, c'est l'assurance de rencontrer des éleveurs, producteurs, professionnels des filières et chefs cuisiniers, au **cœur fier et au savoir-faire authentique** ; des femmes et des hommes de talent !

## 9 JOURS D'ANIMATIONS

Durant toute la durée du salon, la Normandie propose aux visiteurs un programme particulièrement riche mêlant animations quotidiennes et temps forts.

La présence d'espaces départementaux où des rencontres entre acteurs locaux et nationaux se produiront pour permettre à l'agriculture des territoires et ses nombreuses spécificités de mieux rayonner encore.

L'occasion de partager un certain art de vivre et de donner des envies de Normandie... !

# DES COMMUNAUTES MOBILISEES

#SIA2019 #Normandie #Agriculture #CGA #Calvados #Eure #LaManche #Orne #SeineMaritime



Le 13 et 14 février, les fans de @regionnormandie, @so14tellementCalvados, @MancheCD50, @eureenligne, @ornedepartement, @jaimelaseinemaritime, @AgriNdie et @SaveursNormandie sont invités à participer à un **Quizz sur la Normandie** pour gagner leur entrée au Salon.

**60 entrées à gagner par tirage au sort le 15 février !**

Ensuite, pendant le salon, ils seront invités à participer à un **quizz photo** afin de **gagner un week-end** dans une ferme EXTRAordinaire en Normandie.

## INAUGURATION DU PAVILLON NORMANDIE

**Lundi 25 février, à 11h00**, les richesses agricoles, agroalimentaires, culinaires et touristiques de la région seront mises en lumière.



Hervé Morin, Président de la Région, accompagné de

Jean-Léonce DUPONT, Président du Département du Calvados,

Pascal LEHONGRE, Président du Département de l'Eure,

Marc LEFEVRE, Président du Département de la Manche,

Christophe DE BALORRE, Président du Département de l'Orne,

Pascal MARTIN, Président du Département de la Seine-Maritime,

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

Sébastien WINDSOR, Président délégué agroalimentaire et proximité des Chambres d'agriculture de Normandie,

inaugure le Pavillon Normandie et ira à la rencontre des éleveurs et producteurs normands présents.

### HALL 3, STAND K 176

La place du village, ses bars et un espace de démos culinaires, les producteurs, Saveurs de Normandie, etc.





# LA NORMANDIE, TERRE AGRICOLE

---

## UN INTERET COLLECTIF

### **La Région Normandie**

Quelle autre région française peut s'enorgueillir de telles marques de qualité : 14 AOP / AOC, 15 labels rouges pour ne citer que les plus connus ? Faire de l'agriculture normande une référence mondiale de qualité par ses produits, ses modes de production et l'organisation de ses producteurs, telle est l'ambition de la Région Normandie.

En concertation avec les agriculteurs, la Région Normandie a lancé en 2016 une nouvelle politique régionale agricole. Mieux installer les nouveaux agriculteurs, accompagner les exploitations normandes chaque année vers une meilleure performance économique et une plus grande autonomie, encourager les pratiques agricoles éco-responsables, et bien sûr valoriser les produits agricoles normands, pour ne citer que quelques-uns des axes phares.

La marque « Saveurs de Normandie » en est d'ailleurs l'une des illustrations... A noter aussi que la tenue du Sommet européen pour l'innovation en agriculture aura lieu à Lisieux les 25 et 26 juin prochains.

Chaque année, la Région Normandie et l'Europe (fonds Feader) consacrent 90 millions d'euros à la politique en faveur de l'agriculture, de la pêche, de la forêt et de la filière équine. Depuis 2016, la collectivité a aidé 9 800 agriculteurs et soutenu 10 000 projets toutes filières confondues.

**Hervé Morin, Président de la Région Normandie.**

### **Le Calvados**

« Pour la 3<sup>e</sup> année, le Département du Calvados est heureux de poursuivre l'aventure collective sur le Salon International de l'Agriculture sous la bannière commune « Normandie ». A cette occasion, je suis fier de lancer notre campagne « Ici on cultive le bien manger ».

Ici, à Paris bien sûr, avec les ambassadeurs de notre terroir – producteurs, chefs et éleveurs – que nous retrouverons pendant 9 jours dans les halls 1 et 3.

Mais également ici, dans le Calvados, où on cultive le bien manger tous les jours au cœur des exploitations, des lieux de vente, sur les marchés et dans les cuisines de nos chefs, y compris dans nos collèges. Ici, nous avons à cœur de défendre l'excellence, l'approvisionnement local et la qualité. »

**Jean-Léonce Dupont, Président du Département du Calvados.**

## **L'Eure**

L'Eure cultive une agriculture viable et pérenne. L'agriculture occupe plus de 60 % de la superficie du territoire de l'Eure. Il va donc sans dire que cette activité revêt pour le Département, un intérêt toujours renouvelé.

En proie à des bouleversements rapides, le monde rural et ses acteurs se réinventent au même rythme. Dans l'Eure, de nouveaux modèles agricoles apparaissent portés par des femmes et des hommes plus que jamais passionnés par leur métier, capables de conjuguer traditions agricoles et nouvelles technologies et portés par l'envie de faire bon et bien.

Encouragé par les progrès du numérique et l'émergence de nouvelles habitudes de consommation, le monde agricole évolue. Les start-ups innovantes liant numérique et agriculture se multiplient. Les circuits courts se développent. Et pour ne pas laisser passer le train, les agriculteurs eurois n'hésitent pas à faire appel aux nouvelles formes de financements participatifs.

« Les enjeux pour l'avenir sont nombreux et complexes. Ils méritent que nous accompagnions au plus près nos agriculteurs pour leur donner la capacité de vivre dignement du fruit de leur travail, notamment en diversifiant leurs activités. Le développement des circuits courts doit également permettre aux eurois de pouvoir acheter et consommer, tout au long de l'année, des produits "faits dans l'Eure". Il nous faut également assurer un soutien de la profession agricole dans la transition vers une agriculture pérenne et respectueuse de l'environnement et des hommes ».

**Pascal Lehongre, président du Département de l'Eure.**

## **La Manche**

« La Manche est une terre riche. Riche de ses Hommes, son Histoire, ses traditions, ses produits, ses animaux, ses savoir-faire. C'est cette richesse dans toutes ses déclinaisons que nous venons défendre à Paris, au Salon international de l'Agriculture. Le Département n'a de cesse de promouvoir la filière agricole manchoise car elle est porteuse de valeurs de travail, de rigueur, et d'excellence. Preuve en est de toutes les distinctions remportées au Concours général agricole !

Le Département s'attache à porter une politique agricole de proximité en faveur de la modernisation des exploitations, car l'agriculture, forte de son héritage, doit faire face aux mutations de demain.

Durant 10 jours, la Manche vous invite à venir rencontrer ces hommes et de ces femmes passionnés qui font briller le territoire, à goûter leurs produits savoureux, mais aussi à venir fouler ses terres en Normandie ! »,

**Marc Lefèvre, Président du Département de la Manche.**

## **L'Orne**

« Le Département de l'Orne a clairement réaffirmé son objectif de faire de l'Orne, le territoire des filières courtes de qualité et de soutenir les productions locales reconnues. C'est dans cet esprit que l'Orne participe activement au Salon international de l'Agriculture, offrant une « vitrine d'excellence » de ces savoir-faire. Une quinzaine de producteurs ornais ainsi qu'un restaurant aux couleurs et saveurs de l'Orne seront présents. Les aides du Département, en faveur de ce secteur et de celui du cheval, essentiels pour l'Orne, s'élèvent à près de 4 millions d'euros, dont 1,3 million d'euros, consacré notamment à des dispositifs d'aides à l'installation des jeunes agriculteurs relatifs à des petits investissements de modernisation et de développement des exploitations agricoles. »

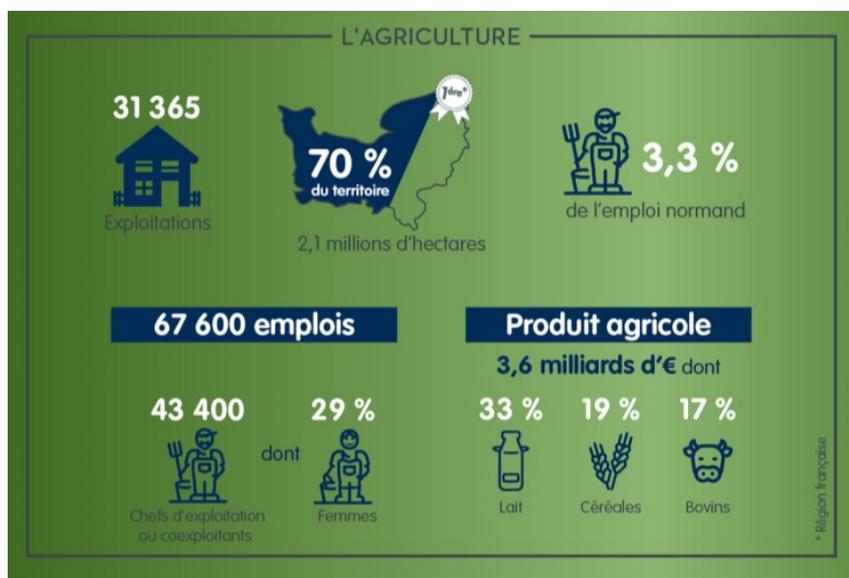
**Christophe de Balorre, Président du Conseil départemental de l'Orne.**

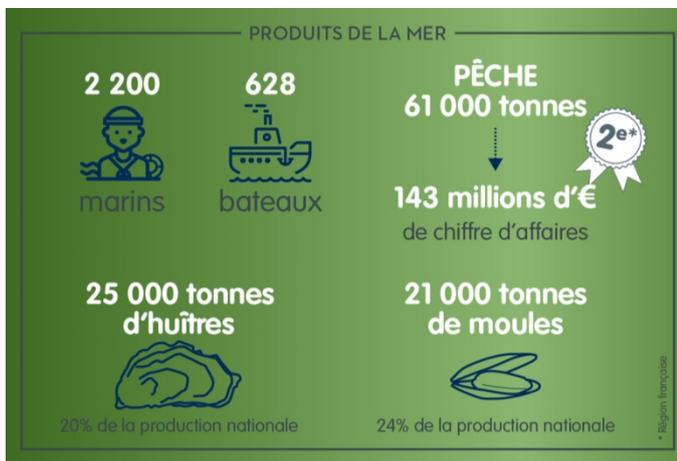
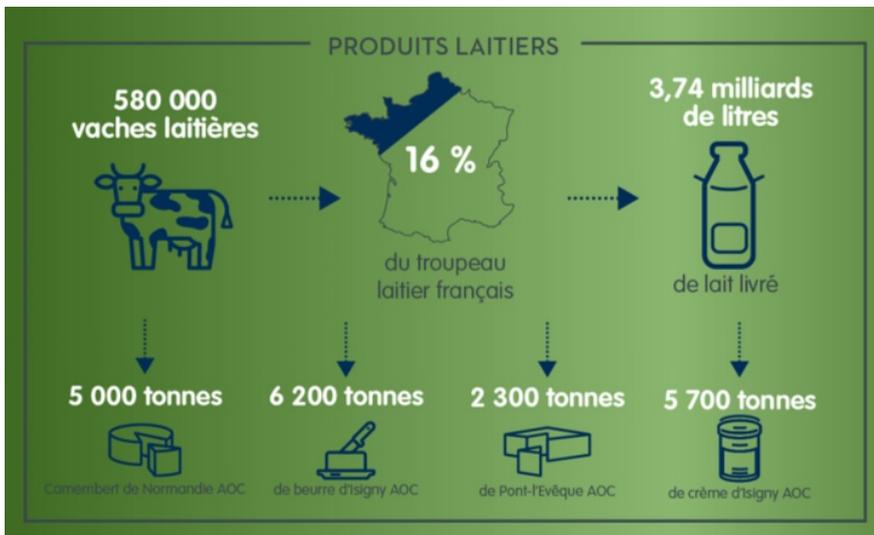
## La Seine-Maritime

Avec ses 9 000 exploitations agricoles, la participation du Département de la Seine-Maritime au SIA 2019 est autant une évidence qu'une nécessité. Le secteur agricole est en crise depuis maintenant une dizaine d'années par des bouleversements affectant les résultats économiques des filières et producteurs, ayant un impact considérable au niveau sociétal. Les aides apportées quotidiennement au monde agricole par le Département visent à soutenir leurs activités et même à les développer notamment par la mise en place de soutiens aux petits investissements. Des apports conséquents pour assurer la pérennité de plusieurs centaines d'exploitations chaque année sur le territoire. Derrière, c'est toute une chaîne de femmes et d'hommes qui en vivent et qui en bénéficient pour leur assurer le meilleur niveau de vie possible. Mettre en lumière, aux côtés des autres partenaires publics durant 10 jours sur ce Salon International renommé, leur savoir-faire et leur professionnalisme, participe pleinement au rayonnement de la Seine-Maritime tout entière. Un Département particulièrement fier de son patrimoine agricole et au plus proche de celles et ceux qui le font vivre.

**Pascal Martin, Président du Département de La Seine-Maritime.**

## CHIFFRES CLES





### A NOTER

C'est officiel ! La dénomination Bulot de la Baie de Granville obtient l'IGP.

Grand jour pour la pêche normande ! La nouvelle est tombée le 7 février par les services de l'INAO !

L'IGP **Bulot de la Baie de Granville** est désormais enregistrée au Journal Officiel de l'Union Européenne !

# PROGRAMME

---

## LA NORMANDIE GOURMANDE

### PLACE DU VILLAGE, SES BARS ET SON SHOW'DRON

Sur la place du village, les visiteurs vont découvrir et savourer toute la richesse gastronomique de la région grâce à la convivialité des bars.



Généreux, diversifiés, réputés, les 4 fromages AOP de Normandie font le plaisir des gourmands et des gourmets. A déguster brut ou cuisinés en présence des **ODG laitiers normands**.

*Le Saviez-vous ? Les 4 AOP en Normandie sont Le Camembert de Normandie, Le Livarot, le Neufchâtel et le Pont-L'Évêque*



Le Cidre, vous connaissez ! Mais connaissez-vous LES Cidres normands ? Pour faire (re)découvrir notre boisson régionale, la Maison Cidricole de Normandie mobilise les producteurs pour animer un véritable Bar à Cidres : fermiers, de marque, bio, AOP/AOC, IGP, à la pression, en petites ou grandes bouteilles, rosés, aromatisés, de glace... ils seront tous présents, sans oublier les jus de pommes naturellement !



Huîtres de Normandie, Bulots de la Baie de Granville, Coquilles Saint-Jacques de Normandie, sous forme d'assiettes de dégustation ou de brochettes, froids ou chauds, il sera difficile de résister à cet appel de la mer coordonné par Normandie Fraicheur Mer et le Comité

Régional Conchylicole.

*Le CRC (Comité Régional de la Conchyliculture de Normandie Mer du Nord) regroupe l'ensemble des éleveurs de coquillages, concessionnaires du Domaine Public Maritime, et assure leur représentation et la défense de leurs intérêts généraux. Il propose, participe ou mène des actions portant notamment sur :*

- la mise en marché et la promotion des produits conchylicoles,
- la gestion de l'activité conchylicole sur le Domaine Public Maritime, la recherche scientifique et technique,
- l'enseignement et la formation professionnelle,
- les études et perspectives socio-économiques,
- la défense de la qualité des eaux et des produits conchylicoles...



Toute la semaine, plus de **20 chefs** se relayeront avec enthousiasme pour réaliser des démonstrations culinaires.

Chaque recette comportera un ingrédient normand bien sûr et certains producteurs seront présents pour découvrir leur transformation.

Chaque journée est organisée autour de séquences de 45' chacune à 10h, 11h, 12h, 13h, 14h30, 15h30, 16h30 et 17h30.

## SAMEDI 23 : LES DISCIPLES D'ESCOFFIER

Matin - Thierry Desceliers - Good épices (14) **POMMES / CIDRE / COQUILLES SAINT JACQUES / FILET DE BŒUF**

Après-midi - Jean-Marc Boucher (14) **SAUCISSE DE BELVAL / FROMAGE DE CHEVRE FRAIS / VINAIGRE DE CIDRE / FILET DE BŒUF**

### A NOTER

**11h** Thierry Desceliers sera associé à Olivier Vauvrecy de la Ferme de Billy autour du cidre

**15h30** Jean-Marc Boucher sera associé à Tony Leblanc, Les chèvres de La Saffrie autour du fromage de chèvre frais

**17h15** Jean-Marc Boucher sera associé à Olivier Vauvrecy de la Ferme de Billy autour du vinaigre de cidre.

## DIMANCHE 24

Matin - Damien Dulin - Le côte Saint-Pierre (50) **POIRÉ / CIDRE / FILET DE BŒUF/BOUDIN**

Après-midi - Philippe Molinié - Chez Philippe (76) **FILET DE BŒUF/ CREME / MIEL/ BIÈRE**

## LUNDI 25

Matin - Olivier Barbarin - Château d'Audrieu (14) **SAFRAN / BOUDIN / HUITRE CALVADOSIENNE / FILET DE BŒUF**

Après-midi - Diego Laporal - Initial (14) **JUS DE POMME / PORC / CIDRE / FILET DE BŒUF**

## MARDI 26 : TOQUES NORMANDES

Matin

Gilles Poudras - Manoir d'Hastings (14) **HUITRES CALVADOSIENNE**

Arnaud Vautier - Relais du Lion d'Or (76) **PONT L'EVEQUE**

Anthony Vallette - L'as de trèfle (14) **ANDOUILLE**

Stéphane Pognat - Le Dauphin (14) **FILET DE BŒUF**

Après-midi

Stéphane Levesque - Terre et Mer (14) **LIVAROT**

Arnaud Genty - Restaurant le Parc (76) **CAMEMBERT**

Eric Cauvin - Groupe FIM (50) **NEUFCHATEL / FILET DE BŒUF**

## MERCREDI 27

Matin - Thomas Kis - Le Beauclerc (27) CREME CRUE /CIDRE / FILET DE BŒUF / HUITRES CRC  
Après-midi - Didier Godefroy - Hotel du Dauphin (61) FOIN CULINAIRE / FILET DE BŒUF / TACAUD / CONGRE

## JEUDI 28

Matin - Jonathan Lecourt - Gill Côté Bistro (76) CAROTTE / POIREAU / FROMAGES DUMESNIL / FILET DE BŒUF  
Après-midi - Thierry Dhé - Brasserie paul (76) PORC DE BAYEUX / BOUDIN / HUILE DE NOIX / FILET DE BŒUF

## VENDREDI 1<sup>ER</sup>

Matin - Sylvain Prud'hommes - Relais Saint-Louis (61) PORC / BŒUF FUME / FILET DE BŒUF / SAUMON  
Après-midi - Tony Potillion - Eden Rock (27) TRUITES / JAMBON DE LESSAY / FILET DE BŒUF / SAINT-JACQUES

## SAMEDI 2

Matin - Marina Cazat - Les papilles de Marina (27) CONFITURE DE LAIT / CAMEL / SPIRULINE / FILET DE BŒUF  
Après-midi - Sébastien Lefevre - Collège les Embruns (50) FILET DE BŒUF / CIDRE / TOMME FERMIERE / PRODUITS DE JERSEY

## DIMANCHE 3

Matin - Clémentine Yonnet - Clémentine Cuisine Créative (14) FARINE DE BLE / MIEL / FILET DE BŒUF / CIDRE  
Après-midi - Jérémy Miletti - Le bistrannique (76) VOLAILLE / CIIDRE / FILET DE BŒUF / NAVET

### A NOTER

Pour en savoir plus sur les chefs, contactez Flyin'Chef au 02 31 82 48 05 – 06 77 42 37 40 [www.flyinchef.fr](http://www.flyinchef.fr)

## SAVEURS DE NORMANDIE

Fidèle à ses valeurs d'Origine, de Qualité et de Goût, la marque SAVEURS DE NORMANDIE s'affiche fièrement sur le Pavillon Normandie.

Un **panier géant** invitera les gourmets à découvrir la richesse des produits normands porteurs du léopard gourmand. Une **animation numérique originale** et des **dégustations pédagogiques** animées par les entreprises seront proposées aux visiteurs tout au long de la semaine.

Ces derniers pourront également tester leurs connaissances sur la gastronomie normande et tenter leur chance pour remporter l'un des 2 séjours en Normandie (en partenariat avec Normandie Tourisme).



La marque collective des produits agroalimentaires normands sera également partenaire du Show'Dron, l'espace des animations culinaires, avec notre chef ambassadeur Paulo FERREIRA.

### A NOTER

Véritable repère de confiance pour les consommateurs, SAVEURS DE NORMANDIE représente **100** entreprises adhérents, porteuses des mêmes valeurs d'Origine, de Qualité et de Goût, plus de **400** produits régionaux agréés et **17 000** emplois agricoles et agroalimentaires en Normandie.

### SAMEDI 23

**Dégustations** de terrine à l'andouille de Vire LA CHAISERONNE, Crok apéro ESCARGOTS DU PRE D'AUGE, Saumon Fumé WILLIAM & JAMES, Biscuits Le Petit Normand BISCUITERIE DE L'ABBAYE et Jus de Pomme FERME DE BILLY.

Un **sac shopping** SAVEURS DE NORMANDIE offert aux visiteurs du stand.

### DIMANCHE 24

**Dégustation animée par le producteur** : LES VERGERS DE DUCY (produits cidricoles - Ducy Ste Marguerite - 14) et dégustations de Teurgoule Vanille, Caramel, Cannelle LA TEURGOULE DE CAMBREMER, Pont-l'Évêque Fermier AOP, Livarot fermier AOP et Pavé d'Auge Fermier FROMAGERIE DE ST-HIPPOLYTE, Jambon Fumé de la Manche JAMBONS DU BOCAGE.

Un **magazine de recettes offert** à tous les porteurs d'un badge Normandie.

### LUNDI 25

**Dégustation animée par le producteur** : LA FERME DE LA VIEILLE ABBAYE (yaourts et produits laitiers, Barbéry - 14), dégustations de Mini Crocq ROCHES BLANCHES, Le Carré Normand BISCUITERIE DE L'ABBAYE, Jus de pomme et Cidre Bio LES VERGERS DE DUCY

### MARDI 26

**Dégustation animée par le producteur** : LA FERME DE LA VIEILLE ABBAYE (yaourts et produits laitiers, Barbéry- 14), dégustations de Caramels assortis DUPONT D'ISIGNY, Biscuits apéritifs BISCUITERIE DE L'ABBAYE et Cocktail Exotique DISTILLERIE BUSNEL.

### MERCREDI 27

**Dégustations animées par DOMAINE DU PLESSIS** (Fromages AOP de Normandie, Saint-Loup de Fribois - 14) et LA TEURGOULE DE JANVILLE (Teurgoules - Cesny-aux-Vignes - 14) et dégustations de lait ½ écrémé de Normandie AGRILAIT, Caramel de pomme dieppoise ATELIERS D'ETRAN, confitures, confiture de lait et caramel AU FRISSON NORMAND.

**Mon 1<sup>er</sup> livre de recettes** avec la Normandie et **un sachet de sablés normands** BISCUITERIE DE L'ABBAYE **offert à chaque enfant.**

### JEUDI 28

**Dégustations** de Pâté Normand au Pommeau et Mousse de foie au Calvados de LA TABLE DE GUILLAUME, Gamme Trouvillais BISCUITERIE DE L'ABBAYE, Pommeau de Normandie AOC de la DISTILLERIE BUSNEL et Poiré MICHEL BREAVOINE.

**Animation quiz** autour des SAVEURS DE NORMANDIE

## VENDREDI 1<sup>ER</sup>

**Dégustations** de : Terrine au Camembert de Normandie LA CHAISERONNE, Biscuits Gamme Tradition BISCUITERIE DE L'ABBAYE, Cidre rosé et cidre fermier LE PRESOIR D'OR.

**Animation quiz** autour des SAVEURS DE NORMANDIE.

## SAMEDI 2

**Dégustation animée par le producteur** : POMMES DE TERRE MALO (pomme de terre et frite fraîche, Goderville - 76), dégustations de : Gamme Virgile Bio BISCUITERIE DE L'ABBAYE et Jus de Pomme MICHEL BREAVOINE.

Entre 10h30 et 12h, le stand accueillera une « **Place des Normands** » co-organisée avec Normandie Attractivité : le rendez-vous des ambassadeurs normands au SIA !

## DIMANCHE 3

**Dégustations** de : Rillettes de jambon fumé de LA CHAISERONNE et cidre de MICHEL BREAVOINE.

**Une surprise SAVEURS DE NORMANDIE offerte à tous les Guillaume et Mathilde !**

## A TABLE !



**Tous les midis**, Claudine et Laurent Le Goff, tripiers, pilotent un espace de dégustation d'une quarantaine de places assises visant à mettre en valeur les produits ornais et la diversité des produits cidricoles normands.

**De 15h30 à 18h00** Entre les pauses déjeuner et goûter, des ateliers ludiques pour les enfants avec jeux et coloriages pour partir à la découverte de l'Orne, de ses paysages, de ses sites naturels et patrimoniaux... Des ateliers olfactifs pour petits et grands compléteront les animations.

# LE MARCHÉ DES PRODUCTEURS

Ils constituent une étape indispensable pour poursuivre la découverte des produits locaux de qualité.

Là, **plus de 100** producteurs fermiers (dont 46 labellisés Bienvenue à la Ferme), artisans, entreprises agroalimentaires et filières de toute la Normandie vont, selon un programme quotidien, partager leur savoir-faire, faire déguster et vendre les produits de leur terroir.

## SAMEDI 23

- Ferme de Billy - **Produits Cidricoles** (14)
- Jeannette 1850 - **Madeleine** (14)
- Normandie Fraicheur Mer - **Coquilles** (14)
- Tony LEBLANC - **chèvre** (14)
- 1001 légumes - **soupes et confitures** (27)
- Clos du Mont Viné (27)
- Domaine de gauville - **safran** (27)
- Je suis piquante mais bienfaisante **produits à base d'orties** (27)
- Chocobaie - **chocolats** (50)
- Ferme de la Butte - **produits cidricoles** (50)
- La Cave Normande - **produits cidricoles poire** (50)
- SARL Dulin-Villain - **Saucisse de Belval** (50)
- L'atelier du poissonnier - **verrine de poissons** (50)
- Valérie Bazire, ferme de la Lande - **produits du canard** (50)
- KATE BLANCHET- **Sauce, vinaigre, chutney** (61)
- HABERT - **Boudin** (61)
- EL KERDOUSSI - **Produits orientaux** (61)
- DUBREUIL - **Produits cidricoles** (61)
- Maison de la tripe (61)
- EARL Ruelle - **farine de blé** (76)
- Ferme d'Hougerville - **bocaux et produits secs à base de porc** (76)
- Laiterie Brin d'Herbe (76)
- Mémé Meuh - **biscuits et gâteaux à la peau de lait** (76)
- Les Ruchers de Florine (76)

## DIMANCHE 24

- Ferme de Billy - **Produits Cidricoles** (14)
- Jeannette 1850 - **Madeleine** (14)
- Normandie Fraicheur Mer - **Coquilles** (14)
- Tony LEBLANC - **chèvre** (14)
- Clos du Mont Viné (27)
- Escargot des marnières (27)
- Domaine de gauville - **safran** (27)
- Verte parenthèse - **tisanes et infusions** (27)
- Chocobaie - **chocolats** (50)
- Ferme de la Butte - **produits cidricoles** (50)
- Solibulles - **sodas meuh Cola** (50)
- L'atelier du poissonnier - **verrine de poissons** (50)
- Valérie Bazire, ferme de la Lande - **produits du canard** (50)
- KATE BLANCHET- **Sauce, vinaigre, chutney** (61)
- HABERT - **Boudin** (61)
- EL KERDOUSSI - **Produits orientaux** (61)
- DUBREUIL - **Produits cidricoles** (61)
- Maison de la tripe (61)
- Ferme Brasserie La Chapelle - **bière et whisky** (76)
- Ferme d'Hougerville - **bocaux et produits secs à base de porc** (76)
- La boutique de l'Abbaye - **bière** (76)
- Laiterie Brin d'Herbe
- Mémé Meuh - **biscuits et gâteaux à la peau de lait** (76)
- Les Ruchers de Florine (76)

## LUNDI 25

- Vergers de Ducy - Produits Cidricoles (14)
- Sablés d'Asnelles (14)
- La Calvadosienne (14)
- Ferme du Loterot - Apéritif (14)
- Chambraysienne - bières (27)
- Esprit Normand - fromage au lait de vache (27)
- Ferme d'illièvre - terrine à base d'agneau et de lapin (27)
- Augustus - chips de légumes (27)
- Le Biscuits de Sainte-Mère-Eglise - biscuits et chocolats (50)
- Ferme de la Butte - produits cidricoles (50)
- Solibulles - sodas meuh Cola (50)
- Maison Provost - terrine de porc, de poissons et teurgoule (50)
- Valérie Bazire, ferme de la Lande - produits du canard (50)
- La ferme de l'Isle - confiture de lait (50)
- SCHREIBER - Produits cidricoles (61)
- HABERT - Boudin (61)
- GOULARD - Bière (61)
- Maison de la tripe (61)
- Association Le Porlin - saucisson et viande de porlin (76)
- Ferme Brasserie La Chapelle - bière et whisky
- La boutique de l'Abbaye - bière (76)
- Obongoo - pain et viennoiseries bio
- Ordre des Canardiers - canard à la rouennaise (76)
- Les Ruchers de Florine (76)
- La Volaille des Clos - filière canard de Rouen (76)

## MARDI 26

- Vergers de Ducy - Produits Cidricoles (14)
- Sablés d'Asnelles (14)
- La Calvadosienne (14)
- ASSELOT - Andouilles (14)
- Chambraysienne - bières (27)
- Frites Mercier - Frite (27)
- Ferme Saint-Aubinoise - terrines de boeuf (27)
- Augustus - chips de légumes (27)
- Le Biscuits de Sainte-Mère-Eglise - biscuits et chocolats (50)
- Brasserie de Sainte-Mère-Eglise - Bières (50)
- Maison Provost - terrine de porc, de poissons et teurgoule (50)
- Saumon de France (50)
- Valérie Bazire, ferme de la Lande - produits du canard (50)
- GAEC de la Bottinière - crème crue (50)
- DELANGLE - Foin culinaire - (61)
- HABERT - Boudin (61)
- OLIVIER - Produits cidricoles (61)
- Maison de la tripe (61)
- Association Le Porlin - saucisson et viande de porlin (76)
- Ferme Brasserie La Chapelle - bière et whisky (76)
- Happy'culteur - miel et dérivés (76)
- Le Pré de la Bataille - ours en chocolat et guimauve (76)
- ESAT Arcaux - confitures (76)
- Savons d'Ici (76)

## MERCREDI 27

- Vergers de Ducy - Produits cidricoles (14)
- Ferme d'Argentel - Porcs de Bayeux (14)
- La Fontaine à Confiture (14)
- ASSELOT - Andouilles (14)
- Ferme Saint-Aubinoise (27)
- Frank Sipma - pain (27)
- Jardin Ida - produits à base de framboises (27)
- Brasserie Goubelin - Bières (27)
- Le Goût d'Antan - plats cuisinés, charcuterie (50)
- Brasserie de Sainte-Mère-Eglise - Bières (50)
- Daniel Gérard - produits cidricoles (50)

- Saumon de France (50)
- Valérie Bazire, ferme de la Lande - produits du canard (50)
- GAEC de la Bottinière - crème crue (50)
- DELANGLE - Foin culinaire (61)
- HABERT - Boudin (61)
- RAYNAULT - Huile de noix (61)
- Maison de la tripe (61)

- CRC Normandie Mer du Nord - huitres et fruits de mer (76)
- ESAT Les Ateliers d'Etran - caramel de pommes (76)
- Happy'culteur - miel et dérivés (76)
- Lemarchand SAS - burgers (76)
- Richard Fouque - cidre (76)
- Normandie Fraîcheur Mer (76)

## JEUDI 28

- Amand BIANIC SAS - Andouilles (14)
- Ferme d'Argental - Porcs de Bayeux (14)
- Boucherie LEMARINIER - Saucisson (14)
- Brasserie de L'hommey Bière (14)
- Ferme des 1000 Epis - quinoa (27)
- Jardin Ida - produits à base de framboises (27)
- Pressoir d'or - produits cidricoles (27)
- Augustus - Chips de légumes (27)
- Le Goût d'Antan - plats cuisinés, charcuterie (50)
- Daniel Gérard - produits cidricoles (50)
- Domaine de la Guérie - terrine de viande (50)
- La ferme de l'Ours - huiles essentielles alimentaires, gelées, sirops (50)

- Saumon de France (50)
- Valérie Bazire, ferme de la Lande - produits du canard (50)
- SIMONKLEIN - Produits cidricoles (61)
- HABERT - Boudin (61)
- BESNIARD - Produits laitiers (61)
- RAYNAULT - Huile de noix (61)
- Maison de la tripe (61)
- CRC Normandie Mer du Nord - huitres et fruits de mer (76)
- Association Local et Facile (76)
- Normandie Fraîcheur Mer (76)
- O Beignets de Tata Mimi - beignets de pommes (76)
- La Ferme Dumesnil - fromage (76)
- Scea Blondel - conserves et produits secs à base de porc (76)

## VENDREDI 1<sup>ER</sup>

- Amand BIANIC SAS - Andouilles (14)
- Ferme de la Sapinière - Produits Cidricoles (14)
- Boucherie LEMARINIER - Saucisson (14)
- Brasserie de L'hommey - Bière (14)
- Ferme des peupliers - yaourts et crème (27)
- Pressoir d'or - produits cidricoles (27)
- Ferme de la sente aux anes - charcuterie (27)
- Natup & Lunot - légumes (27)
- La Tournée du P'tit Charcutier - terrines de porc (50)
- GAEC de Claiids produits cidricoles (50)
- Les Jambons de Lessay - viandes de porc et de boeuf fumées (50)
- La ferme de l'Ours - huiles essentielles alimentaires, gelées, sirops (50)

- Valérie Bazire, ferme de la Lande - produits du canard (50)
- SIMONKLEIN - Produits cidricoles (61)
- RAYNAULT - Huile de noix (61)
- POTTIER - Huile de Colza (61)
- AGUINET - Produits cidricoles (61)
- Maison de la tripe (61)
- Association Le Porlin - saucisson et viande de porlin (76)
- Association Local et Facile (76)
- La MIN, bière Made in Normandie (76)
- Vivier de Vattierville - truites et saumons fumés (76)
- La Ferme Dumesnil - fromage (76)
- Scea Blondel - conserves et produits secs à base de porc (76)

## SAMEDI 2

- Fabrique-moi un bonbon (14)
- Ferme de la Sapinière - Produits cidricoles (14)
- Moulin de Thibo et Caro - Farine, crêpes (14)
- Ferme du Loterot - Apéritif (14)
- Domaine de gauville - safran (27)
- O Ptit fruits anne - produits à base de fruits rouges (27)
- Ferme des ruelles - cidre (27)
- Ferme des peupliers - bar à yaourt (27)
- La Tournée du P'tit Charcutier - terrines de porc (50)
- Cidrerie Théo Capelle - produits cidricoles (50)
- La ferme de l'Ours - huiles essentielles alimentaires, gelées, sirops (50)
- Valérie Bazire, ferme de la Lande - produits du canard (50)
- EARL Marie-Rocher - tomme fermière (50)
- LEVEAU - Volailles (61)
- La Cave d'orgeuil - Produits cidricoles (61)
- POTTIER - Huile de Colza (61)
- AGUINET - Produits cidricoles (61)
- CHOLET - Miel (61)
- GAEC Vallée Haute - fromages dont AOP Neufchâtel (76)
- La MIN, bière Made in Normandie (76)
- Nomen'k - barres de céréales à la spiruline et au chanvre (76)
- Mémé Meuh - biscuits et gâteaux à la peau de lait (76)
- Verger de la Gentilhommière - cidre (76)
- Scea Blondel - conserves et produits secs à base de porc (76)

## DIMANCHE 3

- Fabrique moi un bonbon (14)
- Ferme de la Sapinière - Produits Cidricoles (14)
- Moulin de Thibo et Caro - Farine, crêpes (14)
- Ferme du Loterot - Apéritif (14)
- Domaine de gauville - safran (27)
- Ferme Saint-Aubinoise - terrines de boeuf (27)
- Ferme des 1000 Epis - quinoa (27)
- Je suis piquante mais bienfaisante produits à base d'orties (27)
- Ferme des ruelles - cidre (27)
- La Tournée du P'tit Charcutier - terrines de porc (50)
- Cidrerie Théo Capelle - produits cidricoles (50)
- Valérie Bazire, ferme de la Lande - produits du canard (50)
- EARL Marie-Rocher - tomme fermière (50)
- LEVEAU - Volailles (61)
- La Cave d'orgeuil - Produits cidricoles (61)
- GUTH - Soupes (61)
- CHOLET - Miel (61)
- Caux Vannerie - paniers en osier (76)
- EARL St-Joseph - cidre (76)
- La MIN, bière Made in Normandie (76)
- ODG Neufchâtel (76)
- Mémé Meuh - biscuits et gâteaux à la peau de lait (76)

### A NOTER

**154** producteurs normands participent, avec plus de **524** produits, au Concours Général Agricole, tremplin unique pour montrer l'excellence des produits de la région.

Les Normands sont présents dans les catégories suivantes : Bières, charcuteries, cidres et poirés, confitures, volailles, eaux-de-vie, huitres, jus de fruits, miels, pommeau de Normandie, produits de palmipèdes gras, produits laitiers et safran.

Découvrez tous les jours les résultats sur [www.chambre-agriculture-normandie.fr](http://www.chambre-agriculture-normandie.fr)

# LA NORMANDIE ACCUEILLANTE

## VIVEZ LA NORMANDIE

Rendez-vous sur les espaces de départements pour découvrir les atouts de la région avec des animations ludiques et interactives organisées par les Départements.

Il y en a pour toutes les envies !



En matière d'AOP, le Calvados met en valeur ses plus beaux atouts et se distingue **côté terre**, avec ses produits laitiers ou d'origine cidricole et les nombreuses autres spécialités associées à son terroir .....). **Côté mer**, la Baie de Seine s'offre en partage avec un magnifique plateau de coquillages, de crustacés et de poissons (coquilles Saint-Jacques et huîtres notamment...).

Le Salon international de l'agriculture constitue en effet une occasion unique de valoriser le travail quotidien des producteurs fermiers, éleveurs, agriculteurs, artisans ou acteurs de l'industrie agro-alimentaire calvadosienne et leurs savoir-faire. Ils seront ainsi **17** à se relayer sur l'espace du Calvados pour présenter le meilleur de leurs terroirs, proposer des animations, des dégustations, de la vente. Certains d'entre eux seront également présents sur l'espace d'animation culinaire, le « show'dron », aux côtés des chefs restaurateurs, pour réaliser des recettes à quatre mains mettant en avant leurs produits d'exception : la coquille Saint-Jacques et l'huître calvadosienne, le cidre et vinaigre de cidre, jus de pomme, fromage de chèvre, l'andouille, la farine de blé...

Dans la continuité de ce marché des producteurs, il sera proposé aux visiteurs de découvrir la destination Calvados sous l'angle de la campagne de communication « ICI, on cultive le bien manger »... sans oublier les animations pour toute la famille : un photo call / selfie, pour emporter en souvenir une jolie carte postale et des boîtes à toucher pour que petits et grands découvrent de mystérieux objets/produits identitaires typiques du terroir calvadosien.

### Le slow life dans l'Eure



Composé de deux espaces (le marché et la cuisine du Bon'Eure), le stand de l'Eure met à l'honneur les producteurs et produits de son territoire avec **dégustation en continu** tout en proposant des **animations grand public**.

Profitez par exemple d'un atelier jardinage en partenariat avec le Musée des Impressionnistes Giverny lors de la fête des grands-mères le 3 mars, initiez-vous à la salsa ou encore profitez de la présence d'une calandre originale de Combi Volkswagen (mise à disposition par Only Combi) pour immortaliser votre passage sur le stand de l'Eure !

Un jeu concours pour gagner un week-end Slow Life dans l'Eure sera également proposé.



Latitude Manche, l'agence d'attractivité du territoire, proposera **un espace boutique aux couleurs de la Manche** ! Les visiteurs pourront ainsi se procurer différents produits emblématiques du territoire comme des kits à huîtres, bonnets et écharpes de la Tricoterie du Val-de-Saire, peluches des Tricots Saint-James, Manche box, livres, poucs' Manche Terroirs et bien-être !

**Jersey**, petit joyau anglo-normand, sera présente sur le stand Manche pour louer les charmes de l'île : distribution de brochures et dégustations de produits jersiais seront proposées en continu (cidre, confiture, crème de liqueur, black butter). Un "Tea Time" est également offert aux visiteurs avec scones, confiture, thé, clotted cream et un "cocktail hour" un jour sur deux est proposé. So British !



Sur l'espace de l'Orne, le **Bar à Oxygène** permettra aux visiteurs de partir pour un véritable voyage olfactif au travers de trois senteurs spécifiques dans un environnement apaisant, dépaysant et riche en oxygène.

Un jeu concours – Goutez l'Orne en Normandie ! Tous les visiteurs pourront tenter leur chance. Rendez-vous sur l'espace « Invitation au voyage » à la banque d'accueil de l'espace « Orne ». Un bulletin à compléter pour participer au tirage au sort et le tour est joué. A gagner, 1 séjour dans l'Orne en Normandie. Et chaque jour, retrouvez sur les réseaux sociaux du Département de l'Orne, le portrait d'un producteur présent au Salon !



Sur l'espace de la Seine-Maritime, les filières agricoles et les producteurs sont invités à venir faire la promotion de leurs produits à travers des démonstrations culinaires simplifiées et des dégustations.

Ainsi, le Département et la Chambre d'Agriculture de la Seine-Maritime proposeront un planning de présence des producteurs et des filières tout au long de la semaine.

Le concours race normande se déroulera sur le grand ring le dimanche 24 février de 11h à 14h30. La remise des prix du Département s'effectuera par Jean-Louis Chauvensy, Conseiller Départemental de la Seine-Maritime.

### **A NOTER**

Retrouvez l'intégralité des animations des espaces des départements dans les Communiqués de Presse spécifiques

Restez connectés à nos pages FB et TW toute la semaine pour suivre les actus, les temps forts... !

Retrouvez dans cet espace, créé en concertation avec l'Agence d'Attractivité de Normandie, des animations tous les jours différentes et offrant aux visiteurs un autre regard sur la Normandie et son agriculture.

## SAMEDI 23 ET DIMANCHE 24

### Farmbot



Ce robot maraîcher est destiné à réintroduire la culture potagère dans nos modes de vie. Les fonctionnalités techniques et le logiciel du robot permettent à l'utilisateur de programmer et de gérer son potager en optimisant l'espace et en réduisant l'apport en eau. FarmBot apporte une autre dimension à l'agriculture urbaine en permettant de concevoir des potagers connectés et autonome. Développé par une entreprise californienne, le projet FarmBot a été importé en France par la Chambre Régionale d'Agriculture et Le Dôme pour permettre aux étudiants en technologies et en agronomie de se familiariser à la robotique et au numérique qui constituent des évolutions majeures de l'agriculture d'aujourd'hui et de demain.

**Le Farmbot sera installé durant toute la durée du salon** pour permettre aux visiteurs de découvrir son fonctionnement.

## MARDI 26

### La ruche en milieu urbain

Uibie apiculture est une entreprise de production apicole, spécialisée dans l'installation de ruches urbaines. Uibie propose aux entreprises et aux particuliers de s'engager en faveur de la sauvegarde des abeilles sous différentes formes.

<http://uibie.com/index.php/ruches-en-entreprise/>

**Uibie**



### Les peintures Végétales

Le laboratoire Natura, département de la SAS Derivery, PME familiale basée en Normandie, fondée en 1921, conçoit, fabrique et commercialise toute une gamme de produits d'origine naturelle, à base de liants végétaux dont certains issus de cultures locales (lin, chanvre en particulier) : peintures, lasures, huiles dures et enduits naturels.

Ces produits, respectueux de l'environnement et garants de la qualité de l'air intérieur sont destinés aux habitations et collectivités, mais aussi à des applications plus spécifiques comme la protection des ruches. Ils sont distribués dans toute la France et dans plusieurs pays européens.

## MERCREDI 27

### La Normandie Ecurie-monde

**Equi-projets** : Pendant le salon de l'agriculture, le Conseil des Chevaux Normandie remettra les **1<sup>ers</sup> trophées équi-projets**. Au travers d'Equi-projets, le but est de valoriser l'ensemble des opportunités proposées par le territoire pour favoriser la création et le développement d'exploitations équinées.

**EquuRES** : La Normandie est le berceau de la 1<sup>ère</sup> (et seule) démarche en faveur de l'environnement du bien-être animal dans les exploitations équinées. Nous sommes les seuls, en Europe voire dans le Monde à avoir mis en place une telle démarche qui permette de conseiller, d'accompagner, d'évaluer et de promouvoir la mise en place de bonnes pratiques en matière de bien-être des équidés et d'environnement : deux sujets aux cœurs des préoccupations sociétales.

## JEUDI 28

### Des éco-pavés à base de coquilles bientôt en ville !



Développé par le laboratoire de recherche de l'ESITC Caen (école supérieure des travaux de la construction) l'éco-pavé drainant à base de coquillages est une innovation qui marquera les travaux publics de demain.

Développé grâce à la valorisation des coquilles de Saint-Jacques et de pétoncles, il permet l'aménagement de parkings, de trottoirs et de rues piétonnes. Sa propriété drainante évite l'imperméabilisation des



surfaces et contribue efficacement à la gestion des eaux pluviales en reconstituant le cycle naturel de l'eau.

Un matériau écologique qui contribue au développement, en région Normandie, d'une filière de valorisation des coproduits coquilliers, tout en luttant contre les inondations.

## VENDREDI 1<sup>ER</sup> & SAMEDI 2

### Golf paysan

En Normandie il existe des fermes EXTRA-ordinaires qui offrent des formules d'accueil remarquables.

Ainsi, en 1996, en Normandie, dans un vieux corps de ferme du 18<sup>ème</sup> siècle, François Thiébot créait sur le domaine familial une ferme à vocation pédagogique : « La ferme aux 5 saisons ».

Depuis plus de 20 ans, il propose aux écoles et aux familles un vaste éventail d'activités pédagogiques et ludiques autour de la vie à la ferme : soins des animaux, traite des vaches, semis du blé, récolte, fabrication de pain et de jus de pomme, contes... Soucieux de toujours se diversifier et de proposer de nouvelles activités, François se lance en 2017 dans la création d'un Golf Paysan. Une première en France !





Le Golf Paysan est une activité de plein air au cœur de la nature, au concept original, dépaysant et 100 % écologique.

Les règles s'apparentent à celles du golf traditionnel mais au lieu d'un club classique, celui-ci est en bois, les balles sont des petits ballons et le tout se joue dans les champs au milieu des animaux (vaches, ânes et chèvres) qui, au passage, entretiennent tout naturellement le "green" ! Il ne demande aucune connaissance particulière. À partir de 6 ans et sans limite d'âge, il se pratique aussi bien en

famille qu'entre amis, pour un évènement ou encore une sortie d'entreprise.

### DIMANCHE 3

#### **Aquaponie**

La Ferme Aquaponique de l'Abbaye (FADA), AREXHOR et l'ITAVI viendront exposer au public les bienfaits et avantages du mode de culture aquaponique, mixant plantes et poissons.

Une culture en toute saison, sans intrants et permettant une double production maraîchère et piscicole.

**Un module d'aquaponie en fonctionnement sera installé durant toute la durée du salon** pour permettre aux visiteurs de découvrir ce mode de culture parfaitement transposable en milieu urbain.



### TOUTE LA SEMAINE

#### **Un jeu d'arcade vidéo pour les grands et les petits**



Une parcelle de maïs est infectée par des pucerons.

Avec le drone, vous devez **larguer des coccinelles** sur les plants malades. Attention, la batterie du drone est limitée et le stock de coccinelles aussi.

Pour gagner il vous faudra intervenir avec rapidité et précision.

## Bienvenue à la Ferme !



Chaque jour, les chambres d'agriculture de Normandie proposeront des animations dédiées à la marque Bienvenue à la Ferme : présentation de fermes labellisées avec leurs offres de visites, de séjours et de produits, ainsi que des temps dédiés à l'offre globale Bienvenue à la Ferme normande par les conseillères du réseau.

Les visiteurs auront ainsi toutes les cartes en mains pour « venir nous voir » et « vivre ou manger fermier ».

### A NOTER

Pendant le salon, un quizz photo sur FB pour gagner un week-end dans une ferme EXTRAordinaire en Normandie.

### **Méthanisation : produire du bio-gaz en réduisant les nuisances olfactives**

Pour les plus téméraires, une animation amusante et instructive sur la méthanisation agricole. Qui saura différencier le fumier, le lisier, les boues de station d'épuration des digestats issus du processus de méthanisation ?

L'idée est bien entendu de faire prendre conscience au public que les effluents d'élevage et de stations d'épurations sentent beaucoup plus fort lorsqu'ils sont épandus que ce qu'il en reste après production de bio-gaz.

### **Les normands vous chuchotent leurs bons plans secrets**

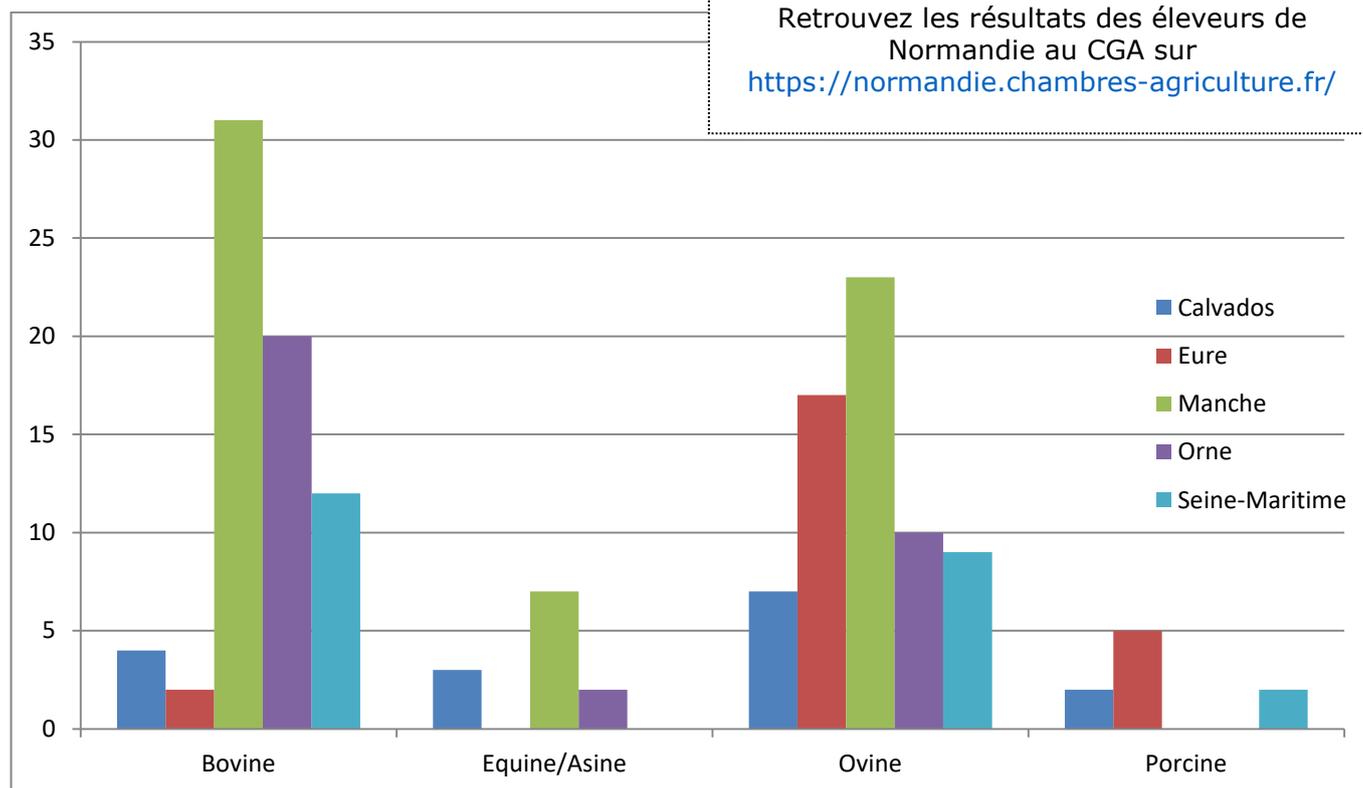
A disposition des visiteurs, une borne interactive dédiée à la découverte de la plateforme "Secrets Normands".

# LA NORMANDIE, SES ELEVAGES ET SES JEUNES TALENTS

**85** élevages normands participent avec **154** animaux au Concours Général Agricole (CGA), tremplin unique pour démontrer l'excellence de la génétique normande.

## A NOTER

Retrouvez les résultats des éleveurs de Normandie au CGA sur <https://normandie.chambres-agriculture.fr/>



## HALL 1 : BOVINS, OVINS, PORCINS

Cette année la Normandie présente 69 **Bovins**, avec 29 Normande, 15 Prim'hostein, 7 Blonde d'Aquitaine, 6 Jersiaise, 4 Blanc Bleu, 2 Brune, 2 Charolaise, 2 Salers, 1 Rouge des Prés et 1 Bretonne Pie Noir.

**Les ODG Normands seront présents toute la semaine au Hall 1 sur le stand de l'OS race normande pour de la dégustation et de la vente des 4 fromages AOP.**

Coté **ovins**, 15 Roussin, 10 Bleu du Maine, 9 Mouton Vendéen, 8 Cotentin, 8 Hampshire, 7 Avranchin, 5 Mouton Charollais et 4 Mouton Boulonnais soit un total de 66.

Enfin 7 **Porcs** de Bayeux seront présents dans le village des cochons.

## HALL 2.1 : ÉQUINS, ASINS DE NORMANDIE

12 animaux seront présents dont 1 âne du cotentin, 2 ânes Normand, 7 cob Normand et 2 percheron

## LE CONCOURS DE JUGEMENT D'ANIMAUX PAR LES JEUNES (CJAJ)



**24 élèves** de 11 établissements scolaires agricoles et **5 Jeunes installés** récemment vont représenter notre région dans ce concours dont le principe consiste à juger leur aptitude au pointage des animaux.

## LE TROPHEE NATIONAL DES LYCEES AGRICOLES



Les objectifs de ce concours sont de mettre en avant la pluridisciplinarité de l'enseignement. Il valorise également le travail réalisé dans les établissements d'enseignement agricoles pour la formation des élèves. Il permet de renforcer le partenariat entre enseignement et professionnels et de donner une image moderne du métier d'éleveurs bovins.

Les **8 établissements Normands** sont : Campus Metiers Nature (50), GIEL Don Bosco (61), LEGTA Le Robillard (14), Lycée agricole de la Baie du Mont Saint Michel (50), Lycée agricole public de l'Orne, (61), l'EPL Seine-Maritime- LEGTA Yvetot (76), le Lycée agricole de Chambray (27 et Le Lycée professionnel agricole Gilbert Martin.

### A NOTER

Les coordonnées complètes des producteurs, éleveurs, chefs, partenaires sont disponibles sur demande à [gaelle.fagnen@normandie.chambagri.fr](mailto:gaelle.fagnen@normandie.chambagri.fr) - 06 43 72 00 74

# LES PARTENAIRES

---

## LA NORMANDIE AU SIA C'EST UN PARTENARIAT FORT ENTRE

Le Conseil Régional de Normandie

Les conseils départementaux de l'Eure, du Calvados, de l'Orne, de la Manche et de la Seine-Maritime

Les Chambres d'agriculture de Normandie et l'AREA-Normandie

### **Et le soutien de**

La Maison cidricole de Normandie, l'IDAC

Normandie Fraicheur Mer

Le Comité Régional Conchylicole Normandie Mer du Nord

Le Syndicat Beurre et Crème d'Isigny AOP

Les ODG des fromages AOP Normands Camembert de Normandie, Pont l'Evêque, Livarot et Neufchâtel

AVI Normandie

Flyin'Chef

Normandie Attractivité

### **Et la participation**

Des Chefs Normands

Des entreprises Saveurs de Normandie

Des producteurs Bienvenue à la Ferme Normandie

De Agri'up, Le Dôme

La Ferme Aquaponique de l'Abbaye, AREXHOR et ITAVI

Des sociétés Uibie et Derivery

De l'ESITC

# CONTACTS

---

## ORGANISATION

Arnaud DIDIER - 06 71 71 56 09 – arnaud.didier@normandie.chambagri.fr

Véronique LECOQ - 06 07 60 78 71 – veronique.lecoq@normandie.chambagri.fr

## PRESSE

Normandie	Emmanuelle TIRILLY	06 13 99 87 28	emmanuelle.tirilly@normandie.fr
Calvados	Marianne FRESNAIS	06 98 96 05 45	marianne.fresnais@calvados.fr
Manche	Héloïse CAILLARD	07 84 15 07 61	heloise.caillard@manche.fr
Eure	Bruno SIMON Arnaud SOTINEL	06 76 42 24 60 06 73 47 85 90	bruno.simon@eure.fr arnaud.sotinel@eure.fr
Orne	Pascal HEBERT	06 43 40 29 94	hebert.pascal@orne.fr
Seine-Maritime	Rebecca GRESSIER	02 35 03 57 39	rebecca.gressier@seinemaritime.fr
Chambre d'agriculture de Normandie	Gaëlle FAGNEN	06 43 72 00 74	gaelle.fagnen@normandie.chambagri.fr
Saveurs de Normandie	Emélie ALLIX	06 72 92 16 74	emelie.allix@area-normandie.com

## RETROUVEZ NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX



@RegionNormandie

@CalvadosDep

@MancheCD50

@DepartementEure

@ornedepartement

@seinemaritime

@Agri\_Normandie

@SaveursDeNdie



@regionnormandie

@so14tellementCalvados

@MancheCD50

@eureenligne

@ornedepartement

@jaimelaseinemaritime

@AgriNdie

@SaveursNormandie