

LES AUTRES PETITES FILIÈRES AGRICOLES

en Normandie

19

LES PETITES FILIÈRES DE PRODUCTIONS VÉGÉTALES

Fruits de table : pommes et poires à couteau

A côté de la filière pommes à cidre, la filière des fruits de table (pommes et poires) est également présente, mais moins développée. En Normandie, on comptabilise 847 hectares de vergers de pommes de table (essentiellement dans l'Eure, l'Orne et la Seine-Maritime), pour une production de 22 167 tonnes de pommes (1,5 % de la production nationale de pommes de table).

Le verger des poires de table (surtout des poires d'automne) est moins important, il couvre une superficie de 87 hectares, pour une production de 1 699 tonnes de poires (1 % de la production nationale de poires de table). Il est essentiellement localisé dans la Seine-Maritime, le Calvados et dans l'Eure.

SSP, Agreste, SAA 2022

Les vergers normands disposent d'une palette variée de pommes à couteau, comprenant des variétés telles que la Calville Blanc d'Hiver, la Reine des Reinettes, la Belle de Boskoop, la Petit Jaune, la Granny Smith, la Cox Orange, la Pomme d'Api, la Jonagold, la Calville Rouge... En matière de poires de table, la région se distingue par la culture de variétés comme la Conférence, la Comice, la Beurré Hardy, la Doyenné du Comice, la Louise Bonne... Leurs principaux débouchés sont les grandes et moyennes surfaces, les grossistes et les détaillants.

A côté des grandes filières traditionnelles de l'agriculture normande, d'autres petites filières agricoles, parfois qualifiées de «filières de diversification», ont vu le jour.

Petits fruits

La culture des petits fruits (framboises, groseilles, cassis et myrtilles) couvre 80 hectares en Normandie, pour une production totale de 414 tonnes en 2022 (3 % de la production nationale de petits fruits).

La culture de fraises occupe 71 hectares en Normandie, pour une production de 946 tonnes en 2022 (1,2 % de la production nationale de fraises).

SSP, Agreste, SAA 2022

En saison de production, la vente et cueillette au champ est souvent proposée aux particuliers. Les débouchés principaux sont en circuits courts : marché de détail, vente directe, pâtisserie... Certains producteurs transforment une partie de leurs fruits et proposent des coulis, confitures, jus de fruits...

D'autres petites filières végétales

D'autres productions végétales sont également cultivées en Normandie, comme les fruits à noyau (bigarreaux, cerises, prunes mirabelles, reines-claudes, quetsches,) ou les fruits à coque (châtaignes, noix, noisettes), le tout sur de petites surfaces (moins de 30 hectares chacune sur toute la Normandie).



Plantes aromatiques, médicinales et à parfum

En France métropolitaine, la culture des plantes aromatiques (aneth, basilic, cerfeuil, ciboulette, coriandre, estragon, menthe, origan, persil, romarin, sarriette, sauge, thym...), des plantes médicinales (calendula, camomille, pavot oëillette servant à la fabrication de la morphine et de ses dérivés...) et des plantes à parfum (jasmin, lavande, lavandin...) se développe, notamment en agriculture biologique.

On compte plus d'une centaine d'espèces différentes cultivées sur le territoire métropolitain, sur une surface de près de 58 000 hectares. La Normandie compte 262 hectares de cultures de plantes aromatiques et médicinales et à parfum (moins de 1 % des surfaces nationales). Parmi les principaux débouchés figurent l'industrie agroalimentaire pour les plantes aromatiques (commercialisées en frais ou en sec) et l'industrie pharmaceutique pour les plantes médicinales et l'herboristerie. On note actuellement un développement de ces cultures pour la fabrication d'huiles essentielles destinées à la cosmétologie ou à l'industrie chimique.

L'entreprise Normandie Arômes basée dans l'Eure valorise 300 hectares de cultures. Les plantes sont broyées mécaniquement puis distillées à la vapeur d'eau afin d'en extraire l'essence. Les huiles essentielles ainsi obtenues (15 tonnes par an, tous végétaux confondus) sont destinées à différents usages : laboratoires pharmaceutiques, cosmétiques, industries agroalimentaires, parfumerie. Parmi les principales productions, on trouve de la menthe poivrée (1er producteur français) cultivée pour son menthol utilisé pour différents usages (dentifrices, mousses à raser, confiseries), de la monarde (ou bergamote), du thym à thymol, mais également du fenouil (1er producteur français de fenouil amer pour Pernod Ricard), et dans une moindre mesure : du chanvre, du tournesol, du fenouil, de la carotte sauvage, de la matricaire, de l'échinacée... Grâce à un réseau de collecte, l'entreprise distille également des tailles de thuyas. Le bois est ensuite utilisé en bio-combustible.

LES PETITES FILIÈRES DE PRODUCTIONS ANIMALES

Filière caprine

Le troupeau de chèvres s'élève à 8441 têtes, environ 3000 têtes de plus qu'en 2010, soit moins de 1 % de l'effectif national. En 2020 la filière possédait 352 exploitations selon le recensement agricole. En Normandie, la filière laitière caprine est exclusivement une filière de transformation fermière. Le lait produit est directement transformé dans les fermes, pour la vente directe de fromages ou autres produits à base de lait de chèvre (yaourts, desserts laitiers).

Miel

Lors du recensement agricole de 2020, 280 exploitations agricoles normandes ont déclaré posséder des ruches. Le nombre total de ruches en production au sein des exploitations agricoles de la région s'élevait alors à plus de 17 800, soit une moyenne de 64 ruches par exploitation contre 31 en 2010. En 2022 le nombre total de ruches s'élève à plus de 19 300 soit une augmentation d'environ 8 % en deux ans. (Source : SSP, Agreste, SAA 2022) Mais l'activité apicole ne se limite pas au seul public agricole, les particuliers peuvent également détenir quelques ruches pour produire et auto consommer leur miel. Le miel normand trouve ses principaux débouchés dans la vente directe, sur les marchés, dans les grandes surfaces locales et boutiques spécialisées en produits locaux.

Pisciculture

La pisciculture regroupe trois secteurs d'élevage distincts : la pisciculture en eau douce ou salmoniculture (la truite arc-en-ciel est l'espèce la plus produite en France, suivie de la truite Fario), la pisciculture marine (production de bars, de dorades royales, de turbots ou d'esturgeon) et la pisciculture d'étangs (marché du repeuplement avec la carpe, le gardon, la tanche et le brochet).

La Normandie compte quelques exploitations piscicoles. Elles élèvent principalement des truites arc-en-ciel. Une petite production de truites fario, d'ombles et de saumons de fontaine existe également. Certaines entreprises ont développé, en aval de leur production, des ateliers de transformation (éviscération, filetage, fumage...). La production pour le repeuplement et la pêche de loisir est également présente en région.

Saumon d'Isigny : Ferme marine de la baie des Veys est une ferme aquacole normande élevant du saumon de l'Atlantique (saumondisigny.fr).



D'autres petites filières animales

D'autres élevages sont également présents en Normandie, en petit nombre, comme les escargots (souvent vendus sous forme de plats cuisinés), le gibier (viande fraîche, terrine, civet, saucisson...), les grenouilles, le lait de bufflonne, le lait d'ânesse... Ces produits sont généralement transformés puis commercialisés par les producteurs, en vente directe à la ferme, sur les marchés, dans des drive fermiers, chez les restaurateurs ou auprès des commerces locaux.



Parmi les petites filières animales bio de la région, la Normandie compte 52 producteurs de lait de chèvre bio, 35 exploitations avec une activité apicole bio.

En productions végétales, quelques producteurs bio proposent des fruits de table, des fruits à coques (châtaignes, noix...), des petits fruits rouges, des fraises, des plantes à parfum, aromatiques et médicinales, du raisin de table, des légumes secs, des algues (spiruline), des champignons, des cultures florales et ornementales, des semences et plants à repiquer (pour la vente)... le tout, sur des surfaces très limitées.