

LA SEMAINE DE L'AGRICULTURE EN
NORMANDIE 



DOSSIER DE PRESSE



TABLE DES MATIÈRES

COMMUNIQUÉ DE SYNTHÈSE

L'agriculture normande à l'honneur	3
------------------------------------	---

LA SEMAINE DE L'AGRICULTURE EN NORMANDIE : UNE DYNAMIQUE COLLECTIVE

Chambres d'agriculture de Normandie	4
Région Normandie	4
Département du Calvados	5
Département de l'Eure	5
Département de la Manche	6
Département de l'Orne	6
Département de la Seine-Maritime	7

2021 : UNE ANNÉE À PART AVEC DES ANIMATIONS DIGITALES

Des invités de marque	8
Des recettes gourmandes	9
Les chefs aux fourneaux	9
Incollables sur l'agriculture normande ?	9
L'agriculture en Normandie en quelques chiffres	10

L'AGRICULTURE NORMANDE : UN PROJET TERRITORIAL ET COLLECTIF

Des territoires actifs

Région Normandie	14
Département du Calvados	15
Département de l'Eure	16
Département de la Manche	17
Département de l'Orne	18
Département de la Seine Maritime	19

Des acteurs engagés

Saveurs de Normandie	21
Huîtres et Moules de Normandie	22
Fromages AOP de Normandie	23
Normandie Fraîcheur Mer	24
Normandie Fraîcheur Mer, le groupement qualité Pêche normande !	25
Maison Cidricole de Normandie	26
La Normandie au Concours Régional Agricole	27
La semaine de l'agriculture Française : un programme national	27

L'AGRICULTURE NORMANDE À L'HONNEUR DU 13 AU 24 MAI POUR LA SEMAINE DE L'AGRICULTURE FRANÇAISE

Malgré l'annulation du Salon International de l'Agriculture (SIA) sous sa forme initiale, le monde agricole et les organisateurs du SIA ont tenu à mettre en place un rendez-vous de l'agriculture, sous un format inédit : la Semaine de l'Agriculture Française, qui se déroulera du 13 au 24 mai prochains. A cette occasion, la Normandie organise une déclinaison régionale de ce temps fort.

AU PROGRAMME : DE NOMBREUX ÉVÉNEMENTS EN LIGNE ET SUR LE TERRITOIRE !

En raison du contexte sanitaire, un important panel d'animations sera proposé en ligne pour valoriser, chaque jour, la richesse des savoir-faire et produits agricoles normands, avec notamment :

- Des reportages diffusés chaque jour sur les réseaux sociaux : Dorian Louvet, participant normand à Koh Lanta et sportif de haut niveau, et Amandine Petit, Miss France 2021, iront à la rencontre des acteurs de l'agriculture normande sur l'ensemble du territoire.
- Des vidéos de recettes proposées par les chefs de la région.
- Un jeu concours autour de l'agriculture normande.
- Les comptes des réseaux sociaux de l'ensemble des collectivités partenaires mettront en avant l'agriculture normande et toutes les animations organisées dans le cadre de cet événement inédit.

Visites, dégustations, portes ouvertes, tours de plaine... en complément, des événements seront aussi organisés sur l'ensemble du territoire, dans les exploitations et chez les producteurs, dans le respect des règles sanitaires.

Le programme détaillé des animations vous sera communiqué dans les prochaines semaines et sera également disponible sur : www.semainedelagri.fr

UN DISPOSITIF RÉGIONAL ET COLLECTIF

Dès l'annonce officielle de la mise en place de la Semaine de l'Agriculture Française par les organisateurs du Salon International de l'Agriculture, les partenaires normands habituels du SIA se sont mobilisés pour élaborer un projet collectif afin de mettre en avant l'excellence de l'agriculture normande.

Sous le pilotage des Chambres d'agriculture de Normandie, l'ensemble des actions organisées dans le cadre de la déclinaison régionale de la Semaine de l'Agriculture Française sont ainsi portées par la Région Normandie, les Départements du Calvados, de l'Eure, de la Manche, de l'Orne, de la Seine-Maritime, Saveurs de Normandie, le Comité Régional Conchylicole Normandie Mer du Nord, les Fromages AOP de Normandie, la Maison Cidricole de Normandie et Normandie Fraîcheur Mer.

En cette année particulière, ce collectif reste donc fortement mobilisé autour d'une déclinaison normande de la Semaine de l'Agriculture Française.



LA SEMAINE DE L'AGRICULTURE EN NORMANDIE : UNE DYNAMIQUE COLLECTIVE



CHAMBRES D'AGRICULTURE DE NORMANDIE

Le Salon de l'Agriculture n'a pas pu ouvrir cette année. C'est une magnifique occasion qui a disparu pour le monde agricole. Pour autant, pour pallier l'absence de cet événement, nous vous donnons rendez-vous la semaine du 13 au 24 mai, sur nos fermes et en lien avec nos agriculteurs.

Ce temps fort inédit sera l'occasion de re-partager les talents des producteurs locaux, de nos filières, de nos territoires après que la crise nous ait rappelé le caractère essentiel de la souveraineté alimentaire.

Pour cette 1ère édition, nous faisons le pari d'un programme résolument tourné vers le numérique entre la diffusion de reportages terrain, de vidéos de recettes, un jeu concours sur les réseaux sociaux. Le but : proposer aux citoyens des focus ludiques sur les savoir-faire des fermes normandes. Au-delà des rencontres virtuelles, des animations dans les fermes seront également proposées comme dans l'Eure avec des opérations portes ouvertes.

2020 aura été une année de grandes incertitudes pour l'agroalimentaire français. 2021 demeure un challenge, face à la pandémie mais aussi aux défis quotidiens – renouvellement des générations, adaptation face au changement climatique, préservation des ressources. Cette période est l'occasion de réaffirmer aux yeux de tous, notre soutien à l'agriculture et l'agroalimentaire lesquels sont d'ores et déjà en mouvement pour relever les défis à venir.

SÉBASTIEN WINDSOR,

Président de la Chambre régionale d'agriculture de Normandie



RÉGION NORMANDIE

Le Salon International de l'Agriculture, toujours très attendu, constitue, chaque année, une vitrine exceptionnelle pour l'agriculture normande. Son annulation, compte-tenu du contexte sanitaire, est un véritable coup dur pour les producteurs et éleveurs de notre région.

C'est pourquoi, dès l'annonce officielle de la mise en place de la Semaine de l'Agriculture Française, la Région s'est mobilisée, aux côtés des Chambres d'agriculture de Normandie, des Départements normands et des filières, pour élaborer une déclinaison régionale de ce temps fort.

Une semaine pour montrer à nos producteurs et éleveurs que nous les soutenons en cette période difficile. Une semaine pour mettre à l'honneur la Normandie, la richesse de ses savoir-faire, l'excellence et la diversité des produits issus de son terroir et de ses côtes maritimes.

La Normandie est la 1ère région française pour la production de crème, beurre, fromages au lait de vache, de produits cidricoles, de poireaux ou encore de lin textile. Elle est aussi la 2ème région maritime de pêche française. En 2020, la Normandie a obtenu 115 médailles au Concours Général Agricole, dont 28 médailles d'or ! Les produits normands régaleront les papilles du monde entier et l'obtention de labels ont permis d'asseoir leur renommée : 15 AOP/AOC, 8 IGP et 14 Labels Rouges. Quelle autre région française peut s'enorgueillir de telles marques de qualité ? La Normandie est un territoire agricole d'excellence qui allie tradition et innovation. Elle doit en être fière et le faire savoir !

HERVÉ MORIN

Président de la Région Normandie



DÉPARTEMENT DE L'EURE

Cette année, la crise sanitaire nous empêche de nous réunir à Paris, pour présenter le meilleur de l'agriculture euroise. Heureusement, la Semaine de l'agriculture française permet de mettre en lumière les agriculteurs et producteurs normands, leurs métiers, leurs savoir-faire, notre terroir, notre identité culinaire.

Grâce aux nombreuses actions qui seront proposées pendant les 12 jours de cet événement en ligne, les internautes pourront (re)découvrir le savoir-faire de nos producteurs eurois.

N'oublions jamais que l'Eure est avant tout un territoire rural. Pendant la Semaine de l'agriculture française, l'Eure va à nouveau montrer son attachement au monde agricole, à toutes ces personnes qui travaillent dur pour nous nourrir, dessinent nos campagnes et nos paysages. Douze jours pour leur témoigner notre reconnaissance et leur dire que nous sommes avec eux contre l'agribashing injustifié dont ils sont trop souvent la cible.

En plus des animations détaillées dans le présent dossier de presse, l'Eure proposera aussi une campagne 100% digitale, pour aborder 12 thèmes différents sur le monde agricole.

L'occasion de fêter avec nous l'agriculture euroise et rencontrer celles et ceux qui font l'excellence de notre terroir !

PASCAL LEHONGRE

Président du Conseil départemental de l'Eure



DÉPARTEMENT DU CALVADOS

En cette année particulière, le Département du Calvados se mobilise pour la Semaine de l'agriculture française, déclinée dans chaque territoire, afin de mettre à l'honneur les femmes et les hommes de nos terroirs et leurs produits d'exception, côté terre et côté mer, tous secteurs et filières confondus.

Du 13 au 24 mai, de nombreuses actions seront déclinées dans le cadre de l'aventure collective portée par la Chambre régionale d'agriculture de Normandie, la Région et les Départements normands. Un programme 100% calvadosien sera par ailleurs destiné à mettre en lumière les acteurs de notre réseau « Ici, on cultive le bien manger » et les initiatives portées par la collectivité pour soutenir les filières terre et mer du Calvados. Au fil du temps, notre agriculture a façonné notre territoire et nos filières sont des marqueurs forts de notre économie et de notre identité.

Au plus fort de la crise sanitaire, nos producteurs, éleveurs, artisans agroalimentaires et pêcheurs s'investissent au quotidien pour nous offrir une alimentation durable et de qualité. Pour notre part, nous avons à cœur de les accompagner pour valoriser leurs savoir-faire autour de produits locaux et de saison.

Nous vous invitons à fêter ensemble l'agriculture calvadosienne et à rencontrer celles et ceux qui font l'excellence de notre terroir, au sein de leurs exploitations, mais également à travers des recettes originales, sur les marchés du Calvados, sur les réseaux sociaux du Département ou encore grâce à une exposition photos grand public qui leur est entièrement dédiée.

JEAN-LÉONCE DUPONT

Président du Conseil Départemental du Calvados





DÉPARTEMENT DE LA MANCHE

Tout au long de l'année écoulée, nos agriculteurs ont donné le meilleur d'eux-mêmes pour nourrir la population. Cette crise sanitaire a fait bouger les lignes, elle nous a rappelé l'importance de consommer mieux, plus localement, plus responsable, en lien avec les saisons. Cette crise a permis parfois de réinventer un lien qui avait pu se perdre entre producteur et consommateur. Un lien qu'il nous faut maintenir et entretenir.

La Manche s'est toujours engagée en faveur de celles et ceux qui font vivre l'agriculture. C'est tout l'objet notamment de nos aides très concrètes aux petits investissements directement auprès de nos agriculteurs.

Les années précédentes, la Manche a toujours fait en sorte de valoriser ses éleveurs et producteurs au salon international de l'agriculture à Paris, nos foires millénaires agricoles ont toujours mis en avant nos savoir-faire et nos produits, tout comme nos comices et nombre d'évènements qui nous tiennent à cœur localement... Et si nous n'avons pas véritablement la possibilité d'organiser de grands évènements agricoles, c'est de façon numérique et virtuelle que nous devons prendre le relais.

Avec cette semaine de l'agriculture, c'est une possibilité qui nous est offerte pour, simultanément et partout en France, mettre la lumière sur tout notre savoir-faire agricole.

La Manche saura ainsi raconter et faire savoir l'attention qu'elle porte à l'agriculture, et à toutes les filières d'excellence qui en dépendent.

MARC LEFÈVRE

Président du Conseil Départemental de la Manche



DÉPARTEMENT DE L'ORNE

Mise en lumière de nos talents ornaïes, campagne de communication digitale, stratégie d'influence sur les réseaux sociaux... L'Orne est au rendez-vous de cette Semaine de l'Agriculture Française, aux côtés de tous les autres partenaires mobilisés, chaque année, à l'occasion du Salon international de l'agriculture. Objectif : soutenir et promouvoir notre agriculture et nos terroirs auprès du plus grand nombre.

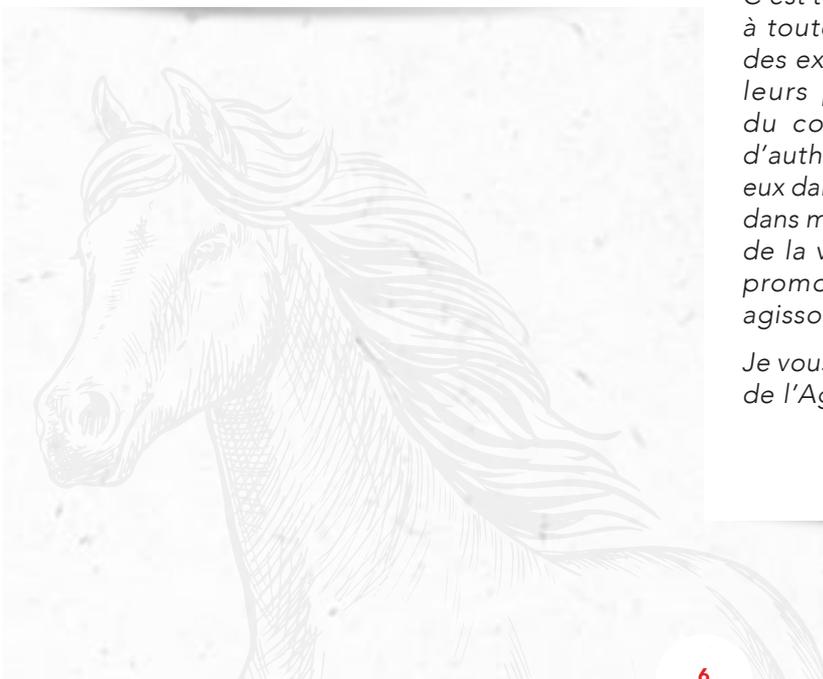
Toute l'année, le Département de l'Orne est un partenaire engagé et constant de notre agriculture et de ses acteurs : aides aux comices, aides à l'investissement dans des petits matériels, notamment pour favoriser les circuits courts, aides à l'installation des jeunes agriculteurs...ou des agriculteurs en difficulté. L'Orne et l'agriculture sont indissociables, leur histoire est commune.

C'est tout naturellement que je souhaite le meilleur à toutes celles et ceux qui créent et reprennent des exploitations, qui investissent pour diversifier leurs productions et viennent à la rencontre du consommateur en recherche de goût et d'authenticité. Nous retrouvons la plupart d'entre eux dans l'application mobile départementale L'Orne dans ma poche qui recense les producteurs réalisant de la vente à la ferme. Mises en lien, rencontres, promotion au service de nos savoir-faire : nous agissons !

Je vous souhaite à toutes et tous une belle Semaine de l'Agriculture Française."

CHRISTOPHE DE BALORRE

Président du Conseil départemental de l'Orne





DÉPARTEMENT DE LA SEINE-MARITIME

“Riche de près de 6 500 exploitations, la Seine-Maritime est un véritable département agricole. Les fromages, le Neufchâtel notamment, le lait, le lin (la Seine-Maritime est le premier producteur national) ont fait la réputation de ce territoire et la fierté de ses agriculteurs, de ses éleveurs et de ses habitants.

Dès 2017, la Majorité a mis en place un dispositif permettant d’aider les agriculteurs à acquérir du matériel, notamment dans le but de soulager la pénibilité de leur travail. Ce dispositif est aujourd’hui un succès parce qu’il répond précisément aux besoins et aux préoccupations des agriculteurs et des éleveurs.

Accompagner les agriculteurs, c’est également leur permettre de renforcer le lien qui existe avec le consommateur. C’est l’idée de Mon Panier 76. Lancée à l’occasion du Salon de l’agriculture 2020, cette application permet à tout un chacun de trouver, près de chez lui, des exploitants dans une logique de consommation en circuit court. Engagé dans la transition écologique, le Département travaille également à développer cette mise en réseau local dans l’alimentation que l’on fournit aux collégiens ou aux résidents des EHPAD.”

BERTRAND BELLANGER

Président du Conseil départemental de la Seine-Maritime



2021 : UNE ANNÉE À PART AVEC DES ANIMATIONS DIGITALES

En cette année particulière, la Semaine de l'Agriculture en Normandie propose une édition principalement digitale, avec des rendez-vous proposés tout au long de la semaine sur les réseaux sociaux.

Pendant cette semaine, les comptes Facebook et Instagram de la Région Normandie seront rhabillés aux couleurs de la Semaine de l'Agriculture en Normandie et partageront des différentes actualités liées à cette opération. Chaque collectivité se fera également le relais des actualités de cette semaine exceptionnelle.

DES INVITÉS DE MARQUE

Pour valoriser les savoir-faire, mais aussi les hommes et les femmes qui font l'agriculture normande, deux personnalités sont allées à la rencontre des producteurs et agriculteurs : **Dorian Louvet**, finaliste normand de l'émission Koh Lanta et sportif de haut niveau, et **Amandine Petit**, Miss France 2021.

Ces rencontres, sous forme de reportages, sont diffusées pendant la semaine de l'agriculture, du 13 au 24 mai, sur les réseaux sociaux de la Région Normandie et des départements normands, sous un format de journal d'information, Les Rendez-vous de l'Agriculture.

Les reportages mettent à l'honneur les agriculteurs et producteurs de l'ensemble des départements normands :

14

La Ferme Naturellement Normande (Landelles Coupigny) :
Production de Camembert de Normandie AOP et de beurre
Le Port de Courseulles sur mer : Pêche

27

Gumi, graines de folie (Tilleul Dame Agnès) :
Production de légumineuses
Ferme Les Cocottes (Saint-Maclou) :
Élevage de volailles, vente à la ferme d'oeufs Bio

50

Lenoir - Thomas (Blainville sur mer) : Parc ostréicole
GAEC du Phare (Agon Coutainville) : Parc ostréicole

61

Chevalait (Chailloué) : production alimentaires et cosmétiques à base de lait de jument
La Galotière (Crouttes) : production de Calvados biologique
Fromagerie Durand (Camembert) : production de Camembert de Normandie AOP

76

SCEA Émouville - Paul Follet (Saint-Vaast-Dieppedalle) : lait de vaches normandes, production de lin, et ferme auberge
SCEA du Clercy (Goderville) : filière Pomme de terre

En parallèle, des reportages complémentaires seront proposés par l'ensemble des partenaires de la Semaine de l'Agriculture en Normandie et à retrouver sur les différents réseaux sociaux.

DES RECETTES GOURMANDES

A l'instar des reportages chez les producteurs, les chefs normands sont également mis à l'honneur, à travers des recettes à partir de produits normands. Elles seront également diffusées en vidéo sur les réseaux sociaux de la région.

LES CHEFS AUX FOURNEAUX :

Élodie et Mathieu Evrard - La vraie Vie, Caen (14) : Recette à base de poissons « bon plan », crème et asperges tacaud

Clément Charlot - Fragments, Caen (14) : Recette à base d'huîtres, poiré et Pont l'Évêque / Recette à base de boeuf et de cidre

Pierre Lefebvre - L'Accolade, Caen (14) : Recette à base de bulots et poireaux

Hubert Nobis - L'Auberge de la Mine, La Ferrière-aux-Étangs (61) : Recette à base de foin culinaire, pannacota, coulis rhubarbe, fraise, tuile sarrazin

Sébastien Godefroy - L'Obione, Avranches (50) : Recette à base de beurre et crème, escargot à l'ail noir du Mont Saint Michel

Pierre Potel - Le Cappeville, Gisors (27) : Recette à base de filet mignon de veau normand, chutney de pomme, vinaigre de cidre, crème

Christophe Mauduit - Auberge des Ruines, Jumièges (76) : Recette à base de poule de Gournay et ballotine / Recette à base de Neufchâtel et émulsion

Le détail des recettes vous sera transmis ultérieurement.

INCOLLABLES SUR L'AGRICULTURE NORMANDE ?

Un jeu concours est organisé pour la semaine de l'agriculture en Normandie et disponible encore une fois sur les réseaux sociaux de la Région Normandie (instagram & facebook : **@regionnormandie**).

Les internautes sont invités à répondre à des questions posées sur la thématique de l'agriculture pour tenter de remporter des lots et, bien évidemment, développer leurs connaissances ! Le jeu sera disponible dès le 13 mai et durant la totalité de la Semaine de l'Agriculture en Normandie.



L'AGRICULTURE EN NORMANDIE EN QUELQUES CHIFFRES

L'AGRICULTURE EN NORMANDIE, C'EST :

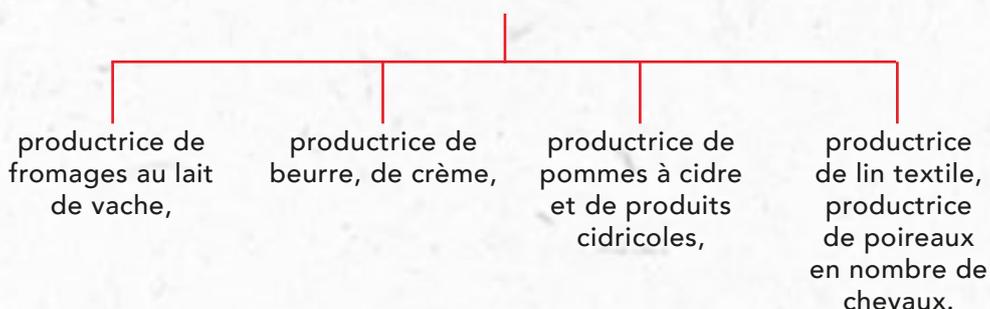
29 200 exploitations agricoles, d'une taille moyenne de 67 hectares,

38 900 exploitants agricoles et coexploitants,

70 % du territoire normand, soit un peu plus de 2 millions d'hectares.

La Normandie est la 1^{re} région française pour sa part de SAU / surface régionale

LA NORMANDIE, 1^{RE} RÉGION DE FRANCE



EN AVAL DES FILIÈRES AGRICOLES, L'AGROALIMENTAIRE EN NORMANDIE, C'EST :

25 300 emplois salariés, soit 13 % des emplois industriels de la région,

845 établissements de production agroalimentaire.

Mais la Normandie, c'est aussi la **protection de 22 races menacées** et le **soutien de 12 sites de production**.

Les exploitations en Bio ont bondi ces dix dernières années, passant de **895 exploitations** en 2010 à **2016 exploitations** en 2019, soit plus de

40% d'augmentation.

L'EXCELLENCE AVEC 15 AOP/AOC, 8 IGP ET 14 LABELS ROUGES



15 APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉE / APPELLATIONS D'ORIGINE PROTÉGÉE

Camembert de Normandie AOP
Livarot AOP
Neufchâtel AOP
Pont-l'Évêque AOP
Beurre d'Isigny AOP
Crème d'Isigny AOP
Calvados AOC
Calvados Pays d'Auge AOC
Calvados Domfrontais AOC
Cidre Pays d'Auge AOP
Cidre Cotentin AOC
Cidre du Perche AOP
Pommeau de Normandie AOP
Poiré Domfront AOP
Agneau de pré-salé de la Baie
du Mont-Saint-Michel AOP

14 LABEL ROUGE

Bœuf blond d'Aquitaine,
Bœuf fermier du Maine (+ IGP),
Bœuf limousin Blason Prestige,
viande bovine de race Charolaise
Saucisson sec, Rosette, saucisse sèche
Jambon cuit de qualité supérieure
Volailles de Normandie (+ IGP)
Œufs de poules élevées en plein air
Mimolette vieille et extra-vieille
Coquilles St-Jacques fraîches et entières
Noix de St-Jacques fraîches et surgelées
Carottes des sables
Poireaux des sables

8 PRODUITS SONT PAR AILLEURS SOUS INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)

Volailles de Normandie,
Cidre de Normandie,
Poireau de Créances,
Porc de Normandie,
IGP Cidre de Normandie
IGP eau de vie de pommes,
IGP eau de vie de poire,
Vin du Calvados,
Bulot de la Baie de Granville.

**L'AGRICULTURE
NORMANDE :
UN PROJET TERRITORIAL
ET COLLECTIF**

DES TERRITOIRES ACTIFS

RÉGION NORMANDIE

La Région Normandie mobilise, chaque année, 60 millions d'euros pour favoriser la compétitivité de l'agriculture normande et donner au monde agricole les moyens de travailler dans les meilleures conditions possibles.

Elle accompagne les agriculteurs normands en leur offrant les outils nécessaires à la concrétisation de leurs projets, en proposant différents dispositifs pour renforcer la capacité d'adaptation des entreprises agricoles et agro-alimentaires aux nouveaux enjeux et leur permettre de se moderniser.

Fiers de ses produits, la Région Normandie soutient l'émergence ou le développement de nouvelles filières et produits de qualité : protéines végétales, filière brassicole, races patrimoniales lin, huîtres de Normandie, produits cidricoles, bœuf de Normandie...

La Région est aussi attachée à la préservation des races locales d'élevage qui font partie du patrimoine de la Normandie. Face aux nouveaux défis à relever d'ordre sanitaire, climatique et environnemental, cette biodiversité génétique «rustique» constitue une opportunité. A l'heure où les consommateurs sont en quête de produits locaux et de qualité, ces races patrimoniales peuvent constituer un facteur de différenciation, créateur de valeur ajoutée sur des filières recherchant le haut de gamme.

22 RACES MENACÉES FONT PARTIE DU PLAN DE SAUVEGARDE DE LA RÉGION :

Races avicoles : Poule de Caumont, Cotentine, Crèvecoeur, Gournay, Le Merlerault, Pavilly - Oies normande ou de Bavent, Canards de Duclair ou de Rouen

Races cynicoles : Lapins normand ou blanc de Hotot

Races ovines et caprines : Moutons Avranchin, Cotentin, Roussin de la Hague – chèvre des fossés

Race porcine : Porc de Bayeux

Races équine ou asines : Percheron, Cob normand, Âne du Cotentin et Âne normand.

La Région Normandie participe aussi au développement des circuits courts, filières biologiques et de proximité, notamment en encourageant les 144 lycées de Normandie dont elle a la compétence à servir des produits normands dans leurs services de restauration scolaire. Dans cette même perspective, elle développe la plateforme en ligne « Au rendez-vous des Normands » qui recense l'offre de produits locaux à l'échelle régionale.

De plus, la Région est engagée aux côtés de « Saveurs de Normandie », 1ère marque régionale alliant l'agriculture et l'agroalimentaire depuis 2003. Ainsi près de 600 produits sont labellisés selon leur origine normande, leur qualité (hygiène, traçabilité, savoir-faire), leur goût (approuvé par un panel de consommateurs) et l'engagement sociétal du producteur ou de l'entreprise qui les élaborent.

Pendant 11 jours, le compte Instagram de la Région Normandie sera aux couleurs de l'agriculture normande. Des informations étonnantes à découvrir chaque jour sur la filière équine, la pêche ou encore l'agritourisme !

@regionnormandie



RÉGION
NORMANDIE

DÉPARTEMENT DU CALVADOS

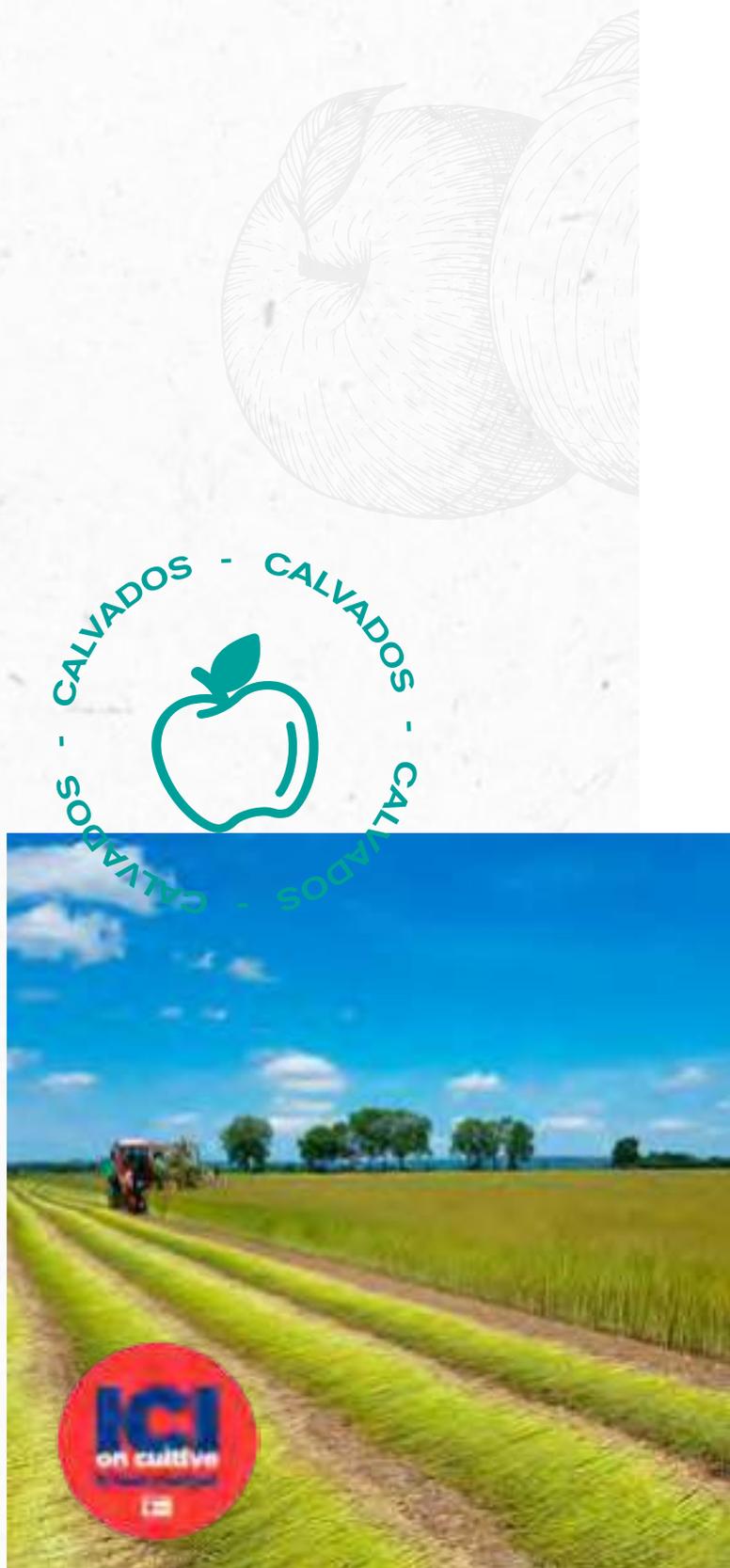
Avec plus de 380 000 hectares de surfaces agricoles et 6 200 exploitations, le Calvados est résolument un Département tourné vers son agriculture. Chaque année, il consacre près de 3 M€ à ses filières terre & mer. Sa politique s'articule autour de 4 volets :

L'amélioration de la qualité sanitaire des élevages avec la prise en charge des frais d'analyses sanitaires des exploitations agricoles, la surveillance sanitaire face au déploiement de la tuberculose bovine, ou encore la lutte contre les nuisibles ; le Département finance également des programmes de recherche pour l'amélioration sanitaire des produits de la mer ; Le soutien aux agriculteurs : à travers des aides ciblées, le Département participe au financement d'investissements destinés à faciliter le quotidien des exploitants, tout comme à la prise en charge d'heures de remplacement ;

La valorisation des circuits de proximité : sensibilisation à l'utilisation des productions bio ou locales en restauration collective, appui aux projets d'approvisionnement local portés par les collectivités, opérations de promotion... La préservation du territoire agricole calvadosien en développant des actions en faveur d'une agriculture vertueuse d'un point de vue environnemental et d'un foncier agricole préservé.

LE DÉPARTEMENT DU CALVADOS FÊTE L'AGRICULTURE !

Du 13 au 24 mai, le Département mettra à l'honneur les acteurs de son réseau « ICI, on cultive le bien manger » : exposition de 17 portraits d'agriculteurs, valorisation des producteurs calvadosiens sur les marchés à travers un kit de visibilité, journées portes-ouvertes au cœur du monde agricole, vidéos de recettes préparées par les chefs caennais Clément Charlot et Mathieu Evrart à reproduire à la maison et de nombreuses autres animations à retrouver sur les réseaux sociaux du Département du Calvados.



DÉPARTEMENT DE L'EURE

A l'occasion de cette semaine de l'agriculture en Normandie, le Département de l'Eure décline son message "l'Eure aime ses agriculteurs" dans un programme d'animations digitales sur toute la période : jeux, vidéos, témoignages et conférences en ligne.

La Chambre d'agriculture de l'Eure, en collaboration avec le Département, propose aux agriculteurs de participer à cet événement via un tour de plaine, un tour d'élevage.

L'objectif : accueillir un public de proximité sur l'exploitation et lui présenter l'activité de la ferme et le métier.

DES TOURS DE PLAINES DANS L'EURE

Pour les agriculteurs, il s'agit de proposer des dates, des créneaux de 1 à 2 h où ils souhaitent accueillir du public. Les groupes* seront composés de 8 à 15 personnes maximum et les visites* seront proposées exclusivement en extérieur ou sous bâtiment ventilé (hangar, bâtiment d'élevage).

Pour les participants, il s'agit de s'inscrire et de venir le jour J.

Pour faire connaître cette opération « tour de plaine », en plus des leviers habituels de communication, une plateforme web « Semaine de l'Agriculture » cartographiera tous les événements labellisés.

Pour accompagner les agriculteurs dans cette

opération, des outils et supports pour les visites seront mis à disposition. Une réunion de calage est également prévue avec tous les participants pour ajuster l'organisation.

DES PORTES OUVERTES

Plusieurs portes ouvertes sont programmées entre le 13 et le 24 mai dans l'Eure. Les thématiques présentées seront variées et se déclineront autour de visites d'ateliers de traite des vaches, de tours de plaines, de présentations de parcelles d'essais en céréales, de découvertes des machines agricoles ou encore d'échanges dans des exploitations pour découvrir le travail à la ferme sous toutes ses formes.

Pour plus d'informations sur les portes ouvertes dans l'Eure, rendez-vous ici :

normandie.chambres-agriculture.fr/a-proximite/actualites-locales/detail-actualite/actualites/semaine-de-lagriculture-en-normandie/

Ces portes ouvertes et rencontres seront organisées dans le respect des mesures de prévention et des règles sanitaires : gestes barrières, mesures de distanciation.

A noter : Dans ce cadre, la Chambre d'agriculture de l'Eure, en partenariat avec le Conseil Départemental de l'Eure, invite les journalistes à un point presse pour vous présenter les détails de ces rendez-vous de proximité, ouverts à tous. Vendredi 14 mai 2021, Dès 14h, GAEC DELAUNAY - 12 rue du Bois de Meigle - Vandrimare (27). Inscription auprès de Laura Meyer, Chargée des RP, Chambres d'agriculture de Normandie



DÉPARTEMENT DE LA MANCHE

LA MANCHE AGIT POUR SON AGRICULTURE

L'agriculture manchoise est l'une des forces du département : un produit agricole de qualité, le premier cheptel français de vaches laitières, le 2^e en nombre d'exploitations agricoles, le premier département légumier normand et 10 % de la population active travaillant dans les filières agricoles et agroalimentaires. C'est donc un enjeu majeur pour la Manche et parce que l'économie agricole est vitale pour son territoire, le Département entend agir sur les domaines qui sont de son ressort : renforcement de la sécurité sanitaire des exploitations agricoles pour en accroître la compétitivité, solidarités et actions sociales vers les agriculteurs, aménagement rural pour faire respecter les équilibres du territoire en conciliant performance et préservation de l'environnement, développement des circuits courts de commercialisation et des démarches de qualité avec la promotion des produits et savoir-faire de l'agriculture notamment en soutenant les manifestations et événements agricoles d'envergure départementale ou les structures favorisant les filières de proximité de qualité, accès au numérique, facilitation à l'installation des nouveaux exploitants, aide aux petits investissements des exploitants agricoles pour améliorer la qualité des installations et leurs productions...

Chaque année, le Département de la Manche consacre en moyenne 3 M€ en fonctionnement et 1,5 M€ en investissement.

ACTIONS SANITAIRES :

Pour les productions végétales comme animales, la maîtrise de la qualité sanitaire est un enjeu majeur pour la compétitivité des exploitations agricoles. En effet, certains ravageurs ou maladies, particulièrement dangereux et dommageables pour les cultures, peuvent avoir des effets très négatifs sur les rendements, sur la qualité des produits voire sur le potentiel agronomique des sols. De même, la qualité sanitaire des élevages, toutes espèces confondues, revêt des enjeux de santé publique mais également économiques, en ce sens que les zoonoses peuvent impacter la productivité des élevages et peuvent même conduire à des restrictions de commercialisation des animaux ou des produits.

ACTIONS SOCIALES POUR LES AGRICULTEURS :

Dans ce domaine, le Département agit auprès des agriculteurs rencontrant des difficultés économiques conjoncturelles avec une participation à hauteur de 80 % aux frais de garantie. Il finance également l'association « Agri'collectif » pour apporter un accompagnement technique aux exploitants agricoles rencontrant des difficultés économiques structurelles nécessitant des évolutions dans la conduite de leur exploitation, à hauteur de 50 000 €. Il aide également au remplacement et donne un appui financier à la cellule Manche de l'association Solidarité Paysans, qui œuvre au quotidien pour accompagner les exploitants agricoles en rupture avec leur environnement afin d'agir contre l'exclusion en milieu rural.

AIDE AUX PETITS INVESTISSEMENTS :

Le Département a choisi d'intervenir en faveur des projets des exploitants agricoles dont les dépenses n'excèdent pas 10 000 €. Une politique d'aide départementale a ainsi été mise en place au printemps 2017 en faveur des petits investissements afin de participer à la performance globale des exploitations agricoles en proposant une aide de proximité, facilement accessible et mobilisable, permettant d'investir dans du matériel ou des équipements facilitant les conditions de travail ou améliorant la productivité des exploitations. A ce jour 1600 dossiers ont été instruits pour une aide de 5,2 M€.



DÉPARTEMENT DE L'ORNE

L'ORNE ET L'AGRICULTURE : UN ENGAGEMENT CONSTANT

En soutenant tout au long de l'année ses filières, ses agriculteurs, en accompagnant leurs projets, le Département de l'Orne est un partenaire engagé et constant de notre agriculture et de ses acteurs. L'Orne et l'agriculture sont indissociables, leur histoire est commune : notre département compte près de 5000 exploitations, générant près de 12 000 emplois.

En 2021, plus d'1,3 millions d'euros sont alloués à la politique d'aide aux petits investissements dans les exploitations agricoles, favorisant notamment les jeunes agriculteurs et la filière agriculture biologique. Concrètement, le Conseil départemental de l'Orne prend en charge financièrement 40% de l'achat de matériel à hauteur de 10 000€ HT et 60% pour les jeunes agriculteurs. L'Orne est certainement l'un des Départements qui fait le plus pour son agriculture :

Le Département aide directement la profession, dans ses diverses composantes,

Le Département apporte son soutien aux nombreuses associations agricoles, à la prophylaxie, aux circuits courts, au recyclage des pneus usagés, à la plantation de haies bocagères,

Le Département promeut les producteurs locaux et les circuits courts via son application L'Orne dans ma poche.

LA GASTRONOMIE ORNAISE S'AFFICHE SUR LES RÉSEAUX

La gastronomie ornaise est à l'honneur ! Sur les réseaux sociaux du Département de l'Orne, le public pourra découvrir les vidéos de 3 recettes concoctées à base de produits de notre terroir par les 3 chefs étoilés de l'Orne : Hubert Nobis, chef de l'Auberge de la Mine à La Ferrière-aux-Etangs, Arnaud Viel, chef de La Renaissance à Argentan, et Franck Quinton, chef du Manoir du Lys à Bagnoles-de-l'Orne.

A découvrir également, quelques-uns de nos producteurs à travers des portraits baptisés « Paroles d'exploitants » : les artisans charcutiers spécialistes du boudin noir Elisabeth Galina-Fortes et Thomas Habert La Renommée, la productrice de Camembert Normandie AOP Stéphanie Conrad Les fromages de Stéphanie, les producteurs de safran Nathalie et Julien Leblanc Safran du Perche, Ginette et Emmanuel Schreiber producteurs labellisés agriculture biologique et AOC sur une partie leurs produits Cidre pays d'Auge - Calvados Pays d'Auge et Pommeau de Normandie La ferme de Cutesson, Jérôme Forget producteur de jus de pommes - cidre fermier et de Poirée Domfront AOP La Ferme de L'Yonnière.



DÉPARTEMENT DE LA SEINE MARITIME

LA CONCERTATION AVANT TOUT

La nouvelle politique agricole départementale est le fruit d'une longue réflexion et d'une concertation exemplaire. Les échanges entre les élus et les services des cinq Départements normands ont permis de tirer les leçons des expériences passées et des politiques précédentes pour élaborer les dispositifs et mieux ajuster le rôle du Département. Une politique de proximité, plus lisible, plus simple.

Différents principes ont guidé cette réflexion :

- > Placer l'Homme au coeur des actions,
- > Être plus proche de la profession agricole,
- > Rendre les dispositifs simples et lisibles.

Ainsi, le programme d'actions a pour but de soutenir l'amélioration des conditions de travail dans les exploitations, la prévention contre les aléas climatiques, les conditions sanitaires dans les élevages, la valorisation locale des produits agricoles et la protection de l'environnement.

UNE POLITIQUE ÉQUILBRÉE

La démarche départementale doit permettre de maintenir un équilibre entre l'économie (rentabilité et pérennité), le social (l'écoute de la profession) et le respect de l'environnement.

DES AGRICULTEURS À L'HONNEUR

En complément des reportages diffusés lors des Rendez-vous de l'Agriculture, le Département de Seine Maritime met à l'honneur ses agriculteurs à travers des vidéos qui leur sont dédiées. Elle seront diffusées sur les réseaux sociaux du Conseil départemental de la Seine Maritime :

- > Alexandre Lenois : maraîcher à Beaumont-le-Hareng
- > La Ferme de Bonnetot : producteur céréalier, pommes de terre, jus de pommes et cidres à Totes
- > La ferme de Louvicamp : élevage de bovins, beurre, crème, biscuits sucrés et salés à Mesnil-Mauger
- > Ferme Ruelle : élevage de Brebis et production de farine et de pâtes à Gueutteville
- > Les minis de l'Arbalète : produits au lait d'ânesse à Saint Maclou de Folleville
- > Un apiculteur : Apiculture Sénécal à Saint Victor l'Abbaye
- > La Ferme Brin d'Herbe: produits laitiers et tisane à Bréauté
- > La Chèvrerie des Fossés : éleveur de chèvre, production de fromages à Bolleville
- > Natur' : produits au lait de chèvre à Anvéville



DES ACTEURS ENGAGÉS

SAVEURS DE NORMANDIE

Dès 2003, la Normandie s'est dotée d'une marque collective agroalimentaire, dont l'ambition est de valoriser et faire rayonner, en France comme à l'international, ce que la Normandie produit de meilleur, répondant ainsi aux attentes des consommateurs en termes de qualité, de traçabilité, de plaisir et de sens. Dans le contexte actuel, Saveurs de Normandie constitue, plus que jamais, un repère précieux de confiance et d'authenticité ! Saveurs de Normandie représente 120 entreprises et producteurs adhérents et 17 000 emplois agricoles et agroalimentaires.

Au travers des **600 produits porteurs de l'emblème du léopard gourmand**, c'est toute la richesse alimentaire de la région qui s'exprime : produits cidricoles, produits laitiers, viandes et spécialités charcutières, poissons et coquillages, fruits et légumes, produits céréaliers ou encore gourmandises ... notre région a du goût !

La volonté de Saveurs de Normandie est simple : garantir aux consommateurs le choix du goût, de la qualité, de l'origine et de l'engagement sociétal en développant une dynamique de territoire. À la clef : une solidarité et un meilleur partage de la valeur ajoutée tout au long de la chaîne alimentaire, entre agriculteurs, entreprises agroalimentaires, distributeurs et consommateurs.

Pendant cette semaine de l'agriculture normande, le savoir-faire de nos adhérents, la diversité de nos produits et la créativité de nos chefs seront mis à l'honneur avec les sujets thématiques « Paroles d'exploitants », « les champs du savoir » et « Dans mon panier », à retrouver sur les réseaux sociaux de Saveurs de Normandie.

saveurs-de-normandie.fr

[@saveursdenormandie](https://www.instagram.com/saveursdenormandie)

Saveurs de
NORMANDIE



HUÎTRES ET MOULES DE NORMANDIE

Avec 600 km de côtes doté d'un important estran, le littoral offre de vastes étendues de culture pour les activités conchylicoles normandes : l'ostréiculture (huître), la mytiliculture (moule), la vénériculture (palourde) et la cérastoculture (coque) trouvent ici un environnement idéal et s'emploient à préserver celui-ci pour assurer la pérennité de leurs activités.

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 merveilleux ; les cours d'eau et fleuves, enrichissent la mer d'éléments nutritifs essentiels au développement du phytoplancton nécessaire à une bonne alimentation des coquillages ; et les producteurs mettent en pratique un savoir-faire unique afin de proposer des produits conchylicoles savoureux et exquis tout au long de l'année.

Durant cette semaine de l'agriculture française, retrouvez toutes nos idées recettes sur :

@lhuitreDeNormandie

crc.normandie ou huitresdenormandie



FROMAGES AOP DE NORMANDIE

Camembert de Normandie, Pont-l'Évêque, Livarot, Neufchâtel... autant de noms de fromages AOP qui fleurent bon la Normandie, sa gastronomie et son terroir.

Pour faire des fromages sous Appellation d'Origine Protégée (AOP) d'exception, un lait, un environnement géographique, des producteurs de lait engagés et des fromagers de qualité sont essentiels. Tout cela est présent en Normandie !

Chacun des quatre fromages AOP répond à des exigences précises sur leur production, qui offrent à nos consommateurs une garantie d'origine, de typicité et l'assurance que les fromages ont été fabriqués selon un savoir-faire transmis avec application de génération en génération.

Les fromages AOP sont produits à plus de 70% au lait cru, provenant majoritairement de vaches de race normande, reconnue pour son lait aux propriétés organoleptiques supérieures et adaptée

au territoire et à la transformation fromagère. L'alimentation des vaches repose sur l'herbe : elles pâturent au moins 6 mois, et quand vient l'hiver, le foin fait partie intégrante de leur ration.

Choisir de consommer des fromages AOP de Normandie, c'est aussi contribuer à l'économie et au dynamisme de nos territoires, car plus de 1800 emplois sont directement liés à ces 4 fromages AOP.

Pour prolonger l'expérience de la Semaine de l'Agriculture 2021, les visiteurs sont invités cet été sur la Route des Fromages AOP de Normandie : animations et rendez-vous avec les acteurs de la filière des fromages AOP de Normandie, autour du terroir normand et de ses fromages AOP.

Rendez-vous sur :

routedesfromagesdenormandie.fr

[@fromagesaopnormandie](https://twitter.com/fromagesaopnormandie)



NORMANDIE FRAICHEUR MER

NORMANDIE FRAÎCHEUR MER, LE GROUPEMENT QUALITÉ PÊCHE NORMANDE !

Avec ses 650 kilomètres de côtes, ses ports et ses criées, la Normandie figure au deuxième rang des régions françaises maritimes, première en coquillages de pêche !

Plus qu'une économie réelle, la pêche occupe une place prépondérante dans la culture locale : elle est un symbole pour certains, pour beaucoup un art de vivre.

La pêche en Normandie a toujours été une activité majeure, ancrée dans une réalité régionale, très marquée par sa façade maritime : 650 km de côtes, des eaux peu profondes en perpétuel renouvellement grâce au phénomène des marées, propices au développement de bien des espèces ! Aujourd'hui, une flottille de plus de 600 unités maintiennent une pêche côtière bien vivante organisée autour des six criées normandes (Granville, Cherbourg, Port-en-Bessin, Grandcamp-Maisy, Fécamp et Dieppe), ainsi qu'une pêche au large encore très présente à Cherbourg, Port-en-Bessin et Le Tréport.

Les 2 400 marins normands débarquent chaque année plus de 100 000 tonnes de poissons, coquillages et crustacés, soit 20% de la pêche française. La pêche est ici surtout pratiquée par de petites embarcations, (bateaux côtiers de 8 à 16 mètres) pour des marées à la journée, gage d'excellence et de fraîcheur. Cette flotte se complète d'une quinzaine d'unités de 18 à 24 mètres, plus adaptées aux conditions météorologiques pour pêcher le poisson l'hiver. Tous pratiquent une pêche artisanale. Le TOP 10 des poissons pêchés en Normandie sont en volumes : la roussette, le maquereau, la Raie, la dorade grise, l'Emissole, le merlan, le tacaud, le grondin, la sole, le hareng et la plie. Les céphalopodes (seiche et calamar) font aussi partis des espèces importantes de la région. Plus encore, les coquillages et crustacés (coquilles Saint-Jacques, bulots, homards, praires ...) sont « la spécialité régionale. » La Normandie règne en maître sur la pêche française de coquillages : 70% des coquilles Saint-Jacques (25 000T) ; 75% des bulots (14 000T), ... Ce n'est pas un hasard si elle détient ces records ; la plupart de ses espèces

font l'objet d'une pêche encadrée, notamment sur la coquille Saint-Jacques, fleuron de la pêche normande, qui cumule depuis 5 ans des années records en terme de stocks !

Les professionnels de la pêche normande créent en 1998, Normandie Fraîcheur Mer, pour défendre leurs métiers et leurs produits à travers 3 axes majeurs : Qualité - Durabilité et Traçabilité.

Les consommateurs réclament toujours plus d'informations, précises et vérifiables, sur l'origine et la qualité des produits alimentaires. Pour répondre à cette attente, NFM a notamment conduit d'important travaux pour faire reconnaître la qualité, la traçabilité et la durabilité des produits. La pêche normande compte aujourd'hui à son palmarès !

- 2 Labels Rouge sur la coquille Saint-Jacques (fraîche et entière depuis 2002 ; en noix fraîche depuis 2009 et surgelée depuis 2015),
- 1 IGP sur le bulot de la Baie de Granville,
- 3 pêcheries certifiées Pêche durable MSC avec Homard du Cotentin (depuis 2011) ; Hareng Manche Est et Mer du Nord (depuis 2015) ; Sole Manche Est et Mer du Nord (depuis 2016) ; Bulot de la Baie de Granville (depuis 2017)

normandiefraicheurmer.fr

[@normandiefraicheurmer](https://www.instagram.com/normandiefraicheurmer)



MAISON CIDRICOLE DE NORMANDIE

Première région cidricole de France, la Normandie est riche de sa tradition et de son économie cidricole. Avec 60 % de la production française de fruits à cidre, notre cidriculture régionale s'appuie sur un verger de plus de 4 600 ha, composé de multiples variétés spécifiques de pommes et de poires, qui offre chaque année aux cidriculteurs environ 200 000 tonnes de fruits à transformer.

Plus de 450 cidriculteurs, qu'ils soient propriétaires récoltants, artisans ou coopératives agricoles, proposent une gamme de cidres, poirés, jus de pomme, Calvados et Pommeau de Normandie inégalée en termes de qualité et de diversité : l'IGP Cidre de Normandie, les trois AOP Cidre Pays d'Auge, Cidre Cotentin, Cidre du Perche, l'AOP Poiré Domfront, l'AOC Pommeau de Normandie et les trois AOC Calvados, Calvados Domfrontais et Calvados Pays d'Auge, bientôt rejoints par le projet d'AOP Cidre Pays de Caux. Sans oublier les différents crus révélant la diversité des variétés et terroirs normands : Bessin, Bocage, Lieuvin, Pays d'Ouche, Pays de la Risle, Pays de Bray, Vexin Normand...

Qu'ils soient "fraîcheur", "corsés", "fruités", "douceur", rosés, ou encore de glace, nos cidres, poirés et jus de pommes offrent une palette de saveurs qui en fait des incontournables de notre gastronomie normande.

Notons par ailleurs que la production cidricole normande s'inscrit totalement dans l'évolution des attentes de la société par de multiples aspects qui lui sont propres : une production 100 % locale, plus de 30 % des vergers cultivés en bio, une biodiversité remarquable grâce à l'utilisation de plusieurs centaines de variétés anciennes naturellement résistantes, un stockage important de carbone dans les arbres, les prairies et les haies des vergers...



LA NORMANDIE AU CONCOURS RÉGIONAL AGRICOLE

La Semaine de l'agriculture française est aussi l'occasion de partager le talent des producteurs locaux. Si les conditions sanitaires ont contraint à l'annulation de la tenue des Concours Généraux Agricoles 2021, il est bon de rappeler que la Normandie affiche un joli palmarès à ces épreuves.

En 2020, pas moins de 88 animaux se sont placés sur le podium de leurs catégories. Parallèlement, le millésime 2020 du Concours Général Agricole produits a distingué 29 médailles d'or, 57 médailles d'argent, 29 médailles de bronze.

En 2021, la Ferme de l'Isle (50) a reçu un Prix d'Excellence pour sa crème fraîche ; après avoir déjà reçu ce même prix en 2018 et 2019.



LA SEMAINE DE L'AGRICULTURE FRANÇAISE : UN PROGRAMME NATIONAL

UNE PLATEFORME Rassemble les initiatives qui prouvent la force de l'agriculture

La Semaine de l'agriculture française se concrétise par un grand nombre d'événements organisés par différents acteurs du secteur de l'agriculture, répartis à travers les territoires et portant tous les couleurs de cette Semaine. Événements physiques dans la mesure du possible ou digitaux, rendez-vous thématiques, animations etc... le public, en se connectant sur semainedelagri.fr pourra choisir selon ses propres critères.

QUELQUES EXEMPLES PARMIS D'AUTRES...

Le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation valorise son opération « frais et local » (fraisetlocal.fr) lancée en janvier 2021 avec les réseaux Bienvenue à la ferme et de l'enseignement agricole ainsi que de l'Association française de l'agriculture urbaine professionnelle (AFAUP). Chacun pourra s'informer et trouver des produits frais et locaux à proximité de son lieu de vie.

Par ailleurs, le Conseil de l'Agriculture Française (CAF) organise en partenariat avec le CENECA, le grand rendez-vous de la souveraineté alimentaire qui réunit les acteurs de l'agriculture, en présence du Président de la République et du Président des Chambres d'agriculture de Normandie et de France, Sébastien Windsor. Cet événement aura lieu le mardi 18 mai, de 9h30 à 13h, en digital.

Pour s'inscrire : pourunesouverainetealimentaire.fr/login



CONTACTS PRESSE

SEMAINE DE L'AGRICULTURE EN NORMANDIE

Camille Decaux (Agence Argos)
camille@argos-presse.fr

CHAMBRES D'AGRICULTURE DE NORMANDIE

Laura Meyer
laura.meyer@normandie.chambagri.fr - 07 85 58 96 62

DÉPARTEMENT DE LA SEINE-MARITIME

Camille Rousée
camille.rousee@seinemaritime.fr - 06 58 56 52 39

DÉPARTEMENT DU CALVADOS

Marianne Fresnais
presse@calvados.fr - 06 98 96 05 45

DÉPARTEMENT DE L'EURE

Carole Pontier
carole.pontier@eure.fr - 07 60 00 12 05

DÉPARTEMENT DE LA MANCHE

Héloïse Caillard
heloise.caillard@manche.fr - 07 84 15 07 61

DÉPARTEMENT DE L'ORNE

Delphine Victor
victor.delphine@orne.fr - 06 49 83 14 38

RÉGION NORMANDIE

Charlotte Chanteloup
charlotte.chanteloup@normandie.fr - 06 42 08 11 68

SAVEURS DE NORMANDIE

Emélie Allix
emelie.allix@area-normandie.com - 06 72 92 16 74

