

# Salon International de l'Agriculture du 26 février au 6 mars 2022

# NORMANDIE



TERRE D'OPPORTUNITÉS, TERRE D'ACCUEIL, TERRE DE SAVEURS, TERRE NATURE

# Inspirez !



# DOSSIER DE PRESSE



# SOMMAIRE

---

<b>Communiqué de Presse</b>	<b>3</b>
<b>La Normandie, fière et unie</b>	<b>6</b>
<b>Les chiffres clés de l'agriculture normande</b>	<b>10</b>
<b>Le plan du site détaillé</b>	<b>11</b>
<b>2022, l'édition pour se retrouver</b>	<b>12</b>
<b>Des initiatives originales et respectueuses de l'environnement</b>	<b>27</b>
<b>Concours : l'excellence normande au programme</b>	<b>31</b>
<b>Les partenaires</b>	<b>33</b>
<b>Contacts</b>	<b>34</b>
Organisation	35
Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux	36

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

---

## SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE : L'HEURE DES RETROUVAILLES POUR UN AVENIR COMMUN

Il est de retour ! Après deux longues années d'absence où le quotidien des Français a été rythmé par la pandémie, l'heure des retrouvailles a enfin sonné : le **Salon International de l'Agriculture** (SIA) se prépare à ouvrir de nouveau ses portes... pour notre plus grand bonheur à tous.

Pour cette nouvelle édition, le rendez-vous se tiendra **du 26 février au 6 mars 2022**, au Parc des Expositions, à Paris Porte de Versailles. C'est l'occasion pour la Normandie de représenter ses femmes et ses hommes qui nourrissent quotidiennement le pays, entretiennent les paysages de nos campagnes et portent haut les valeurs de notre région.

### UNE ÉDITION POUR REMERCIER LES HÉROS DU QUOTIDIEN

L'épidémie de Covid19 a révélé aux yeux des citoyens l'importance du travail agricole et l'engagement des agriculteurs pour nourrir la population. Le confinement des Français a été l'occasion de développer de nouvelles pratiques d'approvisionnement via les drives, la vente en ligne ou à la ferme, les achats dans les marchés - quand ces derniers ont pu être maintenus.

Cette **sensibilité accrue au local** a depuis persisté dans de nombreux foyers et a révélé notre besoin de développer notre souveraineté alimentaire.

Pour cette édition 2022, la Région Normandie, les Départements du Calvados, de l'Eure, de la Manche, de l'Orne et de la Seine-Maritime, ainsi que les Chambres d'agriculture, Saveurs de Normandie et les filières cidricole, fromages AOP, pêche et conchyliculture ont donc imaginé collectivement un espace incontournable de **490 m<sup>2</sup>** au niveau du **Hall 3, Allée K 140**.

Le Pavillon Normandie sera le reflet de tout ce travail, entre promotion de produits emblématiques, des terroirs et des atouts touristiques de notre belle région normande, entre terre et mer ; mais surtout entre savoir-faire et innovation.

Cette année plus que jamais, le SIA se conjuguera au pluriel ; non seulement pour la diversité des rencontres possibles, pour la multiplicité des produits exposés, que pour la variété des animaux présents et l'abondance des animations proposées.

Au cours de ces **9 jours**, le public partira à la rencontre de plus de **100 producteurs**, de **83 éleveurs** et leurs **143 animaux**, de **26 chefs cuisiniers** et des professionnels du secteur, **tous plus ENGAGÉS QUE PASSIONNÉS !**

## **SE RETROUVER POUR ÉCHANGER SUR LES ENJEUX DE DEMAIN**

Les pratiques agricoles évoluent sans cesse et la recherche d'une meilleure valeur ajoutée et de meilleures conditions de travail s'accompagne d'une **prise en compte des attentes de la société**, notamment en matière d'environnement.

Les agriculteurs, acteurs du monde rural, participent en effet à la préservation de l'environnement, contribuent à la valorisation et à l'entretien des paysages, ainsi qu'à l'aménagement de l'espace rural en corrélation avec les politiques publiques.

Face au réchauffement climatique et aux défis de demain, les agriculteurs répondent présents. Le SIA prouve ces ambitions à chaque détour de ses halls ; des **innovations et expérimentations terrain** à ne pas manquer.

## **LE SALON SE CONJUGUE AUSSI AU NUMÉRIQUE**

#SIAdesretrouvailles #AgricultureNormande #CGA

#Normandie #Calvados #Eure #LaManche #Orne #SeineMaritime

Pendant le salon, les fans de @regionormandie, @CalvadosDep, @MancheCD50, @EureenNormandie, @ornedepartement, @seinemaritime, @aopnormandie, @MCNCidricole, @AgriNdie et @SaveursNormandie sont invités à participer à un **quiz sur la Normandie**.

**2 box pleines de cadeaux** gourmands et normands - dont des produits régionaux, un séjour de 2 nuitées pour 4 personnes aux Jardins de la Thillaye (coup de cœur du Département du Calvados) - sont à gagner par tirage au sort à la fin du SIA .

## INAUGURATION DU PAVILLON NORMANDIE

**Lundi 28 février**, à **13h30**, les richesses agricoles, agroalimentaires, culinaires et touristiques de la Région Normandie seront mises en lumière.

Hervé MORIN, Président de la Région,

Jean-Léonce DUPONT, Président du Département du Calvados,

Sébastien LECORNU, Ministre, Président du Département de l'Eure,

Jean MORIN, Président du Département de la Manche,

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

Bertrand BELLANGER, Président du Département de la Seine-Maritime,

Sébastien WINDSOR, Président de la Chambre Régionale d'agriculture de Normandie,

vous invitent à l'inauguration du **Pavillon Normandie**, temps de rencontre avec tous les normands présents sur le salon.

# LA NORMANDIE, FIÈRE ET UNIE

---

## La Région Normandie

*"Le rendez-vous de la Porte de Versailles est inscrit dans tous les agendas des Français. Le Salon où l'agriculture française en général, et normande, en particulier, met en avant son savoir-faire et son excellence, reste un lieu incontournable. La Normandie, l'une des premières régions françaises pour l'élevage, les produits de la terre et de la mer, est, bien entendu, au premier rang des exposants.*

*Fière de ses produits dont nombre sont labellisés, la Région est quotidiennement aux côtés des agriculteurs. Un des enjeux est de favoriser la dynamique d'installations et de renouvellement des chefs d'exploitations agricoles. Nous nous y employons comme nous encourageons les transitions de systèmes plus vertueux, nous participons au développement des circuits courts, des filières biologiques et de proximité, nous soutenons l'émergence de nouvelles filières et produits de qualité que sont, par exemple, les protéines végétales, les huîtres de Normandie, les produits cidricoles, la filière brassicole, les races patrimoniales...*

*Ce temps fort est aussi l'occasion de montrer l'éventail infini des innovations tant au niveau des produits que des pratiques agricoles toujours plus soucieuses de préserver notre environnement et nos milieux naturels."*

**Hervé MORIN, Président de la Région Normandie**

## Le Calvados

*"À travers sa présence au Salon International de l'Agriculture, le Département met à l'honneur celles et ceux qui, grâce à la passion de leur métier et leurs produits, font le sel de notre terroir : une vingtaine de producteurs se relayeront ainsi du 26 février au 6 mars pour célébrer cette édition des retrouvailles et offrir le meilleur du Calvados dans chaque grande filière.*

*Au-delà de son action quotidienne pour valoriser l'agriculture locale, améliorer la qualité sanitaire des élevages et soutenir les exploitations, le Département accompagne la transition agro-écologique en participant au concours organisé par Fermes d'Avenir, dans l'objectif de mettre en lumière les très nombreuses pratiques vertueuses sur son*

territoire. Le Calvados totalise en effet 10 dossiers sur 22 présélectionnés dans le cadre de ce concours... rendez-vous le 3 mars pour connaître les lauréats dans les catégories maraîchage, installation, cultures et élevage et croisons les doigts pour nos candidats calvadosiens !”

### **Jean-Léonce DUPONT, Président du Département du Calvados**

#### **L'Eure**

*“La ruralité est l'âme de notre département qui est, c'est considérable, cultivé sur les deux tiers de sa surface. Les Eurois sont attachés à leur terre, leurs paysages et ils aiment leurs agriculteurs. Ils sont d'ailleurs de plus en plus nombreux à vouloir en consommer les productions. C'est pour cela que nous avons fait le choix dès le début de la crise sanitaire d'accélérer la construction de la plateforme "Cestfaitdansleure" ; un outil qui leur permet de vendre leurs produits en filière courte et sans aucun frais. Pour les producteurs locaux, cette plateforme est une aide concrète qui leur permet de trouver de nouveaux débouchés et pour les Eurois, un moyen pratique de les soutenir et de consommer local.*

*Pour leur permettre de valoriser leurs productions, le Salon International de l'Agriculture est aussi un rendez-vous incontournable. Pour la première fois depuis 1964, il n'a pas pu avoir lieu l'an dernier, c'est donc avec un immense plaisir que nous allons nous retrouver Porte de Versailles pour que nos agriculteurs nous montrent leur savoir-faire et pour que nous puissions leur montrer notre attachement profond.”*

### **Sébastien LECORNU, Ministre, Président du Département de l'Eure**

#### **La Manche**

*“Je me réjouis de pouvoir retrouver les allées du Salon International de l'Agriculture. Au cours des deux dernières années, les filières agricoles ont été particulièrement mobilisées pour répondre aux besoins alimentaires des habitants. Chaque profession, agriculteur, producteur, éleveur, chacun a sa manière a su répondre présent pour faire face à la crise sanitaire afin qu'elle ne devienne pas non plus une crise alimentaire. C'est donc un grand merci que je tiens à leur adresser.*

*Notre collectivité écrit actuellement les lignes de son projet de mandature dans lequel l'agriculture aura toute sa place. Parce que la Manche est fière de son agriculture, elle soutient celles et ceux qui participent à son excellence en s'exposant à Paris dans le cadre de ce salon attendu de tous. Au cœur d'un espace régional avec nos amis des*

*quatre autres départements normands, La Manche est d'ores et déjà prête à vous accueillir !*

*Bon salon à toutes et à tous."*

**Jean MORIN, Président du Département de la Manche**

### **L'Orne**

*"Quel bonheur de retrouver notre Salon International de l'Agriculture après une pause, l'an dernier, pandémie oblige !*

*Nos agriculteurs et producteurs ornais seront fidèles au poste, Porte de Versailles et je suis fier de les savoir dans ce lieu d'excellence pour montrer leur talent, leur passion du métier et la très grande qualité de leurs produits. Des produits qui nous régaleront et qui font partie de notre patrimoine.*

*Depuis longtemps déjà, notre collectivité soutient et défend l'agriculture dont le poids économique est considérable au cœur de notre territoire : 8% des emplois ornais sont dans la production agricole.*

*En 2022, près de 2,5 millions d'euros seront affectés à des dispositifs ciblés d'aides à l'installation des jeunes et au financement de petits investissements de modernisation et de développement des exploitations. Par ailleurs, le Département contribue largement à la santé animale afin de préserver les cheptels ornais. Plus de 500 000€ lui sont dédiés."*

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

### **La Seine-Maritime**

*"La Seine-Maritime est une vaste terre de cultures et d'élevage où l'agriculture concerne 62 % de son territoire. Pour soutenir ce secteur d'activités dans un contexte souvent difficile, pour répondre aux enjeux de l'alimentation locale et durable, notre collectivité départementale se doit de continuer à accompagner ses agriculteurs et agricultrices.*

*Ainsi avons-nous bâti un consensus avec l'ensemble des professionnels pour accompagner les agriculteurs dans l'exercice de leur activité, pour valoriser les productions et répondre aux attentes des consommateurs.*

*Nous le savons, le consommateur d'aujourd'hui a des goûts, des craintes, des exigences affirmées quant au contenu et à la qualité de son assiette. Les marchés locaux, les*

*circuits courts sont de plus en plus plébiscités. Avec 'Mon Panier 76', le Département de la Seine-Maritime répond à cette exigence et offre une vitrine aux professionnels.*

*Autre action importante : la modernisation des outils de production et leur adaptation aux contraintes environnementales et sanitaires. C'est tout le sens que nous donnons au dispositif d'aide aux petits investissements matériels agricoles. C'est un réel succès puisque nous remettrons, à l'occasion du SIA 2022, la 2 000<sup>ème</sup> subvention.*

*La réussite de cette politique agricole est le résultat de l'approche pragmatique et du travail de concertation qui ont permis, en amont, de recueillir les besoins réels du monde agricole. Elle repose aussi, et surtout, sur des choix politiques clairs pour rappeler, s'il en était besoin, que l'agriculture est l'une des richesses de notre département et que le soutien au monde rural est au cœur des solidarités territoriales."*

**Bertrand BELLANGER, Président du Département de la Seine-Maritime**

# Les chiffres clés de l'agriculture normande

## 1<sup>re</sup> région française



Production de fromages au lait de vache



Production de lin textile

Production de coquillages



Production de beurre et crème



Production de poireaux



Production de pommes à cidre et de produits cidricoles



Production de chevaux



### L'agriculture

**29 200**



Exploitations

**70 %**



**2,1 millions** d'hectares

**43 %**



de la surface en prairie

**59 200** agriculteurs



**53 ans** d'âge moyen



**28 %** de femmes

### L'agroalimentaire



**845** entreprises

**25 300** emplois

**13 %**

des emplois dans le secteur industriel normand

### La pêche

**2 400** pêcheurs **600** bateaux



**25 000 t** de coquilles St Jacques



**9 000 t** de bulots

**27 000 t** d'huîtres



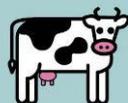
**18 000 t** de moules



### Les produits laitiers

**555 000**

vaches laitières



**7 525 t**

de crème



**6 771 t** de beurre



**3,84** milliards de litres de lait livrés

**6 070 t**

de camembert de Normandie



**734 t**

de livarot



**1 941 t** de pont-l'évêque



**1 576 t** de neufchâtel

# LE PLAN DU SITE DÉTAILLÉ



Plan arrêté au 27/10/2021, susceptible de modifications / Plan as at 2021/10/27, subject to modifications.



**PAVILLON 1** Bovins, ovins, porcins, caprins  
Cattle, goats, pigs, sheep

**PAVILLON 2.1** Chiens et chats  
Dogs and cats

**PAVILLON 2.1** Artisanat et patrimoine rural de France - Produits de France  
Crafts and rural heritage of France - French products

**PAVILLON 2.2** Cultures et filières végétales - Jardin et potager  
Crops and plant sectors - Garden and kitchen garden

**PAVILLON 3** Produits et saveurs de France  
Products and flavours of France

**PAVILLON 4** Services et métiers de l'agriculture  
Agricultural services and professions

**AGRI' 4.0**  
AGRI' RECRUTE : Votre espace emploi formation / Careers and training area

Environnement et énergies  
Environment and energy

La ferme pédagogique du salon  
Educational farm

**PAVILLON 5.1** Produits et saveurs de France d'outre-mer  
Products and flavours of overseas territories

**PAVILLON 5.2** Agricultures du monde et leurs produits  
World Agriculture and their products

Élevages du monde  
World livestock

**PAVILLON 6** Équins, ânes  
Horses, donkeys

**PAVILLON 7.2** Concours Général Agricole des Produits et Vins  
Concours Général Agricole products and wines

# 2022, L'ÉDITION POUR SE RETROUVER

---



Pour cette nouvelle édition, le pavillon Normandie se pare de ses plus beaux atours avec une **place du village** accueillante et spacieuse, afin de recevoir les visiteurs curieux de découvrir les produits locaux. Autour de cette place conviviale, des stands divers feront la part belle aux producteurs locaux et aux animations.



*Vue 3D de la place du village, coeur du pavillon Normandie 2022*

Dans un souci écologique et responsable, auquel les partenaires du projet accordent une attention toute particulière, il a été fait le choix de conserver les éléments de structure déjà présentés en 2020 au sein de l'espace incontournable de **490 m<sup>2</sup>**. Place à la récupération : 90% du stand est réutilisé pour l'édition 2022 !

Rendez-vous sur les différents espaces pour découvrir les atouts de la région avec des animations gourmandes, des rencontres enrichissantes et des stands inédits.

## DES ESPACES GOURMANDS

Sur le pavillon Normandie 2022, on retrouve toute la **richesse gastronomique** de la région. Depuis la place du village, les visiteurs pourront profiter d'un moment en toute convivialité avec les espaces bars, restaurant, cuisine et leurs animations.

### ESPACE TOP MARMITE



*Espace Top marmite où les animations culinaires vont s'enchaîner*

Toute la semaine, **26 chefs** (liste complète disponible si besoin pour reportages) se relaieront avec enthousiasme pour faire des démonstrations culinaires originales. Chacune des **75 recettes** présentées mettra en lumière un ingrédient normand en particulier. Certains producteurs assisteront à la transformation de ces produits phares de notre gastronomie locale. Moment d'émotions garanti !

### LE BAR À CIDRES - LXCIDRES

Place aux Cidres normands avec la **Maison Cidricole de Normandie**. Cette dernière mobilise les producteurs pour animer un véritable bar à Cidres, LXCidres. Fermiers, de

marque, bio, AOP/AOC, IGP, à la pression, en petites ou grandes bouteilles, rosés, aromatisés, de glace... sans oublier les incontournables jus de pommes : il y en aura pour tous les goûts ! Voici les producteurs qui vous serviront tout au long du salon :

<b>Producteurs</b>	<b>Jours de présence</b>
Earl Saint Joseph (76)	Samedi 26/02
Gaec de la Poulardiere (61)	Dimanche 27/02
Thomas Pelletier (14)	Lundi 28/02
CIDRERIE DE LA BRIQUE (50)	Mardi 01/03
Les Vergers de Ducy (14)	Mardi 01/03
MAERTENS (14)	Mercredi 02/03
Le Pressoir d'Or (27)	Mercredi 02/03
Domaine de la Galotiere (61)	Jeudi 03/03
SCEA CLOS DES CITOTS (76)	Vendredi 04/03
E.A.R.L. CIDRE LEMASSON (50)	Vendredi 04/03
SARL DES PATRETS (61)	Samedi 05/03 et dimanche 06/03

## **LE BAR À FROMAGES**

Croûte fleurie, lavée.. cela vous parle ? Généreux, diversifiés, réputés, les fromages sous Appellation d'Origine Protégée (AOP) de Normandie font le plaisir des gourmands et des gourmets. Ils sont au nombre de 4 : le Camembert de Normandie, le Livarot, le Neufchâtel et le Pont-L'Évêque. Leur appellation offre aux consommateurs une garantie d'origine, de typicité, et un savoir-faire traditionnel.

À déguster bruts ou cuisinés en présence des animateurs et des professionnels des 4 AOP. Rendez-vous au **bar à fromages** pour des dégustations aux goûts affirmés !

## **LE BAR À COQUILLAGES**

Comment penser venir en Normandie sans passer par le **bar à coquillages** ? C'est presque les pieds dans l'eau, que les visiteurs et aficionados de coquillages marins pourront se régaler à volonté ! En partenariat avec le CRC Normandie et Normandie Fraîcheur Mer, le bar à coquillages de Normandie animé par l'équipe de Patrick Liron, originaire de la Côte Ouest de la Normandie, rouvre ses portes ! Au menu, rien que du beau et du bon avec : huîtres de Normandie, bulots de la Baie de Granville et aussi coquilles Saint-Jacques de Normandie. MIAM !

## CAP VERS LA NORMANDIE, CÔTÉ MER !

Forte d'être la **deuxième région de pêche maritime** française avec 640 km de côtes, 600 navires de pêche, et aussi **première sur le podium des coquillages de pêche et d'aquaculture** en France (coquilles Saint-Jacques, huîtres et bulots en tête), la région Normandie est fière d'afficher sa maritimité au Salon de l'Agriculture, en renouvelant pour sa 2<sup>ème</sup> édition consécutive, un espace de 20 m<sup>2</sup> entièrement dédié aux produits de la mer.

Durant 9 jours, Normandie Fraîcheur Mer et le Comité Régional de conchyliculture de Normandie qui ont vocation à valoriser et promouvoir l'excellence des productions locales, sont heureux de reprendre du service au Salon de l'Agriculture et d'épater un public *d'épicurbains*, autour de merveilleux poissons et coquillages, avec pédagogie et convivialité à tous les étages !

Au programme : **présentation d'un étal à poissons normands "Bons plans"** (gages d'une pêche locale et responsable), distribution de "fish" recettes, dégustations d'huîtres, et jeux pour repartir le casier plein de belles surprises ! En prime, retrouvez des professionnels engagés au service de la qualité sur les stands des départements :

- Manche
  - Poissonnerie Au Ptit Mareyeur, Granville (50) – mardi 1<sup>er</sup> et mercredi 2 mars (Produits frais et transformés – que du local et fait maison)
  - Poissonnerie L'Atelier du Poissonnier, Agon Coutainville (50) – mardi 1<sup>er</sup>, mercredi 2 et jeudi 3 mars
- Calvados
  - La Calvadosienne, producteur d'huîtres, Asnelles (14) - dimanche 27 et lundi 28 février
  - Armement Daubert, pêcheur expéditeur, Courseulles (14) – mercredi 2, jeudi 3 et vendredi 4 mars
- Seine-Maritime (Poissons et coquillages en direct des côtes de la Seine-Maritime)
  - SEPOA Delgove, Fécamp (76) - mercredi 2 et samedi 5 mars (Harengs fumés)
  - Salicoque Marée, Dieppe (76) - mercredi 2 et samedi 5 mars (Noix de coquilles Saint-Jacques Label Rouge)

## RESTAURANT ORNE À LA CARTE



*Le restaurant "Orne à la carte" est de retour avec un nouveau menu du cru !*

Chaque midi et toute la journée, la gastronomie ornaise est mise en avant. L'Orne, c'est le cidre, le poiré et bien sûr le calvados... à déguster avec modération, mais aussi, outre ces boissons emblématiques, des produits de goûts. Une quarantaine de places est prévue pour recevoir le public désireux de goûter les produits ornaïes et la diversité des cidres normands.

Pour les animations de l'Orne à la carte, un **Mem'Orne** (jeu de mémoire) autour des espaces naturels sensibles sera proposé en deux versions : enfants et adultes. Des sets de table ont été réalisés avec des activités pour les enfants (labyrinthe, jeu des 7 erreurs, coloriage...). La carte aux trésors, **carte magnétique** de l'Orne, sera également installée sur l'un des murs : des polaroids aimantés pourront être placés dessus pour découvrir les lieux touristiques et les spécialités culinaires de l'Orne. Un jeu-concours sera aussi proposé, avec une nuitée à remporter dans un hôtel-restaurant étoilé.

## ESPACE SAVEURS DE NORMANDIE



Comme en 2020, le stand Saveurs de Normandie est lui aussi de retour avec un programme gourmand et des rencontres culinaires de choix. Au total, **13 producteurs** se mobiliseront pour réaliser des **dégustations pédagogiques** sur l'espace Saveurs de Normandie. Une animation numérique ludique sera également accessible via la

borne tactile *Qui-est-ce ?*, tandis qu'une exposition des produits labellisés sera proposée aux visiteurs pour découvrir la richesse de la Normandie.

#### **Samedi 26 février :**

- Dégustations par la Maison Lemétais (café, Le Havre 76) et les ETS Duchemin (pommes de terre, Tourville-sur-Odon 14)
- Animations culinaires par Marc André (Oh My Chef, Caen 14) et Bastien de BCook (Blogueur culinaire)

#### **Dimanche 27 février :**

- Dégustations par la Brûlerie du Havre (café, Le Havre 76)
- Animations culinaires par Stéphane Carbone (Stéphane Carbone Restaurant, Caen 14), Olivier Barbarin (Caen 14), Benjamin Revel (La Musardière, Giverny 27)

#### **Lundi 28 février :**

- Dégustations par RessourSee (spiruline, Cuves 50) et Camembert 5 Frères (camembert, Bermonville 76)

#### **Mardi 1er mars :**

- Dégustations par Cidrerie de la Brique (produits cidricoles, Saint-Joseph 50) et Ferme des Glycines (yaourt vrac, Saint Jean d'Elle 50)
- Animation culinaire par Anthony Vallette (L'as de trèfle, Bernières sur Mer 14)

#### **Mercredi 2 mars :**

- Dégustations par le Manoir de Durcet (produits cidricoles, Magny le Désert 61)
- Animation culinaire par Sébastien Godefroy (L'obione, Avranches 50)

#### **Judi 3 mars :**

- Dégustations par la Cidrerie la Chesnaie (produits cidricoles, Brix 50) et Les Artisans Normands (chocolats, Épaignes 27)

#### **Vendredi 4 mars :**

Dégustations par Gel Manche (salades traiteur, Carentan 50) et le Pressoir d'Or (produits cidricoles, Boisemont 27)

#### **Samedi 5 mars :**

- Dégustations par Les Coques de Normandie (chocolats, Cabourg 14)

## **ESPACE 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”.

## MARCHÉ DES PRODUCTEURS



Le marché des producteurs s’avère être une étape indispensable pour poursuivre la découverte des produits locaux de qualité. Au total, **98 producteurs normands** (dont 48 labellisés Bienvenue à la Ferme et 13 labellisés Saveurs de Normandie) répondent présents tout au long des 9 jours du SIA pour partager leur savoir-faire, faire déguster et vendre les produits de leur terroir aux visiteurs.

- 20 producteurs ornais dont 7 BALF
- 23 producteurs manchois dont 9 BALF
- 17 producteurs calvadosiens dont 6 BALF
- 18 producteurs eurois dont 16 BALF
- 20 producteurs seinomarins dont 10 BALF.

### À NOTER

Pour connaître le programme complet du marché des producteurs, adressez votre demande en direct à Laura Meyer (contact à la fin du dossier)

# DES ACTEURS LOCAUX QUI PARTAGENT

## LE CALVADOS



Sur le pavillon normand, le Département et sa chambre d'agriculture accueillent les visiteurs sur leur traditionnel marché des producteurs, pour profiter d'une pause gourmande autour des produits made in Calvados, côté terre et côté mer.

Ils seront ainsi une vingtaine à se relayer pendant ces 9 jours pour partager toutes les saveurs du Calvados et garantir une diversité unique de produits d'exception : produits laitiers ou cidricoles, viande et produits transformés, légumes, poissons "bon plan" et produits issus de la filière conchylicole sans oublier quelques douceurs sucrées.

Le voyage au cœur du Calvados se poursuit dans la grange autour de **la roue gastronomique** avec des quiz et des défis à relever pour petits et grands, ainsi que des surprises et des bons d'achat, notamment pour remplir son panier de produits locaux...

La balade gourmande se prolonge enfin sur l'espace Top Marmite où les plus fins gourmets pourront profiter des talents des chefs restaurateurs calvadosiens, Clémentine YONNET, Pierre LEFEBVRE, Thierry DESCCELLIERS, François EUSTACE, Johan CUSSY, Stéphane PUGNAT, venus tout spécialement partager leur fierté de travailler des produits du terroir et leurs recettes autour des saveurs les plus emblématiques du Calvados.

Alors, prêts à oser la destination Calvados ?!





Dans la cuisine de Claude Monet - Pendant 9 jours, les visiteurs du Salon International de l'Agriculture vont pouvoir (re)découvrir ce que l'Eure fait de meilleur ! Le Département de l'Eure propose en effet, cette année, un stand particulièrement original qui mêle **agriculture et culture**.

On le sait peu mais Claude Monet n'était pas seulement un génie de la peinture mais aussi un cuisinier aguerri, qui notait méticuleusement ses recettes. Ce sont justement les **recettes de Monet**, dont une partie peut se cuisiner à partir de produits 100 % locaux, que le public pourra découvrir sur notre stand qui sera la copie conforme de la cuisine de la maison de Giverny que possédait l'artiste ! Deux **dégustations de recettes** seront d'ailleurs proposées dans ce décor exceptionnel le mercredi 2 mars et le vendredi 4 mars.

Cette année, pour le grand retour du SIA, 18 producteurs nous accompagnent dans l'aventure. Cidres, bières, rillettes, frites fraîches, légumineuses, escargots ou encore conserves artisanales orneront les étals du département, pour le plus grand plaisir des visiteurs.

Autre temps fort de ce salon : l'évolution de la plateforme *Cestfaitdansleure* ; le site créé par le département qui permet de trouver les producteurs locaux près de chez soi poursuit son développement et de nouvelles fonctionnalités seront dévoilées lundi 28 février.

Venez vivre une expérience unique, à la redécouverte de recettes et de saveurs parfois méconnues, dans un décor impressionniste. Une **invitation au voyage**, à Giverny pour découvrir, plus largement, les trésors gastronomiques de l'Eure.



## LA MANCHE



Bienvenue dans la Manche, département où il fait bon vivre ! La Manche agricole recèle de formidables produits et innovations qui seront à découvrir ou à redécouvrir lors de cette nouvelle édition du SIA. Cette année encore, les visiteurs seront invités à partir à la découverte des savoir-faire de ce territoire riche de près de **8 000 exploitations**.

Le SIA sera l'occasion de mettre en valeur les productions manchoises, mais aussi le travail de celles et ceux qui œuvrent au quotidien pour la qualité des produits que nous mangeons.

Tout au long de ces 9 jours, la Manche portera haut ses couleurs sur le stand régional de Normandie où plus de 20 producteurs du département se relayeront pour présenter le meilleur des terroirs manchois : produits cidricoles, chocolats, saumon, produits fumés et produits laitiers...

Le point d'orgue de cette édition aura lieu le 27 février avec la journée Manche, placée sous le signe du **développement durable et de la solidarité**. En effet, une convention sera signée entre le Département et l'association SOLAAL qui a pour mission de faciliter et d'organiser les dons entre les acteurs agricoles et agroalimentaires au profit des associations d'aide alimentaire habilitées.





La gastronomie ornaise est à l'honneur ! Sur l'espace restauration, le menu dégustation 100 % ornaïse va égayer les papilles des visiteurs avec des spécialités locales : boudin noir, tripes, andouillette, jambon braisé et sa sauce au cidre... sans oublier le fameux et célèbre camembert au lait cru AOP ! Sur l'espace producteurs, ils seront une vingtaine à offrir au public l'opportunité de prolonger l'expérience gustative. Produits cidricoles, rillettes, terrines, miel : il y en aura pour tous les goûts.

Et les trésors du département ne se trouvent pas uniquement dans l'assiette. Un jeu baptisé *La carte aux trésors* offre aux participants l'occasion de découvrir les joyaux du patrimoine local. Un autre divertissement, "Mem'Orne", est aussi à découvrir sur le stand de l'Orne. Basé sur le principe du memory, il va dévoiler aux petits et aux grands 12 sites ornaïses incontournables et 12 espèces animales et végétales qui s'épanouissent dans le département.

Enfin, quoi de mieux pour découvrir tous les charmes de l'Orne que d'y séjourner ? Les visiteurs sont invités à remplir un bulletin de participation pour tenter de remporter un dîner gastronomique et une nuit avec petit-déjeuner dans un hôtel / restaurant étoilé !



## LA SEINE-MARITIME



Le retour du Salon International de l'Agriculture signe également le retour du stand de la Seine-Maritime. Du 26 février au 6 mars 2022, pour faire la promotion du département, différentes animations agiteront le stand "Une Vie Seine & Maritime !" et mettront en lumière les atouts, la beauté et les ressources agricoles exceptionnelles et variées de notre territoire.

Des jeux-concours avec des lots à la clé, des activités, un photobooth, et différentes documentations sur la destination seront proposés. Le stand 76 présentera également de nombreux producteurs du territoire offrant une découverte des produits du terroir seinomarin. Le **jeudi 3 mars**, une journée spéciale est prévue avec l'anniversaire des deux ans de *Mon Panier 76*, le site internet réservé aux circuits courts mettant en relation producteurs et distributeurs et la remise de la 2 000<sup>e</sup> subvention de petits investissements agricoles, une aide octroyée par le Département pour les agriculteurs réalisant un investissement inférieur à 10 000€.

Cette année, en nouveauté, le stand de la Seine-Maritime proposera une **vente de burgers** Made in Seine-Maritime, composés de produits locaux, réalisés par les cuisiniers du restaurant administratif de la collectivité. Un programme riche et varié attend les visiteurs du stand de la Seine-Maritime.



## SAVEURS DE NORMANDIE



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.

La marque SAVEURS DE NORMANDIE représente **130 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 !

Fidèle à ses valeurs, la marque SAVEURS DE NORMANDIE s'affiche fièrement au sein du Pavillon Normandie. Les gourmands découvriront la richesse des produits normands porteurs du léopard. Animation numérique originale pour tester ses connaissances sur les produits locaux et dégustations pédagogiques animées par les producteurs seront proposées aux visiteurs tout au long de la semaine.

La marque collective des produits agroalimentaires normands sera également partenaire *Top marmite*, l'espace des animations culinaires, avec la participation de chefs ambassadeurs SAVEURS DE NORMANDIE.



## NORMANDIE FRAÎCHEUR MER, UN OUTIL POUR VALORISER LA QUALITÉ ET LA DURABILITÉ DE LA PÊCHE NORMANDE

NFM regroupe les professionnels de la filière, engagés dans la défense de la qualité et de l'origine des produits de la pêche de Normandie. Groupement de la filière pêche normande, Normandie Fraîcheur Mer (NFM) fédère l'ensemble des organisations professionnelles de la pêche de Normandie : le Comité Régional des Pêches Maritimes et les Organisation des producteurs (OPN et FROM Nord), dont les rôles sont de gérer la ressource et de gérer les marchés.

NFM regroupe aussi de nombreux pêcheurs, les 5 criées normandes et des entreprises de mareyage, tous volontaires et impliqués en faveur de la qualité et la durabilité des produits de la pêche de Normandie.

NFM, c'est aussi une **marque collective**, véritable signature des produits de la pêche de Normandie, qui s'appuie sur 3 principes de sa Charte :

- Origine/ traçabilité : produits issus de la pêche professionnelle de Normandie
- Qualité/ régularité : produits de haute qualité, encadrés par un cahier des charges NFM
- Ressource/ durabilité : produits issus d'une pêche encadrée, responsable ou durable.

Normandie Fraîcheur Mer s'est fixé un double objectif :

- Accompagner la filière et définir des règles de production qui garantissent la qualité des produits de la pêche de Normandie. Cela passe notamment par la rédaction des cahiers des charges spécifiques (par espèce et par métiers) et pour en assurer le respect des règles, des contrôles sont réalisés à toutes les étapes et des méthodes fiables de traçabilité sont mises en place.
- Promouvoir les produits de la pêche de Normandie, par le biais de supports spécifiques (affiches, livrets consommateurs), communication dans les médias, internet ([www.nfm.fr](http://www.nfm.fr)) et les réseaux sociaux, présence sur les salons, conférences-débats, ... et la réalisation d'événementiels tels que « La Grande Débarque » !

Les cahiers des charges NFM actuels :

- Bulot de la Baie de Granville (IGP+ Pêche Durable MSC)
- Coquille et noix de Saint-Jacques de Normandie (LR + projet d'IGP)
- Homard du Cotentin (Pêche Durable MSC)
- Maquereau de Trouville
- Poissons de Ligne et Poissons sauvage de Normandie

## **COMITÉ RÉGIONAL CONCHYLICOLE**

Le saviez-vous ? 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 conchyliques,
- 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 conchyliques...

## **DORIAN LOUVET EN EXPÉDITION SUR LE PAVILLON**

Dorian Louvet, ex-candidat de Koh Lanta 2020 et athlète normand (il habite à Caen dans le Calvados), fera lui aussi le déplacement au Salon International de l'Agriculture. Amoureux de sa région, le sportif était déjà parti à la rencontre des producteurs locaux et produits du terroir l'année passée, lors de la Semaine de l'Agriculture Française en 2021.

C'est donc avec plaisir qu'il remet le couvert. Au programme de sa venue le **samedi 26 février** : rencontre avec les éleveurs et producteurs normands, "Questions pour un Normand", dégustations et cuisine.

### **À NOTER**

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

# DES INITIATIVES ORIGINALES & RESPECTUEUSES DE L'ENVIRONNEMENT

La Normandie est riche de la diversité de ses exploitations, de ses élevages, cultures et de leurs débouchés : le lin, le chanvre, la filière cidricole ou encore l'industrie des biocarburants en sont des illustrations majeures. Les partenaires du Pavillon Normandie ont la conviction que la **diversification des productions et l'innovation** sont des outils puissants de la performance des exploitations.

Promouvoir ces cultures et leur valorisation, c'est avant-tout promouvoir le **développement d'activités économiques durables**, proposer des produits de qualité aux vertus écologiques, sanitaires et nutritionnelles. La consolidation de ces activités agricoles permet de répondre aux attentes sociétales et environnementales tout en diversifiant le revenu des producteurs.

## FOCUS SUR LE CHANVRE

Le marché du chanvre en Normandie est en pleine croissance. Il faut dire qu'il a plus d'un atout : en plus d'être favorable pour l'agro-écologie, la culture présente des débouchés variés ; à retrouver sur le pavillon Normandie cette année.



### QU'EST-CE QUE LE CHANVRE ?

Originaire d'Asie centrale, le chanvre est cultivé depuis plus de 50 ans en Normandie, essentiellement pour la production de papier. Il appartient à la famille des *cannabacées*, comme le houblon. La culture se réinvente depuis une dizaine d'années pour **conquérir de nouveaux marchés** :

alimentation humaine, plasturgie, bâtiment, cosmétique et textile... C'est que la plante et ses nombreux produits - chènevis (la graine), fleur, chènevotte et fibre - ont de nombreux atouts.

## UNE FILIÈRE RESPONSABLE

Entre 2013 et 2021, **56 producteurs de Normandie** et des départements voisins ont produit en moyenne chaque année du chanvre sur une surface de près de **9 hectares** chacun. Sur les 500 hectares travaillés annuellement en moyenne, 55 % sont cultivés en Normandie, avec une part croissante ces dernières années (63% en 2021). (*source : Association des producteurs de chanvre de la Manche et départements limitrophes*)

Produit à proximité des usines de défibrage et travaillé avec des procédés mécaniques (sans chimie et sans eau), le chanvre nécessite peu d'énergie pour sa transformation. Aux champs, le chanvre absorbe le CO<sub>2</sub> nécessaire à sa croissance et permet ainsi son stockage dans les objets qu'il constitue (meublier urbain, isolant, plage arrière de voiture, etc.). Par exemple, **1 hectare de chanvre absorbe autant de CO<sub>2</sub> qu'1 hectare de forêt**, soit 15 tonnes par an.

C'est ce procédé mécanique peu énergivore, son caractère biodégradable, le stockage de carbone et les économies d'énergie qu'il induit, qui permettent aux matériaux issus du chanvre de présenter un bilan environnemental très favorable.

## DES DÉBOUCHÉS MULTIPLES

Le chanvre a de nombreux atouts pour se diversifier en tant que :

- **Super aliment** dans les assiettes : il concentre à lui seul une somme de caractéristiques intéressantes pour la nutrition, il est riche en protéine, en oméga 3 et facilement digestible
- **Super isolant** dans le secteur du bâtiment : la chènevotte absorbe 4 fois son poids en eau. Une qualité appréciée pour les litières animales, mais également en isolation
- Alternative en **plasturgie** : le caractère renouvelable et la légèreté du produit en font un matériau apprécié notamment dans le secteur automobile. La fibre de chanvre permet d'éviter les ressources fossiles et de gagner en légèreté
- **Cosmétique** : Avec sa composition très proche des lipides naturels de la peau et très nutritive : l'huile de chanvre a une affinité avec la peau et le cheveu.
- **Textile** : au sein de l'Association normande Lin et Chanvre Bio, agriculteurs, tailleurs, filateurs, tisseurs, tricoteurs, petites et grandes enseignes, jeunes créateurs, s'affairent à concevoir une filière chanvre textile 100% française.

## UN STAND INÉDIT

Papiers, plastiques, isolants, fils et tissus, produits alimentaires, huiles essentielles, produits cosmétiques, paillage ou encore litière... Le chanvre normand se montre sous

toutes ses coutures à l'occasion du SIA 2022. Depuis la plantule, en passant par la graine, la paille, la fibre et la chènevotte, le visiteur pourra découvrir la variété des produits issus du chanvre et sa palette de valorisation. L'occasion de mieux connaître les entreprises qui travaillent le chanvre en Normandie, au côté ou avec les entreprises du lin, autre produit emblématique de Normandie.

**Info +** : le jeudi 3 mars, les visiteurs pourront aussi goûter et acheter des produits du chanvre sur les espaces Orne et Manche.

## PLACE AU LIN

Le lin est cultivé depuis plusieurs siècles à travers le monde. Réintroduit dans la région au XXe siècle par des agriculteurs des Flandres, le lin normand est surtout cultivé en Seine-Maritime, dans l'Eure et dans le Calvados. La culture s'est également développée dans une moindre mesure dans l'Orne, essentiellement dans le prolongement de la plaine de Caen. La Normandie représente 63 % de la production française de lin textile. La région a fourni, en 2019, 527 900 tonnes sur 73 315 ha.

### LE LIN NORMAND RÉPUTÉ POUR SA QUALITÉ

Le lin est une plante à fibres annuelle, sa culture demande globalement peu d'intrants. En Normandie, les semis ont majoritairement lieu au printemps entre mi-mars et début avril mais il existe également un peu de lin dit d'hiver (semé à l'automne).



La France se situe au 1er rang mondial pour la qualité des fibres. Le lin normand a acquis une réputation mondiale du fait de sa grande qualité. Pour être utilisables par l'industrie textile, les fibres longues doivent être peignées avant envoi en filatures.

### DES DÉBOUCHÉS TRÈS DIVERSIFIÉS

Avec 90 % des débouchés, les fibres longues de lin servent avant tout pour l'habillement (60 %), suivi par le linge de maison, la décoration, les revêtements muraux ou d'ameublement (30 %) et les tissus techniques, plus spécialisés (10 %).

Les fibres courtes partent également en filature pour les mélanges pour la papeterie ou en débouchés techniques. Les anas (partie ligneuse) sont utilisés pour la fabrication de

panneaux agglomérés ou de portes coupe-feu (bon pouvoir isolant), mais aussi valorisés en litière pour chevaux (fort degré d'absorption) ou comme paillage écologique. D'autres débouchés sont apparus comme les matériaux composites dans le secteur automobile (légèreté et solidité) ou les utilisations à des fins énergétiques (chauffage à la biomasse et cogénération).

Les graines issues de la création variétale sont utilisées en semences. Les graines de lin, outre la semence, sont transformées en huile ou solvant qui constituent une base pour la savonnerie, les peintures ou les vernis.

Avec 1 ha de lin, on produit au total :

- Filière habillement : 800 chemises, 1 500 chemisiers, 500 jupes.
- Filière linge de maison : 100 draps, 100 nappes, 100 rideaux.
- Filière non tissée : 1 000 panneaux de portières automobiles.
- Anas : 300 m<sup>2</sup> de paillage écologique.
- Filière graine : 200 kg de tourteaux et paillettes (aliment du bétail) et 100 litres d'huile de lin (peinture).

## UNE GRANDE PREMIÈRE !



Avec le soutien de l'État et de la Région Normandie, La French Filature, filature de lin au mouillé du groupe NatUp, est fière de présenter son premier fil, actant ainsi la **relocalisation**, dans l'Eure, d'un savoir-faire disparu depuis plus de 20 ans. La création d'une filière du lin 100% français, pour l'habillement et le linge de maison, du champ au produit fini, apporte à l'ensemble des acteurs textiles du territoire un fil leur permettant la création de collections **100% made in France**.

# CONCOURS : L'EXCELLENCE NORMANDE AU PROGRAMME

---

## LES PRODUITS NORMANDS À L'HONNEUR



**125 producteurs** normands participent au Concours Général Agricole, avec plus de **444 produits inscrits**. C'est un tremplin unique pour montrer l'excellence des produits de la région.

Les Normands sont présents dans les catégories suivantes: Beurres, Bières, Calvados AOC, Cidres, Confitures, gelées et crèmes, Crèmes, Desserts lactés, Foies gras, Fromages, Fromages frais, Gins, Huiles de noix, Huîtres, Hydromels, Jus de fruits, Laits, Liqueurs, Miels, Poirés, Pommeaux de Normandie AOC, Produits à base d'abats, Rillettes Pâtés, Rillettes pur canard, Saucisses et saucissons, Truites, Volailles, Whiskies, Yaourts.

Découvrez tous les jours les résultats sur <https://bit.ly/3H7JCHq>

### À NOTER

Mention spéciale au lauréat 2021 normand du Prix d'Excellence (CGA) :

La Ferme de l'Isle (50) pour leurs produits laitiers

## L'ÉLEVAGE, FIERTÉ RÉGIONALE

**83 éleveurs** normands participent avec **143 animaux** au Concours Général Agricole (CGA), tremplin unique pour démontrer l'excellence de la génétique normande.

## HALL 1 : BOVINS, OVINS, PORCINS

Cette année la Normandie présente **58 Bovins**, avec **9 races** différentes mises à l'honneur dont 5 Blanc Bleu, 1 Blonde d'Aquitaine, 6 Charolaises, 1 Jersiaise, 30 Normandes, 8 Prim'Holstein, 1 Rouge des Prés, 5 Salers et 1 Simmental française.

Côté ovins, **68 animaux** représentent la Normandie avec 8 races différentes : 11 Avranchins, 3 Bleu du Maine, 7 Cotentin, 13 Hampshire, 4 Ile de France, 12 Moutons vendéens, 15 Roussins et 3 Texel.

Enfin **3 Porcs de Bayeux** seront présents dans le village des cochons.

### À NOTER

Retrouvez les résultats des éleveurs de Normandie au CGA  
sur le site des Chambres

## HALL 6 : ÉQUINS, ASINS DE NORMANDIE

Dans la catégorie **équine et asine**, **14 animaux** sont sélectionnés pour les CGA, dont 1 Âne du Cotentin, 2 Âne normands, 6 Cobs normands et 5 Percherons.

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

**27 élèves de 15 établissements** scolaires agricoles vont représenter notre région dans ce concours dont le principe consiste à juger leur aptitude au pointage des animaux.

## LE TROPHÉE INTERNATIONAL DE L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE (TIEA)

Les objectifs de ce concours sont de mettre en avant la pluridisciplinarité de l'enseignement. Il valorise également le travail réalisé lors de 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 **5 établissements** normands sont : Campus Métiers Nature (50), EPL Alençon Sées (61), LEGTA Le Robillard (14), Lycée agricole Giel Don Bosco (61) et LEGTA Yvetot (76).

# LES PARTENAIRES

---

## La Normandie au SIA, c'est un partenariat fort entre :

Le Conseil Régional de Normandie

Les Départements du Calvados, de l'Eure, de la Manche, de l'Orne 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 Fraîcheur 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

OS Normandie

AOP Prés-salés

### Et la participation

Des chefs normands

Des entreprises Saveurs de Normandie

Des producteurs Bienvenue à la Ferme Normandie

Des sociétés Derivery, NatUp (Ecotechnilin, Linéo), Olvéa, NaturePlast et Agrochanvre  
Du Dôme

De l'école UniLaSalle

### À noter

Les coordonnées complètes des producteurs, éleveurs, chefs, partenaires sont  
disponibles sur demande à [laura.meyer@normandie.chambagri.fr](mailto:laura.meyer@normandie.chambagri.fr) – 07 85 58 96 62



# CONTACTS

---

## ORGANISATION

Arnaud DIDIER - 06 71 71 56 09 – [arnaud.didier@normandie.chambagri.fr](mailto:arnaud.didier@normandie.chambagri.fr)

Marsha DELAPORTE - 06 07 60 78 71 - [marsha.delaporte@normandie.chambagri.fr](mailto:marsha.delaporte@normandie.chambagri.fr)

## PRESSE

Région Normandie	Emmanuelle TIRILLY	06 13 99 87 28	<a href="mailto:emmanuelle.tirilly@normandie.fr">emmanuelle.tirilly@normandie.fr</a>
Calvados	Marianne FRESNAIS	06 98 96 05 45	<a href="mailto:marianne.fresnais@calvados.fr">marianne.fresnais@calvados.fr</a>
Eure	Carole PONTIER	07 60 00 12 05	<a href="mailto:carole.pontier@eure.fr">carole.pontier@eure.fr</a>
Manche	Alexandra DE SAINT JORES	06 80 24 41 96	<a href="mailto:alexandra.desaintjores@manche.fr">alexandra.desaintjores@manche.fr</a>
Orne	Delphine VICTOR	06 49 83 14 38	<a href="mailto:victor.delphine@orne.fr">victor.delphine@orne.fr</a>
Seine-Maritime	Camille ROUSEE	06 58 56 52 39	<a href="mailto:camille.rousee@seinemaritime.fr">camille.rousee@seinemaritime.fr</a>
Saveurs de Normandie	Emélie ALLIX	06 72 92 16 74	<a href="mailto:emelie.allix@area-normandie.com">emelie.allix@area-normandie.com</a>
Normandie Fraîcheur Mer	Elsa LEDRU	07 76 15 84 18	<a href="mailto:ledru@nfm.fr">ledru@nfm.fr</a>
Comité Régional de la Conchyliculture	Olga EUDES	06 85 08 12 20	<a href="mailto:olga.eudes@crc-nmn.fr">olga.eudes@crc-nmn.fr</a>
Fromages AOP de Normandie	Marie LEROY	07 86 45 53 67	<a href="mailto:m.leroy@fromage-normandie.com">m.leroy@fromage-normandie.com</a>
Chambres d'agriculture de Normandie	Laura MEYER	07 85 58 96 62	<a href="mailto:laura.meyer@normandie.chambagri.fr">laura.meyer@normandie.chambagri.fr</a>

## RETROUVEZ NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

		
@Régionnormandie	@Régionnormandie	@RégionNormandie
@CalvadosDep	@CalvadosDep	@départementducalvados
@EureenNormandie	@EureenNormandie	@départementdeleure
@LaManche50	@lamanchedepartement	@conseil-departemental-de-la-manche
@ornedepartement	@ornedepartement	@departement-de-l-orne
@seinemaritimedepartement	@seinemaritimedepartement	@département-de-la-seine-maritime
@SaveursNormandie	@SaveursNormandie	@Saveurs de Normandie
@lhuitreDeNormandie	@lhuitreDeNormandie	
	@aopnormandie	
@MaisonCidricoleNormandie	@MaisonCidricoleNormandie	@maison-cidricole-normandie
@AgriNdie	@AgriNdie	@chambres-d-agriculture-de-normandie

# NORMANDIE



SALON  
INTERNATIONAL  
DE L'AGRI  
CULTURE



L'ÉDITION DES RETROUVAILLES



NEIGE • 4 ANS • ABONDANCE

26 | 06  
FÉVRIER | MARS  
PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES



COMEXPOSIUM



#SIA2022     [www.salon-agriculture.com](http://www.salon-agriculture.com)



DÉPARTEMENT DE  
**L'EURE**  
en Normandie

