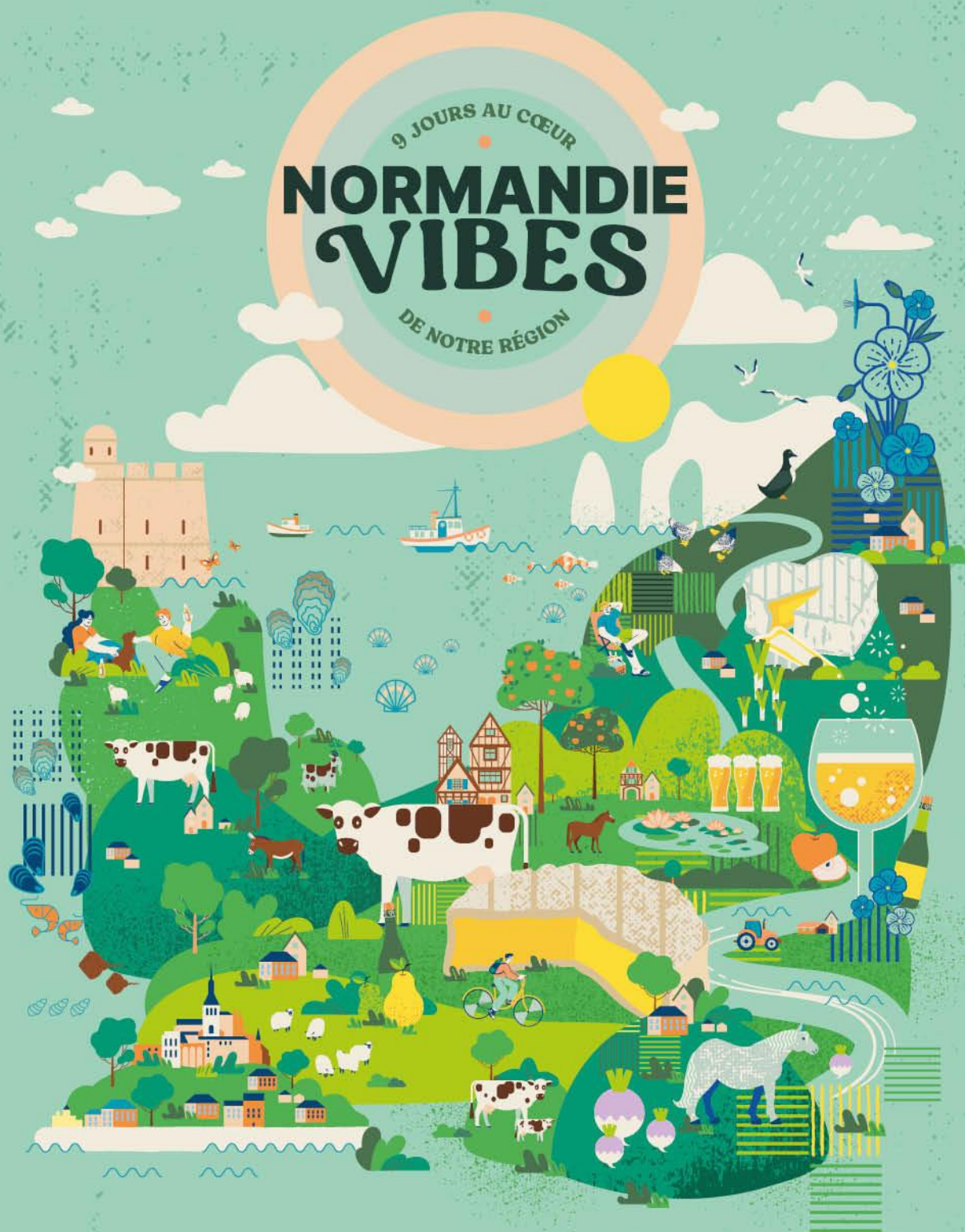


Salon International de l'Agriculture du 24 février au 3 mars 2024



DOSSIER DE PRESSE



ÉLEVAGE ET SES FILIÈRES / LIVESTOCK AND ITS SECTORS	CULTURES VÉGÉTALES / PLANT AND FIELD CROPS	SERVICES AUX PÂTIÈRES DE LA BÂTIÈRE AGRICOLAIRE / SERVICES AND PROFESSIONS IN AGRICULTURE	PRODUITS DE RÉGIONS D'OUTRE-MER / PRODUCTS FROM OVERSEAS REGIONS / PRODUITS DE RÉGIONS D'OUTRE-MER / PRODUCTS FROM OVERSEAS
1 PAVILLON	2.2 PAVILLON	3 PAVILLON	4 PAVILLON
Bovins, ovins, porcins, caprins Cattle, goats, pigs, sheep	Cultures et filières végétales - Jardin et potager Crops and plant sectors - Garden and kitchen garden	Produits et saveurs de France Products and flavours of France	Services et métiers de l'agriculture Agricultural services and professions AGRI/TECH AGRI/RECRUTE Bois et forêt / Forest and wood Environnement et énergies / Environment and energy Mer et eau douce / Sea and freshwater fishing and breeding La ferme pédagogique du Salon / Educational farm
5.1 PAVILLON	5.2 PAVILLON	6 PAVILLON	7.1 PAVILLON
Agricultures du monde et leurs produits World Agriculture and their products	Produits et saveurs de France d'Outre-mer Products and flavours of overseas territories Agricultures du monde et leurs produits World Agriculture and their products Élevages du monde World livestock	Equins, asins Horses, donkeys	Produits et saveurs de France Products and flavours of France
7.2 PAVILLON	7.3 PAVILLON	Chiens et chats Dogs and cats Artisanat et patrimoine rural de France - Produits de France Crafts and rural heritage of France - French products	
SIA-PRO - Evénement du 05 au 07 février 2024, réservé aux professionnels de l'agriculture Sia-Pro - Event from Saturday 25th to 27th 2024, reserved to agricultural professionals.			
Concours Général Agricole des Produits et Vins Concours Général Agricole products and wines			



Plan arrêté au 31/07/2023, susceptible de modifications / Plan as at 2023/07/31, subject to modifications.

SOMMAIRE

➤ Communiqué de presse	3
➤ La Normandie au Salon International de l’Agriculture	4
➤ Les chiffres clés de l’agriculture en Normandie	8
➤ Oreillette, tête d’affiche du SIA	9
➤ L’élevage architecte du paysage et vecteur de qualité	10
➤ Le Pavillon Normandie	12
➤ Le marché de producteurs	18
• Calvadosez-vous	19
• Mon coEure, mon Amour	20
• Couleur Manche à l’eau	21
• La ruée vers l’Orne	22
• Lin’croyable Seine-Maritime	23
➤ Concours : l’excellence normande au programme	24

Communiqué de presse

Pavillon Normandie : Venez à la rencontre de l'agriculture normande au Salon International de l'agriculture de Paris 2024

Le Salon de l'agriculture, c'est la grande fête du monde agricole à laquelle le public est invité à participer. En écho à la mobilisation du monde agricole de janvier 2024, cette nouvelle édition du Salon de l'agriculture sera plus que jamais l'opportunité de faire un pont entre l'agriculture et le grand public, comprendre les revendications du mouvement agricole qui souhaite mieux vivre de son travail et d'aller à la rencontre des femmes et des hommes qui nous nourrissent.

Du 24 février au 3 mars, vous pourrez retrouver sur le désormais incontournable PAVILLON Normandie, présentée par 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, brassicole, fromages AOP, pêche, conchyliculture et pisciculture.

Pour cette édition 2024, le Pavillon Normandie a fait peu neuve. En plein cœur du Hall 3 allée 192, nous vous proposons une ambiance joyeuse et conviviale pour aller au contact des producteurs et productrices présents et découvrir leurs produits et leurs savoir-faire.

Se retrouver pour échanger sur les enjeux de demain

Recherche de valeur ajoutée, amélioration des conditions de travail, réduction de l'impact sur l'environnement, adaptation au changement climatique, les enjeux auxquels fait face le monde agricole sont nombreux et poussent les agriculteurs et les agricultrices à évoluer sans cesse. Le dialogue avec la société participe de ses évolutions pour expliquer les pratiques et tenir compte des attentes sociétales.

Cette année, le Pavillon Normandie dédie **un stand à l'élevage architecte du paysage**. Les acteurs qui font de **l'élevage normand une référence mondiale** seront présents pendant toute la durée du salon pour **aborder les grands enjeux et évolutions de l'élevage** au travers d'animations, d'échanges et autres activités.

Inauguration du Pavillon Normandie

Le Pavillon Normandie sera inauguré le lundi 26 février, à 14h

Hervé MORIN, **Président de la Région Normandie**,
Jean-Léonce DUPONT, **Président du Département du Calvados**,
Alexandre RASSAËRT, **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 d'agriculture de région Normandie**,

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

La Normandie au Salon International de l'agriculture

Hervé Morin, Président de 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. Elle l'est d'autant plus que les agriculteurs demandent à juste titre à vivre décemment de leur travail

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, le développement de la filière lin et chanvre, et plus globalement la bioéconomie.

L'officialisation par la Commission européenne des spécialités traditionnelles garanties (STG) du « Bœuf traditionnel de race Normande » est une bonne nouvelle. Les produits normands sont de qualité, la marque régionale, Saveurs de Normandie, en atteste depuis 20 ans. 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. »

Sébastien Windsor, Président de la Chambre d'agriculture de Région Normandie



«2024 est une année de célébration : Le Salon International de l'agriculture fête ses 60 ans et les Chambres d'agriculture ont 100 ans ! C'est avec fierté que les hommes et les femmes qui font l'excellence de l'agriculture normande se rassemblent sous un pavillon commun pour y valoriser leurs produits, leurs terroirs et leurs savoir-faire.

Cet événement incontournable est une vitrine et un temps d'échange privilégié pour faire se rencontrer le monde agricole et le grand public. Pendant une semaine, les yeux des Français seront braqués sur l'agriculture : une opportunité que nous saisissons pour parler des grands enjeux agricoles de demain que sont le renouvellement des générations, le changement climatique et la souveraineté alimentaire.

Sous le Pavillon Normandie, nous rassemblons l'intégralité des filières et des terroirs de notre région. Nous souhaitons montrer toute la diversité et la qualité de l'agriculture normande qui se retrouve chaque jour dans nos assiettes. Le Salon de l'Agriculture, c'est aussi l'occasion de rappeler que l'on n'a pas de bons produits sans une belle agriculture.

Les Chambres d'agriculture de Normandie œuvrent au quotidien pour l'agriculture et la réussite durable des agriculteurs au cœur des territoires. Nous comptons sur le public pour venir nombreux à la rencontre de l'agriculture normande. »

Jean-Léonce Dupont, Président du conseil départemental du Calvados



© Thierry Houyel

« Près de 70% de la surface du Calvados est tournée vers le secteur agricole qui compte plus de 4 000 exploitations et de nombreuses filières d'excellence (AOP/AOC ou bio). La colère qui s'exprime aujourd'hui, ce qui est en jeu, c'est bien notre alimentation de demain et la sauvegarde de nos paysages. Ce que dénoncent les agriculteurs, c'est l'impact de produits venant d'ailleurs, via les accords de libre-échange, le carcan normatif, la sédimentation de règlements et de contrôles et des conditions de vie devenues précaires. »

A son échelle, le Département intervient via des aides ciblées aux petits investissements pour accompagner les agriculteurs sur les plans social et sanitaire, à financer les équipements destinés à faciliter au quotidien les tâches les plus pénibles, tout en favorisant une agriculture locale, de qualité et prenant en compte les enjeux environnementaux pour préserver le territoire agricole.

Nous y consacrons près de 3 M€ par an et notre présence au Salon de l'Agriculture, aux côtés des producteurs est un marqueur fort de notre volonté d'action. »

Alexandre Rassaërt, Président du conseil départemental de l'Eure



« Ce SIA s'ouvre dans le contexte d'une forte mobilisation du monde agricole, écrasé par le poids des centrales d'achats, lassé de la technocratie. Nos agriculteurs souffrent, ils ont besoin de notre soutien et ce salon est l'occasion de mieux les écouter et les soutenir. Ils ont deux grandes revendications : pouvoir vivre décemment de leur travail et lutter à contraintes normatives égales, a minima avec leurs concurrents européens. Qui peut le leur contester ? »

Il faut aussi aider les agriculteurs à mener la bataille de la communication. Le grand public ne sait pas assez les efforts qu'ils font pour le nourrir dans le respect de l'environnement.

C'est tout le sens de la présence du Conseil départemental au SIA. C'est aussi tout le sens du grand événement national que nous allons lancer dans l'Eure à l'automne. Un moment de débat et de confluences entre l'agriculture, le progrès, l'environnement. On ne peut pas parler transition écologique, développement durable sans ceux qui cultivent la terre. Les agriculteurs ne sont pas le problème, mais la solution. »

Jean Morin, Président du conseil départemental de la Manche



« Socle de l'identité manchoise, l'agriculture tient un rôle majeur sur notre territoire. Fière de ses éleveurs et producteurs, la Manche n'a de cesse de promouvoir sa filière agricole car elle est porteuse de valeurs de travail, de rigueur, et d'excellence. Des valeurs auxquelles nous pouvons ajouter la solidarité car nombre d'agriculteurs sont venus prêter main forte aux agents du Département pour dégager les routes lors de la tempête Ciaran. Conscient de la nécessité de cette filière, le Département s'attache à la soutenir au travers d'une politique de proximité favorisant notamment l'aide à la modernisation car l'agriculture doit faire face aux enjeux de demain. »

Durant 9 jours, producteurs et éleveurs passionnés vous donnent rendez-vous au sein de la plus grande ferme de France pour vous faire découvrir le meilleur de notre terroir. Cette année encore, vous avez rendez-vous avec l'excellence manchoise ! »

Christophe de Ballore, Président du conseil départemental de l'Orne



« Engagement et passion pour relever les défis ! L'Orne se veut fidèle au Salon International de l'Agriculture. Pour le Département, c'est l'occasion de réaffirmer notre soutien à la filière : avec courage, elle assume la plus belle et la plus noble des missions : nous nourrir ! Un véritable défi, dans ce contexte inédit de contraintes si fortes, de réchauffement climatique, de manque d'eau, d'inflation.

Dans l'Orne, nous n'avons pas attendu que les difficultés prennent un tel relief pour agir. Et nous nous réjouissons des partenariats fructueux noués, en proximité, pour entretenir avec nos paysans, une relation de confiance, saine et constructive.

Fier que l'agriculture ornaise s'affiche en toute première ligne, le Conseil départemental salue l'engagement et la passion des professionnels qu'elle fédère. Et c'est avec son optimisme légendaire, que l'Orne souhaite plein succès à ce salon 2024. »

Bertrand Bellanger, Président du conseil départemental de Seine-Maritime



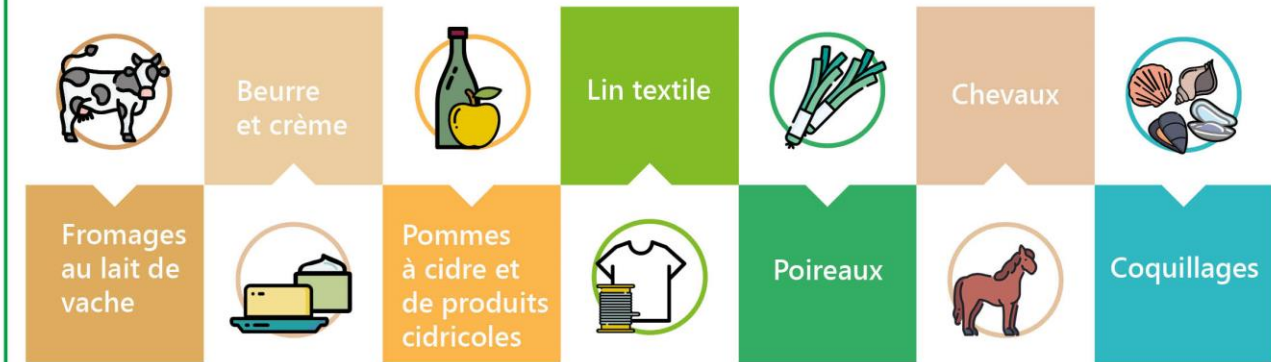
« En Seine-Maritime, nous avons bâti un consensus avec l'ensemble des professionnels pour les accompagner dans leur activité, pour valoriser les productions locales et répondre aux attentes des consommateurs. En 2022, le Conseil départemental a confirmé la poursuite de sa politique agricole et rurale jusqu'en 2027.

La politique agricole du Département est à la fois importante et plébiscitée par les professionnels. Chaque année, nous y consacrons près de 2,7 millions d'euros. Parmi les nombreuses actions, le dispositif des aides aux petits investissements matériels, connaît un véritable succès auprès de la profession agricole. Depuis 2017, ce sont 3231 dossiers qui ont été soutenus bénéficiant à 1 508 exploitations.

La Seine-Maritime ne serait plus elle-même sans ses agriculteurs. Ils sont une richesse inestimable pour notre territoire comme notre terroir. Parce que nous connaissons leur contribution, leur richesse et leur fragilité, nous sommes particulièrement vigilants à les protéger en les intégrant à nos politiques de solidarités territoriales. »

1^{re} région française

en production de



L'AGRICULTURE

26 500



Exploitations

69 %



2,1 millions d'hectares

42 %



de la surface en prairie

59 200 agriculteurs



53 ans d'âge moyen



28 % de femmes

LA PÊCHE



2 200 pêcheurs
(source : NFM)



608 bateaux
(source : NFM)



40 000 t de coquilles St Jacques



9 000 t de bulots



25 000 t d'huîtres



18 000 t de moules

L'AGROALIMENTAIRE



517 entreprises

26 000 emplois

15 % des emplois

dans le secteur industriel normand

LES PRODUITS LAITIERS



534 000 vaches laitières



3,82 milliards de litres de lait livrés



7 620 t de crème



7 553 t de beurre



5 600 t de Camembert de Normandie



2 200 t de Pont-l'Évêque



1 600 t de Neufchâtel



730 t de Livarot

Oreillette, tête d'affiche du SIA

Pour ses 60 ans d'existence, le Salon International de l'Agriculture a décidé de mettre la race Normande à l'honneur en faisant de la vache Oreillette son égérie. Avec sa robe aux trois couleurs et ses lunettes bien dessinées, elle est l'ambassadrice idéale pour mettre en avant cette race patrimoniale.

Agée de 5 ans, Oreillette est une vache ornaise récemment décorée au concours National Normand 2023. Son lait ainsi que celui de ses 110 congénères est livré en laiterie pour être transformé en Camembert et Pont-l'Évêque AOP. Elle attendra les visiteurs qui souhaitent faire sa connaissance dans le Hall 1.

Un élevage familial

Oreillette est élevée au GAEC Foucault à Briouze dans l'Orne : François, le père et Lucie, la fille, sont tous deux passionnés par la race normande et les concours bovins. Après avoir repris l'exploitation familiale en 1987, François a tout de suite transmis sa passion à sa fille Lucie qu'il a fini par embaucher en 2020.



© PPARCHET_SIA2024

La Normande, une race aux nombreux atouts

Cette vache tricolore indissociable du paysage bocager est une grande mangeuse d'herbe. La Normande est une race mixte, qui excelle aussi bien dans la production laitière que dans la valorisation de sa viande. La race est présente dans plus de six cahiers des charges de signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine. La troisième race bovine de France, avec près de 6000 troupeaux et 190 000 têtes, se caractérise également par sa docilité appréciée des éleveurs !

Oreillette célébrée en chanson !

Parce que notre star Oreillette méritait bien une chanson, nous avons fait appel aux excellents musiciens du groupe normand [La Tchoucrav'](#). ! Le groupe rock aux influences multiples compose une chanson inédite à retrouver en ligne à l'approche du Salon International de l'Agriculture 2024.



© PPARCHET_SIA2024

L'élevage, architecte du paysage et vecteur de qualité

Chaque année au Salon de l'Agriculture, l'élevage fait la fierté de la Normandie que ce soit dans les concours ou par les produits proposés aux visiteurs sur le pavillon. Notre région peut se targuer d'avoir des éleveurs au savoir-faire exceptionnels. L'élevage est une composante essentielle du paysage de notre région. Il valorise la surface agricole et représente une activité économique importante pour notre territoire. L'élevage offre de nombreux bienfaits écosystémiques à la campagne normande.



Elevage, prairies et haies, un cocktail gagnant

En Normandie, la majorité des animaux vit dans des prairies. La prairie et les fourrages sont l'or vert de la Normandie. Les prairies contribuent à de nombreuses aménités pour notre territoire : bien-être animal, préservation de la qualité de l'eau, biodiversité et paysage, stockage de carbone, ... Ces surfaces valorisées par l'élevage apportent **résilience et durabilité aux écosystèmes normands**.

L'élevage contribue à la préservation et au développement des haies en Normandie. Comme les prairies, les haies sont des puits de carbone et en stockent environ 500 à 900kg par kilomètre. Elles jouent un rôle essentiel dans le maintien de la biodiversité en constituant un lieu de reproduction pour de nombreuses espèces.

Se passer d'élevage en Normandie impliquerait de se passer des avantages et des bienfaits écosystémiques qui en découlent.

L'élevage en Normandie, un poids économique incontournable

Plusieurs types d'animaux sont élevés en Normandie : bovins, ovins, porcins, équins, caprins, volailles,... D'un point de vue économique, c'est la filière bovine qui pèse le plus lourd avec 48% des ventes de produits agricoles normands (moyenne 2017-2021). Une exploitation normande sur deux élève des bovins. La Normandie est la deuxième région laitière française avec en moyenne 82 vaches laitières par élevage. Elle produit 16% du lait en France soit 3,84 milliards de litres chaque année.

En Normandie, l'élevage ne se résume toutefois pas aux bovins et la région regroupe de nombreuses races et espèces emblématiques comme le Porc de Bayeux, le Percheron, le Mouton Cotentin ou encore la Poule de Gournay.

L'excellence des produits et le savoir-faire de l'élevage normand

L'élevage normand peut se vanter d'être une référence au niveau mondial. En 2023, les animaux qui ont représenté la Normandie lors du concours Général Agricole ont remporté de nombreuses médailles avec notamment la grande championne manchoise Hamada.

Les normands ne sont pas en reste quand il s'agit de transformer la matière première en produits. Lors du Concours Général agricole dans la catégorie des produits, de nombreuses productions issues de l'élevage normands ont été récompensées.

En Normandie, pour garantir de la qualité des produits, il existe de nombreux labels et appellations d'origine. On en compte 6 pour la filière laitière et une AOP pour la viande avec les Pré-Salés du Mont-Saint-Michel. Les labels et appellations d'origine assurent le respect de cahier des charges, la traçabilité et l'excellence qui caractérisent les produits de l'élevage normand.

Pour être reconnu AOP, un produit laitier doit par exemple :

- Provenir d'une zone délimitée, de la production du lait à l'affinage des fromages,
- Respecter des conditions de production précises, héritage d'un savoir-faire transmis de génération en génération et transcrites dans un cahier des charges,
- Posséder une notoriété dûment établie.

Parmi les conditions de production, on retrouve les deux exemples suivants :

- 80% minimum d'herbe produite sur la ferme dans l'alimentation des animaux
- Utilisation de savoir-faire ancestraux et traditionnels transmis de génération en génération

Un espace Elevage et Paysage pour le grand public

Afin d'apporter un éclairage aux visiteurs sur les grands enjeux de l'élevage en Normandie, les Chambres d'agriculture ont imaginé, en collaboration avec les organisations interprofessionnelles, un espace pour échanger avec des éleveurs, déguster des produits de l'élevage et faire se rencontrer des publics qui n'ont pas pour habitude de se côtoyer.

Pendant tout le Salon, les éleveurs normands et les acteurs qui font de l'élevage normand une référence seront à la disposition des visiteurs. Au programme :

- Dégustations de produits issus de l'élevage préparés par des chefs cuisiniers en partenariat avec Flyin'Chef
- Dégustations à l'aveugle de produits laitiers en partenariat avec l'AOP des 4 fromages de Normandie
- Jeux et quizz sur l'élevage
- Rencontres avec des éleveurs normands avec l'appui de la Fédération des Races de Normandie et d'Interbev.





Cette année au Salon International de l'agriculture, le pavillon normand s'est paré de ses plus beaux atours pour taper dans l'œil des visiteurs. L'ensemble des acteurs qui font l'agriculture normande a voulu proposer une nouvelle identité et des animations inédites tout au long de l'événement. Région, départements, filières, tous se sont unis pour imaginer un espace collectif incontournable et faire de la Normandie la région à ne pas manquer au Salon !

Au cœur d'une place d'animation accueillante, les curieux et les amateurs de bons produits pourront découvrir et déguster de nombreuses fabrications issues de l'agriculture normande.

Les différents espaces pensés par les partenaires normands du Salon de l'agriculture laisseront la place aux rencontres avec les acteurs qui font l'agriculture normande mais également à des animations en continu pendant toute la durée du Salon !

En Normandie, toute la diversité et la qualité de notre agriculture dans votre assiette !

Sur le Pavillon Normandie, les visiteurs pourront retrouver l'espace du Piano des Chefs. Pendant le Salon, l'entreprise FlyinChef va proposer des animations culinaires avec des chefs normands qui se fourniront directement auprès des producteurs et des éleveurs normands.

En impliquant les agriculteurs normands, les chefs vont réaliser des recettes avec des produits typiques de notre région et montrer aux visiteurs toutes les possibilités qui s'offrent à eux en matière de gastronomie en Normandie.

L'atelier des petits Chefs

Parmi les animations prévues sur cet espace, retrouvez l'atelier des petits Chefs. Pour marquer cette nouvelle édition, le piano des Chefs du pavillon Normandie vous propose des ateliers de 45 minutes destinés aux enfants et orchestrés par un Chef normand. Un moment de convivialité, riche en découvertes. Au programme, une recette simple à réaliser avec des produits locaux !

L'accès aux ateliers est réservé aux enfants de 6 à 16 ans. Tout participant doit être accompagné d'un adulte.

Pour la réservation, sélectionnez le créneau qui vous intéresse :

<https://www.eventbrite.fr/e/billets-latelier-des-petits-chefs-768979597677>

La Normandie n'est pas en reste pour les visiteurs qui souhaiteraient profiter d'une pause fraîcheur ! Production incontournable en Normandie, le bar à cidres sera de la partie de même que les brasseurs normands qui reviennent pour une deuxième année consécutive sur le pavillon.

Quelle est la première région cidricole de France ? La Normandie !

La Maison Cidricole de Normandie a mobilisé ses adhérents pour animer le **Bar à Cidres** du pavillon Normand. Véritable lieu de découverte et de convivialité, ce bar proposera aux visiteurs une pause fraîcheur dédiée à la découverte de la richesse des cidres, poirés et jus de pomme de Normandie.

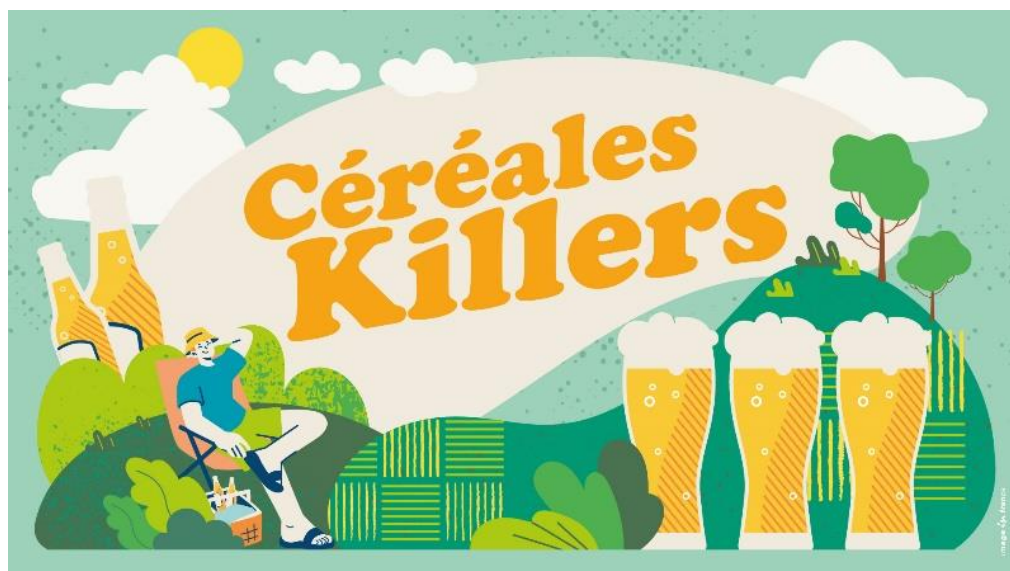
Toutes les couleurs et toutes les saveurs du verger normand seront présentes et il sera possible de les déguster en présence des producteurs qui se relayeront pour animer le bar. Les amateurs de cidres secs, les fanas de poirés acidulés, les friands de douceur, les dingues de cidre rosé et les gourmands de jus de pomme trouveront leur bonheur ! Voici quelques-uns des domaines qui vous accueilleront pendant les neuf jours du salon :

Domaine des 5 Autels (14) ; Cidre Clos du Moulin (50) ; Cidre du Manoir (27) ; Cidrerie de la Brique (50) ; Lupins et Digitales (76) ; La Ferme de Billy (14) ; Le Clos des Citots (76) ; Domaine de la Galotière (61, Le Pressoir d'Or (27), La Cidreraie (61) et Cidre Lemasson (50)



Céréales, malteries et brasseries : En Normandie, on fait de la bière !

Le bar à bière est de retour ! Stand incontournable du Pavillon Normandie l'année dernière pour sa première fois au Salon de l'agriculture, il propose aux visiteurs un temps d'arrêt festif pour découvrir une large gamme de bières normandes brassées par les producteurs de l'Association Houblons de Normandie.





1^{ère} région de coquillages de pêche et 2^{ème} région de pêche maritime

Comment penser venir en Normandie sans passer par le **bar à coquillages** ? Ce sont presque les pieds dans l'eau, que les visiteurs pourront se régaler à volonté ! En partenariat avec le Comité Régional Conchylicole Normandie et Normandie Fraîcheur Mer, le Bar à coquillages de Normandie rouvre ses portes ! Au menu, le célèbre trio d'espèces dont la notoriété dépasse les frontières : l'IGP Bulot de la Baie de Granville, la Coquille Saint-Jacques Label Rouge, et enfin l'Huître de Normandie qui pour cette dernière, profitera du Salon pour lancer officiellement l'obtention de son Indication Géographique Protégée, (IGP) fraîchement obtenue le 31 octobre 2023. Cocorico la Normandie !

Cap vers la Normandie, côté mer !

Forte d'être la 1^{ère} région maritime française en coquillages de pêche et d'élevage, la région Normandie est fière d'afficher sa maritimité au Salon de l'Agriculture, en renouvelant pour la 4^{ème} année consécutive, un espace de 22 m² entièrement dédié aux produits de la mer.

Durant 9 jours, Normandie Fraîcheur Mer et le Comité Régional de Conchyliculture de Normandie qui ont pour vocation de défendre et de valoriser la qualité et la durabilité de leurs produits, sont heureux de reprendre du service au Salon de l'Agriculture ! Installées de part et d'autre du Bar à coquillages, les deux « Interprofessions » armées de professionnels, promettent aux visiteurs le plein d'animations gourmandes et pédagogiques munies de jeux !

Normandie Fraîcheur Mer n'oublie pas pour autant ses poissons « oubliés » alors que Bons sur tous les plans !



Ainsi, Tacaud, Roussette, Raie bouclée, Maquereaux et plein d'autres passeront dans les mains d'experts en cuisine pour briser quelques idées reçues et démontrer qu'il peut être simple sans « exploser son budget » de manger du poisson !

Démos culinaires animées par Kristel Froger les 24 et 25 février, et par C2laCuisine les 2 et 3 mars.



La conchyliculture normande au rendez-vous

Le littoral normand offre de vastes étendues de travail pour les activités conchylocoles. Grâce aux plus fortes marées d'Europe qui assurent un brassage naturel permanent et une qualité des eaux exceptionnelle, les coquillages se développent dans un milieu parfait. La conchyliculture dans son ensemble est au rendez-vous sur le Pavillon Normandie, les visiteurs pourront déguster des huîtres de Normandie les célèbres Moules de Bouchot, de délicieuses palourdes normandes et des coques.

Normandie, 1^{ère} région productrice d'huîtres !

Avec 25 000 tonnes d'huîtres pêchées chaque année, la Normandie est la première région productrice d'huîtres et représente un tiers de la production française. C'est tout naturellement qu'elles seront à l'honneur sur le Pavillon Normandie.

Save the Date! Célébration de l'IGP « Huître de Normandie » !

Récompensée après 13 ans d'efforts, la filière ostréicole de Normandie est heureuse de lancer officiellement l'obtention de son IGP. L'occasion de présenter leur nouveau logo.

Rendez-vous jeudi 29 février sur la place du village du pavillon Normandie à partir de 11h.





Saveurs de Normandie propose un programme gourmand tout au long du salon

Les visiteurs découvriront la richesse et la diversité des produits SAVEURS DE NORMANDIE à travers une animation ludique. 19 producteurs engagés et passionnés seront présents pour promouvoir leur savoir-faire et leurs produits auprès des visiteurs sur l'espace SAVEURS DE NORMANDIE.

Dégustation-vente, animations ludiques, mise en avant des produits labellisés, paniers de produits à gagner chaque jour feront partie des temps forts de la semaine.

- Samedi 24 février
 - Dégustation-vente animée par **La Ferme de la Vieille Abbaye** (yaourts, Barbey, 14), la **Boulangerie Maison Héron** (flan, Louviers, 27), et **Mon Café Normand** (café, Rouen, 76).
 - Animation culinaire : **Chef Paulo Ferreira** (ambassadeur Saveurs de Normandie), de 10h à 13h45.
- Dimanche 25 février
 - Dégustation-vente animée par la **Biscuiterie de l'Abbaye** (biscuits, Lonlay L'Abbaye, 61), **Fromagerie de Jort** (Camembert de Normandie AOP, Bernières d'Ailly, 14), et la **Boulangerie Maison Héron** (flan, Louviers, 27).
 - Animation culinaire : **Chef Benjamin Revel** (La Musardière, Giverny, 27), de 13h à 13h45.
- Lundi 26 février :
 - Dégustation-vente animée par la **Biscuiterie de l'Abbaye** (biscuits, Lonlay L'Abbaye, 61), la **Cidrierie de la Brique** (produits cidricoles, Saint-Joseph, 50), et **La Ferme des Glycines** (yaourts, St-Jean-d'Elle, 50).

- Mardi 27 février
 - Dégustation-vente animée par **Le Pressoir d'Or** (produits cidricoles, Boisemont, 27), la **Fromagerie E. Graindorge** (fromages AOP, Livarot, 14) et **Le Manoir des Abeilles** (miel, Pontorson, 50).
 - Animation culinaire : Chef **Anthony Vallette** (L'As de Trèfle, Bernières-sur-mer, 14), de 13h45 à 14h30.
- Mercredi 28 février
 - Dégustation-vente animée par la **Fromagerie Thebaut** (fromages, St-Pierre-sur-Dives, 14) et **Le Manoir des Abeilles** (biscuits et miel, Pontorson, 50).
- Jeudi 29 février
 - Dégustation-vente animée par la **Fromagerie Reo** (produits laitiers, Lessay, 50), la **Brasserie la Godene** (bières, Terre de Caux, 76), et la **Maison Busnel** (produits cidricoles, Cormeilles, 27).
- Vendredi 1^{er} mars
 - Dégustation-vente animée par **La Chips 76** (chips, Allouville Bellefosse 76), **La Fontaine à Confiture** (confitures, St-Pierre-sur-Dives, 14) et **Les Rescapés** (biscuits, Les Authieux Port Saint, 76).
- Samedi 2 mars
 - Dégustation-vente animée par **Les Coques de Cabourg** (chocolats, Cabourg, 14), **Les Rescapés** (biscuits, Les Authieux Port Saint, 76) et la **Distillerie de la Seine** (produits cidricoles, Le Havre, 76).
- Dimanche 3 mars
 - Dégustation-vente animée par la **Ferme Brasserie Northmaen** (bières, La Chapelle St-Ouen, 76), **Les Coques de Cabourg** (chocolats, Cabourg, 14) et la **Distillerie de la Seine** (produits cidricoles, Le Havre, 76).

La mission de Saveurs de Normandie est simple : faire rayonner et valoriser les produits, entreprises et filières agricoles-maritimes-alimentaires normandes, pour le bien des consommateurs et du territoire.

Saveurs de Normandie représente 144 entreprises et producteurs adhérents et 20 012 emplois agricoles et agroalimentaires en Normandie. Avec plus de 600 produits porteurs du léopard gourmand, SAVEURS DE NORMANDIE vous offre le bon sens à portée de main !

Fidèle à ses valeurs de proximité, d'engagement et de partage, SAVEURS DE NORMANDIE s'affiche fièrement au sein du Pavillon Normandie Vibes. Dégustations pédagogiques réalisées par les producteurs, animations ludiques et temps forts gourmands seront proposés au public tout au long de la semaine.

30 producteurs engagés et passionnés se mobiliseront pour faire découvrir leurs produits et leurs savoir-faire aux visiteurs (19 sur le stand de la marque et 11 sur les marchés des départements).

Saveurs de Normandie sera également partenaire du Piano des Chefs, l'espace des animations culinaires, avec la participation de 3 chefs ambassadeurs, pour faire rayonner la gastronomie normande.

Chiffres clés :

- 21 ans d'existence (lancée au SIA 2003)
- 63 boutiques d'entreprises
- 144 entreprises et producteurs adhérents
- 600 produits labellisés
- 20 012 emplois agroalimentaires, agricoles et maritimes en Normandie



Le marché de producteurs

Comme chaque année au Salon International de l'agriculture, les agriculteurs normands répondent présents pour proposer un marché de producteurs incontournable. Ce sont au total **131 producteurs (dont 56 labellisés Bienvenue à la Ferme et 11 labellisés Saveurs de Normandie)** qui vont se relayer pendant toute la durée du Salon pour partager leurs savoir-faire, faire déguster et vendre les produits de leur terroir aux visiteurs.

- 18 producteurs et artisans ornais dont 4 Bienvenue à la Ferme et 1 Saveurs de Normandie
- 31 producteurs et artisans manchois dont 8 Bienvenue à la Ferme
- 17 producteurs et artisans calvadosiens dont 9 Bienvenue à la Ferme et 3 Saveurs de Normandie
- 27 producteurs et artisans eurois dont 19 Bienvenue à la Ferme et 1 Saveurs de Normandie
- 37 producteurs et artisans seinomarins dont 16 Bienvenue à la Ferme et 6 Saveurs de Normandie

Pour les visiteurs, le passage sur le marché des producteurs est donc obligatoire. Ils pourront y découvrir et se procurer des produits phares de notre région mais également découvrir d'autres productions plus atypiques issues d'exploitations normandes comme du thé, du CBD, de la laine, de la sève de bouleau,...

Bienvenue à la ferme : marque leader de l'accueil à la ferme et des circuits-courts en France

Le réseau Bienvenue à la Ferme est un réseau national qui regroupe des agriculteurs

pratiquant la vente en circuits courts avec des exigences de qualité encadrées par une charte éthique et des cahiers des charges précis.

En 2020 près de 400 agriculteurs normands sont membres du réseau Bienvenue à la Ferme et proposent des produits fermiers aux consommateurs en circuits courts dans les marchés, les magasins de producteurs, les drives fermiers ou les point de vente partenaires.

Bienvenue à la ferme dispose d'un réseau de distribution unique, diversifié, accessible et connecté, pour faire se rencontrer producteurs et consommateurs où qu'ils soient.



**Pour avoir le listing et le contact des différents producteurs ou pour connaître leurs jours de présence sur le Salon, merci de contacter
Ivan Muret, Chargé de relations presse des Chambres d'agriculture de Normandie
07 85 58 96 62 – ivan.muret@normandie.chambagri.fr**



Le Calvados

Sur le pavillon normand, le Département et sa chambre d'agriculture accueillent les visiteurs sur leur traditionnel marché des producteurs, pour promouvoir leurs savoir-faire ainsi que leurs produits et proposer une vitrine diversifiée et représentative de la richesse des produits made in Calvados.

Ils sont ainsi une vingtaine à se relayer pendant ces 9 jours pour partager toutes les saveurs typiques du Calvados : produits laitiers ou cidricoles, viandes et produits transformés, légumes, douceurs sucrées et saveurs iodées ...

Le voyage au cœur de notre territoire se poursuit autour des boîtes à toucher et de la roue du Calvados avec des quiz pour petits et grands permettant de découvrir le département, avec, pourquoi pas, la chance de remporter le séjour mis en jeu à l'occasion du salon.

La balade gourmande se prolonge enfin sur l'espace d'animation dédié aux ateliers culinaires où les plus gourmands pourront profiter des talents des chefs restaurateurs calvadosiens associés aux producteurs locaux. A 4 mains, ils promettent en effet de régaler les papilles autour des produits du terroir et, pourquoi pas, de partager leurs secrets de fabrication !

Bienvenue dans le Calvados !



Venez prendre une petite bière dans l'Eure !

Dans l'Eure, plus que jamais, nous sommes fiers de soutenir les producteurs, qui nous nourrissent au quotidien. Après le lin et la cuisine de Claude-Monet, cette année le stand de l'Eure, "Bistrot 27", sera pétillant ! Pour cette nouvelle édition du Salon international de l'agriculture, des artisans parfois peu connus, dont les produits sont pourtant dans nos frigos et sur nos tables seront à l'honneur : les brasseurs.

Le saviez-vous ? L'Eure compte 17 brasseurs, tant dans des centres-bourgs que dans de minuscules villages. Ils font bien souvent l'âme de notre territoire. Certains de ces artisans sont déjà fort connus en Normandie (la brasserie des Deux Amants et la brasserie De Sutter, pour ne citer qu'eux), d'autres ont une renommée euroise et entendent bien faire découvrir toute la richesse de leurs saveurs à la France entière. En tout, 11 brasseurs seront présents sur les 9 jours du SIA, à raison de 3 brasseurs par jour.

Intimement liée à l'agriculture et à la culture des céréales, la bière est constituée de peu d'ingrédients : houblon, levures, malt et surtout, de l'eau. Venez rencontrer nos brasseurs eurois. Ils vous diront tout sur ce breuvage millénaire, incontournable de nos événements festifs !

Évidemment d'autres producteurs seront présents sur le stand de l'Eure. Miels, frites fraîches, charcuteries, lentilles, quinoa, fromages, glaces ou encore volailles feront une nouvelle fois le bonheur des papilles des visiteurs.

La jovialité sera reine à notre Bistrot 27 ; un stand à l'image des breuvages des brasseurs : pétillant, coloré et floral. Un stand tendance, avec des couleurs vives et ses murs végétaux, dans l'esprit des bars ultra modernes qui fleurissent dans les métropoles.

Pour que la fête soit encore plus folle (en toute bienveillance), l'Eure prévoit des animations qui, à coup sûr, attireront les curieux : animations culinaires, activités sportives, karaoké, bière-pong...

Venez-vous faire servir, avec modération évidemment, une petite mousse sur notre stand !



La Manche

Avec 73 % du territoire consacré à l'agriculture, la Manche est un département rural et agricole. La Manche agricole, c'est 1,5 milliard d'euros de chiffre d'affaires, plus de 8 000 exploitations et 11 800 emplois autour de productions très diverses même si le lait reste la production dominante puisqu'il s'agit du premier département producteur de lait en France. C'est donc naturellement que, durant 9 jours, le Département, avec l'appui des Chambres d'agriculture, portera haut les couleurs de la Manche sur le stand régional où 32 producteurs se succéderont pour présenter le meilleur de leurs productions : produits cidricoles, bières, laines, sauces, biscuits, saumon, produits fumés, produits laitiers, produits de beauté, etc... De nombreuses animations organisées par les producteurs présents sur place raviront le grand public.

La Manche sera également présente lors des différents concours agricoles pour briller avec des produits de qualité. En 2023, la Manche a récolté 36 médailles dont 13 en Or !



L'Orne derrière Oreillette, tête d'affiche du Salon

Cette année, c'est Oreillette qui conduit la « Ferme Orne » au Salon international de l'agriculture. Egérie de cette édition 2024, la laitière maintes fois championne a tout d'une belle tête d'affiche. Les forces vives de la filière ornaise, réunies au grand complet, n'en seront pas peu fières !



© PPARCHET_SIA2024

Le défi de l'excellence

À Paris, l'Orne monte avec ses plus beaux atouts, pour rejoindre avec grand plaisir l'espace régional Normandie, au cœur d'un rendez-vous incontournable. Dans un contexte si particulier, éleveurs et producteurs ornais vont y relever, une nouvelle fois, le défi de l'excellence ; ils savent faire !



Berceau de l'élevage, l'Orne met toutes les chances de son côté pour accéder aux premières marches des podium. Et les nombreux prix décrochés récompensent, chaque année, un incontestable professionnalisme que le Salon a justement mission de mettre en lumière.

Au Pays du Camembert

Les producteurs ornais, qui valorisent tant les richesses d'un terroir authentique et préservé, que leurs indéniables savoir-faire, s'assurent une place de choix à Paris. Avec l'assurance qu'aucun autre département ne viendra revendiquer un village au nom de... Camembert ! Le Conseil départemental de l'Orne se réjouit d'être au rendez-vous de ce Salon 2024, braquant les projecteurs du monde entier sur des professionnels méritants et les fruits d'un remarquable travail.

De nos campagnes jusqu'à Paris, l'heure de la mobilisation générale a sonnée. Pour défendre la filière tout entière, naturellement, mais aussi pour valoriser, chaque jour davantage, les productions locales. Et inciter, collectivement, à développer les circuits-courts !



La Seine-Maritime

Du 24 février au 3 mars 2024, le Département de la Seine-Maritime sera, comme tous les ans, présent au Salon International de l'Agriculture pour faire la promotion du territoire au travers de différentes animations qui agiteront le stand « Lin'croyable Seine-Maritime » et mettront en lumière les atouts, la beauté et les ressources agricoles exceptionnelles et variées du territoire.

Cette année, le stand de la collectivité sera aux couleurs du lin afin de valoriser cette ressource locale, faisant du territoire de la Seine-Maritime son premier producteur mondial. Ainsi, le mardi 27 février une journée thématique sera consacrée à l'or bleu. Chaque producteur du marché aura un lien avec le lin et un atelier culinaire sera également organisé, offrant la possibilité de cuisiner de délicieuses recettes utilisant le lin comme ingrédient principal.

Des jeux-concours avec des lots à la clé, des activités, un « photobooth », et différentes documentations sur la Seine-Maritime seront proposés. Le stand de la collectivité présentera également plus de 25 producteurs de Mon Panier 76 qui se relayeront pour faire découvrir leurs produits. Cette plateforme numérique créée par le Département de la Seine-Maritime permet aux consommateurs de trouver des produits locaux en circuits courts.

Au regard du succès rencontré l'an passé, le stand proposera à nouveau la vente de burgers solidaires 100% seinomarin, composés de produits locaux, réalisés par les cuisiniers du restaurant administratif de la collectivité, dont les recettes seront reversées à des associations caritatives.

Un programme riche et varié attend donc les visiteurs du stand de la Seine-Maritime.

La Seine-Maritime, douzième département agricole français, possède une agriculture riche et diversifiée, représentant 62% de la superficie du territoire et comptant près de 4 800 exploitations en Seine-Maritime et 11 700 actifs. Une place importante est accordée à l'agriculture raisonnée, puisque 18% des exploitations sont en circuits courts.

Concours : L'excellence Normande au programme

Les produits normands à l'honneur

Comme chaque année, les producteurs normands vont représenter la Normandie à l'occasion du Concours Général Agricole. Avec **115 médailles remportées en 2023**, ils ont fait la fierté de notre région et ont montré l'excellence de l'agriculture normande.

Cette année, ce sont **145 producteurs normands qui participent au Concours Général Agricole avec près de 500 produits** inscrits. 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.

Le Concours des produits a lieu cette année dans le Hall 7.2.
Découvrez tous les jours les résultats sur <https://bit.ly/3H7JCHg>

L'élevage, fierté régionale

Les producteurs ne sont pas les seuls à représenter fièrement la Normandie. Nos éleveurs seront aussi de la partie pour présenter des animaux lors des différents concours du Salon et montrer l'excellence de la génétique normande. En 2024, 142 animaux normands participent au Concours Général Agricole.

Hall 1 : Bovins, ovins et porcins

Comme l'année dernière, la Normandie présente des bovins. Ils seront 60 à concourir avec plusieurs races différentes mises à l'honneur dont Blanc Bleu, Blonde d'Aquitaine, Charolaises, Normandes, Prim'Holstein, Rouge des Prés, Salers, ou encore Pie Rouge.

Côtés ovins, 58 animaux normands vont concourir au Salon de l'Agriculture. Ils représenteront plusieurs races comme le mouton Vendée, le mouton Charolais, l'Avranchin, le Roussin, le Rouge de l'Ouest, le Cotentin, l'Hampshire, le Bleu du Maine ou encore le mouton Boulonnais

Race emblématique en Normandie, le Porc de Bayeux sera également de la partie avec 8 animaux présents dans le village des cochons.

Hall 6 : Equins et asins

Dans la catégorie équine et asine, 6 races d'animaux seront présentes au SIA, 1 Âne du Cotentin, 3 Ânes normands, 6 Cobs normands, 3 Percherons, 1 Poney Highland et 1 Poney Shetland

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

Saveurs de Normandie

Normandie Fraîcheur Mer

Le Comité Régional Conchylicole Normandie Mer du Nord

Syndicat des pisciculteurs de Normandie et d'Île de France

Association brasseurs de Normandie

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

Interbev

Fédération des Races de Normandie

Et la participation et l'intervention de

Flyin'Chef

Des chefs normands

Des producteurs Bienvenue à la Ferme Normandie



*Normandie
moi oui,
Andy!*



Votre contact :

Chambre d'agriculture de région Normandie

Ivan MURET

Chargé de relations presse

07 85 58 96 62

ivan.muret@normandie.chambagri.fr