

Dossier de presse

**NORMANDIE** 

*Le cœur de vos émotions*



# 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>Le pavillon Normandie pour l'édition 2023</b>	<b>12</b>
<b>Des initiatives originales et respectueuses de l'environnement</b>	<b>26</b>
<b>Concours : l'excellence normande au programme</b>	<b>28</b>
<b>Les partenaires</b>	<b>30</b>
<b>Contacts</b>	<b>31</b>
Organisation	31
Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux	32

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

---

## **SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE : LA NORMANDIE UNIE POUR REPRÉSENTER SES TERRITOIRES**

Il est de retour comme chaque année, le **Salon International de l'Agriculture** (SIA) se prépare à ouvrir de nouveau ses portes... pour notre plus grand bonheur à tous.

Cette année, le rendez-vous se tiendra **du 25 février au 5 mars** 2023, au Parc des Expositions, Portes de Versailles, à Paris

Pour cette édition 2023, 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 ont donc imaginé collectivement un espace incontournable de **487 m<sup>2</sup>** au niveau du **Hall 7.1, Allée K 035**.

Le SIA est l'événement agricole incontournable de l'année. C'est une véritable vitrine pour le secteur et l'occasion de valoriser l'excellence normande. Cette rencontre se veut un moment privilégié de partage qui permet de renforcer le lien entre le grand public et le monde agricole.

Dans un contexte d'appétence accrue pour le local et les circuits courts, c'est l'occasion sur notre pavillon d'aller à la rencontre d'agriculteurs et d'artisans locaux qui vendent en direct leurs produits.

### **UNE ÉDITION POUR REMERCIER LES HÉROS DU QUOTIDIEN**

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, 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 **117 producteurs, de nombreux éleveurs et de leurs animaux**, de **26 chefs cuisiniers** et des professionnels du secteur, **tous ENGAGÉS ET PASSIONNÉS** !

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

Les pratiques agricoles évoluent sans cesse à la recherche d'une meilleure valeur ajoutée et de meilleures conditions de travail. Cela s'accompagne d'une **prise en compte des attentes de la société**, notamment en matière d'environnement. Le SIA permet au public de découvrir et d'échanger avec des hommes et des femmes qui font l'excellence de l'agriculture française. C'est l'opportunité de rendre ces métiers plus attractifs, de développer des vocations et de mobiliser de nouveaux actifs pour répondre aux enjeux pluriels de l'agriculture de demain.

Les agriculteurs, acteurs du monde rural, participent en effet à la préservation de l'environnement, la souveraineté alimentaire, 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**

#AgricultureNormande #CGA #SIA2023

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

Pendant le salon, les fans de @RegionNormandie, @Chambresd'agriculturedeNormandie @DépartementduCalvados, @Départementdel'Eure, @DépartementdelaManche, @Conseildépartementaldel'Orne, @Seine-MaritimeleDépartement, @SaveursdeNormandie, @MaisonCidricoledeNormandie, @FromagesAOPdeNormandie,@NormandieFraicheurMer @Huîtres & Moules de Bouchot de

Normandie et Haut-de-France sont invités à participer à un **quiz sur la Normandie** sur Facebook.

**2 box pleines de cadeaux** gourmands et normands - dont des produits régionaux - sont à gagner par tirage au sort à la fin du SIA .

## **INAUGURATION DU PAVILLON NORMANDIE**

**Lundi 27 février à 13h30**, les richesses agricoles, agroalimentaires, culinaires et touristiques de la Région Normandie seront mises en lumière.

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 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, le développement de la filière lin et chanvre, et plus globalement la bioéconomie. Et parmi les nouveautés cette année : la future STG Bœuf normand.*

*La marque régionale des produits normands de qualité, 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."*

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

## **Le Calvados**

*Le Calvados est heureux de retrouver les allées du Salon International de l'Agriculture pour la 6<sup>e</sup> année, aux côtés des autres Départements normands et de la Région, pour porter collectivement, haut et fort, nos valeurs agricoles, réaffirmer notre engagement en faveur des filières qui font les racines, le sel et la renommée de nos territoires.*

*Au-delà, ce rendez-vous est une occasion unique de promouvoir les saveurs et d'inviter au voyage des visiteurs venus de la France entière pour profiter de notre destination « Calvados, un amour de Normandie ». A travers notre message « ICI, on cultive le bien manger », notre volonté est bien de faire avancer chaque jour l'approvisionnement local et les circuits courts, l'agriculture biologique et raisonnée, la diversification alimentaire dans nos collèges et, bien entendu, l'excellence de nos producteurs.*

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

## **L'Eure**

*L'Eure est avant tout un département rural, deux tiers de sa surface sont cultivés, ce qui est bien au-dessus de la moyenne nationale. Si la nature, les paysages, la richesse des milieux naturels participent de notre qualité de vie, c'est le travail de la terre qui dessine nos campagnes et alimente notre économie. Cette ruralité est l'âme de notre département. Les Eurois y sont attachés, nous devons la protéger.*

*Protéger nos paysages, notre qualité de vie, cela passe d'abord par le soutien au quotidien de nos paysans au travers d'actions menées souvent en coopération avec nos partenaires comme la Chambre d'Agriculture, les exploitants, les organisations syndicales, les associations.*

*Protéger nos paysans, c'est aussi lutter contre l'agribashing, un poison mortel. Chaque jour des exploitants agricoles se suicident en France or, c'est notre responsabilité que de soutenir ceux qui nous nourrissent. Le SIA est justement l'occasion de mieux faire connaître le milieu agricole, d'informer et de rassurer car l'agribashing s'enracine principalement dans la méconnaissance des pratiques réelles des exploitants agricoles. Durant 10 jours, la France a donc rendez-vous avec ses agriculteurs, producteurs, cultivateurs pour une grande communion qui va réunir, comme à chaque édition, plus de 500 000 visiteurs. Une grande fête qui va permettre à tous nos agriculteurs de montrer leur savoir-faire, de valoriser leur production et, à nous, de leur dire tout simplement notre reconnaissance*

**Alexandre RASSAËRT, Président du Département de l'Eure**

## **La Manche**

### **Au cœur du vivant**

*Département à l'agriculture dynamique, vivante et tournée vers l'avenir, la Manche tient chaque année sa place au cœur du Salon International de l'Agriculture. L'édition 2023 ne faillira pas à la règle. En renouvelant notre présence au cœur du pavillon des Régions, nous entendons ainsi réaffirmer toute l'importance que la collectivité attache aux filières de la terre et de la mer.*

*Nos producteurs ont été confrontés aux conditions climatiques exceptionnelles de l'année 2022. Si leur métier, leur vocation même, est de composer avec ces aléas, ils ont démontré une capacité hors du commun à faire face. Le Département est à leurs côtés au quotidien pour les y aider, en étroite collaboration avec la Chambre d'Agriculture.*

*Ils sont au cœur du vivant. Et témoignent ainsi d'une connaissance fine des enjeux de la biodiversité, tout simplement parce qu'elle leur permet de vivre et de nous nourrir. Nous allons donc leur rendre hommage tout au long de cette semaine parisienne, profitant du SIA pour mettre un peu plus en lumière les actions du quotidien menées chez nous, dans la Manche.*

*Très bon salon à tous !*

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

## **L'Orne**

*L'Orne sans son terroir et ses agriculteurs, ce ne serait pas vraiment l'Orne. C'est donc un vrai bonheur de se retrouver au Salon International de l'Agriculture !*

*Nos agriculteurs et producteurs ornaïes seront comme toujours fidèles au rendez-vous de la Porte de Versailles. 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 ornaïes sont dans la production agricole.*

*Chaque année, le Conseil départemental de l'Orne consacre plusieurs millions d'euros à l'agriculture au travers de dispositifs ciblés d'aides à l'installation des jeunes, au financement de la modernisation et au développement des exploitations. Par ailleurs, le Département contribue largement à la santé animale afin de préserver les cheptels ornaïes.*

*Bon salon à toutes et à tous !*

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



## **La Seine-Maritime**

*La Seine-Maritime est une vaste terre de cultures et d'élevage. Pour soutenir ce secteur d'activité dans un contexte souvent difficile et pour répondre aux enjeux de l'alimentation locale et durable, notre collectivité départementale est aux côtés de ses agriculteurs.*

*Ainsi avons-nous bâti un consensus avec l'ensemble des professionnels pour accompagner ces derniers dans l'exercice de leur activité, pour valoriser les productions et répondre aux attentes des consommateurs. En décembre, le Conseil départemental a confirmé la poursuite de sa politique agricole et rurale jusqu'en 2027. Ces modifications s'adaptent notamment aux enjeux liés aux changements climatiques et aux économies d'énergie. Le budget annuel consacré à la politique agricole est de 2,7M€ avec notamment le dispositif des aides aux petits investissements matériels, qui connaît un véritable succès auprès de la profession agricole. À ce jour, et depuis 2017, ce sont près de 2 500 projets qui ont été accompagnés bénéficiant à plus de 1 300 exploitations.*

*Ainsi, en 2023, le Département pérennise les aides aux petits investissements matériels selon les critères suivants : 40% des investissements éligibles strictement inférieurs à 10 000€ HT avec une subvention plafonnée à 4 000€, une bonification aux Jeunes agriculteurs et bio (45% avec une subvention maximum de 4 500€).*

*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.*

*Nous savons que l'agriculture est l'une des richesses de notre département et c'est pourquoi nous soutenons le monde rural en l'intégrant au cœur de nos solidarités territoriales."*

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

# Les chiffres clés de l'agriculture normande

## 1<sup>re</sup> région française



### L'agriculture



**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



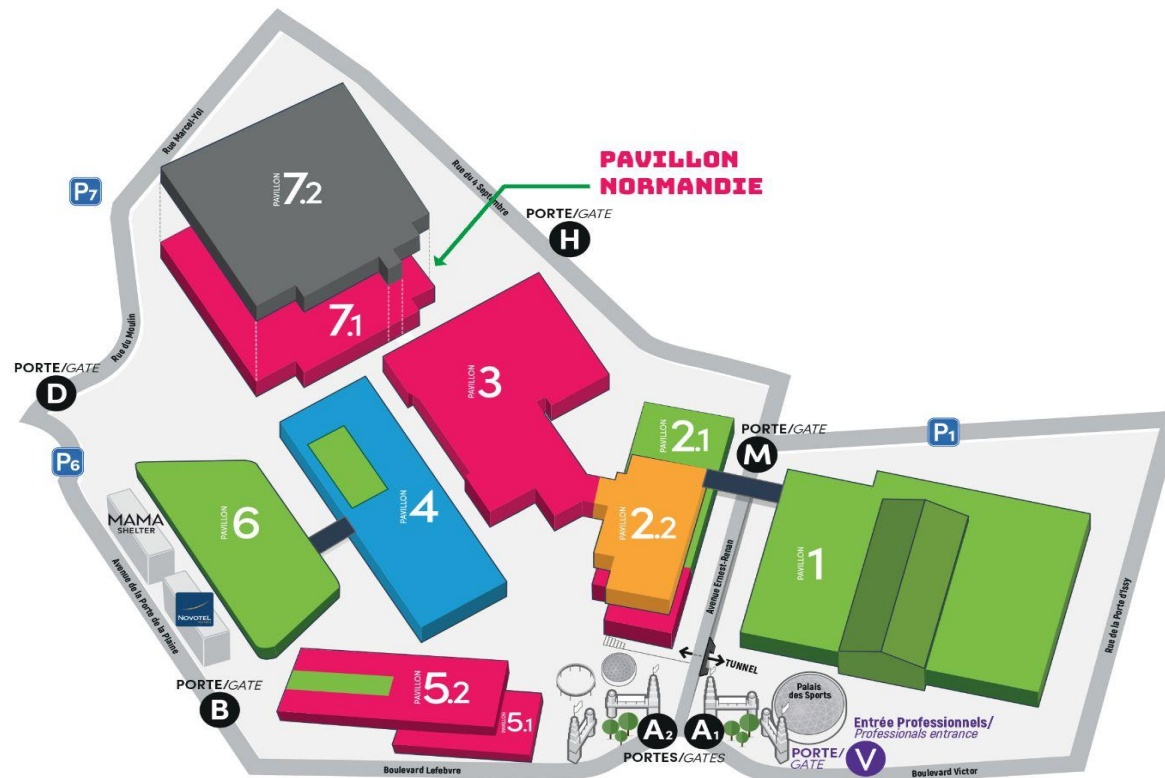
**734 t** de livarot

**1 941 t** de pont-l'évêque



**1 576 t** de neufchâtel

# LE PLAN DÉTAILLÉ DU SITE



Plan arrêté au 17/01/2023, susceptible de modifications / Plan as at 2023/01/17, subject to modifications.

	ELEVAGE LIVESTOCK PRODUCTION AND ITS SECTORS	CULTURES ET FILIÈRES VÉGÉTALES CROP AND PLANT SECTORS	SERVICES ET MÉTIERS DE L'AGRICULTURE AGRICULTURAL SERVICES AND PROFESSIONS	PRODUITS DE RÉGIONS DE FRANCE, D'OUTRE-MER ET D'OUVRONNE PRODUCTS FROM REGIONS ACROSS FRANCE AND ITS OVERSEAS TERRITORIES AND FROM THE BEST OF THE WORLD
PAVILLON 1	Bovins, ovins, porcins, caprins Cattle, goats, pigs, sheep			
PAVILLON 2.1	Chiens et chats Dogs and cats			
PAVILLON 2.2	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 savours of France			
PAVILLON 4	Services et métiers de l'agriculture Agricultural services and professions AGRITECH 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			
PAVILLON 5.1	Agricultures du monde et leurs produits World Agriculture and their products			
PAVILLON 5.2	Produits et saveurs de France d'Outre-mer Products and savours of overseas territories Agricultures du monde et leurs produits World Agriculture and their products Élevages du monde World livestock			
PAVILLON 6	Équins, asins Horses, donkeys			
PAVILLON 7.1	Produits et saveurs de France Products and savours of France			
PAVILLON 7.2	Concours Général Agricole des Produits et Vins Concours Général Agricole products and wines			

# UNE ÉDITION 2023 AU COEUR DE VOS ÉMOTIONS

---

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 espaces divers feront la part belle aux producteurs locaux et aux animations.

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 2023, 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 ANIMATIONS CULINAIRES



*Photo espace animations culinaires*



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

Place aux Cidres normands avec la **Maison Cidricole de Normandie**. L'association de promotion collective mobilise ses producteurs pour animer un véritable bar à Cidres. Servis à la pression ou en bouteilles, ils sont tous produits par des cidriculteurs normands fiers de présenter les fruits de leur travail. Brut, doux, corsé, fruité, frais et tonique, rosé... 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>
Le Clos des Citots (76)	Samedi 25/02
La Ferme de Billy (14) Domaine de la Galotière (61)	Dimanche 26/02
Le Père Mahieu (50)	Lundi 27/02
Le Pressoir d'Or (27)	Mardi 28/02
Cidrerie de la Brique (50)	Mercredi 01/03
Richard Fouqué (76)	Jeudi 02/03
Cidre Lemasson (50)	Vendredi 03/03
EARL du Manoir (27)	Samedi 04/03
Le Lieu Roussel (14)	Dimanche 05/03

## LES FROMAGES AOP NORMANDS

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.

Au programme des animations autour de ces fromages : moulage de Camembert de Normandie et de Neufchâtel, dégustations aux goûts affirmés... rendez-vous sur le stand de la Région Normandie pour (re)découvrir ces fromages !

## LE BAR À SOUPES

Cette année pour la première fois sur le pavillon Normandie, un bar à soupe sera présent. Tout au long du salon, des producteurs normands vous proposeront leurs délicieuses soupes.

## LE BAR À BIÈRES

Prenez un instant pour vous arrêter dans un nouveau stand inédit : le bar à bière sur lequel vous pourrez déguster de délicieuses bières brassées en Normandie. 11 brasseurs normands se relaieront pendant la semaine.

## 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, à s'en damner les papilles ! MIAM !

## CAP VERS LA NORMANDIE, CÔTÉ MER !

Forte d'être la **deuxième région de pêche maritime** française avec plus de 674 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 la 3<sup>ème</sup> année consécutive, un espace de 22 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 ! Installées de part et d'autre du Bar à coquillages pour un plus bel espace, les deux « Interprofessions », armées de professionnels avec elles, promettent le plein d'animations pédagogiques et gourmandes autour de merveilleux poissons et coquillages, fleurons de la Normandie !

Au programme : **démonstrations culinaires (seulement les week-ends) autour des Bons plans des Poissons normands animées par Chef Patrick Coignard**, distribution de Fish recettes, dégustations d'huîtres de Normandie, de Bulots de la Baie de Granville et de coquilles Saint-Jacques Label Rouge avant/après les heures de pointe sur le « BAR à coquillages», **découverte également d'une nouvelle façon de cuisiner les huîtres : la oyster party »** et enfin, QUIZ pour tout savoir sur la pêche normande, avec la promesse de repartir les casiers pleins de Goodies à leur couleur ! Des animations et des jeux sont également prévus toute la journée autour de la conchyliculture.

Enfin, NFM est très heureux d'accueillir cette année sur son stand des professionnels engagés, pour vanter les mérites des produits et services qu'elles proposent ! Embarquez à bord de :

- l'Organisation des Pêcheurs Normands (OPN) avec leur nouvelle gamme de produits transformés sous la marque « Pêcheurs Vikings » - lundi 27 février
- Et aussi, l'Armement cherbourgeois avec La Godaille.fr - mardi 28 février,
- Et aussi, La Marmite de Lili (transformateur de bulots cuits IGP bulot de la baie de Granville) – vendredi 3 mars
- Avant que d'autres nous rejoignent bientôt (Suivez nous ([nfm.fr](http://nfm.fr)) sur nos réseaux sociaux !)

Et pour la 1<sup>ère</sup> fois, le Comité régional de la conchyliculture vous fera découvrir la nouvelle vie de certains déchets ostréicoles (coquilles, poches...)

## ESPACE SAVEURS DE NORMANDIE

Le stand SAVEURS DE NORMANDIE est lui aussi de retour avec un programme gourmand et des rencontres culinaires de choix.

Lancée au Salon International de l'Agriculture 2003, la marque SAVEURS DE NORMANDIE célébrera ses 20 ans cette année en compagnie de ses adhérents, chefs, distributeurs, partenaires et consommateurs !



16 entreprises et producteurs se mobiliseront pour réaliser des dégustations pédagogiques sur l'espace SAVEURS DE NORMANDIE. Une animation sensorielle inédite sera proposée au public pour découvrir la marque collective et ses valeurs, tandis qu'une valorisation des produits labellisés permettra aux visiteurs de découvrir la richesse de la Normandie.

## **Au programme :**

- Samedi 25 février
  - Dégustations par la Brûlerie du Havre (café, Le Havre 76) et Camembert 5 Frères (camembert, Bermonville 76)
- Dimanche 26 février
  - Dégustations par la Maison Lemétais (café, Le Havre 76)
- Lundi 27 février
  - Dégustations par la Biscuiterie de l'Abbaye (biscuits, Lonlay-l'Abbaye 61) et la Maison Busnel (produits cidricoles, Corneilles 27)
- Mardi 28 février
  - Dégustations par les Vergers de Ducy (produits cidricoles, Ducy-Ste-Marguerite 14) et Ferme des Glycines (yaourt vrac, Saint-Jean-d'Elle 50)
- Mercredi 1<sup>er</sup> mars
  - Dégustations par la Fromagerie de la Houssaye (fromages, Boissey 14) et la Cidrerie de la Brique (produits cidricoles, Saint-Joseph 50)
- Jeudi 2 mars
  - Dégustations par le Pressoir d'Or (produits cidricoles, Boisemont 27), la Fromagerie E. Graindorge (Fromages AOP de Normandie, Livarot 14) et la Teurgoule de Janville (teurgoules, Cesny aux Vignes 14)
- Vendredi 3 mars
  - Dégustations par Amand Terroir (andouille de Vire, 14) et la Ferme de l'Odon (pommes de terre, Tourville-sur-Odon 14)
- Samedi 4 mars
  - Dégustations par les Caramels d'Isigny (caramels, Isigny-sur-Mer 14) et la Fromagerie Jort (Camembert de Normandie AOP, Bernières-d'Ailly 14)

Par ailleurs, chaque jour, des temps forts rythmeront ces 9 jours avec des quiz ludiques, des dégustations à l'aveugle (petit-déjeuner, goûter et apéro Normand) et des animations culinaires réalisées par des chefs ambassadeurs SAVEURS DE NORMANDIE.



## MARCHÉ DES PRODUCTEURS

Le marché des producteurs s'avère être une étape indispensable pour poursuivre la découverte des produits locaux de qualité. Au total, **118 producteurs normands** (dont 49 labellisés Bienvenue à la Ferme et 12 labellisés Saveurs de Normandie) répondent présents tout au long des 9 jours du SIA pour partager leurs savoir-faire, faire déguster et vendre les produits de leur terroir aux visiteurs.

- 23 producteurs et artisans ornais dont 7 BALF
- 27 producteurs et artisans manchois dont 5 BALF
- 13 producteurs et artisans calvadosiens dont 7 BALF
- 26 producteurs et artisans eurois dont 19 BALF
- 29 producteurs et artisans seinomarins dont 11 BALF.

### À NOTER

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

## 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 et leurs produits et pour proposer une vitrine diversifiée et représentative de la richesse des produits made in Calvados.

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

A noter une dégustation de trois fromages qui font la renommée du Calvados – camembert, livarot et pont l'évêque – est programmée vendredi 3 mars de 11 heures à midi sur l'espace d'animation.

Le voyage au cœur du Calvados se poursuit autour de la roue gastronomique avec des quiz pour petits et grands, avec, pourquoi pas, la chance de remporter l'un des trois séjours 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 !



*Visuel 3D espace Calvados*

## L'EURE

Cette année, l'Eure met le lin à l'honneur ! Plante délicate emblématique de notre territoire, le lin est aussi un véritable couteau suisse dans ses usages : on le retrouve sous sa forme tissée pour des vêtements confortables, en graines pour des mets raffinés, en huile pour sublimer vos plats, mais aussi et c'est plus inattendu, comme isolant thermique et phonique ou encore comme matériau composite haute performance plébiscité par l'industrie high-tech.

C'est peu connu : l'Eure est le 2<sup>e</sup> territoire mondial producteur de lin fibre, derrière la Seine-Maritime. Et la Normandie en est le 1<sup>er</sup> exportateur mondial ! L'exploitation de cette plante, également appelée "l'or bleu normand", constitue indéniablement une richesse locale. En 2017, le lin représentait 10.2% du chiffre d'affaires agricole eurois. En 2018, la surface de production de lin atteint 6 % des surfaces agricoles euroises, soit 21 500 hectares.

Sur les 17 sites de teillages normands, 4 se situent dans l'Eure :

- La coopérative du teillage du lin du Neubourg
- La linière du Ressault, situé au Neubourg
- La coopérative Terre de lin, avec deux antennes euroises, à Bourg-Achard et à Conches-en-Ouche.

En septembre dernier, la coopérative agricole Nat'up a inauguré dans l'Eure, à Saint-Martin-du-Tilleul, la French Filature, une filature de lin mouillé. La première de son genre en Normandie !

### Côté animations

De nombreuses animations quotidiennes inviteront le public à (re)découvrir les 1001 facettes de cette petite fleur bleue, qui fleurit 3 semaines par an :

- Fresque artistique sur la vie de cette plante samedi 25 février
- Démonstration culinaire mardi 28 février
- Atelier culinaire pour la presse et le grand public jeudi 2 mars
- Défilé de mode de vêtements en lin vendredi 3 mars
- Atelier autour du pain aux graines de lin par un artisan boulanger samedi 4 mars

En plus de ces animations, l'Eure convie sur son stand 25 producteurs et artisans – des fidèles parmi les fidèles et une dizaine de nouveaux ! Ils proposeront les produits phares qui font la renommée de notre territoire (cidres, bières, volailles, frites fraîches, produits laitiers, pétillant à la framboise) et des nouveautés qui, à coup sûr, piqueront la curiosité et raviront les palais des visiteurs : pois chiches noirs, confiture de lentilles...

Venez vivre une expérience unique, chaleureuse et familiale sur le stand de l'Eure. Laissez-vous emporter, comme la fleur de lin qui se laisse bercer par le vent.

*Visuel 3D Espace Eure*



## LA MANCHE

Avec 73 % du territoire consacré à l'agriculture, la Manche est un département rural et agricole. La Manche agricole, c'est 1,4 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. C'est donc naturellement que, durant 9 jours, le Département, avec l'appui de la Chambre d'agriculture, portera haut les couleurs de la Manche sur le stand régional où 26 producteurs se succéderont pour présenter le meilleur de leurs productions : produits cidricoles, bières, laines, sauces, biscuits, saumon, produits fumés, produits laitiers, etc... De nombreuses animations raviront le grand public : distribution de légumes, confection de poké bowl normand, moulage de camembert à la louche, recette à base de farine de pomme, sucettes au caramel, ou encore démonstrations de filage de laine ou de brassage de bière !

La Manche sera également présente lors des différents concours agricoles pour briller avec des produits de qualité. En 2022, la Manche a récolté pas moins de 40 médailles : 22 médailles d'or, 11 médailles d'argent et 7 médailles de bronze !



*Visuel 3D Espace manche*

## L'ORNE

Sur l'espace producteurs, ils seront plus d'une vingtaine à offrir au public l'opportunité de profiter d'une expérience gustative. Produits cidricoles, rillettes, terrines, miel, bières : il y en aura pour tous les goûts et bien sûr avec modération.

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 ornaïes incontournables et 12 espèces animales et végétales qui s'épanouissent dans le département. Les enfants auront également à leur disposition coloriages et puzzles.

Lundi 27 février, une cheffe proposera des démonstrations de cuisine avec dégustation.

Lors de la journée spéciale Orne qui se déroule mercredi 1<sup>er</sup> mars, plusieurs temps forts sont au programme : à 11h et à 15h, atelier confection de camembert suivi d'une dégustation. Une cheffe proposera des démonstrations de cuisine avec dégustation. De 10h à 16h, le Haras national du Pin sera représenté et une artisane d'art qui réalise des porte-clés en cuir montrera son savoir-faire au public. De 10h à 17h, les visiteurs découvriront aussi les trésors naturels de l'Orne avec l'équipe des Espaces naturels sensibles du Département.



*Visuel 3D Espace Orne*

## LA SEINE-MARITIME

Du 25 février au 5 mars 2023, le Département de la Seine-Maritime sera de nouveau présent au Salon International de l'Agriculture pour faire la promotion du territoire au travers de différentes animations qui agiteront le stand "Une Vie Seine & Maritime !" et mettront en lumière les atouts, la beauté et les ressources agricoles exceptionnelles et variées du 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 plus de 25 producteurs du territoire offrant une découverte des produits du terroir seinomarin. Le **jeudi 2 mars**, une journée spéciale sera organisée pour mettre à l'honneur la filière pêche et conchylicole, avec la présentation de la Criée de Fécamp et des animations autour de la coquille Saint-Jacques et de l'écologie industrielle territoriale.

Comme l'année passée, le stand de la Seine-Maritime proposera une **vente de burgers** solidaires 100% seinomarin, composés de produits locaux, réalisés par les cuisiniers du restaurant administratif de la collectivité et dont les recettes seront reversées à des associations caritatives. Un programme riche et varié attend les visiteurs du stand de la Seine-Maritime.



*Visuel 3D espace 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 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 visiteurs seront invités à découvrir la richesse et la diversité des produits Normands à travers une expérience sensorielle inédite.

Dégustations pédagogiques réalisées par les producteurs, animations ludiques et temps forts gourmands seront proposés au public tout au long de la semaine.

28 producteurs adhérents se mobiliseront pour faire découvrir leurs produits et leurs savoir-faire aux visiteurs (16 sur le stand de la marque et 12 sur les marchés des départements).

Le Salon International de l'Agriculture est également l'occasion de célébrer les 20 ans de SAVEURS DE NORMANDIE et de lancer les festivités pour l'année 2023 !

La marque collective des produits agroalimentaires normands sera également partenaire 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 espèces 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'événements 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 conchylicoles,
- la gestion de l'activité conchylicole sur le Domaine Public Maritime,
- la recherche scientifique et technique,
- l'enseignement et la formation professionnelle,
- les études et perspectives socio-économiques,
- la défense de la qualité des eaux et des produits conchylicoles...

### **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 les protéines végétales

---

### UN STAND DÉDIÉ AUX PROTÉINES VÉGÉTALES

A l'occasion du salon de l'Agriculture 2023, la Chambre d'agriculture de Normandie, en partenariat avec l'Association LEGGO et Bioeconomy For Change, propose un stand dédié aux protéines végétales et ses bienfaits.

En France, la demande en protéines végétales ne cesse de croître et se mesure par une accélération des ventes de produits finis à base de protéines végétales de plus de 50% entre 2018 et 2020.

Les besoins en protéines végétales sont aussi très importants en alimentation animale dont nous sommes très dépendants des importations, pour le soja notamment.

Dès 2019, la Région Normandie avait anticipé un plan pour développer les protéines végétales issues aussi bien de la Terre que de la Mer, avec les algues notamment.

Côté Terre, 5 filières ont été priorisées : soja CV, soja BIO, pois, féverole et edamame (soja immature).

En parallèle, la Région soutient l'association LEGGO, à l'initiative des chambres d'agriculture du Grand ouest pour structurer les filières de légumineuses à graines pour l'alimentation humaine.

## POURQUOI CONSOMMER DES PROTÉINES VÉGÉTALES ?

Les protéines végétales et notamment les légumineuses ont de nombreux avantages :

---

- Bonnes pour la santé : un apport riche en protéines. Consommées 2 fois par semaine, elles apportent une sensation de satiété ce qui permet de faire moins d'excès.
  - Bonnes pour le portefeuille : les légumineuses non transformées sont peu chères, ce qui permet de réaliser plus d'économies pour acheter des produits locaux et bios.
  - Bonnes pour l'environnement : grâce à la diminution de l'apport d'engrais, la diversification des cultures et une réduction de l'utilisation de produits phytosanitaires.
- 

Pour plus d'informations sur les protéines végétales, venez nous retrouver sur le stand dédié et profitez-en pour venir déguster ces fabuleuses légumineuses !

---

### À PROPOS DE L'ASSOCIATION LEGGO

**L.E.G.G.O.** est une **association** regroupant 4 régions (Bretagne, Centre Val-de-Loire, Pays de Loire et Normandie), qui a pour but de soutenir le développement d'une **filière légumineuses** (pois, féverole, lupin, lentilles, pois chiche, soja, haricots), tant du point de vue commercial que technique.

[LEGGO - «Légumineuses à Graines du Grand Ouest» \(leggo-asso.fr\)](http://leggo-asso.fr)

---

### À PROPOS DE BIOECONOMY FOR CHANGE

Bioeconomy For Change est le réseau de référence de la bioéconomie en France, en Europe et à l'international. Il rassemble 500 adhérents, depuis l'amont agricole jusqu'à la mise sur le marché de produits finis (coopératives agricoles, établissements de recherche et universités, entreprises de toute taille, acteurs publics, etc.). Son ambition ? Faire de la France l'un des leaders mondiaux dans la valorisation de biomasse.

---

# CONCOURS : L'EXCELLENCE NORMANDE AU PROGRAMME

---

## LES PRODUITS NORMANDS À L'HONNEUR



**139 producteurs** normands participent au Concours Général Agricole, avec plus de **500 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/3H7JCHg>

# LA NORMANDIE TERRE D'ÉLEVAGE

---

L'élevage est une fierté régionale pour la Normandie. Pour cette édition 2023, Les éleveurs normands sont au rendez-vous du Concours Général Agricole, tremplin unique pour démontrer l'excellence de la génétique normande. Au total, ce sont 86 animaux. qui vont représenter la Normandie.

## HALL 1 : BOVINS, OVINS, PORCINS

Comme l'année dernière, la Normandie présente **des bovins**, avec **plusieurs races** différentes mises à l'honneur dont Blanc Bleu, Blonde d'Aquitaine, Charolaises, Jersiaise, Normandes, Salers,...

---

Côté ovins, 8 races différentes représentent la Normandie aux concours. 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**, **4 races d'animaux** seront présentes au SIA, 3 Ânes du Cotentin, 1 Âne normand, 11 Cobs normands et 11 Percherons.

---

# 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

Syndicat des pisciculteurs de Normandie et d'Ile de France

Association brasseurs de Normandie

Jardins de Normandie

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

Interbev

Flyin'Chef

### Et la participation

Des chefs normands

Des entreprises Saveurs de Normandie

Des producteurs Bienvenue à la Ferme Normandie

Association LEGGO, Bioeconomy For Change

### À noter

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



# CONTACTS

---

## ORGANISATION

Christa THIBAULT - 07 64 77 64 31 - [christa.thibault@normandie.chambagri.fr](mailto:christa.thibault@normandie.chambagri.fr)

Marion SOURZAC - 06 60 37 55 38 - [marion.sourzac@normandie.chambagri.fr](mailto:marion.sourzac@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	Héloïse Caillard	07 84 15 07 61	<a href="mailto:heloise.caillard@manche.fr">heloise.caillard@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	m.leroy@fromage-normandie.com
---------------------------	-------------	----------------	-------------------------------

## RETROUVEZ NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

		
@Régionnormandie	@Régionnormandie	@RégionNormandie
@CalvadosDep	@CalvadosDep	@départementducalvados
@EureenNormandie	@EureenNormandie	@départementdeleure
@Lamanche50	@DépartementdelaManche	@conseil-departemental-de-la-manche
@ornedepartement	@ornedepartement	@departement-de-l-orne
@seinemaritimedepartement	@seinemaritimedepartemen t	@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


regionnormandie
Lamanchedepartement
eureenormandie
calvadosdepartement
seinemaritime
ornedepartement



saveursdenormandie
fromagesaopnormandie
maisoncidricolenormandie
huitresdenormandie