



Avec ses cinq départements et ses paysages entre terre et mer, la Normandie est riche de nombreuses productions réputées : aux côtés des produits laitiers et cidricoles, viandes, volailles, charcuterie, produits de la mer (poissons et coquillages), fruits et légumes, produits sucrés... complètent la palette des saveurs normandes.

Forte de ses atouts naturels, elle a en outre su développer son activité traditionnelle autour de produits authentiques, sains et savoureux, reconnus par des "signes d'identification de la qualité et de l'origine",

"des démarches de certification produit" et des "mentions valorisantes". Ceux-ci garantissent officiellement la qualité d'un produit pour le consommateur : en effet, le producteur s'engage à respecter un cahier des charges strict, régulièrement contrôlé par des organismes agréés par les pouvoirs publics.

Ainsi, 3 700 exploitations agricoles normandes dites "professionnelles" (soit 18 % des effectifs) proposent des produits sous signe officiels de qualité (AOC/AOP, Label Rouge, Indication Géographique Protégée...).

La Normandie compte 895 exploitations en agriculture biologique pour 42 200 hectares cultivés selon le mode bio ou en conversion, soit 1,7 % de la SAU normande. De nombreuses filières animales (lait et produits laitiers, viande bovine, ovine, porcine, volailles de chair et poules pondeuses, lait de chèvre et de brebis, apiculture) et végétales (céréales, oléo-protéagineux, légumes, fruits, plantes à parfum, aromatiques et médicinales) sont concernées par l'agriculture biologique en Normandie.

Les produits normands sous AOC/AOP

L'Appellation d'Origine Contrôlée/l'Appellation d'Origine Protégée désigne un produit originaire d'une région ou d'un lieu déterminé et dont la qualité ou les caractéristiques découlent de ce milieu géographique. Elle résulte de la combinaison d'une production et d'un terroir délimité dans lequel interagissent des facteurs naturels, climatiques, physiques et humains, conférant au produit une typicité particulière.

- Camembert de Normandie AOP, Livarot AOP, Neufchâtel AOP, Pont-l'Évêque AOP
- Beurre d'Isigny AOP et Crème d'Isigny AOP
- Calvados, Calvados Pays d'Auge AOC, Calvados Domfrontais AOC
- Cidre Pays d'Auge AOP
- Pommeau de Normandie AOC
- Poiré Domfront AOP
- Prés-salés du Mont Saint Michel AOC



Les produits normands sous Label Rouge

Le Label Rouge atteste que le produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques, préalablement fixées dans un cahier des charges, établissant un niveau de qualité supérieur à un produit courant similaire.

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



Les produits normands sous Indication Géographique Protégée

L'IGP désigne un produit issu d'une zone géographique dont une qualité déterminée, la réputation ou d'autres caractéristiques peuvent être attribuées à cette origine géographique.

- Porc fermier de Normandie
- Volailles de Normandie
- Cidre de Normandie ou Cidre Normand
- Poireaux des sables de Créances



Les produits normands issus de l'Agriculture Biologique

Un produit alimentaire issu de l'agriculture biologique résulte d'un mode de production exempt de produits chimiques de synthèse. Les agriculteurs qui pratiquent l'agriculture biologique s'appuient sur le respect des équilibres naturels, privilégient des pratiques culturelles préservant l'environnement et visent à garantir le caractère durable de l'activité agricole (agronomique, social, économique).

- Viande bovine
- Viande de porc et produits de charcuterie
- Viande ovine
- Volailles de chair et œufs
- Lait et produits laitiers bovins, ovins et caprins
- Cidre et jus de pomme
- Fruits et légumes
- Céréales et produits de panification
- Huile de colza
- Plantes à parfum, aromatiques et médicinales
- Miel



Les produits normands sous Certification Conformité Produit

Elle atteste qu'un produit est conforme à des caractéristiques spécifiques ou à des règles fixées dans un cahier des charges, portant sur la production, la transformation ou le conditionnement.

- Noix de St-Jacques
- Moule de Bouchot
- Le lapin Père Guillaume
- La Filière Qualité Race Normande
- Agneau de boucherie élevé avec sa mère (Agneau du Pays Normand, Couronné Normand)
- Viande de porc fraîche de l'ARIP
- Porc charcutier élevé à la farine d'orge
- Poulet de chair
- Canard
- Dinde certifiée blanche
- Veau de la laitière/veau de pérette
- Carotte et Poireau Priméale



Les marques collectives*

- Artisan Boucher de Normandie, Bœuf du pays normand, La Normandie à la table des Chefs/La Normandie dans votre restaurant, Qualité Normandie
- Agneau du Pays normand, Le Couronné normand (CCP Agneau de boucherie élevé avec sa mère), Le Grévin
- Fermiers des Becs
- Porc des chaumières, Porc le Bien élevé, Porlin
- Cidres des Pays de Haute-Normandie
- Normandie Fraîcheur Mer, Fraîcheur du littoral Haute-Normandie, Au large de France
- Huîtres de Normandie
- Légumes Jardins fraîcheur
- Jardins de Normandie
- Fruits Croquine Normandie
- Petits fruits rouges de Normandie
- Pain Normand
- Baguette du Perche

**Liste non exhaustive*

Races anciennes

Volaille de Gournay, la Merlerault, canard de Duclair, oie normande, Porc de Bayeux

Gourmandie : la signature collective des produits normands

L'agroalimentaire normand, sous l'égide de l'Institut régional de la qualité agroalimentaire (IRQUA-Normandie), a décidé d'afficher sa qualité sous la forme d'une signature collective "Bienvenue en Gourmandie". C'est ainsi que, depuis 2003, la Normandie gourmande a donné naissance à la GOURMANDIE : signe de reconnaissance pour les consommateurs, son logo arbore, en couleur, sur plus de 300 produits, ses promesses de plaisir ! La GOURMANDIE, c'est aussi un élan fédérateur, porté par

une centaine d'entreprises, dynamiques et ambassadrices de leurs produits, contribuant au développement durable des territoires.

Les 3 garanties de la Gourmandie :

- l'origine normande : le produit est fabriqué en Normandie et privilégie les matières premières régionales,
- la qualité : l'entreprise respecte de bonnes pratiques de fabrication (hygiène, traçabilité...),
- la saveur : le produit est dégusté et approuvé par un panel de consommateurs.

Délivrée par IRQUA-Normandie et contrôlée par un organisme indépendant, la signature collective Gourmandie regroupe, en septembre 2011, 105 entreprises normandes avec 313 produits agréés.

Retrouvez la liste complète de ces produits sur le site :

www.gourmandie.fr



Les "Démarches Terroirs" de Normandie

Ces marques collectives regroupent plusieurs familles de produits (laitiers, cidricoles, viandes, produits sucrés...). Elles concernent des produits fermiers et artisanaux normands dont la matière première, la fabrication et la qualité gustative sont typiques du terroir. La première de ces démarches a été initiée dans

l'Orne, en 1995. Elles ont ensuite été mises en place puis développées par certaines Chambres départementales d'agriculture de Normandie, avec l'appui éventuel des Chambres des métiers. Les "Démarches Terroirs" permettent d'assurer aux consommateurs : la localisation du producteur (artisan ou agriculteur) dans

un département normand, l'origine normande de la matière première et/ou du savoir-faire, l'utilisation de techniques de fabrication traditionnelles. Ces démarches totalisent 198 adhérents pour 493 produits agréés.



Les filières Qualité en Basse-Normandie

Près de 2 500 exploitations agricoles professionnelles bas-normandes (près de 20 % des effectifs) sont engagées dans des démarches officielles de qualité. Parmi les produits bas-normands les plus célèbres figurent les AOP fromagères : le Camembert de Normandie (au lait cru), le Livarot, le Pont-l'Évêque. Mais aussi le Beurre et la Crème d'Isigny, les Calvados, le Cidre Pays d'Auge, le Poiré Domfront, les prés-salés du Mont Saint Michel, sans oublier toutes les productions biologiques ou sous Label Rouge ou IGP. A côté de ces démarches officielles, de nombreux producteurs bas-normands sont impliqués dans des marques collectives.

Actualités 2010-2011

● **IRQUA-Normandie (2000-2010) : déjà 10 ans au service de la Qualité Normande !** L'Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire de Normandie (IRQUA-Normandie), créé en 1999, a pour mission le développement de la politique de qualité des produits de l'agriculture, de la mer et de l'agroalimentaire en Normandie ainsi que la promotion de l'origine, de la qualité des produits normands et du Bien Manger en Normandie ! Plus d'informations sur : www.irqua-normandie.fr

● **1 100 ans de la Normandie**

La Normandie fête cette année son 1 100^e anniversaire. A cette occasion, un vaste programme de festivités est proposé au public. Ainsi, afin de valoriser le patrimoine culinaire régional, IRQUA-Normandie a mobilisé de grands Chefs Normands autour de la création d'un menu labellisé 1 100^e comprenant un duo de plats : une recette médiévale et une recette innovante, valorisant les mêmes ingrédients normands.

● **2^e édition du Concours de la St Michel**

Destinée à célébrer ensemble la "fierté d'être Normands", la Soirée de la St Michel, le jeudi 29 septembre au parc EANA à Gruchet le Valasse (76) a réuni l'ensemble des entreprises "Gourmandie", leurs partenaires, les chefs normands, les personnalités régionales, les distributeurs et les médias afin de récompenser les meilleurs ambassadeurs de la Normandie Gourmande.

La Gourmandie a en effet organisé 2 challenges d'envergure durant l'année 2011 :

- le concours de recettes Gourmandie, mobilisant les 8 000 salariés des entreprises Gourmandie et leurs partenaires autour de la création de recettes valorisant les produits Gourmandie,
- une action commerciale multi enseignes (sans précédent en Normandie !) mobilisant entreprises et partenaires distributeurs autour d'un tract commun multi enseignes (500 000 exemplaires) valorisant une offre de 20 entreprises Gourmandie.

● En 2011, IRQUA-Normandie organisait la 6^e édition de l'action "**Bien manger en Normandie**". Les lauréats du Concours de menus Normands équilibrés sont :
- catégorie chef de cuisine : Sébastien LEFEVRE du Collège Victor Hugo de Sourdeval (50),

- catégorie "Repas normand équilibré à emporter" : les élèves du lycée Daniel Brottier de Smermenil (76) et ceux du lycée hôtelier Maurice Marland de Granville (50) sont ex-aequo. Par ailleurs, le 19 mai 2011, **la Fête du "Bien Manger en Normandie"** a mobilisé plus de 200 établissements scolaires de Normandie (collèges, lycées, primaires et maternelles) autour de la mise en œuvre de menus normands équilibrés, dont ont bénéficié plus de 41 000 élèves.

● **Réforme de la politique européenne de qualité.** Suite à la présentation par la Commission Européenne d'un livre vert sur "la politique de qualité de la production agricole européenne", le rapport SCOTTA est paru en mars 2010, exposant la résolution du Parlement européen. Puis, la communication de la Commission européenne le 10 décembre 2010 a exposé ses propositions d'évolution sur le paquet législatif qualité (propositions plus avancées que celles de Mme Fisher Boël, mais en retrait de celles du rapport SCOTTA.

Parmi les avancées :

- la reconnaissance du rôle ainsi que de la responsabilité des OGD,
- le renforcement et la clarification du niveau de protection et des contrôles,
- la réduction des délais de procédures,
- la conservation et l'évolution de la STG, avec un critère traditionnel étendu à 50 ans et un recentrage sur les plats cuisinés et produits transformés.

Cependant, des points importants à souligner :

- l'absence de propos quant à la gestion de la production par les organisations en charge des AOP et IGP,
- l'absence de cadre juridique pour l'utilisation de produits AOP ou IGP en tant qu'ingrédients dans des produits composés,
- l'abandon de l'inscription de l'origine des matières premières sur les produits IGP,
- un certain nombre de questions en suspens, notamment sur la définition des termes valorisant (montagne, produit de ma ferme...).

● **La 17^e édition du festival des produits AOC en Normandie a eu lieu à Cambremer (Calvados) le week-end des 30 avril et 1^{er} mai 2011**, avec la région Rhône Alpes invitée d'honneur. Au cœur des débats pour cette édition : une 1^{re} table ronde sur "la réservation des dénominations géographiques : les enjeux

sur le marché national, européen et international" animée par Dominique Chaillouet et une 2^e table ronde "sur le terrain, quelles actions mènent les Régions pour défendre leurs AOC/AOP" animée par Jean-Pierre Coffe.

● **Le repas gastronomique des Français reconnu au patrimoine culturel immatériel de l'humanité.**

Cette inscription implique la mise en œuvre d'un certain nombre de mesures concrètes visant à assurer la préservation du repas gastronomique des Français, notamment en matière d'accompagnement éducatif dans les écoles, de recensement des éléments constitutifs de ce patrimoine immatériel et de manifestations culturelles. Les Ministères de l'agriculture et de la culture sont étroitement liés pour valoriser les produits alimentaires et les savoir-faire culinaires, encourager le tourisme gastronomique et développer la promotion du patrimoine alimentaire français à l'international.

● **La fête de la gastronomie (www.fete-gastronomie.fr).**

Cette fête, qui a eu lieu le 23 septembre 2011, a pour ambition de célébrer le savoir-faire et l'innovation gastronomiques français. Elle a pris la forme d'une grande fête populaire, rassemblant chaque année l'ensemble des Français et des professionnels du secteur autour de valeurs d'échange, de partage et de découverte. A cette occasion, les acteurs de la gastronomie se sont mobilisés afin de permettre un moment d'échanges convivial et d'être sensibilisés au choix des produits, à la diversité des terroirs, ainsi qu'aux multiples métiers qui touchent la gastronomie.

● **Etat des lieux des démarches qualité en Normandie.**

Afin d'avoir un panorama des actions entreprises en matière de qualité des produits agricoles et agroalimentaires en Normandie, de situer leur poids dans leur filière respective et d'en identifier les évolutions, IRQUA-Normandie a actualisé et complété l'étude réalisée en 2002 et 2006. Il répertorie les démarches sous SIQO, les CCP ou encore toute démarche encadrée par un cahier des charges. Consultable sur le site www.irqua-normandie.fr/demarches.php

Sources :
CRAN, IRQUA-Normandie
SCEES : enquête structure 2007