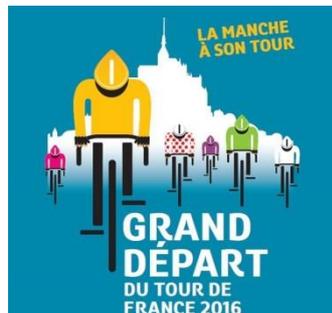




Découvrez la Normandie Gourmande...

Entre terre et mer, la Normandie est une région riche de produits alimentaires de qualité : produits laitiers (fromages, beurre, crème...), viandes (bovine, ovine, volailles...), charcuterie et produits traiteurs, produits de la pomme et de la poire (cidre, poiré, Calvados, Pommeau de Normandie...), poissons et coquillages (huîtres, bulots, moules, Saint-Jacques...), produits sucrés et céréaliers (sablés, caramels, confitures...) et fruits et légumes (pommes, carottes, poireaux des sables, pommes de terre...).

De vrais atouts pour un départ du Tour de France 2016 savoureux et convivial... !



En partenariat avec l'association Grand Départ du Tour de France 2016, IRQUA-Normandie, la Chambre d'agriculture de la Manche et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Manche, proposent des dégustations de produits locaux au sein des centres de médias (Saint-Lô, Carentan et la Glacerie). L'objectif est de sensibiliser le public à la qualité et la diversité de nos produits ainsi qu'à l'importance des secteurs agricole et agroalimentaire Normands.

Du 29 juin au 1 juillet, venez découvrir les défilés de dégustation au Pôle Hippique de Saint-Lô, puis à Carentan, place du Grand Valnoble le 2 juillet et à l'Hippodrome de la Glacerie, le 3 juillet. **Au menu : terrines, rillettes, charcuterie, fromage blanc, confiture de lait, teurgoule, sablés, caramels, confitures et chocolats, huîtres de Normandie, jus de pomme, cidre Cotentin et poiré. Le plaisir ne serait pas complet sans le plateau emblématique des fromages AOP de Normandie (Camembert de Normandie, Livarot, Neufchâtel et Pont-l'Évêque).**

Valoriser et faire rayonner le savoir-faire Normand, à la fois traditionnel et innovant, est tout l'enjeu des marques collectives « Gourmandie » et « Manche Terroirs ». Portées par près de 200 agriculteurs, artisans et entreprises régionales, conquérants et ambassadeurs de leurs produits, nos marques partagent les mêmes valeurs et la fierté d'être Normands !

Contacts presse :

Emélie ALLIX / Mailys OSMONT
02 31 47 22 63 / 02 33 06 47 26

eallix@irqua-normandie.fr / mosmont@manche.chambagri.fr



La Normandie entre terre et mer...

La Normandie est **une région agricole à multiples vocations** : régions d'élevage (bovins pour le lait et la viande, porcs, volailles et lapins, moutons, chevaux) et zones de culture (céréales et oléo protéagineux, lin, betteraves, pommes de terre, légumes, fruits, horticulture).

C'est aussi **une région maritime** : avec 600 km de côtes, l'un des plus importants bassins conchylicoles (huîtres et moules) et une grande zone de pêche.

Le palmarès :

- 1ère région productrice de fromages au lait de vache,
- 1 ère région productrice de beurre et de crème,
- 1 ère région productrice de pommes à cidre et de produits cidricoles,
- 1ère région pour les coquillages (huitres, moules, st Jacques, bulots)
- 1 ère région productrice de poireaux
- 1 ère région productrice de navets
- 1 ère région de transformation de thé, café et cacao,
- 1 ère région en nombre de chevaux,
- 1ère région productrice de lin
- 1er port exportateur de céréales (Rouen)
- 2ème région maritime française,
- 2ème région en nombre de vaches laitières,
- 2ème région productrice de viandes bovines
- 2ème région productrice de carottes

Source : Panorama de l'agriculture et de l'agroalimentaire, édition 2016

Gourmandie, du goût et des valeurs !

Créée en 2003 par IRQUA-Normandie, la marque collective régionale Gourmandie signe ce que la Normandie fait de meilleur : produits laitiers, viandes et charcuteries, poissons et coquillages, fruits et légumes, produits cidricoles, spécialités sucrées.



Aujourd'hui, Gourmandie, c'est 100 entreprises normandes, 350 références produits qui arborent les couleurs du léopard gourmand, 7 000 emplois agroalimentaires et 10 000 emplois agricoles associés, 1000 partenaires...

Les valeurs portées par la marque et ses adhérents :

- La proximité : des produits, traditionnels ou innovants, élaborés en Normandie et privilégiant des ingrédients normands.
- La saveur : des produits, fabriqués selon de bonnes pratiques, dégustés et approuvés par les consommateurs.
- L'emploi : des entreprises contribuant au développement de l'économie et de l'emploi en Normandie.

Contacts presse :

Emélie ALLIX / Maïlys OSMONT
02 31 47 22 63 / 02 33 06 47 26

eallix@irqua-normandie.fr / mosmont@manche.chambagri.fr



Manche Terroirs, pour manger bon et local !

Créée en 1998 dans le but de valoriser les produits du terroir manchois, Manche Terroirs est une marque collective issue d'une coopération entre la Chambre d'agriculture et la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de la Manche.



Elle labellise des produits fermiers et artisanaux conformes à une charte de qualité :

- Elaborés selon des méthodes traditionnelles,
- Avec une origine manchoise des matières premières et/ou du savoir-faire,
- Et reconnus pour leur qualité gustative chaque année par un jury de dégustateurs indépendants.

Depuis sa création, Manche Terroirs connaît une évolution positive. En 2016, 74 producteurs ont fait labelliser 220 produits fermiers et artisanaux Manche Terroirs distribués dans leurs points de vente mais aussi dans 18 magasins partenaires.

Les défilés de dégustations au Tour de France,

réalisés par Gourmandie et Manche Terroirs grâce à la participation de ...

AIM (Abattoirs Industriels de la Manche)

Sainte-Cécile (50)

02 33 91 41 00

- Rôti de porc cuit tranché farine d'orge
- Poitrine cuite tranchée farine d'orge



Cidre Cotentin AOC

www.cidrecotentin.fr

- Cidre Cotentin AOC
- Jus de pomme



Agrilait

Cesson-Sévigné (35)

www.agrilait.fr

- Lait de Normandie demi écrémé



Chèvrerie du Mesnil

Saint-Hilaire-Petitville (50)

02 33 42 32 00

- Crottin le ptit rond
- Chèvre frais crottin



Amand terroir

Vire (14)

02 31 66 67 00

- Véritable andouille de Vire



Distillerie Busnel

Cormeilles (27)

www.distillerie-busnel.fr

- Pommeau de Normandie AOC
- Calvados Fine AOC



Biscuiterie de l'Abbaye

Lonlay l'Abbaye (61)

www.biscuiterie-abbaye.com

- Trouvillais aux pommes
- Sablés de l'Abbaye
- Galettes Vikings



Dupont d'Isigny

Carentan (50)

www.dupontdisigny.com

- Caramels durs à la crème fraîche de Normandie
- Caramels tendres assortis au lait frais d'Isigny



Contacts presse :

Emélie ALLIX / Mailys OSMONT

02 31 47 22 63 / 02 33 06 47 26

eallix@irqua-normandie.fr / mosmont@manche.chambagri.fr



Elevage de la Fraserie

Saint-Martin-le-Hébert (50)

www.lafraserie.com

- Pâté de canard



Huîtres de Normandie

www.huitres-normandie.com

- Huîtres de Normandie



Ferme de l'hôtel Fauvel

Saint-Maurice-en-Cotentin (50)

www.fermehotelfauvel.fr

- Rillettes de porc
- Boudin noir à tartiner



Isigny Sainte Mère

Isigny-sur-Mer (14)

www.isigny-ste-mere.com

- Camembert de Normandie AOP
- Mimolette jeune Label Rouge
- Pont-l'Évêque AOP



Ferme de la Lande

Saint-Quentin-sur-le-Homme (50)

www.ferme-lande-bazire.fr

- Rillettes de canard
- Pâté au Calvados
- Pâté gourmandise au Pommeau



Lait Douceur de Normandie

Saint-Sauveur-le-Vicomte (50)

www.lait-douceur.com

- Confiture de lait nature
- Confiture de poires caramélisées
- Caramou, caramel à tartiner
- Chocolat aux éclats de caramel



Ferme du Moulinet

Écoquénéauville (50)

www.fermedumoulinet.fr

- Yaourt à boire à la fraise
- Fromage blanc de Campagne
- Fromage blanc lissé



La Chaiseronne

Brécey (50)

www.lachaiseronne.fr

- Terrine au Camembert de Normandie
- Terrine à l'andouille de Vire



Fromages AOP de Normandie

www.fromage-normandie.com

- Camembert AOP de Normandie
- Livarot AOP
- Neufchâtel AOP
- Pont-l'Évêque AOP



La Crêperie des Roches de Ham

Bretouville (50)

www.creperie-lesrochesdeham.fr

- Confiture rhubarbe
- Jus de pomme



GAEC de Brédeville

Coudeville-sur-Mer (50)

www.viande-bredeville.com

- Terrine de bœuf saveurs normandes
- Bœuf fumé tranché



La Table de Guillaume

Falaise (14)

www.latabledeguillaume.fr

- Pâté normand au Pommeau
- Mousse de foie au Calvados



GAEC La cave normande

Saint-Cyr-du-Bailleul (50)

www.lacavenormande.fr

- Poiré Domfront
- Cidre rosé
- Jus de poire



La Teurgoule de Cambremer

Cambremer (14)

www.la-teurgoule-de-cambremer.com

- Teurgoule cannelle, caramel ou vanille



Contacts presse :

Emélie ALLIX / Mailys OSMONT

02 31 47 22 63 / 02 33 06 47 26

eallix@irqua-normandie.fr / mosmont@manche.chambagri.fr



La Verdura

Saint-Vaast-la-Hougue (50)
02 33 22 47 75

- Fraises
- Radis



Les Jambons de Lessay

Lessay (50)
www.jambons-lessay.com

- Jambon fumé de Lessay



Le Manoir des Abeilles

Pontorson (50)
www.manoir-des-abeilles.com

- Croquants au caramel
- Petits financiers caramel
- Cookies pomme caramel



Montfruit

Saint-Laurent-de-Terregatte (50)
www.montfruit.fr

- Confiture de framboises fermière
- Confiture de mûres fermière
- Confiture de groseilles fermière
- Gelée de pommes



Les Ateliers d'Etran

Dieppe (76)
www.apeidieppe.fr

- Caramel de pomme dieppoise nature, caramel beurre salé ou cannelle



TLC (Toute La Charcuterie)

Sotteville-lès-Rouen (76)
02 35 66 42 50

- Véritable pâté normand à l'ancienne
- Jatte de pâté de campagne



Les autres initiatives mettant à l'honneur les produits Normands sur le parcours... (par date)

• Saint-Lô – Pôle Hippique (Centre principal des médias)

Du 29 juin au 1^{er} juillet : l'association de gestion des Organismes de Défense et de Gestion Laitiers Normands et le Syndicat du Neufchâtel, regroupant les représentants des producteurs de lait (650 exploitations agricoles) et des fabricants (46) des fromages AOP de Normandie proposeront des dégustations de Camembert de Normandie, Livarot, Neufchâtel et Pont-l'Évêque.



Du 29 juin au 1^{er} juillet : le Syndicat du Cidre Cotentin, en lien avec la Maison Cidricole de Normandie, assurera des dégustations de produits cidricoles. Venez découvrir le Cidre Cotentin, nouvellement reconnu Appellation d'Origine Contrôlée (AOC).



Le 30 juin en fin de matinée, le Comité Régional de Conchyliculture, rassemblant des producteurs des 4 crus Normands, fera (re)découvrir les huîtres de Normandie (cru Côte Ouest) aux journalistes présents.



Et en permanence, les défilés de dégustations Manche Terroirs et Gourmandie.



Contacts presse :

Emélie ALLIX / Mailys OSMONT
02 31 47 22 63 / 02 33 06 47 26

eallix@irqua-normandie.fr / mosmont@manche.chambagri.fr



● Cherbourg – Dîner de Gala (Cité de la Mer)

Le 1^{er} juillet, lors du dîner de gala du Tour de France, les 320 invités pourront découvrir des cocktails au Calvados ainsi que du Cidre Cotentin servi avec 2 plats du dîner (*action coordonnée par la Maison Cidricole de Normandie, le Syndicat Cidre Cotentin et l'IDAC*).



● Le Mont- Saint-Michel – Village départ (Parking du Mont Saint-Michel)

Le 2 juillet, la ville du Mont-Saint-Michel accueillera le village départ (de 9h15 à 12h45). A cette occasion, plusieurs démarches collectives Normandes proposeront des dégustations :

- Huîtres de Normandie par le **Comité Régional de Conchyliculture** sur le stand du Conseil Départemental de la Manche,
- Produits cidricoles sur un stand dédié du village, par la **Maison Cidricole de Normandie**,
- Fromages AOP de Normandie sur un stand produits locaux dédié, par **l'association de gestion des ODG Laitiers Normands**.
- Produits laitiers, produits à base de canard et produits sucrés (**Manche Terroirs et Gourmandie**) sur le stand produits locaux partagé avec les Fromages AOP de Normandie.



● Le Mont- Saint-Michel – Espace Grand Public (La Caserne Arvedon)

Le 2 juillet, à l'initiative de FDSEA, sur un espace ouvert au grand public (de 10h à 17h) des animations seront proposées en lien avec les acteurs du monde agricole.

- Le **CIRLAIT** et le **CNIEL**, représentants collectifs de la filière laitière Normande, réaliseront des animations autour de la production laitières, des produits laitiers et des dégustations.
- L'interprofession bétail et viande, **INTERBEV Normandie**, proposera des animations pédagogiques à destination des enfants autour de la viande.
- L'association de producteurs, **Jardins de Normandie** mettra en avant les légumes de la Manche avec des dégustations, la distribution de goodies et de fiches recettes originales.



Contacts presse :

Emélie ALLIX / Mailys OSMONT
02 31 47 22 63 / 02 33 06 47 26

eallix@irqua-normandie.fr / mosmont@manche.chambagri.fr



- Le **Comité Régional de Conchyliculture** assurera des dégustations d'huîtres de Normandie.



• Saint-Lô – Village départ (Place du Quai à Tangué)

Le 3 juillet, la ville de Saint-Lô accueillera le village départ (de 9h45 à 12h45). A cette occasion, plusieurs démarches collectives Normandes seront présentes :

- Dégustation d'huîtres de Normandie par le **Comité Régional de Conchyliculture** sur le stand du Conseil Départemental de la Manche,
- Dégustations de produits cidricoles sur un stand dédié du village, par la **Maison Cidricole de Normandie**,
- Dégustations de Fromages AOP de Normandie sur un stand produits locaux dédié, par l'**association de gestion des ODG Laitiers Normands**.
- Produits laitiers, produits à base de canard et produits sucrés (**Manche Terroirs et Gourmandie**) sur le stand produits locaux partagé avec les Fromages AOP de Normandie.



• Granville – Village Départ (Boulevard des Amiraux Granvillais)

Le 4 juillet, la ville de Granville accueillera le village départ (de 9h45 à 12h45). A cette occasion, plusieurs démarches collectives Normandes proposeront des dégustations :

- Huîtres de Normandie par le **Comité Régional de Conchyliculture** sur le stand du Conseil Départemental de la Manche,
- Produits cidricoles sur un stand dédié du village, par la **Maison Cidricole de Normandie**.



Pour en savoir plus sur les produits Normands...

La Normandie est riche en produits de qualité de la mer et de la terre. Sa gastronomie a une réputation mondiale...

Contacts presse :

Emélie ALLIX / Mailys OSMONT
02 31 47 22 63 / 02 33 06 47 26

eallix@irqua-normandie.fr / mosmont@manche.chambagri.fr



RICHESSES DU LAIT

La réputation solide de la Normandie se fonde sur une gamme exceptionnelle, notamment nos 6 produits d'Appellation d'Origine Protégée : Camembert de Normandie, Pont-l'Évêque, Livarot, Neufchâtel, Crème et Beurre d'Isigny et autres spécialités fromagères, ainsi que tous les produits innovants : yaourts, desserts lactés, crèmes, laits fermentés ...

SAVEURS DES VIANDES

Terre d'élevage par excellence, grâce à la richesse de ses herbages, la Normandie est à l'origine de produits de qualité : viandes bovines, ovines, volaille, lapin ... Ainsi que de spécialités renommées : andouille de Vire, boudin noir de Mortagne, jambon du Cotentin, saucisson du Marin, tripes à la mode de Caen, canard de Rouen ...

TRESORS DES MERS ET DES RIVIERES

La Normandie, c'est 600 km de côte pour une pêche fructueuse : harengs, soles, mullets, bars, turbots, merlans, maquereaux... C'est la 1ère région productrice de coquilles Saint-Jacques (Label Rouge depuis 2002) mais aussi de bulots et de produits conchylicoles : moules et huîtres avec ses 4 crus renommés (Côte Ouest, Isigny, Saint Vaast et Côte de Nacre).

FRAICHEUR DU JARDIN

La Normandie apporte toute l'année une variété de fruits et légumes d'une fraîcheur et d'un goût exceptionnels : pommes, poires, salades, choux, poireaux, oignons, navets et carottes. La Normandie, entre plaisir et équilibre, c'est aussi des produits innovants : salades croquantes prêtes à l'emploi, légumes prêts à cuire, soupes chaudes et froides, purées...

JUS DE POMME ET AUTRES BOISSONS

Les pommiers et les poiriers normands donnent naissance des produits cidricoles prestigieux : le Cidre frais et fruité, le Poiré, le Pommeau de Normandie AOC, les AOC Calvados, Calvados Pays d'Auge et le Calvados Domfrontais, sans oublier les jus de fruits fermiers.

GOURMANDISES DU PAYS

Les artisans et industriels normands proposent un éventail de spécialités délicieuses : galettes et sablés normands, chocolats, caramels d'Isigny, madeleines, confitures de fruits et de lait, miels variés, ainsi que les sucres de pommes rouennais, la célèbre Teurgoule (riz au lait à la cannelle) et l'inoubliable tarte aux pommes normandes.

Actions réalisées par

et avec le soutien de



Contacts presse :

Emélie ALLIX / Mailys OSMONT
02 31 47 22 63 / 02 33 06 47 26

eallix@irqua-normandie.fr / mosmont@manche.chambagri.fr