

---

# Guide EGAlim normand

---

Édition Mars 2021(1)

Guide réalisé par la Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie, en partenariat avec les associations Normandie Fraîcheur Mer (NFM) et Bio en Normandie (BeN), avec le soutien technique de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) et le soutien financier de la Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt de Normandie (DRAAF).

---

La loi EGAlim et notamment l'article 24 pour la restauration collective impose des mesures telles que la qualité de l'approvisionnement en matières premières. Ce guide EGAlim normand a été conçu pour permettre la compréhension de cette loi et faciliter son application en lien avec les acteurs locaux.

Cette première version référence un certain nombre de ces acteurs. Cependant la liste n'est pas exhaustive; si certains organismes ou entreprises n'y apparaissent pas : merci de contacter la Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie pour les référencer lors de la mise à jour du guide : [sarah.lesnard@normandie.chambagri.fr](mailto:sarah.lesnard@normandie.chambagri.fr)

---

# Sommaire

Partie I.	Présentation synthétique de la loi EGAlim	6
1.	La loi 6	
	La loi EGAlim et son application en restauration collective	6
	Comment calculer les 50 % de produits durables et de qualité	7
	Programme scolaire européen Lait & produits laitiers à l'école, fruits & légumes à l'école de FranceAgriMer	8
2.	Définition des produits éligibles à la loi EGAlim	11
	Agriculture Biologique (AB)	11
	Les produits sous Appellation d'Origine Protégée/Contrôlée (AOP/AOC)	11
	Indication Géographique Protégée (IGP)	11
	Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)	12
	Label Rouge (LR)	12
	Produits « fermiers » ou produits « à la ferme »	12
	Ecolabel Pêche Durable	12
	Région ultrapériphérique (RUP)	12
	Issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale (HVE)	13
	Produits avec externalités environnementales positives	13
	Les équivalences	14
Partie II.	Pourquoi et comment un guide 15	
1.	Pourquoi ?	15
2.	Comment ?	15
Partie III.	Présentation générale du paysage agricole et maritime normand	16
Partie IV.	Les produits durables et de qualité (hors AB)	19
1.	Les produits normands de la filière lait (hors AB)	19
	Les quatre fromages AOP de Normandie	20
	Le beurre d'Isigny AOP et la crème (fraîche) d'Isigny AOP	25
	La Mimolette Label Rouge	26
	Produits laitiers issus d'une exploitation HVE	27
	Particularité des produits au lait cru pour la population dite « fragile »	30
2.	Les produits normands de la filière des produits de la mer (hors AB)	31
	Les produits de la conchyliculture	33
	Les produits de la pêche	37
3.	Les produits normands de la filière viandes et œufs (hors AB)	41
	La filière normande de viande bovine (hors AB)	42
	La filière normande de viande porcine (hors AB)	47

La filière normande de viande ovine (hors AB)	50
La filière normande de viande volaille (hors AB)	51
La filière normande des œufs (hors AB)	53
4. Les produits normands de la filière pommes de terre	56
5. Les produits normands de la filière légumes (hors AB)	58
Organisation de la filière légumière régionale (tous légumes confondus)	58
6. Les produits normands de la filière fruits (hors AB)	64
7. Les produits normands de la filière cidricole (hors AB)	66
8. Les produits normands de la filière des vins	69
Partie V. L'Agriculture Biologique en Normandie	70
1. Présentation du paysage agricole normand AB	70
2. Présentation de l'agriculture biologique normande par filière et description de la transformation des entreprises majeures	71
Les produits normands de la filière lait biologique	71
Les produits normands de la filière produits de la mer biologiques	76
Les produits normands de la filière viandes biologiques	76
Les produits normands de la filière pommes de terre biologiques	81
Les produits normands de la filière légumes biologiques	82
Les produits normands de la filière fruits biologiques	82
Les produits normands de la filière produits cidricoles biologiques	83
Les produits normands de la filière vins biologiques	83
Partie VI. Récapitulatif des produits durables et de qualité normands par critère de la loi EGAlim	84
Partie VII. Zoom sur HVE	86
Partie VIII. Zoom sur les externalités environnementales positives	88
ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie)	88
Bleu Blanc Cœur	89
Partie IX. Les structures regroupant l'offre normande pour la restauration collective	91
Partie X. Les grossistes ayant une offre normande pour la restauration collective	93
Partie XI. Les produits issus de PAT et du Commerce	95
Partie XII. Diversification des sources de protéines	99
1. Contexte	99
2. Les légumineuses, qu'est-ce que c'est ?	100
3. Fournisseurs présents en Normandie	1035
Tableau des fournisseurs de protéines végétales (légumineuses + quinoa) en Normandie	104
4. Différents projets	105
Le contexte	105

Le projet LEGGO	106
5. Exemple de menu végétarien normand	107
Liste des structures contactées pour la réalisation du guide	110
Glossaire	111
Annexes	112
Les produits de la pêche	115

---

## Partie I. Présentation synthétique de la loi EGAlim

---

### 1. La loi EGAlim, qu'est-ce que c'est ?

La loi EGAlim, ou loi issue des Etats Généraux de l'Alimentation, adoptée au parlement en octobre 2018, est une loi qui vise à rétablir un équilibre dans les relations commerciales (entre producteurs et grande distribution) et permettre une alimentation saine et durable pour tous les consommateurs.



Cette loi a trois grands objectifs :

- Payer le juste prix aux producteurs.
- Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits.
- Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous.

### **La loi EGAlim et son application en restauration collective :**

De la loi EGAlim découle un plan d'application pour la restauration collective défini à l'article 24, L. 230-5.

Sont concernés par cet article :

- Les personnes morales de droit public : tous les restaurants collectifs ;
- Les personnes morales de droit privé : la restauration scolaire et universitaire, l'accueil de mineurs de moins de 6 ans, la santé, les établissements sociaux et médico-sociaux, les établissements pénitentiaires.

La loi prévoit à compter du 01/01/2022, une modification de la nature des approvisionnements pour 50 % des achats annuels. La loi prévoit également à des échéances spécifiques pour chaque action : une diversification des sources de protéines, la substitution des plastiques et la mise en place d'un programme pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

A cela s'ajoute pour les restaurants scolaires et à titre expérimental, depuis le 01/11/2019 et pendant 2 ans, un menu végétarien à proposer au moins une fois par semaine.

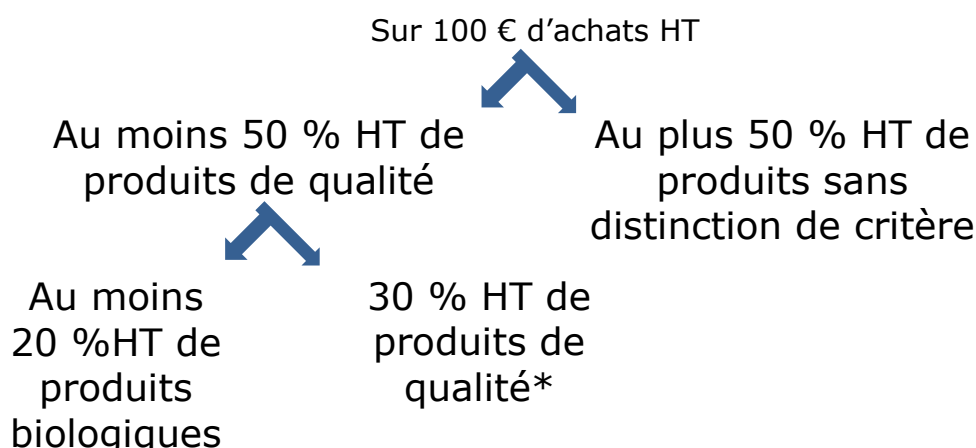
Pour la partie approvisionnement, les repas servis en restauration collective devront compter au moins 50 % de produits alimentaires de qualité et durables dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique. Les produits comportant les mentions suivantes sont concernés :

- Agriculture biologique (AB) ou produits issus d'exploitations en conversion (2<sup>ème</sup> année de conversion) ;
- Autres produits sous signes officiels de la qualité et de l'origine : Appellation d'Origine Protégée/Contrôlée (AOP/AOC), Indication Géographique Protégée (IGP), Label Rouge (LR), Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) ;

- Les produits bénéficiant de mentions ou écolabels encadrés par la loi : « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », l'écolabel Pêche Durable, « région ultrapériphérique » ;
- Les produits issus d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale (HVE) ; les produits issus d'une exploitation de certification environnementale de niveau 2 seront éligibles jusqu'au 31/12/2029.
- Les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liés au produit pendant son cycle de vie.

## Comment calculer les 50 % de produits durables et de qualité :

$$\text{Calcul du ratio (en \%) = } \frac{\text{Valeur annuelle HT d'achats de produits alimentaires de qualité}}{\text{Valeur annuelle HT de l'ensemble des achats de produits alimentaires}}$$



Source : LEGIFRANCE, 2019

*\*Il s'agit des produits : Appellation d'Origine Protégée/Contrôlée, Indication Géographique Protégée, Label Rouge, Spécialité Traditionnelle Garantie, produits bénéficiant de mentions ou écolabels encadrés par la loi : «fermier» ou «produit de la ferme» ou «produit à la ferme», l'écolabel Pêche Durable, «région ultrapériphérique», produits issus d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale et produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liés au produit pendant son cycle de vie.*

📖 Pour aller plus loin :

- Les mesures de la loi EGAlim concernant la restauration collective, Conseil National de la Restauration Collective, Janvier 2020.

## **Programme scolaire européen « Lait & produits laitiers à l'école », « Fruits & légumes à l'école » de FranceAgriMer :**

La mise en place de la loi EGalim dans les services de restauration peut générer des surcoûts. Le dispositif FranceAgriMer dont les conditions sont décrites ci-dessous peut vous permettre d'en pallier une partie dès maintenant. En revanche, cette aide est réservée aux établissements scolaires.



Le programme scolaire européen « Lait & produits laitiers à l'école » et « Fruits & légumes à l'école » permet aux établissements concernés d'obtenir une aide financière pour la distribution de fruits, légumes, lait et certains produits laitiers. Les produits sont distribués aux élèves d'établissements scolaires de la maternelle au lycée, pendant le déjeuner. Cette distribution doit être accompagnée d'une action éducative.

Ce programme a pour but :

- d'améliorer les habitudes alimentaires des élèves et leur connaissance des filières et des produits agricoles et agroalimentaires ;
- d'atteindre un approvisionnement de 50 % de produits durables et de qualité en restauration collective d'ici 2022.

**Les établissements concernés :**

Les établissements publics (collectivités locales, collèges, lycées et autres structures supportant le coût de la restauration collective) et les organismes de gestion des établissements privés sont concernés par cette aide.

**Les produits éligibles :**

L'établissement peut choisir de distribuer des fruits et légumes ou du lait et produits laitiers ou les deux.

Seuls les produits bénéficiant d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) sont concernés c'est-à-dire : Agriculture Biologique, AOP, AOC, IGP, STG et Label Rouge.

Ces produits doivent être consommés en l'état ou transformés sur place et être consommés sans ajout de sucre, sel, matière grasse ou édulcorant.

Les fruits et légumes frais sous SIQO éligibles au dispositif :

- fruits et légumes achetés frais et entiers
- fruits et légumes achetés découpés et emballés

Le lait et produits laitiers sous SIQO éligibles au dispositif :

- le lait liquide nature est distribué en priorité
- Autres produits éligibles : yaourts nature, fromages blancs et petits suisses nature, fromages.

Les pommes de terre et autres féculents ainsi que les fruits à coque ne sont pas éligibles, qu'ils soient en l'état ou qu'ils entrent dans la composition d'un produit demandé à l'aide.

Comment bénéficier de cette aide ?

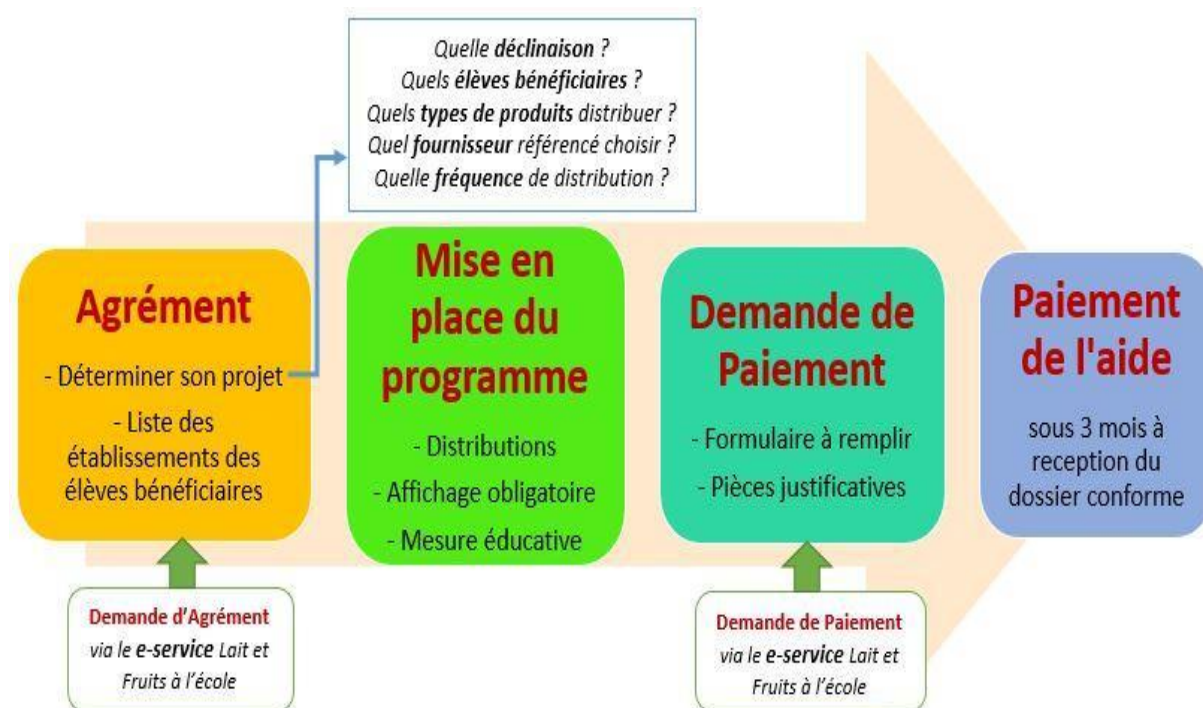
Etape 1 : S'inscrire au programme en demandant un agrément sur le site de FranceAgriMer : <https://portailweb.franceagrimer.fr/portail/>

Etape 2 : Définir son projet (les produits distribués, le nombre d'élèves concernés, etc...).

Etape 3 : Mettre en œuvre le programme (distribution des produits et action éducative).

Etape 4 : Déposer sa demande d'aide sur le site FranceAgriMer.

Etape 5 : Réception du financement.



Source : <https://www.franceagrimer.fr/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Lait-et-Fruits-a-l-ecole>

Montant des aides :

Il existe 9 forfaits : 4 pour le volet fruits et légumes et 5 pour le volet lait et produits laitiers.

Le montant des forfaits correspond au différentiel de coût HT entre une denrée SIQO et l'équivalent non SIQO (sauf pour le lait liquide pour lequel le forfait prend en compte l'intégralité du coût).

Le montant de l'aide se calcule en multipliant le nombre de distributions de produits classés par forfait par le montant du forfait correspondant par le nombre total d'élèves bénéficiaires.

Pour le détail du calcul des forfaits, se référer à l'Annexe 2 de la décision du directeur général de FranceAgriMer INTV-MCQ-2019-16 du 13 juin 2019  
 Le taux d'aide de l'UE est de 100% du montant des forfaits indiqués.

**DECLINAISON MIDI : DISTRIBUTION  
 PENDANT LE DEJEUNER  
 EN METROPOLE**

N° Forfait	LISTE DES PRODUITS	FORFAITS par portion (€/distribution)		Portions
		Produits HORS signes de qualité ou d'origine	Signes officiels de qualité SICO y compris agriculture biologique	
<b>FRUITS &amp; LEGUMES FRAIS</b>				
1	Légume frais	NON ELIGIBLE	0,16	100 g
2	Pomme-Banane-Agrume	NON ELIGIBLE	0,11	100 g
3	Autres Fruits (autres que pomme, banane, agrumes)	NON ELIGIBLE	0,26	100 g
4	Fruit frais découpé et emballé	NON ELIGIBLE	0,34	100 g
<b>LAIT ET PRODUITS LAITIERS</b>				
5	Lait liquide nature	NON ELIGIBLE	0,14	125 ml
6	Yaourt nature	NON ELIGIBLE	0,15	125 g
7	Fromage blanc ou petit-suisse nature	NON ELIGIBLE	0,11	60 g
8	Autres fromages au lait de vache	NON ELIGIBLE	0,15	30 g
9	Fromages au lait de brebis et de chèvre	NON ELIGIBLE	0,17	30 g

Pour information, les coûts en € HT par kilogramme ou litre.

N° Forfait	LISTE DES PRODUITS SICO	Coûts en € HT par kg
<b>FRUITS &amp; LEGUMES FRAIS</b>		
1	Légume frais	1,59
2	Pomme-Banane-Agrume	1,09
3	Autres Fruits (autres que pomme, banane, agrumes)	2,60
4	Fruit frais découpé et emballé	3,35
<b>LAIT ET PRODUITS LAITIERS</b>		
5	Lait liquide nature	1,10
6	Yaourt nature	1,21
7	Fromage blanc ou petit-suisse nature	1,84
8	Autres fromages au lait de vache	4,88
9	Fromages au lait de brebis et de chèvre	5,78

Source : France Agrimer

📖 Pour aller plus loin :  
 Programme scolaire européen, 8 fiches didactiques pour une distribution de midi,  
 Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2019

## 2. Définition des produits éligibles à la loi EGAlim

### **Agriculture Biologique (AB) :**

L'Agriculture Biologique (AB) est un mode de production qui favorise des pratiques environnementales optimales, respecte la biodiversité, préserve les ressources naturelles et assure un niveau élevé du bien-être animal.



Les acteurs de l'agriculture biologique doivent respecter un cahier des charges strict qui privilégie des procédés non polluants, respectueux de l'écosystème et des animaux. Il exclut également l'usage des OGM, des produits chimiques de synthèse, mais favorise l'emploi des ressources naturelles et renouvelables dans le cadre de systèmes agricoles organisés à l'échelle locale.

Le respect de ce mode de production est garanti par une certification réalisée par un organisme de certification indépendant et des contrôles réguliers.

Source : INAO

### **Les produits sous Appellation d'Origine Protégée/Contrôlée (AOP/AOC) :**

L'Appellation d'origine protégée (AOP) est un signe européen qui désigne un produit originaire d'une région ou d'un lieu déterminé et dont la qualité ou les caractéristiques en sont issues. Cette qualité est le fruit des étapes de production qui sont toutes réalisées dans l'aire géographique selon un savoir-faire reconnu.



L'AOP contribue également au développement durable des territoires ruraux en préservant un patrimoine culturel et gastronomique et en maintenant des emplois locaux.

L'AOP protège le nom du produit dans tous les pays de l'Union européenne. Les produits sont élaborés selon un cahier des charges précis et contrôlés par un organisme de contrôle indépendant.

L'AOC protège la dénomination sur le territoire français. C'est une étape vers l'AOP.

Source : INAO

### **Indication Géographique Protégée (IGP) :**

L'Indication Géographique Protégée (IGP) est un signe européen de qualité qui désigne un produit brut ou transformé, issu d'une origine géographique, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à cette zone.



Seules les étapes importantes du point de vue de la qualité du produit IGP (production, transformation) sont obligatoirement réalisées dans l'aire géographique correspondante. L'IGP reconnaît une production existante liée à un terroir et un savoir-faire. L'IGP protège le nom du produit dans l'Union européenne. Les produits sont élaborés selon un cahier des charges précis et contrôlés par un organisme de contrôle indépendant.

Source : INAO

## Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) :

La Spécialité traditionnelle garantie (STG) est un signe européen qui désigne un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition.

La STG ne fait pas référence à une origine géographique mais se définit par sa spécificité et son aspect traditionnel. Elle vise à définir la composition ou le mode de production traditionnel d'un produit. Elle relève donc d'un savoir-faire, d'un usage, d'une pratique ancienne, typique et particulière qui peuvent être réalisés en dehors du pays ou de la région initiale de provenance ou de fabrication du produit. Les produits sont élaborés selon un cahier des charges précis et contrôlés par un organisme de contrôle indépendant.

Source : INAO



## Label Rouge (LR) :

Le Label Rouge (LR) est un signe français qui garantit la qualité supérieure des produits par rapport aux produits similaires. Les conditions de production ou de fabrication de ces produits sont fixées dans un cahier des charges leur donnant des caractéristiques supérieures. Les produits sont contrôlés par un organisme de contrôle indépendant.

Source : INAO



## Produits « fermiers » ou produits « à la ferme » :

Cette mention concerne uniquement les œufs et les fromages fermiers (dont les fromages blancs), les volailles de chair fermières (bénéficiant du signe de qualité AOC/AOP, AB ou Label Rouge) et la viande de gros bovins fermiers de boucherie et la viande de porc fermier (bénéficiant du Label Rouge).

Source : Les mesures de la loi EGalim concernant la restauration collective, CNRC 2020

## Ecolabel Pêche Durable :

L'écolabel Pêche Durable est un écolabel français qui garantit des exigences d'une pêche durable en incluant des critères environnementaux (dont le respect des ressources marines), économiques et sociaux.

Source : <https://agriculture.gouv.fr/lecolabel-public-peche-durable>



## Région ultrapériphérique (RUP) :

Les régions ultrapériphériques (RUP) sont les territoires de l'Union européenne situés en dehors du continent européen. Elles sont au nombre de 9 : Guyane, Guadeloupe, Martinique, Mayotte, La Réunion, Saint-Martin, les Açores, Madère et les îles Canaries.

Source : <https://www.glossaire-international.com/pages/tous-les-termes/region-ultraperipherique-rup.html>



## Issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale (HVE) :

La mention « issu d'une exploitation de haute valeur environnementale » est le niveau le plus haut (niveau 3) de la certification environnementale des exploitations agricoles.

La haute valeur environnementale permet de valoriser les systèmes de production préservant au maximum l'écosystème naturel de l'exploitation en réduisant au minimum l'impact des pratiques agricoles sur l'environnement (sol, eau, air...).

Source : <https://agriculture.gouv.fr/produits-de-qualite-connaissiez-vous-les-mentions-valorisantes>



Jusqu'au 31 décembre 2029, les produits issus d'une exploitation ayant la certification environnementale de niveau 2 sont également comptabilisés dans les 50% de produits durables et de qualité de la loi EGalim.

Étapes de la certification HVE :	Jusqu'au 31/12/2029	A partir du 01/01/2030
Certification environnementale de niveau 1	X	X
Certification environnementale de niveau 2	V	X
Certification HVE (Mention valorisante)	V	V

### Légende :

**X** Non éligible à la loi EGalim – **V** Éligible à la loi EGalim

Seul le niveau de certification HVE (= niveau 3) permet la mention valorisante avec l'apposition du logo.

Source : Les mesures de la loi EGalim concernant la restauration collective, CNRC, 2020

## Produits avec externalités environnementales positives :

Les produits concernés sont les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales du produit pendant son cycle de vie.

Les coûts imputés aux externalités environnementales prennent en compte le coût des émissions de gaz à effet de serre et émissions polluantes mais aussi d'autres coûts d'atténuation du changement climatique.

Exemple : Une partie de la gamme des produits Bleu-Blanc-Cœur a fait l'objet du calcul des coûts imputés aux externalités positives.

Source : Les mesures de la loi EGalim concernant la restauration collective, CNRC, 2020

## **Les équivalences :**

Les produits dits « équivalents » aux produits bénéficiant de ces signes, mentions, écolabels ou certifications sont des produits dont le cahier des charges est identique aux officiels.

Cette équivalence est étudiée au cas par cas par l'acheteur à partir des éléments de preuve apportés par le fournisseur, conformément aux articles R. 2111-12 à R. 2111-17 du code de la commande publique (CCP).

Pour les produits issus d'exploitations bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2, l'équivalence doit être certifiée par un organisme indépendant accrédité.

Exemple : Une des équivalences possibles pour l'écolabel Pêche Durable est l'intitulé MSC.

*Source : Les mesures de la loi EGAlim concernant la restauration collective, CNRC, 2020*

---

## Partie II. Pourquoi et comment un guide EGAlim normand ?

---

### 1. Pourquoi ?

Ce guide EGAlim normand apporte des éléments de compréhension de la loi EGAlim. Il présente également les produits normands éligibles à la loi EGAlim, par filière. Cela vous permettra de démarrer ou de poursuivre l'approvisionnement local et de qualité dans vos restaurants.

### 2. Comment ?

Ce guide est le fruit d'échanges avec les interprofessions, associations et acteurs des filières normandes. Il est la synthèse d'entretiens, de réponses à des questionnaires et de documentations.

Les filières sont présentées par ordre décroissant en volume de production normand.

*Des mises à jour de ce guide seront réalisées régulièrement.*

---

### Partie III. Présentation générale du paysage agricole, agroalimentaire et maritime normand

---

L'agriculture normande comptabilise :

- 31 066 exploitations agricoles, d'une taille moyenne de 63 hectares,
- 39 500 exploitants agricoles et co-exploitants,
- 70% du territoire normand, soit un peu plus de 2 millions d'hectares, et 5,5% de la surface nationale.

L'agroalimentaire représente :

- 6,3 milliards de chiffre d'affaires en agro-alimentaire et 13% des emplois dans l'agro-alimentaire.
- La filière amont/aval porte ensemble, depuis 2003, une marque collective "saveurs de Normandie".

La Normandie est la première Région française productrice de :

- fromages au lait de vache,
- beurre, de crème au lait de vache,
- pommes à cidre et de produits cidricoles,
- lin textile,
- poireaux,
- Coquillage.

La Normandie, avec ses paysages entre terre et mer, est une région agricole riche en différentes productions. En effet, elle rassemble des productions d'élevages (bovins pour le lait et la viande, porcs, volailles, lapins, moutons, chevaux) et de cultures (céréales et oléo-protéagineux, lin, betteraves, pommes de terre, légumes, fruits, horticulture).

Avec près de 600 km de côtes normandes la pêche et la conchyliculture (huîtres et moules) sont deux autres activités importantes en Normandie. C'est une région possédant l'un des plus importants bassins conchylicoles et également une grande zone de pêche.

Les agriculteurs normands ont su depuis des années mettre en avant les valeurs normandes en développant leur activité autour de produits authentiques, savoureux et pour certains reconnus par des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine. Ces mentions garantissent officiellement la qualité d'un produit pour le consommateur car le producteur s'engage à respecter un cahier des charges et est régulièrement contrôlé.

En Normandie, 14 AOC sont référencés (produits laitiers et cidricoles, agneau), de nombreux Label Rouge (viande bovine, volailles et œufs, produits laitiers, charcuterie, légumes, produits de la mer), quelques Indications Géographiques Protégées (IGP), qui représentent 2 300 exploitations agricoles normandes. On recense également plus de 1 800 exploitations en Agriculture Biologique, soit près de 85 000 ha. De nombreuses filières animales et végétales sont concernées (viandes et volailles, œufs, lait et produits laitiers, céréales, oléo-protéagineux, fruits et légumes, cidre, miel...).

*Source : Panorama de l'agriculture et de l'agroalimentaire en Normandie, observatoire juin 2019*

Tableau synthétique des familles d'aliments normands éligibles à la loi EGAlim :

Famille d'aliments		Produits laitiers	Produits de la mer	Viandes et œufs	Pommes de terre	Légumes	Fruits	Légumes secs	Produits cidricoles	Vins
Mode de production										
SIQO	AOP	●	●	●					●	
	IGP		●	●		●			●	●
	STG		●	●						
	Label Rouge	●	●	●		●				
	AB	●	●	●	●	●	●	●	●	
Mentions valorisantes	« fermiers »*	●		●						
	Pêche Durable		● ●							
	HVE	●		●	●	●	●	●	●	●
EEP**	●		●							

\*Selon la définition de la loi EGAlim - \*\*EEP : Externalité Environnementale Positive

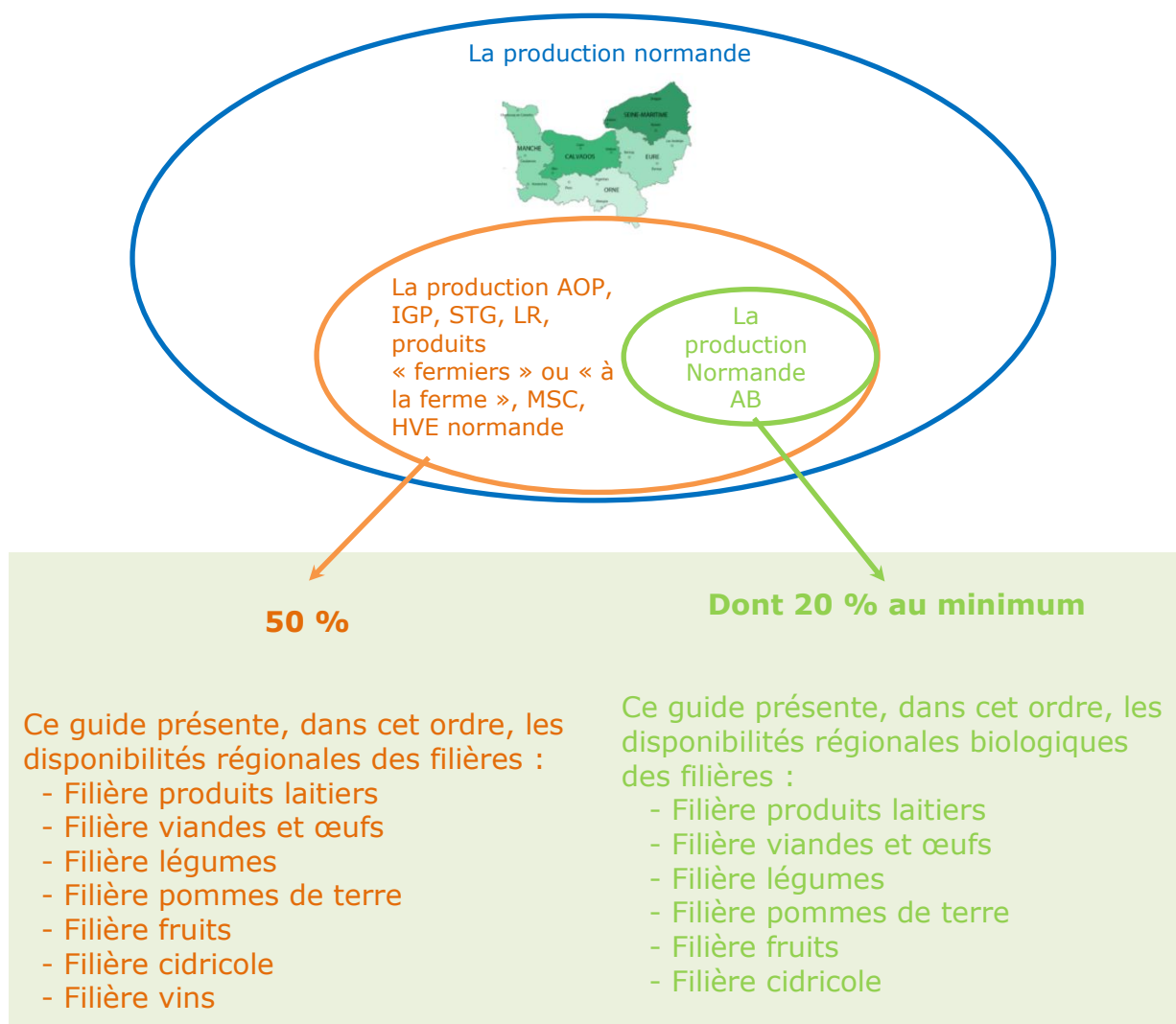
Légende : ● Aliments disponibles en Normandie - ● Aliments en projet sur le territoire normand - ● Aliment normand dont le cycle de vie du produit a été réalisé - ● Aliment normand présentant une équivalence

Actuellement, des projets sont en cours sur des produits de différentes filières. Une fois officiellement enregistrées en produits SIQO, ces derniers seront ajoutés dans le guide lors d'une prochaine mise à jour.

Pour les acheteurs publics souhaitant insérer au marché le critère des externalités positives, les fournisseurs ayant réalisé le coût l'analyse du cycle de vie du produit, pourront répondre à ce marché.

## Comment la loi EGAlim pourrait-elle s'appliquer en Normandie avec les produits régionaux disponibles ?

Pour faciliter la lecture de ce guide, seront présentés dans un premier temps, les produits durables et de qualité du territoire normand hors agriculture biologique. Les produits seront présentés par filière et par type de productions éligibles à la loi EGAlim. Puis, dans un second temps, les produits biologiques normands seront détaillés pour l'ensemble des filières puisqu'ils sont existants pour chacune d'entre-elle.



---

## Partie IV. Les produits durables et de qualité (hors AB)

---

### 1. Les produits normands de la filière lait (hors AB)

Grâce à son climat, à la richesse de ses prairies et à ses 580 000 vaches laitières, la Normandie offre une gamme exceptionnelle de produits laitiers (fromages, crème, beurre, yaourts,...).

En 2018, la production de lait de vache représentait 33 % de la production agricole en Normandie. C'est le premier produit agricole dans la région. La Normandie est ainsi la deuxième région française productrice de lait. Avec 25 % des salariés de l'industrie agro-alimentaire, l'industrie laitière est aussi le premier pôle d'emploi de ce secteur.

L'industrie laitière représente 30 % du CA agroalimentaire normand et regroupe près de 70 établissements pour 6 000 salariés. Elle comporte des grands groupes, des coopératives (au nombre de 50) dont certaines d'envergure internationale, des PME familiales et des TPE.

Les produits durables et de qualité normands de la filière lait (hors AB):

#### **Synthèse :**

---

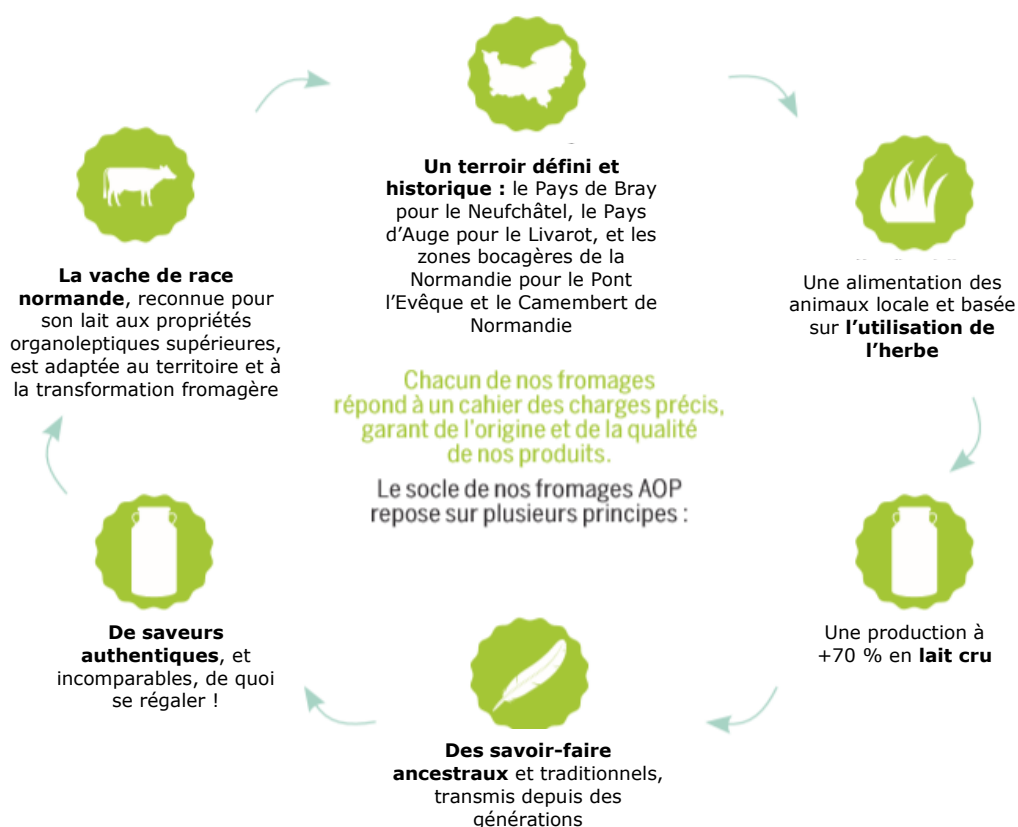
**La Normandie compte quatre fromages sous Appellation d'Origine Protégée (AOP), de la crème et du beurre d'Isigny AOP, un fromage Label Rouge (la mimolette) ainsi que quelques produits laitiers issus d'exploitation HVE qui vous seront détaillés ci-dessous. Il existe également une gamme complète de lait et produits laitiers issus de l'agriculture biologique (lait, yaourts, fromages...) qui sera détaillée dans la partie « V. L'agriculture Biologique en Normandie ».**

---

Présentation détaillée ci-après des produits cités.

## Pour être reconnu en AOP, un produit laitier doit respecter plusieurs conditions :

- Il doit provenir d'un territoire défini pour la provenance du lait et la transformation des produits laitiers.
- Il doit avoir une antériorité et une réputation.
- Sa fabrication doit respecter des conditions strictes, issues d'un savoir-faire traditionnel et transcrites dans un cahier des charges
- Le cahier des charges doit être validé par l'INAO (établissement public du Ministère de l'Agriculture) et la Commission européenne
- Tous les opérateurs doivent être contrôlés par un organisme indépendant agréé par l'Etat



## **Les quatre fromages AOP de Normandie :**

Comme toutes les AOP, les 4 fromages de Normandie sont élaborés dans des aires géographiques précises.

### Zone de production des 4 fromages AOP de Normandie :

- AOP Camembert de Normandie et AOP Pont-l'Evêque : bocages de la Manche, de l'Orne, du Calvados et la frange occidentale de l'Eure,
- AOP Livarot : Pays d'Auge,
- AOP Neufchâtel : Pays de Bray.



Source : Fromages AOP de Normandie



### **AOP Camembert de Normandie :**



Même si le camembert est le fromage à pâte molle le plus consommé en France, seul le Camembert de Normandie possède l'AOP. Il est fabriqué selon un savoir-faire ancestral, uniquement à base de lait cru, moulé à la louche en 5 passages, espacés de 40 minutes.

Le Camembert de Normandie a été inventé par Marie HAREL à la fin du 18<sup>ème</sup> siècle. Il a obtenu son AOC en 1983.

#### **Information utile :**

Le seul camembert reconnu en AOP est le "Camembert **de Normandie**".

Le mot camembert est en effet un terme générique, tombé dans le domaine public en 1926.

#### **Où trouver ces produits sur le territoire normand ?**

Fabricants – laitiers :

Nom	Adresse	Contact
Fromagerie du PLESSIS	La Chapelle Fribois 14 340 SAINT LOUP DE FRIBOIS	02 31 63 04 04
Coopérative ISIGNY SAINTE MERE	2 rue du Dr Boutros BP 93 14 230 ISIGNY SUR MER	02 31 51 33 33
Fromagerie REO	1 rue des Planquettes – 50 430 LESSAY	02 33 46 41 33
Fromagerie GILLOT	Le Moulin 61 220 SAINT HILAIRE DE BRIOUZE	06 21 58 68 80
Société Fromagère de JORT	Fromagerie de Bernières d'Ailly 14 170 BERNIERES D'AILLY	02 31 40 94 09
Société Fromagère du MOULIN DE CAREL	BP 7 14 170 ST PIERRE SUR DIVES	02 31 20 84 57
Société Fromagère d'ORBEC	Ets Lanquetot - 8 rue de Vimoutiers 14 290 ORBEC	02 31 48 61 61
Fromagerie du VAL DE SIENNE	16 rue de l'Hôtel Saint Denis 50 450 GAVRAY	02 33 61 77 79
LES FROMAGES DE STÉPHANIE	Le Champ Laudier 61 170 SAINT LEGER SUR SARTHE	02 33 28 09 98

### Fabricants – fermiers\*:

Nom	Adresse	Contact
Ferme de la HÉRONNIÈRE	La Heronnière 61 120 CAMEMBERT	02 33 39 08 08
GAEC Naturellement normande	Coupigny 14 380 LANDELLES ET COUPIGNY	02 31 67 58 20
Ferme du CHAMP SECRET	La Novère 61 700 CHAMPSECRET	02 33 37 60 19
Ferme de la MONDIÈRE	La Mondière 14 290 ORBEC	06 50 01 83 29

\*Selon la définition de la loi EGAlim



### AOP Pont-l'Évêque :



D'origine monastique, le Pont-l'Évêque acquiert sa forme carrée et son nom au XVII<sup>e</sup> siècle. Grâce aux conditions uniques de production du lait et de transformation en fromage, le Pont-l'Évêque développe un goût de crème, de noisette, de prés et d'étable.

Les fabrications au lait cru représentent 22% des tonnages, les 78 % autres étant au lait thermisé, pasteurisé ou micro filtré.

Le Pont-l'Évêque trouve son origine à la fin du 13<sup>ème</sup> siècle. Il a obtenu son AOC en 1972.

### **Où trouver ces produits sur le territoire normand ?**

#### Fabricants – laitiers :

Nom	Adresse	Contact
Fromagerie de LIVAROT	Ets Graindorge - 42 rue du Général Leclerc 14 140 LIVAROT	02 31 48 20 00
Fromagerie GILLOT	Le Moulin 61 220 SAINT HILAIRE DE BRIOUZE	06 21 58 68 80
Les FROMAGERS de TRADITION	La Houssaye 14 170 BOISSEY	02 31 20 64 00
Coopérative ISIGNY SAINTE MERE	2 rue du Dr Boutois – BP 93 14 230 ISIGNY SUR MER	02 31 51 33 33
Société Fromagère de CLÉCY	15 Le Grand Béron 14 570 CLECY	02 31 59 30 00

#### Fabricants – fermiers :

Nom	Adresse	Contact
SCEA des BRUYÈRES	Le petit Malheur 14 430 BOURGEOUVILLE	02 31 64 83 85
Ferme de L'ORAILLE	L'Oraille 14 430 DOUVILLE EN AUGE	02 31 79 93 43 - 06 71 84 91 82
Domaine de SAINT HIPPOLYTE	Fromagerie du Domaine- Route de Livarot - D579 14 100 ST MARTIN DE LA LIEUE	02 31 31 40 86
Ferme du BOURG	Le Bourg 14130 SAINT PHILBERT DES CHAMPS	02 31 64 71 99
Ferme de la MOISSONNIÈRE	La Moissonnière 14 140 FERVAQUES	02 31 32 31 23
Ferme de la MONDIÈRE	La Mondière 14 290 ORBEC	06 50 01 83 29



## **AOP Livarot**



À l'origine, cinq laiches en feuille de roseau entouraient le Livarot, l'empêchant ainsi de s'affaisser. Aujourd'hui, c'est devenu un signe de reconnaissance, qui lui a donné son surnom de « Colonel ». Son parfum vient du lavage de sa croûte, qui se colore en rouge-orangé au cours de sa lente maturation : 21 ou 35 jours minimum selon les formats.

Les fabrications au lait cru représentent 17% des volumes, le reste étant au lait thermisé, pasteurisé ou micro filtré.

La création du Livarot remonte au 15<sup>ème</sup> siècle. Il a obtenu son AOC en 1975.

### **Où trouver ces produits sur le territoire normand ?**

Fabricants – laitiers :

Nom	Adresse	Contact
Fromagerie de LIVAROT	Ets Graindorge - 42 rue du Général Leclerc 14 140 LIVAROT	02 31 48 20 00
Les FROMAGERS de TRADITION	La Houssaye 14 170 BOISSEY	02 31 20 64 00

Fabricants – fermiers :

Nom	Adresse	Contact
Domaine de SAINT HIPPOLYTE	Fromagerie du Domaine Route de Livarot – D579 14 100 ST MARTIN DE LA LIEUE	02 31 31 40 86
Ferme de la MONDIÈRE	La Mondière 14 290 ORBEC	06 50 01 83 29



## **AOP Neufchâtel :**



Le Neufchâtel est le plus ancien des fromages normands, datant du XI<sup>e</sup> siècle. Il se consomme après au moins 10 jours d'affinage, ce qui le rend crémeux, avec une pâte souple et onctueuse. Il est recouvert en totalité d'une fine peau d'un léger duvet blanc, ras et dense.

Les fabrications au lait cru représentent 89% des volumes, le reste étant au lait thermisé ou pasteurisé. Cependant, le Neufchâtel fermier est obligatoirement au lait cru.

Le Neufchâtel a obtenu son AOC en 1969.

### **Où trouver ces produits sur le territoire normand ?**

Fabricants – laitiers :

Nom	Adresse	Contact
Fromagerie du Pays de Bray	Z.I. - Rue de Sainte Radegonde 76 270 NEUFCHATEL EN BRAY	02 35 94 70 01

### Fabricants – artisans :

Nom	Adresse	Contact
SARL VILLIERS	Les Communes n°1- Coupigny 76 390 ILLOIS	02 35 93 68 88
SARL ALLEAUME	65 Rue des Macmonts 76 270 NESLE HODENG	02 35 94 38 37
SARL LEVEQUE	44 Route du Grémonval 76 660 BAILLEUL NEUVILLE	02 35 94 92 99
Fromagerie ANSELIN	17, rue de l'Eaulne 76 270 SAINTE BEUVE EN RIVIERE	02 35 94 04 31

### Fabricants – fermiers :

Nom	Adresse	Contact
EARL DU BOIS HATREL	799 Chemin du Bois Hatrel 76 270 NEUVILLE FERRIERES	02 35 93 23 71
EARL DU VIEUX CHENE	2 Route de Neufchâtel 76 270 MESNIL MAUGER	02 35 09 85 38
GAEC LA VALLEE HAUTE	Rue du Bois de la Vigne 76 270 GRAVAL	02 35 94 21 69
EARL FERME DE LA VARENNE	633 le Mesnil Benard 76 680 SAINT-SAËNS	02 35 34 19 83
EARL HOULE	8 rue du Tilleul 76 270 FLAMETS FRETILS	02 35 93 67 93
GAEC DU MERISIER	Le Merisier des Bois 76 270 ST GERMAIN SUR EAULNE	02 35 93 74 49
EARL MOINET	14 Hameau de Hyaumet 76 220 DAMPIERRE EN BRAY	02 35 90 12 29
EARL MONNIER	10, route de Gaillefontaine 76 270 NEUFCHATEL EN BRAY	02 35 94 40 42
GAEC BRIANCHON	427, route de Gaillefontaine 76 270 NESLE HODENG	02 32 97 06 46
THILLARD Etienne	963 Rue du Centre 76 270 NESLE HODENG	02 32 97 07 17
GAEC DU SUREAU	666 Route de Bosc Mesnil Le Centre 76 680 NEUFBOSC	02 35 94 39 09
GAEC FOUQUE	8 Hameau de Bellozane 76 270 MASSY	02 35 93 13 08
GAEC GENTY	122 Rue Principale 76 390 RICHEMONT	02 35 93 76 82
EARL JUBERT	155 Impasse du Mesnil Sigot 76 270 SAINT SAIRE	02 35 93 12 46
L.E.P.A. DU PAYS DE BRAY	Ferme du Château 76 220 BREMONTIER MERVAL	02 32 89 96 60
VILLIERS Nicolas	359 Rue de la Croix Colos 76 870 BEAUSSAULT	02 35 90 99 87

### **Débouchés de vente du fromage :**

- Vente principalement en Grande et Moyenne Surface (GMS) pour environ les trois quarts du volume produit, en rayons coupe et libre-service.
- Circuit traditionnel : crémiers-fromagers, vente directe sur site, vente sur les marchés, drive fermier, Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP), restauration collective.

#### **Contact :**



Association de Gestion des ODG laitiers normands  
aop@fromage-normandie.com  
Tél : 02 31 85 50 93

## Le Beurre d'Isigny AOP et la Crème (fraîche) d'Isigny AOP :



### AOP Beurre d'Isigny :



Le Beurre d'Isigny est reconnu mondialement pour son goût unique, ses arômes de noisette et sa couleur jaune bouton d'or. Le savoir-faire traditionnel ainsi que les caractéristiques du lait, naturellement riche en nutriments et issus d'un terroir préservé, rendent le Beurre d'Isigny unique. Sa qualité provient également des ferments spécifiques au terroir d'Isigny.

Le Beurre d'Isigny est disponible sous différentes présentations adaptées à chaque type d'utilisations : rouleaux, plaquettes, coupelles, micropains et beurre spécial tournage pour la fabrication de viennoiserie. Il existe en beurre doux et en beurre demi-sel.



### AOP Crème d'Isigny :



La Crème d'Isigny est reconnue dans le monde entier pour son goût unique, sa couleur ivoire et sa texture ferme. Son processus de fabrication est traditionnel. Le lait est tout d'abord écrémé, puisensemencé. La crème bénéficie ensuite d'une phase de maturation lente (entre 16 et 18 heures), lui permettant de développer tous ses arômes.

La Crème d'Isigny est disponible en crème épaisse ou fluide.

Elle a obtenu son AOC en 1986.

### **Où trouver ces produits sur le territoire normand ?**

Fabricant :

Nom	Adresse	Contact
Coopérative ISIGNY SAINTE MERE	2 rue du Dr Boutrois – BP 93 14 230 ISIGNY SUR MER	02 31 51 33 33
MAÎTRES LAITIERS DU COTENTIN	Z.A Porte Sud Rue Alfred Nobel 14 123 IFS	06 23 81 17 57

#### **Contact :**



OGD beurre et crème d'Isigny  
ODG.beurrecremeisigny@isysme.com  
Tél : 02 31 51 33 00  
[www.isigny-aop.com](http://www.isigny-aop.com)

## La Mimolette Label Rouge :



### Mimolette vieille et extra-vieille Label Rouge (LA 26/89) :



La mimolette est un fromage à pâte pressée mi-cuite à base de lait de vache. 40 litres de lait sont nécessaires à la fabrication d'une boule de mimolette.

Au sein des caves, les mimolettes vieilles et extra-vieilles Label Rouge s'affinent lentement et y développent leurs arômes pendant 13 ou 18 mois minimum. Des conditions maîtrisées permettent à cette mimolette d'obtenir sa texture cassante, son

goût fin et prononcé et une croûte « mitée ».

### Où trouver ces produits sur le territoire normand ?

Fabricant :

Nom	Adresse	Contact
Coopérative ISIGNY SAINTE MERE	2 rue du Dr Boutros – BP 93 14 230 ISIGNY SUR MER	02 31 51 33 33



#### **Contact :**

ODG Groupement pour le développement et la promotion des produits agricoles et alimentaires de qualité (PAQ)

paq@paq-groupement.com

Tél : 01 53 23 04 10

www.paq.fr

## Produits laitiers issus d'une exploitation Haute Valeur Environnementale (HVE) :

Aujourd'hui, la gamme normande de produits laitiers issus d'une exploitation certifiée HVE est encore peu développée. Nous ne recensons des produits laitiers normands issus d'une exploitation HVE que dans quelques exploitations agricoles avec atelier de transformation. Cette gamme est présentée ci-dessous et se développera prochainement.



### Exemple de yaourts et desserts lactés issus d'une exploitation HVE :

- Yaourt nature, aux fruits, au chocolat, ...
- Crème vanille, caramel
- Dessert lacté à base de riz
- Lait
- Fromage blanc
- Crème

### Où trouver ces produits sur le territoire normand ?

Fabricant :

Nom	Adresse	Contact
Ferme des PEUPLIERS	31 Route d'Orgeville 27 380 FLIPOU	02 32 49 72 32

#### **Contact :**



Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie  
Sarah Lesnard  
sarah.lesnard@normandie.chambagri.fr  
Tél : 02 31 47 22 74

## En résumé :

Les produits laitiers élaborés sur le territoire normand éligibles à la loi EGalim (hors AB) sont :

<b>Nom du produit</b>	<b>Tonnage produit commercialisé par an</b>
AOP Camembert de Normandie	Environ 5 800 tonnes
AOP Livarot	Environ 900 tonnes
AOP Pont l'Evêque	Environ 2 600 tonnes
AOP Neufchâtel	Environ 1 600 tonnes
AOP Beurre d'Isigny	Environ 6 800 tonnes
AOP Crème d'Isigny	Environ 5 800 tonnes
Mimolette vieille et extra-vieille LR	NC (volumes disponibles importants)
Produits laitiers issus d'une exploitation HVE	NC

*Source : Association de Gestion des ODG laitiers normands et Syndicat de défense des producteurs de lait et transformateurs de Beurre et Crème d'Isigny*

A ceci, s'ajoute les produits AB : Cf. « *Partie V. L'Agriculture Biologique en Normandie* ».

Pour les acheteurs publics souhaitant insérer au marché le critère des externalités positives, les fournisseurs ayant réalisé le coût l'analyse du cycle de vie du produit, pourront répondre à ce marché.

Tableau récapitulatif des produits laitiers disponibles en Normandie répondant aux critères EGAlim :

	Produits Mode de production	AOP Camembert de Normandie	AOP Pont l'Evêque	AOP Livarot	AOP Neufchâtel	Mimolette	Autres fromages	Beurre	Crème	Yaourts	Lait
SIQO	AOP	●	●	●	●			●	●		
	IGP										
	STG										
	Label Rouge					●					
	AB*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Mentions valorisantes	« fermiers »**	●			●			●	●	●	●
	Pêche Durable										
	HVE								●	●	●
EEP	Externalité Environ- nementale positive						●	●	●	●	●

\*D'autres produits laitiers, hors appellation (ex : coulommiers), sont disponibles en AB en Normandie et sont décrits dans la partie suivante dédiée aux produits durables et de qualité AB.

\*\*Selon la définition de la loi EGAlim

Légende :

- Pour les acheteurs publics souhaitant insérer au marché le critère des externalités positives, les fournisseurs ayant réalisé le coût l'analyse du cycle de vie du produit, pourront répondre à ce marché.
- Produits disponibles

## **Particularité des produits au lait cru pour la population dite « fragile » :**

Pour rappel, certains des produits laitiers normands présentés ci-dessus ne seront pas adaptés aux recommandations des autorités sanitaires.

Les autorités sanitaires recommandent en effet aux populations fragiles de ne pas consommer de lait cru ni de fromages au lait cru sauf les fromages au lait cru à pâte pressée cuite. Ces préconisations concernent :

- les jeunes enfants, et particulièrement ceux de moins de 5 ans ;
- les femmes enceintes ;
- les personnes immunodéprimées, c'est-à-dire les personnes déjà malades, très fatiguées voire hospitalisées.

*Source : agriculture.gouv.fr*

## 2. Les produits de la filière produits de la mer

Avec plus de 600 kilomètres de côtes, la Normandie est la 2<sup>ème</sup> région de pêche maritime française et la 1<sup>ère</sup> région pour les coquillages (huîtres, moules, coquilles Saint-Jacques, bulots). Les eaux offrent une multitude d'espèces différentes, tous les types de pêche y sont pratiqués. Sur la côte, l'élevage des huîtres et des moules s'est développé plus récemment.

Aujourd'hui, la superficie des parcs ostréicoles normands est d'environ 1 100 hectares. La Manche est le département qui regroupe la majeure partie de la production normande. Concernant les autres coquillages, Granville est l'un des principaux ports de pêche coquiller de France, où le bulot et la praire sont des références.

*Source : Panorama de l'agriculture et de l'agroalimentaire en Normandie, observatoire juin 2019*

Avec 600 bateaux de pêches immatriculés en Normandie, ce territoire compte les produits suivants :

- Coquilles Saint-Jacques (15 000 à 25 000 tonnes/an)
- Bulots (14 000 tonnes/an)
- Autres coquillages (15 000 tonnes/an) : pétoncle, moule, amande, coque, praire...
- Poissons (30 000 tonnes/an) : maquereau, dorade, merlan, tacaud, hareng, sole, grondins, plie, raies...
- Céphalopodes (6 000 tonnes/an) : seiche, calamar

Produits conchylicoles (370 concessionnaires exploitants) :

- Huîtres (25 000 tonnes/an)
- Moules (16 500 tonnes de moules de bouchot/an)

*Source : NFM, CRC*

### **Synthèse :**

---

**La Normandie compte des produits issus de la conchyliculture et de la pêche éligibles à la loi EGalim sous différents labels : l'IGP Bulot de la Baie de Granville, la STG Moules de Bouchot, la coquille Saint-Jacques LR.**

**L'écolabel Pêche Durable français n'est pas mis en œuvre en Normandie, cependant des pêcheries ont obtenu l'écolabel Pêche Durable MSC en Normandie (hareng, sole, homard, bulot).**

**Les autres produits de la mer élevés en agriculture biologique seront détaillés dans la « partie V - L'agriculture Biologique ».**

---

Présentation détaillée des produits cités ci-après.

## Ecolabel pêche durable français :



EGAlim ne comptabilise que les produits Ecolabel Pêche Durable, géré par FranceagriMer ; un ecolabel relativement récent, qui intègre des critères sociaux, environnementaux et économiques.

En France, il n'existe de fait aujourd'hui que deux pêcheries certifiées pêche durable avec cette certification.

Cependant, des produits dits équivalents à cet ecolabel sont disponibles.

Cette équivalence est à juger par l'acheteur et doit être étudiée au cas par cas, conformément aux articles R. 2111-12 à R. 2111-17 du code de la commande publique (CCP). Il en existe aujourd'hui plusieurs autres, mais on peut citer pour une équivalence, l'ecolabel Pêche Durable MSC (Marine Stewardship Council).

Les professionnels des produits de la mer en France et en Normandie ont jusqu'ici plus certifié leurs pêcheries via cet ecolabel privé Pêche Durable MSC, de dimension internationale.

En Normandie, quatre pêcheries sont certifiées via cet ecolabel MSC :

- Homard du Cotentin
- Hareng de Manche-Est
- Bulot de la Baie de Granville
- Sole pêchée au filet en manche-Est (certification suspendue)



L'ecolabel Pêche Durable MSC certifie que ces produits de la pêche répondent à trois principaux critères de situation de stock favorable, d'impact maîtrisé des engins de pêche sur l'environnement, et de mesures de gestion efficace.

Vous trouverez en annexe le document d'équivalence.

Source : <https://www.msc.org/fr/nos-actions/notre-approche/que-signifie-le-label-msc-peche-durable>

## Les produits de la conchyliculture :



### STG Moules de bouchot (Mytilus edulis) :

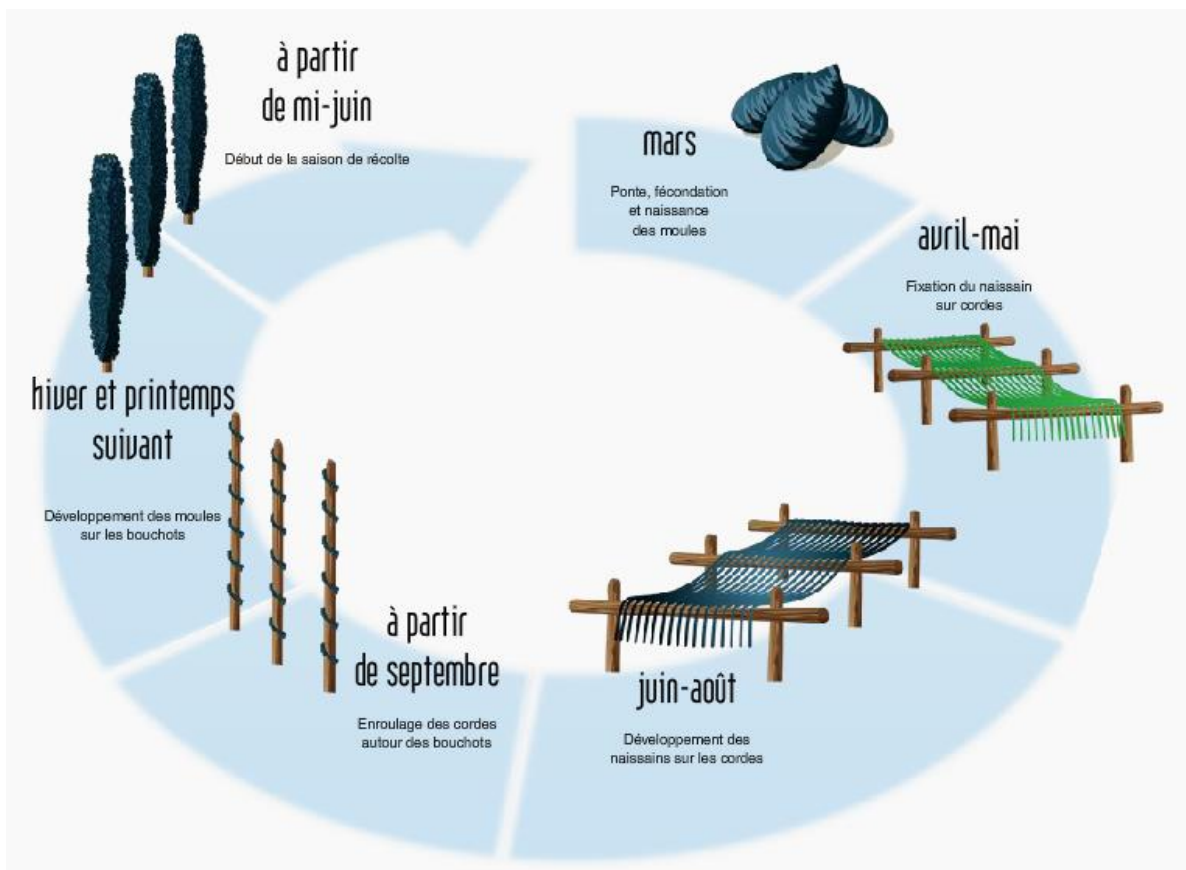


L'élevage des moules de bouchot se pratique sur estran, selon des modalités qui sont définies dans un cahier des charges précis : les méthodes et la durée d'élevage permettent de garantir la spécificité et la régularité des produits : taille, taux de chair, résistance à l'exondation, absence de sable, .... Ce sont des moules fraîches, entières et vivantes.

Cette culture se pratique sur le littoral Atlantique ou de la Manche, sur des alignements de pieux, appelés "bouchots".

La dénomination est réservée aux produits certifiés conformes au cahier des charges.

Cycle de production des Moules de bouchot :



Source : <http://www.moulesdebouchot.fr/decouvrir/elevage-de-moules/>

## Où trouver ces produits sur le territoire normand ?

Conchyliculteurs ayant exprimé un fort intérêt pour la restauration collective :

Nom	Adresse	Contact	Informations complémentaires
LECROSNIER COQUILLAGES ET CRUSTACES	Hangar 27 La Cabanor 50 560 BLAINVILLE SUR MER	02 33 07 94 44	En vente directe (circuit court)
SARL Lapie	BREVILLE SUR MER	06 28 02 68 94 06 28 02 68 94	En vente directe (circuit court), Via des revendeurs de types grossistes
SCEA LA HAUTAISE	26 Avenue du sud 50 590 HAUTEVILLE SUR MER	02 33 47 50 05 06 08 69 77 86	En vente directe (circuit court), Via des revendeurs de types grossistes
GAEC LA BELLE DU RONQUET	40 zone conchylicole 50 560 BLAINVILLE SUR MER	02 33 46 25 37 06 29 98 31 31	En vente directe (circuit court), Via des revendeurs de types grossistes : Cultimer, Kermarée, La perle fine
EARL Maine Père et Fils Maine Loïc	11 route des coquillages, zone conchylicole 50 290 BRICQUEVILLE SUR MER	02 33 51 72 01 06 14 26 62 85	En vente directe (circuit court), sarl ouest coquillages Via des revendeurs de types grossistes : sarl ouest coquillages / les Boucholeurs Trouville sur mer

Autres conchyliculteurs et entreprises présents en Normandie :

Nom	Adresse
<b>KERMAREE SAS</b>	Z.A.C de Blainville – 50 560 BLAINVILLE SUR MER
<b>PECHERIE DE NORMANDIE</b>	ZAC Blainville – 50 560 BLAINVILLE SUR MER
<b>JPM COQUILLAGES SARL</b>	122 rue Des Verrouix – 50 660 LINGREVILLE
<b>MS MAREE SARL</b>	42 rue de Chausey – 50 660 LINGREVILLE
<b>SARL LA PERLE SALINE</b>	56 route des salines – 50 290 BRICQUEVILLE SUR MER
<b>LA PERLE FINE EARL</b>	41 rue de Bel Air – 50 560 GOUVILLE SUR MER
<b>LA ROCHE MAILLARD EARL</b>	15 rue de la Mer – 50 590 HAUTEVILLE SUR MER
<b>CONCHY MAREE SARL</b>	ZC La Bergerie – 50 770 PIROU
<b>DUBOSCQ</b>	102 CHARRIERE DU COMMERCE – 50 230 AGON COUTAINVILLE
<b>LAMBERT Pascal</b>	84 route des Salines – 50 290 BRICQUEVILLE SUR MER
<b>FONTENAY CLAIRE</b>	43 ZAC – 50 560 BLAINVILLE SUR MER
<b>LA CHAUSIAISE SCEA</b>	rue du clos des Mares – 50 290 BREHAL
<b>ROGER EVRARD GAEC</b>	1 chemin Chapelle Ste Catherine – 50 530 GENETS
<b>LES PONTONS D'UTAH BEACH SCEA</b>	Zone Conchylicole n°7 – 50 480 SAINTE MARIE DU MONT

<b>LA MONCEENNE EARL</b>	les Hardes – 50 590 HAUTEVILLE SUR MER
<b>PLEINE MER EARL</b>	20 rue de Bel Air – 50 560 GOUVILLE SUR MER
<b>DUCLOS JOHANN EARL</b>	1 route de la Moulière – 50 290 BRICQUEVILLE SUR MER
<b>LA BOUCHOT D'AGON</b>	Cabanor n°25 26 – 50 560 BLAINVILLE SUR MER
<b>LES BOUCHOTS D'UTAH</b>	Zone Conchylicole – 50 480 SAINTE MARIE DU MONT
<b>ROC A LA MAUVE III</b>	3 chemin le clos du moulin – 50 350 DONVILLE LES BAINS
<b>MAINE FRERES</b>	les Verrouix – 50 660 LINGREVILLE
<b>MAM</b>	122 rue Des Verrouix – 50 660 LINGREVILLE
<b>LONGUET STEPHANE</b>	ZA de la Mer – 50 290 BREVILLE SUR MER
<b>ADAM JEAN LOUIS</b>	14 route des salines – 50 290 BRICQUEVILLE SUR MER
<b>LENFANT SERGE</b>	Le Marais – 50 290 BREHAL
<b>LECOUILLARD PHILIPPE</b>	12 bis rue des Cygnes – 50 230 AGON COUTAINVILLE
<b>LECLERC OLIVIER</b>	8 route de la pointe d'Agon – 50 230 AGON COUTAINVILLE
<b>K'DUAL Christophe</b>	53 route de Coutances – 50 560 GOUVILLE SUR MER
<b>LENFANT Michel</b>	19 rue des Mielles – 50 290 BREHAL
<b>JUGAN SILVERE EARL</b>	3 rue des chevaliers – 50 300 VAINS
<b>LES MOULIERES D'OPALE</b>	5 rue des Mielles – 50 229 AGON COUTAINVILLE
<b>MACE LAURENT ETS</b>	45 rue de la Mielle – 50 560 GOUVILLE SUR MER
<b>LES NORMANDINES EARL</b>	21 rue des terres – 50 560 GOUVILLE SUR MER
<b>LANGLOIS CLOUET EARL</b>	38 Zone Conchylicole – 50 560 BLAINVILLE SUR MER
<b>MAYE THIERRY ETS</b>	Village Pichard – 50 290 BREHAL
<b>DELISLE SCEA</b>	BP15 – 50 560 GOUVILLE SUR MER
<b>LESOUQUET SCEA</b>	3 A route de la Gardinière – 50 290 BRICQUEVILLE SUR MER
<b>LECOUILLARD DENIS</b>	5 résidence de Gruchx – 50 560 BLAINVILLE SUR MER
<b>CHAUSEY COQUILLAGES EARL</b>	3 A route de la Gardinière – 50 290 BRICQUEVILLE SUR MER
<b>LECOUILLARD YANNICK</b>	Zone Conchylicole de la Bergerie – 50 770 PIROU
<b>GALLOT RAPHAEL</b>	7 Zone Conchylicole – 50 230 AGON COUTAINVILLE
<b>LA MOULIERE PIROUAISE</b>	La Bergerie – 50 770 PIROU
<b>K'DUAL OSTREIOUEST EARL</b>	58 route de la mer – 50 560 GOUVILLE SUR MER
<b>LES MOLÈNES SCEA</b>	ZC La Bergerie – 50 770 PIROU

<b>ANNE YVES ETS</b>	La Bergerie – 50 770 PIROU
<b>ROBERT ERIC</b>	2 La Barberie – 50 770 PIROU
<b>LE SENEQUET GAEC</b>	Rue du Hameau Noël – 50 540 GOUVILLE SUR MER
<b>MS PROD SCEA</b>	42 rue de Chausey – 50 660 LINGREVILLE
<b>HAMEL PASCAL ETS</b>	28 La dune – 50 480 SAINT MARTIN DE VARREVILLE
<b>LEROSIER JEROME</b>	2 Gascoin – 50 480 FOUCARVILLE
<b>LEGOURGEOIS SYLVAIN ETS</b>	106 bis route du Havre de la Vaulée – 50 290 BRICQUEVILLE SUR MER
<b>FONTENAY DOMINIQUE</b>	43 ZAC – 50 560 BLAINVILLE SUR MER
<b>LECLERC PASCAL</b>	Les Mielles – 50 230 AGON COUTAINVILLE
<b>DELANOË Christiane</b>	Zone Conchylicole – 50 230 AGON COUTAINVILLE
<b>HAUTEMANIERE ANTHONY</b>	La Madeleine – 50 480 SAINTE MARIE DU MONT
<b>LECLERC JEROME</b>	3 rue de la Tanguière – 50 660 ORVAL
<b>DEVE CHARLES</b>	13-14 Zone Conchylicole - 50 230 AGON COUTAINVILLE
<b>MONBRUN SARL</b>	Village Gruchy – 50 560 BLAINVILLE SUR MER
<b>LES P'TITS MARINIERS SCEA</b>	Village Gruchy – 50 560 BLAINVILLE SUR MER
<b>ETS JEANNE</b>	La petite Dune – 50 480 STE MARIE DU MONT
<b>CASROUGE ETS</b>	Chemin Bel Air – 50 560 GOUVILLE SUR MER
<b>LA PECHERIE D'AGON</b>	9 Allée du Nord – 50 560 ANNEVILLE SUR MER

Source : <http://www.moulesdebouchot.fr/wp-content/uploads/2020/01/Liste-des-op%C3%A9rateurs-habilit%C3%A9s-STG-au-02-12-2019.pdf>

Certains produits de la mer sont en demande d'enregistrement européen pour être reconnus sous signe officiel de qualité. Ces produits viendront s'ajouter à la liste ci-dessus :

- Huître de Normandie : en cours de reconnaissance en IGP (25 000 t/an)



**Contact :**

Comité Régional de la Conchyliculture  
de Normandie - Mer du Nord  
crc.normandie@orange.fr  
Tél : 02 33 76 80 40  
www.huitres-normandie.com

## Les produits de la pêche :



### IGP Bulot de la Baie de Granville (*Buccinum undatum*) :



Le Bulot de la Baie de Granville est emblématique de l'ouest Cotentin, la première zone française et européenne de pêche pour cette espèce.

Le Bulot de la Baie de Granville est pêché, trié à bord, il est conservé dans des caisses ajourées (grêles) qui permettent un arrosage régulier et le lavage des bulots pendant la marée. Il est débarqué vivant.

L'IGP "Bulot de la Baie de Granville" garantit également que le bulot soit propre et qu'il conserve toutes ses qualités organoleptiques : des saveurs iodées, d'algues et de noisettes, sans odeur ni goût de vase.

Il est commercialisé vivant dans un délai de 48h et peut être cuit dans le même délai, ce qui garantit une texture tendre et non élastique. Il peut être vendu frais ou surgelé.

Ces bulots bénéficient en outre d'une certification pêche durable MSC

### **Lieux de pêche :**

Le Bulot de la Baie de Granville est pêché par des bateaux de pêche côtière de moins de 12 m, qui partent en mer et débarquent depuis les ports de pêche situés le long du littoral de l'Ouest du Cotentin, de Granville au Sud jusqu'à Diélette au Nord. Ils partent pêcher dans une zone littorale de 30 milles nautiques, qui s'étend jusqu'aux pourtours de l'île de Jersey.



Source : <http://www.normandiefraicheurmer.fr/les-produits-stars/entry-20-bulot-de-la-baie-de-granville.html>



### Coquille Saint-Jacques Label Rouge (LA 11/02) (*Pecten maximus*) :



La coquille Saint-Jacques, l'espèce emblématique de la pêche normande, représente près de la moitié des navires de pêche côtière (principalement de moins de 16 m), ce qui place la Normandie première région française de pêche de coquille Saint-Jacques.

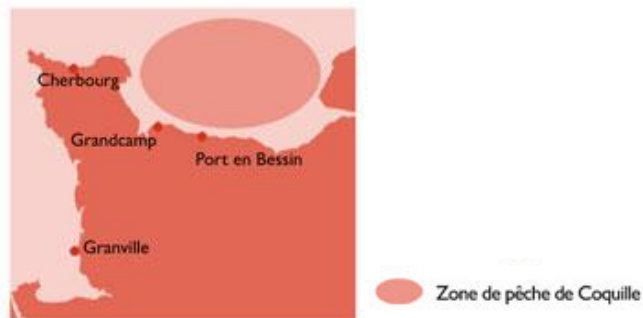
Le Label Rouge de Coquille Saint-Jacques garantit que les coquilles sont sélectionnées et nettoyées à bord, qu'elles présentent plus de 80% de coquilles coraillées. Le rendement est au minimum de 1 kg de noix coraillées

pour 6,5 kg de coquilles. La coquille est vendue le lendemain de la vente en criée et une traçabilité complète est réalisée du bateau à l'étal.

Le Label Rouge de Noix de Saint-Jacques garantit que les noix soient 100 % coraillées, elles sont sélectionnées à bord des bateaux de pêche et décoquillées manuellement au plus tard le lendemain de la vente en criée ce qui garantit qu'elle ne rend pas d'eau à la cuisson.

#### **Lieux de pêche :**

La coquille Saint-Jacques est pêchée quotidiennement par des bateaux de pêche artisanale de moins de 16 mètres, dans la Manche Est et en Baie de seine, sur des fonds de sables fins à grossiers.



Source : <http://www.normandiefraicheurmer.fr/les-produits-stars/entry-24-coquille-saint-jacques-de-normandie-label-rouge.html>

Certains produits de la mer sont en demande d'enregistrement européen pour être reconnus sous signe officiel de qualité. Ces produits viendront à terme s'ajouter à la liste ci-dessus :

- Coquille Saint-Jacques de Normandie : projet de reconnaissance en IGP

En Normandie, il n'existe pas de pêcherie certifiée pêche durable. Sur la base de l'équivalence décrite dans l'introduction de la partie 2. *Les produits de la filière produits de la mer*, les produits normands disponibles sont décrits en annexe, ainsi que le document d'équivalence MSC.



#### **Contact :**

Association Normandie Fraîcheur Mer  
14520 PORT EN BESSIN  
Tél : 02 31 51 21 53  
[www.normandiefraicheurmer.fr](http://www.normandiefraicheurmer.fr)

## En résumé :

Les produits de la mer issus du territoire normand éligibles à la loi EGAlim:

<b>Produits</b>	<b>Tonnage annuel disponibles en Normandie</b>
IGP Bulot de la Baie de Granville	5 000 à 6 000 tonnes (vivants, cuits frais, cuits pasteurisés, cuits surgelés) par an
STG Moules de Bouchot	Environ 16 500 tonnes par an
Coquille Saint-Jacques LR	10 000 à 15 000 tonnes (coquilles vivantes, noix fraîches, noix surgelées) par an

A ceci, s'ajoute les produits AB : Cf. « partie V. L'Agriculture Biologique en Normandie ».

La gamme de produits peut être étendue à quelques produits supplémentaires si l'acheteur public insert un critère sur les coûts imputés aux externalités environnementales. Dans ce cas, les fournisseurs ayant fait cette démarche pourront répondre au marché. L'acheteur public pourra étudier ces offres.

Tableau récapitulatif des produits de la mer sous labels disponibles en Normandie répondant aux critères EGAlim :

	Produits	IGP Bulot de la Baie de Granville	STG Moules de Bouchot	Coquille Saint Jacques	Raie bouclée	Autres poissons
	Mode de production					
SIQO	AOP					
	IGP	●		●		
	STG		●			
	Label Rouge			●		
	AB		●			
	« fermiers »*					
Mentions valorisantes	Pêche Durable	●			●	●
	HVE					

\*Selon la définition de la loi EGAlim

- Produits existants
- Produits en projet
- Produits proposant une équivalence

### 3. Les produits normands de la filière viandes et œufs (hors AB)

L'industrie de la viande représente 16 % du CA agroalimentaire normand, avec 130 entreprises de découpe ou transformation de tailles variées, c'est également 6 000 salariés pour le secteur secondaire auxquels s'ajoutent 2 500 salariés en négoce, en service et au transport.

La filière regroupe toutes tailles d'entreprises, allant de la TPE, la PME aux grands groupes.

Certaines entreprises industrielles collectent les animaux sur une large zone et abattent, découpent et élaborent des produits finis. Il existe des entreprises régionales d'abattage et de découpe. Des entreprises régionales interviennent en 2<sup>ème</sup>, 3<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> transformation.

#### **Synthèse :**

---

**La Normandie compte sur son territoire de la viande de bœuf label rouge et IGP, de veau label rouge, de porc et de charcuterie label rouge. A ceci, s'ajoute une multitude de volailles label rouge ou IGP. L'ensemble de cette gamme est également disponible en agriculture biologique en Normandie.**

---

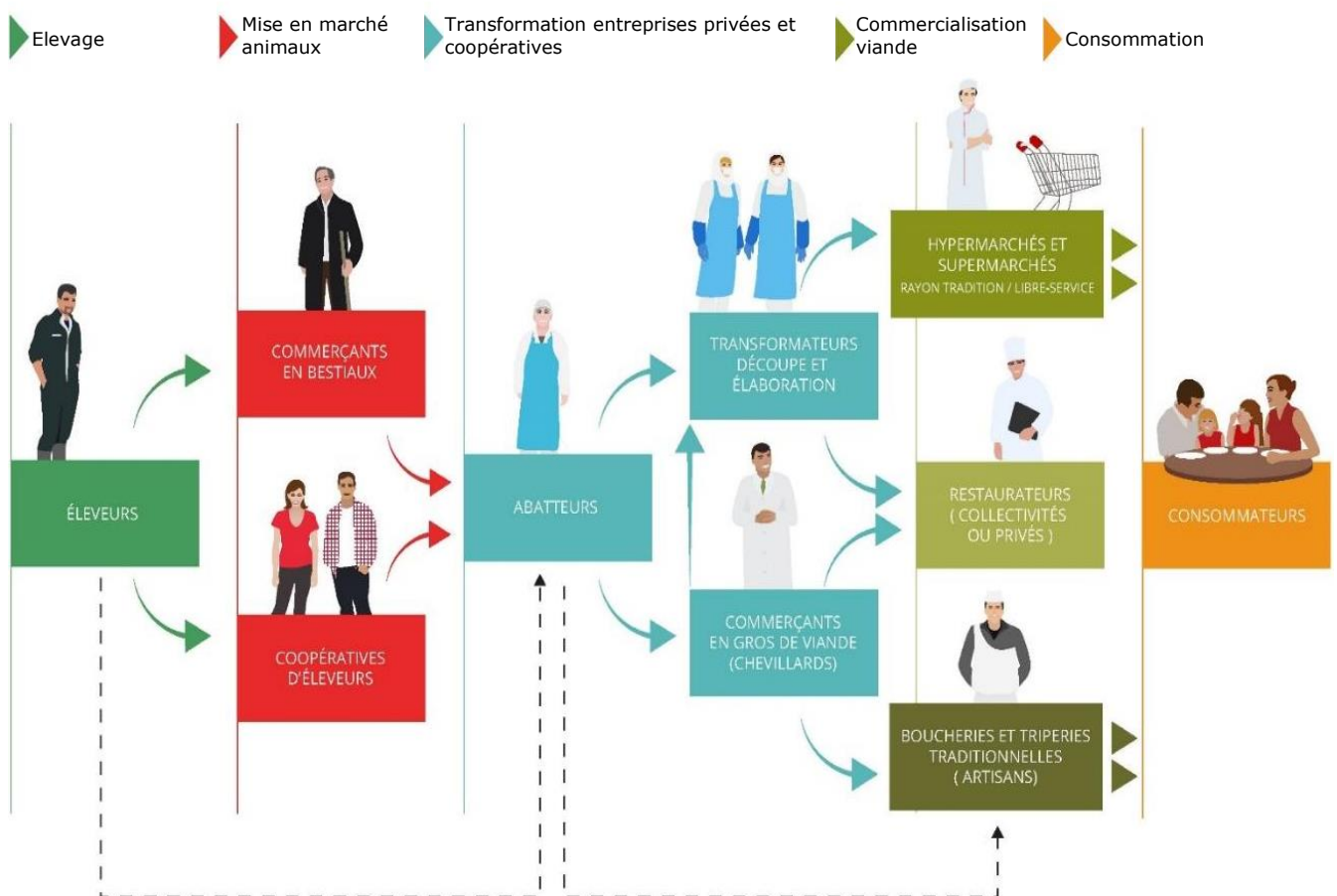
## La filière normande de viande bovine (hors AB) :

De par son climat océanique, la Normandie possède une pluviométrie régulière et des températures moyennes tout au long de l'année. Ces conditions favorisent la pousse constante d'une herbe de qualité, idéale pour l'élevage d'herbivores.

En Normandie, 18 325 exploitations possèdent un cheptel bovin : viande ou mixte. La Normandie est la 4<sup>ème</sup> région française par l'importance de son troupeau bovin total.

Le troupeau bovin compte un tiers de son effectif en vaches allaitantes et deux tiers en vaches laitières et mixtes (mixtes = bovins qui sont exploités à la fois pour leurs aptitudes laitières et bouchères). Les vaches issues du troupeau laitier représentent une grande partie des animaux abattus sur notre territoire et elles peuvent répondre aux exigences de la restauration collective.

En Normandie, la filière Élevage et Viande rassemble l'ensemble de ces maillons ce qui permet un approvisionnement de proximité.



Il existe trois types d'entreprises d'abattage en Normandie :

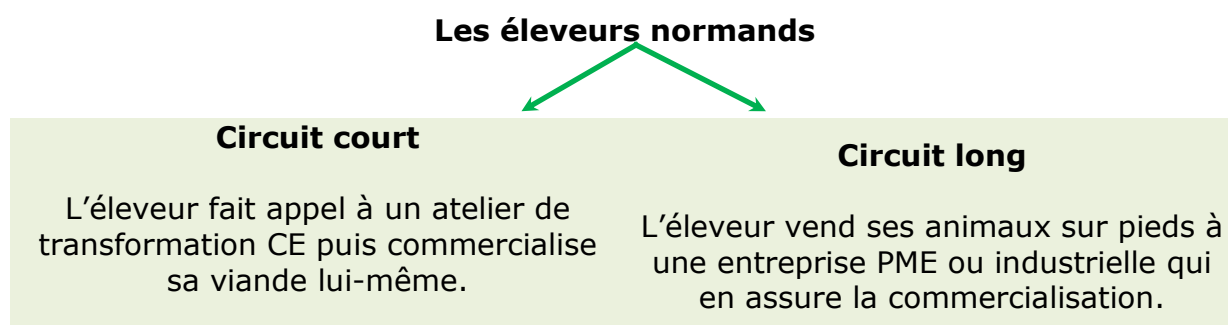
- Les abattoirs rattachés à des groupes nationaux,
- Des entreprises régionales d'abattage,
- Des outils d'abattage plus locaux pouvant appartenir à des collectivités locales.

En parallèle ou indépendamment de l'activité d'abattage, des ateliers de découpe et de transformation de la viande bovine sont présents en Normandie.

Ainsi, la viande à destination de la RHD peut être commercialisée par un abattoir faisant de la transformation, un grossiste, un distributeur ou même directement par l'éleveur.

De nombreux opérateurs normands travaillent avec la RHD : parmi eux, certains proposent des produits permettant de répondre aux objectifs d'au moins 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques de la loi EGALIM.

Consciente des enjeux sociétaux, la filière bovine a fait du développement des signes officiels de qualité (AOP, IGP, AB, LR) un véritable axe stratégique pour créer de la valeur, mieux répondre aux attentes des consommateurs et assurer une juste rémunération de chaque acteur de la filière et en particulier des éleveurs.



**Contact :**



**INTERBEV NORMANDIE**

Interprofession régionale de la filière Elevage et Viande

19 Route d'Épinay

14310 VILLERS-BOCAGE

Tél : 02 31 77 16 98

[lea.launay@interbevnormandie.fr](mailto:lea.launay@interbevnormandie.fr)

## **Les viandes bovines Label Rouge :**

On trouve des viandes LR de différentes races qui sont nées et élevées en Normandie. Les filières de viandes de bœuf LR ont fait le choix de la contractualisation pour sécuriser les relations commerciales entre les acteurs, donner de la visibilité sur les commandes et favoriser un meilleur partage de la valeur dans la filière.

Le cahier des charges des viandes de bœuf Label Rouge assure :

- La qualité gustative supérieure, prouvée par des tests sensoriels ;
- Une garantie sur la durée de maturation (10 jours minimum) ;
- La transparence d'un cahier des charges public et la crédibilité du contrôle par organisme certificateur ;
- Le respect des cycles naturels (pâturage/étable) : animaux au pâturage au moins 5 mois et souvent jusqu'à 8 mois lorsque les conditions climatiques le permettent ;
- Une alimentation des animaux 100 % végétale ;
- Herbe et fourrage, principalement produits sur l'exploitation : 80 % minimum d'autonomie alimentaire ;
- Alimentation sans OGM et sans huile de palme pour le troupeau Label Rouge ;
- Pas de traitement antibiotique pendant les 4 derniers mois de la vie de l'animal ;
- Une meilleure gestion de la douleur en élevage : anesthésie et/ou analgésie en cas d'écornage ou de castration.
- Respect du Bien-Être Animal par un diagnostic obligatoire du Bien-Être Animal via l'outil BOVIWELL



## **IGP Bœuf du Maine / Bœuf fermier Label Rouge (LA 03/86) :**

Cette viande est obtenue en respectant notamment les critères suivants :

- Animaux de races à viande et/ou croisées entre elles,
- Femelles abattues en 30 et 108 mois,
- Bœufs abattus entre 30 et 48 mois,
- Conformation E, U et R ; état d'engraissement 2 ou 3,
- Poids minimum de carcasse : 350 kg pour les femelles et 380 kg pour les bœufs.

Cette filière dispose d'une petite cinquantaine d'éleveurs en Normandie produisant environ 250 animaux par an.

### **Contact :**



ODG Association pour la Production, la  
Commercialisation et la Promotion du Bœuf  
Fermier du Maine  
Vincent Levrard  
vlevrard.bfm@orange.fr  
Tél : 09 67 14 65 32



## Viande fraîche de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine Label Rouge (LA 05/11) :

L'ensemble de la filière respecte un cahier des charges garantissant une viande de qualité :

- Animaux de race pure Blonde d'Aquitaine ;
- L'élevage des animaux se fait de manière traditionnelle ;
- Ils reçoivent une alimentation équilibrée et contrôlée, à base d'herbe et de fourrages ;
- Ils pâturent au moins 8 mois dans l'année ;
- La maturation de la viande est de 10 à 13 jours et chaque étape du processus est transparente et permet une traçabilité totale.

La filière regroupe au total 350 éleveurs, dont 29 sont présents sur le territoire normand. Les volumes totaux réalisés en 2019 représentent 3 300 animaux. Un volume est disponible pour la Restauration Hors Domicile.



### **Contact :**

Agro Qualité  
Carole Bastien  
cbastien@agroqualite.fr  
Tél : 02 96 800 300

## **Où trouver ces produits sur le territoire normand ?**

Si vous souhaitez vous fournir en viandes bovines Label Rouge normande en circuit court, vous pouvez bénéficier d'un sourcing, en contactant les personnes citées dans la partie IX. *Les structures regroupant l'offre normande pour la restauration collective.*

En restauration collective, vous pourrez bénéficier d'une viande bovine Label Rouge auprès de votre opérateur mais vous ne pourrez probablement pas sélectionner un cahier des charges en particulier. En effet, les volumes ne sont pas encore suffisants pour le permettre. **Pour avoir une disponibilité matière la plus large possible lors de votre commande, nous vous conseillons de rester sur les notions de « Bœuf Label Rouge » ou « Veau Label Rouge » sans préciser de race.**

L'opérateur économique pourra ainsi vous fournir plus facilement.

Nom	Adresse	Contact
Elivia Selvi	61 008 ALENCON	06 70 75 59 81
EVA SA	14 170 SAINT PIERRE SUR DIVES	06 87 63 37 21
SOCOPA Viandes	50 200 COUTANCES	02 33 76 33 33
SOCOPA Viandes	27 110 LE NEUBOURG	06 61 57 91 56
LA CHAISERONNE	50370 BRÉCEY	02 33 48 12 77
SOCIETE GROSDOIT	76042 ROUEN	02 32 10 55 15
SOCODN	14350 SAINT-MARTIN-DES-BESACES	02 31 66 69 69
LEMARCHAND	76120 LE GRAND-QUEVILLY	02 32 11 56 56



### **Le veau nourri au lait entier Label Rouge (LA 22/89) :**

Cette filière regroupe une quarantaine d'éleveurs dont 2 sont présents sur le territoire normand. Les volumes totaux réalisés en 2019 représentent 4 000 animaux. Un volume est disponible pour la Restauration Hors Domicile.

#### **Où trouver ces produits sur le territoire normand ?**

Nom	Adresse	Contact
Elivia Selvi	61 008 ALENCON	06 70 75 59 81
EVA SA	14 170 SAINT PIERRE SUR DIVES	06 87 63 37 21
SOCOPA Viandes	50 200 COUTANCES	02 33 76 33 33
SOCOPA Viandes	27 110 LE NEUBOURG	06 61 57 91 56
LA CHAISERONNE	50370 BRÉCEY	02 33 48 12 77
SOCIETE GROSDOIT	76042 ROUEN	02 32 10 55 15
SOCODN	14350 SAINT-MARTIN-DES-BESACES	02 31 66 69 69
LEMARCHAND	76120 LE GRAND-QUEVILLY	02 32 11 56 56



#### **Contact :**

Agro Qualité  
Carole Bastien  
cbastien@agroqualite.fr  
Tél : 02 96 800 300



### **Les viandes issues d'une exploitation HVE :**

Aujourd'hui, l'offre HVE n'est pas développée en Normandie mais des projets sont en cours. La Chambre d'Agriculture notamment propose un accompagnement aux éleveurs intéressés.

## La filière normande de la viande porcine (hors AB) :

La Normandie compte 5% de l'effectif porcin national, ce qui la place au 4ème rang des régions en France, derrière la Bretagne (56 %), les Pays de la Loire (12 %) et la Nouvelle Aquitaine (7 %). La majorité (57 %) de l'effectif porcin de la région Normandie se trouve dans la Manche.

La filière porcine arrive en 3<sup>ème</sup> position des produits animaux.

Près de 570 sites d'élevage porcin d'au moins 10 reproducteurs ou de 50 places d'engraissement dont l'activité principale est le naissage et/ou l'engraissement de porcs se trouvent sur le territoire normand.

Les élevages de porcs sont présents sur trois principaux types d'exploitations :

- des ateliers en complément d'un élevage laitier,
- des ateliers en complément d'une activité de grandes cultures dans les zones plus céréalières,
- des ateliers très spécialisés, où les porcs représentent l'activité principale voire la seule activité de l'exploitation.

Suite à la fermeture de l'abattoir AIM dans la Manche en juillet 2018, il n'y a plus d'outil d'abattage spécialisé porcin en Normandie. Il n'y a aujourd'hui plus que trois outils dont un à la ferme qui couvrent à peine 5% des volumes de porcs commercialisés par les éleveurs Normands. La majorité des porcs sont donc valorisés hors région. Il est donc difficile de trouver un porc né, élevé et abattu en Normandie.



### Porc Label Rouge :

Toute production en label rouge «Porc» doit respecter un socle de conditions de production spécifique (Cf. Annexe de l'arrêté du 27 juillet 2017 - Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2017-31). L'alimentation des animaux, le site d'élevage, les conditions d'élevage, le lien au sol, ..., sont autant de critères définis dans ce cahier des charges socle commun. A ce dernier s'ajoutent des critères de qualité supplémentaires selon les labels.

### Où trouver ces produits sur le territoire normand ?

Si vous souhaitez vous fournir en viandes porcines normandes sous SIQO en circuit court, vous pouvez bénéficier d'un sourcing adapté, en contactant les personnes citées dans la partie IX.

Abatteurs :

Nom	Adresse	Contact
Vallégrain	28 330 COUDRAY AU PERCHE	02 37 29 18 04
SOCOPA Viandes	27 110 LE NEUBOURG	06 61 57 91 56

#### **Contact :**

OGD Association les Fermiers de Loire et Maine - Anna Bordes  
odg.flm@gmail.com  
Tél : 02 43 28 58 58



En Normandie, il y a également une gamme Label Rouge en charcuterie :



### **Andouillette supérieure pur porc Label Rouge (LA 06/16) :**



L'andouillette supérieure pur porc LR est fabriquée avec du porc LR (estomacs et chaudins complets). Elle est fabriquée selon un procédé de fabrication qualitatif et strict.

La cuisson est lente, au minimum 7 heures dans un bouillon, ce qui permet de préserver les saveurs et d'obtenir un produit moelleux, tout en ayant une bonne cohésion des morceaux

après refroidissement.

### **Où trouver ces produits sur le territoire normand ?**

Producteurs :

Nom	Adresse	Contact	Informations complémentaires
AMAND SAS	rue de la sorrière, 14 500 VIRE	02 31 66 67 00 06 14 55 93 44	Via des revendeurs de types grossistes : A2S (RESEAU KRILL), BENOIST LAIR, DEGRENNE DISTRIBUTION, DISFRAIS, DISTRALIS OUEST AGRILAIT, GASTRONOMIE SERVICE (RESEAU KRILL), GROSDOIT, MAITRES LAITIERS DISTRIBUTION, NORMANDIE SERVICE FRAIS, POMONA, PRO A PRO, SOCODN, SPLO, SYSCO, TEAM OUEST DISTRALIS, TRANSGOURMET, VAUDRY DISTRIBUTION

#### **Contact :**



ODG Groupement pour le développement et la promotion des produits agricoles et alimentaires de qualité (PAQ)

paq@paq-groupement.com

Tél : 01 53 23 04 10

www.paq.fr



### **Salaisons sèches (Saucisson sec supérieur et saucisse sèche supérieure) Label Rouge (LA 06/08) :**



Cahier des charges :

- Les poitrines de porcs charcutiers proviennent de carcasses de porc Label Rouge.
- La liste des ingrédients (sel, sucres, aromates et épices) et des additifs est limitée.
- Le salage se fait par frottage au sel sec, la saumure est interdite.

## Où trouver ces produits sur le territoire normand ?

Producteur :

Nom	Adresse	Contact	Informations complémentaires
ROCHES BLANCHES	ZA LA VALLÉE 76450 CANY- BARVILLE	02 35 97 78 11 06 85 91 36 75	Via des revendeurs de types grossistes : GROSDOIT, POMONA, SOUDRY, METRO ET DEROCHE...

Pour contacter l'association régionale de l'interprofession porcine de Normandie (ARIP), voir le contact ci-après :



### **Contact :**

ARIP Normande

Tél : 02 31 70 88 58

[ungp.aripnormande@wanadoo.fr](mailto:ungp.aripnormande@wanadoo.fr)

## La filière normande de viande ovine (hors AB) :

La Normandie recense 2 % de l'ensemble du cheptel ovin français.

Dans la région, on rencontre deux types de production :

- Une production d'agneaux de bergerie, souvent sur une exploitation où la surface fourragère disponible est limitée. Cette activité est alors en complément d'un système céréalier avec lequel l'agneau est nourri.
- Une production d'agneaux en semi plein air où l'animal consomme presque exclusivement de l'herbe. Cette activité se retrouve dans des systèmes ovins spécialisés ou en complément d'un atelier bovin.



### **AOP Prés salés du Mont-Saint-Michel :**

En 2009, les éleveurs de la baie du Mont-Saint-Michel ont obtenu une AOC pour leurs agneaux de prés-salés. L'agneau est élevé sur les marais salés, périodiquement recouverts par la mer. Sa viande se distingue par sa couleur rosée, la longueur des fibres et la présence de gras persillé.

Pour bénéficier l'AOP, les éleveurs respectent un cahier des charges concernant :

- les brebis reproductrices : elles doivent être issues de la zone d'élevage ;
- le temps de vie et de pâturage de l'agneau : tous les agneaux ont au minimum 155 jours au moment de l'abattage, dont au minimum 70 jours de pâturage sur les prés-salés ;
- l'alimentation de complément : les éleveurs ne peuvent utiliser d'ensilages, ni d'OGM. Le choix et la quantité des aliments sont réglementés. Les fourrages et la plus grande partie des céréales sont produits sur l'exploitation.

Cette filière compte actuellement 7 éleveurs.

### **Où trouver ces produits sur le territoire normand ?**

Producteurs ayant exprimé un fort intérêt pour la restauration collective :

Nom	Adresse	Contact	Informations complémentaires
CATHERINE BESSELIEVRE	50430 Saint-Germain-sur-Ay	06 70 64 37 71	Via des revendeurs de types grossistes : OVIOUEST
GAEC DES PASTUREL	9 route d'Urville 50 590 REGNEVILLE-SUR-MER	02 33 47 93 96 06 86 56 08 89	Via des revendeurs de types grossistes : TERRENA et FRAIN YANNICK

#### **Contact :**

AOC-AOP Prés-Salés du Mont-Saint-Michel

Tel : 02 23 48 28 10

Mail : [contact@aocpresalesdumontsaintmichel.fr](mailto:contact@aocpresalesdumontsaintmichel.fr)



## La filière normande de viande de lapin (hors AB)

La Normandie compte 80 éleveurs de lapins notamment via l'association Normandie lapins qui regroupent 24 adhérents pour 715 lapins abattus chaque semaine (1750 lapins/an). 27 producteurs élèvent des lapins commercialisés sous les marques "Le père Guillaume" et "Le Petit lapin normand", soit 51% de la production.

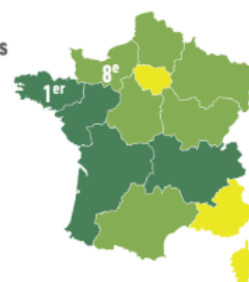
La filière lapin existe mais ne dispose pas à ce jour de produits éligibles à la loi EGALim.

## La filière normande de viande de volailles (hors AB) :

Avec près de 4% de l'effectif national, la Normandie est la 8<sup>ème</sup> région (sur les 13 nouvelles régions métropolitaines) productrice de poulets de chair. La moitié des volailles élevées en Normandie sont des poulets de chair. La filière arrive en 5<sup>ème</sup> position des produits animaux.

Poulets de chair :

- > 10 millions de têtes
- 5 à 10 millions
- 1 à 5 millions
- < 1 million



Entre 2000 et 2017, la production normande de viande de poulets de chair a progressé (+ 12 %) pour dépasser les 35 000 tonnes en 2017.

Différents opérateurs agissent pour l'ensemble de la filière : fabricants d'aliments, accoueurs, organisations de producteurs, abatteurs et Organisme de Défense et de Gestion (ODG) de l'IGP Volaille de Normandie.

Le Label Rouge représente 147 élevages en volaille de chair, soit 7 % de la volaille produite.

Source : Panorama de l'agriculture, données CRAN 2018

## Les volailles Label Rouge :

Cahiers des charges :

Les caractéristiques	Poulet fermier LR	Dinde fermière LR	Pintade fermière LR
Âge d'abattage minimum	81 jours	Femelles : 14 semaines Mâles : 22 semaines	96-98 jours
Mode d'élevage	En bâtiment et avec parcours	En bâtiment et avec parcours	En bâtiment et avec parcours ou volière
Densité maximale	11 animaux au m <sup>2</sup>	3 à 6,5 dindes au m <sup>2</sup>	13 animaux au m <sup>2</sup>
Alimentation	100 % végétal, minéraux et vitamines (75 % de céréales minimum)	100 % végétal, minéraux et vitamines (75 % de céréales minimum)	100 % végétal, minéraux et vitamines (75 % de céréales minimum)

Source : <https://avinormandie.fr/les-productions-et-les-especes>



## IGP Volailles de Normandie / Poulet fermier, pintade fermière Label Rouge :

En Normandie, plusieurs cahiers des charges IGP et LR sont suivis par les éleveurs de volailles.

L'aire géographique de l'IGP Volailles de Normandie comprend : les départements de Seine-Maritime, Eure, Calvados, Manche, Orne ainsi que les cantons limitrophes à ces départements.

Il existe du poulet fermier blanc ou jaune IGP/LR entier ou découpé (filets, cuisses, ailes...), ainsi que de la pintade fermière IGP/LR entière ou découpée (filets, cuisses, ailes...).



## Dinde fermière, chapon fermier Label Rouge :

Disponibles lors de fêtes de fin d'année.

### **Où trouver ces produits sur le territoire normand ?**

Si vous souhaitez vous fournir en viandes de volaille normande sous SIQO en circuit court, vous pouvez bénéficier d'un sourcing, en contactant les personnes citées dans la *partie IX*. *Les structures regroupant l'offre normande pour la restauration collective.*

Les opérateurs proposant de la volaille normande :

Nom	Adresse	Contact	Informations complémentaires
SNV	ZA des Fourmis - LA Chapelle d'Andaine 61 140 RIVES D'ANDAINE	02 33 30 34 00	
Abattoir Volailles Labrouche	27 130 VERNEUIL SUR AVRE	02 32 32 02 09 06 60 02 19 63	Via grossiste : LEMARCHAND
AGRIAL	Groupement aviole - La Lantière, 35 133 JAVENE	02 99 17 24 80	Abattoirs partenaires : LDC et Nouet → Avigros (Négoce à Rungis du groupe Agrial) → Maîtres Jacques (Transformateur du groupe Agrial)

*Liste non exhaustive*

Les opérateurs Loué et Agrial ont leur abattoir hors Normandie mais ces derniers abattent et découpent des volailles nées et élevées en Normandie.



### **Contact :**

Avi Normandie  
Charlène Javon  
charlene.javon@normandie.chambagri.fr  
Tél : 02 31 47 22 48  
www.avinormandie.fr

## La filière normande des œufs (hors AB) :

Avec près de 600 millions d'œufs de consommation produits en élevages professionnels en 2016 (soit 4 % de la production nationale), la Normandie se trouve à la 6ème place des régions françaises de production, derrière les régions Bretagne (43 %) et les Pays de la Loire (12 %).

La production d'œufs de consommation se diversifie en modes de production alternatifs (plein air, Label Rouge, bio, fermier,...).

Le mode d'élevage est indiqué dans l'étiquetage des œufs au travers d'un code : 0 pour les œufs issus de l'agriculture Biologique, 1 pour l'élevage en plein air par exemple.

En Normandie, il est possible de vous fournir en œufs coquilles issus d'exploitations en circuit court, pour cela le centre d'emballage des œufs doit disposer de matériel particulier :

- Une installation pour le mirage, automatique ou occupée en permanence, permettant d'examiner séparément la qualité de chaque œuf, et un dispositif d'appréciation de la hauteur de la chambre à air.
- Un équipement pour le calibrage, classement des œufs par catégorie de poids, une ou plusieurs balances homologuées pour le pesage des œufs ou l'étalonnage de la calibreuse.
- Un système de marquage des œufs, manuel ou automatique.

L'offre en œufs sous label n'est pas disponible sur le territoire.



### **Contact :**

Avi Normandie

Charlène Javon

[charlene.javon@normandie.chambagri.fr](mailto:charlene.javon@normandie.chambagri.fr)

Tél : 02 31 47 22 48

[www.avinormandie.fr](http://www.avinormandie.fr)

## En résumé :

Les types de viandes disponibles sur le territoire normand éligibles à la loi EGAlim (hors AB) sont:

<b>Nom du produit</b>	<b>Tonnage produit commercialisé par an</b>
Viande de bœuf LR	NC
Viande de porc LR	Minimum 15 tonnes
Viande de mouton LR	NC
AOP Prés salés du Mont-Saint-Michel	NC
Viandes de volaille LR	NC
Viandes de volaille IGP LR	NC

A ceci, s'ajoute les produits AB : Cf. « partie V. L'Agriculture Biologique en Normandie ».

La gamme de produits peut être étendue à quelques produits supplémentaires si l'acheteur public insert un critère sur les coûts imputés aux externalités environnementales. Dans ce cas, les fournisseurs ayant fait cette démarche pourront répondre au marché. L'acheteur public pourra étudier ces offres.

Tableau récapitulatif des produits viandes et œufs sous labels disponibles en Normandie répondant aux critères EGAlim :

	Produits	Bœuf	Porc	Mouton	Volaille	Œufs	Lapin
	Mode de production						
SIQO	AOP			●			
	IGP				●		
	STG	●					
	Label Rouge	●	●		●		
	AB	●	●	●	●	●	●
Mentions valorisantes	« fermiers »*	●			●		
	Pêche Durable						
	HVE						
EEP			●		●	●	●

\*Selon la définition de la loi EGAlim

Légende :

- Produits disponibles
- Produits en projet
- Produits dont certains fournisseurs peuvent répondre au critère Externalité Environnementale Positive (EEP) présent dans un marché public

#### 4. Les produits normands de la filière pommes de terre (hors AB)

En 2016, la filière représentait 10 615 hectares de pommes de terre. L'essentiel de la production normande est situé en Seine-Maritime, dans l'Eure (7 % de la production française pour ces deux départements) et dans une moindre mesure dans le Calvados et la Manche, où la production de primeur est présente. En tonnage, la Normandie se place au 4<sup>ème</sup> rang (des régions productrices en pomme de terre de consommation et représente 10 % de la production nationale).

En Normandie, la surface moyenne de pommes de terre cultivées s'élève à 12 hectares avec une diversité importante selon les exploitations et les départements.

Deux types de variétés sont produits sur le territoire normand : des variétés à chair tendre et des variétés à chair ferme.

Certains producteurs transforment leurs produits à la ferme ou passent par des ateliers de transformation locaux pour proposer des pommes de terre en 4<sup>ème</sup> gamme crues épluchées et découpées mises sous vides (frites fraîches, lamelles, quartiers, cubes...). Des groupes coopératifs normands transforment la pomme de terre locale en produit 5<sup>ème</sup> gamme telles que les pommes de terre cuites sous vide (ex : gamme Lunor) ou proposent des préparations à base de légumes (purée, soupe) qui valorisent également la pomme de terre normande (ex : Créaline).

*Source : synthèse Locapomme, 2019*

#### **Synthèse :**

---

**En Normandie, actuellement la production des pommes de terre éligibles à Egalim existe en agriculture biologique (Cette offre est décrite dans la partie V. L'Agriculture Biologique en Normandie) et commence en Haute Valeur Environnementale.**

---

## Des projets HVE pour la pomme de terre normande :

Plusieurs structures telles que : la coopérative de Creully, Lunor/Coopérative Capseine/Natup, Agrial sont actuellement en projet pour de la pomme de terre en Haute Valeur environnementale. Plusieurs producteurs sont maintenant en certification environnementale de niveau 1. L'objectif est d'atteindre le niveau d'ici fin 2021.

A ceci s'ajoute de nombreuses démarches individuelles chez les producteurs en circuit court. Dans quelques mois une production de pommes de terre issues d'exploitations HVE issus de producteurs en circuit court sera disponible sur le territoire normand. Pour bénéficier d'un sourcing normand en circuit court, vous pouvez contacter les personnes citées *partie IX. Les structures regroupant l'offre normande pour la restauration collective.*



### Contacts :

Association Régionale de la Pomme de terre de Normandie

#### **Seine-Maritime, Eure :**

Luc Pollet - 02 31 59 47 09

luc.pollet@normandie.chambagri.fr

#### **Calvados, Manche, Orne :**

Valérie Patoux - 02 31 53 55 09

v.patoux@calvados.chambagri.fr

Tableau récapitulatif des produits pommes de terre sous labels disponibles en Normandie répondant aux critères EGAlim :

	Produits	
	Mode de production	Pomme de terre
SIQO	AOP	
	IGP	
	STG	
	Label Rouge	
	AB	●
Mentions valorisantes	« fermiers »*	
	Pêche Durable	
	HVE	●

\*Selon la définition de la loi EGAlim

Légende :

● Produits disponibles - ● Produits en projet

Pour la filière pomme de terre, le tableau des volumes n'est pas présenté car la filière est en projet sur une gamme HVE.

## 5. Les produits normands de la filière légumes (hors AB)

La Normandie est une région maraîchère généreuse, qui comporte 8 200 hectares cultivés en légumes (soit 0,4 % de la surface agricole régionale).

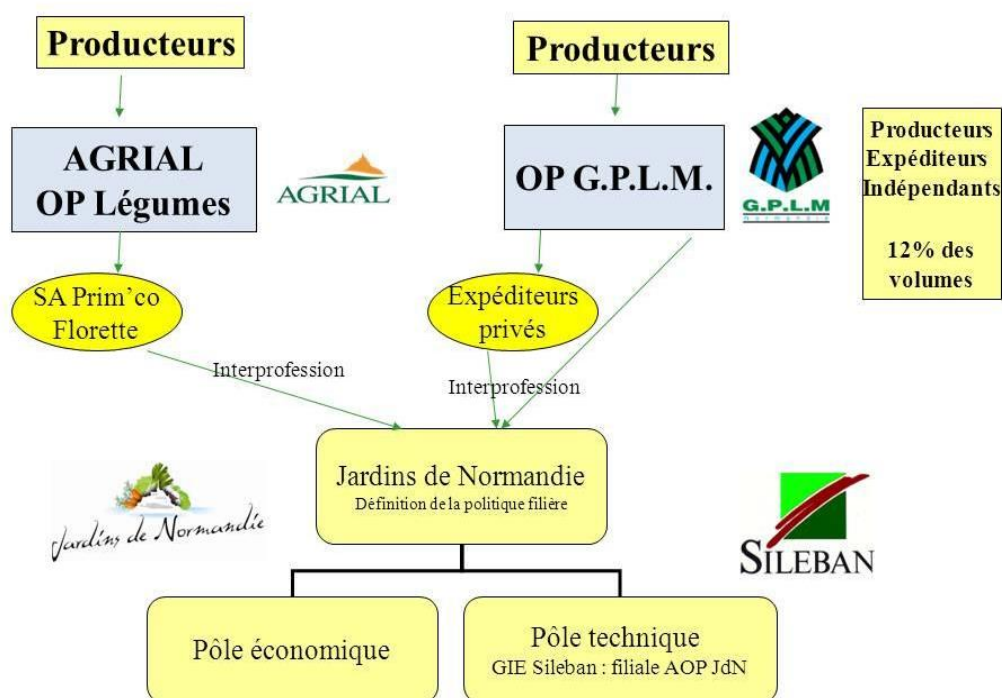
Avec 5 500 hectares, la Manche se situe au 15<sup>ème</sup> rang des départements français pour sa surface en cultures légumières. La seconde zone de production légumière normande se trouve dans la vallée de la Seine où le maraîchage est essentiellement périurbain. Les surfaces en cultures légumières s'élèvent à près de 1 100 hectares en Seine-Maritime et 600 hectares dans l'Eure. Dans le Calvados, la production légumière qui représente 830 hectares, se situe dans la plaine de Caen. Dans l'Orne, la production légumière sur 50 hectares est dédiée au maraîchage périurbain destiné principalement à l'approvisionnement des marchés locaux.

Une trentaine d'espèces de légumes sont cultivés en Normandie, parmi eux les carottes, poireaux, choux verts, betteraves potagères, choux fleurs et navets représentent les essentiels du maraîchage normand.

Source : Panorama de l'agriculture, données CRAN 2018

L'une des principales caractéristiques de la production légumière normande est son degré élevé d'organisation via les Organisations de Producteurs (OP). La filière normande est encadrée depuis janvier 2009 par l'Association des OP « Jardins de Normandie ».

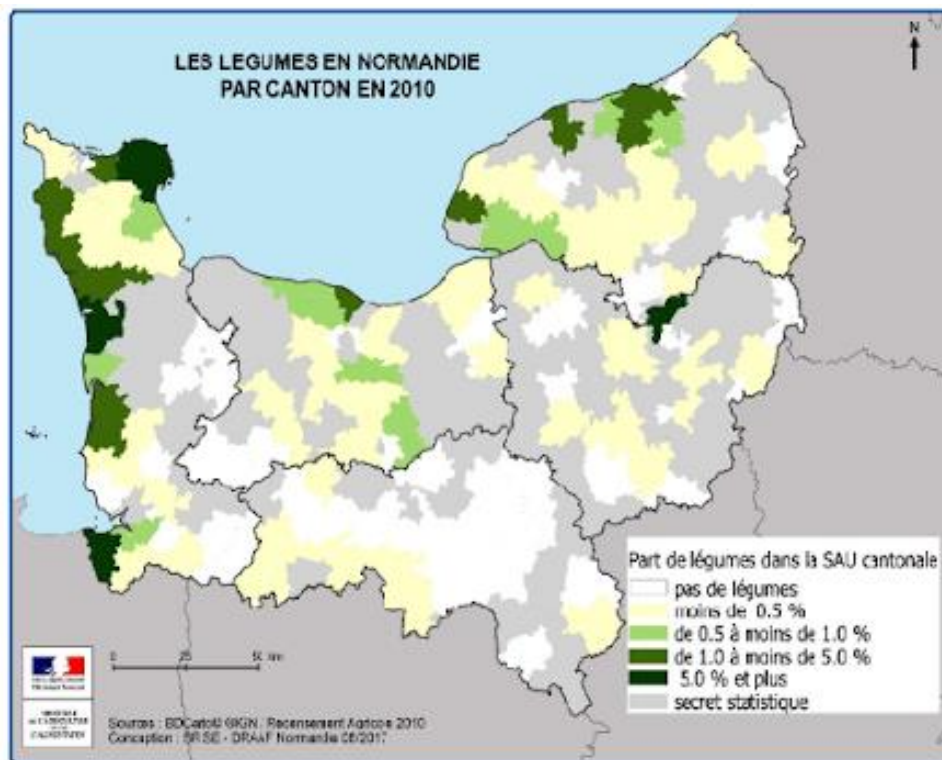
### Organisation de la filière légumière régionale (tous légumes confondus)



« Jardins de Normandie » regroupe deux OP auxquelles adhèrent près de 370 producteurs. Ce sont aussi 3 000 emplois créés.

Au sein de l'association d'OP Jardins de Normandie, on retrouve deux organisations de producteurs :

- Le Groupement des Producteurs Légumiers de la Manche (GPLM) : 181 producteurs de légumes sur environ 2 600 ha, 5 sociétés d'expédition et quelques marques fortes comme Jardins de Créances, Gosselin, La Montfarvillaise, Surdive, etc...
- AGRIAL : 185 producteurs de légumes sur 3 300 ha, avec les marques principales Priméale et Florette.



Sources : Agriscopie CRAN - Agreste : Statistique annuelle agricole & Recensement 2010  
Jardins de Normandie-site interne

## Les principales productions de légumes normands

	<b>Volume de production</b>	<b>Période de consommation locale</b>
<b>Carotte</b>	86 500 tonnes	d'août à mars
<b>Poireau</b>	44 000 tonnes	de septembre à avril
<b>Salade</b>	24 500 tonnes	toute l'année selon les variétés
<b>Choux</b>	18 500 tonnes	d'août à mars
<b>Betterave potagère</b>	16 000 tonnes	de septembre à avril
<b>Chou-fleur</b>	13 000 tonnes	de septembre à novembre
<b>Oignon et échalote</b>	9 500 tonnes	oignon toute l'année et échalote d'août à mars
<b>Navet potager</b>	7 500 tonnes	de septembre à février
<b>Céleri rave</b>	7 000 tonnes	d'août à avril

Source Agriscopie 2017 + Chambre d'agriculture de Normandie

### **Synthèse :**

---

**En Normandie, les légumes éligibles à Egalim (produits durables et de qualité) sont :**

- la carotte des sables Label Rouge,
- l'IGP Poireaux de Créances (Peu de volumes)

**Auquel s'ajoutent des projets de légumes issus d'une exploitation HVE.**

**Actuellement, une offre de légumes issus de l'Agriculture Biologique est disponible (Cf. *partie V. L'Agriculture Biologique en Normandie*).**

---



### **Carotte des sables Label Rouge (LA 04/67) :**

Cahier des charges :

- Nature des sols définie avec texture principalement sableuse.
- Les variétés sont sélectionnées.
- Les carottes sont conservées dans le sol au champ et par paillage et sont récoltées au fur et à mesure des besoins pour la commercialisation pour garantir la fraîcheur du produit.
- La récolte et le conditionnement se font manuellement.

### **Où trouver ces produits sur le territoire normand ?**

5 300 tonnes de carottes label Rouge sont disponibles en Normandie. Ces produits sont commercialisés par les grossistes spécialisés dans la restauration scolaire. En *partie IX*, vous pourrez en trouver la liste.



#### **Contact :**

Jardins de Normandie  
Pierre Glérant  
p.glerant@sileban.fr  
Tél : 02 33 06 48 14  
www.jardinsdenormandie.com



### **Légumes issus d'exploitations HVE :**

Les organisations de producteurs de « Jardins de Normandie » ont également pour projet de produire des légumes normands issus d'exploitations HVE.

La Normandie bénéficiera ainsi 10 000 tonnes de légumes variés :

- Carotte
- Poireau
- Navet
- Chou-fleur
- Chou-vert, Chou-blanc, Chou-rouge
- Céleri rave
- Céleri branche
- Salade

### **Où trouver ces produits sur le territoire normand ?**

Ces produits seront commercialisés par les grossistes spécialisés dans la restauration scolaire. En *partie IX*, vous pourrez en trouver la liste.

Dans quelques mois des maraîchers en circuit court en légumes diversifiés pourront proposer une gamme de légumes de saison issus d'une exploitation HVE ou de producteurs en certification de niveau 2. Pour bénéficier d'un sourcing vous pouvez contacter les personnes citées dans la *partie IX*. *Les structures regroupant l'offre normande pour la restauration collective.*

Tableau récapitulatif des produits légumes sous labels disponibles en Normandie répondant aux critères EGAlim :

Produits		Carotte	Poireau	Navet	Chou fleur	Chou vert	Chou blanc, rouge	Céleri rave	Céleri branche	Salade
Mode de production										
SIQO	AOP									
	IGP									
	STG									
	Label Rouge	●								
	AB	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Mentions valorisantes	« fermiers » *									
	Pêche Durable									
	HVE	●	●	●	●	●	●	●	●	●

\*Selon la définition de la loi EGAlim

Légende :

- Produits disponibles
- Produits en projet

## En résumé :

Les légumes disponibles sur le territoire normand éligibles à la loi EGAlim (hors AB) sont :

<b>Nom du produit</b>	<b>Tonnage produit commercialisé par an</b>
Carotte LR	5 300 tonnes
Carotte issue d'une exploitation HVE	2 400 tonnes
Poireau issu d'une exploitation HVE	4 200 tonnes
Navet issu d'une exploitation HVE	400 tonnes
Chou-fleur issu d'une exploitation HVE	380 tonnes
Chou vert issu d'une exploitation HVE	450 tonnes
Chou blanc/rouge issu d'une exploitation HVE	115 tonnes
Céleri rave issu d'une exploitation HVE	450 tonnes
Céleri branche issu d'une exploitation HVE	68 tonnes
Salade issue d'une exploitation HVE	1 100 tonnes

A ceci, s'ajoute les produits AB : Cf. « partie V. L'Agriculture Biologique en Normandie ».

## 6. Les produits normands de la filière fruits (hors AB)

Une gamme de différents fruits est présente sur la Normandie, cependant les pommes et les poires représentent la majeure partie. La Normandie compte environ 350 hectares de vergers de pommes de table (pomme fruit) et 83 hectares de vergers de poires de table. Ces vergers sont essentiellement situés dans la Vallée de la Seine, le Pays de Bray (76), dans l'Eure et l'Est de l'Orne ainsi que dans le Pays-d'Auge (14).

La production moyenne de pommes est de 10 500 tonnes par an (contre 1,5 millions de tonnes de pommes produites en France).

Pour les poires, le potentiel est de 20 tonnes/hectare soit 1 660 tonnes par an en Normandie.

La Normandie dispose également de fruits rouges, de cerises et de prunes mais les volumes disponibles sont insuffisants pour fournir la restauration scolaire et seule la partie conduite en agriculture biologique est éligible avec la loi EGalim.

*Source : Panorama de l'agriculture, données CRAN 2018*

### **Synthèse :**

---

**En Normandie des projets de fruits issus d'une exploitation HVE sont en cours, mais les informations ne sont pas encore disponibles et seront insérées lors de la mise à jour de ce document.**

**Actuellement, une offre de fruits issus de l'Agriculture Biologique est disponible (Cf. *partie V. L'Agriculture Biologique en Normandie*).**

---

Dans quelques mois des arboriculteurs s'engageront dans la démarche HVE. Cette initiative produira des fruits, essentiellement poires et pommes, issues d'exploitations HVE ou de certification de niveau 2. Si vous souhaitez un sourcing vous pouvez contacter les personnes citées dans la *partie IX. Les structures regroupant l'offre normande pour la restauration collective.*

### **Contact :**



Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie  
Sarah Lesnard  
sarah.lesnard@normandie.chambagri.fr  
Tél : 02 31 47 22 74

Tableau récapitulatif des pommes et poires sous labels disponibles en Normandie répondant aux critères EGAlim :

	Produits		
	Mode de production	Pomme	Poire
SIQO	AOP		
	IGP		
	STG		
	Label Rouge		
	AB	●	●
Mentions valorisantes	« fermiers »*		
	Pêche Durable		
	HVE	●	●

\*Selon la définition de la loi EGAlim

Légende :

- Produits disponibles
- Produits en projet

## 7. Les produits normands de la filière cidricole (hors AB)

La Normandie compte chaque année entre 300 000 et 350 000 tonnes de fruits à cidre (pommes à cidre et poires à poiré), ce qui place la Normandie à la première place des régions productrices de France avec plus de 50 % de la production nationale. On distingue deux types de vergers : le verger traditionnel conduit en haute tige et le verger spécialisé conduit en basse tige.

Le cidre est élaboré à partir de pommes de variétés spécialisées (à ne pas confondre avec les pommes de table ou « à couteau » !) et éventuellement de poires à poiré. Le poiré est pour sa part issu exclusivement de poires à poiré. Les différents terroirs de Normandie, les techniques de fabrication ainsi que les assemblages variétaux permettent de disposer d'une déclinaison de produits et de saveurs.

Le cidre et le poiré sont commercialisés en bouteille de 75 cl mais également en petits conditionnements de 25 ou 33 centilitres, ou en bouteille d'un litre.

Autres débouchés :

- L'AOC Pommeau de Normandie, élaborée à partir de moût de pommes à cidre et de Calvados. Il est élevé au moins 14 mois en fût de chêne et titre entre 16 et 18 % d'alcool.
- Les AOC Calvados, Calvados Pays d'Auge et Calvados Domfrontais sont des eaux-de-vie obtenues par distillation de cidres et de poirés. Chaque cahier des charges fixe les conditions de production propre à l'appellation concernée : aire géographique, variétés autorisées, proportions de pommes et de poires, méthodes de distillation, etc. Le vieillissement est réalisé en fûts de chêne.
- Le jus de pomme, qui est le 3<sup>ème</sup> jus le plus consommé en France, est fabriqué à partir de pommes à jus (éventuellement des pommes à cidre). Les pommes sont broyées, pressées, puis le jus est filtré et pasteurisé.

Source : Panorama de l'agriculture, données CRAN 2018

### **Synthèse :**

---

**En Normandie, on dénombre 8 appellations d'origine cidricoles : AOC Calvados, AOC Calvados Pays d'Auge, AOC Calvados Domfrontais, AOP Pays d'Auge (cidre), AOP Domfront (poiré), AOC Pommeau de Normandie, AOP Cidre Cotentin ou Cotentin et AOC Cidre du Perche ou Perche. Il y a également des cidres IGP : Cidre de Normandie ou Cidre normand.**

**Une large gamme de produits biologiques est disponible et sera citée dans la partie V. L'Agriculture Biologique en Normandie.**

---



### **Produits cidricoles AOP/AOC :**

- AOP Cidre Cotentin ou Cotentin
- AOC Cidre du Perche ou Perche (en cours d'enregistrement en AOP)
- AOP Pays d'Auge (cidre)
- AOP Domfront (poiré)
- AOC Pommeau de Normandie
- AOC Calvados
- AOC Calvados Pays d'Auge
- AOC Calvados Domfrontais

#### **Contact :**

IDAC (Interprofession Des Appellations Cidricoles)

Tél : 02 31 53 17 60

info@idac-aoc.fr

www.idac-aoc.fr



### **Produits cidricoles IGP/IG :**

- IGP Cidre de Normandie
- IG Eau-de-vie de cidre de Normandie
- IG Eau-de-vie de poiré de Normandie



### **Produits cidricoles issus d'une exploitation HVE :**

- Cidre
- Poiré
- AOC Calvados Pays d'Auge
- AOC Pommeau de Normandie
- Vinaigre de cidre
- Jus de pomme

### **Où trouver ces produits sur le territoire normand ?**

Considérant le très grand nombre de producteurs fermiers possédant une gamme issue de la transformation de la pomme et de la poire, il est préférable de demander un sourcing en contactant les personnes citées dans la partie IX. *Les structures regroupant l'offre normande pour la restauration collective.*

#### **Contact :**

La maison cidricole de Normandie

Tél : 02 31 47 22 65

www.maison-cidricole-normandie.fr

Tableau récapitulatif des produits cidricoles sous labels disponibles en Normandie répondant aux critères EGAlim :

	Produits			
	Mode de production	Cidres et poirés	Jus de pomme	Boissons spiritueuses
SIQO	<b>AOP/AOC</b>	●		●
	<b>IGP</b>	●		●
	<b>STG</b>			
	<b>Label Rouge</b>			
	<b>AB</b>	●	●	●
Mentions valorisantes	<b>« fermiers »*</b>	●	●	●
	<b>Pêche Durable</b>			
	<b>HVE</b>	●	●	●

\*Selon la définition de la loi EGAlim

Légende :

● Produits disponibles

## 8. Les produits normands de la filière des vins

La Normandie a également la particularité de disposer de vins normands IGP (Vin de pays du Calvados) et issus d'une exploitation HVE qui est le seul vin disponible sur le territoire correspondant aux critères de la loi EGAlim.



### Vin de Pays du Calvados et vins issus d'une exploitation HVE :

- Vin blanc sec
- Vin rouge

### Où trouver ces produits sur le territoire normand ?

Producteur :

Nom	Adresse	Contact
Arpents du Soleil	Chemin des Vignes GRISY 14 170 SAINT PIERRE SUR DIVES	02 31 40 71 82

Tableau récapitulatif des vins sous labels disponibles en Normandie répondant aux critères EGAlim :

	Produits	Produits	
		Mode de production	Vin rouge
SIQO	AOP		
	IGP	●	●
	STG		
	Label Rouge		
	AB		
Mentions valorisantes	« fermiers »*		
	Pêche Durable		
	HVE	●	●

\*Selon la définition de la loi EGAlim

Légende :

- Produits disponibles

---

## Partie V. L'Agriculture Biologique en Normandie

---

### 1. Présentation du paysage agricole normand AB

En Normandie, tout comme à l'échelle nationale, l'agriculture biologique se développe. Fin 2018, la région comptait 1 800 exploitations agricoles biologiques, soit 12 % de plus qu'en 2017, ce qui représente une surface certifiée agriculture biologique et en conversion de près de 94 000 ha. Actuellement, on recense 566 entreprises de transformation certifiées agriculture biologique, ce qui est 11 % de plus que par rapport à 2017.

La Normandie est la 9<sup>e</sup> région française (sur les 13 régions métropolitaines) en nombre d'exploitations en production biologique. La taille moyenne de ces exploitations est de 52 hectares.

Les filières les plus représentées en agriculture biologique sont sensiblement les mêmes que celles en productions traditionnelles en Normandie : l'élevage bovin (lait et viande), les céréales, le maraîchage et fruits (dont pommes à cidre), puis les ateliers diversifiés : poules pondeuses, brebis, volailles de chair, chèvres, plantes à parfum, aromatiques et médicinales, porcs, apiculture...

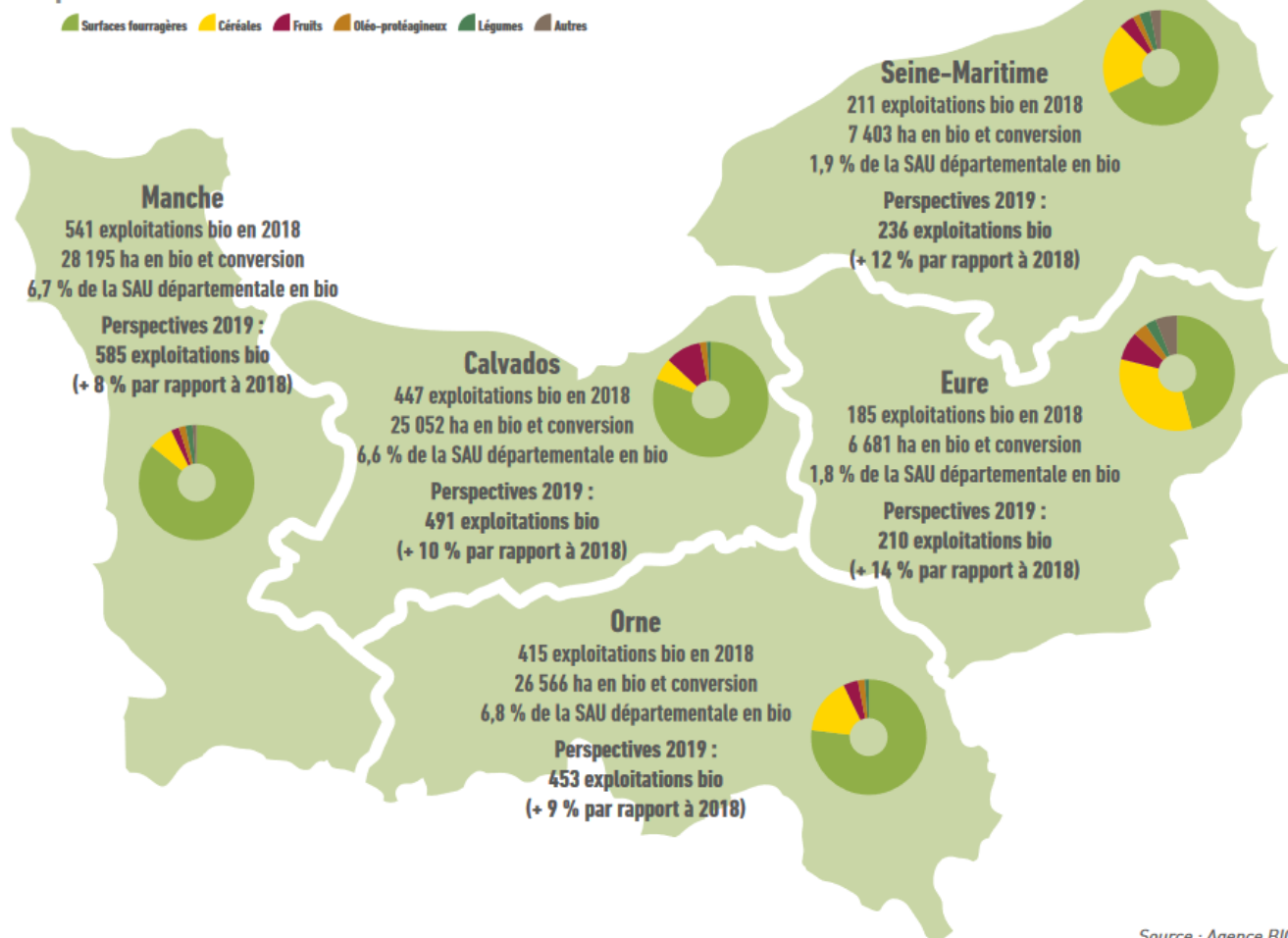
Source : ORAB de Normandie ; [https://normandie.chambres-](https://normandie.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/National/FAL_commun/publications/Normandie/observatoire-AB.pdf)

[agriculture.fr/fileadmin/user\\_upload/National/FAL\\_commun/publications/Normandie/observatoire-AB.pdf](https://normandie.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/National/FAL_commun/publications/Normandie/observatoire-AB.pdf)

L'Agence BIO, agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique, est la plateforme nationale d'information et d'actions pour le développement, la promotion et la structuration de l'agriculture biologique en France. Elle référence l'ensemble des professionnels de l'agriculture biologique. Il est possible de faire une recherche par produit en fonction de la localisation souhaitée sur le site suivant : <https://annuaire.agencebio.org/recherche-avancee>



## Répartition des surfaces bio en 2018



Source : Agence BIO  
Chiffres clés 2018 et notifications juillet 2019

## 2. Présentation de l'agriculture biologique normande par filière et description de la transformation des entreprises majeures

### La **Synthèse** :

**La Normandie compte tous les aliments des filières, produits en agriculture biologique sur son territoire.**

Présentation détaillée des produits cités ci-après.

La Normandie dispose aujourd'hui de toutes les filières conduites en AB. Pour chacune d'entre elles, ce territoire a développé une gamme en circuit court avec des produits « fermiers » et une gamme en circuit long avec les entreprises agroalimentaires implantées dans la région.

### **Les produits normands de la filière bovins lait bio :**

#### Etat général de la filière :

De plus en plus importante, la filière bovins lait en agriculture biologique connaît une augmentation du nombre d'acteurs (producteurs, collecteurs, transformateurs).

### Système de production :

Comme pour toute production biologique, des conditions sont nécessaires afin d'être considérés comme produits laitiers biologiques.

Le troupeau doit être conduit en AB (respect du bien-être animal, alimentation bio et lien au sol, gestion de la santé animale basée sur la prévention et les médecines alternatives...).

La caractéristique primordiale concerne l'alimentation des bovins, qui doit être biologique. Au moins 60 % des aliments proviennent de l'unité de production elle-même ou, si cela n'est pas possible, sont produits en coopération avec d'autres exploitations biologiques principalement situées dans la même région.

Les systèmes d'élevage reposent sur une utilisation maximale des pâturages : durée de pâturage plus importante que les systèmes conventionnels.

### Transformation :

Pour la transformation des produits laitiers biologiques, les caractéristiques suivantes sont prises en compte :

- Les denrées dont au moins 95 % (en poids) des ingrédients agricoles sont considérées comme produits biologiques.
- La présure utilisée en transformation fromagère est autorisée en AB.
- Les ferments lactiques utilisés pour la fabrication des yaourts, conservation des crèmes et beurres sont autorisés dans le cahier des charges AB bien que non certifiables en eux-mêmes car n'étant pas produits d'origine agricole.

### Disponibilités des produits AB fermiers :

Avec 97 millions de litres de lait de vache biologique livrés en Normandie en 2018 et une tradition de consommation de produits laitiers, la filière laitière propose un volume de produits laitiers biologiques de plus en plus conséquent.

### **Produits fermiers AB :**

Le territoire des départements 14, 50, 61 propose une offre de **produits laitiers frais fermiers biologiques**, c'est-à-dire dont la production et la transformation sont effectuées au sein des fermes. Ces dernières années, de nombreux producteurs ont diversifié leur activité. Pour garnir son approvisionnement en produits biologiques, un établissement peut donc se tourner vers les produits suivants :

- yaourts
- crème
- fromage blanc
- lait

Bien que la production de beurre soit importante, le marché biologique du beurre et des desserts lactés est en tension.

La production de fromages biologiques fermiers est également présente sur le territoire et offre une gamme variée : AOP Camembert de Normandie, AOP Neufchâtel, AOP Pont-L'Évêque, AOP Livarot et autres fromages. Ces derniers sont valorisables en tant que produit SIQO (signe officiel de la qualité et de l'origine).

Néanmoins, cette offre n'est pas disponible sur l'ensemble du territoire normand et dépend de la situation géographique des producteurs.

La liste des producteurs fermiers AB normands étant conséquente, nous vous conseillons de contacter les personnes ci-dessous pour bénéficier d'un sourcing. Se référer à la *partie IX. Les structures regroupant l'offre normande pour la restauration collective*, pour connaître les coordonnées des structures ayant pris en charge cette action.

### **Produits issus de l'industrie agroalimentaire normande AB :**

La production de produits laitiers biologiques industriels est aujourd'hui suffisante pour répondre à la demande. Elle connaît une augmentation significative (Danone, Lactalis, Coopérative d'Isigny Sainte-Mère, ...) sur les produits suivants :

- Yaourts
- Crème
- Beurre
- Desserts lactés

Une offre existe aussi sur des fromages AB hors AOP.

Nom de la laiterie	Sites de transformation	Produits / Marques
Danone / Les prés rien bio	Molay Littry (14) Ferrières en Bray (76)	Yaourts et desserts lactés "Les 2 Vaches" Yaourts et desserts lactés "Faire bien" Yaourts et desserts lactés de la marque Danone et Danonino
Coopérative d'Isigny Sainte-Mère	Isigny-sur-Mer (14)	Crème, beurre doux, camembert et mimolette AB de la marque Isigny Saint-Mère, gamme AB marque de distributeur (MDD) En projet : fromage frais
Les fromages de tradition (Triballat)	Boissey (14)	Livarot AOP, Pont l'Evêque AOP

Triballat	Cahagnes (14)	Produits laitiers de la marque Tante Hélène, Vrai
Maitres laitiers du Cotentin	Sottevast (50)	Produits laitiers frais sous la marque Campagne de France
Agrial filière lait - Eurial	Moyon (50)	Produits laitiers de la marque les 300 & bio
Savencia	Condé sur Vire (50)	Produits laitiers de la marque Elle et Vire
Lactalis	Livarot (14) Domfront (61) Sainte-Cécile (50)	Camembert
Laitière de la Motte	Montsecret (61)	Camembert et crème fraîche
Fromagerie Gillot	Sainte Hilaire de Briouze (61)	Camembert de Normandie AOP, Pont l'Evêque AOP, Coulommiers, Brie

Source : ORAB de Normandie, données 2019, avril 2020 – sondage CRIEL 2020

## Où trouver ces produits sur le territoire normand ?

Entreprises proposant des produits laitiers AB normands :

Nom	Adresse	Contact	Informations complémentaires
Ferme des Peupliers	31 Route d'Orgeville 27 380 FLIPOU	02 32 49 72 32	Yaourts AB
Fromagerie Gillot	Fromagerie Gillot - Le Moulin 61 220 BRIOUZE	06 21 58 68 80	Camembert de Normandie AOP AB Pont-l'Evêque AB Coulommiers AB Brie AB Crème fraîche de Normandie AB Lait entier et demi écrémé AB
Graindorge (Lactalis)	42 Rue Gén Leclerc, 14 140 LIVAROT	fournerie@gra indorge.fr	Camembert AB
Fromagerie de Saint Désir (Lactalis)	Fromagerie de St Désir, Malicorne, 14 100 ST DESIR	06 18 06 55 23	Camembert AB

**Produits laitiers biologiques disponibles en Normandie :**

	4 fromages AOP / AB de Normandie	Coulommiers AB	Brie AB	Autres fromages	Yaourts AB	Lait AB	Crème AB	Fromage blanc et frais AB	Beurre AB
Produits issus des industries agroalimentaires	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Produits issus de circuit court	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Légende :

- Produits disponibles

## Les produits normands de la filière produits de la mer biologiques :

Il existe un cahier des charges à respecter concernant les conditions de production biologique pour les coquillages biologiques, notamment les moules (règlement CE n°710/2009 relatif à la production biologique d'animaux d'aquaculture et d'algues marines). Fin 2018, 9 entreprises avaient déclaré une activité de crustacés et coquillages bio. Elles sont toutes localisées dans la Manche (source : Agence BIO, 12/2018).

### Où trouver ces produits sur le territoire normand ?

Producteurs ayant exprimé un fort intérêt pour la restauration collective :

Nom	Adresse	Contact	Informations complémentaires
EARL Maine Père et Fils Maine Loïc	11 route des coquillages, zone conchylicol 50 290 BRICQUEVILLE-SUR-MER	02 33 51 72 01 06 14 26 62 85	En vente directe (circuit court), ou via des revendeurs de types grossistes : sarl ouest coquillages / les Boucholeurs Trouville sur mer

*Liste non exhaustive*

## Les produits normands de la filière viandes biologiques :

Le troupeau doit être conduit en AB (respect du bien-être animal, alimentation bio et lien au sol, gestion de la santé animale basée sur la prévention et les médecines alternatives...).

Les éleveurs biologiques travaillent dans le respect de l'environnement. Ils nourrissent leurs animaux avec des fourrages et des céréales biologiques qu'ils cultivent essentiellement sur leurs terres. Pour produire cette nourriture, ils n'utilisent pas de produits chimiques de synthèse (engrais, désherbants ou insecticides, par exemple). Ils privilégient donc des techniques naturelles, comme l'apport de matières organiques (déjections des animaux) pour fertiliser les sols, le désherbage mécanique pour maîtriser les herbes indésirables et l'introduction de prédateurs naturels, non nuisibles aux cultures, qui se nourrissent des insectes ravageurs.

Les éleveurs biologiques veillent également au bien-être des animaux : dès que possible, ces derniers ont accès à l'extérieur. Dans les bâtiments, chaque animal dispose d'une surface suffisante pour pouvoir se coucher et se déplacer. En matière de santé animale, les éleveurs privilégient la prévention et les médecines douces, le recours aux antibiotiques est limité.

### **UNE BIO : Un outil 100 % bio en Normandie**

L'Union des Eleveurs BIO (UNE BIO) est le 1<sup>er</sup> outil national d'éleveurs, spécialisé dans la mise en marché des viandes 100 % agriculture biologique (bœuf, veau, agneau, porc et volaille) issues des élevages des fermes biologiques de France. UNE BIO : réseau de plus de 2 800 éleveurs biologiques.

## Organisation de UNEBIO :



Normandie Viande Bio est une association d'éleveurs biologiques de Normandie qui regroupe plus de 480 éleveurs adhérents dans la région.

L'association Normandie Viande Bio remplit les missions suivantes :

- Organiser la production et le commerce de la viande biologique : filières bovine, vitelline, ovine, porcine et avicole.
- Promouvoir les viandes biologiques issues de la filière.
- Animer les filières biologiques.
- Assurer des débouchés 100 % biologiques grâce à UNEBIO.

## Les morceaux disponibles :

### Bovine



#### Muscles entiers (catégoriels) :

- Faux filet,
- Entrecôte,
- Paleron,
- Joue...

#### Morceaux piécés :

- Bourguignon cubé
- Rôti macreuse
- Emincé de bœuf
- Lanière de Bœuf
- Pot au feu
- Saucisserie

### Veau



#### Muscles entiers (catégoriels) :

- Noix,
- Noix pâtissière,
- Sous noix,
- Quasi...

#### Morceaux piécés :

- Sauté de veau
- Emincée
- Escalopes
- Rôti

### Porcine



#### Muscles entiers (catégoriels) :

- Poitrine,
- Longe,
- Echine...

#### Morceaux piécés :

- Sauté de porc
- Emincé de porc
- Rôti longe ou épaule
- Escalopes
- Côtes
- Saucisserie

### Agneau



#### Muscles entiers (catégoriels) :

- Epaule,
- Gigot...

#### Morceaux piécés :

- Sauté d'agneau

### Volaille de chair



#### Poulet PAC (Prêt à Cuire)

#### Morceaux piécés :

- Sauté
- Emincé de poulet
- Cuisses entière ou coupées en 2
- Saucisserie

## Remarque :

- En bœuf, veau, porc et agneau : si l'établissement travaille des volumes conséquents et détient les compétences de boucher alors il peut travailler en catégoriel (prix de la viande réduit).

- En volaille de chair : les volailles entières (PAC) sont 100 % normandes : nées, élevées et abattues (GACE - Orne) en Normandie. Tandis que les produits piécés proviennent essentiellement des pays de la Loire et Bretagne pour des questions de localisation des unités de découpe. Sur des petits volumes, les commandes doivent se faire 15 jours en amont de la livraison pour travailler sur l'équilibre matière + abattage des animaux. Pour des grosses commandes, il est préférable de planifier en amont (3 mois = 91 jours d'élevage).

**Contact :**  
 UNEBIO  
 Nadège Lenas  
 nadege.lenas@unebio.fr  
 Tél : 06 42 92 58 71  
 www.unebio.fr

### **Les structures travaillant les viandes biologiques en Normandie**

<u>Nom</u>	<u>Adresse</u>	<u>Contact</u>	<u>Espèce(s)</u>
<a href="#">SOCODN</a>	<a href="#">14350 Souleuvre en Bocage</a>	<a href="#">HARDY Christophe</a>	<a href="#">BOEUF, VEAU, AGNEAU, PORC, VOLAILLE</a>
<a href="#">UNEBIO (Union des Eleveurs Bio) SOCIETE</a>	<a href="#">61000 Alençon</a>	<a href="#">LENAS Nadège</a>	<a href="#">BOEUF, VEAU, AGNEAU, PORC, VOLAILLE</a>
<a href="#">GROSDOIT NORMANDIE VIANDE HERITAGE</a>	<a href="#">76000 Rouen</a>	<a href="#">CAUDRON Christophe</a>	<a href="#">BOEUF, VEAU, AGNEAU, PORC, VOLAILLE</a>
<a href="#">R. NOUET ET FILS</a>	<a href="#">50750 BOURGVALLEES</a>	<a href="#">NOUET Jérôme</a>	<a href="#">VOLAILLE</a>
<a href="#">SOCOPA</a>	<a href="#">27110 Le Neubourg</a>	<a href="#">BOILOT Cyrille</a>	<a href="#">BOEUF, VEAU, AGNEAU, PORC, VOLAILLE</a>

### **Les volailles :**

Pour les volailles, le label Agriculture Biologique représente :

- 39 élevages en agriculture biologique, 68 000 poulets de chair, soit 1,2 % de la volaille produite.

La gamme est la suivante :



**Poulet fermier biologique**



**Dinde de découpe fermière biologique**



**Volailles fermières de Loué IGP Biologique**



**Volailles fermières de Loué Label Rouge Biologique**

## Où trouver ces produits sur le territoire normand ?

Nom	Adresse	Contact	Informations complémentaires
SNV	ZA des Fourmis - LA CHAPELLE D'ANDAINE - 61140 RIVES D'ANDAINE	02 33 30 34 00	Pour les contacter : remplir le formulaire de contact dans la rubrique "Nous contacter"  En termes de produits de volailles, l'abattoir travaille en frais ou en surgelé : entier, découpe, découpe calibrée pour les collectivités.



### Œufs biologiques

On compte 77 exploitations de poules pondeuses certifiées bio pour un effectif de près de 88 000 têtes.

Le mode d'élevage indiqué dans l'étiquetage des œufs au travers d'un code est le 0 pour les œufs issus de l'agriculture biologique.

### Viandes et œufs biologiques disponibles en Normandie :

	Bœuf AB	Porc AB	Mouton AB	Volaille AB	Œufs AB
Produits issus des industries agroalimentaires	●	●	●	●	●
Produits issus de circuit court	●	●	●	●	●

Légende :

- Produits disponibles

## **Les produits normands de la filière pommes de terre biologiques :**

Une offre en agriculture biologique est disponible sur toute la Normandie en produit brut (1<sup>re</sup> gamme).

En agriculture biologique, les variétés les plus commercialisées en Normandie sont : Monalisa, Agata, Allians, Nicola, Amandine Charlotte...

Actuellement, il n'est pas conseillé de demander des pommes de terre biologiques primeurs – offre peu disponible et prix non adapté à la RHD (vendues principalement aux particuliers).

La liste des producteurs AB normands étant conséquente, nous vous conseillons de contacter les personnes ci-dessous pour bénéficier d'un sourcing. Se référer à la *partie IX. Les structures regroupant l'offre normande pour la restauration collective*, pour connaître les coordonnées des structures ayant pris en charge cette action.

Une offre de pomme de terre en 4<sup>e</sup> gamme est également disponible. Cette offre est cependant encore limitée à ce jour (géographiquement et en tonnage).

D'autres ateliers existent et seront complétés ultérieurement.

## **Les produits normands de la filière légumes biologiques :**

La Normandie est composée de maraîchers diversifiés et de légumiers travaillant en agriculture biologique. Cette production permet de disposer d'une large gamme de produits frais et sous vide.

En agriculture biologique les principaux légumes normands sont : poireaux, carottes, céleris, betteraves rouges, courges, salades, navets, courges, ... A ce jour, 844 professionnels normands sont référencés sur le site de l'Agence BIO (Juillet 2020).

Ces produits existent en brut et pour certains en légumes 4<sup>e</sup> gamme avec notamment les marques suivantes : Florette, Soléco, Priméale, Créaline...

La liste des producteurs AB normands étant conséquente, nous vous conseillons de contacter les personnes ci-dessous pour bénéficier d'un sourcing. Se référer à la *partie IX. Les structures regroupant l'offre normande pour la restauration collective*, pour connaître les coordonnées des structures ayant pris en charge cette action.

Source : ORAB de Normandie [https://normandie.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user\\_upload/National/FAL\\_commun/publications/Normandie/observatoire-AB.pdf](https://normandie.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/National/FAL_commun/publications/Normandie/observatoire-AB.pdf)

## Les produits normands de la filière fruits biologiques :

Une gamme de différents fruits est disponible sur la Normandie, cependant les pommes et les poires sont les fruits les plus présents.

La culture biologique prévoit :

- Méthode de prévention : pas de désherbage chimique, valorisation sur les haies, nichoirs pour gérer les prédateurs, pas d'engrais chimique.
- Traitement contre la tavelure : cuivre (en petite quantité) et soufre.

Les variétés de pommes en agriculture biologique sont notamment : Suntan, Boskoop, Topaze, Idared, Jonagored... Il est conseillé de préciser le calibre nécessaire en fonction des volumes de pommes demandés.

L'offre en poire agriculture biologique locale est assez limitée. Cette offre est disponible de septembre à janvier.

Nombre de producteurs en circuits courts de **pommes de table** référencés par département sur l'annuaire de l'Agence BIO (juillet 2020) :

- Calvados : 46
- Eure : 32
- Manche : 70
- Orne : 46
- Seine Maritime : 28

Nombre de producteurs en circuits courts de **poires** référencés par département sur l'annuaire de l'Agence BIO (juillet 2020) :

- Calvados : 17
- Eure : 8
- Manche : 17
- Orne : 34
- Seine Maritime : 11

La liste des producteurs AB normands étant conséquente, nous vous conseillons de contacter les personnes ci-dessous pour bénéficier d'un sourcing.

Se référer à la *partie IX. Les structures regroupant l'offre normande pour la restauration collective*, pour connaître les coordonnées des structures ayant pris en charge cette action.

## **Les produits normands de la filière produits cidricoles biologiques :**

La filière des fruits à cidre bio en Normandie compte 209 exploitations pour une surface en vergers certifiés bio de près de 1 100 ha (et 575 ha en conversion). La Normandie est la 1<sup>re</sup> région française pour la production de fruits à cidre bio.

En Normandie, la plupart des producteurs de fruits à cidre bio commercialisent leur production (cidre, poiré, jus de pomme...) en vente directe à la ferme, sur les marchés, dans les magasins spécialisés bio ou en grandes surfaces. Les producteurs positionnés sur les circuits longs peuvent disposer de débouchés auprès d'acheteurs de pommes à cidre situés en région ou dans les régions limitrophes à la Normandie. Les produits sont alors commercialisés dans divers réseaux dont en grandes surfaces, sous marques privées et sous marques de distributeurs.

Nombre de producteurs en circuits courts de **pommes à cidre** référencés par département sur l'annuaire de l'Agence BIO (juillet 2020) :

- Calvados : 149
- Eure : 55
- Manche : 132
- Orne : 112
- Seine Maritime : 45

La liste des producteurs AB normands étant conséquente, nous vous conseillons de contacter les personnes ci-dessous pour bénéficier d'un sourcing.

Se référer à la *partie IX. Les structures regroupant l'offre normande pour la restauration collective*, pour connaître les coordonnées des structures ayant pris en charge cette action.

## **Les produits normands de la filière vins biologiques :**

A ce jour, il n'existe pas de vin référencé biologique en Normandie.

---

## Partie VI. Récapitulatif des produits durables et de qualité normands par critère de la loi EGalim

---

Cette liste de produits est rangée par ordre des produits apparaissant dans le guide.



### **AOP/AOC :**

- AOP Camembert de Normandie
- AOP Neufchâtel
- AOP Pont-l'Evêque
- AOP Livarot
- AOP Beurre d'Isigny
- AOP Crème d'Isigny
- AOP Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel
- AOP Prés-Salés du Mont St Michel
- AOP Pays d'Auge (cidre)
- AOP Cidre Cotentin ou Cotentin
- AOC Cidre du Perche ou Perche (*en cours d'enregistrement en AOP*)
- AOP Domfront (poiré)
- AOC Pommeau de Normandie
- AOC Calvados
- AOC Calvados Pays d'Auge
- AOC Calvados Domfrontais



### **IGP :**

- IGP Porc de Normandie (pas de volumes actuellement)
- IGP Volailles de Normandie
- IGP Bulot de la Baie de Granville
- IGP Poireaux de Créances (pas de volumes actuellement)
- IGP Cidre de Normandie
- IGP (Vin de pays du) Calvados



### **STG :**

- STG Moules de bouchot



## **LABEL ROUGE :**

*Dont les ODG (Organismes de Défense et de Gestion) se situent en Normandie*

- Coquille Saint Jacques (LA 11/02)
- Noix de coquille Saint Jacques (LA 06 13)
- Poulet blanc fermier élevé en plein air (LA-22-92/ 22-90)
- Poulet blanc cou nu fermier (LA 02-84)
- Poulet blanc fermier élevé en plein air (LA-03-04)
- Poulet noir fermier entier et découpes (LA-10-81)
- Poulet jaune fermier (LA-50-88 / 23-92)
- Poulet jaune cou nu fermier (LA-23-92)
- Pintade fermière élevée en plein air (LA-20-87 / 06-93)
- Dinde fermière élevée en plein air (LA-08-82 / 04-88 : dinde de Noël)
- Chapon fermier (LA-55-88)
- Chapon noir cou nu fermier, élevé en plein air
- Poireau des sables (LA 09 86) (peu de volumes actuellement)
- Carottes des sables (LA 04 67)
- Mimolette vieille et vieille extra



## **AGRICULTURE BIOLOGIQUE :**

*Non exhaustif*

- Produits laitiers : crème, yaourts, lait, fromages (AOP Camembert de Normandie, AOP Pont-l'Évêque, AOP Livarot, AOP Neufchâtel, fromages de chèvre, coulommiers, brie,...)
- Produits carnés et œufs : bœuf, veau, porc, mouton, volaille, œufs
- Produits végétaux : tous les légumes de saison (carottes, poireaux, salades, choux, betteraves, oignons et échalotes, navets, céleris, tomates, champignons, endives, salsifis, courgettes, radis, courges...) et les fruits (pommes, poires, fruits rouges, prunes...)
- Produits oléagineux
- Produits céréaliers : tous les produits céréaliers
- Produits légumes secs : pois chiches, lentilles, pois cassés, haricots...



## **HVE :**

- Pomme de terre
- Légumes de saison
- Produits laitiers
- Produits cidricoles
- Vins

## Partie VII. Zoom sur HVE

La certification Haute Valeur Environnementale est née en 2011, suite à la réflexion depuis 2007 autour d'un dispositif permettant à l'agriculture de se doter d'un système public de valorisation et reconnaissance environnementale.

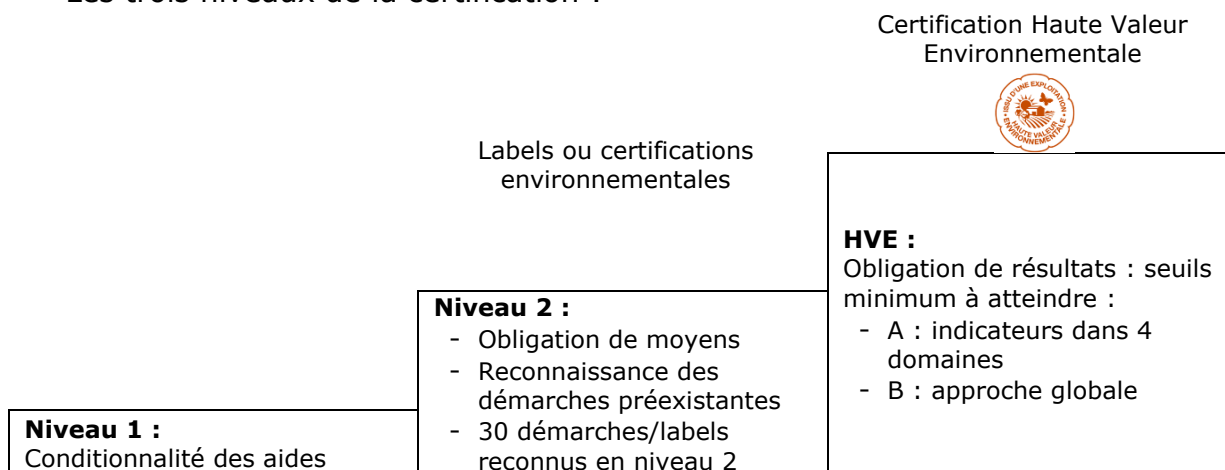


Cette certification est un dispositif avec 3 niveaux graduels :

- Niveau 1 : Le respect des pratiques de la réglementation.
- Niveau 2 : Respect d'un cahier des charges de techniques à faible impact environnemental.
- HVE : Obligations de résultats mesurées à partir de seuils de performance environnementale en matière de biodiversité et de faible dépendance aux intrants.

A noter : c'est l'exploitation qui est certifiée HVE, ce qui signifie que le produit est issu d'une exploitation HVE.

Les trois niveaux de la certification :



La Haute Valeur Environnementale, garantit une agriculture :

- intégrant et développant la biodiversité dans la conduite de l'exploitation,
- limitant au maximum les intrants (phyto, engrais, énergie, aliments extérieurs, etc.), pour une agriculture autonome et ayant un faible impact sur les sols, l'eau et l'air.

Depuis le lancement de la certification en 2011, le nombre d'exploitations bénéficiant de la certification « Haute Valeur Environnementale » (niveau 3) augmente de façon exponentielle. L'ensemble des données concernant le nombre d'exploitations certifiées et leur répartition géographique sont délivrées par le Ministère de l'Agriculture.

En Normandie, il existe à ce jour 5 exploitations certifiées HVE (3<sup>ème</sup> niveau):

Entreprise	Adresse	Activité principale	Date de délivrance de certification
E.I. LES ARPENTS DU SOLEIL	Chemin des vignes 14 170 SAINT PIERRE SUR DIVES	Viticulture	30/08/2016
SCEA LE LIEU CHERI	20 route de Coquainvilliers 14 100 OUILLY LE VICOMTE	Arboriculture	12/02/2018
EARL DE LA CHOUETTE	555 route d'Hermanville 76 730 AUPPEGARD	Grandes cultures	01/10/2018
HAYE LAURENT	6 bis rue des champs 27 170 TILLEUL DAME AGNES	Grandes cultures	08/11/2019
LA FERME DES PEUPLIERS	31 Route d'Orgeville 27 380 FLIPOU	Produits laitiers	28/02/2020

Des exploitations ont atteints le niveau 2 en Normandie, en juillet 2019 on dénombrait les chiffres suivants :

- Calvados : 10
- Eure : 57
- Manche : 4
- Orne : 2
- Seine-Maritime : 76

Source : <https://hve-asso.com/la-hve/> ; Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2019

Certaines démarches bénéficient d'une reconnaissance totale du niveau 2 de la certification. Dans ce cas, cela signifie que le niveau des exigences de leur cahier des charges et de niveau de leur système de contrôle sont jugés équivalents au dispositif de certification environnementale.

Les démarches suivantes bénéficient d'une reconnaissance totale au niveau 2 de la certification environnementale :

- AREA (Agriculture Respectueuse de l'environnement en Nouvelle-Aquitaine)
- Charte Cocotine - Environnement
- Charte d'aucy
- Charte Environnement COOPERL
- Charte EVA-Environnement (canard à rôtir)
- Charte EVA-Environnement (dinde)
- Charte EVA-Environnement (pintade)
- Charte EVA-Environnement (poulet de chair)
- CRITERRES
- Qualenvi Lauréat
- Terr'Avenir
- Vaches au pâturage

Sources : <https://agriculture.gouv.fr/niveau-2-de-la-certification-environnementale-chiffres-cles-et-liste-des-demarches-reconnues>

---

## Partie VIII. Zoom sur les externalités environnementales positives

---

A ce jour, il n'y a pas de référentiel et de méthodologie officiels pour déterminer le coût imputé aux externalités positives environnementales. L'acheteur souhaitant sélectionner ce type de critère a donc la responsabilité de sélectionner des produits répondant à cette exigence (articles R. 2152-9 et R. 2152-10).

Deux **exemples** d'outils sont présentés ci-après. Attention d'autres méthodes peuvent être utilisées pour sélectionner les produits.

### **ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie) :**

L'ADEME propose un outil : AGRIBALYSE, qui est une base de données avec des indicateurs issus d'analyses du cycle de vie. Ces analyses ont permis de quantifier l'impact d'un produit sur l'environnement tout au long de son cycle de vie. Toutes les étapes de la fabrication sont considérées (agriculture, transport, emballage...).



Cette base de données constitue une source d'informations pour les acteurs de la restauration collective. Ces données peuvent être une aide pour travailler sur l'amélioration des menus et des recettes sur les plans nutritionnels et environnementaux (les données AGRIBALYSE sont basées sur les mêmes produits que la base de données nutritionnelles du CIQUAL) et sur l'information des convives.

Cependant, à ce jour, l'outil n'est pas adapté à une analyse pour la restauration collective car il manque l'outil en capacité de créer le lien entre les indicateurs environnementaux et le coût des externalités. L'ADEME considère donc que les données AGRIBALYSE ne sont pas directement utilisables pour répondre au critère de l'article 24 de la loi EGAlim concernant les coûts imputés aux externalités environnementales d'un produit lors de l'achat d'un produit pour la restauration collective.

📖 Pour aller plus loin :  
- [www.agribalyse.fr](http://www.agribalyse.fr)

Source : <https://www.ademe.fr/expertises/produire-autrement/production-agricole/passer-a-laction/dossier/evaluation-environnementale-agriculture/loutil-agribalyser>

## Bleu-Blanc-Cœur

Bleu-Blanc-Cœur, association loi 1901 se trouve dans une approche de prévention santé en proposant une alimentation qui respecte notre planète, notre travail et notre santé.



Suite à la mise en place du coût des externalités environnementales, Bleu-Blanc-Cœur a mis en place une méthode d'achat pour les gestionnaires pour pouvoir y répondre.

La pondération de ce critère devra être comprise entre 10 % et 30 % de la note globale (et la note ne pourra pas être inférieure à 4/10).

Pour rédiger un appel d'offre intégrant le coût des externalités environnementales, un cadre juridique est à respecter par les acheteurs publics :

- Il doit être possible d'attribuer une valeur monétaire aux coûts à prendre en compte,
- La méthode utilisée doit être fondée sur des critères non-discriminatoires et vérifiables de façon objective,
- La méthode retenue et les données à fournir pour apprécier l'offre doivent être indiquées dans les documents du marché,
- Les données requises au titre de la méthode retenue doivent pouvoir être fournies moyennant un effet raisonnable par un opérateur économique normalement diligent.

Cette méthodologie peut être téléchargée sur le site [www.bleu-blanc-coeur.org](http://www.bleu-blanc-coeur.org) (rubrique restauration collective). Celle-ci repose sur le bilan carbone des produits. Chaque produit doit justifier de son coût du cycle de vie en kg CO<sub>2</sub> émis par kg de produit. Les poids CO<sub>2</sub> des aliments sont retraduits en valeur monétaire.

Pour répondre à un appel d'offre intégrant le coût des externalités environnementales, le producteur et/ou distributeur déclare la valeur carbone de son produit :

- Soit en déclarant la valeur CO<sub>2</sub> de son produit issue d'une base de données officielle (exemple : valeur issue de la base de données AGRIBALYSE),
- Soit en justifiant de la valeur CO<sub>2</sub> du produit grâce à un bilan carbone et/ ou une analyse de cycle de vie (appuyée du rapport méthodologique fourni par l'organisme ayant exécuté ce travail).

Méthode de notation :

$\text{Note}/20 = (\text{coût le plus bas}/\text{coût de l'offre examinée}) \times 20$

L'offre ayant la valeur CO<sub>2</sub> la plus basse obtiendra la note maximale, les autres auront une note en fonction de leur écart.

Le produit avec la meilleure note sur l'ensemble des critères fixés sera retenu et sera donc comptabilisé en tant que produit éligible aux 50 % de produits durables pour la loi EGAlim selon le critère des externalités environnementales.

Source : BBC Livret EGALIM - digital

Bleu-Blanc-Cœur propose également des produits aux externalités environnementales positives.

Liste des adhérents Bleu-Blanc-Cœur par département (avril 2021) :

### Où trouver ces produits sur le territoire normand ?

Dép.	Structure	Type de structure	Produits	Distribution
76	Ferme du Manège	Producteur	Yaourts	Régional
76	Ferme de la Martellerie	Producteur	Yaourts, lait, crème,	Local
76	Fromagerie Dumesnil	Producteur	Fromages, lait, beurre, yaourts	Département al
76	Ferme Fontaine	Producteur	Yaourts, crème, lait	Département al (76 + 14)
76	Le Marchand	Distributeur	Porc, poulet, dinde	Régional
76	Grosdoit	Distributeur	Porc, BOF	Régional
14	SOCODN	Distributeur	viande (porc)	Régional
50	Agrilait Normandie	Transformateur	lait UHT	Régional
50	La Chaiseronne	Transformateur	Porc	Régional
50	La Ferme du Nichoir	Producteur	Œufs	Local
50	Ferme Muris	Producteur	crème, lait, yaourts,	régional
50	Les Bouilles de Cauquigny	Producteur	Tomme, yaourts, fromage blanc, lait, crème fraîche	Régional
61	Fleurs de Ferme	Producteur	yaourts, fromage blanc, crème, lait,	Régional
61	Les éleveurs de la Charentonne	Transformateur	Porc	Régional
27	Socopa	Transformateur	viande (porc)	Régional
27	Ferme des Peupliers	Producteur	yaourts, fromage blanc,	Régional
APB A	Association	viande bœuf Label Rouge	Régional	
BFM	Association	viande de bœuf Label Rouge	Régional	

Liste des adhérents Bleu Blanc Cœur Distributeurs (avril 2021):

Distributeurs nationaux	Gamme
Transgourmet	viande, crème
Pomona	viande, BOF, pain
Pro à pro	viande et BOF
SDA	volaille
Groupe France Frais	BOF
Krill/Gastronomie Service	viande
SYSCO	viande, BOF, pain, produits élaborés

Vous trouverez également les informations sur : <https://catalogueproduitsb2b.bleu-blanc-coeur.org/>



#### Contact :

Association Bleu Blanc Cœur  
 Laëtitia Macaire  
 laetitia.macaire@bleu-blanc-coeur.com  
 Tél : 06 12 45 97 85  
 www.bleu-blanc-coeur.org

## Partie IX. Les structures regroupant l'offre normande pour la restauration collective

La région Normandie dispose de plusieurs structures facilitant la communication entre les différents acteurs de la restauration collective. Ces structures permettent d'offrir une gamme de produits en circuit court. Vectrices de lien, elles permettent également de sensibiliser à la production locale, de structurer les filières et parfois de former.

Nature de la structure	Nom de la structure	Année de création	Adresse	Contact	Adhérents / Fournisseurs	Produits commercialisés	Territoire couvert
Association	<b>Local et Facile</b>	2010	530 chemin de la Bretèque 76230 BOIS GUILLAUME	06 49 33 25 02 contact@localetfacile.fr	180 adhérents	Tous produits fermiers dont biologiques Tension sur fruits et légumes (saisonnalité)	Normandie hors Manche
Association	<b>Marché d'Intérêt Local du Perche (61)</b>	2016	6 Bis rue du square Eugène Cordier 61 290 LONGNY-LES-VILLAGES	02 33 25 21 59 milperche@gmail.com	50 adhérents	Tous type de produits locaux fermiers et artisanaux dont biologiques	Grand Perche (61, 72, 28)
Société Coopérative d'Intérêt Collectif	<b>Inter Bio Normandie Services (Dont Nos Paysans Normands)</b>	2008	24 Rue de Picardie 14 500 VIRE	02 31 69 89 56	70 sociétaires (70 % de producteurs)	100 % de produits biologiques (dont 60 % normands)	Normandie
SARL	<b>Fermes d'ici (76)</b>	2010	47 Rue du Commerce, 76190 SAINTE-MARIE-DES-CHAMPS	02 35 83 83 83	80 fournisseurs, majorité de producteurs, quelques artisans	Tous produits fermiers dont biologiques et AOP. Tension sur viande (projet), légumes, fromage lait pasteurisé ?	Seine Maritime et Eure
SARL	<b>Fermes d'ici (14)</b>	2019	3 Rue Denis Papin, 14840 DÉMOUVILLE	06 07 02 32 14	Environ 60 producteurs	Tous produits fermiers dont biologiques et AOP. Tension sur viande (projet)	Calvados
Association	<b>AREA</b>	2003	Le Pentacle, 5 Avenue de Tsukuba, 14200 HEROUVILLE SAINT CLAIR	02 31 83 11 22	Plus de 600 produits "Saveurs de Normandie"	Tous produits normands agréés à la marque collective "saveurs de Normandie" (CDC : origine normande, qualité, goût, engagement sociétal)	Normandie

A ceci s'ajoute la possibilité de vous offrir un sourcing complémentaire de produits en circuits courts locaux, constitués d'agriculteurs indépendants non référencés dans le tableau précédent des structures.

Pour cela, contactez un des conseillers spécialisés en restauration collective :

**Chambre d'Agriculture de Normandie :**

- Calvados : Élodie Hardy Metayer - 02 31 70 25 63 - 06 33 60 10 33, [elodie.hardy-metayer@normandie.chambagri.fr](mailto:elodie.hardy-metayer@normandie.chambagri.fr)
- Eure : Olivia Brialix - 02 32 78 80 32 - 06 86 38 56 89, [olivia.brialix@normandie.chambagri.fr](mailto:olivia.brialix@normandie.chambagri.fr)
- Manche : Stéphanie Barbier - 02 33 06 45 43 - 06 33 22 28 60, [stephanie.barbier@normandie.chambagri.fr](mailto:stephanie.barbier@normandie.chambagri.fr)
- Orne : Hugues Aubry - 06 08 06 70 21 - 02 32 78 84 56, [hugues.aubry@normandie.chambagri.fr](mailto:hugues.aubry@normandie.chambagri.fr)
- Seine-Maritime : Anne Hurand - 06 33 36 51 75, [anne.hurand@normandie.chambagri.fr](mailto:anne.hurand@normandie.chambagri.fr)

**Bio En Normandie :**

- Calvados : Caroline Paris - 06 30 78 44 22, [cparis@bio-normandie.org](mailto:cparis@bio-normandie.org)
- Eure/ Seine-Maritime : Florine Leven - 02 32 09 01 62 / 06 95 75 69 47, [fleven@bio-normandie.org](mailto:fleven@bio-normandie.org)
- Manche : Gladys Legallois - 06 02 37 56 62, [glegallois@bio-normandie.org](mailto:glegallois@bio-normandie.org)
- Orne : Caroline Paris et Florine Leven

**Le réseau des Civam normands :**

- Calvados/ Manche/Orne : Sandrine Lepetit - 02 31 68 80 58, [sandrine.lepetit@civam.org](mailto:sandrine.lepetit@civam.org)
- Eure/Seine-Maritime : Mélanie Roy - 02 32 70 44 23, [melanie.roy@civam.org](mailto:melanie.roy@civam.org)
- Chloé Godard - 02.32.70.44.23 - Port : 07.69.19.30.04 [chloe.godard@civam.org](mailto:chloe.godard@civam.org)

La Normandie dispose également de grossistes qui référencent des produits normands éligibles à la loi EGalim dont la liste est présentée ci-après, *partie X. Les grossistes ayant une offre normande pour la restauration collective.*

## Partie X. Les grossistes ayant une offre normande pour la restauration collective

Fournisseur	Département	Ville	Produits			
			Fruits légumes	Viandes	Produits de la mer	Produits laitiers
<b>BENOIST LAIR</b>	76	FECAMP	●	●	●	●
<b>COTAUFRUITS</b>	61	LA FERTE-MACE	●			
<b>DIEPPE VIANDE</b>	76	DIEPPE		●		
<b>DISFRAIS</b>	50	SAINT-HILAIRE-PETITVILLE		●		●
<b>EVREUX PRIMEURS</b>	27	EVREUX	●			
<b>FOISSIER</b>	14	COLOMBELLES	●			
<b>GAP</b>	76	ROUEN	●			
<b>GARAU ET CIE</b>	76	LE HAVRE	●			
<b>GRANVIL'FRUITS</b>	50	GRANVILLE	●			
<b>GROSDOIT</b>	76	ROUEN		●		
<b>LEBAILLY</b>	14	MONDEVILLE		●		
<b>MAITRES LAITIERS DISTRIBUTION</b>	14	IFS				●
<b>MULTI FRUITS</b>	14	CAEN	●			
<b>NORMANDIE FRUITS</b>	14	CAEN	●			

<b>NORMANDIE SERVICE FRAIS SAS</b>	76	LES GRANDES-VENTES		●			●
<b>POMONA EPISAVEURS ROUE</b>	76	LE GRAND-QUEVILLY	●				
<b>POMONA PASSION FROID NORMANDIE</b>	76	LE GRAND-QUEVILLY	●	●			●
<b>POMONA TERRE AZUR CHERBOURG</b>	50	CHERBOURG	●			●	
<b>POMONA TERRE AZUR ROUEN</b>	76	ROUEN	●			●	
<b>PRESTO BIO</b>	76	ROUEN	●				
<b>PRODELIS</b>	14	BOURGUEBUS		●		●	●
<b>RODAFRUITS</b>	76	ROUEN	●				
<b>SOCODN</b>	14	SAINT-MARTIN-DES-BESACES		●			
<b>SODIPRIM</b>	14	HERMIVAL-LES-VAUX	●				
<b>SOUDRY</b>	76	VALMONT	●				
<b>SRPM NEGOCE</b>	76	ROUEN	●				
<b>TEAM OUEST NORMANDIE</b>	76	CRIQUEBEUF-SUR-SEINE		●			●
<b>TOP ATLANTIQUE 76</b>	14	COLOMBELLES				●	

● Produits disponibles

---

## Partie XI. Les produits issus de PAT et du Commerce Equitable

---

La loi EGAlim encourage la restauration scolaire à développer l'approvisionnement en produits issus du commerce équitable et en produits obtenus dans le cadre de projets alimentaires territoriaux (PAT). Cependant, ces produits ne sont pas comptabilisés dans les 50 % durables et de qualité.

### **Qu'est-ce qu'un projet alimentaire territorial ?**



Un projet alimentaire territorial est élaboré à partir de l'initiative de l'ensemble des acteurs d'un territoire. Un diagnostic est tout d'abord réalisé pour connaître les besoins alimentaires (aussi bien au niveau individuel qu'en restauration collective) ainsi qu'un état des lieux de la production agricole locale.

Ces projets permettent de regrouper les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs, pour développer l'agriculture sur le territoire en question et la qualité de l'alimentation.

*Sources : Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt ; Les mesures de la loi EGAlim concernant la restauration collective, Conseil National de la Restauration Collective, Janvier 2020.*

### **Qu'est-ce qu'un produit issu du commerce équitable ?**

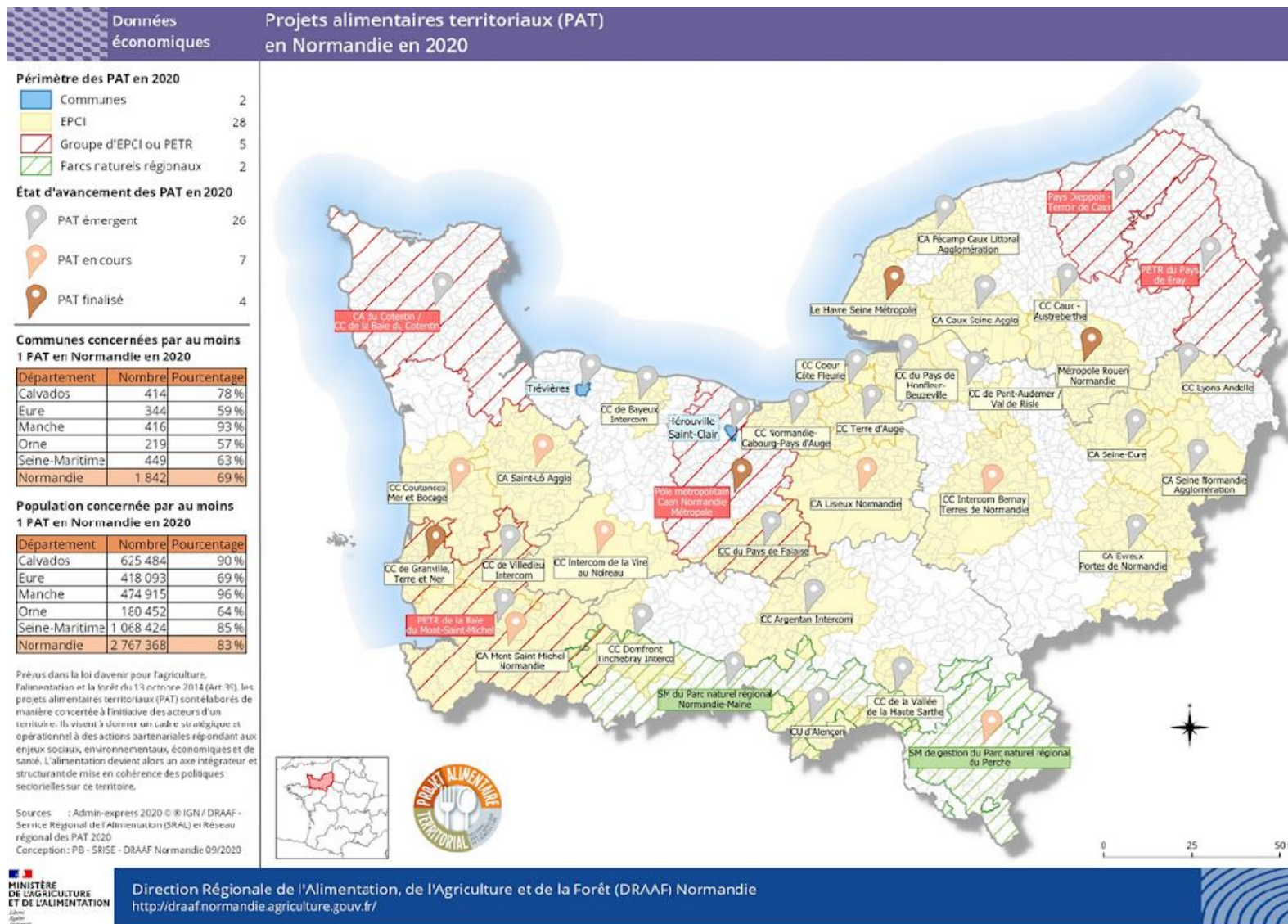
Le commerce équitable repose sur un modèle d'économie éthique et responsable. Une organisation des échanges commerciaux vise à équilibrer le rapport entre le producteur et le consommateur. Le produit est vendu à un prix qui garantit au producteur une juste rémunération de son travail, dans le respect des droits des producteurs et travailleurs, tout en préservant l'environnement.

*Source : Les mesures de la loi EGAlim concernant la restauration collective, Conseil National de la Restauration Collective, Janvier 2020. ; <https://maxhavelaarfrance.org/le-commerce-equitable/quest-ce-que-le-commerce-equitable/>*

Cartographie des démarches PAT en Normandie :

Porteur du PAT	Département	Ville	Code postal
Caen Normandie Métropole	14	CAEN	14000
CDC du Pays de Falaise	14		
Intercom de la Vire au Noireau	14	Les Monts d'Aunay	14260
Evreux Portes de Normandie	27	Evreux	27000
Communauté d'agglomération Seine-Eure	27	Louviers	27400
Pays d'Argentan, d'Auge et d'Ouche (P2AO)	61	ARGENTAN	61202
CUAlençon	61	Alençon	61000
CODAH>Communauté urbaine Le Havre Métropole	76	Havre	76600
Métropole Rouen Normandie	76	Rouen	76000
PETR du Pays Dieppois - Terroir de Caux	76	Dieppe	76200
Caux Seine Agglo	76	Lillebonne	76170
PETR du Pays de Bray	76	Neufchâtel-en-Bray	76270
Bernay Terre de Normandie	27	Bernay	27300
St LO	50	Saint Lô	50000
Coutances Mer et Bocage	50	Coutances	50200
Intercom Bayeux	14	Bayeux	14400
La Communauté de Communes Pont-Audemer/Val de Risle	27	Pont-Audemer	27504
CAC+CCBaie du Cotentin	50	Carentan les Marais	50500
CDC Domfront Tinchebray Interco	61	Tinchebray-Bocage	61800
CDC Argentan Intercom	61	Argentan	61200
PNR du Perche	61/28	NOCE	61340
Communauté d'agglomération Lisieux Normandie	14	Lisieux	14100
Normandie Cabourg pays d'auge	14	Dives sur mer	14160
Cœur Côte fleuri Deauville	14	Deauville	14800
Terre d'Auge Blangy Pont L'Evêque	14	Pont-L'évêque	14130
Honfleur Beuzeville	14		
Granville Terre et Mer		Granville	50400
Communauté d'agglo Mont Saint Michel-Normandie	50	Avranches	50300
Villedieu Intercom	50	Villedieu les Poêles-Rouffigny	50800
Seine Normandie Agglomération	27	Vernon	27200
CDC Vallée de la Haute Sarthe	61		
PNR Normandie Maine	61		
PETR de la baie	50		
CDC Lyons Andelle	27		

Sources : [https://draaf.normandie.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/20200415-BDD-PAT\\_cle4236f3](https://draaf.normandie.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/20200415-BDD-PAT_cle4236f3).



Source :

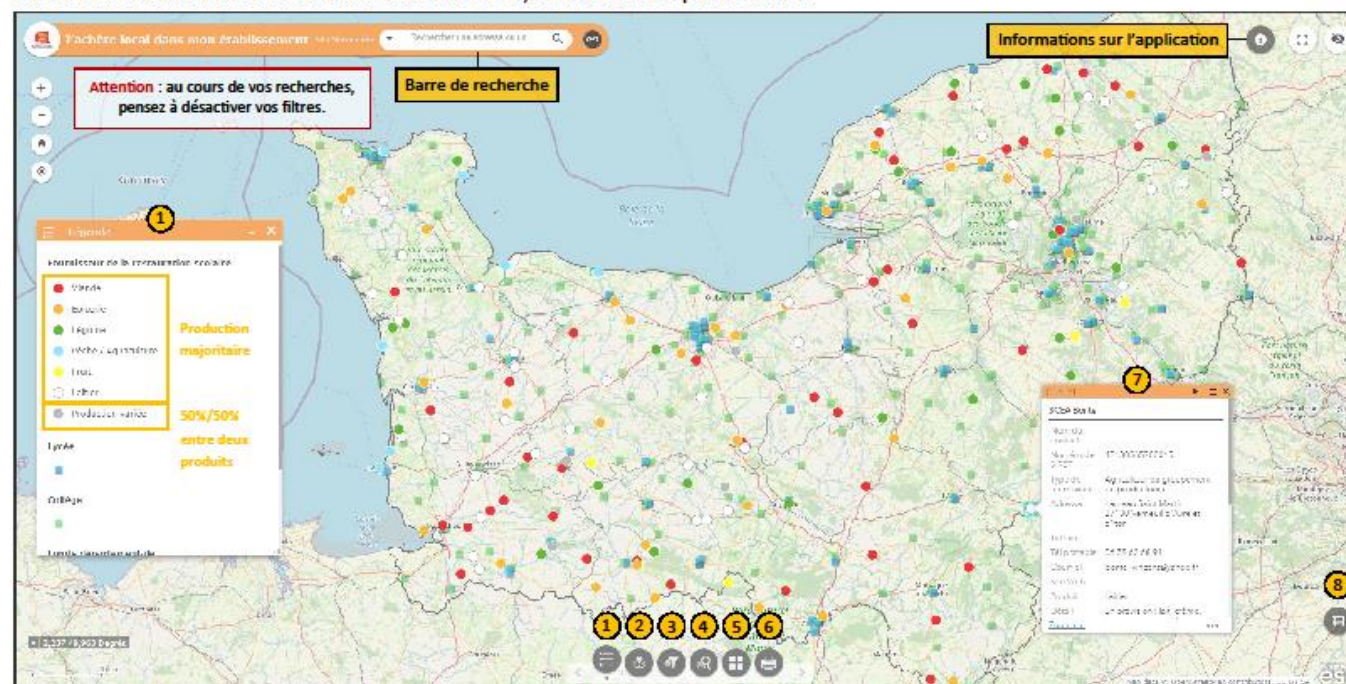
[https://draaf.normandie.agriculture.gouv.fr/IMG/jpg/20200917-PAT\\_2020\\_08\\_ctk-1\\_cle431215.jpg](https://draaf.normandie.agriculture.gouv.fr/IMG/jpg/20200917-PAT_2020_08_ctk-1_cle431215.jpg)

Pour aller plus loin, vous pouvez consulter la cartographie des fournisseurs mise en place par la région Normandie :  
 Pour consulter la carte en ligne :  
<https://normandie.maps.arcgis.com/apps/webappviewer/index.html?id=2413956527554fb88fccc048113c8bf7>

## J'ACHÈTE LOCAL DANS MON ÉTABLISSEMENT

Un outil de recherche des fournisseurs en produits normands à destination de la restauration scolaire

La restauration scolaire doit répondre à de nouvelles exigences en termes de produits locaux et de qualité. Cette carte constitue un outil de mise en relation entre les restaurants scolaires et les fournisseurs normands, afin de faciliter leur prise de contact.



- 1** « Autour de mon établissement »  
 Sélectionne les fournisseurs dans un rayon de 50km maximum autour d'un établissement choisi.
- 2** « Filtrer »  
 Ne sélectionne que le type de produits/les denrées/les fournisseurs choisis.
- 3** « Rechercher »  
 Par type de produits, de denrées ou de fournisseurs. Met les résultats en surbrillance.
- 4** « Bibliothèque de fonds de carte »  
 Change le fond de carte (vue aérienne, IGN ...).
- 5** « Imprimer »  
 Imprime la carte en version papier ou crée un PDF.
- 6** « Fiche fournisseur »  
 Comprend toutes les informations sur le fournisseur, dont ses coordonnées.
- 7** « Table attributive »  
 Exporte la base de données au format Excel ou CSV.

---

## Partie XII. Diversification des sources de protéines

---

### 1. Contexte

Deux mesures sont identifiées dans l'article 24 de la loi EGAlim :

- **Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines.**
  - o Concernés : les restaurants collectifs servant en moyenne plus de 200 couverts par jour.
  - o Echéance : 30/10/2018

Les gestionnaires des restaurants collectifs devront fournir un plan pluriannuel de diversification des protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas proposés.

- **Expérimentation d'un menu végétarien une fois par semaine.**
  - o Concernés : les restaurants collectifs scolaires, de la maternelle au lycée.
  - o Echéance : du 01/11/2019 au 01/11/2021

A titre expérimental, à partir du 01/11/2019 et pour une durée de 2 ans, les gestionnaires des restaurants collectifs scolaires privés et publics doivent proposer un menu végétarien au moins une fois par semaine. Ce menu pouvant être composé de protéines animales et/ou végétales.

Un menu végétarien est un menu dans lequel aucune des composantes ne contient de viande, poissons, crustacés ou fruits de mer.

Toutefois il peut contenir des protéines animales telles que les œufs, les produits laitiers.

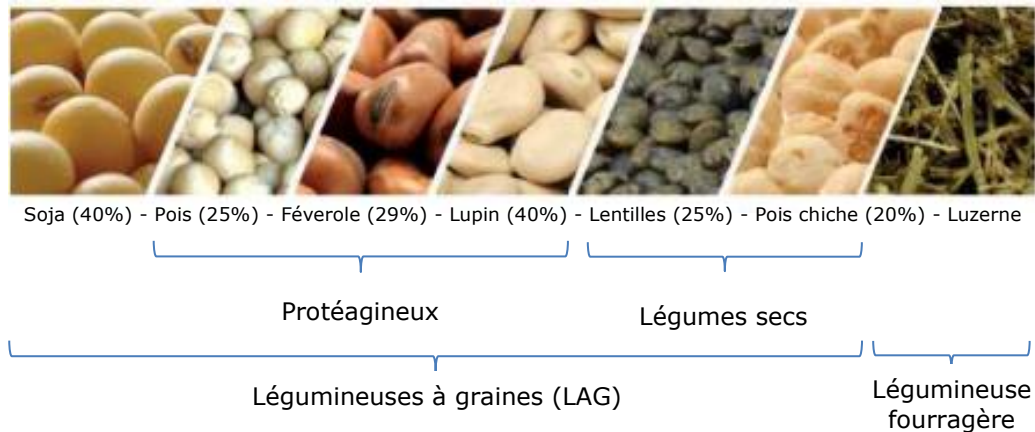
De nombreuses alternatives protéiques sont possibles :

- Les légumineuses : les lentilles, pois chiche, haricots, fèves...
- Les céréales : blé, riz, boulgour...
- Les œufs, produits laitiers.

## 2. Les légumineuses, qu'est-ce que c'est ?

Les légumineuses sont des plantes dont le fruit est une gousse. Il existe une grande diversité de légumineuses cultivées et consommées dans le monde entier.

On distingue les légumineuses alimentaires (pois, lentilles...) des légumineuses fourragères (luzerne, trèfle...) qui sont utilisées pour l'alimentation animale.



Les graines les plus riches contiennent 20 à 40 % de protéines.

Source : Terres Univia

Diversité de productions des légumineuses à graines :

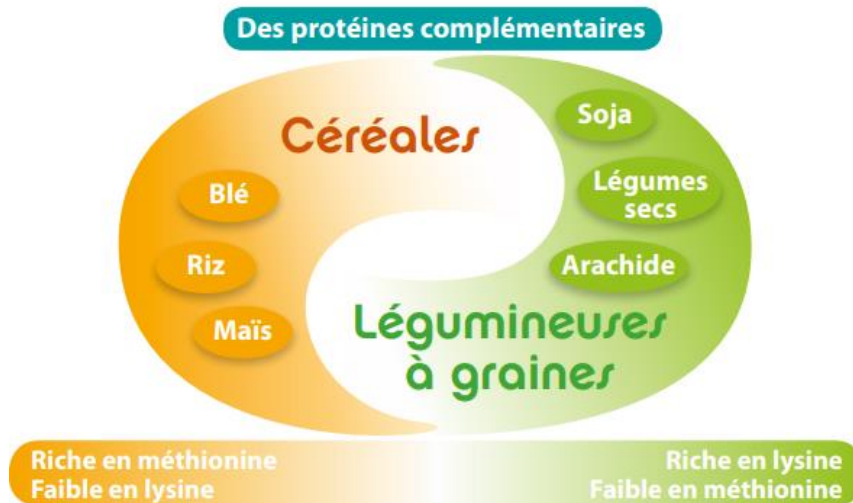


Source : [https://solagro.org/images/imagesCK/files/publications/f77\\_publi-legumes-secs-web-2.pdf](https://solagro.org/images/imagesCK/files/publications/f77_publi-legumes-secs-web-2.pdf)

Les légumineuses sont intéressantes pour leurs apports nutritionnels variés et leurs bénéfices pour la santé. En effet, les protéines contiennent un apport en protéines intéressant dans le cadre d'une diversification de protéines.

Les acides aminés essentiels que contiennent les protéines ne se retrouvent pas dans une seule légumineuse, contrairement à la viande, les produits laitiers ou les œufs. Pour cette raison, il est nécessaire d'associer céréales et légumineuses qui ont tous deux des compositions en acides aminés complémentaires. Ainsi, cette association céréales et légumineuses permettent de satisfaire nos besoins en protéines.

Complémentarité protéique de l'association céréales-légumineuses :



En plus de sa composition en protéines, les légumineuses apportent des nutriments intéressants pour le corps humain : glucides complexes (amidon), fibres, vitamines et minéraux comme le calcium, le zinc, le phosphore et le fer. De plus, elles contiennent très peu de matières grasses.

Source : [https://solagro.org/images/imagesCK/files/publications/f77\\_publi-legumes-secs-web-2.pdf](https://solagro.org/images/imagesCK/files/publications/f77_publi-legumes-secs-web-2.pdf)

Les légumineuses associées à des céréales peuvent donc remplacer la viande dans le cadre d'un régime végétarien. Le PNNS 4 (Programme National Nutrition Santé) recommande à la population de consommer au minimum une portion de légumineuses par semaine.



Source : Terres Univia

En plus de son aspect nutritionnel, les légumineuses répondent à trois enjeux :

- **Nutritionnel**, notamment avec le fait que les consommateurs soient à la recherche de plus de protéines végétales.
- **Agro-environnemental**, car les légumineuses fixent l'azote de l'air pour leur croissance. La restauration collective en France est un pilier majeur d'une transition agro-écologique.
- **Economique**, en effet elles sont sources d'emplois locaux et d'innovation.

*Source : v5 présentation projet LEGGO*

### 3. Fournisseurs présents en Normandie

**Tableau des fournisseurs de protéines végétales (légumineuses + quinoa) en Normandie :**

Nom	Département	Lieu de production	Téléphone	Mail	Produits	EGAlim (durable et de qualité)
Ferme de la moissonnière	14	St Vaast sur Seulles	06 22 24 48 97 06 29 66 66 53	lafermedelamoissonniere@gmail.com	Farine de blé ancien, farine de blé, farine de petit épeautre En Projet : lentille, pois chiche, quinoa	Conversion AB
Ferme de Montamy	14	Montamy	06 04 45 66 31	fermedemontamy@gmail.com	Lentille	Conversion AB
GIE Le cœur des champs	14	Vaucelles	06 19 38 85 41	contact@lecoeurdeschamps.fr	Quinoa, pois chiche, lentille (verte, beluga), graine de lin	AB
Damien Baes	27	Mercey	06 03 10 37 44	earl.baes@yahoo.com	Quinoa	
EARL des Tourelles Yannick Gambier	27	Villiers en Desoeuvre	06 09 26 93 14	gambier.yannick@neuf.fr	Lentille, farine de lentille	
EARL Laurent Haye Gumi Graines	27	Tilleul Dame Agnès	06 03 91 77 35	contact@gumigraines.fr	Légume sec (lentille verte, lentille corail et lentille beluga, pois cassés verts, pois cassés jaune, pois chiche, fèves) et farine (sarrasin, pois chiche, lentille)	HVE
EARL Marius Voeltzel Pousses de là	27	Les Thilliers en Vexin	06 76 90 77 27	marius.voeltzel@gmail.com	Pois chiche, quinoa, lentille	Conversion AB
Ferme de Saint Mamert	27	Buis-sur-Damville (Mesnils-sur-Iton)	06 32 47 42 56	zoutard.pascal@ozone.net	Lentille verte, quinoa	
Jean Marie Lenfant	27	La Couture Boussey	06 10 90 21 85	boussey@wanadoo.fr	Lentille	

Suite du tableau ...

Nom	Département	Lieu de production	Téléphone	Mail	Produits	EGAlim (durable et de qualité)
Ferme des mille épis Pilet Bertrand	27	Epieds	06 86 91 13 63	bertrand.pilet@sfr.fr	Quinoa, lentille verte, lentille beluga, lentille corail, flageolet vert, haricot mungo, haricot yin et yang, haricot azuki, pois chiche noir	Conversion AB
Pousses de là SCEA Bernard	27	Les Thilliers en Vexin	06 22 45 07 27	virginiebernard1967@gmail.com	Lentille, pois chiche, quinoa	Conversion AB
La Patte JeanJean Pierre Jeanjean	61	Damigny	06 41 91 24 81	contact@lapattejeanjean.com	Lentille, lentillon, lentille beluga, pois cassés	AB
GAEC CHRISTA	27	Saint-Vincent du Boulay	09 60 48 60 6	pelcat-theo@hotmail.fr	Epeautre HVE dont pâtes alimentaires	HVE
Cidrerie Laisné	76	St Aignan sur Ry	02 35 34 02 36	laine.olivier@wanadoo.fr	Lentille blonde	AB
EARL des Fosses	76	Sorquainville	02 35 29 82 53 06 81 28 19 27	noeljeanluc0233@orange.fr	Quinoa	
Lunor Distribution (NatUp)	76	Luneray	02 35 85 01 01	lunor@lunor.fr	Lentille, haricot rouge, flageolet, pois chiche, fève	AB HVE en cours

## 4. Différents projets

### **Le contexte :**

#### **Production :**

En 2018, dans le grand ouest, on dénombrait 40 500 hectares de légumineuse à graines, dont la production est majoritairement des pois et des féveroles (principalement à destination de l'alimentation animale).

Cependant peu d'acteurs de 1<sup>ère</sup> transformation pour l'alimentation humaine sont présents sur le grand ouest.

En France, la production de lentilles a doublée en 3 ans et celle de pois chiche a plus que triplée.

De plus, les cultures de légumineuses sont intéressantes à intégrer dans les rotations de culture car elles enrichissent naturellement les sols en azote.

Cependant, il y a une forte augmentation des importations des légumes secs (+31 % de lentilles et pois chiches entre 2016 et 2017).

#### **Consommation :**

En France, une augmentation de la consommation des légumineuses est remarquée et se place dans un contexte dû :

- Au flexitarisme (forte réduction de sa consommation de viande)
- Aux recommandations du PNNS 4 : Recommandation de consommer au moins deux fois des légumes secs par semaine
- A la loi EGalim qui impose un menu végétarien par semaine en restauration collective.

De plus, de nombreux produits innovants voient le jour ainsi qu'un développement de l'introduction des protéines végétales dans différentes catégories de produits (traiteur, épicerie sucrée etc).

*Source : v5 présentation projet LEGGO*

L'INRAE (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) a conduit une enquête sur la place des légumineuses en restauration collective pour faire un bilan de la situation. Cela a pour but de mieux comprendre les pratiques, contraintes et leviers concernant l'utilisation des légumineuses en cuisine et les circuits d'approvisionnement. Mais aussi, connaître la place des légumineuses au sein des menus, dont les plats alternatifs (végétariens ou végétaliens).

📖 Pour aller plus loin :

- Les légumineuses en restauration collective : une enquête menée auprès des cuisines en 2019. INRAE

*Source :* <https://www.inrae.fr/actualites/legumineuses-systemes-agri-alimentaires-sains-durables-enquete-restauration-collective>

## Le projet LEGGO :

Suite au constat d'une augmentation de la demande en protéines végétales de la part du consommateur ou de la restauration hors domicile (loi EGAlim), le projet LEGGO a vu le jour.

L'objectif étant de développer les légumineuses à alimentation humaine, de développer et pérenniser ces filières pour les agriculteurs en regroupant l'amont et l'aval de la filière.



En effet, aucune filière n'était créée et les protéines végétales françaises manquantes.

En 2028, selon le Plan protéines végétales en France, la production de légumineuses sera doublée. Elle passera donc de 450 000 à 900 000 de tonnes par an.

Avec 40 500 hectares, le grand ouest représente une part importante de la production de légumineuses en France.

Une organisation des approvisionnements doit être mise en place pour structurer la filière autour des protéines végétales locales, en surmonter les barrières liées à la production et à la valorisation des protéines française.

Source : Infographie LEGGO

### **Contacts :**

#### **Chambres d'agriculture :**

De Normandie :

Peggy Bouchez – 06 83 89 04 41

De Bretagne :

Bernadette Loisel – 06 22 53 21 29

Des pays de la Loire :

Vincent Boudet – 06 26 64 30 98

#### **Terres Inovia :**

Nina Rabourdin – 07 88 87 53 93



A l'échelle de la France, PACALEG & FILEG sont deux autres projets qui couvrent le sud-est et le sud-ouest et permettent de faire naître des filières locales. LEGGO est en lien avec ces 2 projets et encourage la construction d'un socle commun national valorisant l'origine France.

Source : v5 présentation projet LEGGO

## 5. Exemple de menu végétarien normand

La recette présentée est une recette de la Région Normandie élaborée dans le cadre de la loi EGalim et validée par une diététicienne.  
Les quantités sont indiquées pour 100 convives.

### **Menu :**

**Entrée :** Mélange normand de chou, fromage, pomme, poire aux lentilles du Perche

**Plat :** Galette de sarrasin accompagnée d'une fondue de poireaux et d'une salade locale verte de saison

**Entrée :** Mélange normand de chou, fromage, pomme, poire aux lentilles du Perche

Phases techniques		Unités	Quantités
<b>La veille :</b> Torréfier les pignons de pin, laver, éplucher et couper les poires/pommes en lamelles fines et les mélanger au jus de citron, ciseler le persil, cuire les lentilles du Perche.	<b>Epicerie</b>		
	Miel	kg	0,10
	Huile de colza	L	1
	Vinaigre de pomme	L	0,3
	Moutarde à l'ancienne	kg	0,04
	Sel/poivre	pm	
	Pignon de pain	kg	1
	Lentilles du Perche	kg	2
<b>Réalisation le lendemain :</b> Râper la mimolette, confectionner la vinaigrette et y ajouter le miel.	<b>Produit frais</b>		
	Poire	kg	1
	Chou blanc	unités	3
	Chou rouge	unités	3
	Mimolette d'Isigny	kg	1
	Persil	botte	2
	Jus de citron	pm	
	Pomme	kg	1
<b>Assemblage :</b> Mélanger les choux avec la vinaigrette, ajouter le fromage, le persil.			
Mettre en plat de service, ajouter les pignons les lentilles et les fruits sur la composition final.			

**Plat** : Galette de sarrasin accompagnée d'une fondue de poireaux et d'une salade locale verte de saison

Phases techniques		Unités	Quantités
<p><b>La veille :</b> Mettre à tremper les haricots blancs secs dans un grand volume d'eau froide, déposer en chambre froide/laver les poireaux.</p> <p><b>Mise en place :</b> Eplucher et laver les oignons, émincer les poireaux, laver les bottes de persil garder les queues de persil, ciseler les oignons.</p> <p>Mettre dans un rondau les haricots blancs et les queues de persil, cuire pendant 2h minimum, ajouter du sel en cours de cuisson/, faire la fondue de poireaux en sauteuse, beurre fondu/poireaux à cuire puis sel / crème liquide.</p> <p><b>Réalisation :</b> chauffer le lait, réaliser un roux blanc avec le beurre fondu et la farine dans une casserole, laisser refroidir le roux, confectionner la béchamel assaisonner y mettre le persil préalablement coupé, débarrasser puis la mettre en cellule de refroidissement couper des dés de livarot, les réserver en chambre froide/ déballer les galettes de blé noir les positionner dans le but de les garnir / dans la cuve du batteur mettre la béchamel et les haricots blancs, les oignons, mélanger délicatement / garnir les galette avec cet appareil et ajouter quelques dés de livarot, plier et disposer les galettes sur des grilles.</p> <p><b>Finition :</b> Chauffer les galettes de blé noir au four sec 160°C à la sonde jusqu'à obtenir la température demandée.</p> <p><b>Accompagnement :</b> Semoule de blé/ fondue de poireaux</p>	<b>Epicerie</b>		
	Haricots blancs secs	kg	1
	Farine	kg	0,60
	Sel/poivre	pm	
	<b>Produit frais</b>		
	Lait	L	10
	Beurre	kg	0,6+0,25
	Oignons	kg	2,5
	Persil	botte	3
	Galette de blé noir	unités	100
	Livarot	unités	10
	Poireaux	kg	10
	Crème liquide	L	2

**Dessert** : Compote de fruits normands de saison accompagnée d'un yaourt normand ou biologique

Phases techniques		Unités	Quantités
<p><b>La veille :</b> Laver les fruits.</p> <p><b>Réalisation :</b> Avec un pèle pomme éplucher les poires et les pommes, dans la sauteuse faire fondre le beurre puis y déposer les fruits, ajouter le sucre, la cannelle un peu d'eau, laisser cuire 45 minutes, mixer les fruits quand ils sont cuits, contrôler l'assaisonnement, débarrasser en plaque GN 1/1 puis en cellule de refroidissement, monter la crème fouettée : crème liquide puis sucre glace.</p> <p><b>Dressage :</b> 100 g par compotier plus une touche de crème fouettée.</p>	<b>Epicerie</b>		
	Sucre de canne	kg	2
	Cannelle	pm	
	Sucre glace	kg	0,30
	<b>Produit frais</b>		
	Pommes locales bio	kg	7,5
	Poires locales bio	kg	2,50
	Beurre	kg	0,50
Crème liquide entière	L	2	

---

## - Liste des structures contactées pour la réalisation du guide

---

- Agence de la transition Ecologique (ADEME)
- Association pour la Promotion des Volailles de Normandie (APVN)
- Association Régionale des Entreprises Alimentaires (AREA)
- Association Régionale Interprofessionnelle Porcine de Normandie (ARIP)
- Association Régionale de la Pomme de Terre de Normandie (ARPT)
- Association Bleu Blanc Cœur
- Association Local et Facile
- Association Avi Normandie
- Association Bio en Normandie (BeN)
- Association de Gestion des ODG laitiers normands
- Coopérative de Creully
- Comité Régional Conchylicole - Mer de la Manche et Mer du Nord (CRC)
- Institut National de l'Origine et de la qualité (INAO)
- Association Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes (INTERBEV)
- Isigny-Sainte-Mère
- Les fermes d'ici
- Normandie Fraicheur Mer (NFM)
- Normandie Viandes Bio
- ODG Association les Fermiers de Loire et Maine
- ODG Association Limousine de la Qualité et de l'Origine (Limousin Promotion)
- ODG Association pour la Production, la Commercialisation et la Promotion du Bœuf Fermier du Maine
- ODG Jardins de Normandie
- ODG QUALICNOR
- ODG SYndicat des VOlailles Rouennaises (SYVOR)
- Société Normande de Volailles (SNV)

Les coordonnées complètes de l'ensemble des structures contactées sont présentes dans le guide à la filière concernée.

---

## - Glossaire

---

<b>AB</b>	Agriculture biologique
<b>ADEME</b>	Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie
<b>AFNOR</b>	Association française de normalisation
<b>AOC</b>	Appellation d'origine contrôlée
<b>AOP</b>	Appellation d'origine protégée
<b>CA</b>	Chiffre d'affaire
<b>CCP</b>	Code de la commande publique
<b>DRAAF</b>	Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Normandie
<b>EPV</b>	Entreprise du patrimoine vivant
<b>HVE</b>	Haute valeur environnementale
<b>INAO</b>	Institut national de l'origine et de la qualité
<b>INRAE</b>	Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement
<b>Loi EGAlim</b>	Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous
<b>MDD</b>	Marque de distributeur
<b>ODG</b>	Organisme de défense et de gestion
<b>PAT</b>	Projet alimentaire territorial
<b>PNNS</b>	Programme national nutrition santé
<b>RUP</b>	Région ultrapériphérique
<b>SIQO</b>	Signe d'identification de la qualité et de l'origine
<b>STG</b>	Spécialité traditionnelle garantie
<b>UVCI</b>	Unité de vente consommateur individuelle

## Les produits de la pêche :

Sur la base de l'équivalence décrite dans l'introduction de la partie Les produits de la filière produits de la mer, les produits normands disponibles sont les suivants :



### Hareng MSC *Clupea harengus* :



Le hareng est un poisson pélagique, c'est à dire vivant en pleine eau, on le trouve de la surface jusqu'au fond allant à de la côte à -200m. La taille minimum de capture est de 20 cm.

Sa haute saison pour la pêche se trouve entre octobre et décembre, il n'est pas possible de le pêcher entre mars et juillet.

### Carte de répartition :



### L'écolabel "Pêche Durable MSC" :

Le hareng se pêche principalement au chalut pélagique, c'est une technique de pêche avec un ou deux chaluts qui tirent un filet en forme d'entonnoir.

Ce type de pêche est encadré par des quotas et règles spécifiques par rapport au bateau de pêche.

La pêcherie du hareng est certifiée Pêche Durable MSC depuis 2015.



### **Sole Solea vulgaris :**

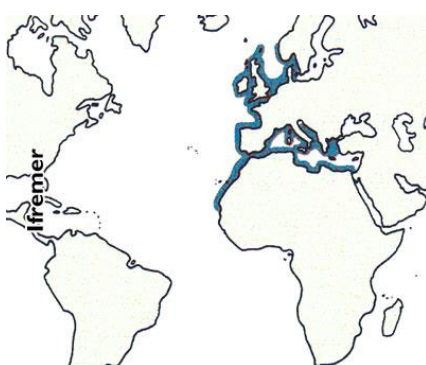


La sole est un poisson plat benthique, c'est à dire vivant au fond des océans, elle vit de préférence sur le sable fin ou vaseux. La taille minimum de capture est de 24 cm en Manche Ouest et 25 cm en Manche-Est. Sa haute saison pour la pêche se trouve entre mars et août.

Ports de débarque sont Port en Bessin, Cherbourg, Granville et Fécamp.

#### **Carte de répartition :**

On trouve la sole sur le plateau continental de l'Atlantique est, du sud de la Norvège au Sénégal, à la Méditerranée, la mer de Marmara et la mer Noire.



**L'Écolabel MSC est suspendu pour le moment** mais qui pourrait redevenir effectif. Cela représente 700 tonnes de poisson entier frais.



### **Homard du Cotentin MSC Homarus gammarus :**



En Normandie et particulièrement sur les côtes du Cotentin, les pêcheurs identifient au mieux les homards qu'ils pêchent. Le homard est pêché au casier quotidiennement par des navires de pêche côtière et est commercialisé rapidement pour qu'il conserve sa vivacité et sa saveur. Les casiers restent en mer près de 24h. Les homards d'une taille inférieure à 87 mm de longueur céphalotoracique sont remis immédiatement à l'eau.

La pêcherie de homard du Cotentin est certifiée "Pêche Durable MSC" depuis 2011.

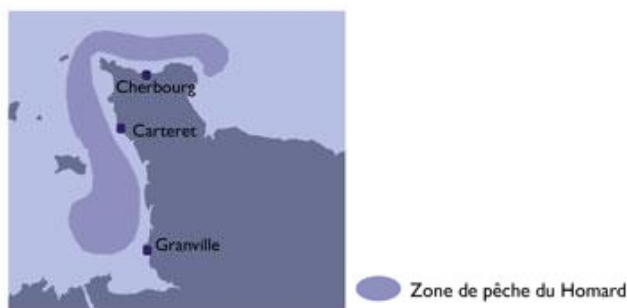
#### **Charte Qualité Homard du Cotentin MSC :**

Un cahier des charges strictes doit être respecté pour répondre aux différents critères.

Le homard remonté vivant de la pêche aux casiers a d'autres contraintes concernant leur traitement et leur conservation après la pêche : avant la 1ère vente il se passera moins d'une semaine de vivier, le homard est intègre, bien vivace avec présence de ces pinces, pattes et antennes et chaque homard sera identifié.

### Lieu de pêche :

On trouve principalement le homard dans les zones rocheuses autour des îles Chausey, Jersey, les Minquiers et les Ecréhou, face à la presqu'île du Cotentin.



Source : <http://www.normandiefraicheurmer.fr/les-produits-stars/entry-21-homard-du-cotentin-msc.html>

### En résumé :

Les produits de la mer issus du territoire normand ayant une équivalence à l'écolabel Pêche Durable français:

Produits	Tonnage annuel disponibles en Normandie
Hareng MSC	Environ 5 000 tonnes (entier frais) par an
Sole	Environ 1 500 tonnes par an
Homard MSC	Environ 150 à 200 tonnes (vivants) par an

### **Le Bulot de la baie de Granville (IGP) est aussi certifié Pêche durable MSC**

Des produits de la mer en projet de reconnaissance sous Ecolabel MSC :

- Raie bouclée (*Raja clavata*)
- Coquille Saint-Jacques IGP (*Pecten maximus*)



## LA LOI EGALIM ET LE LABEL MSC

La loi EGALIM pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous fait suite aux Etats Généraux de l'Alimentation et a été promulguée le 30 octobre 2018. Le décret n°2019-351 du 23 avril 2019 indique les mesures d'application de la loi.

## QU'EST-CE QU'UN LABEL ?

Au sens de la réglementation des marchés publics, est considéré comme label « tout document, certificat ou attestation confirmant que les ouvrages, les produits, les services, les procédés ou les procédures en question remplissent certaines exigences ».

## DÉCRYPTAGE DES NOUVELLES OBLIGATIONS DE COMPOSITION DES REPAS

La loi EGALIM a créé de nouvelles obligations en matière de composition des repas servis dans les restaurants collectifs gérés par des personnes morales de droit public ou par les personnes morales de droit privé ayant la charge des services de restauration scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires (article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime). Les repas servis dans tous ces établissements devront comporter, au plus tard à compter du 1er janvier 2022, une part au moins égale, en valeur, à 50 % de produits justifiant de certaines caractéristiques qualitatives : prise en compte des coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie, bénéfice d'un signe d'identification de l'origine ou de la qualité, certification HVE, etc.

## L'OBLIGATION D'ÉGAL TRAITEMENT DES LABELS ÉQUIVALENTS

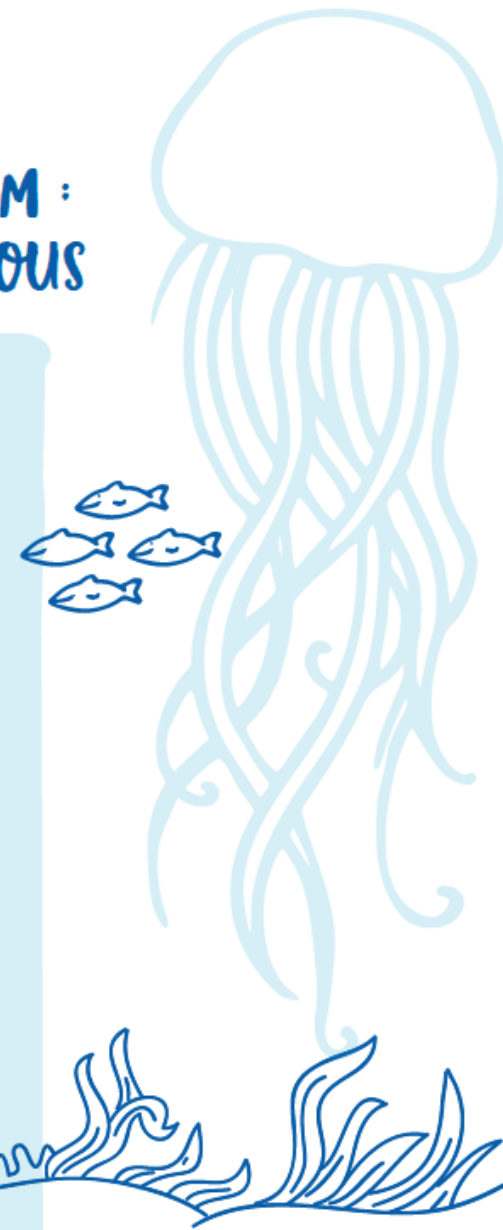
Afin d'appliquer la loi EGALIM, les pouvoirs adjudicateurs peuvent faire référence à l'écolabel Pêche durable visé à l'article L. 644-15 du CRPM dans les spécifications techniques des marchés qu'ils proposent. Toutefois, la loi a prévu que, dans l'appréciation du respect du seuil de 50%, les pouvoirs adjudicateurs ont l'obligation de prendre en compte les produits « satisfaisant, au sens de l'article 43 de la directive 2014/24/UE du Parlement européen et du Conseil du 26 février 2014 sur la passation des marchés publics et abrogeant la directive 2004/18/CE, de manière équivalente, aux exigences définies par l'écolabel Pêche durable », c'est-à-dire les produits dont le label satisfait et justifie d'exigences équivalentes à l'écolabel Pêche durable.

Conformément au code de la commande publique, il revient aux acheteurs de démontrer que le label qu'ils revendiquent satisfait de manière équivalente aux exigences découlant des spécifications techniques du marché et à l'écolabel Pêche durable. Les acheteurs sont libres d'apprécier si des produits qui bénéficient du label MSC peuvent entrer dans les 50% de produits durables dans la composition des repas, grâce aux informations transmises par le fournisseur.

# COMMENT LE MSC CONTRIBUE AUX OBJECTIFS D'EGALIM : UNE ALIMENTATION Saine, DURABLE ET ACCESSIBLE À TOUS

Le label MSC, avec ses 20 ans d'existence, répond pleinement aux attentes de la loi Egalim en matière de produits de la mer durables :

- **DES PRODUITS CERTIFIÉS DURABLE** : le label MSC s'appuie sur des données scientifiques disponibles et une exigence de résultats à travers un référentiel mesurant l'état des stocks ciblés et l'effort de pêche, l'impact de l'engin de pêche et l'état des écosystèmes marins (faune et flore), la gestion efficace et le cadre de gouvernance de la pêche.
- **ACTEUR DE LA TRANSFORMATION** : le label MSC soutient la filière française pour proposer des produits de la mer sauvages, traçables et durables. Il est en effet urgent d'engager une transition vers une consommation responsable et mieux informée, de revoir nos modèles de production en gérant mieux les ressources sauvages et en privilégiant les modes de pêche respectueux de l'environnement marin, et de repenser nos habitudes d'approvisionnements pour adopter des décisions responsables pour les océans et les populations.
- **DES PRODUITS DE LA MER POUR TOUS** : le MSC peut contribuer au choix de produits durables et accessibles à tous grâce à une grande variété d'espèces issues de pêcheries certifiées MSC et durables, qui ont réalisé des améliorations concrètes aux impacts positifs dans les océans : engins plus sélectifs, meilleure collecte de données, préservation des stocks, etc. Les espèces certifiées sont disponibles auprès des acteurs de la restauration collective grâce à une chaîne d'approvisionnement certifiée.



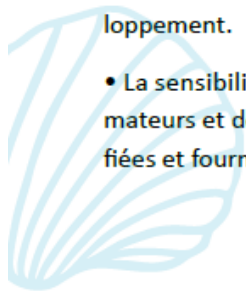
Amélie Navarre, Responsable des partenaires commerciaux  
amelie.navarre@msc.org ; +33 (0)177372235

Marine Stewardship Council France, 11 rue de Châteaudun, 75009 Paris  
www.msc.org/fr

## LABEL MSC : GARANTIES ET RESULTATS

Le Marine Stewardship Council est une ONG environnementale et scientifique internationale à but non lucratif qui lutte contre la surpêche depuis 22 ans. Le programme MSC est fondé sur :

- Notre Référentiel « Pêcheries » qui repose sur 3 principes : des stocks de poissons ciblés en bonne santé, une minimisation des impacts de l'engin de pêche sur l'écosystème marin et un système de gestion efficace, précautionneux et adaptatif. Ce sont 28 critères et 89 sous-critères s'appuyant sur des preuves scientifiques et demandant une exigence de résultats. Ce Référentiel est révisé et amélioré tous les 5 ans.
- Notre Référentiel « Chaîne de Garantie d'Origine » qui garantit la traçabilité du bateau à l'assiette. Nous travaillons avec la filière française depuis 10 ans pour valoriser les bonnes pratiques de pêche et d'approvisionnement. Nous encourageons les acteurs français des produits de la mer de l'amont à l'aval à considérer l'importance de s'approvisionner en produits plus durables et d'adopter des comportements plus responsables.
- Le soutien de la recherche halieutique et l'amélioration des pêcheries vers la durabilité : notamment les pêcheries artisanales ou dans les pays en développement.
- La sensibilisation, la mobilisation et l'éducation des citoyens, des consommateurs et des jeunes générations : nous intervenons dans les cantines certifiées et fournissons des supports pédagogiques à de nombreux partenaires.



Amélie Navarre, Responsable des partenaires commerciaux  
amelie.navarre@msc.org ; +33 (0)177372235

## LES GARANTIES DU LABEL MSC

- Rigueur et transparence : nos processus d'évaluation et de certification sont tiercepartie et indépendants, réalisés par des organismes de certification indépendants accrédités. Les évaluations des pêcheries sont transparentes et ouvertes aux parties prenantes à travers de nombreuses consultations publiques assurant l'impartialité des conclusions émises par l'organisme de certification.
- Respect des meilleures exigences : nos cahiers des charges répondent aux directives internationales (Code pour une pêche responsable et un étiquetage écologique de la FAO, les accords OTC de l'OMC, les normes de l'ISEAL). [1]
- Efficacité dans la préservation des ressources marines : avec notre système de notation et après 20 ans de travail, 92% des pêcheries certifiées MSC ont dû s'améliorer. Ce sont 2000 améliorations en cours ou réalisées : réduction des captures accessoires, reconstitution des stocks cibles, cartographie des habitats, règles de gestion, nouvelles recherches et données scientifiques, meilleure connaissance des stocks, etc. [2]
- Traçabilité : au niveau de la chaîne d'approvisionnement, les produits MSC sont suivis grâce à un système de traçabilité efficace. Alors que 30% des produits de la mer présentent un étiquetage trompeur, les produits certifiés MSC sont fiables à plus de 99%. [3]
- Plus de 280 entreprises certifiées en France (mareyeurs, transformateurs, distributeurs, restaurateurs) proposant des produits de la mer certifiés MSC.

Marine Stewardship Council France, 11 rue de Châteaudun, 75009 Paris  
www.msc.org/fr

## UN LABEL DE RÉFÉRENCE

- La certification MSC est utilisée comme indicateur des Objectifs d'Aichi de la Convention sur la Diversité Biologique, ainsi que pour atteindre les Objectifs de Développement Durable de l'ONU. [4]
- Le gouvernement des Pays-Bas a également reconnu dans une étude le label MSC comme l'un des 10 meilleurs labels de durabilité les plus crédibles et l'intègre déjà dans ses marchés publics. [5]
- Le MSC est reconnu comme étant un programme de certification des produits de la mer sauvages crédible par le Global Sustainable Seafood Initiative (GSSI). [6]

## CHIFFRES CLÉS

- 373 pêcheries certifiées dans le monde, soit 15% des captures mondiales certifiées, dont 11 pêcheries françaises certifiées, soit 14% des captures françaises certifiées et 12 espèces disponibles. [7]
- 141 espèces certifiées dont les espèces clés du marché de la restauration collective (colin, hoki, cabillaud, saumon, merlu).

## LABEL MSC ET ECOLABEL PECHE DURABLE : UN MÊME OBJECTIF AVEC DES OUTILS DIFFÉRENTS

### CRITÈRES DE DURABILITÉ ET PROCESSUS D'ÉVALUATION DIFFÉRENTS

Le label MSC se concentre sur des critères de durabilité des stocks de poisson car notre ambition première est de lutter contre la surpêche. Nous avons choisi cette cible première et y travaillons avec rigueur : 28 critères et 89 sous-critères dédiés, définis avec les scientifiques et experts du monde entier et un processus d'évaluation minutieux, transparent et participatif de 12 mois environ, qui garantit l'impartialité et la fiabilité de la décision de certification.

### ELEMENTS DIFFERENCIANTS LABEL MSC ET ECOLABEL PECHE DURABLE

C'est pourquoi le programme MSC n'intègre pas dans son Référentiel Pêcheries :

- la prévention des pollutions par les eaux usées, les pollutions atmosphériques, des déchets solides, liquides, huileux et gazeux. La fraîcheur et la qualité des produits relèvent quant à elles des démarches des entreprises, le MSC étant une ONG environnementale.
- Concernant la limitation d'utilisation d'énergie fossile, après une consultation auprès de nombreuses parties prenantes en 2014 pour intégrer ce critère au Référentiel, et suite à plusieurs études indiquant que le poisson avait un faible impact carbone comparé à d'autres protéines animales, il a été décidé de se concentrer sur la mission principale du MSC : la sauvegarde et le maintien des ressources et des écosystèmes sains.
- Sur le volet social, si les conditions salariales et la sécurité à bord ne font aujourd'hui pas partie des exigences du Référentiel MSC, nous travaillons depuis plusieurs années à l'intégration de critères d'éligibilité pour garantir l'absence de travail forcé ou de travail des enfants dans les entreprises certifiées MSC: les entreprises condamnées pour travail forcé ne peuvent pas obtenir la certification MSC. Les entreprises à risque de la chaîne d'approvisionnement doivent dorénavant obtenir une certification sociale tierce partie pour prétendre à la certification MSC. Cette mesure sera étendue aux pêcheries dans les années à venir.



# ANNEXE – SOURCES



## LES GARANTIES DU LABEL

[1] <https://www.msc.org/fr/a-propos-du-msc/meilleures-pratiques>

[2] <https://www.msc.org/fr/nos-actions/nos-resultats/les-ameliorations-de-pecheries>

[3] <https://www.msc.org/fr/espace-presse/communiqués-presse/une-%C3%A9tude-confirme-le-bon-%C3%A9tiquetage-du-poisson-ecolabellis%C3%A9-msc>

## UN LABEL DE RÉFÉRENCE

[4] <https://www.msc.org/fr/a-propos-du-msc/le-msc-et-les-nations-unies>

[5] <https://www.msc.org/media-centre/press-releases/press-release/dutch-government-study-ranks-msc-as-a-top-sustainable-food-label>

[6] <https://www.msc.org/fr/espace-presse/communiqués-presse/le-msc-est-la-première-certification-mondiale-de-produits-de-la-mer-a-obtenir-la-reconnaissance-du-gssi>

## CHIFFRES CLÉS

[7] <https://www.msc.org/fr/nos-actions/notre-approche/les-pecheries-engagees>

