

Guillaume Lebon

*Chargé de projet circuit court, filières de proximité et
restauration scolaire - Direction de l'agriculture et des ressources
marines, Région Normandie*

10 mars 2022



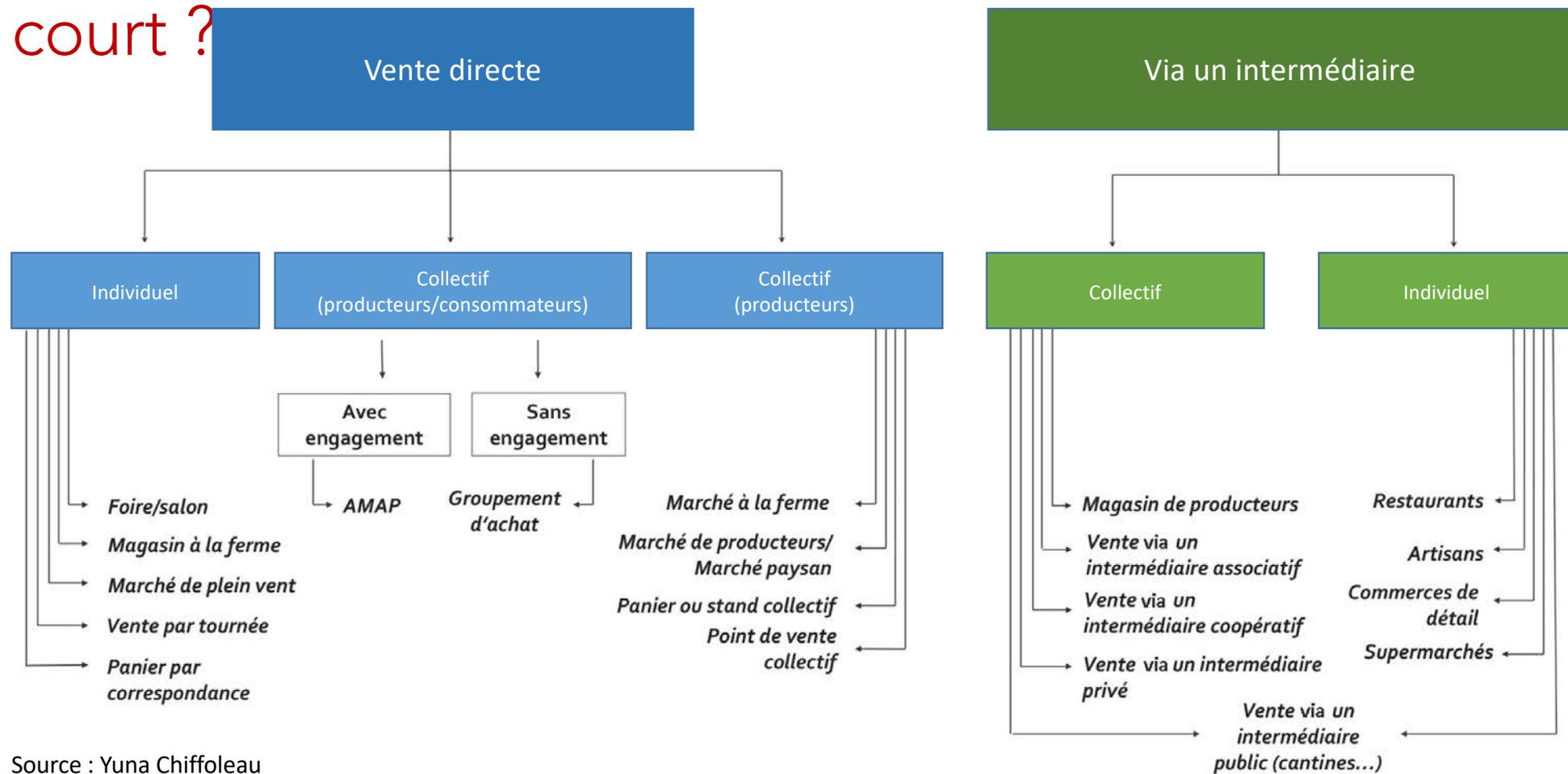
RÉGION
NORMANDIE

www.normandie.fr

Déroulé du webinaire

- Qu'est-ce qu'un circuit court ?
- Les produits normands en vidéo
- Focus sur les produits sous signe de qualité
- Comment s'approvisionner en local ?
- Quels outils de communication sur les produits locaux ?
- Contacts utiles

Qu'est ce qu'un circuit court ?



Source : Yuna Chiffolleau



Les produits normands en vidéo



Story map des produits sous signe de qualité

Labels de qualité (AOP, IGP et AOC) dans l'alimentation en Normandie

Conception : SIG Normandie   

11 AOP Cidre Pays d'Auge

suivantes :

- titre alcoométrique volumique total supérieur à 6 pour cent ;
- titre alcoométrique volumique acquis (degré alcoolique) supérieur à 3,5 pour cent ;
- teneur en anhydride carbonique supérieure à 3 grammes par litre ;
- teneur en sucres résiduels supérieure à 20g/l mais qui peut dépasser 40g/l.



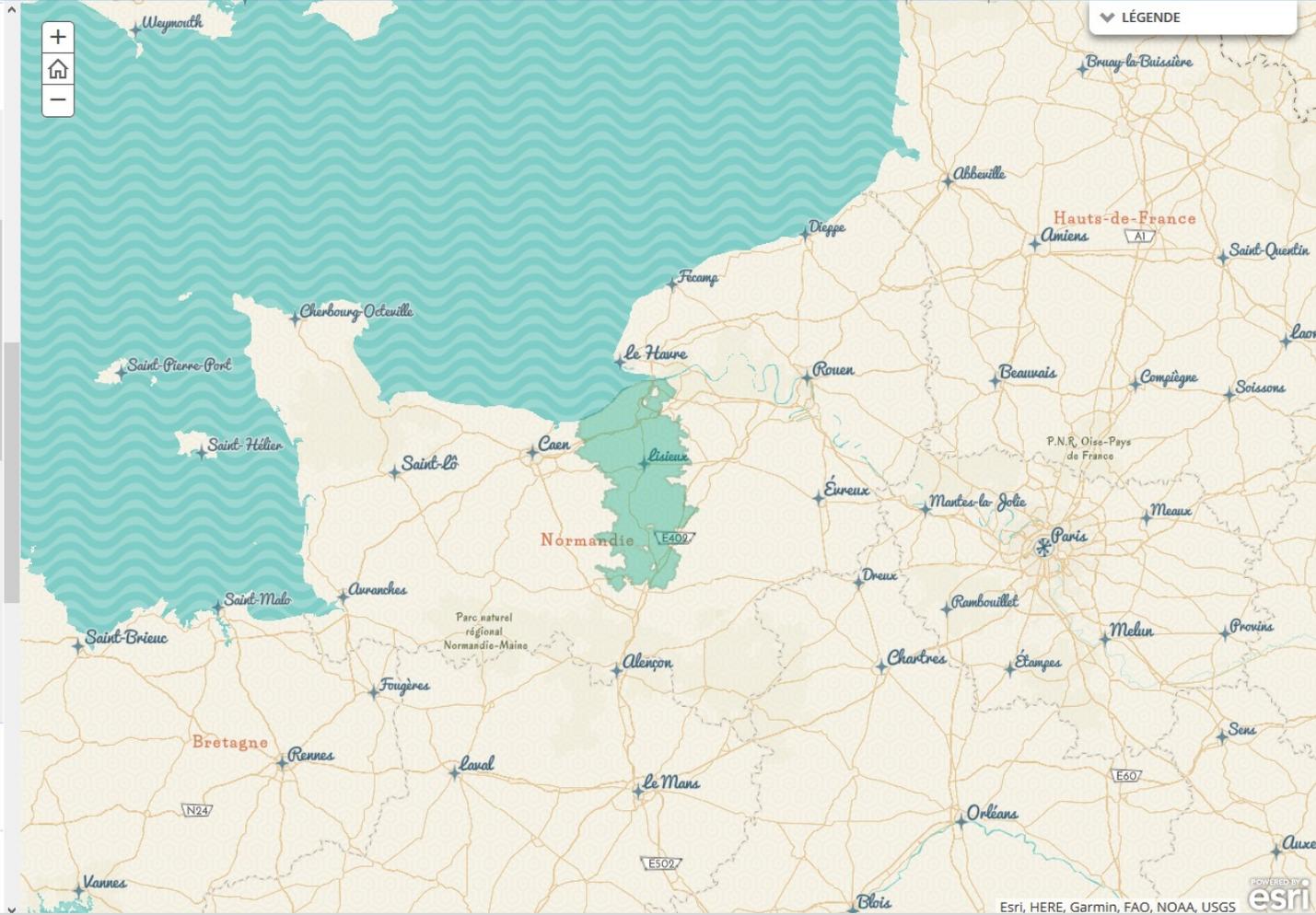
crédit photo : @Mathilde de Bazouges

Situation

L'aire géographique de l'appellation s'étend sur 248 communes, situées à l'est du Calvados, à l'ouest de l'Eure et au nord de l'Orne.

12 AOP Cidre Cotentin

13 AOP Poiré Domfront



Comment s'approvisionner en local ?



RÉGION
NORMANDIE
www.normandie.fr



UNION EUROPÉENNE
Fonds européen agricole pour
le développement rural :
l'Europe investit dans les
zones rurales

Rencontres d'affaires

Pour renforcer votre offre de produits locaux

RDV acheteurs/fournisseurs

Participants :

- Agriculteurs, IAA, grossistes
- Collectivités, lycées, groupements hospitaliers, sociétés de restauration, restaurants, gîtes...

Prochaine rencontre le mercredi 29 juin 2022, au lycée hôtelier François Rabelais à Ifs (14)

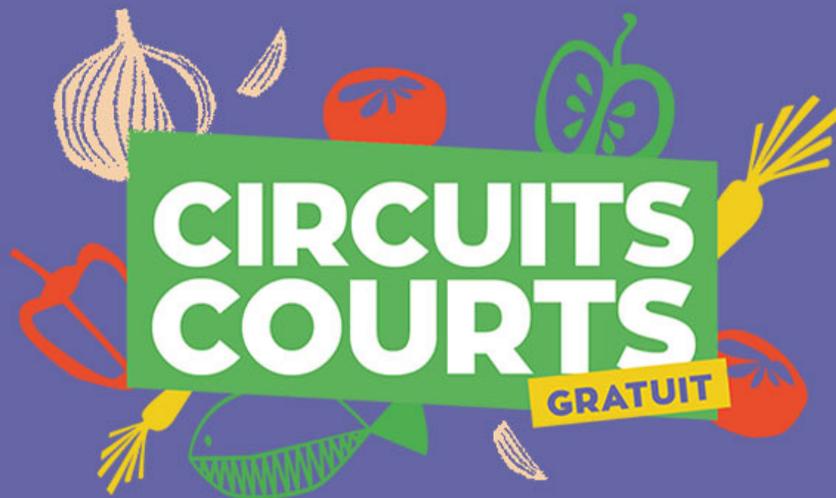




LUNDI 21 MARS 2022

CHÂTEAU DE BÉNOUVILLE

La rencontre des professionnels de l'alimentation locale du Calvados



Qui peut me fournir des produits locaux ?

- MIL Perche - <https://www.milperche.fr/> - 61 Berd'huis - [02 33 25 21 59](tel:0233252159)
- Inter Bio Normandie Services - <https://www.mangerbioennormandie.fr/>
14 Vire-Normandie - [02 31 69 89 56](tel:0231698956)
- Local et Facile - <https://www.facebook.com//LOCAL-ET-facile>
76 Bois-Guillaume [02 35 59 47 57](tel:0235594757)
- Les fermes d'ici - <https://www.lesfermesdici.fr/> - [02 35 83 83 83](tel:0235838383)
- Le Box fermier normand - <https://boxfermiernormand.fr/> - 76 Rouen - [06 60 38 00 54](tel:0660380054)

Ateliers de cuisine pour tous : « consommer

normand »

7ème édition : Octobre/Novembre 2022

Inscrivez-vous entre mars et mai 2022

- Sensibiliser les normands à une cuisine saine, durable, locale, alliant qualité et prix abordables, au travers d'ateliers de cuisine grand public.
- Faire découvrir ou redécouvrir la diversité des produits locaux aux consommateurs normands.
- Faire connaître vos structures au plus grand nombre.
- Mettre en avant des recettes simples à partir de produits bruts terre et mer pour cuisiner



Site Normandie Gourmande

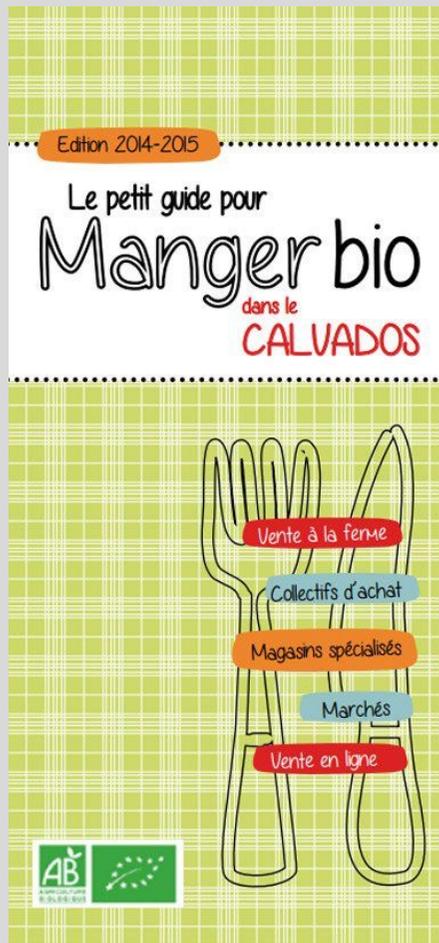
Site internet pédagogique pour les enseignants et le grand public



Quels outils de communication sur les produits locaux ?



On a un cidre qui se caractérise par des notes très fruitées.



WWW.BONPLANBIO.FR [La carte](#) [Qui sommes-nous ?](#) [Contactez-nous](#) 



la bio
PRES
de chez moi

Trouvez des produits bio locaux près de chez vous

RECHERCHER UN PRODUIT BIO ...



UN GOÛT UNIQUE

La Carotte des Sables



La richesse du terroir
Les sols cultivés sur le cordon dunaire également appelés « maillots » constituent un milieu particulièrement adapté à la culture des carottes des sables.

Des parcelles bordées par la mer sont riches en oligo-éléments provenant des algues marines qui ont été utilisées autrefois comme fertilisant. Les sols profonds et sableux permettent à la carotte de se développer harmonieusement.

Des variétés sélectionnées
Les variétés de carottes des sables sont sélectionnées pour garantir des qualités

gustative et visuelle. Seul un nombre limité de variétés a été retenu.

Une méthode de culture traditionnelle
La carotte des sables est cultivée dans de petites parcelles à l'abri des dunes. Les carottes sont conservées au champ par un paillage. Celui-ci permet d'apporter une couche de paille sur les carottes à partir de novembre pour les protéger du gel. Elles sont donc conservées au champ et sont récoltées au fur et à mesure suivant les besoins pour garantir un maximum de fraîcheur au produit.

Le Label Rouge, un gage de qualité
Le Label Rouge est le label de qualité le plus reconnu par les français. Il garantit une qualité supérieure, un produit généralement meilleur et des producteurs engagés. Toutes les étapes de culture sont contrôlées par un organisme externe et doivent respecter un cahier des charges. Son goût exceptionnel paraissant marqué par le juteux et gorgé de jus ressort bien lors des études consommateurs réalisées régulièrement.



Association des producteurs et expéditeurs de légumes sous label Mairie de Créances - 50710 - CRÉANCES



UN GOÛT UNIQUE

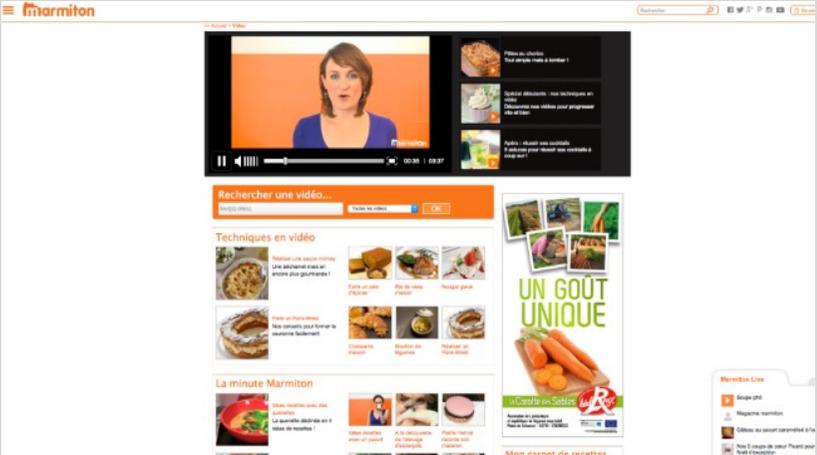
La Carotte des Sables



Issue d'une méthode de culture de tradition



Association des producteurs et expéditeurs de légumes sous label Mairie de Créances - 50710 - CRÉANCES



Rechercher une vidéo...

Techniques en vidéo

- Préparer une sauce tomate
- Faire un pain d'épice
- Faire un flan
- Préparer un gâteau
- Préparer un gâteau
- Préparer un gâteau

La minute Marmiton

- Préparer un gâteau
- Préparer un gâteau
- Préparer un gâteau

Mon carnet de recettes



LES STARS DE NOS CÔTES

LES STARS DE NOS CÔTES

NORMANDIE

NORMANDIE

HUÎTRE
DE N

Tout
d'un S

À TABLE !

AVEC LES BONS PLANS

DES POISSONS NORMANDS !



www.nfm.fr

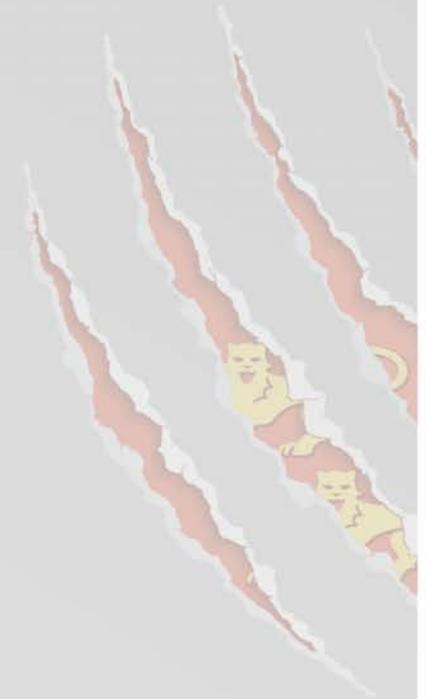
www.nfm.fr



Contacts utiles

- Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie
- Bio en Normandie
- Réseau des CIVAM normands
- Association Régionale des Entreprises Alimentaires
- Normandie Fraicheur Mer
- Comité Régional de la Conchyliculture

- Fromages AOP de Normandie
- Interprofession des Appellations Cidricoles
- Jardins de Normandie
- Interprofession du Bétail et des Viandes
- Association Régionale Interprofessionnelle Porcine



Avez-vous des questions ?

Merci de votre attention !

Guillaume LEBON

02 31 06 79 18 / guillaume.lebon@normandie.fr

