

Les politiques de la Région Normandie en lien avec l'alimentation et les appuis possibles aux porteurs de projets

Guillaume Lebon, Chargé de projet circuit court, filières de proximité et restauration scolaire

1^{er} février 2022



Déroulé du webinar

- Présentation Direction de l'agriculture et des ressources marines
- Les aides en faveur de la valorisation des productions locales
- Les plans « Président »
- Présentation des actions « Gastronomie normande »
- Les outils de communication existants sur les SIQO
- Présentation politique Economie circulaire



Direction de l'agriculture et des ressources marines

Présentation des services

5 services



Cellule
FEADER



Agriculture et
Forêt



Economie
équine



Valorisation
des produits



Pêche et
aquaculture

- 70 agents

- 62 aides régionales et européennes

Les aides en faveur de la valorisation des productions locales



RÉGION
NORMANDIE
www.normandie.fr



UNION EUROPÉENNE

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

Les aides en faveur de la valorisation des produits terre et mer

2016-2020 : Dispositifs et projets aidés

« Transformation à la ferme et commercialisation en circuits courts »

« Transformation-commercialisation dans le secteur agroalimentaire et agro-industriel »

« Transformation des produits de la mer et de l'aquaculture »

« Commercialisation : recherche marchés et amélioration des conditions de mise sur le marché des produits de la pêche et de l'aquaculture »

« Soutien aux nouvelles participations aux régimes de qualité (produits sous SIQO) »

Information et promotion des produits sous signes de qualité

Structuration de filières

Coopération: création et développement des circuits courts et des marchés locaux

Soit :

- 47 M€ (Région – Feader) pour la valorisation des produits
- 937 projets aidés



1. Je suis un exploitant agricole ou une entreprise agro-alimentaire



Certification qualité



Structuration des filières



Transformation à la ferme



Investissement IAA



Investissement matériel et bâtiment

2. Je suis une collectivité



Développement des circuits courts /
Soutien aux projets partenariaux



Manifestations d'envergure régionale

Soutien aux nouvelles participations aux régimes de qualité

Soutenir les agriculteurs dans le cadre de leur nouvelle participation à un régime de qualité reconnu par les législations européennes et/ou françaises (ex : certification bio)

Appel à projets ouvert jusqu'au 31 décembre 2022

<https://aides.normandie.fr/soutien-aux-nouvelles-participations-aux-regimes-de-qualite-cofinance-par-le-feader>

Contacts :

- Guillaume LEBON
- Edwige BOULLIER
- Eva GONZALEZ-FOUSNAQUER

Financement : FEADER + Région



Investissements pour la transformation à la ferme et la commercialisation en circuits courts

Soutenir les investissements permettant d'améliorer la valeur ajoutée produite dans l'économie de l'exploitation en favorisant le développement d'activités de transformation ainsi que la commercialisation en circuit de proximité.

Plusieurs Appels à projets jusqu'au 31 décembre 2022

<https://aides.normandie.fr/investissements-pour-la-transformation-la-ferme-et-la-commercialisation-en-circuits-courts>

Contact :

- Emilie PINCON
- Nicolas MASSE

Financement : FEADER + Région



Investissements physiques en transformation-commercialisation dans le secteur agroalimentaire et agro-industriel

Renforcer l'efficacité des secteurs de la transformation et de la commercialisation par un soutien financier aux projets des entreprises des secteurs concernés.

Appel à projets ouvert jusqu'au 31 décembre 2022

<https://aides.normandie.fr/investissements-physiques-en-transformation-commercialisation-dans-le-secteur-agroalimentaire-et>

Contact :

- Aurélie PIERRE

Financement : FEADER + Région



Agriculture normande performante

Investissement pour l'achat de matériel agricole, mise au norme et construction de bâtiment.

Appel à projets ouvert jusqu'au 31 décembre 2022

<https://aides.normandie.fr/investissements-physiques-en-transformation-commercialisation-dans-le-secteur-agroalimentaire-et>

Contact :

- Erwann RIOU

Financement : FEADER + Région



Structuration et développement des filières de qualité normandes

Structuration des filières de qualité émergentes

- Identification, structuration et organisation de nouvelles filières normandes de qualité en adéquation avec les attentes du marché
- Identification et mise en place de nouveau SIQO ou CCP normands

Développement des filières de qualité existantes

- Pérennisation des filières normandes de qualité
- Fédération des acteurs et soutien aux démarches collectives et mutualisées
- Réflexion stratégique pour une évolution et une consolidation des filières normandes de qualité
- Accompagnement des démarches SIQO ou CCP normands en cours

Appel à projets ouvert :

<https://www.normandie.fr/structuration-et-developpement-des-filieres-de-qualite-normandes>



Contacts :

- Jean-Luc MOTTAIS
- Edwige BOULLIER

Financement : Région

Création, développement et promotion des circuits courts et des marchés locaux

Inciter les acteurs de l'amont à l'aval des filières de production à coopérer dans une démarche collective partagée pour une consommation durable et responsable des produits agricoles et agroalimentaires ou issus de l'horticulture ou de la sylviculture.

Appel à projets ouvert jusqu'au 31 décembre 2022

<https://aides.normandie.fr/creation-developpement-et-promotion-des-circuits-courts-et-des-marches-locaux-cofinance-par-le>

Contact :

- Guillaume LEBON

Financement : FEADER + Région



Soutien à diverses manifestations d'envergure régionale

L'objectif est de promouvoir la Région Normandie à l'occasion de manifestations ou d'opérations **revêtant un caractère exceptionnel.**

Appel à projets ouvert :

<https://www.normandie.fr/soutien-diverses-manifestations-denvergure-regionale>

Contact :

- Jean-Luc MOTTAIS

Financement : Région



Avez-vous des questions ?

Plan « Je mange normand dans mon lycée »

Chiffres clés

Objectif : **80% de produits normands**

144 lycées / 129 restaurants scolaires / 86 000 repas jours

+10% de produits normands servis en restauration collective (50% de produits normands)

Actions phares : rencontres d'affaires, accompagnement marché public, déploiement logiciel Easily, semaine des produits normands

Une phase 2 à venir



Plan « Je mange normand dans mon lycée »

Rencontres d'affaires

RDV acheteurs/fournisseurs

Participants :

- **Agriculteurs, IAA, grossistes**
- **Lycées, groupements hospitaliers, sociétés de restauration**

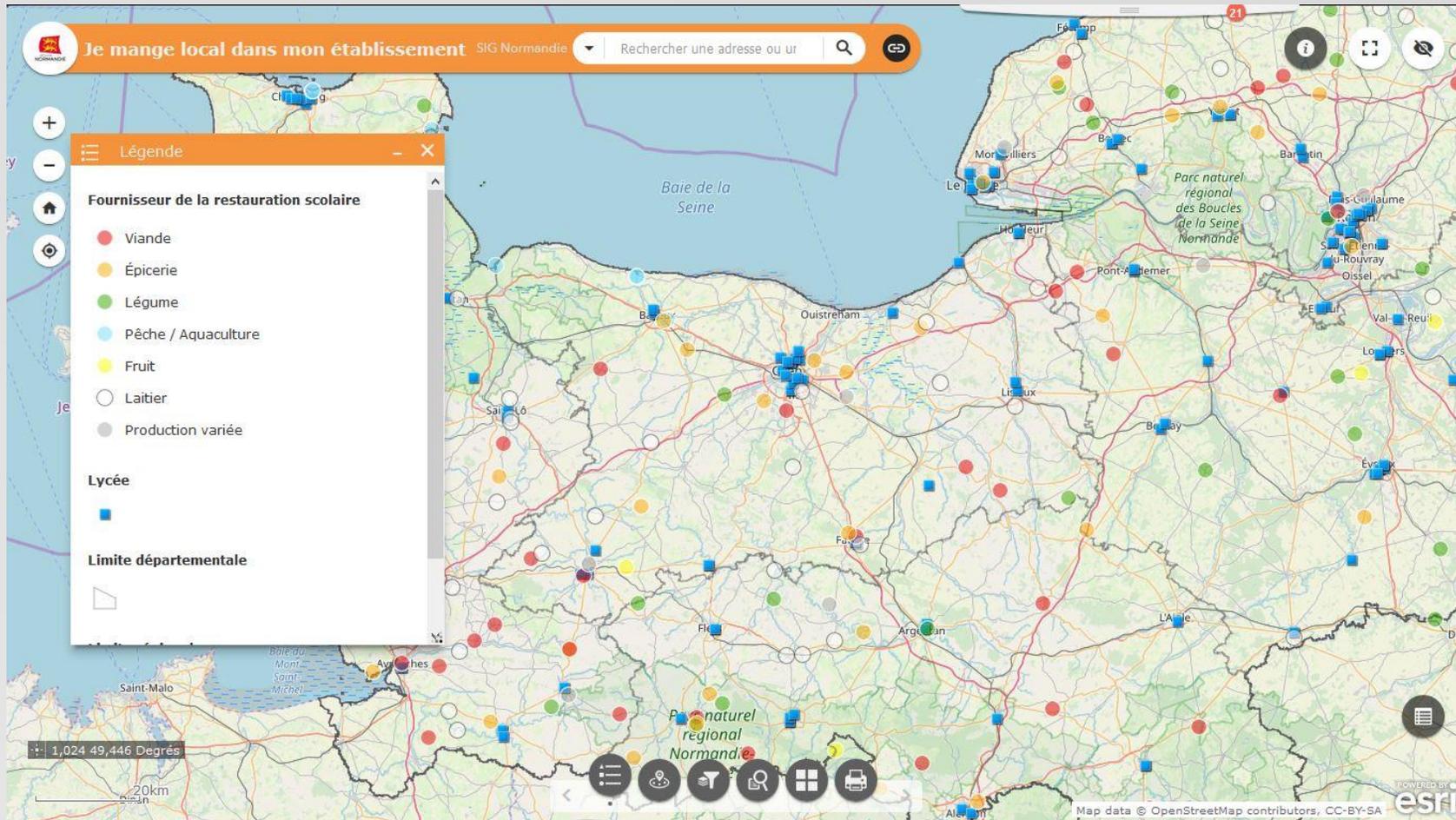
2 rencontres en 2020 à Saint-Pierre sur Dives (14) et en 2021 à Yvetôt.

Prochaine rencontre le 29 juin 2022 à Bayeux (14)



Plan « Je mange normand dans mon lycée »

Cartographie des fournisseurs



- Un outil cartographique pour sourcer les fournisseurs
- 308 structures référencées
- Partenariat avec le Département du Calvados
- Diffusion limité aux structures de restauration collective / Pour accéder à l'outil : merci de contacter Guillaume Lebon

Plan « Je mange normand dans mon lycée »

Boîtes à outils commande publique



BAO acheteurs

- Accessible depuis [site internet DRAAF Normandie](#)

BAO fournisseurs

Contact :

- Guillaume LEBON

Plan protéines végétales à destination de l'alimentation humaine

- Plus de **2,5M€ d'aides** sur des projets de recherche ou de structuration de filière sur algues et végétaux terrestres
- Projets industriels en cours sur terrestre et marin
- Soja, pois, féveroles, lupins, lentilles, quinoa, micro algues, macro algues



Lancement AMI « protéines et filières d'avenir » du 7 mars 2022 au 27 mai 2022

Contact :

- Aude Jouaux / aude.jouaux@normandie.fr

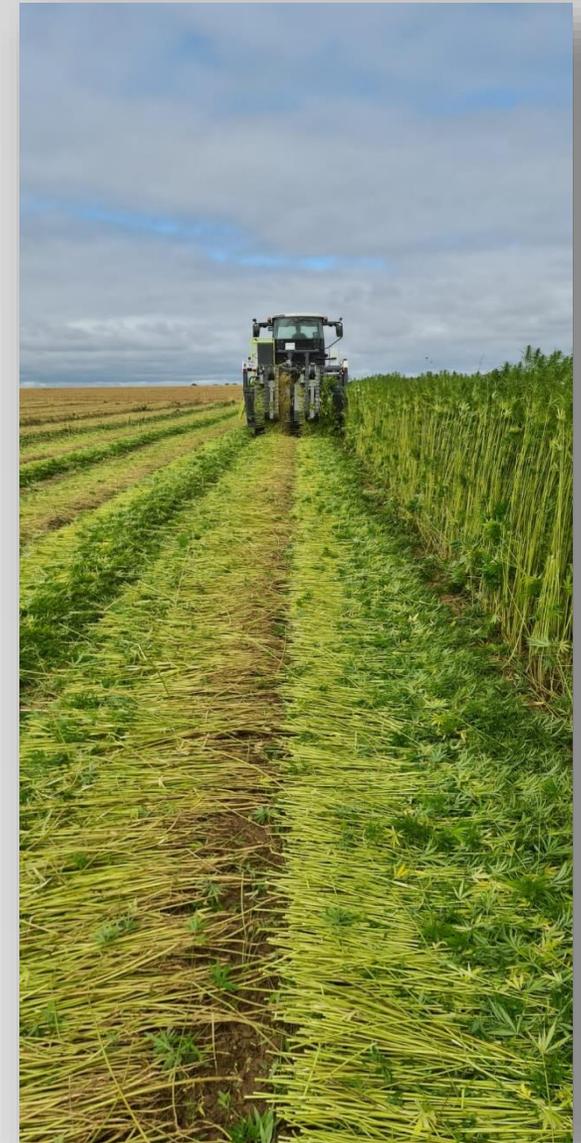
Plan lin

- Création d'un **plan de formation « Métiers du Lin »** : 1^{ère} session formée, 2^{nde} session en projet + ouverture aux métiers de l'aval
- **Cartographie** de l'innovation et R&D en Normandie
- Poursuite des **aides à l'investissement** (ex : teillages, filature, prototype récolte chanvre, confection)
- Soutien au **développement du Bio et du Chanvre** (forte demande sur la filière textile)

- **Plan « pomme » en cours de construction**
- **Plan « viticulture » lancé récemment**

Contact :

- Aude Jouaux /
aude.jouaux@normandie.fr



Plan des races patrimoniales

- Création d'une **charte graphique et déclinaison d'objets**
- Création de **sites vitrines** en Normandie, fermes pédagogiques et la plupart des zoos
- **Implication des lycées agricoles**
- Plus de **200 éleveurs et représentations accompagnés**
- **3 projets accompagnés : référentiels techniques** et conservatoires d'abeilles noires

- Création de **2 cahiers des charges** sur la volaille de Gournay et le canard Duclair
- Valorisation avec **2 lycées hôteliers** (Le Havre, Canteleu) et au **trophée des léopards**

Phase 2 à venir

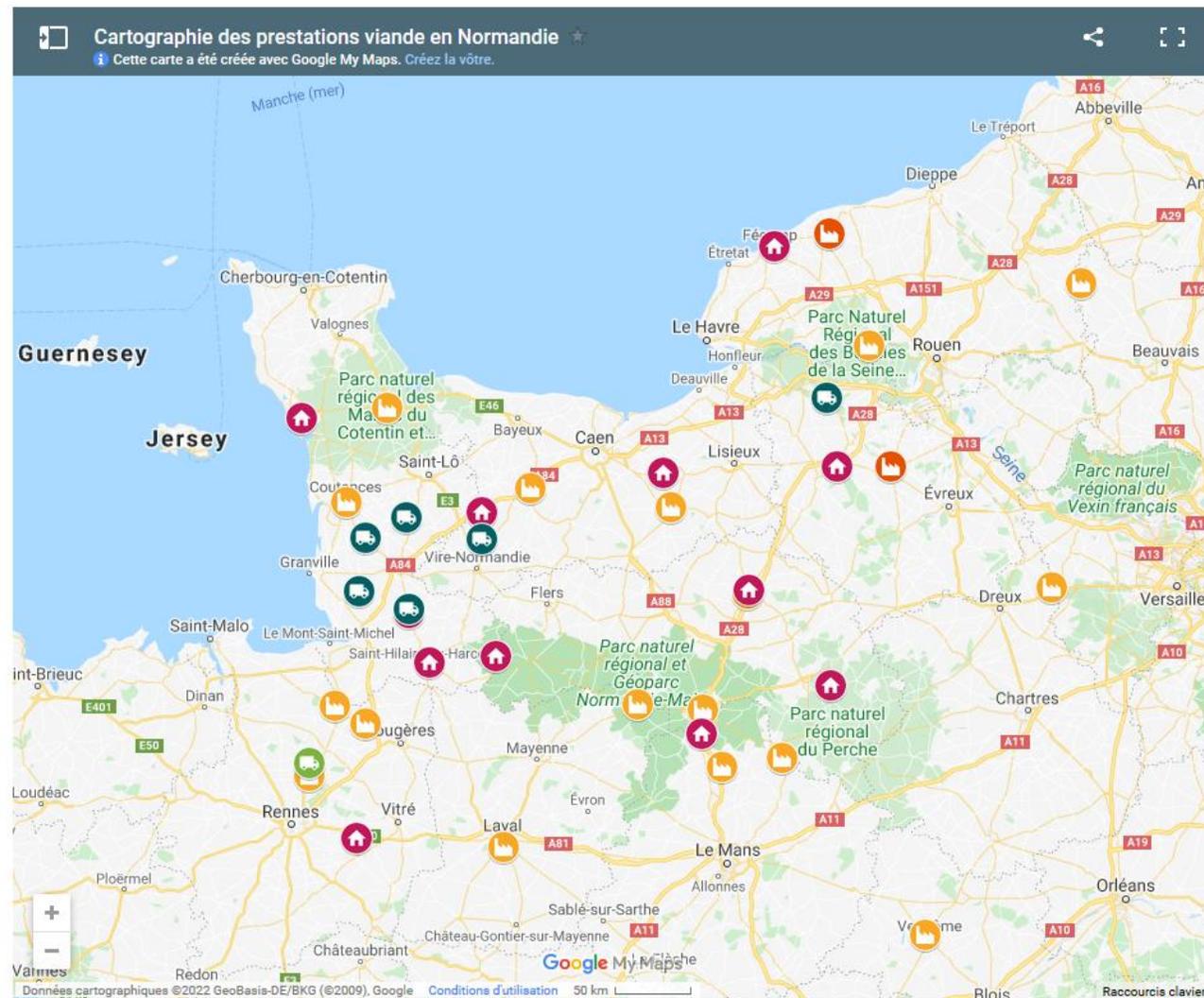
Plans Président



Contact :

- Aude Jouaux /
- aude.jouaux@normandie.fr

Portail cartographiant les opérateurs normands et limitrophes proposant des prestations pour les circuits de proximité (transport, abattage, découpe, transformation et/ou livraison de colis) :



Plan abattoir

- Diagnostic, réunions terrain, programme NORMABAT, mise en place de solutions opérationnelles

Contact :

- Aude Jouaux /
aude.jouaux@normandie.fr

AMI Ecoconception en agro-alimentaire

L'ADEME soutient les **démarches d'écoconception dans ce secteur agro-alimentaire.**

L'objectif est de **permettre aux entreprises de s'engager dans une démarche d'amélioration de la performance environnementale et économique de ses produits (écoconception).**

Ce dispositif de soutien à l'écoconception se déroule en deux phases :

1. L'entreprise fait réaliser un diagnostic écoconception (analyse de cycle de vie) sur un de ses produits par un prestataire externe ou en interne si les compétences sont présentes. Cette étude peut faire l'objet d'une aide allant jusqu'à 50-70% des dépenses éligibles. Lien : <https://agirpoulatransition.ademe.fr/entreprises/dispositif-aide/etudes-decoconception-produits-services-secteurs-numerique-mode-l'alimentation-tout>
2. Elle qualifie d'un point de vue technique et économique ses leviers d'actions et les éventuels investissements à faire. L'ADEME pourra aussi aider ces investissements jusqu'à 35-55% des dépenses éligibles. Lien : <https://agirpoulatransition.ademe.fr/entreprises/dispositif-aide/investissements-decoconception-ameliorer-performance-environnementale-produits>

Les fonds France Relance opérés par l'ADEME permettent de financer de nombreux projets, ces fonds seront clos à partir du 30/06/2022. N'attendez pas pour vous lancer !

Pour toute question : quentin.tizon@ademe.fr

A D E M E



Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Énergie

Avez-vous des questions ?

Les démarches pour promouvoir la gastronomie normande



1

Actions de mise en avant en lien
direct avec la gastronomie

1 Trophée des léopards

1^{ère} édition : Professionnels et amateurs (France)

2^{nde} édition : nouvelle catégorie les apprenants



1 Concours « Bien manger en Normandie »

16^{ème} édition en 2021

Proposer à des chefs de la restauration scolaire de **revisiter un plat à partir d'ingrédients issus de l'agriculture normande**, adapté à des élèves de lycées, collèges, MFR, écoles primaires et écoles maternelles.



1 Festiv'Halles des savoirs et Saveurs en Normandie

Organisation d'une rencontre nationale avec la profession hôtelière (France)

Thématique producteurs et produits normands

1 Ateliers pour tous : « consommer normand »

1^{ère} édition : Octobre/Novembre 2022

Lancement d'un AMI mars à 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.
- Mettre en avant des recettes simples à partir de produits bruts terre et mer pour cuisiner local.

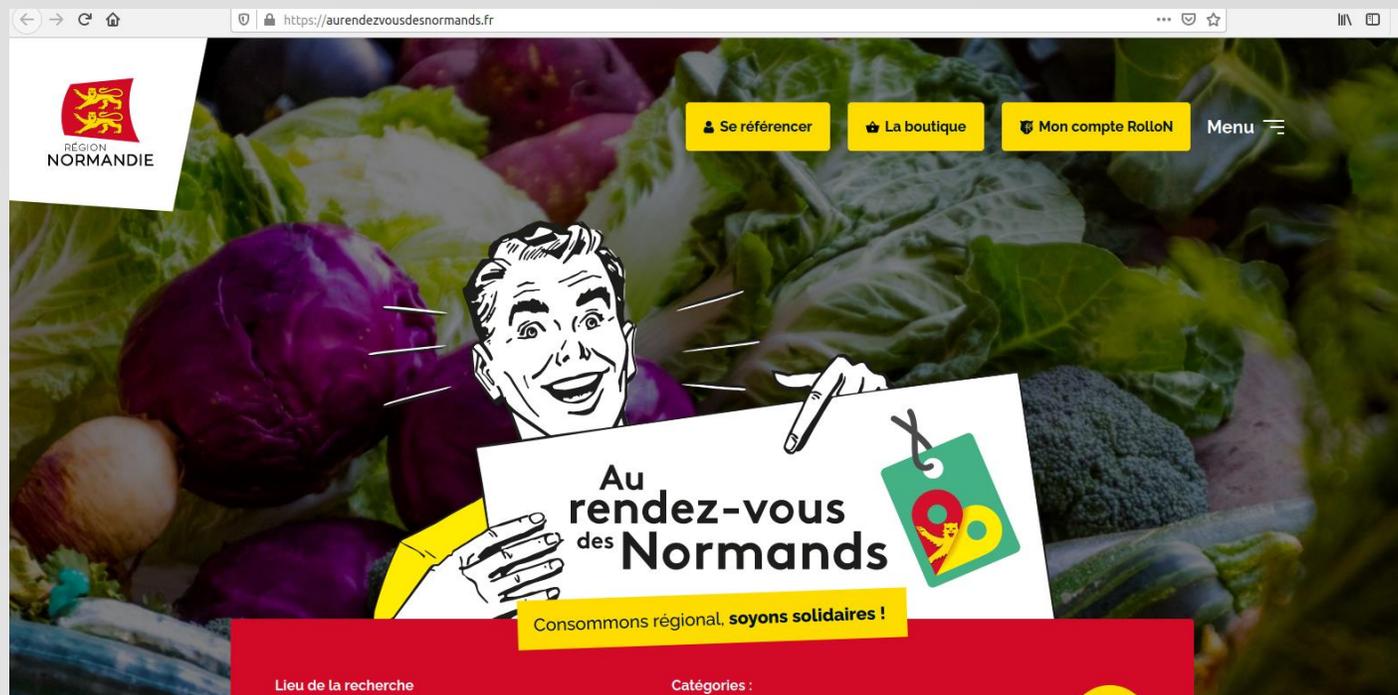
NORMANDIE

2

Notoriété, mise en avant des
produits et producteurs normands

2 Au rendez-vous des Normands

Outil dédié à la consommation de demain, en rendant visible, sous une bannière unique, l'offre économique normande, responsable et de proximité.



2 Site Normandie Gourmande

Financement par la Région du projet

Site internet pédagogique pour les enseignants et le grand public

Evolution avec un agenda des manifestations en Région (fête de la coquille, foire aux harengs, ...)



Des outils de communication sur les produits sous SIQO





Accueil > Photos > Photo de la recette

Tartare de Camembert

Entrée - Végétarien
Très facile
Bon marché

Retour à la recette



Nos conseils mode et beauté

EN COURS

Comment réaliser un maquillage... Diffusé le samedi 23/04 à 17:30

La pochette à bague intégrée e... Diffusé le samedi 23/04 à 17:30

Peut-on oser les gants ? Diffusé le samedi 20/04 à 17:30

Comment faire un joli teint lorsqu... Diffusé le samedi 20/04 à 17:30

Réaliser une coiffure demi-queue... Diffusé le mercredi 18/04 à 17:30

Les plus grands moments de l'émission



La Route des Fromages AOP de Normandie !



DES FROMAGES AOP DE NORMANDIE...
UN MOTEUR POUR L'ÉCONOMIE LOCALE, UN PLAISIR POUR LES PAPILLES

CAMEMBERT DE NORMANDIE

Bien que le camembert soit le fromage à pâte molle le plus consommé en France, seul le Camembert de Normandie bénéficie du label AOP. Produire exclusivement à base de lait cru, il est mûri à la louche en 5 passages, espacés de 40 minutes, selon un temps de mûrissement.

LIVAROT

À l'origine, les cinq tâches en huile de noiset qui ornent le Livarot devaient empêcher des saffarans. Aujourd'hui, c'est un signe de reconnaissance tréfilé. Son parfum vient du broyage du saffran, qui se colore en rouge orangé au cours de sa fermentation, au moins un mois.

PONT-ÈVÈQUE

D'origine monastique, le Pont-Èvêque acquiert sa forme caractéristique au 20^{ème} siècle. La pâte reste une belle couleur jaune et doit être coupée en grilles de cubes, de noiset, de pré et d'éclair, grâce à des concis très exceptionnels de production du lait et de transformation en fromage.

NEUFCHÂTEL

Le Neufchâtel est le plus ancien des fromages normands, datant d'avant 1000. Il reste souple et onctueux, et très riche en collaïne, il se saurait crémier, après 30 jours d'affinage lorsque la croûte de sa fine pelure recouverte d'un léger duvet blanc, ras et dense.

AOP, LA PLUS BELLE PREUVE D'AUTHENTICITÉ
TERRIR, SAVOIR-FAIRE ET GOÛT : LES RICHESSES DE FRANCE



POUR ÊTRE RECONNU AOP UN PRODUIT LAITIER DOIT :
- Être issu d'élevages de producteurs de lait français ou européens
- Être transformé dans une zone géographique déterminée
- Être produit dans un atelier de production contrôlé
- Être soumis à un cahier des charges strict
- Être contrôlé par un organisme agréé

LA VACHE DE RACE NORMANDE, reconnue pour son lait aux propriétés nutritionnelles exceptionnelles, est sélectionnée et contrôlée à la ferme et à la transformation.

DES SAVOIRS ANCIENS ET TRADITIONNELS qui se perpétuent de génération en génération.

UN TERRITOIRE DÉFINI ET HISTORIQUE : le terroir de la Normandie, le terroir d'origine, est la source de la richesse et de la qualité de nos produits.

DES SAVOIR-FAIRE ANCIENS ET TRADITIONNELS qui se perpétuent de génération en génération.

Une attention particulière est portée sur l'ÉLEVAGE et la transformation.

Une attention particulière est portée sur l'ÉLEVAGE et la transformation.

LES ÉTAPES GOURMANDES

CRÈMIÈRES

1. LE CLADOIS
2. BELIN DU GOÛT
3. LES VALLÉES D'ÉPREUVE

RESTAURANTS

1. AUBERGE DU PÉREUX
2. LA MAISON
3. RESTAURANT LE PISTON
4. RESTAURANT LE LOGIS DE BROHNE
5. L'AUBERGE DU VIEUX TOUR
6. LA MAISON AU LÉVÉ
7. HOTEL RESTAURANT LES ABELLES
8. A LA DÔMETTE GOURMANDE
9. RESTAURANT LE BAUPHIN
10. HOTEL DE FRANCE LE GRILL
11. LA MAISON AU LÉVÉ
12. LA FARMERIE - LA TABLE

MUSÉES

1. MUSÉE DU CAMEMBERT
2. MUSEUM DU CAMEMBERT

ÉLEVAGES

1. FERME DE LA CROIX BLANCHE
2. LA FERME DES PÂTES
3. LA MAISON DE CLAUDOUET
4. FERME DE LA TULIÈRE
5. FERME DE LA VALLÉE AU TANGHIER
6. LA FERME DES PÂTES NORMANDES
7. CHÂTEAU DE LAVAL
8. CHÂTEAU DE LAVAL

PRODUCTEURS

1. FERME DE LA VALLÉE
2. LE DOMAINE DE ANVILLON
3. FERME DE LA VALLÉE
4. FERME DE LA VALLÉE
5. FERME DE LA VALLÉE
6. FERME DE LA VALLÉE
7. FERME DE LA VALLÉE
8. FERME DE LA VALLÉE
9. FERME DE LA VALLÉE
10. FERME DE LA VALLÉE
11. FERME DE LA VALLÉE
12. FERME DE LA VALLÉE
13. FERME DE LA VALLÉE
14. FERME DE LA VALLÉE
15. FERME DE LA VALLÉE
16. FERME DE LA VALLÉE
17. FERME DE LA VALLÉE
18. FERME DE LA VALLÉE
19. FERME DE LA VALLÉE
20. FERME DE LA VALLÉE
21. FERME DE LA VALLÉE
22. FERME DE LA VALLÉE
23. FERME DE LA VALLÉE
24. FERME DE LA VALLÉE
25. FERME DE LA VALLÉE
26. FERME DE LA VALLÉE
27. FERME DE LA VALLÉE
28. FERME DE LA VALLÉE
29. FERME DE LA VALLÉE

- 29 producteurs (laitiers, artisans et fermiers confondus)
- 7 élevages
- 29 restaurants
- 5 crèmeries
- 2 musées

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 !



TOURNEE
ÉTÉ
OS ASSIETTES



www.nfm.fr

www.nfm.fr



Idibus

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.



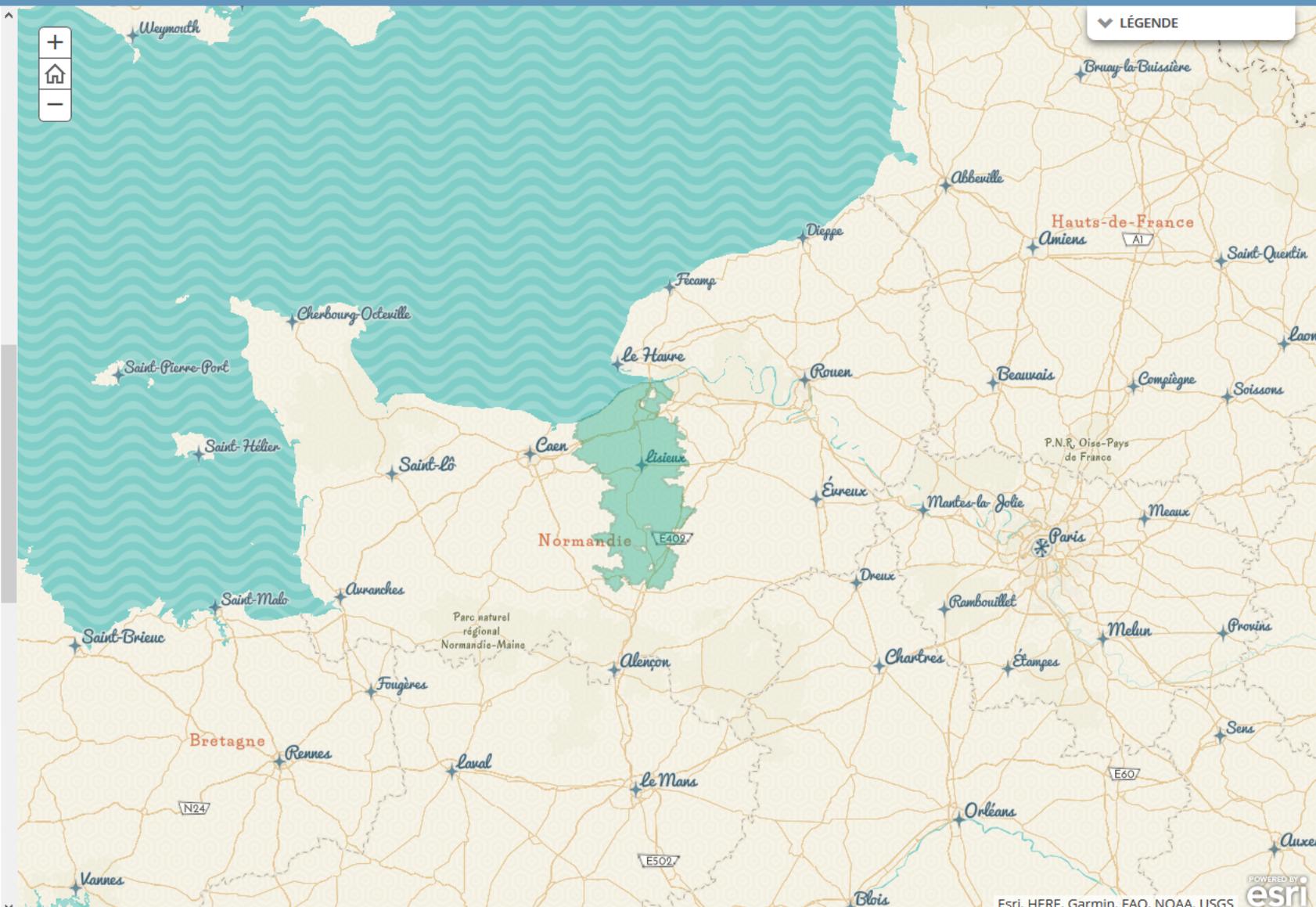
crédit photo : ©Mathilde de Bazouges

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



Avez-vous des questions ?



Merci de votre attention !

Guillaume LEBON

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