



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



RENCONTRE AVEC LES FILIÈRES NORMANDES DU VÉGÉTAL



Les intervenants

Animatrices de l'atelier :

- Chantal PESSY, DRAAF de Normandie
- Sarah LESNARD, Chambre agriculture de Normandie



Intervenants pour la filière végétale :

- Pierre GLERANT, SILEBAN/ODG Jardins de Normandie
- Marie THOMASSIN, Bio en Normandie
- Anne-Sophie GAUTIER, Chambre agriculture de Normandie - LEGGO
- Arnaud DIDIER, Maison Cidricole de Normandie





Le programme

- Les légumes de plein champs normands *par Pierre GLERANT, SILEBAN/ODG Jardins de Normandie*
- Les légumes biologiques normands *par Marie THOMASSIN, Bio en Normandie*
- Les légumineuses : état de l'existant et les perspectives *par Anne-Sophie GAUTIER, Chambre agriculture de Normandie - LEGGO*
- Les produits cidricoles *par Arnaud DIDIER, Maison Cidricole de Normandie*



Une question légume



La Normandie est la 1^{ère} région française :

Réponses



A-productrice de carottes



B-productrice de poireaux



C-productrice de navets

La réponse légume

La Normandie est la 1^{ère} région française productrice de poireaux

26 % des poireaux français

13 % des carottes françaises

Production 2020 des principaux légumes (en tonnes)

	Normandie	Part des productions françaises
Carottes	69 304	13 %
Poireaux	39 653	26 %
Choux	33 394	8 %
Salades	19 391	6 %
Oignons et échalotes	14 746	2 %
Betteraves potagères	14 252	11 %
Navets	7 471	13 %
Endives	5 389	1 %
Cucurbitacées	5 143	1 %
Céleris rave	4 276	9 %
Tomates	3 884	1 %
Champignons	3 378	4 %
Endives	2 464	2 %
Salsifis	1 769	11 %



La filière légumière de Normandie



12 octobre 2022 Pont-Audemer



Les légumes Normands : une idée de leur importance ?



Les travaux et études légumiers de la station **Sileban** bénéficient du concours financier des partenaires suivants :



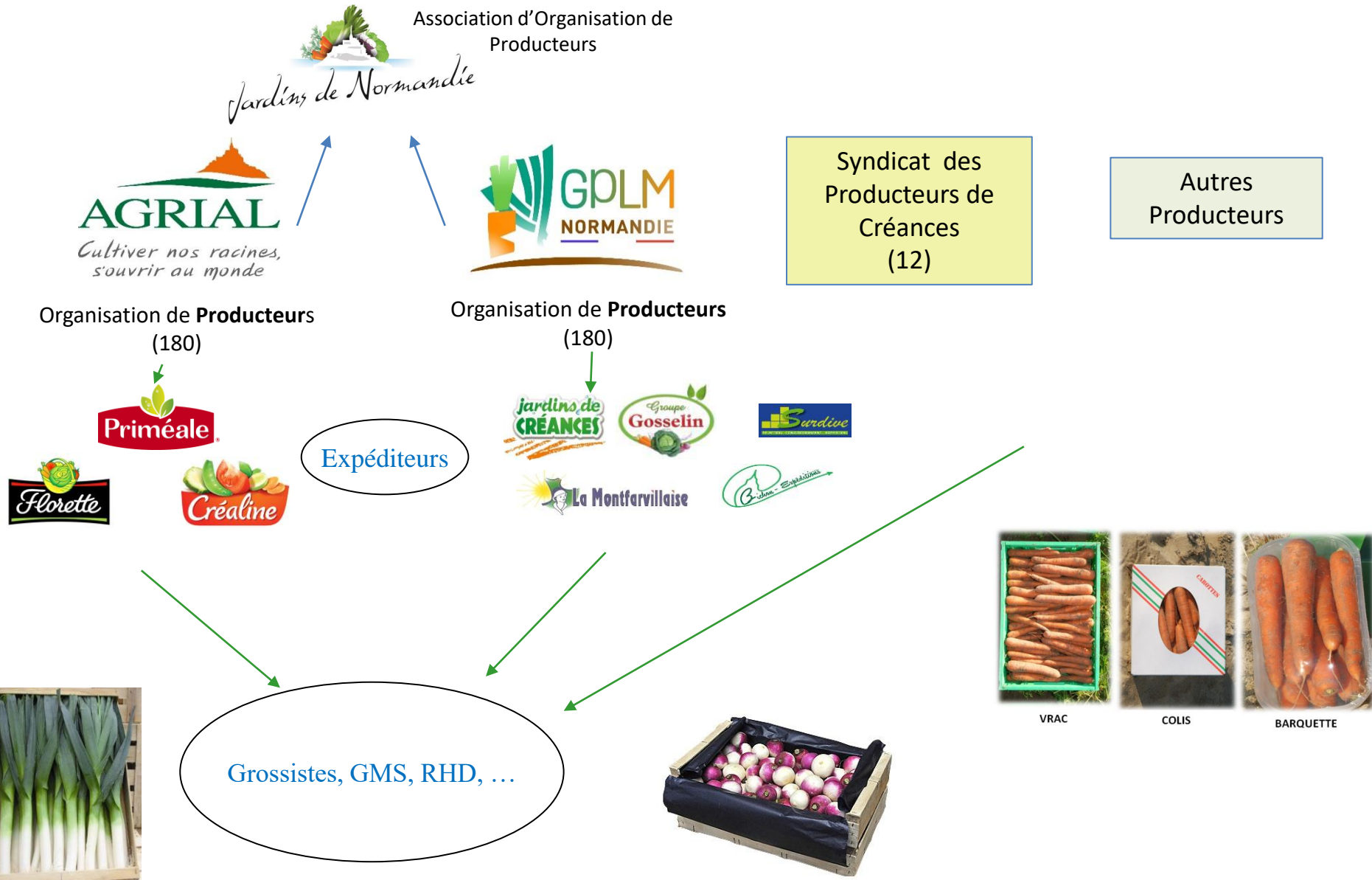


Place de leader au niveau national sur 85% de nos volumes

- **Carottes :** 70 000 tonnes 2ème rang national
- **Poireaux :** 40 000 tonnes 1^{er} rang national
- **Navets** 15 000 tonnes 1^{er} rang national
- **Salades :** 25 000 tonnes 1^{ère} rang national de la production d'été.
- Autres légumes 30 000 tonnes qui complètent la gamme choux fleurs, choux verts, blancs, rouges, céleris raves, branches, persil, pomme de terre, oignons, légumes anciens, radis,....



La Filière Légumes de Normandie



Superficies légumes 8 260 ha

Manche : 6 000 ha le long du littoral (72%)

Calvados : 700 ha autour de Caen

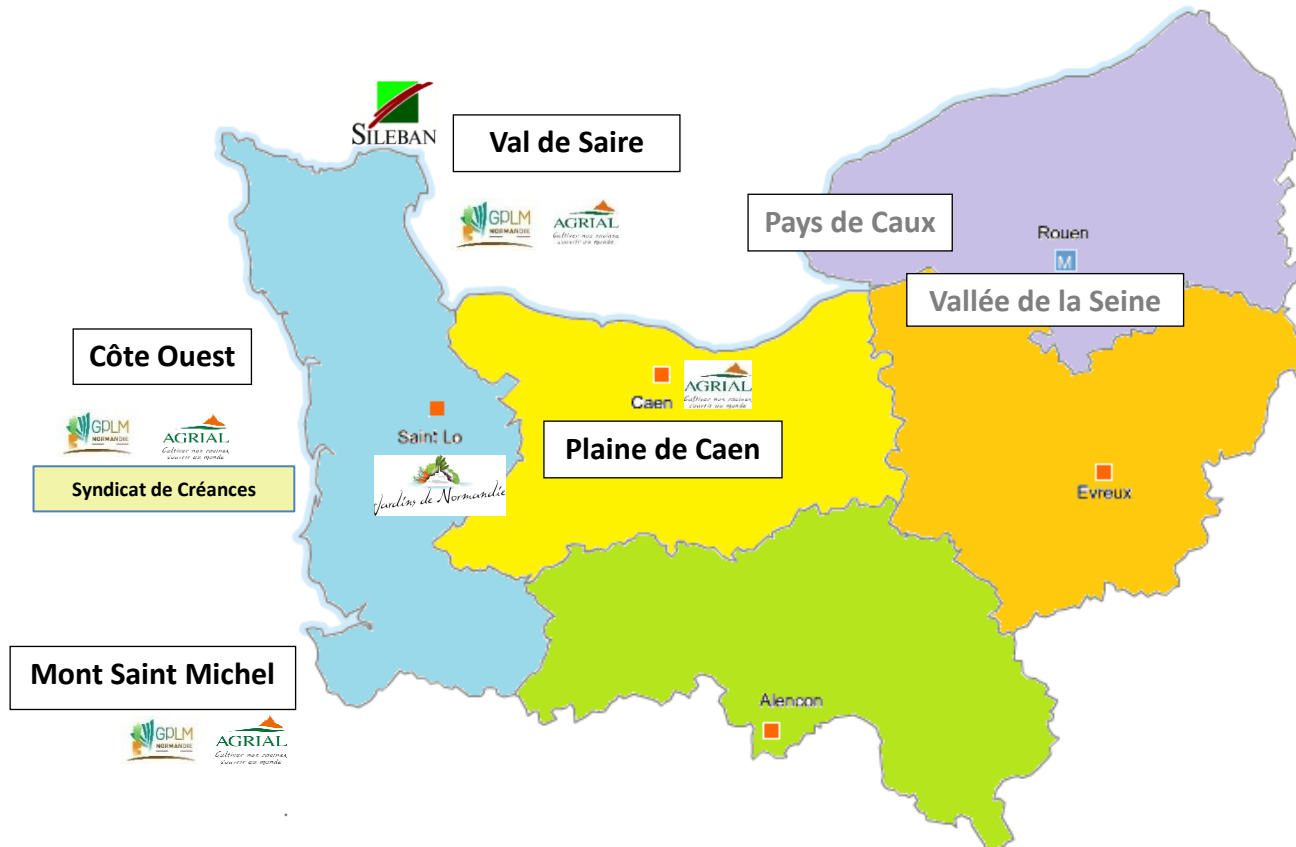
Orne : 50-60 ha

Seine Maritime : 1 000 ha

Eure : 500 ha

Les régions de production dans l'organisation

4 bassins de productions complémentaires :
gamme – qualité – terroir - calendrier -...



200 000 tonnes /an

CA 80M€ au stade production

et 150 M€ de Valeur Produits Commercialisés

3 000 emplois direct

Une gamme de légumes disponible de fin août à début mai

Sauf pour la salade = l'été



	mai	juin	juillet	août	septembre	octobre	novembre	décembre	janvier	février	mars	avril	mai
CAROTTE	0%	0%	3%	8%	10%	11%	12%	11%	11%	10%	8%	3%	12%
CAROTTE NON LAVÉE LABEL	0%	0%	0%	0%	0%	5%	10%	10%	14%	15%	22%	22%	2%
CELERI BRANCHE	0%	0%	3%	13%	23%	28%	18%	9%	5%	0%	0%	0%	0%
CELERI RAVE	8%	6%	5%	4%	11%	7%	8%	13%	8%	11%	9%	11%	13%
CHOUX BLANC et ROUGE	0%	0%	6%	5%	8%	9%	14%	10%	11%	11%	13%	9%	3%
CHOUX VERT	0%	1%	1%	2%	5%	11%	12%	14%	18%	14%	15%	7%	0%
CHOUX BROCOLIS	0%	0%	1%	7%	40%	30%	20%	2%	0%	0%	0%	0%	0%
POIREAUX	1%	0%	0%	4%	8%	11%	12%	13%	14%	13%	15%	10%	0%
NAVET	2%	5%	6%	6%	9%	11%	12%	10%	12%	12%	11%	4%	0%
SALADE	11%	19%	21%	21%	22%	14%	3%	1%	0%	0%	0%	3%	14%
POMME DE TERRE	0%	1%	21%	29%	8%	5%	15%	22%	0%	0%	0%	0%	0%

Rare ou absence

Production à plein production

Signes de qualité



Carotte des Sables :
1500 t / an disponibles

Toute la gamme:
80 000 t / an disponibles



Poireau des sables :
homologation en
préparation (2024 ?)



- **Carottes** : Carottes de la baie du Mont Saint Michel : en cours (2025 ?)
- **Poireaux** : Poireau de Normandie : en cours (2026?)





Les Quantités disponibles pour la campagne à venir



	total (t)	juillet	août	septembre	octobre	novembre	décembre	janvier	février	mars	avril	mai	juin
carotte Label rouge	2 600												
Carotte	23 000												
Poireau Label rouge													
Poireau	13 600												
Navet	2 900												
Chou-Fleur	7 200												
Chou vert	4 000												
Chou Blc/rge	6 750												
romansco	1 000												
brocoli	75												
persil	280												
Laitues	8 000												
Chicorées	5 500												
Céleri branche	700												
Céleri rave	950												
Buternut / Potiron	15												
Pomme de terre	3 100												



Les légumes normands, toujours de bons moments !



Jardins de Normandie

Une question légume



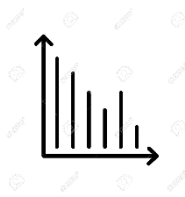
Quelle est la part des exploitations maraichères certifiées bio en Normandie ?

Réponses

A : 10 %

B : 20 %

C : 30 %



La réponse légume



Près de 30 % des exploitations maraîchères sont certifiées bio en Normandie



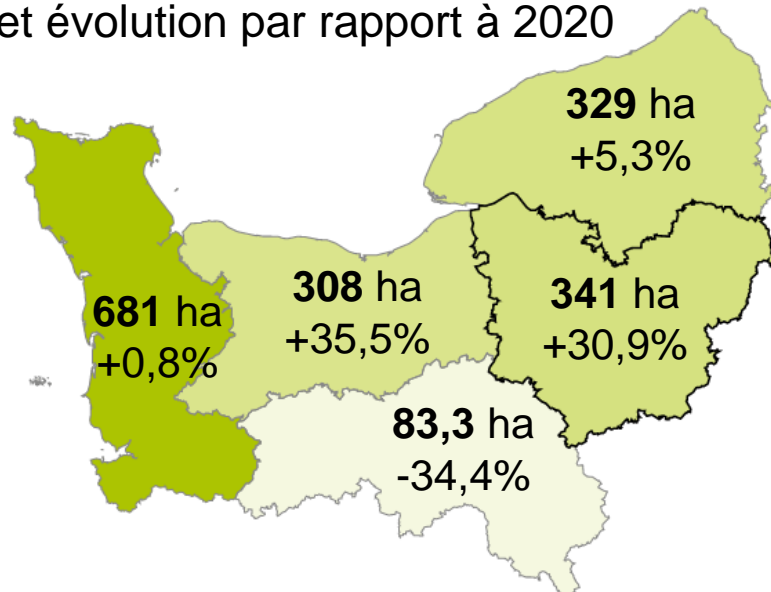


Les légumes bio en Normandie

= maraichage diversifié + légumes de plein-champ

Surfaces en légumes bio

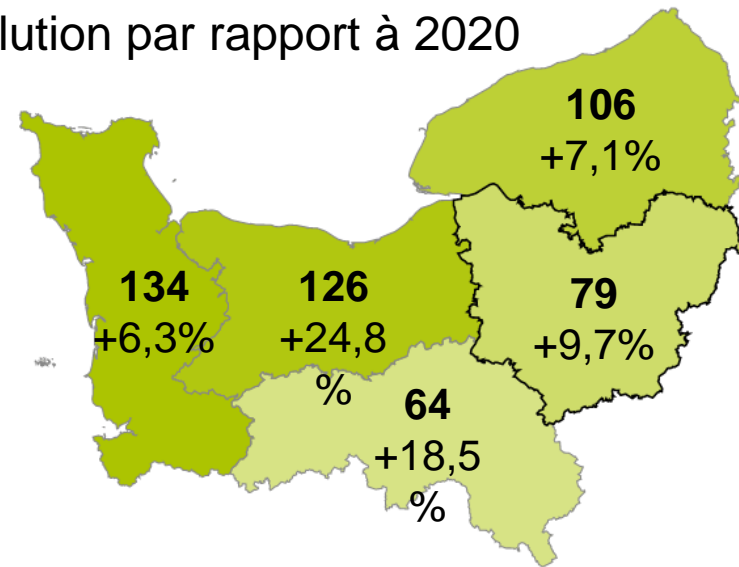
et en conversion en 2021
et évolution par rapport à 2020



1 750 ha en Normandie

Producteurs de légumes bio

et en conversion en 2021
et évolution par rapport à 2020



510 producteurs en Normandie

1 à 2 ETP/ferme

20 à 30 installations par an



Les légumes bio en Normandie : une grande diversité, en fonction des saisons

Légumes bruts

	Jan	Fev	Mar	Avril	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
1	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
2	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
3	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
4	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
5	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
6	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
7	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
8	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
9	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
10	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
11	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
12	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
13	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
14	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
15	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
16	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
17	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
18	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
19	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
20	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
21	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
22	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
23	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
24	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
25	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
26	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
27	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
28	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
29	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
30	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
31	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green

+ 4^{ème} gamme :

- Pommes de terre
- Carottes
- Céleri
- Julienne, brunoise, pot au feu...

Les ateliers de transformation ESS en Normandie





Les légumes bio en Normandie : organisations pour la restau co

- [Manger Bio en Normandie](#) / Inter Bio Normandie Services
- [Mil Perche](#)
- [Presto Bio](#)
- Certains grossistes
- Certains producteurs bio à proximité

- [Agrilocal 76](#)

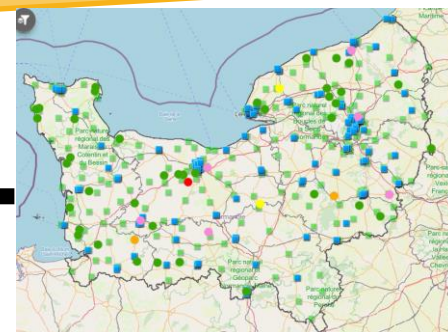
+ Cartographies :

- [Atlas du Calvados](#)
- [Saveur Locale Manche](#) du Conseil Départemental (collèges)
- [Cartographie des fournisseurs de la Région Normandie](#) ■ ■ ■ ■ ■
(lycées)

+ Sourcing et accompagnements de Bio en Normandie

- Régie maraîchère ?

- ▲ Importance du dialogue
- ▲ Engagement des restaurants collectifs (informel, oral, écrit)
- ▲ Planification des besoins
- ▲ Souplesse des menus
Inscrire légumes/crudités de saison





BIO
en normandie

Contacts

Calvados, Manche et Orne

Gladys LEGALLOIS

T. 02 58 09 00 72 | M. 06 02 37 56 62

glegallois@bio-normandie.org

Eure et Seine-Maritime

Marie THOMASSIN

T. 02 32 09 01 63 | M. 06 51 29 94 85

mthomassin@bio-normandie.org



Une question légumineuse



Quel est l'intérêt alimentaire des légumineuses ?

Réponses

A-Elles sont riches en fibres

B-Elles sont riches en protéines

C-Elles apportent la satiété rapidement



La réponse légumineuse



L'intérêt alimentaire des légumineuse est triple :

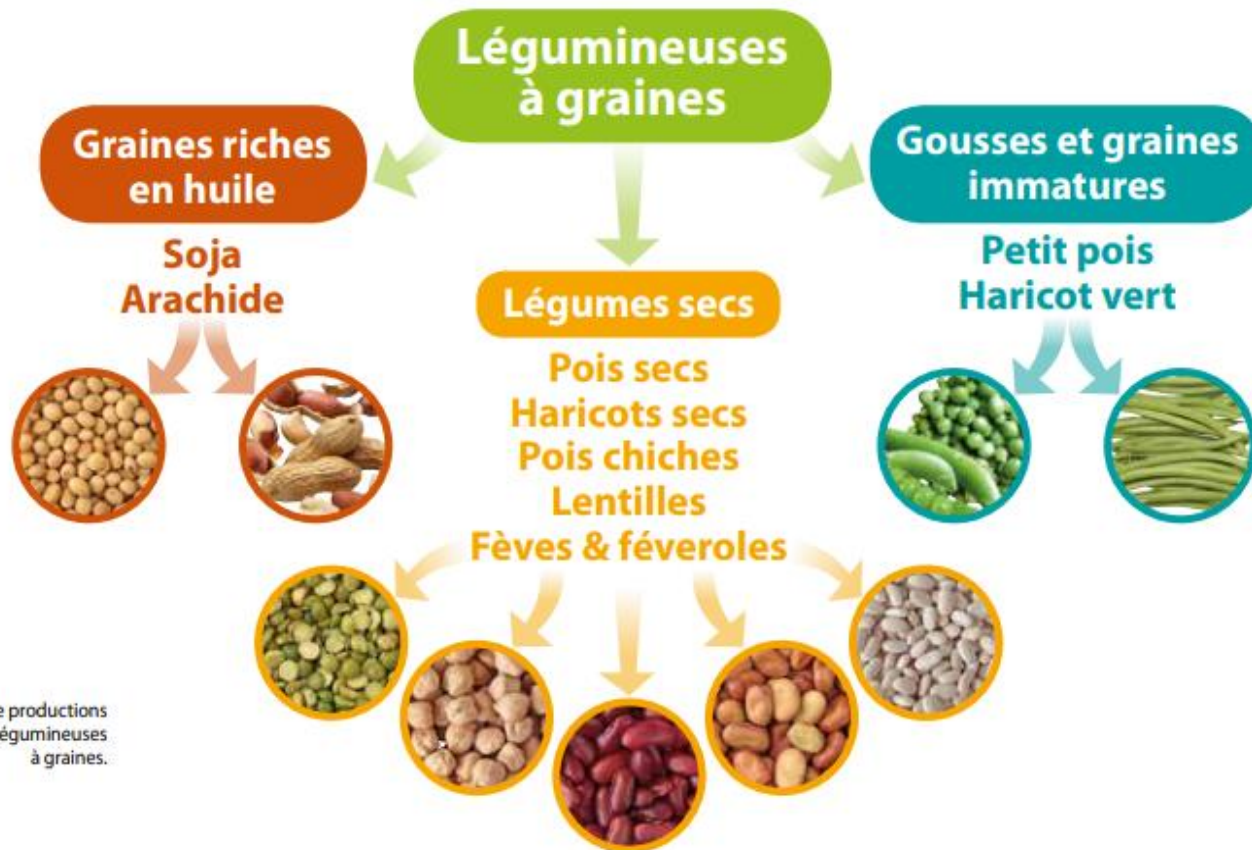
Elles sont riches en fibres

Elles sont riches en protéines

Elles apportent la satiété rapidement



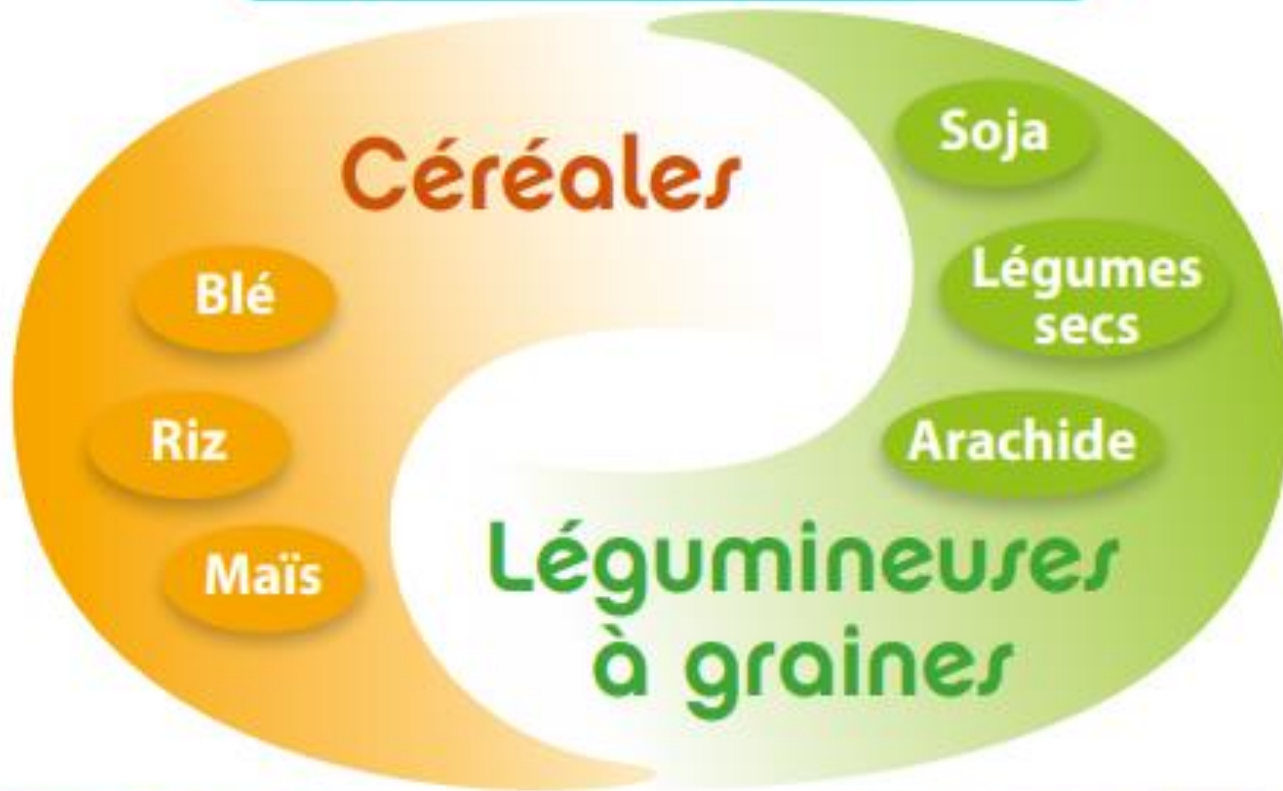
Grande diversité des légumineuses même en Normandie



Diversité de productions au sein des légumineuses à graines.

Les légumineuses sont à associer aux céréales

Des protéines complémentaires



Riche en méthionine
Faible en lysine

Riche en lysine
Faible en méthionine



BIOCER

COOPÉRACTEURS 100% BIO DEPUIS 1988

COOPÉRATIVE DE CÉRÉALES BIOLOGIQUES

240, Chemin de la Forêt - 27180 LE PLESSIS GROHAN

T : 02.32.67.17.22 - P : 07.76.92.38.64

www.biocer.fr

Commandes et administration des ventes :

Myriam ROBIN - mrobin@biocer.fr

T : 02.32.67.07.90 - P : 07.56.12.61.11

commande@biocer.fr



- Meule de pierre
- Farine 100% BIO
- Gamme variée : De la farine blanche patissiere à la farine de seigle, d'épeautre, farines anciennes, petit épeautre, maïs ou encore sarrasin
- **Conditionnement : sachets de 1kg, 2,5kg ou 25kg**

Mais aussi : légumineuses et autres graines

L'offre en légumineuses normande



L'offre en légumineuses normande

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	

L'offre en légumineuses normande

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

Association LEGGO - Légumineuses à Graines du Grand Ouest

Le Grand Ouest s'organise collectivement pour relocaliser le marché des protéines végétales à destination de l'alimentation humaine

LES DATES CLES ET LE CONTEXTE

Avril 2019

Genèse – Faire rencontrer l'offre et la demande

Prise de conscience d'un besoin en légumineuses pour mettre en place le repas végétarien en restauration collective

→ Prise de conscience d'un besoin en légumineuses pour mettre en place le repas végétarien



Obligation d'au moins un menu végétarien par semaine en restauration collective

Mai 2020

Création de l'association par quatre Chambres d'agriculture (Bretagne, Normandie, Pays de la Loire et Centre-Val de Loire)

1^{er} collectif territorial structuré en France avec un statut juridique



Novembre 2020

Structuration

5 collègues d'adhérents de l'amont à l'aval
Des membres associés
Un Comité Scientifique Technique



L'objectif d'autonomie protéique de la politique agricole française (article L1 du CRPM) est précisé à 8 % de la SAU cultivée en légumineuses en 2030

Association LEGGO - Légumineuses à Graines du Grand Ouest

Le Grand Ouest s'organise collectivement pour relocaliser le marché des protéines végétales à destination de l'alimentation humaine

- 40% des foyers français Flexitariens

Kantar Worldpanel, juin 2020

- 48% des français mangent des légumineuses une fois par semaine

CREDOC 2021

- Consommation de légumineuses à graines :
1.4kg/personne/an en 2019

INRAE

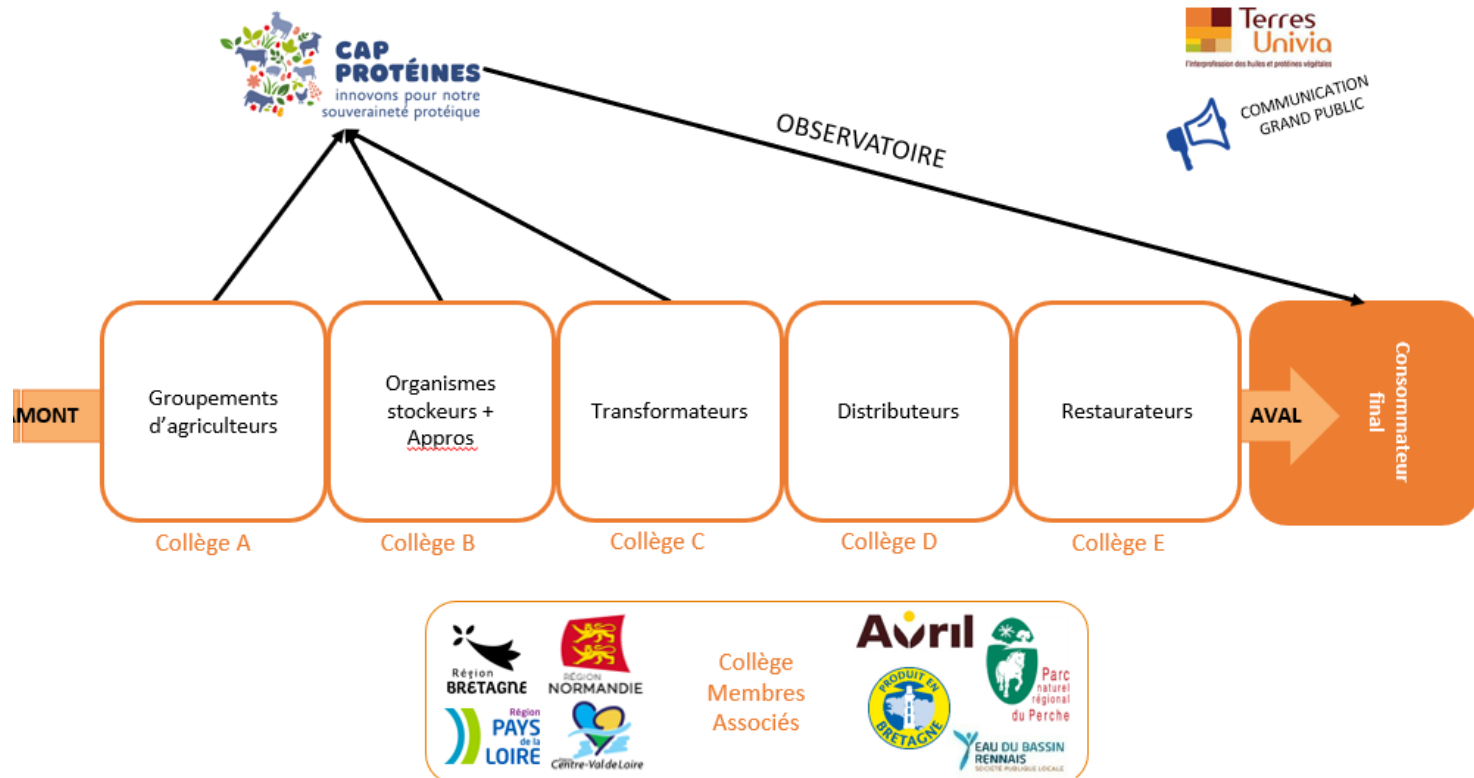


France 2021
2 kg/personne/an
(Anses, 2021)

Association LEGGO - Légumineuses à Graines du Grand Ouest

Le Grand Ouest s'organise collectivement pour relocaliser le marché des protéines végétales à destination de l'alimentation humaine

LEGGO a été créée par les Chambres d'agriculture de Bretagne, Normandie, Pays de la Loire et Centre-Val de Loire. **L.E.G.G.O.** est une **association** regroupant 4 régions (Bretagne, Centre Val-de-Loire, Pays de Loire et Normandie), qui a pour but de soutenir le développement d'une **filière légumineuses** (pois, féverole, lupin, lentilles, pois chiche, soja, haricots), tant du point de vue commercial que technique

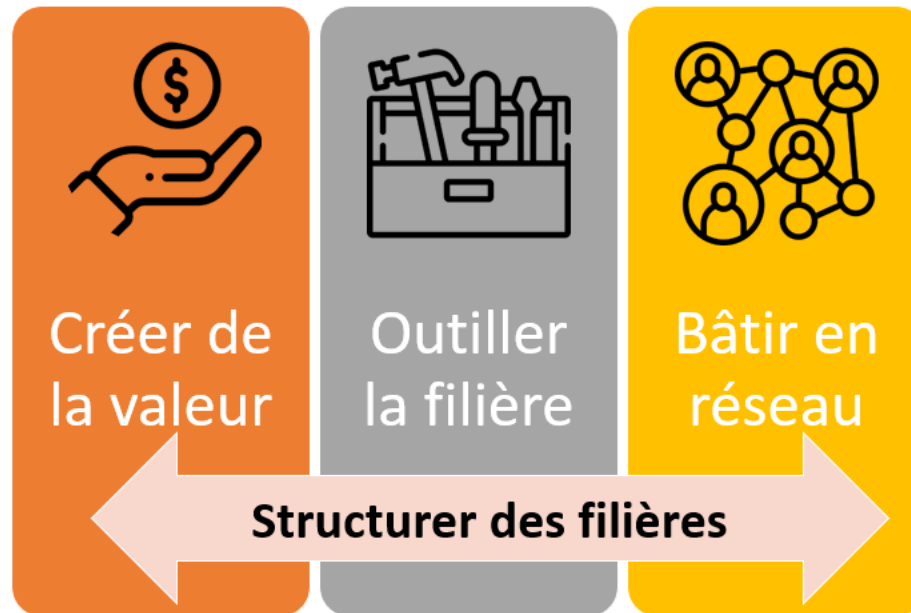


Association LEGGO - Légumineuses à Graines du Grand Ouest

Le Grand Ouest s'organise collectivement pour relocaliser le marché des protéines végétales à destination de l'alimentation humaine

Nos objectifs :

Accompagner la structuration et le développement de filières de légumineuses tant du point de vue commercial que technique



Association LEGGO - Légumineuses à Graines du Grand Ouest

Le Grand Ouest s'organise collectivement pour relocaliser le marché des protéines végétales à destination de l'alimentation humaine

Et concrètement :

- **Mise en réseau** des acteurs de la filière de **l'amont à l'aval** : *Comité scientifique et technique composé d'acteurs de la restauration collective (Réseau Resto Co', AGORES)*
- **Apport de solutions en prenant en compte vos contraintes au quotidien** (approvisionnement local, réduction du gaspillage alimentaire, attractivité des plats, recettes, ...)
- **Réalisation d'étude ou enquête**
 - Exemple : *Une enquête quantitative auprès des acteurs de l'aval (GMS/RHD)*
- Travaux sur l'adaptation **agronomique**, la **contractualisation**, la **communication**

- **Mise en place de DEMONSTRATEURS**

- **Mettre autour de la table les différents maillons d'une filière** en commençant « petit » pour se mettre d'accord sur les variétés, qualité, prix et poser les bases d'une contractualisation
- Communiquer sur ces démonstrateurs



Association LEGGO - Légumineuses à Graines du Grand Ouest

Le Grand Ouest s'organise collectivement pour relocaliser le marché des protéines végétales à destination de l'alimentation humaine

Vos contacts par Région

Julie RIO - 07 85 35 24 22
Cindy HASCOËT - 06 22 53 21 29

Peggy BOUCHEZ - 06 83 89 04 41

Anne-Sophie GAUTIER - 07 60 49 53 94

annesophie.gautier@normandie.chambagri.fr



Vincent BOUDET - 06 26 64 30 98

Thierry BORDIN - 06 71 90 64 99

Une question produits de la pomme



La Normandie est la 1^{ère} région française :

Réponses

A-productrice de pommes à croquer (fruits de table)

B-productrice de pommes à cidre et de produits cidricoles

C-productrice de poires



La réponse produits de la pomme



La Normandie est la 1^{ère} région française productrice de pommes à cidre et de produits cidricoles

En Normandie, on comptabilise 508 hectares de vergers de pommes de table pour une production de 12 537 tonnes de pommes (à peine 1 % de la production nationale de pommes de table).



Panorama de la filière normande

- **5000 producteurs de fruits** sur **3200 ha de verger** spécialisé pour **160 000 tonnes** de fruits
- **160 000 tonnes** de fruits à cidre
- **400 entreprises** en production cidricole
- **IGP Cidre de Normandie :** *30 millions de bouteilles*
- **AOP Pays d'Auge, cotentin, Perche, Domfront :** *800 000 bouteilles*
- **Autres cidres :** *10 millions de bouteilles*
- **AOC Calvados**
- **AOC Calvados Pays d'Auge** }
- **AOC Calvados Domfrontais** }
- **AOC Pommeau de Normandie :** *460 000 bouteilles*
- **Jus de Pommes :** 2^e jus consommé en France, en forte croissance
- **Produits bio :** 35 % de la production totale

Réseaux de distribution

- En direct auprès des cidriculteurs
- Distribution spécialisée

Contact

- Arnaud DIDIER – Maison Cidricole de Normandie
- info@maison-cidricole-normandie.fr / www.maison-cidricole-normandie.fr



Les Cidres et Poirés normands

Une diversité de terroirs unique !

1 IGP cidre de Normandie

4 AOP

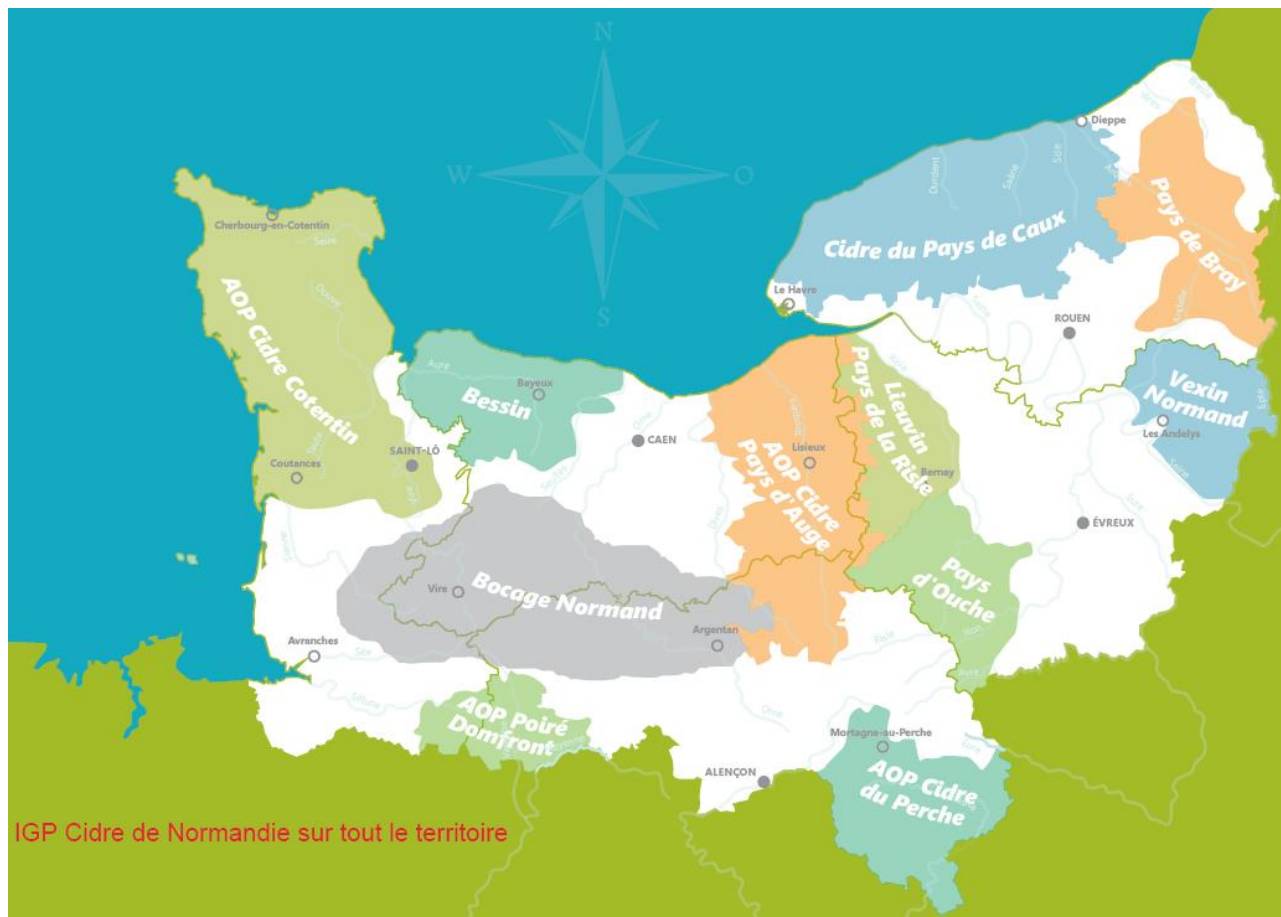
- *Cidre Pays d'Auge*
- *Cidre Cotentin*
- *Cidre du Perche*
- *Poiré Domfront*

1 future AOP

- *Cidre du Pays de Caux*

Des bassins historiques

- *Bessin*
- *Bocage*
- *Lieuvin*
- *Pays de la Risle*
- *Pays d'Ouche*
- *Pays de Bray*
- *Vexin*





Une petite dégustation instructive...

Vous avez devant vous deux verres de jus de pomme :

**dégustez-les et reconnaissez le véritable jus de pomme de
Normandie !**





Contact :

Arnaud DIDIER
Œnologue

Association Cidricole Normande

ZA de Cardonville - 8 rue de la Liberté

Bretteville l'Orgueilleuse - 14740 THUE ET MUE

Tél : 02 31 53 17 67 - Mobile : 06 59 95 32 16

a.didier@associationcidricolenormande.fr

www.associationcidricolenormande.fr



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



MERCI

