

Guide EGAlim normand

Édition août 2024

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

La loi EGalim relative à la restauration collective, complétée par la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (loi AGECE) et par la loi Climat & Résilience, imposent des mesures concernant la restauration collective publique et privée ayant notamment pour objectif de favoriser l'accès à une alimentation plus saine et durable pour tous.

Ce guide EGalim normand a été conçu afin de faciliter la recherche d'acteurs locaux en lien avec les prérogatives de la loi en termes d'approvisionnements alimentaires.

Ce guide a été élaboré avec beaucoup de soin, cependant il est possible que certaines entreprises ou organismes ne figurent pas dans ce document. Si tel est le cas, nous vous laissons contacter les Chambres d'agriculture de Normandie : **sarah.lesnard@normandie.chambagri.fr**

Sommaire

Chapitre I : Comprendre mes obligations et connaître les dispositifs complémentaires	4
Partie 1 : Loi EGAlim	5
Partie 2 : Les dispositifs d'aide à la mise en place de la loi EGAlim	12
Chapitre II – Les produits durables et de qualité	14
Partie 1 : La filière des produits laitiers normands	15
Partie 2 : La filière normande des produits de la mer	24
Partie 3 : La filière des produits carnés normands	30
Partie 4 : La filière de productions légumières sur le territoire normand .	40
Partie 5 : La filière pommes de terre normandes	44
Partie 6 : La production de céréales et légumineuses en Normandie	45
Partie 7 : La filière fruits en Normandie	49
Partie 8 : La filière des boissons en Normandie	51
Structures regroupant l'offre normande pour la restauration collective ...	60
Structures pouvant être contactées pour plus de renseignements	61
Liste des structures contactées pour la réalisation du guide.....	62
Glossaire.....	63

Chapitre I : Comprendre mes obligations et connaître les dispositifs complémentaires

Partie 1 : Loi EGalim

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

La loi EGalim promulguée en 2018, complétée en 2021 par la loi Climat et Résilience, prévoit plusieurs dispositions qui ont pour but d'améliorer la qualité et la durabilité des repas servis dans le cadre de la restauration collective, avec des dates d'entrée en vigueur échelonnées dans le temps.

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. Sur les volets viandes, poissons et crustacés, ce taux est porté à 60 % de produits durables et de qualité (taux fixé à 100 % pour la restauration de l'Etat, de ses établissements publics et entreprises publiques nationales).

Les produits durables et de qualité concernés par la loi sont divisés en deux catégories :

- les « produits « égalimables »
- les produits faisant appel à des « critères ».

Pour rappel : Les produits Egalimables sont les produits comptabilisables en l'état. Le certificat du produit suffit pour justifier son éligibilité. Les produits faisant appel à des critères peuvent être comptabilisés dans les 50% de la loi si l'acheteur public les appelle dans son marché via des ajouts de critères spécifiques et fiables permettant de les évaluer.¹

Les produits « égalimables »	Les produits faisant appel à des « critères » retenus dans la loi
Les produits issus de l'Agriculture Biologique (AB). Les produits issus d'exploitations en conversion (2 ^{ème} année de conversion) à l'agriculture biologique.	Le critère des coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie.
Les 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 issus d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale (HVE). Les produits ayant une certification environnementale de niveau 2 (CE2), éligibles jusqu'au 31/12/2026.	Les 2 critères cumulés concernant la performance en matière de protection de l'environnement et la performance en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture.
Les produits avec la mention valorisante « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme ».	
Les produits issus de la pêche maritime certifiés par l'écolabel public français « Pêche Durable », porté par FranceAgrimer.	
Les produits mentionnés « Région ultrapériphérique ».	Les produits dits d'« équivalences ».
Les produits du « commerce équitable ».	

¹ Source : Les mesures de la loi EGalim concernant la restauration collective, CNRC, 2024

2. Définition des produits concernés par la loi

2.1 Les produits durables et de qualité dits « égalimables »

2.1.1. Les produits en 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 respectent 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.

2.1.2. 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.

2.1.3. Les produits en 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.

2.1.4. Les produits en 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.

2.1.5. Les produits en 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.¹



2.1.6. Les produits en 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...)²



Les produits de certification environnementale de niveau 2 sont EGAlimables uniquement jusqu'au 31/12/2026.

2.1.7. Les produits « fermiers » ou produits « à la ferme »

Il existe une définition réglementaire des conditions de production :

- Les fromages et fromage blanc : décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères ;
- Les œufs de poules pondeuses de l'espèce *Gallus gallus* : articles D641-57-6 à D641-57-11 du CRPM ;
- Les viandes de volailles (hors production de volailles à petite échelle destinées à la vente directe ou locale) : règlement (CE) n° 543/2008 de la Commission du 16 juin 2008, article L.644-14 du CRPM et arrêtés du 31 juillet 2017 fixant les conditions de production communes relatives à la production en label rouge «volailles fermières de chair » et fixant les

¹ De la partie « 2.1.1 » jusqu'à la partie « 2.1.5 » : INAO

² Source : <https://agriculture.gouv.fr/produits-de-qualite-connaissiez-vous-les-mentions-valorisantes>

conditions de production communes relatives à la production en label rouge « œufs de poules élevées en plein air » et « poules fermières élevées en plein air/liberté » ;

- La viande de gros de bovins de boucherie : arrêté du 27 juillet 2017 fixant les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « gros bovins de boucherie » ;
- La viande de porc : arrêté du 27 juillet 2017 fixant les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « porc ».
- Pour les viandes de volailles (hors production de volailles à petite échelle destinées à la vente directe ou locale), l'usage de la mention « fermier » est subordonné à la certification AOP ou Label rouge ou AB du produit (donc déjà comptabilisables par leur SIQO).

Pour la viande de gros bovins de boucherie, et pour la viande de porc, l'usage de la mention « fermier » est subordonné à la certification label rouge du produit (déjà comptabilisables par leur SIQO).¹

2.1.8. Les produits « 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.²



2.1.9. Les produits « 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.³



2.1.10. Les produits « Commerce Equitable »

Le commerce équitable garantit de meilleures conditions de travail et une juste rémunération des travailleurs au sein des exploitations. Le CE tient également un engagement environnemental dans les modes de production.⁴ Par ailleurs, AgriEthiqueFrance est le premier label de commerce équitable français. Selon les règles du Commerce Equitable, les objectifs sont de garantir un prix rémunérateur aux agriculteurs, de préserver l'emploi local, et d'agir pour le respect de l'environnement et du bien-être animal. A ce jour, Agri-Ethique comptabilise 597 références labellisées sur 54 filières différentes dont 24 en AB.



¹ Source : Les mesures de la loi EGalim concernant la restauration collective, CNRC 2024

² Source : <https://agriculture.gouv.fr/lecolabel-public-peche-durable>

³ Source : <https://www.glossaire-international.com/pages/tous-les-termes/region-ultraperipherique-rup.html>

⁴ Source : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/mesures-phares/qualite-des-produits>

2.2. Les produits durables et de qualité faisant appel à des critères

Dans ce cas, l'acheteur se doit de définir ses critères qu'il intègre dans son marché. Pour cela, il est nécessaire de retenir des caractéristiques non-discriminatoires et vérifiables de manière objective.

Ni la loi EGalim, ni le Code de la commande publique n'imposent de soumettre la méthodologie d'évaluation des performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs liées aux produits à une validation de l'administration. Dès lors que les exigences du code de la commande publique sont respectées, les acheteurs ayant recours à ce mode de sélection sont libres de définir les modalités qui leur semblent les plus pertinentes sous leur responsabilité.¹

2.2.1. Exemples de caractéristiques selon les critères

Pour le critère « Performance en matière de protection de l'environnement » :

Caractéristiques	Questions pouvant être associées
Conditions d'élevage (produits animaux)	Quel type de nourriture est fourni aux animaux ?
	Non-présence d'OGM dans les aliments ?
	Aliments produits sur l'exploitation ? % d'autonomie alimentaire pour les animaux ?
	Nombre de jours de pâturage ? Mise en œuvre de démarches permettant le maintien des prairies et la protection de la biodiversité ?
	Aliments à base d'oléo-protéagineux et ou de légumineuses fourragères ?
	Aliments ne contenant pas des ingrédients issus de modes de production participants à la déforestation importée (ex : soja) ?
Conditions de productions (produits végétaux et alimentation des animaux)	Les animaux ont-ils accès à l'extérieur ?
	Actions mises en œuvre pour le traitement des effluents ? Valorisation ?
	Actions mises en œuvre pour optimiser et réduire l'utilisation d'intrants, en premier lieu les antibiotiques ?
	Actions mises en œuvre pour économiser l'énergie (chauffage notamment) ?
Conditions d'élevage ou de production des produits aquacoles et conchylicoles	Actions mises en œuvre pour limiter l'utilisation d'intrants ?
	Diversité des assolements (ou des productions) sur l'exploitation ?
	Utilisation des serres chauffées ? Utilisation d'énergie renouvelable pour ces serres ?
	Produits issus d'une culture pouvant être à l'origine de déforestation ?
Conditions d'élevage ou de production des produits aquacoles et conchylicoles	Quel type de nourriture est fourni aux animaux ?
	- Aliments provenant d'une source durable, c'est-à-dire fabriqués à partir de ressources gérées selon les principes du rendement maximal durable (RMD) avec le respect de quotas de pêche ou des produits végétaux respectant un cahier des charges garantissant la durabilité de la production, le cas échéant, certifié ? - Aliments ne contenant pas des ingrédients

¹ Source : Les mesures de la loi EGalim concernant la restauration collective, CNRC, 2024

	<p>issus de modes de productions participants à la déforestation importée ? D'autres sources d'ingrédients tels que les co-produits, les algues, les insectes et le lin sont encouragées dans les aliments.</p> <p>Actions mises en oeuvre pour le traitement des effluents/rejets au titre des installations classées ?</p> <p>Actions mises en oeuvre pour optimiser et réduire l'utilisation d'intrants/antibiotiques ?</p> <p>Actions mises en oeuvre pour économiser l'énergie utilisée pour la production : installation de froid, production d'oxygène ?</p> <p>Actions en faveur du bien-être animal : densité des animaux, conditions particulières d'abattage ?</p>
Conditions de production (produits de la pêche maritime)	<p>Le stock de l'espèce est-il exploité selon les principes rendement maximum durable, tel qu'établi par le Conseil international pour l'exploration de la mer (CIEM) ou une organisation régionale de gestion des pêches ?</p> <p>Actions mises en oeuvre pour minimiser l'impact sur l'environnement (limitation des rejets, recyclage des déchets et des engins de pêche) ?</p> <p>Les produits importés d'un pays tiers possèdent-ils un certificat de capture pour la lutte contre la pêche illicite, non déclarée et non réglementée (INN) ?</p> <p>Des mesures de réduction des captures accidentelles sont-elles mises en oeuvre par les producteurs ?</p>
Transports	<p>Appréciation du circuit de production, transformation, distribution et des moyens de transport (avion, rail, route, bateau) ? Distances entre les lieux des différentes étapes du circuit ?</p> <p>Livraison des produits : * Proposition de démarches permettant une optimisation des tournées de livraison pour réduire la distance et le temps sur la route (regroupement, optimisation du taux de remplissage des véhicules ...) ? * Proposition de démarches permettant d'utiliser des solutions alternatives au transport routier ? * Mise en place de plans annuels de formation à l'écoconduite ? * Utilisation d'une flotte de véhicules respectueuse de l'environnement ou transport alternatif ?</p>
Transformation / Distribution	<p>Saisonnalité et fraîcheur des produits ?</p> <p>Contenants et emballages utilisés ? * Matériaux : utilisation du plastique ? Matériaux recyclés ? * Contenants réutilisables ? Consignes ? Vrac sans emballage ? * Volumes : gros volumes ? Vrac ? Volume à la demande ?</p>

Pour le critère « Performance en matière de développement d’approvisionnements directs des produits de l’agriculture » :

Caractéristiques	Questions pouvant être associées
Approvisionnements directs	Nombre d’intermédiaires entre le metteur en marché et l’acheteur ?
	Traçabilité ?
	Actions pédagogiques, par le fournisseur, en matière d’accompagnement et de sensibilisations des convives à la connaissance des produits (visites à la ferme ...) ?
	Accord bi ou tripartite, ou contractualisation entre le fournisseur et un acteur agricole ?

3. Les produits d’« équivalences »

Les produits dits « équivalents » aux produits bénéficiant de ces signes, mentions, écolabels ou certifications sont des produits dont le cahier des charges de production présente des garanties équivalentes. 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.¹

Point de vigilance

Les produits « locaux » ou « de proximité » n’entrent pas dans le décompte des 50% de produits durables et de qualité.

Pour rappel : un produit dit “de proximité” tient compte uniquement de la distance géographique entre le producteur et le consommateur. Mais, la préférence géographique ciblant la dimension locale d’un produit **est interdite** dans le Code de la commande publique.

Partie 2 : Les dispositifs d'aide à la mise en place de la loi EGAlim

1. L'outil « Ma cantine »

« Ma Cantine » est une plateforme numérique gouvernementale à destination des gestionnaires de restaurants collectifs et de leurs convives et développée par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire (MASA) et la Direction interministérielle du numérique (DINUM) pour les accompagner dans la mise en œuvre de la loi EGAlim.

Le principe est d'informer, de documenter et d'offrir un large choix d'outils aux acteurs de la restauration collective.

Par exemple, le dispositif propose des outils de suivi des approvisionnements et de calcul des scores des produits éligibles à la loi EGAlim.

Une page de publication « nos cantines » permet aux restaurants collectifs, qui le souhaitent, de communiquer aux citoyens et à leurs homologues sur la transparence de leurs données qualitatives et quantitatives concernant les objectifs EGAlim.

1.1. S'inscrire

« Ma cantine » est destinée aux responsables légaux et aux gestionnaires publics et privés des services de restauration collective. Concrètement, il s'agit de plusieurs types de fonctions : Élu de collectivité, Directeur d'établissement, Gestionnaire administratif, Comptable, Responsable Restauration, Chef et/ou cuisinier. Plusieurs personnes peuvent être rattachées à une même cantine. Les services de restauration peuvent être en gestion directe ou en gestion déléguée/concédée. L'inscription des gestionnaires/responsables légaux d'un service de restauration (dans les secteurs public et privé) est obligatoire.

Comment s'inscrire ?

Accédez à la page internet suivante : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr>

Ou tapez dans votre moteur de recherche : ma cantine¹

1.2. Télédéclarer

Tous les restaurants collectifs sont concernés par la procédure de télé-déclaration qui consiste en la transmission d'un bilan statistique annuel des données d'achats de produits éligibles à la loi EGAlim.

Quel calendrier ?

Les données d'achat à saisir sont celles de l'année civile de l'année N-1 et à télédéclarer avant le 31 mars de l'année N.

¹ Pour aller plus loin :

<https://draaf.normandie.agriculture.gouv.fr/tout-s-avoir-sur-la-plateforme-ma-cantine-a3874.html>
<https://agriculture.gouv.fr/ma-cantine-la-plateforme-daccompagnement-vers-la-mise-en-oeuvre-des-objectifs-de-la-loi-egalim>

2. Le programme « Lait et Fruits à l'école »

Ce programme a pour but de promouvoir des comportements alimentaires plus sains auprès des élèves et d'enrichir leurs connaissances sur les filières et les produits agricoles et agroalimentaires, en particulier sous signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO).



Le programme permet aux établissements scolaires (uniquement) l'obtention d'une aide financière pour la distribution de fruits, légumes, lait et certains produits laitiers. Si cette distribution se fait sur le temps du midi, via le service de restauration collective, les produits achetés doivent être sous SIQO. Cela permet d'aller vers l'atteinte de l'objectif des 50 % de produits de qualité et durables en palliant une partie des surcoûts.

Les produits sont distribués aux élèves d'établissements scolaires de la maternelle au lycée.¹

3. Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)

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

Un projet alimentaire territorial est élaboré à 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 sont particulièrement mis en avant par le Programme National de l'Alimentation (PNA) avec pour objectif de rapprocher les acteurs de l'alimentation (producteurs, transformateurs, distributeurs, collectivités territoriales, etc.) et les consommateurs afin de développer une agriculture durable et de qualité au sein des territoires.

Il existe 4 piliers :

- Produire et manger local : favoriser la production locale ;
- Restauration collective : accompagner les structures vers les mesures de la loi EGAlim ;
- Volet social et population : améliorer l'offre locale et son accessibilité aux différentes populations ;
- Valoriser et promouvoir le patrimoine alimentaire : mettre en avant les produits et savoir-faire locaux.

¹ Source : <https://www.franceagrimer.fr/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Lait-et-Fruits-a-l-ecole>

Chapitre II – Les produits durables et de qualité

Partie 1 : La filière des produits laitiers normands



1. Les produits laitiers normands issus de l'Agriculture Biologique

En 2022, la Normandie est la 4^e région française productrice de lait de vache biologique (11,5 % des livraisons nationales). En Normandie, le lait bio représente 3,9 % des livraisons régionales de lait.



Producteurs laitiers en AB circuit court :

Nom	Adresse	Contact	Information complémentaire
BERGERIE DE LA SOULEUVRE	L'hôtel Vallée - 14 350 CARVILLE	06 17 93 83 36	Fromage de brebis
LA FERME D'UO	Lieu-dit la Heurtaudière 14 500 COULONCES	06 83 81 21 00	Fromage de vache
LE CABRICHOU	6 impasse des Granges - Ste Marie Laumont - 14 350 SOULEUVRE EN BOCAGE	06 67 43 63 90	Fromage, yaourts et desserts au lait de chèvre
FERME DES GLYCINES	18 Fontaine Rose 50 810 ST JEAN D'ELLE	06 76 95 07 04	Yaourts
FERME DE L'ORANGERIE	L'Orangerie 50620 LE DEZERT	02 31 79 05 46	Lait, beurre, crème, yaourts, skyr et fromages blancs
LES FERMES BIO	Le Bourg - 50 480 HIESVILLE	06 76 98 63 27	Beurre, lait, camembert
PIVETTE ET PALORETTE	209 rue Jeanne Paisnel 50 300 ST SENIER /s AVRANCHES	07 88 16 02 09	Yaourts, desserts, fromages blancs, beurre et crème crue
NORMANDOISE	1 chemin de Montagny 60 850 SAINT GERMER DE FLY	06 37 32 80 61	Yaourts, crèmes dessert, panna cotta
FERME DE LA TREBISIÈRE	La Trébisière - 61 600 MAGNY LE DESERT	06 01 91 09 66	Yaourts, desserts et fromages blancs
DEGUSTONFOIN	La Louvelaie - 61 350 ST FRAIMBAULT	02 33 38 33 49	crème épaisse
FROMAGERIE DE LA QUESNE	1230 Chemin de la Quesne - 76 750 BOIS HEROULT	07 72 66 82 62	Fromage de vache à pâte pressée et à pâte cuite
FERME DE LA MARE CAVELIERE	La Mare Cavelière 76 430 ST AUBIN ROUTOT	06 01 41 74 96	Lait, crème, yaourts, yaourts à la grec, skyr et fromages blancs
LA FERME DES HIRONDELLES	9 rue du Tilleul 76 630 LES IFS	06 99 39 54 18	Lait, yaourts
LES CHEVRES DE RIBERPRE	55 Chemin du Paradis 76 440 LE THIL-RIBERPRE	06 74 06 05 87	Fromages de chèvre
INTERBIO NORMANDIE SERVICES	9 Boulevard de l'Europe 14 540 BOURGUEBUS	02 31 79 05 46	Coopérative de producteurs AB normand - tous produits laitiers

Contact :

Association Bio en Normandie - Stéphanie Heuzé
sheuze@bio-normandie.org - 07 81 40 37 07



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'Évêque 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@graindorge.fr	Camembert AB
FORMAGERIE DE SAINT-DESIR (Lactalis)	Fromagerie de St Désir, Malicorne, 14 100 ST DESIR	06 18 06 55 23	Camembert AB

Contact :

Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie
Sophie CHAUVIN
sophie.chauvin@normandie.chambagri.fr
Tél : 02 31 47 22 64



2. Les quatre fromages AOP de Normandie

Selon les critères des appellations, les 4 fromages de Normandie sont élaborés dans des aires géographiques précises.

AOP Camembert de Normandie :

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

Zone de production : bocages de la Manche, de l'Orne, du Calvados et la frange occidentale de l'Eure.



Fabricants – fermiers* : *Selon la définition de la loi EGAlim

Nom	Adresse	Contact
FROMAGERIE DE CAMEMBERT DURAND	La Heronnière 61 120 CAMEMBERT	02 33 39 08 08
GAEC NATURELLEMENT NORMANDE <i>Ce produit dispose de la double certification : AOP & AB</i>	Coupigny 14 380 LANDELLES ET COUIGNY	02 31 67 58 20
FERME DU CHAMP SECRET <i>Ce produit dispose de la double certification : AOP & AB</i>	La Novère 61 700 CHAMPSECRET	02 33 37 60 19
FERME DE LA MONDIÈRE	La Mondière 14 290 ORBEC	06 50 01 83 29
GAEC CAHOREL	1 La Métairie 50530 SARTILLY BAIE BOCAGE	02 33 48 87 10
FROMAGERIE DE BEAUMONCEL	Le Bien 61120 Camembert	06 60 57 90 56



Fabricants – laitiers :

Nom	Adresse	Contact
FROMAGERIE DU PLESSIS	La Chapelle Fribois 14 340 SAINT LOUP DE FRIBOIS	02 31 63 04 04
COOPERATIVE ISIGNY SAINTE MERE	2 rue du Dr Boutrois 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
SOCIETE FORMAGERE JORT	Fromagerie de Bernières d'Ailly 14 170 BERNIERES D'AILLY	02 31 40 94 09
SOCIETE FORMAGERE MOULIN DE CAREL	BP 7 14 170 ST PIERRE SUR DIVES	02 31 20 84 57
SOCIETE FORMAGERE 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 <i>Ce produit dispose de la double certification : AOP & AB</i>	Le Champ Laudier 61 170 SAINT LEGER SUR SARTHE	02 33 28 09 98

AOP Pont-l'Évêque :

Les fabrications au lait cru représentent 17 % des tonnages, les 78 % autres étant au lait thermisé, pasteurisé ou micro filtré.

Zone de production : bocages de la Manche, de l'Orne, du Calvados et la frange occidentale de l'Eure.



Fabricants – fermiers :

Nom	Adresse	Contact
SCEA des BRUYÈRES	Le petit Malheur 14 430 BOURGEOUVILLE	02 31 64 83 85
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 MONDIÈRE	La Mondière 14 290 ORBEC	06 50 01 83 29
GAEC CAHOREL	1 La Métairie 50530 SARTILLY BAIE BOCAGE	02 33 48 87 10
EARL GAUGAIN <i>Ce produit dispose de la double certification : AOP & AB</i>	Ferme de Montavigny 14430 CRICQUEVILLE EN AUGÉ	06 16 99 08 57



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 <i>Ce produit dispose de la double certification : AOP & AB</i>	Le Moulin 61 220 SAINT HILAIRE DE BRIOUZE	06 21 58 68 80
LES FROMAGERS DE TRADITION	La Housaye 14 170 BOISSEY	02 31 20 64 00
COOPERATIVE ISIGNY SAINTE MERE	2 rue du Dr Boutrois – BP 93 14 230 ISIGNY SUR MER	02 31 51 33 33
SOCIETE FROMAGERE DE CLECY	15 Le Grand Béron 14 570 CLECY	02 31 59 30 00

AOP Livarot :

Les fabrications au lait cru représentent 29 % des volumes, le reste étant au lait thermisé, pasteurisé ou micro filtré.

Zone de production : Pays d'Auge.



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



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

AOP Neufchâtel :

Les fabrications au lait cru représentent 87 % des volumes, le reste étant au lait thermisé ou pasteurisé. Cependant, le Neufchâtel fermier est obligatoirement au lait cru.

Zone de production : Pays de Bray.



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
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 <i>Ce produit dispose de la double certification : AOP & AB</i>	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 <i>Ce produit dispose de la double certification : AOP & AB</i>	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 <i>Ce produit dispose de la double certification : AOP & AB</i>	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
SCEA de L'ORSON	2 Route de Neufchâtel 76 270 MESNIL MAUGER	02 35 09 85 38
EARL FERME THILLARD	963 Rue du Centre 76 270 NESLE HODENG	02 32 97 07 17



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



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

Contact :

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



3. Le Beurre d'Isigny AOP et la Crème (fraîche) d'Isigny AOP

AOP Beurre d'Isigny :

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 *Tourage* pour la fabrication de viennoiserie. Il existe en beurre doux et en beurre demi-sel.

AOP Crème d'Isigny :

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.

**Fabricants :**

Nom	Adresse	Contact
COOPERATIVE 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 :

ODG beurre et crème
d'Isigny
contact@isigny-aop.com
Tél : 02 31 51 33 00

**4. La filière lait en 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.

**Fabricant :**

Nom	Adresse	Contact
COOPERATIVE ISIGNY SAINTE MERE	2 rue du Dr Boutrois – 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



5. Les produits laitiers normands issus d'une exploitation HVE

Depuis 2021, la gamme normande de produits laitiers issus d'une exploitation certifiée HVE se développe.

Nous avons recensé des exploitations agricoles HVE avec atelier de transformation et/ou, pour certaines, une commercialisation en circuit court.

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



Producteurs de produits laitiers HVE en Normandie :

Nom ou Raison sociale	Adresse	Code Postal	Commune	Département	Contact
GAEC DE LA PLATIERE	La Platière	50190	PERIERS	MANCHE	06 27 36 33 32
GAEC HELLOT	289 rue de Lecouffe Ham de Lifremont	76440	MAUQUENCHY	SEINE-MARITIME	02 35 90 58 01 06 32 94 53 58
GAEC FERME DU COEUR NORMAND	621 Route de la Mare aux Daims	76270	NESLE-HODENG	SEINE-MARITIME	02 35 94 06 90
GAEC DU MONT DU BEC	9 rue Principale	76220	DOUDEAUVILLE	SEINE-MARITIME	02 35 90 29 33
GAEC FOLLET	240 impasse d'Artemare	76450	SAINT-VAAST-DIEPPEDALLE	SEINE-MARITIME	06 22 77 55 31
TOUGARD STEPHANE	168 rue du Val Roger	76210	BERNIERES	SEINE-MARITIME	02 35 31 84 25
GAEC DU QUAI DE LA RISLE	408 quai de la Risle	27210	FOULBEC	EURE	06 48 72 24 04
SCEA ÉLEVAGE DES PEUPLIERS	31 route d'Orgeville	27380	FLIPOU	EURE	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



Producteurs de bovins lait HVE et commercialisant en circuit court au sein de la Normandie :

Nom ou Raison sociale	Adresse	Code Postal	Commune	Produits	Contact
GAEC DU GUERIN	1 Hôtel Guérin	50210	BELVAL		02 33 47 20 05 06 79 06 03 97
GAEC DELAHAIS	2450 route du Hartelay	76110	BREAUTE		02 35 27 76 42 06 16 90 26 50
EARL FERME DU MARAIS	13 route d'Orival	76270	FESQUES	Crème, beurre, yaourts	02 35 93 90 66 06 16 41 23 53
SCEA FERME DU MANEGE	Chemin des Justes Parmi les Nations	76640	HATTENVILLE	Yaourts	02 35 96 71 23
GAEC FERME DU BRULE	Le Brûlé	61240	MENIL-FROGER	Crème crue, lait cru, lait demi-écrémé, yaourts, fromages	02 33 36 29 79 06 03 03 39 73
EXPLOITATION DU LYCEE AGRICOLE DE CHAMBRAY	Gouville – Domaine de Chambray	27160	MESNILS-SUR-ITON		02 32 35 61 70 06 88 46 27 60
GAEC DU BOURG GROUX	3021 route de la Maugerie	50860	MOYON VILLAGES	Yaourts, crèmes dessert	02 33 55 73 67 06 80 08 54 54
SCEA SOGI	280 route de Saint Wandrille	76480	SAINTE-MARGUERITE-SUR-DUCLAIR		02 35 37 52 93 06 69 44 97 25
GAEC DU MOULINET	Le Moulinet	50480	SAINTE-MERE-EGLISE	Yaourts, fromages blancs	02 33 93 15 71 06 89 67 67 83
GAEC CAHOREL	1 la Métrairie	50530	SARTILLY-BAIE-BOCAGE	Fromages (camembert de Normandie fermier et AOP)	02 33 48 87 10 06 88 27 60 59
GAEC DE LA CAYENNE	100 rue de la Cayenne	76640	TERRES-DE-CAUX		02 35 56 24 69 06 33 53 42 33
GAEC DU VALLONNAIS	4 chemin du Grand Fumichon	14400	VAUX SUR AURE	Autres cultures	02 31 22 25 64 06 32 84 04 65
GAEC A3F	Le Fouc – La Ferrière Harang	14350	SOULEUVRE EN BOCAGE	Grandes cultures	07 64 16 94 70
GAEC DE LIVET	1 le Hameau aux Prêtres	27800	LIVET-SUR-AUTHOU	Grandes cultures	02 31 20 69 25 06 28 30 23 32
GAEC DES AMELIAS	6 route de la Noe – Gisay la Coudre	27330	MESNIL EN OUCHE	Arboriculture	06 76 07 64 10
GAEC DE LA RUE DE PAILLE	Rue de Paille	50340	LES PIEUX		02 33 52 95 32 06 73 09 77 61
GAEC DE LA PLATIERE	La Platière	50190	PERIERS		02 33 46 62 41 06 27 36 33 32
GAEC DES FOSSES	Les Fossés - Moussonvilliers	61190	CHARENCEY	Grandes cultures	02 31 79 73 07 06 14 47 11 20
EARL DE LANDEGAS	Le Château	61410	RIVES D'ANDAINE	Grandes cultures	02 33 37 97 39 06 02 29 39 57

Contact :

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

Partie 2 : La filière normande des produits de la mer

En Normandie, sont comptabilisés les produits de la pêche suivants :

- Coquilles Saint-Jacques (25 000 tonnes/an) ;
- Bulots (9 000 tonnes/an) ;
- Poissons (30 000 tonnes/an) : dont harengs fumés labélisés Pêche Durable.

Produits conchylicoles (370 concessionnaires exploitants) :

- Huîtres (25 000 tonnes/an) ;
- Moules (16 500 tonnes de moules de bouchot/an).¹²



1. Les produits de la mer normands issus de l'Agriculture Biologique

Fin 2023, la Normandie compte 4 entreprises ayant notifié une activité de produits de la mer en agriculture biologique. Elles sont toutes localisées dans le département de la Manche. Il n'y a pas d'activité piscicole AB dans la région.



Producteurs AB ayant exprimés un fort intérêt pour la restauration collective :

Nom	Adresse	Contact	Informations complémentaires
EARL MAINE PERE ET FILS MAINE	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), ou via des revendeurs de types grossistes : sarl ouest coquillages / les Boucholeurs Trouville sur mer

2. Les autres produits normands de la pêche



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

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

Lieux de pêche :

Le Bulot de la Baie de Granville est débarqué depuis les ports de pêche situés le long du littoral de l'ouest du Cotentin, de Granville au Sud jusqu'à Diélette au Nord.

¹² Source : NFM, CRC



Fournisseurs de *Bulots de la Baie de Granville IGP* :

Entreprise	Adresse	Ville	Contact	frais	cuits
CD MAREE PECHERIE DE NROAMNDIE	Zone conchylicole	50560 BLAINVILLE- SUR-MER	02 33 76 80 80		x
GRANVIL MAREE	20 route de l'aérodrome	50290 BREVILLE- SUR-MER	02 33 91 21 94		x
HUITRES AND KO	22, Rue des loups de Mer	50560 GOUVILLE- SUR-MER	02 33 47 86 28	x	
KERMAREE	Zone conchylicole	50560 BLAINVILLE- SUR-MER	02 33 47 85 54		x
LA MARMITE DE LILI	50 rue des loups de mer	50560 GOUVILLE- SUR-MER	06 89 62 50 05		x
EDB MAREE LEQUERTIER	1-3 Impasse des chasseurs	14120 MONDEVILLE	02 31 70 65 36	x	



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

La Normandie est la première région française de pêche de coquille Saint-Jacques.

Lieux de pêche :

La coquille Saint-Jacques Label Rouge est pêchée dans la Manche-Est et en Baie de Seine, sur des fonds de sables fins à grossiers.



Fournisseurs de *Coquilles et noix de Saint-Jacques Label Rouge* :

Entreprise	Adresse	Ville	Contact	frais	surgelé
BELY MAREE	7 cours de Dakar	76200 DIEPPE	02 35 82 64 06	x	
COQ MAREE	13 cours de Dakar	76200 DIEPPE	02 32 14 60 75	x	x
DIEPPE MAREE	48 quai Gallieni	76200 DIEPPE	02 35 82 58 40	x	
EDB MAREE LEQUERTIER	1-3 impasse des chasseurs	14120 MONDEVILLE	02 31 70 35 42	x	x
GRANVIL MAREE	20 route de l'aérodrome	50290 BREVILLE- SUR-MER	02 33 91 21 94		x
JEANNE MAREYAGE	Rue des albatros	14520 PORT- EN-BESSIN	02 31 51 20 80	x	
SALICOQUE MAREE	5 cours de Dakar	76200 DIEPPE	02 35 84 88 61	x	
VIVIER DU CAP	105 impasse des crustacés	50110 TOURLAVILLE	02 33 23 94 75	x	

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 ;
- Hareng de Fécamp : projet de reconnaissance en IGP.



En Normandie, deux navires de la pêcherie de Hareng sont certifiés Ecolabel Pêche Durable.



Fournisseurs mareyeurs locaux avec valorisation de harengs (de Fécamp) dont la pêche est certifiée « Ecolabel Pêche Durable » :

Entreprise	Adresse	Ville	Contact
DELPIERRE	ZA des Hautes Falaises, Avenue Jean York	76400 EPREVILLE	02 35 10 25 25
SEPOA - DELGOVE	3 rue de la Barricade	76400 FECAMP	02 35 29 18 40

Contact :

Pôle FranceAgriMer
02 31 24 98 60
mylene.boutillier@franceagrimer.fr

Contact :

Normandie Fraîcheur Mer
Arnauld Manner
02 31 51 21 53
manner@nfm.fr

3. Les produits normands de la conchyliculture



STG Moules de bouchot (*Mytilus edulis*) :

L'élevage des moules de bouchot se pratique sur estran. Cette culture se pratique sur le littoral de la Manche (et Atlantique), sur des alignements de pieux, appelés « bouchots ».



Conchyliculteurs ayant exprimé un fort intérêt pour la restauration collective :

Nom	Adresse	Contact	Informations complémentaires
LECROSNIER COQUILLAGES ET CRUSTACES	Hangar 27 La Cabanor 50560 BLAINVILLE SUR MER	02 33 07 94 44	En vente directe (circuit court)
SARL Lapie	50290 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 50590 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 50560 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 50290 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

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



L'IGP « Huître de Normandie » (*Crassostrea – Magallana gigas*) :

L'« Huître de Normandie », produit emblématique régional, est désormais officiellement reconnue en Indication Géographique Protégée (IGP). L'aire géographique de production de l'« Huître de Normandie » s'étend sur les communes du littoral normand, depuis la commune de Granville (50) à l'ouest jusqu'à la commune de Sainte-Marguerite-sur-Mer (76) à l'est.



Fournisseurs d'Huîtres de Normandie :

Nom de l'entreprise	Adresse du siège social	Ville	Téléphone
ASSOCIATION LA CALVADOSIENNE (ACSEA)	Zone Conchylicole - Chemin des Roquettes	14960 ASNELLES MEUVAINES	02 31 21 33 52
EARL AUCRETERRE	11 rue du Corps de Garde	50430 SAINT GERMAIN SUR AY	02 33 07 14 11
EARL CAP OSTREA	23 rue du Banc du Nord	50560 BLAINVILLE SUR MER	06 88 67 02 05
EARL DUBOSCQ	102 charrière du Commerce	50230 AGON COUTAINVILLE	06 89 30 56 72
EARL GRIFFON PERE ET FILS	Centre Euromer - 3 rue des Parcs	50550 SAINT VAAST LA HOUGUE	06 26 36 21 81
EARL KERDUAL	43 rue de Bas	50560 BLAINVILLE SUR MER	02 33 47 11 48
EARL LA PERLE FINE	41 rue de Bel Air	50560 GOUVILLE SUR MER	02 33 47 85 41
EARL LA TOURVILLE	1 Château de Tourville	50310 LESTRE	07 85 51 95 45
EARL LANDRY	4 chemin de Gruchy	50560 GOUVILLE SUR MER	02 33 45 96 21
EARL LECARDONNEL	11 rue des Moulières	50560 GOUVILLE SUR MER	06 31 29 87 32
EARL LECROSNIER	Complexe Cabanor BAT 27-28	50560 BLAINVILLE SUR MER	02 33 07 94 44
EARL LES PARCS SAINT VAAST	1 rue des Dics à Flots	50550 SAINT VAAST LA HOUGUE	06 74 31 83 25
EARL MAINE PERE ET FILS	11 route des coquillages	50290 BRICQUEVILLE SUR MER	02 33 51 72 01
EARL OSTREA KULTURE	4 impasse de l'Espoir	50560 BLAINVILLE SUR MER	06 32 66 22 71
EARL PLEINE MER	20 rue du Bel Air	50560 GOUVILLE SUR MER	02 33 47 83 49
EI BAPTISTE LECARDONNEL	45 rue des Loups de Mer	50560 GOUVILLE SUR MER	06 07 45 20 29
EI CELINE MADELAINE	35 rue de Bas	50560 BLAINVILLE SUR MER	06 60 82 15 57
EI CHRISTOPHE K'DUAL	Rue de la Mielle	50560 GOUVILLE SUR MER	06 36 33 37 73
EI HUITRES NAVARRE	4 rue de la Mielle	50560 GOUVILLE SUR MER	02 33 47 85 54
EI LUDOVIC CASROUGE	83 c rue de Linverville	50560 GOUVILLE SUR MER	06 50 04 31 20
EI REGIS BORDE	12 rue de la Chevrotière	50230 AGON COUTAINVILLE	06 77 09 52 15
EI YANNICK LECOILLARD	2 zone conchylicole de la Bergerie	50770 PIROU	02 33 45 71 15
GAEC DU PHARE	3 route de la Pointe	50230 AGON COUTAINVILLE	02 33 47 03 15
SARL HUITRES & KO	58 route de la Mer	50560 GOUVILLE SUR MER	02 33 47 86 28
SARL HUITRES LOIC DANLOS	Complexe Cabanor Case A4	50560 BLAINVILLE SUR MER	02 33 47 53 85
SARL LENFANT SERGE	Le Bas Marais - rue des Bisquines	50290 BREHAL	02 33 61 68 60

SARL LENOIR-THOMAS MAREE	7 rue du Banc du Nord	50560 BLAINVILLE SUR MER	02 33 47 00 53
SARL L'HUITRE QUENET LEJEUNE	9 Copalestre	50310 LESTRE	06 48 72 73 29
SARL LIRON-CHRISTY	Complexe Cabanor BAT B12	50560 BLAINVILLE SUR MER	09 73 33 75 28
SARL MONBRUN	Route des Landelles – Village Gruchy	50560 BLAINVILLE SUR MER	02 33 76 75 75
SARL NAVARRE	4 rue de la Mielle	50560 GOUVILLE SUR MER	02 33 47 85 14
SAS F. HELIE ET FILS	BP 19 rue des Parcs	50550 SAINT VAAST LA HOUGUE	02 33 54 41 70
SAS GOUVILLE MAREE	Rue de la Mielle	50560 GOUVILLE SUR MER	06 36 33 37 73
SAS HUITRES MG	21 rue des Terres	50560 GOUVILLE SUR MER	02 33 47 85 05
SAS KERMAREE	49 rue du Banc du Nord	50560 BLAINVILLE SUR MER	02 33 47 85 54
SCEA DES PARCS DELISLE	Complexe Cabanor BAT A10	50560 BLAINVILLE SUR MER	02 33 76 80 90
SCEA GRANDIN ET FILS	9 Zone Conchylicole	50230 AGON COUTAINVILLE	02 33 47 24 44
SCEA HUITRIERE DU MARAIS	7 rue du Banc du Nord	50560 BLAINVILLE SUR MER	02 33 47 00 53
SCEA LA HOGUAISE	13/14 Zone Conchylicole	50230 AGON COUTAINVILLE	06 73 85 03 46
SCEA LES NORMANDINES	21 rue des Terres	50560 GOUVILLE SUR MER	02 33 47 85 05
SCEA LES VERGERS OSTREICOLES DE NORMANDIE	La Pichardière	50560 BLAINVILLE SUR MER	02 33 47 26 87
SCEA NORMANDY-HUITRES	1 chasse des Amours	50550 SAINT VAAST LA HOUGUE	02 33 47 83 49
SCEA PARCS SAINT MICHEL	28 rue du Banc du Nord	50560 BLAINVILLE SUR MER	06 81 87 95 37
SNC LEGER FRERES	14 rue des Hogues	14230 ISIGNY SUR MER	02 31 22 19 19

Contact :

Association de Défense et de Promotion de l'Huître de Normandie (ADPHN)
35 rue du Littoral
50560 Gouville-sur-Mer
Tél : 02 33 76 80 40
huitredenormandie@orange.fr

Partie 3 : La filière des produits carnés normands

L'industrie de la viande représente 16 % du chiffre d'affaires agroalimentaire normand, avec 130 entreprises de découpe ou transformation de tailles variées.

1. La filière des viandes bovines normandes



1.1. Les viandes bovines issues de l'Agriculture Biologique



Producteurs AB en circuit court :

Nom	Adresse	Contact	Information complémentaire
FERME DE MONTAMY	1 route du Fey Montamy 14 260 SOULEUVRE EN BOCAGE	06 04 45 66 31	Viande de bœuf, de veau, poulets et pintades
FRANCOIS TERRIER	Hameau de Feuquerolles 27 700 LES ANDELYS	06 30 03 55 74	Viande bovine
SAVEURS DES PRAIRIES	7 rue de la source Orsimont 60650 VILLERS SUR AUCHY	06 10 44 04 38	Viande de bœuf, de veau, poulet (atelier de découpe mixte bio et conventionnel)
DEGUSTONFOIN	La Louvelaie 61 350 ST FRAIMBAULT	06 37 89 59 84 02 33 38 33 49	Viande de bœuf surgelée
GAEC DU CHEMIN PERRAY	Chemin Perray 61 360 COULIMER	06 12 81 67 46	Viande de bœuf, de veau
LA FRERME	2 rue du Bois Ricard 76 630 PETIT CAUX	06 16 20 06 92	Viande de bœuf
TI BIO CASTOR	1706 rue des Fresnes 76 850 FRESNAY LE LONG	07 81 16 49 94	Viande bovine
INTERBIO NORMANDIE SERVICES	9 Boulevard de l'Europe 14 540 BOURGUEBUS	02 31 79 05 46	Coopérative de producteurs AB normand - tous produits carnés et œufs

Contact :

Association Bio en Normandie
Stéphanie Heuzé
sheuze@bio-normandie.org
07 81 40 37 07



Opérateur AB en circuit long :

Nom	Adresse	Contact	Information complémentaire
UNEBIO	23 rue Nicolas Appert - 61000 ALENÇON	02 41 30 91 60	Viande bovine dont veau, porc, poulet



1.2. Les viandes bovines Label Rouge

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 la race. L'opérateur économique pourra ainsi vous fournir plus facilement.

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

La filière regroupe au total 314 éleveurs, dont 35 sont présents sur le territoire normand. Les volumes totaux réalisés en 2023 représentent 3 300 animaux. Un volume est disponible pour la Restauration Hors Domicile.



Opérateurs :

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

Viande fraîche de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine Label Rouge (LA 16/93) :

La filière regroupe au total 135 éleveurs, dont 37 sont présents sur le territoire normand. Les volumes totaux réalisés en 2023 représentent 1494 animaux. Un volume est disponible pour la Restauration Hors Domicile.



Opérateur :

Nom	Adresse	Contact
SOCOPA Viandes	27 110 LE NEUBOURG	06 61 57 91 56

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

Cette filière regroupe une trentaine d'éleveurs dont 2 sont présents sur le territoire normand. Les volumes totaux réalisés en 2023 représentent 2700 animaux. Un volume est disponible pour la Restauration Hors Domicile.



Opérateurs :

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

Contact :

Agro Qualité
Carole Bastien
c.bastien@agroqualite.fr
02 96 80 03 00



1.3. La viande bovine Spécialité Traditionnelle Garantie

La STG « Bœuf traditionnel de race normande » s'est ajoutée au printemps 2024 à la liste des produits sous SIQO. La commercialisation sous cette appellation avec le logo n'est pas encore effective.

Cette production prend place dans l'histoire de l'élevage du grand ouest de la France.



Il est possible de se référer auprès de ces opérateurs :

Nom/Structure	Adresse	Contact
SAS Grosdoit	MIN de Rouen – Avenue du Commandant Bicheray 76042 ROUEN Cedex	02 32 10 55 15
Organisme de Sélection en Race Normande	ZA du gué Thibout 61700 DOMFRONT	02 33 66 66 56

Contact :

ODG Association de la promotion
de la race normande et de ses
produits de qualité
Samuel Journée
06 87 61 14 65



1.4. Les viandes bovines issues d'une exploitation HVE

Ces trois dernières années, l'offre HVE s'est développée au sein du territoire normand.



Producteurs de bovins viande HVE en Normandie :

Nom ou Raison sociale	Adresse	Code Postal	Commune	Contact
EARL LE PERREY PICOT	1481 route du Perrey Picot	14140	VAL-DE-VIE	06 77 97 56 32
FERME DE LA LONGCHANTERIE	658 route du Billot	14140	STE MARGUERITE DE VIETTE	06 07 61 71 32



Producteurs de bovins viande HVE et commercialisant en circuit court sur le territoire Normand :

Nom ou Raison sociale	Adresse	Code Postal	Commune	Contact
TOUGARD STEPHANE	168 rue du Val Roger	76210	BERNIERES	02 35 31 84 25 06 09 78 55 72
GAEC DU TREMBLAY	Le Tremblay	61400	COURGERON	02 33 25 39 03 06 27 28 50 21
GAEC DE LA COUR LORIOT	La Cour Lorient	14430	CIRCQUEUVILLE- EN-AUGE	02 31 86 10 41 06 88 90 70 50

GAEC DU MONT AU BEC	9 rue Principale	76220	DOUDEAUVILLE	02 35 90 29 33 06 38 62 02 22
SCEA DE LA HOUSSAYE	101 route de la Houssaye	27260	EPAIGNES	02 32 42 53 53 06 08 88 20 40
EARL DU MOULIN REBETS	10 route du Moulin au Four	76750	REBETS	06 77 83 60 62
EARL LE PERREY PICOT	1481 route de Perrey Picot	14140	VAL-DE-VIE	02 33 39 27 52 06 78 33 42 86
GAEC FOLLET	240 impasse d'Artemare	76450	SAINT-VAAST-DIEPPE	02 35 96 53 69 06 22 77 55 31
EARL FERMES DES PARQUETS	1800 chemin des Parquets	14600	FOURNEVILLE	02 31 89 50 85 06 88 75 33 17
EARL FERME DU MARRONNIER	14 Grande rue Derchigny	76370	PETIT CAUX	06 22 75 79 41



2. La filière normande de la viande porcine

La Normandie compte 5 % de l'effectif porcin national, ce qui la place au 4^e rang des régions en France. La majorité (57 %) de l'effectif porcin de la région Normandie se trouve dans la Manche.

2.1. La viande porcine issue d'une agriculture biologique



Producteurs AB en circuit court :

Nom	Adresse	Contact	Information complémentaire
EARL DE LA BIBETERIE	7 rte du Galetay 14 230 LONGUEVILLE	06 45 65 80 41	Viande de porc
LA FERME DES CRETES	Les Crettes Michaux 14 240 CAHAGNES	06 89 54 15 74	Viande de porc
GAEC BIO DES LYRE	602 chemin de la Ronce 27330 LA VIEILLE LYRE	06 75 57 59 39 07 82 60 24 30	Viande de porc, poulet
GAEC CV GOSSELIN	Le Rouvray 50 420 TESSY-BOCAGE	06 71 58 48 24	Viande de porc
GAEC DU CHEMIN PERRAY	Chemin Perray 61 360 COULIMER	06 12 81 67 46	Viande de bœuf, de veau
INTERBIO NORMANDIE SERVICES	9 Boulevard de l'Europe 14 540 BOURGUEBUS	02 31 79 05 46	Coopérative de producteurs AB normand - tous produits carnés et œufs

Contact :

Association Bio en Normandie
Stéphanie Heuzé
sheuze@bio-normandie.org
07 81 40 37 07



Opérateur AB en circuit long :

Nom	Adresse	Contact	Information complémentaire
UNEBIO	23 rue Nicolas Appert - 61000 ALENÇON	02 41 30 91 60	Viande bovine dont veau, porc, poulet



2.2. La viande porcine Label Rouge

Porc Label Rouge :



Abatteurs – transformateurs :

Nom	Adresse	Contact
COOP SERVICES VALLEGRAIN	14 200 HEROUVILLE SAINT CLAIR 28 330 COUDRAY AU PERCHE	02 31 53 10 20 02 37 29 18 04

Contact :

ARIP Normande
Tél : 02 31 70 88 58
ungp.aripnormande@wanadoo.fr



2.3. Les viandes de porcs issues d'une exploitation HVE



Eleveur de porcs HVE en Normandie :

Nom	Adresse	Code postal	Commune	Département	Contact
SCEA SOGI	280 route de Saint Wandrille	76480	SAINTE MARGUERITE SUR DUCLAIR	SEINE-MARITIME	02 35 37 52 93 06 69 44 97 25



2.4. La charcuterie viande de porcs Label Rouge

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



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...

Contact :

ARIP Normande
Tél : 02 31 70 88 58
ungp.aripnormande@wanadoo.fr

3. La filière normande de viande ovine

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



3.1. La viande ovine AOP

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.



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 :

ODG AOP Prés-Salés du Mont-Saint-Michel
09 67 09 38 40
Mail : contact@aop-pressales-montsaintmichel.fr
Site : www.aop-pressales-montsaintmichel.fr

4. La filière normande de viande de volailles

Plus de la moitié des volailles élevées en Normandie sont des poulets de chair.



4.1. La viande de volailles issues de l'Agriculture Biologique



Producteurs AB en circuit court :

Nom	Adresse	Contact	Information complémentaire
FERME DE MONTAMY	1 route du Fey Montamy 14 260 SOULEUVRE EN BOCAGE	06 04 45 66 31	Viande de bœuf, de veau, poulets et pintades
GAEC BIO DES LYRE	602 chemin de la Ronce 27330 LA VIEILLE LYRE	06 75 57 59 39 07 82 60 24 30	Viande de porc, poulet
SAVEURS DES PRAIRIES	7 rue de la source Orsimont 60650 VILLERS SUR AUCHY	06 10 44 04 38	Viande de bœuf, de veau, poulet (atelier de découpe mixte bio et conventionnel)
INTERBIO NORMANDIE SERVICES	9 Boulevard de l'Europe 14 540 BOURGUEBUS	02 31 79 05 46	Coopérative de producteurs AB normand - tous produits carnés et œufs

Contact :

Association Bio en Normandie
Stéphanie Heuzé
sheuze@bio-normandie.org
07 81 40 37 07



Opérateurs proposant de la volaille AB en circuit long :

Nom	Adresse	Contact	Informations complémentaires
UNEBIO	23 rue Nicolas Appert - 61000 ALENÇON	02 41 30 91 60	Viande bovine dont veau, porc, poulet
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.

Contact :

Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie
Sophie CHAUVIN
sophie.chauvin@normandie.chambagri.fr
Tél : 02 31 47 22 64

4.2. La viande de volailles Label Rouge et/ou IGP de Normandie



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

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.



Opérateurs proposant de la volaille Label Rouge normande : Liste non exhaustive

Nom	Adresse	Contact	Informations complémentaires
SNV	ZA des Fourmis – La Chapelle d'Andaine 61 140 RIVES D'ANDAINE	02 33 30 34 00	Toutes volailles
Abattoir VOLAILLES LABROUCHE	27 130 VERNEUIL SUR AVRE	02 32 32 02 09 06 60 02 19 63	Via grossiste : LEMARCHAND
AGRIAL	Groupelement avicole - 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)
ETS NOUET ET FILS	4 route du Manoir La Mancellière sur Vire 50750 BOURGVALLEES	02 33 77 30 30	

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

Contact :

Chambre Régionale d'Agriculture de
Normandie
Charlène Javon
charlene.javon@normandie.chambagri.fr
Tél : 02 31 47 22 48



4.3. La viande de volailles issues d'une exploitation HVE



Producteur de volailles HVE en Normandie :

Nom	Adresse	Code Postal	Commune	Contact
FERME DE LA LONGCHANTERIE	658 route du Billot	14140	STE MARGUERITE DE VIETTE	06 07 61 71 32



Producteurs de volailles HVE et commercialisant en circuit court :

Nom	Adresse	Code Postal	Commune	Contact
SCEA HEBERT	97 chemin de la Longue Haie	76550	AMBRUMESNIL	02 35 83 01 39 06 73 47 31 24
VINCENT CAUVIN	2 le Mesnil Sainte Marguerite en Ouche	27410	MESNIL-EN-OUCHÉ	02 32 44 43 11 06 15 27 03 19
GAEC TAUPIN	L'Etre Ragaine	61500	TANVILLE	02 33 27 08 35 06 15 97 61 02

Contact :

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

5. La filière normande de production d'œufs

Avec près de 659 millions d'œufs de consommation produits en élevages professionnels en 2022 (soit 4 % de la production nationale), la Normandie se trouve à la 7ème place des régions françaises de production.



5.1. Les œufs issus de l'Agriculture Biologique



Producteurs en AB circuit court :

Nom	Adresse	Contact	Information complémentaire
SCEA GONNEGIRLS	3 rte de Troarn 14 810 GONNEVILLE EN AUGE	06 07 82 33 97	Œufs
COCOTTE&CO	16 Le Bourg 14 230 OSMANVILLE	06 13 77 21 77	Œufs
GAEC DES MILLE SAVEURS	3 le Chateau 50 680 LA LUZERNE	06 45 76 50 30	Œufs
FERME TRANCHARD	1354 Route Gonenville 76 790 LES LOGES	06 19 20 83 37	Œufs
SNC LA BELLE DE BEAUVAL	60 Impasse des manoirs 76 890 BEAUVAL EN CAUX	06 21 99 28 54	Œufs
INTERBIO NORMANDIE SERVICES	9 Boulevard de l'Europe 14 540 BOURGUEBUS	02 31 79 05 46	Coopérative de producteurs AB normand - tous produits carnés et œufs

Contact :

Association Bio en Normandie
Stéphanie Heuzé
sheuze@bio-normandie.org
07 81 40 37 07



5.2. Les œufs en Label Rouge

L'œuf Label Rouge :



Opérateur normand proposant de l'œuf Label Rouge :

Nom	Adresse	Contact
AVICOLE DE L'OUEST	La Chesnée - 50370 LE GRAND CELLAND	Stéphanie RIPOCHE Tél. : 06 89 49 68 02

Contact :

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

Partie 4 : La filière de productions légumières sur le territoire normand

La Normandie dispose d'environ 70 000 tonnes de légumes variés, parmi eux les carottes, poireaux, choux verts, betteraves potagères, choux fleurs et navets.¹³

Historiquement, les légumiers de la Manche se sont structurés en filière avec les conditionneurs-expéditeurs pour organiser la filière légumière. Cette structuration permet d'atteindre d'importants volumes de légumes locaux. La



1. Les légumes issus de l'Agriculture Biologique

Les surfaces en légumes bio sont essentiellement des surfaces de maraîchage et non pas des cultures de légumes de plein champ, cette filière bio est peu développée en Normandie.



Producteurs de légumes AB sur le territoire normand :

Nom	Adresse	Contact	Information complémentaire
EARL LA FERME DES CEDRES	1 route de St Germain Langot - 14 200 MARTAINVILLE	06 88 81 50 34	Légumes diversifiés
FERME DU RU PAISIBLE	384 Chemin du Marcelet - 14 330 TOURNIERES	06 89 55 35 87	Légumes, légumes lactofermentés
GAEC DES VOYAGES	Escures - 14 520 COMMES	06 52 20 71 36	Légumes et bocaux de légumes
LA FERME DU BION'HEURE	24 av Nicolas Copernic - 14 000 CAEN	06 76 00 41 55	Légumes diversifiés
LA MARE MITONNE	3638 route de la madeleine - 14 230 ISIGNY s/ MER	06 21 01 26 61	Légumes, légumes lactofermentés
LES LEGUMES SUR L'AURE	7 route de Fontenailles - 14 400 VAUX SUR AURE	06 63 03 03 04	Légumes
SEBASTIEN HUET	8 Le clos du pont Latu - 14 210 VAL D'ARRY	06 29 55 68 35	Légumes diversifiés
SCEA GONNEGIRLS	3 rte de Troarn - 14 810 GONNEVILLE EN AUGE	06 07 82 33 97	Légumes diversifiés
EARL DE LA POTERIE	16 rue Gosse - 27 150 PUCHAY	07 62 42 27 27	Pommes de terre, betteraves, potimarrons

¹³ Source : Chambres d'agriculture de Normandie - Panorama de l'agriculture, Observatoire, 2024

LES PETITES LOUCHES	217 rue du Val de la Couture - 27 300 BERNAY	06 03 92 85 54	Betteraves, pomme de terre, légumes, aromates frais et 4ème gamme
GAEC BIO DES LYRE	602 chemin de la Ronce - 27330 LA VIEILLE LYRE	06 75 57 59 39 07 82 60 24 30	Pommes de terre, échalotes, oignons
GAEC DES MILLE SAVEURS	3 le Chateau - 50 680 LA LUZERNE	06 45 76 50 30	Légumes diversifiés
EARL DURAND	674 Bis Route de GODERVILLE - 76 210 BEUZEVILLE LA GRENIER	02 35 31 77 32	Pommes de terre
FERME DE BONNETOT	3 hameau de Bonnetot - 76 890 TOTES	06 70 56 02 88	Carottes, pommes de terre, betterave
TI BIO CASTOR	1706 rue des Fresnes - 76 850 FRESNAY LE LONG	07 81 16 49 94	Carottes, pommes de terre, oignons
GAEC FERME DE LA QUEUE DE RENARD	1612 rue de la Croix de buis - 76 570 EMANVILLE	06 06 55 18 80	Légumes diversifiés
LA FRERME	2 rue du Bois-Ricard - 76 630 AUQUEMESNIL	06 16 20 06 92	Légumes diversifiés
LES JARDINS DE SIMONE	333 route Bourg Joly - 76 480 SAINT PIERRE DE VARENDEVILLE	06 24 75 48 24	Légumes diversifiés
SCEA LE TULIPIER	84 rue de la Mare Heberge - 76 430 LES TROIS PIERRES	06 29 92 12 62 06 17 98 95 90	Légumes diversifiés
INTERBIO NORMANDIE SERVICES	9 Boulevard de l'Europe - 14 540 BOURGUEBUS	02 31 79 05 46	Coopérative de producteurs AB normand - tous produits à base de légumes
FERME DE GROHAN	484 chemin du Rondel - 27 180 LES BAUX-SAINTE-CROIX	06 89 28 41 58	Légumes diversifiés

Contact :

Association Bio en Normandie
Stéphanie Heuzé
sheuze@bio-normandie.org
07 81 40 37 07



2. Les légumes en Label Rouge

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

Le volume de carottes des sables Label Rouge s'élève à près de 2 600 tonnes par an.

Ces produits sont commercialisés par les grossistes spécialisés dans la restauration scolaire.



Conditionneurs et expéditeurs sur le territoire normand :

Nom	Adresse	Contact
PRIMEALE	Le Point du Jour 35610 SAINT-GEORGES-DE-GREHAIGNE	02 99 48 60 90
FLORETTE	Espace d'Activités Fernand Finel 50430 LESSAY	02 33 47 48 49
JARDIN DE CREANCES	Parc d'Activité Côte Ouest, rue de l'Europe 50710 CREANCES	02 33 76 75 00
SOCIETE GOSSELIN	25 route du Bourg 50760 SAINTE GENEVIEVE	02 33 88 45 45
LA MONTFARVILLAISE	26 rue de Landemer 50760 MONTFARVILLE	02 33 54 03 22
SURDIVE – NORMANDIE LEGUMES	26 rue de la Brenotterie 50760 REVILLE	02 33 23 45 45
BICHON EXPEDITIONS	Route Millardières Moidrey 50170 PONTORSON	02 33 48 15 30

Contact :

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



3. Les légumes issus d'une exploitation HVE

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



Producteurs de légumes HVE et commercialisant en circuit court sur le territoire normand :

Nom ou Raison sociale	Adresse	Code Postal	Commune	Contact
SARL CUEILLETTE D'OCTEVILLE	30 impasse de la Petite Ferme	76790	LES LOGES	06 81 60 41 50
SARL AU PANIER DE LA FERME	230 route du Mont Ecache	76116	SAINT-DENIS-LE-THIBOULT	02 35 23 25 10 06 85 53 86 02
SCEA DES SABLES PRIMEURS	2 route du Hameau Denis	50270	SURTAINVILLE	02 33 93 34 04 06 66 35 90 22
Mathilde VERMES	Ferme d'Ailly	14170	BERNIERES D'AILLY	02 31 90 73 58 06 81 14 71 07
THIERRY VERMES	2 chemin des Murailles	14210	BARON SUR ODON	02 31 26 84 01 06 14 65 95 06

Contact :

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

Partie 5 : La filière pommes de terre normandes

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

A noter que la plupart des producteurs présents dans cette partie cultivent également des légumes.



1. Les produits normands de la filière pommes de terre issue d'une Agriculture Biologique



Producteurs de pommes de terre AB commercialisant en circuit court :

Nom	Adresse	Contact
EARL DE LA POTERIE	16 rue Gosse 27150 PUCHAY	07 62 42 27 27
GAEC BIO DES LYRE	602 chemin de la Ronce 27330 LA VIEILLE LYRE	06 75 57 59 39 07 82 60 24 30
FERME DE BONNETOT	3 Hameau de Bonnetot 76 890 TOTES	06 70 56 02 88
TI BIO CASTOR	1706 rue des Fresnes 76 850 FRESNAY LE LONG	07 81 16 49 94
EARL DURAND	674 Bis Route de GODERVILLE 76 210 BEUZEVILLE LA GRENIER	02 35 31 77 32

Contact :

Association Bio en Normandie
Stéphanie Heuzé
sheuze@bio-normandie.org
07 81 40 37 07



2. La filière pommes de terre normande issue d'une exploitation HVE



Producteurs de pommes de terre HVE sur le territoire normand :

Nom	Adresse	Contact
Ferme de l'Odon	2 rue de la 15 ^e Division Ecossoise 14210 TOURVILLE SUR ODON	02 31 80 62 14
Coopérative de Creully	Route de Martragny 14480 CREULLY SUR SEULLES	02 31 71 25 00
Mathilde VERMES	Ferme d'Ailly 14170 BERNIERES D'AILLY	02 31 90 73 58 06 81 14 71 07
Thierry VERMES	2 chemin des Murailles 14210 BARON SUR ODON	02 31 26 84 01 06 14 65 95 06

Contacts :

Chambre d'agriculture de Normandie /
Association Régionale de la Pomme de terre de Normandie

Seine-Maritime, Eure :

cecile.daures@normandie.chambagri.fr

Cécile DAURES – 02 31 59 47 09

Calvados, Manche, Orne :

valerie.patoux@normandie.chambagri.fr

Valérie PATOUX – 02 31 53 55 09

Partie 6 : La production de céréales et légumineuses en Normandie

Pour rappel, l'alternative des menus végétariens est obligatoire, tous les jours de la semaine au sein de la restauration collective et une fois par semaine pour la restauration scolaire.

En Normandie, certaines exploitations se diversifient en cultivant des légumineuses. En effet, ces dernières sont intéressantes à intégrer dans les rotations de culture car elles enrichissent naturellement les sols en azote.

Projet

Soja Made in Normandie est un projet de recherches ayant pour objectif de développer une filière soja en Normandie via des itinéraires techniques novateurs construits sur des pratiques agroécologiques.

L'idée est d'analyser le potentiel de développement de la culture de soja en région Normandie et d'évaluer les variétés de soja adaptées aux contextes des sols et du climat normands.



1. Les légumineuses et céréales issues de l'Agriculture Biologique



Producteurs et fournisseurs AB de légumineuses, quinoa et céréales :

Nom	Adresse	Contact	Information complémentaire
FERME DE MONTAMY	1 route du Fey - Montamy - 14 260 SOULEUVRE EN BOCAGE	06 04 45 66 31	Lentilles, lentillons, quinoa, pois chiches, haricots, farines et huiles
EARL LE COEUR DES CHAMPS	Longaulnay - 14 310 EPINAY SUR ODON	07 88 98 93 16	Lentilles, quinoa, pois chiches, chia, haricots, lin, petit épautre, huiles
FERME DU PRE BARON	865 route du Pré Baron - 14 940 TOUFFREVILLE	06 88 42 16 63	Lentilles, haricots rouges, quinoa, graines de chia, farines, huiles
FERME DE LA BRIQUESARDIERE	La Briquesardière - 14 490 LA BAZOQUE	06 63 59 35 89	Pâtes
COCOTTE&CO	16 Le Bourg - 14 230 OSMANVILLE	06 13 77 21 77	Pâtes
FERME DU RU PAISIBLE	384 Chemin du Marcelet - 14 330 TOURNIERES	06 89 55 35 87	Pain, céréales
LES PETITES LOUCHES	217 rue du Val de la Couture - 27 300 BERNAY	06 03 92 85 54	Lentilles, haricot rouge, lentillon, pois caché, pois chiche, quinoa, huiles
POUSSES DE LA	30 rue de la poste - 27 420 LES THILLIERS EN VEXIN	06 89 67 45 05	Légumineuses, pâtes, huiles
BIOCER	2 bis rue des Ecoles - 27 320 MARCILLY-LA- CAMPAGNE	07 76 92 38 64	Légumineuses, farines
GAEC BIO DES LYRE	602 chemin de la Ronce - 27330 LA VIEILLE LYRE	07 82 60 24 30	Lentilles, pois chiches
LA FERME DU CHAILLOUE	Le Chailloué - 61 400 ST MARD DE RENO	07 88 49 04 30	Lentillons, quinoa, boulgours, pâtes, farines, huiles
GAEC CHATELET LES VACHES	Le Chatelet - 61 300 L'AIGLE	06 71 59 52 47	Pain, huiles
LA FERME PAYSANNE	551 route des Aulnes - 61 250 MENIL-ERREUX	06 98 48 01 35	Huiles, farine de Sarazin, pains
LA FARINE DU PERCHE	Courtechat - 61 360 PERVENCHERES	06 32 34 86 03	Farines diversifiées, maïs, semoule de maïs
TI BIO CASTOR	1706 rue des Fresnes - 76 850 FRESNAY LE LONG	07 81 16 49 94	Lentilles, farine, pain
FERME DU PETIT FUMECHON	345 rue des tisserands - 76 890 SAINT-VAAST- DU-VAL	06 34 27 61 97	Huiles, lentilles
LA FERME	2 rue du Bois Ricard - 76 630 PETIT CAUX	06 16 20 06 92	Lentilles
INTERBIO NORMANDIE SERVICES	9 Boulevard de l'Europe - 14 540 BOURGUEBUS	02 31 79 05 46	Coopérative de producteurs AB normand - tous produits à base céréales et légumineuses

CIDRERIE LAINE	SAINT-AIGNAN-SUR-RY (76)	02 35 34 02 36	Lentilles, haricots secs
COURTILS CARACOLES	LA BLOUTIERE (50)	06 71 39 78 25	Lentilles, haricots secs
EARL de L'Herbellerie	BAZOCHES-AU-HOULME (61)	06 43 65 39 09	Lentilles vertes, haricots blancs, flageolets
EARL Laurent HAYE - GUMI GRAINES	TILLEUL-DAME-AGNES (27)	06 03 91 77 35	Légumes secs (lentille verte, lentille corail et lentille beluga, pois cassé vert, pois cassé jaune, pois chiche, fèves) et farine (sarazin, pois chiche, lentille)
Ferme de la Vayande	AMAYE-SUR-ORNE (14)	06 79 23 95 78	Lentilles, pois chiches, quinoa
La Berouette Bio	LIVAROT (14)	02 14 11 88 34	Lentilles, pois chiches, pois cassés
La Ferme de Pierrelaye	BEAUMONTEL (27)	06 22 78 13 96	Lentilles, pois chiche, quinoa, haricot coco
La Patte JeanJean	DAMIGNY (61)	06 41 91 24 81	Lentilles, lentillon, lentilles beluga, pois cassés
Michel LEPONT	EPINAY-SUR-ODON (14)	06 24 66 40 55	Haricots rouges 3 big bag
Le Chant des Meules	BEZU-SAINT-ÉLOI (27)	06 10 07 06 66	Lentilles vertes
Paysans d'Ici (coop BIOCER)	MARCILLY LA CAMPAGNE (27)	06 07 13 77 39	Lentilles vertes Lentillons Lentilles noires Pois chiches
Ferme de 1000 épis	EPIEDS (27) 06 86 91 13 63	06 86 91 13 63	Lentilles vertes, belluga, roses, quinoa, pois chiches, haricot rouges
EARL Ferme de la Moricière	SARTILLY (50)	06 68 26 17 54	Lentillons et pois chiches
Matthieu Beuzelin	TOUFFREVILLE (14)	06 88 42 16 63	Lentilles vertes 1kg, 5kg, 10kg, 25kg - engrain décortiqué 1kg, 5kg, 10kg, 25kg graines de lin 1kg, 5kg - farine de froment blanche 1kg, 5kg, 10kg, 25kg Farine de froment complète 1kg, 5kg, 10kg, 25kg - farine de grand épeautre 1kg, 5kg, 10kg, 25kg farine d'engrain 1kg, 5kg, 10kg, 25kg - farine de sarrasin 1kg, 5kg, 10kg, 25kg - huile vierge de caméline 50cl, 75cl, 5L -huile vierge de tournesol 75cl, 5L - huile vierge de colza 75cl, 5L - Pois chiche, Haricot rouge (A venir), quinoa

Contact :

Association Bio en Normandie
Stéphanie Heuzé
sheuze@bio-normandie.org
07 81 40 37 07



2. Les légumineuses issues d'une exploitation HVE



Exploitations HVE :

Fournisseurs	Lieu de production	Contact	Produits
EARL Laurent HAYE - GUMI GRAINES	TILLEUL-DAME-AGNES (27)	06 03 91 77 35	Légumes secs (lentille verte, lentille corail et lentille beluga, pois cassé vert, pois cassé jaune, pois chiche, fèves) et farine (sarazin, pois chiche, lentille)
Lunor Distribution (NatUp)	LUNERAY (76)	02 35 85 01 01	Lentilles, haricots rouges, flageolet, pois chiche, fèves

Contact :

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

Partie 7 : La filière fruits en Normandie

La Normandie produit environ 350 hectares de vergers pommes et poires. 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).¹⁴



1. Les fruits normands issus de l'Agriculture Biologique

La filière des fruits en Normandie, c'est 787 exploitations (toutes productions fruitières confondues) pour une surface certifiée bio de 4 887 ha (+ 871 ha en conversion). Les variétés de pommes en agriculture biologique sont notamment: Suntan, Boskoop, Topaze, Idared, Jonagored...



Producteurs de fruits AB en circuit court :

Nom	Adresse	Contact	Information complémentaire
LE VERGERS DE LA FRESTELLEE	La Frestellée - 14 140 LISORES	02 31 79 05 46	Pommes
LA FERME DU BION'HEURE	24 av Nicolas Copernic - 14 000 CAËN	06 76 00 41 55	Fruits rouges
SEBASTIEN HUET	8 Le clos du pont Latu - 14 210 VAL D'ARRY	06 29 55 68 35	Fruits
GAEC DES VOYAGES	Escures - 14 520 COMMES	06 52 20 71 36	Fruits et bocaux de fruits
LES PETITES LOUCHES	217 rue du Val de la Couture - 27 300 BERNAY	06 03 92 85 54	Fruits et conserves de fruits
FRANCOIS TERRIER	Hameau de Feuquerolles - 27 700 LES ANDELYS	06 30 03 55 74	Pommes
SCEA DES VALLONS	La Haule - 27 700 HEUQUEVILLE	06 74 95 01 97	Framboises fraîches / surgelées
LES VERGERS DE MON P'TIT BONHOMME	50 420 DOMJEAN	06 81 23 14 50	Pommes
BRUNO LIEHN	16 route du Petit Jard - 61 600 ST PATRICE DU DESERT	06 04 09 51 15	Pommes et poires
DEGUSTONFOIN	La Louvelaie - 61 350 ST FRAIMBAULT	06 37 89 59 84 02 33 38 33 49	Fruits et produits dérivés
VERGERS DU PAYS DE BRAY	76 690 YQUEBEUF	06 73 37 13 76	Pommes et poires
SCEA DU TULIPIER	84 rue de la Mare Heberge - 76 430 LES TROIS PIERRES	06 29 92 12 62 06 17 98 95 90	Pommes, poires, fruits rouges, rhubarbe
INTERBIO NORMANDIE SERVICES	9 Boulevard de l'Europe - 14 540 BOURGUEBUS	02 31 79 05 46	Coopérative de producteurs AB normand - tous produits à base de fruits

Contact :

Association Bio en Normandie - Stéphanie Heuzé
07 81 40 37 07 - sheuze@bio-normandie.org

¹⁴ Source : Chambres d'agriculture de Normandie - Panorama de l'agriculture, Observatoire, 2024



2. Les fruits normands issues d'une exploitation HVE



Producteurs de fruits HVE en Normandie :

Nom ou Raison sociale	Adresse	Code Postal	Commune	Contact
SAS LA CRETE DE FONTENAY	Route d'Ifs	14320	FONTENAY-LE-MARMION	0231798274
SCEA DU GOULEY	569 rue du Gouley	76740	ANGIENS	sceadugouley@gmail.com



Producteurs de fruits HVE en Normandie et commercialisant en circuit court :

Nom ou Raison sociale	Adresse	Code Postal	Commune	Contact
SCEA DES HAUTS VENTS CABOULET ET FILS	Saint-Ouen du Tilleul	27670	BOSROUMOIS	02 35 81 53 77 06 08 21 99 34
SCEA BREAVOINE	1066 rue d'Enfer	14130	PONT L'EVEQUE	02 31 64 03 28 06 30 33 34 56
GAEC DES AMELIAS	6 route de la Noe - Gisay la Coudre	27330	MESNIL EN OUCHE	06 76 07 64 10
DAVID BERNAY	La Ferme du Grand Donnay	14220	DONNAY	02 31 78 22 66 06 23 57 23 74

Contact :

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

Partie 8 : La filière des boissons en Normandie

1. Le cidre et le poiré

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 la place en première position des régions productrices de France avec plus de 50 % de la production nationale.¹⁵



1.1. Le cidre et le poiré issus de l'Agriculture Biologique



Producteurs et fournisseurs de produits AB cidricoles, eaux de vie, et fruits transformés (gelées/jus de pommes) avec une commercialisation en circuit court :

Nom	Adresse	Contact	Information complémentaire
SCEA DOMAINE DE LA FLAGUERIE / LES VERGERS DE DUCY	4 rue du lieu Moussard 14 250 DUCY STE MARGUERITE	06 58 29 05 56	Jus de pomme, cidres, calvados AOP, Pommeau AOP, vinaigres de cidre, gelées de pommes
EARL MAERTENS	Le Lieu-Roussel - 14 430 DOUVILLE EN AUGÉ	02 31 23 71 15	Jus de pomme, cidres AOP, vinaigre de cidre
LE DOMAINE DE LA BAUDRIERE	La Baudrière 27 390 VERNEUSES	06 88 08 25 47	Jus de pomme et poires, cidres, poirés, pommeau et calvados, vinaigres de cidre
FRANCOIS TERRIER	Hameau de Feuquerolles 27 700 LES ANDELYS	06 30 03 55 74	Jus de pomme
SARL CIDRERIE DU PERE MAHIEU	17bis Hameau Les Mesles 50 340 BRICQUEBOSQ	02 33 93 03 79	Jus de pomme, cidres AOP, Calvados AOP, Pommeau AOP, vinaigres de cidre, gelées de pommes
SCEA DE LA GALOTIERE	3 route de la Galotière - 61 120 CROUTTES	02 33 39 05 98	Jus de pomme, cidres, poirés, Calvados AOP Pays d'Auge, vinaigres de cidre
CIDRERIE TRADITIONNELLE DU PERCHE	Lieu-dit Tronas - Le Theil - 61 260 VAL AU PERCHE	02 37 49 67 30	Jus de pomme, cidres, poirés, alcools de pomme, vinaigres de cidre
GAEC DES GRIMAUX	Les Grimaux 61 350 MANTILLY	02 33 30 12 06	Jus de pomme, jus de poire, cidres, poiré Domfront AOP, Pommeau de Normandie AOP
DEGUSTONFOIN	La Louvelaie 61 350 ST FRAIMBAULT	06 37 89 59 84 02 33 38 33 49	Vinaigre de cidre

¹⁵ Source : Chambres d'agriculture de Normandie - Panorama de l'agriculture, Observatoire, 2024

GAEC DU CHEMIN PERRAY	Chemin Perray - 61 360 COULIMER	06 12 81 67 46	Jus de pomme
BRUNO LIEHN	16 route du Petit Jard - 61 600 ST PATRICE DU DESERT	06 04 09 51 15	Jus de pommes
LA FERME DU CHAILLOUE	Le Chailloué 61 400 ST MARD DE RENO	07 88 49 04 30	Jus de pomme
EARL SAINT JOSEPH	740 Le Quesnay 76 360 PISSY POVILLE	06 25 55 35 18	Jus de pomme, cidres, poirés, alcools de pomme, vinaigres de cidre
CIDRE SIMON	Imp de la Jonc Marinière 76 280 HEUQUEVILLE	07 68 84 40 29	Jus de pomme, cidres, alcools de pomme, vinaigres de cidre
INTERBIO NORMANDIE SERVICES	9 Boulevard de l'Europe 14 540 BOURGUEBUS	02 31 79 05 46	Coopérative de producteurs AB normand - Jus de fruits, cidres, poirés, alcools de pomme, vinaigres de cidre,...
LE COSTIL ROUGE	38 route de Mézidon 14370 VALAMBRAY	06 88 14 30 80	Jus de pomme, cidres, calvados et Pommeau AOP, vinaigres de cidre

Contact :

Association Bio en Normandie
Stéphanie Heuzé
sheuze@bio-normandie.org
07 81 40 37 07

1.2. Le cidre et poiré normands AOP/AOC/IGP



Produits cidricoles AOP/AOC :

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

Contact :

Mathilde Baloche
Animatrice
06 58 34 36 68
mbaloche@aocidricoles.fr
Normandie, Terre d'Appellations Cidricoles



Produits cidricoles IGP/IG :

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

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 l'encadré ci-dessous.

Contact :

La maison cidricole de Normandie
Tél : 02 31 47 22 65
www.maison-cidricole-normandie.fr



2. Les jus de fruits normands issus de l'Agriculture Biologique



Producteurs de jus AB sur le territoire normand : Liste non-exhaustive

Nom	Adresse	Code postal	Ville	Contact
CAVE DE LA LOTERIE	4 La Loterie	14570	CLECY	06 15 99 77 71
CIDRERIE DESVOYE	135 chemin de la Cour aux Gris	14340	BEAUFOUR-DRUVAL	06 17 34 67 19
CIDRERIE LACOUR-VEYRANNE	17 chemin de la Cochonnière	61110	COUR-MAUGIS-SUR-HUISNE	06 98 12 47 99
DAVID GAUTARD	Le Perrey Picot	14140	SAINT-GERMAIN DE MONTGOMMERY	07 87 25 44 53
DOMAINE DE LA FLAGUERIE - LES VERGERS DE DUCY	Rue du Lieu Moussard	14250	DUCY SAINTE-MARGUERITE	02 31 80 28 65
DOMAINE DU RUISSEAU	Le Ruisseau - Boissy-Maugis	61110	COUR-MAUGIS SUR HUISNE	02 33 73 73 34
EARL 5 AUTELS	3 rue de la Forge - Fierville-Bray	14190	VALAMBRAY	06 52 42 31 16
EARL CIDRE LEMASSON	6, Le Vaucher	50570	CAMETOIRS	02 33 45 80 73
EARL COURTOUX BOURUT	960 route du Val	27410	MESNIL-EN-OUCHE	02 32 43 45 19
EARL DES COUDREAUX	25 chemin du Plateau - Villequier	76490	RIVES EN SEINE	06 62 32 90 02
EARL SAINT-JOSEPH	740 Hameau le Quesnay	76360	PISSY-POVILLE	06 25 55 35 18
EI GROUALLES FRERES	1 Les Hauts Vents	50570	LE LOREY	02 33 07 64 69
FERME DE LA VALLEE AU TANNEUR	Chemin de la Vallée au Tanneur	14340	AUVILLARS	06 18 87 34 94
FERME MARCOTTE	195 chemin de la Source	76270	SAINT-SAIRE	02 32 97 10 74
LEBOSQUAIN EI	Chemin de Caudemuche	14430	CRESSEVEUILLE	06 48 97 43 81
GAEC DES GRIMAUX	Les Grimaux	61350	MANTILLY	02 33 30 12 06
GAEC DU MANOIR DE GRANDOUET	Route de Grandouet	14340	CAMBREMER	02 31 63 08 73
GAEC LA FERME DU BOUT DU CHEMIN	1086 route de Crèvecoeur - Saint-Laurent-du-Mont	14340	CAMBREMER	02 31 62 27 24
LA MARE AUX POMMES	201 rue du Calvaire	76560	CARVILLE POT DE FER	06 78 77 51 15
LE CHAI DE LA BAIE	12 La Bazerie Montviron	50530	SARTILLY BAIE BOCAGE	06 85 34 95 18
MANOIR D'APREVAL	15 Chemin des Mesliers	14600	PENNEDEPIE	02 31 14 88 24

MANOIR DE DURCET	Durcet	61600	MAGNY LE DESERT	06 75 30 75 24
MICHEL BRETON	Le Rocher Marie	61600	LA FERTE MACE	02 33 37 05 70
MONIQUE BERL	5 impasse de la Cour Signole	14140	CASTILLON EN AUGÉ	06 30 09 56 96
NICOLAS FLAMBARD	1 carrefour Les Hougues	50580	PORTBAIL SUR MER	06 61 40 04 22
SARL CIDRERIE DE LA BRIQUE	23 route de la Brique	50700	SAINTE-JOSEPH	02 33 40 19 27
SARL DES PATRETS	Le Tertre	61380	MAHERU	02 33 34 54 55
SARL LE PRESSEUR D'OR	Saint-Jean de Frenelles - 57 bis route des Andelys	27150	FRENELLE EN VEXIN	02 32 69 41 25
SARL THEO CAPELLE	1675 route des Pressoirs	50340	SOTTEVILLE	02 33 04 41 17
SCEA CIDRICOLE DE LA SAPINIERE	12 route de port en Bessin	14710	SAINTE-LAURENT-SUR-MER	06 87 49 47 62
SCEA FOUGERAY-DUCLOS	211 route de Pommereux	76440	SAINTE-MICHEL D'HALESCOURT	02 35 90 61 39
SCEA LA GALOTIERE	La Galotière	61120	CROUTTES	02 33 39 05 98
THIERRY OLIVIER	La Vente Bunoust	61450	LA FERRIERE AUX ÉTANGS	02 33 64 13 28

Contact :

Maison Cidricole
Arnaud Didier
02 31 53 17 67
06 59 95 32 16
info@maison-cidricole-normandie.fr

3. Les bières normandes

La Normandie possède une filière brassicole notamment grâce à la culture de céréales fortement présente sur le territoire et à quelques producteurs de houblon.



3.1. Les bières issues de l'Agriculture Biologique



Brasseurs AB présents sur le territoire normand :

Nom	Commune	Département	Contact
BIOTERRE BRASSERIE	VILLERS-BOCAGE	Calvados	0627202540
BREWMAKER	ST ANDRE S/ORNE	Calvados	0677522824
CAVAL	HONFLEUR	Calvados	0659911771
DE L'ODON	AUNAY SUR ODON	Calvados	0785856250
DE RENART	VAUCELLES	Calvados	0782770204
DERIV'CHAINE	MONDEVILLE	Calvados	0678125050
DU CHAOS	BERVILLE	Calvados	0676013196
DU HOMMEY	CAUMONT SUR AURE	Calvados	0679065645
FERME DE LA POMMERAYE	BAZENVILLE	Calvados	0610833451
LA COUPE GORGE	ST LAURENT DE CONDEL	Calvados	0661991753
LA FABRIQUE DE BIÈRE NORMANDE	CROISILLES	Calvados	0612749420
LA FORT MIGNONNE BRASSERIE	FORMIGNY LA BAT	Calvados	0621142601
LA LIE	ST REMY S/ORNE	Calvados	0672652588
LA VOIE LACTÉE	NOTRE DAME DE COURSON	Calvados	0624886760
L'ESCALE	BOURGUEBUS	Calvados	0669107416
LES CHAMPS QUI MOUSSENT	LIVAROT	Calvados	0661146243
MOBSBY'S BRASSERIE ARTISANALE	VIRE-NORMANDIE	Calvados	0231673531
NORMANDY BEER FACTORY	MOUEN	Calvados	0683925950
SAGESSE	LE BREUIL EN AUGÉ	Calvados	0682673858
TRIP HOP	LISIEUX	Calvados	0626047955
VALDAL	VALDALLIÈRE	Calvados	0681730874
AU BRASSEUR QUIBOIS	QUIBOU	Manche	0689540385
BRASSEURS FLOTTEURS	TOURLAVILLE	Manche	0634690763
CAPTAIN JAMES ET SES MOUSSES	AGON-COUTAINVILLE	Manche	0633163813
COTENTINE	BARNEVILLE CARTERET	Manche	0671416511
DE L'ENCLOS	AVRANCHES	Manche	0675783399
DE L'OUVE	ST SAUVEUR LE VICOMTE	Manche	0652278312
FEE D'ORGE	BREHAL	Manche	0670577315
FEREY	TOURLAVILLE	Manche	0637684647
LA BAIE	ARDEVON	Manche	0609815395
LA BRASSERIE NORMANDE	AVRANCHES	Manche	0783101348
LA FRONTIÈRE	LE VAL SAINT PERE	Manche	
LA LOUPBAR	MOYON VILLAGES	Manche	0677136544
LA MOUSSE GRANVILLAISE	QUETREVILLE S/SIENNE	Manche	0782495022
LA MOUSSETTE	HAUTEVILLE S/MER	Manche	0636735280
LA RENARDE QUI BRASSE	LA FEUILLIE	Manche	0687011851
L'ECUME DES FALAISES	JULLOUVILLE	Manche	0648045206

L'ELDORADO	CHERBOURG	Manche	0233530868
L'EMBRASSERIE QUERQUEVILLAISE	QUERQUEVILLE	Manche	0768802648
LES 3 BLAIREAUX	FLAMANVILLE	Manche	0632100461
LES BRASSINS DU DILLON	MOYON VILLAGES	Manche	0643317327
LES MARAIS	CARENTAN	Manche	0638680334
LES TRAVAILLEURS DE L'AMER	LES PIEUX	Manche	0612324483
CHAMPIN	JUVIGNY SOUS ANDAINE	Orne	0684108289
CHATEAU DE LA BIÈRE	LONLAY L'ABBAYE	Orne	0633122987
D'ECOUVES	MAHERU	Orne	0680336192
DE L'ARBRE	BAGNOLES DE L'ORNE	Orne	0762557122
DES FORGES	SEPT FORGES	Orne	0686179494
DES PIONNIERS	SAINT LANGIS LES MORTAGNE	Orne	0670434239
DU PERCHE	L'HOMME CHAMONDOT	Orne	0615271187
FERME DE L'ÊTRE SOYER	ST BRICE SOUS RANES	Orne	0685377951
FERME DES CHEVRES BRASSEUSES	LES AUTHIEUX DU PUITS	Orne	0645817715
LA BIGRERIE	TOUROUVRE	Orne	0676202818
LA CHAHUTEUSE	ARGENTAN	Orne	0782509707
LA NORMAND'ASSOIFEE	ROIVILLE	Orne	0675513463
LA VERTUEUSE	LA CHAPELLE MONTLIGEON	Orne	0682152769
BAKBUK	SOTTEVILLE LES ROUEN	Seine-Maritime	0632108707
BAKPAKER	SAINT-SAËNS	Seine-Maritime	0695111418
BARBE AU VENT	ST JACQUES SUR DARNETAL	Seine-Maritime	0772274940
BE NEWS	LE HAVRE	Seine-Maritime	0613764222
BJN	VIEUX MANOIR	Seine-Maritime	0643576134
BREW'MEERSCH	LA NEUVILLE CHANT D'OISEL	Seine-Maritime	0618799995
BROTONIA	LA MAILLERAYE S/SEINE	Seine-Maritime	0643810248
CO-KOT'	ST LEGER BOURG DENIS	Seine-Maritime	0687088115
DE LA POINTE DE BRAY	OSMOY SAINT VALERY	Seine-Maritime	0658537986
DES MARRONNIERS	CALLEVILLE LES 2 EGLISES	Seine-Maritime	0663025821
DIEPPOISE	MARTIN EGLISE	Seine-Maritime	0676141869
DU PHARE	CANY-BARVILLE	Seine-Maritime	0652966121
DU ZINK	PAVILLY	Seine-Maritime	0695943670
EKINO	LE HAVRE	Seine-Maritime	0674652676
FABRIK2BULLES	AMFREVILLE LES CHAMPS	Seine-Maritime	0675764272
FOU'GUEUZ	ROUEN	Seine-Maritime	0777976370
JJAP	ST ROMAIN COLBOSC	Seine-Maritime	0632252271
LA BRIQUE	ROUEN	Seine-Maritime	0769568589
LA GODENE	BENNETOT	Seine-Maritime	0689313368
LA MOUSSE DES TEMPS	MOULINEAUX	Seine-Maritime	0603682500
LA PELI	ST JOUIN BRUNEVAL	Seine-Maritime	0619773182
LA PTIOTE	AUQUEMESNIL	Seine-Maritime	0627177191
LA P'TITE SOTTE	YVETOT	Seine-Maritime	0755687181
LEBLOND	LE MESNIL REAUME	Seine-Maritime	0662320153
L'ERE LIQUIDE	QUEVILLON	Seine-Maritime	0652150991

LES BRASSEURS NORMANDS (BREW S.)	ROUEN	Seine-Maritime	0698159558
L'HAVRAIS BIÈRE	LE HAVRE	Seine-Maritime	0622887099
LH BEER FACTORY	LE HAVRE	Seine-Maritime	0950447079
MA PREMIÈRE BIÈRE MARCELLE	LES AUTHIEUX...	Seine-Maritime	0672685807
NORTHMAEN	MONTVILLE	Seine-Maritime	0650008073
RAGNAR	LA CHAPELLE ST OUEN	Seine-Maritime	0235092154
SAINT AIGNAN	OISSEL	Seine-Maritime	0601493606
SAINT AIGNAN	ST AIGNAN S/RV	Seine-Maritime	0687438915
SAINTE BEUVE DE LA CERES	LE CAULE STE BEUVE	Seine-Maritime	0672113963
DE L'ANDELLE	SAINTE MARTHE	Eure	0643870928
DE LA VALLEE VERNON	PONT SAINT PIERRE	Eure	0680100858
DES COTTEREAUX	VERNON	Eure	0647099756
DE SUTTER	GAILLON	Eure	0665236181
DUPLESSI	GISORS	Eure	0232275717
INSULAIRE	TOSNY	Eure	0603047333
LA BRASSERIE FOINE ET BISME	CHARLEVAL	Eure	0786221435
LA CARDAMINE	PONT AUDEMER	Eure	0626556543
LA NORM'HAND	CAILLY SUR EURE	Eure	0682690163
L'APOCALYPSE	EVREUX	Eure	0232627859
LA QUART'OUCHE	BOIS JEROME ST OUEN	Eure	0618221518
LA SAINT ANTONIN	BERNAY	Eure	0772729107
LES ALCHIMISTES	EPAIGNES	Eure	0673571012
LES DEUX AMANTS	ST AUBIN SUR QUILLEBEUF	Eure	0626331678
RAOULT BEER CLUB	VAL DE REUIL	Eure	0675989650
SPORE	MANNEVILLE LA RAOULT	Eure	0629416743
	GRAVIGNY	Eure	0232620951

Contact :

Chambre d'Agriculture de Normandie
Guillaume Mesnildrey
Tél : 06 30 09 80 99
guillaume.mesnildrey@normandie.chambagri.fr

4. Le vin en Normandie

La Normandie a également la particularité de disposer de vins normands IGP (Vin de pays du Calvados) en conversion vers l'AB.



IGP Vin de Pays du Calvados

- Vin blanc sec
- Vin rouge



Producteur en conversion vers AB (la deuxième année de conversion est éligible à la loi EGalim) :

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

Contact :

Chambre d'Agriculture de Normandie
Guillaume Mesnildrey
Tél : 06 30 09 80 99
guillaume.mesnildrey@normandie.chambagri.fr

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 liens, elles permettent également de sensibiliser à la production locale et participent à la structuration des filières.

Nom de la structure	Nature de la structure	Adresse	Contact	Adhérents / Fournisseurs	Produits commercialisés	Territoire couvert
Local et Facile	Association	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
GROSDOIT	SAS	MIN de Rouen – Avenue du Commandant Bicheray – 76042 ROUEN Cedex	02 32 10 55 15 pauline.grosdoit@grosdoit.fr	24 fournisseurs	Tous produits fermiers dont EGAlim issus du Panier Héritage Normand	Normandie
Inter Bio Normandie Services	Société Coopérative d'Intérêt Collectif	9 boulevard de l'Europe – 14540 BOURGUEBUS	02 31 69 89 56 mangerbioennormandie.services@gmail.com	70 sociétaires (70 % de producteurs)	100 % de produits biologiques (dont 60 % normands)	Normandie
AREA	Association	Le Pentacle, 5 Avenue de Tsukuba, 14200 HEROUVILLE SAINT CLAIR	02 31 83 11 22 isabelle.david@area-normandie.com	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

Structures pouvant être contactées pour plus de renseignements

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
- Seine-Maritime : Olivia Brialix - 02 32 78 80 32 - 06 86 38 56 89, olivia.brialix@normandie.chambagri.fr
- Manche : Stéphanie Davenel - 02 33 06 45 43 - 06 33 22 28 60, stephanie.davenel@normandie.chambagri.fr
- Eure/Orne : Hugues Aubry - 06 08 06 70 21 - 02 32 78 84 56, hugues.aubry@normandie.chambagri.fr

Bio En Normandie :

- Eure / Seine-Maritime : Stéphanie Heuzé - 07 81 40 37 07, sheuze@bio-normandie.org
- Calvados / Manche / Orne : Gladys Legallois - 06 02 37 56 62, glegallois@bio-normandie.org

Le réseau des Civam normands :

- Calvados/ Manche/Orne : Sandrine Lepetit - 02 31 68 80 58, sandrine.lepetit@civam.org
- Chloé Godard - 02 32 70 44 23 - 07 69 19 30 04, chloe.godard@civam.org

Liste des structures contactées pour la réalisation du guide

- Association pour la Promotion des Volailles de Normandie (APVN)
- Association Régionale Interprofessionnelle Porcine de Normandie (ARIP)
- Association Régionale de la Pomme de Terre de Normandie (ARPT)
- Association Avi Normandie
- Association Bio en Normandie (BeN)
- Association de Gestion des ODG laitiers normands
- 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
- Normandie Fraicheur Mer (NFM)
- 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 Association de la promotion de la race normande et de ses produits de qualité
- 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

AB	Agriculture biologique
Agence BIO	Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique
AOC	Appellation d'origine contrôlée
AOP	Appellation d'origine protégée
BeN	Association Bio en Normandie
CCP	Code de la commande publique
CDC	Cahier des charges
CE	Commerce Equitable
CE 2	Certification Environnementale de niveau 2
DRAAF	Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Normandie
HVE	Haute valeur environnementale
IGP	Indication Géographique Protégée
INAO	Institut national de l'origine et de la qualité
LEGGO	Légumineuses à Graines du Grand Ouest
Loi EGAlim	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
LR	Label Rouge
MDD	Marque de distributeur
NFM	Association Normandie Fraîcheur Mer
ODG	Organisme de défense et de gestion
ORAB	Observatoire Régional de l'Agriculture Biologique en Normandie
PAT	Projet alimentaire territorial
PME	Petite et Moyenne Entreprise
PNA	Programme National de l'Alimentation
RHD	Restauration Hors Domicile
RUP	Région ultrapériphérique
SAU	Surface Agricole Utile
SIQO	Signe d'identification de la qualité et de l'origine
STG	Spécialité traditionnelle garantie
TPE	Très Petite Entreprise



Guide EGAlim normand – édition août 2024
Réalisé par Marie BAUDIN – stage de Master 2
Géographie Aménagement Environnement
Développement – Parcours territoires en
transition et métiers du diagnostic
Au sein du pôle Filières – Filières Alimentation
de Proximité – Chambres d'agriculture de
Normandie
Sarah LESNARD, Olivia BRIALIX, Stéphanie
DAVENEL, Elodie HARDY METAYER, Hugues
AUBRY



A l'initiative et financé par la DRAAF de
Normandie, 6 Bd Général Vanier, 14000 Caen