RÉGION
NORMANDIE

Développer les races normandes

La Normandie possède un très riche héritage de races patrimoniales fruit d’un travail de sélection porté par des éleveurs passionnés. Cette richesse vivante fait de notre Région la 1ère de France en termes de diversité de races locales.

Ces races locales emblématiques font partie du patrimoine de la Normandie. Face aux nouveaux défis à relever d’ordre sanitaire, climatique et environnemental, cette biodiversité génétique "rustique" constitue une opportunité. A l’heure où les consommateurs sont en quête de produits locaux et de qualité, ces races patrimoniales peuvent constituer un facteur de différenciation, créateur de valeur ajoutée sur des filières recherchant le haut de gamme.

25 races normandes à préserver ou développer

Races avicoles : Poule Coucou de France, Poule de Caumont, Cotentine, Crêvecoeur, Gournay, Le Merlerault, Pavilly - Oie normande ou de Bavent, Canard de Duclair ou de Rouen)

Races cunicoles : Lapin normand ou blanc de Hotot

Races ovines et caprines : Mouton de l’Avranchin, Cotentin, Roussin – chèvre des fossés

Race porcine : Porc de Bayeux, Porc blanc de l’Ouest

Races équines ou asines : Percheron, Cob normand, Ane du Cotentin, Ane normand et Abeille noire.

Race bovine : Vache normande

Un plan régional en faveur des races patrimoniales

La **Région Normandie a opté pour un plan en faveur de ces races patrimoniales** avec pour ambition :

- de fédérer l'ensemble des races locales
- de professionnaliser vers des filières économiques de niche et constituer de nouveaux cheptels professionnels
- de multiplier le nombre d'éleveurs professionnels sur le territoire
- de communiquer et œuvrer sur la sauvegarde des races les plus menacées
- de préserver et valoriser le végétal normand

200 éleveurs ont ainsi été accompagnés par la Région sur la période 2018-2021 pour un montant total de 1,8 million d'euros et 455 000 euros de subventions régionales ont été attribuées afin de permettre la structuration de ces micro-filières.

Le nouveau plan régional pour la période 2023-2027 s'ouvre par ailleurs au végétal normand. Un inventaire des végétaux du patrimoine agricole normand (vergers, horticulture, potager, céréales…) sera réalisé et une réflexion sera engagée afin de faire émerger un projet fédérateur et des actions de valorisation et de préservation.

Un premier bilan positif

La Normandie est aujourd'hui la 1ère région en termes de **conservation de l'abeille noire**. Financé par la Région, le projet APINOIRE NORMANDIE mené en collaboration avec le CNRS a permis de créer 5 conservatoires et une dizaine de ruchers de fécondation.

Une dizaine d'éleveurs sont engagés dans la **volaille de Gournay** contre 3 éleveurs professionnels en 2017.

L’installation de stations de reproduction chez des professionnels et l’acquisition de références techniques devraient permettre de faire émerger une **filière du Canard de Duclair à l’horizon 2025**.

Le mouton Roussin est en forte progression et pourrait sortir des races menacées. Une belle dynamique est observée sur **l’Avranchin** avec l’implantation de la race dans son berceau et la création d’une route de l’Avranchin.

Fonds européen agricole pour le développement rural (FEADER)

Le fonds européen agricole pour le développement rural (FEADER) est l’outil de la politique agricole commune. Contrairement aux autres fonds européens (FEDER, FSE+ et FEAMPA) qui sont entrés en vigueur en 2021, la nouvelle Politique Agricole Commune démarrera en 2023.

Le Ministère de l’Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire est l’autorité de gestion du programme 2023-2027 et chaque Région a un nouveau statut d’"autorité de gestion régionale". L’enveloppe 2023-2027 pour la Normandie s’élève à 202,6 millions d’euros.

Les crédits bénéficient :

- à l’installation en agriculture (18%)
- aux investissements dans les entreprises agricoles, alimentaires, forestières et rurales (50%)
- à la transition des pratiques dans les secteurs agricoles et agro-alimentaires (4%)
- à l’innovation et coopération (3,5%)
- à l’approche multifonctionnelle de la gestion forestière et du bois (2%)
- à l’animation et la révision des documents d’objectifs (DOCOB) Natura 2000 (3%)
- au programme de développement rural LEADER (15%)

Les races normandes illustrées

Pour trouver une aide adaptée : prenez rendez-vous en un clic



Qu’il s’agisse d’installation, d’innovation, d’investissements, de développement ou de nouvelles pratiques, il existe sûrement une aide régionale adaptée à votre projet agricole. Avec Normandie Agri Contact, prenez facilement rendez-vous avec les services de la Région. Parce que, bien souvent, rien ne vaut un échange direct pour y voir plus clair.

Prendre RDV

Normandisation du cheptel bovin

En dix ans, les effectifs en vache normande ont connu une forte baisse de plus de 30 % : il s’agit de la plus forte baisse, toutes races bovines confondues. Face à ce constat, **la Région a bâti un plan de relance de la vache normande avec l’ensemble des acteurs et soutient, dans ce cadre, les éleveurs qui souhaitent normandiser leur troupeau.**

Elle a également lancé en juillet 2022 un **appel à manifestions d'intérêt** avec pour objectif d'inciter les opérateurs économiques de l'aval (coopératives, organisations de producteurs et industries de l'agroalimentaire) à construire des démarches de normandisation avec leurs producteurs.

Trois laiteries se sont déjà portées candidates pour accompagner les projets de normandisation de leurs producteurs : Maîtres Laitiers du Cotentin, Fromagerie REO et coopérative d'Isigny-Sainte-Mère. L'implication de ces trois premières laiteries dans le dispositif doit permettre sur la seule année 2023 le financement de plus de 8 000 bovins de race normande.





Spécialités normandes et gourmandes

Les 25 races normandes

Le cob normand

Issu de croisement avec des purs sang anglais au XIXè siècle, le Cob normand fût beaucoup utilisé jusqu'après-guerre par l'armée et l'agriculture. En effet, il est reconnu pour être énergique, volontaire, solide et courageux. Né au Haras de Saint-Lô, il est aujourd'hui présent presque partout en France. Mesurant autour d'1,6 mètre au garrot et pesant jusqu'à 850 kg, il porte une robe alezane, baie, pangarée ou noire. Il est élevé pour l'équitation, notamment l'attelage, les loisirs et la randonnée.



Le cob normand, un cheval fièrement représenté au Salon de l'agriculture

Le Percheron

Si le Percheron, originaire du Perche comme son nom l'indique, est l'une des plus anciennes races de chevaux de trait, c'est également l'une des plus connues. Robuste et puissant, il pèse jusqu'à 1 200 kg et présente deux types : le diligencier mesurant jusqu'à 1,85 m au garrot et le trait, un peu plus petit, mesurant jusqu'à 1,75 m au garrot. Il porte une robe blanche, grise pommelée ou noire. D'un naturel calme, docile et courageux, il est élevé pour l'agriculture, le débardage, les transports, les espaces verts mais aussi la police montée.



Le cob normand, un cheval fièrement représenté au Salon de l'agriculture

La vache normande

Productrice de lait de qualité et de viande reconnue pour sa saveur et son persillé, la vache normande est un emblème de notre région. Pesant jusqu'à 1 100 kg, elle possède une robe de trois couleurs : blanche (ou caille), marron (blonde) et presque noire (bringée) et se distingue également à ses yeux, souvent cerclés de bruns (lunettes). Elle est la 3è race bovine laitière en effectifs de France. Son lait est particulièrement riche et participe fortement à la notoriété des AOP laitières et fromagères de Normandie (Camembert, Livarot, Neuchatel, Pont l'Evêque).



Quatre étudiantes au salon de l’agriculture pour honorer la vache normande

L'âne du Cotentin

Originaire de la Manche, comme son nom l’indique, l’âne du Cotentin remonte au moins au XVIè siècle. Intelligent et docile, sa robe est gris clair et son ventre blanc et se reconnaît à la croix de Saint-André foncée sur le dos et ses yeux cerclés de blanc. Il mesure jusqu’à 1m35 au garrot et est élevé pour la randonnée, l’attelage, le tourisme, des missions thérapeutiques mais aussi pour la production de lait d’ânesse, utilisée en cosmétique.



L’âne du Cotentin défile au salon de l’agriculture

L'âne normand

Présent depuis toujours en Normandie, l’âne normand est utilisé jusqu’après-guerre pour le transport du lait. Plutôt petit avec son mètre 25 max au garrot, sa robe est bai chocolat et il se reconnaît au blanc de son tour d’œil, bout de nez et intérieur des oreilles mais aussi à la croix de Saint-André foncée qu’il porte sur le dos. Il est élevé pour la randonnée, l’attelage et les petits travaux agricoles.



L’âne du Cotentin défile au salon de l’agriculture

Le mouton avranchin

Le mouton avranchin est la première race ovine de la Manche, reconnue en 1900. Originaire de la Baie du Mont Saint-Michel, c’est un mouton de plein air, pâturant dans les marais, landes, bocages… Pesant entre 80 et 90 kg, il est reconnu pour la qualité de sa laine couleur crème et de sa viande. Il bénéficie d’une AOP « Agneaux des prés salés du Mont Saint-Michel ».



L’Avranchin, une race normande menacée, présente au Salon de l’agriculture

Mouton Roussin de la Hague

Originaire du Nord-Ouest de la Manche, le gabarit du Mouton Roussin de la Hague et ses qualités bouchères ont été renforcés par l’introduction de sang Suffolk en 1960. Pesant de 60 à 80 kg ; il est adapté au vent et à la pluie. Sa tête brune et son lainage crème le distingue des autres races de moutons normands. Il est issu de croisements avec des moutons de races anglaises. Il bénéficie d’une AOP « Agneaux de prés salés du Mont Saint-Michel ».



L’Avranchin, une race normande menacée, présente au Salon de l’agriculture

Mouton du Cotentin

Race locale ancienne, le mouton du Cotentin est issu de croisements avec d’autres races comme le Flandrin et le Dishley. Il porte le nom de son berceau d’origine. Pesant autour de 100 kg, son allure puissante assure sa notoriété dans les concours agricole. Il vit en plein air et s’adapte à toutes les conditions climatiques. Sa viande est très apprécié des célèbres rôtisseurs ambulants de la Manche. Il bénéficie d’une AOP « Agneaux de prés salés du Mont Saint-Michel ».



L’Avranchin, une race normande menacée, présente au Salon de l’agriculture

L'abeille noire

Il y a encore 50 ans, l’abeille noire était l’unique race domestique vivant en Normandie. Elle y est présente depuis des millénaires mais subit la concurrence d’abeilles hybrides, arrivées pour l’apiculture. De forme trapue, elle est résistante à l’hiver et est une excellente pollinisatrice. Elle permet la reproduction des plantes à fleurs. On la reconnait à sa couleur sombre, sans anneau abdominal complet.

La Normandie a l’opportunité de devenir la 1ère région pour la conservation de l’abeille noire et la 1ère région pour la production d’essaims d’abeilles noires.

Grâce aux associations travaillant depuis de nombreuses années à la sauvegarde de cette espèce (*), l’abeille noire normande a conservé des caractéristiques spécifiques : une grande longévité, une acclimatation aux variations météorologiques et une faculté à récolter une grande diversité de pollens qui font d’elle une excellente pollinisatrice.

Lancé en avril 2019, le projet APINOIRE NORMANDIE s’inscrit dans le cadre du plan de préservation des races patrimoniales normandes. L’objectif est de favoriser l’utilisation de l’abeille noire en créant des ruchers de fécondation, en consolidant ou créant des conservatoire de l’abeille noire en Normandie. Un conservatoire est un sanctuaire de biodiversité génétique destiné à préserver les abeilles noires locales. Des jeunes reines sont sélectionnées dans les conservatoires et sont élevées ensuite dans des ruchers de fécondation pour multiplier les essaims. Il en en existe

actuellement 3 : dans le Perche (à Nocé), dans l’Eure (à Epaignes) et dans le Calvados (à Livarot-Pays-d'Auge). A terme, l’objectif est d’installer un conservatoire dans chaque département normand.

(*) Il existe 5 associations regroupée dans la Fédération Régionale de l’Abeille Noire de Normandie : l’Union Apicole Ornaise (UAO) dont le Centre d’Etude Technique Apicole (CETA) Abeille Noire de l’Orne qui conserve l’abeille noire dans le PNR du Perche, le CIVAM apicole, « Apicale des Boucles de la Seine », l’Abeille Noire de la Manche (ANM), le Syndicat Apicole de l’Eure SAE, et l’Abeille Normande du Calvados (ANC).

L'oie normande

Dite "oie aux yeux bleus", l’oie normande était très commune jusqu’au milieu du XXè siècle et très prisée des normands comme plat de Noël. Pesant jusqu’à 5,5 kg, le jars (mâle) porte un plumage uniformément blanc et la femelle blanche avec un plumage gris mouchetée de blanc sur le dessus de la tête, les ailes et le dos. Elle est élevée pour sa viande et également pour son duvet et ses plumes, servant au garnissage des oreillers et couettes notamment.

L'oie normande huppée

Anciennement appelée « oie de Bavent », elle est originaire du Calvados, en particulier de la commune éponyme, l’oie normande huppée était également très présente dans les fermes du Cotentin. Pesant jusqu’à 5,5 kg, le jars (mâle) porte un plumage uniformément blanc et la femelle blanche avec un plumage gris mouchetée de blanc sur le dessus de la tête, les ailes et le dos. Elle se distingue de sa cousine l’oie normande par une excroissance osseuse au sommet du crâne. Elle est élevée comme volaille d’agrément et pour sa viande.

Le lapin blanc

Originaire de Hotot-en-Auge, le lapin blanc de Hotot est issu de croisements de lapins géants blancs et de lapins papillons en 1922. Il se reconnait à son pelage blanc, et ses yeux noirs cerclés de noirs. Pesant jusqu’à 5 kg, il était autrefois

apprécié pour sa fourrure épaisse. Lapin rustique, qui a peu d’exigence pour subsister, son élevage est désormais possible pour sa viande.

Le lapin normand

Race ancienne, proche du lapin de Garenne, le lapin normand, est issu du croisement avec le lapin des Flandres. Originaire de la région autour de Rouen notamment, il a une croissance rapide, s’adapte et s’élève facilement. Pesant jusqu’à 5 kg, il a une fourrure dense, gris garenne, avec une queue blanche et une allure ronde et trapue. Il est élevé pour sa chair reconnue en gastronomie.

Le canard Duclair

Connu également sous le nom de « barboteur de Normandie » ou « avocat de Duclair » dû à sa livrée, le canard de Duclair est originaire des boucles de la Seine et emblématique de la recette du « canard au sang ». De corps long et charnu, son plumage est noir à reflets verts et il porte une bavette blanche de la naissance du cou à la poitrine. Plus petit que le canard de Rouen, il est rustique et montre une bonne aptitude à la ponte. Sa chair est très appréciée dans la restauration haut de gamme.

Le canard de Rouen

Race issue du croisement de canards colvert et de canard de Normandie, le canard de Rouen est originaire de la ville éponyme. Atteignant sa taille adulte à l’âge de 3 ans, le mêle (malard) a la tête vert émeraude, son cou et son plastron marron et le ventre gris clair quand le dos est plus foncé. Il est élevé pour la qualité de sa viande en gastronomie.

La chèvre des fossés

Son histoire remonte à la nuit des temps. La chèvre des fossés faisait partie des élevages familiaux, souvent élevée pour entretenir les fossés, d’où son nom. La

principale qualité est sa capacité à débroussailler et donc à entretenir certains espaces naturels. Elle est très présente dans la Manche, notamment à l'état sauvage dans la Hague, et est adaptée au climat océanique, doux et humide. Pesant jusqu'à 40 kg, cette chèvre aux poils longs et de couleurs variables, est élevée pour l'écopâturage, la production fromagère et les loisirs.

Poule Coucou de France

Considérée comme une pondeuse remarquable, elle fut adoptée au début du XXe siècle dans le sud-est de l'Orne et jusqu'au sud de la Sarthe. La Coucou de France est également prisée pour sa chair, blanche de bonne qualité. Volaille vive préférant les grands espaces, elle porte un plumage de coloris coucou (gris et blanc) et une crête frisée.

Poule de Gournay

La poule de Gournay est une race française ancienne, dont l'origine se trouve à Gournay-en-Bray. Elle est issue du croisement d'une race locale avec une race scandinave amenée par les Vikings lors de leurs incursions en Normandie. Son plumage est noir, caillouté blanc et sa crête est fine. Bonne pondeuse, elle est surtout très appréciée des gastronomes pour sa chair fine et juteuse. Afin de valoriser ses qualités, son élevage en Normandie est en pleine expansion.

Poule Le Merlerault

Cousine de la Crèvecœur, la Merlerault porte le nom de son village d'origine dans l'Orne. Son plumage est noir aux reflets verts et sa crête est divisée en deux cornes avec des oreillons blancs visibles. Résistante aux intempéries, bonne pondeuse, elle également appréciée pour sa chair.

Poule de Caumont

Très proche de la race Pavilly, la poule de Caumont est originaire de Caumont l’Eventé dans le Calvados. Son plumage est noir avec des reflets verts et elle se distingue par sa crête en forme de couronne, qui l’a fait surnommer « la poule de Saint-Louis ». Bonne pondeuse, elle est également élevée pour sa viande.

Poule de Pavilly

Génétiquement très proche de la Caumont, la poule de Pavilly est nettement moins connue que sa consœur. Le plumage du coq est également noir aux reflets verts, mais sa crête est plus simple et ses oreillons blancs sont visibles. C’est une race rustique et vive dans les basses-cours.

Poule de Crèvecœur

Portant le nom de son village d’origine dans le Calvados, la Crèvecœur a été récompensée lors de l’Exposition universelle de 1885. Avec son plumage noir, blanc, coucou (gris et blanc) et bleu, elle se distingue par sa crête dédoublée en forme de V. C’est une bonne pondeuse également appréciée pour sa chair.

Poule de race cotentine

Portant le nom de son berceau d’origine, la poule du Cotentin est une volaille rustique, résistante aux intempéries. Son plumage entièrement noir révèle de superbes reflets verts, surtout chez le coq, et sa face est rouge. Avant 1920, elle était également appelée Barneville, du nom de la localité côtière de la Manche. Elle est élevée pour ses œufs et sa chair.

Porc de Bayeux

Reconnue depuis 1920, cette race fut décimée après la Seconde Guerre mondiale puis réintroduite…. Le porc de Bayeux se distingue par ses oreilles tombantes, et sa robe blanche tachée de noir avec un épis sur le dos. Issu du croisement entre le porc normand et le porc de Berkshire, il peut peser jusqu’à 350 Kg. Il est élevé pour la

qualité de sa viande.

Porc blanc de l’ouest

Race de type celtique qui déclina au début des années 70 avec l’essor de l’élevage industriel, le porc blanc de l’ouest est issu de la fusion des races craonnaise, normande et flamande. Il peut peser jusqu’à 350 kg. Avec sa robe entièrement blanche et sa rosace sur le dos, ce porc de plein air est adapté à une alimentation céréalière, laitière et de fourrages grossiers. Il donne une viande savoureuse, qui a fait la renommée du jambon de Paris.

12 sites soutenus pour valoriser les races patrimoniales normandes

12 sites vitrines ont été retenus dans le cadre d'appels à manifestation d’intérêt, afin de mettre en réseau les sites normands accueillant du public pour faire connaître les races patrimoniales normandes.

- Okotop (Osmoy Saint Valérie, 76)
- La Ferme d’Argentel (Coquainvilliers, 14)
- La Ferme de Vauville (La Hague, 50)
- Le goût du terroir Normand (Pierrefitte en Auge, 14)
- La Ferme de la grande bouverie (La Bellière, 76)
- Le PNR du Perche (Nocé, 61)
- Le Haras du Pin (Le pin au Haras, 61)
- Domaine des rouges terres (Bavent et Houlgate, 14)
- Le PNR des Boucles de la Seine (Notre Dame du Bliquetuit, 76)
- Le Lycée agricole d’Yvetot (76)
- Le Lycée agricole du Mont Saint Michel (50)
- Le Lycée agricole de Sées (61)

Parmi ces sites vitrines, certains présentent d’ores et déjà la quasi-totalité des races patrimoniales normandes tandis que d’autres sont spécialisées.

Ouvrir la carte dans une nouvelle fenêtre