Spécialités normandes et gourmandes

Par la qualité et la diversité des produits issus de son terroir et de ses côtes maritimes, la Normandie cultive une gastronomie aux mille et une saveurs. Qui régale les yeux et les papilles du monde entier !

En Normandie, la gastronomie exprime la générosité du climat, de la terre et de la mer. Grâce à la richesse de ses herbages, cette grande région agricole a développé un élevage de tout premier plan. Emblèmes régionaux, les vaches sont la source de produits laitiers des plus gouteux, dont certains sont mondialement connus : la crème et le beurre d'Isigny, les fromages – Camembert, Livarot, Neufchâtel, Pont-l'Évêque. La Normandie est d'ailleurs la **première région française productrice de beurre, crème et fromages au lait de vache !**

Les spécialités normandes

Viandes raffinées et savoureuses spécialités

L'élevage normand donne également des viandes raffinées, comme le bœuf de race normande, l'agneau de prés-salés, le canard de Duclair, les volailles… et de savoureuses spécialités : andouille de Vire, boudin noir de Mortagne, canard au sang, jambon du Cotentin, saucisson du Marin, tripes à la mode de Caen, poulet

vallée d'Auge, marmite dieppoise, ...

Une grande variété de fruits et de légumes s’épanouissent dans ce potager géant à ciel ouvert : carottes et poireaux de Créances, cultivés dans le sable, mais aussi pommes et poires, à l’origine de jus savoureux et de boissons mondialement renommées (Calvados, cidre, poiré et pommeau de Normandie).

Le saviez-vous ?



Concours de Volailles 2024

La Région Normandie a organisé, le 17 décembre 2024, un concours pour valoriser l’excellence des volailles élevées en Normandie ou de races normandes produites en Normandie sous la forme de leurs présentations sur l’étal. Ce concours permet également de promouvoir les éleveurs, transformateurs, filières de production et/ou

de commercialisation de la volaille en Normandie. Au programme: Marché des Lycées Agricoles Normands, atelier de dégustation, remise de prix par un jury prestigieux...

Les médaillés d'or :

- Laurent Anquetil (76) – pintade fermière, dinde noire
- Société cauchoise de volailles (76) – chapon de pintade, chapon peau blanche
- Willy Boukhris (27) - dinde bronzée – poulet de Pavilly à la reine
- Sylvie Renault (27) – Poulet de Gournay à la reine, poularde de Gournay, poularde de Gournay roulée
- Eric Desprez (14) – poulet fermier blanc
- David Nouet (50) – poulet fermier jaune, poularde peau blanche, chapon peau jaune
- Volailles Adrien Labrouche (27) – poularde peau jaune

Le prochain concours de Volaille se déroulera le 17 décembre 2024.

Agneaux de Normandie : les idées recettes de Philippe Hardy et du lycée Maurice Marland de Granville

Moules, huîtres et Saint-Jacques

Le long des 640 km de côtes et des nombreux cours d'eau, la pêche s'avère exceptionnelle en Normandie : bars, turbots, harengs, merlans, truites et autres poissons. La Normandie est ainsi la 2e région de France pour la pêche maritime.

Les eaux normandes sont aussi réputées pour leurs coquilles Saint-Jacques, leurs homards et leurs bulots, leurs moules de bouchot et leurs quatre crus d'huîtres (Côte Ouest, Isigny, Saint-Vaast et Côte de Nacre). Une multitude de recettes normandes magnifie certains de ces ingrédients, comme la marmite dieppoise et les Demoiselles de Cherbourg.

Le saviez-vous ? Les ostréiculteurs normands produisent chaque année près de 25 000 tonnes d'huîtres sur 972Ha, faisant de la Normandie la 1ère région productrice d'huîtres. C'est aussi la première région française pour la coquille Saint-Jacques.



Des restaurants « étoilés »

La Normandie comble également les « becs sucrés » avec de nombreux desserts et confiseries à base de pommes (tarte, bourdelot, soufflé, omelette vallée d'Auge, sucres rouennais…), mais aussi la teurgoule (riz au lait à la cannelle), les galettes et les sablés normands, sans oublier les caramels d'Isigny et les mirlitons.

Autant de produits et de spécialités que la Normandie célèbre toute l'année à l'occasion d'événements gastronomiques - marchés du terroir, fêtes, foires…- et grâce à de talentueux restaurateurs, dont 18 sont « étoilés » au guide Michelin.

Saveurs de Normandie, un plaisir inimitable

Pour les viandes, les boissons, les légumes, les poissons, les gourmandises… exigez Saveurs de Normandie ! Depuis 2003, la marque au léopard gourmand valorise le meilleur de la Normandie.

Près de 600 produits sont labellisés selon leur origine normande, leur qualité (hygiène, traçabilité, savoir-faire), leur goût (approuvé par un panel de consommateurs) et l'engagement sociétal du producteur ou de l'entreprise qui les élaborent.

Grâce à l'engagement et au dynamisme de ses adhérents, fiers d'être Normands, Saveurs de Normandie représente aujourd'hui 120 entreprises et 17 000 emplois

agroalimentaires et agricoles en Normandie.

Voir toutes les vidéos sur les Produits normands

Les appellations normandes : AOP, AOC, IGP et



L'Appellation d’origine contrôlée (AOC) et l'Appellation d’origine protégée (AOP) sont deux signes qui attestent de la qualité et de l'authenticité d'un produit respectivement au niveau national et européen.

La Normandie comptabilise pas moins de 15 AOC et AOP, ce qui en fait l'un des territoires les plus riches et les plus reconnus d’Europe :

- Cidres et poiré : Calvados (AOC), Calvados Pays d’auge (AOC), Calvados Domfrontais (AOC), Pommeau de Normandie (AOC), Cidre Pays d’Auge (AOC/AOP), Cidre du Perche (AOC), Cidre Cotentin (AOC/AOP), Poiré Domfront (AOC/AOP)
- Viande : Agneau de pré salés du Mont-Saint-Michel (AOC)
- Fromages : Camembert de Normandie (AOP), Livarot (AOP), Pont l’Evêque (AOP), Neufchâtel (AOP)
- Beurre d’Isigny (AOP), Crème d’Isigny (AOP).

5 produits sont par ailleurs sous Indication géographique protégée (IGP) : Porc fermier de Normandie, Volaille fermière de Normandie, Cidre de Normandie ou Cidre Normand, Poireaux de Créances, Bulot de Granville, huîtres de Normandie en 2022

Le bœuf de race normande a également été certifié Spécialité Traditionnelle Garantie (STG).

Les différentes appellations

L’Appellation d’origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C’est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l’Union européenne.

L’Appellation d’origine contrôlée (AOC) désigne des produits répondant aux critères de l’AOP et protège la dénomination sur le territoire français. Elle constitue une étape vers l’AOP, désormais signe européen. Elle peut aussi concerner des produits non couverts par la réglementation européenne (cas des produits de la forêt par exemple).

L'indication géographique protégée (IGP) est un signe d'identification de l'Union européenne qui désigne des produits dont la qualité ou la réputation est liée au lieu de production, de transformation ou d'élaboration, mais dont les ingrédients ne proviennent pas nécessairement de cette aire géographique

La Spécialité traditionnelle garantie (STG) correspond à un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition.

Label rouge est une marque commerciale de l'Union européenne classifiée en France comme label de qualité.

Les enjeux des démarches qualité

Les principaux enjeux autour des démarches « qualité » consistent à :

- Contribuer au développement économique local des territoires régionaux, par une augmentation de la valeur ajoutée pour les producteurs
- Protéger les savoir-faire régionaux dans un contexte de globalisation de l'économie
- Préserver et développer des emplois locaux non délocalisables
- Renforcer l'identité normande et l'attractivité de la Normandie au travers de produits emblématiques qui font parfois à eux seuls la promotion touristique des territoires normands
- Développer l'export sur des marchés de haut de gamme.

Grand Concours des Cidres de Normandie

Organisé par la Maison Cidricole de Normandie, le Grand Concours des Cidres de



A savoir

On trouve 400 variétés de pomme (cidre et couteau) en Normandie.

La Région Normandie est la première région cidricole de France avec 54 % de la production nationale. Les vergers normands sont à l'origine de produits cidricoles prestigieux avec sept appellations d'origine protégées : le Poiré Domfront, le Pommeau de Normandie, trois Calvados (Calvados, Pays d'Auge et Domfrontais), trois cidres du Pays d'Auge, du Cotentin et désormais du Perche. Cette filière regroupe près de 350 producteurs et/ou transformateurs pour un volume de 50 millions de bouteilles par an.

Au rendez-vous des Normands

Avec la plateforme Au rendez-vous des Normands, il n'a jamais été aussi simple de **repérer les producteurs locaux et d'acheter en circuit court.**

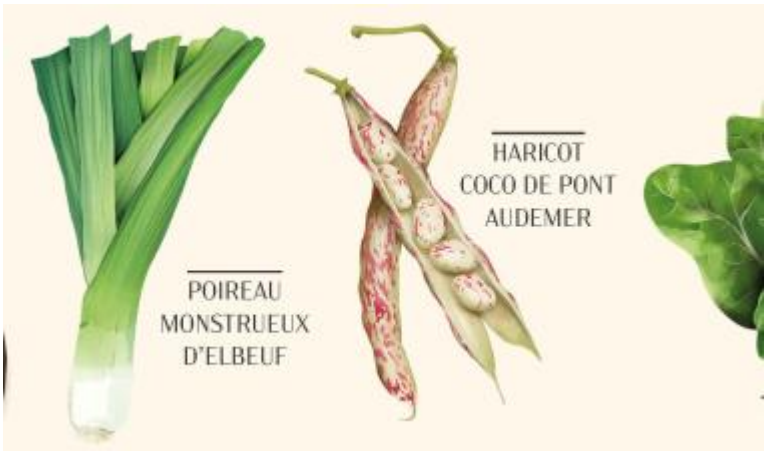
- Vous vivez en Normandie ? **Trouvez rapidement où acheter vos fruits et légumes frais, viandes, produits laitiers ou encore épicerie locale près de chez vous**.
- Vous êtes professionnel (restaurant, gîte, hôtel, épicerie) ? Identifiez des producteurs de confiance pour enrichir vos menus et proposer des produits locaux à vos clients.
- Vous êtes touriste ? Profitez de votre séjour pour découvrir des produits authentiques directement auprès des producteurs.

En choisissant le circuit court, vous soutenez l'économie locale, vous gagnez en qualité et en fraîcheur, et vous participez à une consommation plus responsable.

Découvrez dès maintenant la carte interactive des producteurs



Ceci peut vous intéresser



Protéger les espèces végétales normandes