

Espace CIRCUITS COURTS



Venez à la rencontre pendant deux jours des chambres d'agriculture. Que vous soyez une collectivité, un acheteur pour la restauration collective, un établissement scolaire ou un acteur des filières locales, des temps forts sont faits pour vous au cours des deux jours du salon.

CHALLENGE BIEN MANGER EN NORMANDIE : RESTAURATION COLLECTIVE ET PRODUITS LOCAUX À L'HONNEUR

En 2022, 27 chefs de la restauration collective, accompagnés de 27 élèves de lycées hôteliers se sont affrontés. Leur défi ? Sublimer un produit normand phare et concocter une recette à partir d'un panier de produits locaux.

Aujourd'hui les médailles d'or et d'argent s'affrontent en finale autour du thème « Tartines aux fromages AOP de Normandie et veloutés de saison ».

Venez découvrir leurs créations en direct, déguster les préparations réalisées et échanger avec les chefs de vos enfants.

DIMANCHE 09 OCTOBRE

Espace concours à partir de 10h. Remise des prix à 17h.



UNE VISITE SUR MESURE POUR LES COLLECTIVITÉS ET ACTEURS DE LA FILIÈRE

Mettre en place la loi EGALIM, s'approvisionner localement, soutenir les acteurs locaux sont les enjeux quotidiens des collectivités locales. Les filières locales seront mises à l'honneur toute la journée du lundi. Rejoignez-nous depuis le stand de la Chambre d'agriculture pour échanger avec les filières et les fournisseurs locaux notamment sur les produits destinés aux menus végétariens.

Visite et dégustation - départ depuis le stand Chambre d'Agriculture le lundi à 10h et 14h.

PRODUCTEURS LOCAUX PRÉSENTS

FERME DES MILLE ÉPIS
Céréaliers dans un petit village de Normandie, nous cultivons du blé, de l'orge, des pois, des lentilles, des haricots et du quinoa dans le respect de la planète, en agriculture biologique.
17 RUE GRANDE 27730 EPIEDS

LES JARDINS DU CEP
Maraîchage sur sol vivant. Nous cultivons 30 espèces de légumes différents en agriculture biologique et proposons une gamme de jus de légumes. Vente directe à la ferme.
1050, RTE DES VOUACRES - LA CHAPELLE-YVON - 14290 VALORBIQUE



LEGGO, DES LÉGUMINEUSES À PORTÉE DE MAIN

Afin de permettre de renouveler les sources de protéines, et de construire une filière de protéines végétales, les Chambre d'agriculture de Bretagne, Pays de Loire et Normandie ont monté une association Leggo.

Son but ? Soutenir le développement d'une filière de légumineuses (pois, féverole, lupin, lentilles, pois chiche, soja, haricots), tant du point de vue commercial que technique, en réunissant des partenaires en amont et en aval de la filière.

Venez découvrir les futurs produits disponibles et leur utilisation dans les menus végétariens. Venez échanger avec les professionnels des filières végétales !!!



Repère de confiance et d'authenticité depuis près de 20 ans, la marque collective des produits alimentaires **SAVEURS DE NORMANDIE** s'engage autour de valeurs essentielles : l'origine, la qualité, le goût et l'engagement sociétal.

Grâce à l'engagement et au dynamisme de ses adhérents, **SAVEURS DE NORMANDIE** représente **130 producteurs et entreprises**, fiers d'être normands, **plus de 600 produits labélisés**, **17 000 emplois** agroalimentaires et agricoles en Normandie.

Une marque engagée en faveur d'une alimentation de proximité, responsable et durable !

Le Salon REST'HOTEL & MÉTIERS DE BOUCHE est un rendez-vous incontournable pour rencontrer, dans un cadre régional convivial, les acteurs clés de la restauration hors domicile : une opportunité qu'ont saisie nos PME, dont plusieurs exposeront sur le pavillon collectif **SAVEURS DE NORMANDIE** mis en place par l'AREA Normandie (Association Régionale des Entreprises Agroalimentaires).

Le Pentacle, 5 Avenue de Tsukuba 14200 Hérouville-St-Clair
www.saveurs-de-normandie.fr | 02 31 83 11 22



L'AREA Normandie, l'Association Régionale des Entreprises Alimentaires de Normandie, porte une dynamique renforcée au bénéfice de toute la filière agroalimentaire.

Portée par ses **250 adhérents**, elle propose une offre de services complète pour :

- **Animer et défendre** les intérêts de la filière alimentaire régionale
- **Accompagner** la performance des entreprises normandes (emploi, qualité, logistique, RSE, numérique, innovation...)
- **Accélérer** leur développement commercial en France et à l'international
- **Faire rayonner** la Normandie agroalimentaire à travers sa marque Saveurs de Normandie

www.area-normandie.fr
isabelle.david@area-normandie.com | 02 31 83 11 22

DÉCOUVREZ LE SAVOIR-FAIRE ET LES PRODUITS DES ENTREPRISES SUR LE SALON

Exposants Saveurs de Normandie



LES MEUNIERS NORMANDS

Depuis 1992, les Meuniers Normands mettent en commun leurs compétences d'artisans meuniers afin de mieux répondre aux demandes des boulangers.



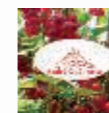
ROUEN MARÉE

Entreprise spécialisée dans le mareyage, la distribution et l'expédition des produits de la mer, en frais et surgelés, issus de notre littoral Normand.



MOULINS FAMILIAUX

Depuis 1903, l'entreprise propose une gamme très complète de farines et d'ingrédients de haute qualité au service de la créativité des clients artisans boulangers.



ANDRÉ GUÉPRATTE

Depuis 1986, l'entreprise excelle dans la fabrication de recettes à base de fruits (confitures, coulis, alcools, purées, vinaigres...).



MOULIN D'AUGUSTE

Depuis 1888, le Moulin propose une offre de farines issues de blés de proximité transformés aux Andelys.



LES GLACIERS NORMANDS - UTOPI

Les Glaciers Normands proposant des glaces issues d'un savoir-faire artisanal et des produits frais à Saint-André-sur-Orne.

Exposants AREA Normandie



MINOTERIE DE VITTEFLEUR

Productrice de farine depuis 1798, la Minoterie exporte des farines de qualité réalisées avec des blés 100% Normands.



CIDRE FOURNIER

En plein pays d'Alençon, les Cidres Fournier cultivent leurs vergers de pommiers et de poiriers depuis 1943.



MINOTERIE DESLANDES

Depuis plus de 150 ans, le Moulin propose aux boulangers et aux consommateurs normands des farines de qualité issues d'un savoir-faire d'antan.



SAS GROSDOIT

Créée en 1985, l'entreprise est spécialisée dans la découpe de viande de nos filières normandes (bœuf de race normande, porc et agneau, volaille).

Stand collectif Saveurs de Normandie



GAEC DE LA CAVENNE

L'exploitation agricole produit des céréales et fourrages pour les vaches laitières, et transforme le lait en camembert fermier.

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR