Caen, le 8 février 2019

Mots-clés : AGROALIMENTAIRE / MARQUE / NORMANDIE

SAVEURS DE NORMANDIE,

la marque collective des produits agroalimentaires de la Normandie, s'expose au SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

Fidèle à ses valeurs d'**Origine**, de **Qualité** et de **Goût**, la marque SAVEURS DE NORMANDIE s'affiche fièrement sur le Pavillon Normandie au Salon International de l'Agriculture du 23 février au 3 mars (Hall 3 Stand L 175).

Un **panier géant** invitera les gourmets à découvrir la richesse des produits normands porteurs du léopard gourmand. Une **animation numérique originale** et des **dégustations pédagogiques animées** par les entreprises seront proposées tout au long de la semaine (détail en p.2).

Les visiteurs pourront également tester leurs connaissances sur la gastronomie normande et tenter leur chance pour remporter l'un des 2 séjours en Normandie mis en jeu (en partenariat avec Normandie Tourisme).

SAVEURS DE NORMANDIE sera également **partenaire du Show'Dron**, l'espace des animations culinaires, avec notre chef ambassadeur Paulo FERREIRA.

Créée en 2003, la marque collective agroalimentaire normande valorise ce que la Normandie fait de meilleur !

Grâce à l'engagement et au dynamisme de ses adhérents, fiers d'être Normands, elle est aujourd'hui le **véritable repère de confiance pour les consommateurs** : SAVEURS DE NORMANDIE représente **100 entreprises** adhérentes, partageant les mêmes valeurs, **plus de 400 produits** agréés, **17 000 emplois** agroalimentaires et agricoles en Normandie.

En 2018, la nouvelle identité de SAVEURS DE NORMANDIE a été plébiscitée par les entreprises, les partenaires commerciaux et les consommateurs et de nouvelles perspectives de développement sont en cours.

Salon international de l'agriculture
du 23 février au 3 mars 2019

Place du Village
Hall 3 • Allée K 176

Saveurs de NORMANDIE

NORMANDIE

Suivez l'actualité

Le programme des animations

SAMEDI 23 FÉVRIER

Dégustations de : Terrine à l'andouille de Vire LA CHAISERONNE, Crok apéro ESCARGOTS DU PRE D'AUGE, Biscuits Le Petit Normand BISCUITERIE DE L'ABBAYE et Jus de Pomme FERME DE BILLY.

Un **sac shopping** SAVEURS DE NORMANDIE **offert** aux visiteurs du stand.

DIMANCHE 24 FÉVRIER

Dégustation animée par LES VERGERS DE DUCY (produits cidricoles), Ducy Ste Marguerite (14) et dégustations de : Teurgoule Vanille, Caramel, Cannelle LA TEURGOULE DE CAMBREMER, Pont-l'Evêque Fermier AOP, Livarot fermier AOP et Pavé d'Auge Fermier FROMAGERIE DE ST-HIPPOLYTE, Jambon Fumé de la Manche JAMBONS DU BOCAGE.

Un **magazine de recettes offert** à tous les porteurs d'un badge Normandie.

LUNDI 25 FÉVRIER

Dégustation animée par LA FERME DE LA VIEILLE ABBAYE (yaourts et produits laitiers), Barbery (14) et dégustations de : Mini Crocq ROCHES BLANCHES, Le Carré Normand BISCUITERIE DE L'ABBAYE, Jus de pomme et Cidre Bio LES VERGERS DE DUCY.

MARDI 26 FÉVRIER

Dégustation animée par LA FERME DE LA VIEILLE ABBAYE (yaourts et produits laitiers), Barbery (14), et dégustations de : Caramels assortis DUPONT D'ISIGNY, Biscuits apéritifs BISCUITERIE DE L'ABBAYE et Cocktail Exotique DISTILLERIE BUSNEL.

MERCREDI 27 FÉVRIER

Dégustation animée par DOMAINE DU PLESSIS (Fromages AOP de Normandie), Saint-Loup de Fribois (14) et dégustations de : Lait ½ écrémé de Normandie AGRILAIT, Caramel de pomme dieppois ATELIERS D'ETRAN, confiture, confiture de lait et caramel AU FRISSON NORMAND - LA FONTAINE A CONFITURES.

Mon 1er livre de recettes avec la Normandie **et un sachet de sablés** normands **offert à chaque enfant**.

JEUDI 28 FÉVRIER

Dégustations de : Pâté Normand au Pommeau et Mousse de foie au Calvados de LA TABLE DE GUILLAUME, Gamme Trouvillais BISCUITERIE DE L'ABBAYE, Pommeau de Normandie AOC de la DISTILLERIE BUSNEL et Poiré MICHEL BREAVOINE.

Animation quiz autour des SAVEURS DE NORMANDIE

VENDREDI 1er MARS

Dégustations de : Pont-l'Evêque AOP et Camembert ISIGNY-STE-MERE, Terrine au Camembert de Normandie LA CHAISERONNE, Biscuits Gamme Tradition BISCUITERIE DE L'ABBAYE et Cidre rosé et cidre fermier LE PRESSOIR D'OR.

Animation quiz autour des SAVEURS DE NORMANDIE.

SAMEDI 2 MARS

Dégustation animée par les POMMES DE TERRE MALO (pomme de terre et frite fraîche), Goderville (76), et dégustations de : Gamme Virgile Bio BISCUITERIE DE L'ABBAYE et Jus de Pomme MICHEL BREAVOINE.

Une « Place des Normands » co-organisée **avec Normandie Attractivité** : le rendez-vous des ambassadeurs normands au SIA !

DIMANCHE 3 MARS

Dégustations de : Rillettes de jambon fumé LA CHAISERONNE et Cidre MICHEL BREAVOINE.

Une surprise SAVEURS DE NORMANDIE offerte à tous les Guillaume et Mathilde !

La marque agroalimentaire, de l'action, aujourd'hui et demain

Les ambitions de SAVEURS DE NORMANDIE

- **Faire rayonner** encore davantage la Normandie agroalimentaire, en France et à l'international.
- **Répondre aux attentes des consommateurs** en terme de qualité, de tracabilité et de plaisir.
- **Accompagner les entreprises dans leur développement économique** sur tous les circuits de distribution.
- Favoriser la **structuration de filières**.
- **Renforcer ses liens** avec les secteurs porteurs de l'excellence normande.
- Et de **nouveaux projets collectifs** !

Les Garanties de SAVEURS DE NORMANDIE

L'ORIGINE
Des produits traditionnels ou innovants, de la terre et de la mer, fabriqués en Normandie privilégiant des **matières premières normandes**.

LA QUALITÉ
Des produits élaborés selon **un savoir-faire** et de bonnes pratiques de fabrication.

LE GOÛT
Des produits **dégustés et approuvés** par un panel consommateurs (tests de dégustation : présentation, odeur, texture, saveur).

L'EMPLOI
Des entreprises agricoles et agroalimentaires contribuant au **développement de l'économie et de l'emploi** en Normandie.

Pour aller plus loin...

L'agroalimentaire, une filière d'excellence tirée par une agriculture et des produits de la mer de qualité

La Normandie est la 1ère région française pour les fromages au lait de vache, le beurre et crème, les poireaux et navets, les pommes à cidre et les produits cidricoles, les coquillages, la transformation de thé café et cacao.

Avec 25 500 emplois salariés (15% des emplois industriels régionaux), la filière agroalimentaire est le 1er secteur économique de la région (17% du chiffre d'affaires industriel régional), représentant 6,3 milliards d'€ de chiffre d'affaires dont 1,1 milliard d'€ à l'export.

Les filières bénéficiant de la marque SAVEURS DE NORMANDIE

Clin d'oeil à la diversité de notre agroalimentaire régional, le logo SAVEURS DE NORMANDIE est le symbole de la Normandie pour valoriser le meilleur de sa production.
En choisissant les produits agréés SAVEURS DE NORMANDIE, retrouvez toute la richesse d'une région tournée vers la qualité, la diversité et l'équilibre : le lait et ses dérivés (fromages, beurre, crème...), la viande (bovine, ovine, volailles...), les salaisons (charcuterie et produits traiteurs)et les produits de la pomme (cidre, calvados, pommeau...), les poissons et coquillages (huîtres, bulots, moules, coquilles St Jacques), les produits sucrés (sablés, caramels, confitures...) ou encore les fruits et légumes (carottes de Créances, poireaux, pommes de terre, poires...).

En savoir plus :
SAVEURS-DE-NORMANDIE.FR

@SaveursDeNdie

@SaveursNormandie

Contact Presse
AREA Normandie
+33 2 31 28 15 38 / +33 6 72 92 16 74

Emélie ALLIX
emelie.allix@area-normandie.com

AREA NORMANDIE
L'alimentaire en mouvement

RÉGION NORMANDIE