

# Normandie

La Normandie est caractérisée par l'authenticité des saveurs de ses produits issus de la mer et de la terre. C'est une région riche de nombreuses productions réputées dans de multiples secteurs alimentaires : fromage, beurre, crème, lait, produits cidrioles, mais aussi viandes, poissons et coquillages, légumes, produits sucrés, volailles...

## Prés-Salés du Mont Saint Michel A.O.C. (Appellation d'Origine Contrôlée)



### Caractéristique

Dans le cadre de l'AOC, les engagements principaux des éleveurs portent sur :

- les reproductrices sont issues de la zone d'élevage
- le temps de vie et de pâturage de l'agneau: tous les agneaux ont au minimum 155 jours à l'abattage, dont au minimum 70 jours de pâturage sur les prés salés.
- l'alimentation de complément: les éleveurs s'engagent à ne pas utiliser d'ensilages, ni d'OGM, et le choix et la quantité des aliments sont strictement encadrés. Les fourrages et la plus grande partie des céréales sont produits sur l'exploitation.

## Coquille Saint-Jacques fraîche et entière

### Historique

La Normandie est la première région française de pêche de coquille St Jacques, avec en fonction des années 50 à 75 % de la production nationale.

C'est aussi la première espèce pêchée en valeur dans la région Normandie.

Le Label Rouge "coquille Saint-Jacques fraîche et entière" du Groupement Qualité Normandie Fraîcheur Mer est homologué depuis le 23 octobre 2002. La coquille St-Jacques est, au niveau national, le premier produit de la mer non transformé valorisé sous Label Rouge.

### Caractéristique

Origine normande : coquilles Saint-Jacques, Pecten Maximus, pêchées sur les gisements situés face aux côtes normandes et plus particulièrement en Baie de Seine.

Fraîcheur : coquilles pêchées au maximum 36 h avant la vente en criée et commercialisée en 48 h maximum.

Qualité : coquilles propres et non abîmées (pas d'épibiontes sur les valves, pas de coquilles cassées, ébréchées ou disjointes), taille 13 cm, au moins 80 % de coquilles corailées, rendement en noix supérieur à 1 kg pour 6,5 kg de coquilles.



© Normandie Fraîcheur Mer

## Camembert de Normandie



© IRQUA-Normandie / Rougereau

### Historique

Le plus célèbre des fromages français est né pendant la Révolution, dans le petit village de Camembert, grâce à la rencontre entre une fermière, Marie HAREL, et un prêtre réfractaire originaire de la Brie.

Il est aujourd'hui produit dans les zones de bocage, renommées pour leurs pâturages verdoyants. Le lien au terroir est également renforcé avec les vaches de races normandes. AOC reconnue en 1983, AOP reconnue en 1996, régie par le décret du 18 septembre 2008.

### Caractéristique

Terroir : l'aire d'appellation comprend les 5 départements normands.

Élevage : 50 % des effectifs de vaches laitières en race Normande d'ici à 2020. 80 % de la ration de base doit provenir de l'exploitation, avec au moins 6 mois de pâturage et un accès au pâturage depuis les locaux de la salle de traite.

Fabrication: fromage au lait cru de vache, à pâte molle et à croûte très fine et fleurie d'un duvet blanc. L'égouttage est spontané, le moulage du caillé se fait à la louche, par 5 passages successifs. Le salage se fait au sel sec, avec un conditionnement au 17ème jour et une livraison à partir du 22ème jour suivant le jour d'emprésurage.

Présentation : en forme de cylindre plat d'un diamètre de 10,5 à 11 cm, il renferme au moins 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation, le poids total de matière sèche ne devant pas être inférieur à 115 grammes par fromage. Son poids est de 250 grammes au minimum.

## Neufchâtel

### Historique

Originaire de la boutonnière du Pays de Bray dans une aire géographique de 25 km autour de la ville de Neufchâtel-en-Bray, et savouré depuis l'an 1035, ce plus vieux fromage normand surprendra plus d'un fan de spécialités fromagères. Sa pâte molle lactique, sa croûte fleurie, sa saveur si particulière de son lait cru (80 % du volume)...en font un produit de tradition d'Appellation d'Origine Protégée. Jeune, il révèle les vins légers, mais après quelques mois d'affinage, en hâloir, son goût plus mature rehausse les saveurs des vins plus puissants. S'il se déguste avec un cidre ou un vin blanc, son très léger côté salé (2 %) le rend complice de bien des mariages sucrés/salés. Idéal en sauce, il sublime également bon nombre de recette culinaires. Le Neufchâtel a obtenu l'Appellation d'Origine Contrôlée en 1969, modifié décret du 2 juillet 2008 (AOP en 1996).



© www.neufchâtel-aoc.org

### Caractéristique

#### Elevage :

- au moins 20 % des effectifs de vaches laitières de race Normande en 2011 (au moins 40 % en 2015 et 60 % en 2019)
- 80 % de la ration de base doit provenir de l'exploitation
- au moins 6 mois de pâturage
- accès au pâturage depuis les locaux de traite (4 vaches/ha)

#### Transformation :

- fromage au lait de vache, à pâte molle, à croûte fleurie blanche contenant 45 % de matière grasse, affinage de 10 jours minimum.

Le Neufchâtel fermier est présenté nu, sur paillon ou emballé et le fromage laitier, dans un emballage de papier ou une boîte. Il est habituellement sous forme de cœur, mais également en carré, biquette, bonde, double bonde ou encore gros cœur.

Sources textes : [www.irqua-normandie.fr](http://www.irqua-normandie.fr)