

## NORMANDIE ET NOMADISME

Le 27 décembre dernier, la 5<sup>e</sup> édition du concours Bien Manger en Normandie récompensait plus de 35 chefs de cuisine scolaire enthousiastes, talentueux et inventifs : créer un menu complet, valorisant les produits Normands, réalisable en restauration collective, à moins de 2,2 euros et répondant aux besoins nutritionnels des jeunes, tel était le défi relevé par ces chefs, qui chaque jour, oeuvrent, dans l'ombre, en faveur d'une alimentation de qualité.

Dans leur sillage, de jeunes élèves de lycées et centres de formation ont inauguré la nouvelle catégorie ouverte par ce Concours 2010 : la création d'un menu Normand équilibré... à emporter ! Un challenge surfant très favorablement sur les nouvelles tendances de consommation (qui représentent plus de 30 milliards d'Euro par an, excusez du peu).

Une tendance qui se heurte, en France, à un défaut certain de sémantique : lunch box, bento, snacking, fast food, club, bagel, tapas... laissent place, chez nous, à gamelle, boîte repas, casse croûte, en-cas ou, au mieux, panier repas, pique nique... laissant peu de place au rêve et au «fun»....Pourtant, cette offre nomade est aujourd'hui en pleine effervescence créative, en témoignent les innovations présentées au récent salon du Sandwich ou au Sirest : les Petits plats du monde (paëlla oranaise, penne aux légumes du soleil, nouilles thaïlandaises...), les Salades (Crétoises, Okinawa, Catalane, piemontaise, Marco Polo...), les Snacking (fajitas et kebab)... la consonance exotique serait-elle un gage de succès ? Heureusement, quelques rares spécialités régionales françaises sauvent la mise : les pâtes Alsaciennes en sachet microondables (spaetzle, knepfle...), les Timbales (cassoulet, saucisses aux lentilles du Berry, tartiflette), les quiches Bretonnes aux légumes, les speedwich bio (crudités oeufs mimosa, jambon crudité)...

Et la Normandie?

Parions sur nos fameux élèves, consommateurs d'aujourd'hui et Chefs de demain, auxquels nous tirons notre chapeau : leur application alliée à leur imagination a donné vie à des concepts prometteurs associant sensorialité du contenu et durabilité du contenant, création marketing et fonctionnalité, équilibre et culture régionale Normande !... Poulet aux senteurs de pommiers et tagliatelles aux légumes Normands croquants, croustilleux aux saveurs de pommes et parfums de saison, crêpes soufflées aux pommes, brochettes vallée d'Auge... Que d'idées à exploiter !

Grâce à eux, à nos producteurs, à nos entreprises et à leur partenaires, nul doute que demain, la Normandie et ses recettes sauront trouver leur place dans cette nouvelle offre alimentaire d'avenir !



Isabelle DAVID-BUCHET  
Directrice

ICI  
en Normandie

## Joli virus

La vaccination de masse cessait, quand je recevais ma convocation pour me faire injecter le précieux, en tout cas le cher sérum. J'ai donc trouvé porte close et dû affronter seul et à main nue la redoutable épidémie.

J'ai d'abord renforcé mes défenses naturelles en puisant dans le panier normand. Frugal au lever, maintenant je double à dix heures. Oh ! de presque rien : cervelas normand fumé, rillettes brayonnes, un peu de pâté de porc au pommeau, un verre de cidre. C'est sain, et n'empêchera pas un bon déjeuner. A tout hasard, j'ai renforcé d'une solide entrée, quelques tranches de saucisson sec au camembert ou d'andouille de Vire, une crêpinette de porc normande. La nuit tombant tôt et le froid venant vite, le dîner est servi à l'heure. Il faut être raisonnable le soir : boudin à la graine de lin, du bon jambon fumé.

Déjà, je me réjouissais que la médecine officielle m'ait abandonné. J'avais trouvé refuge à l'ombre du palais de dame Tartine. Hélas, un mauvais plaisant m'a fait remarquer que le virus étant né en porcherie, à ce qu'on dit, il n'était pas prudent de l'attirer par des saveurs et des senteurs qui pourraient lui rappeler sa tendre enfance.

J'ai pris le risque quand même : un virus qui aime la saucisse et l'andouille ne pouvait pas être aussi pernicieux qu'on le disait. Et de fait, je bénis chaque jour cette porcherie mexicaine qui fait dire tant de sottises aux experts, commettre tant d'erreurs aux spécialistes, et qui ridiculise à ce point les ministres. Ce virus me plaît assez, au fond, qui partage avec moi l'amour du bon cochon...

François Landrieu

édito

IRQUA

NORMANDIE

# ACTU QUALITÉ

## Les Rendez-Vous de la Qualité en Normandie



Pour marquer son 10<sup>e</sup> anniversaire, IRQUA-Normandie a organisé «les Rendez-vous de la Qualité en Normandie» destinés à débattre des perspectives de

développement des démarches qualité. Animé par Dominique CHAILLOUET, ce colloque a vu la contribution d'intervenants de qualité : après les allocutions officielles de Didier LEFEBVRE, Président d'IRQUA-Normandie, et des vice-Présidents de Région de Basse et de Haute-Normandie Corinne FERET et Laurent LOGIOU, ce sont successivement, Pascale HEBEL, Directrice du Département Consommation du CREDOC, Jean-Pierre CORBEAU Professeur de sociologie et d'Alimentation de l'Université de Tours, Egizio VALCESCHINI, Directeur de recherche à l'INRA, Gilles FUMEY, Maître de conférence à la Sorbonne, Jean Louis EVEREARTS, de la Direction Générale de l'Agriculture et du Développement rural à Bruxelles, Laurent GOMEZ, Secrétaire général de l'AREPO et Jean Louis BUER Directeur de l'INAO, qui sont intervenus devant un auditoire très impliqué de plus de 200 participants. Enfin, une table ronde avec



les filières régionales a complété cette journée, conclue par Christian LEYRIT, Préfet de la Basse Normandie. Une dégustation de produits Normands de qualité a par ailleurs été réalisée à cette occasion grâce à la mobilisation de tous les acteurs Normands.

## QUALITÉ PRODUIT

### Nouveau Label Rouge «noix de St Jacques Fraîches»



7 ans après l'obtention du Label Rouge Coquilles St Jacques Fraîches et entières, pourquoi un nouveau Label Rouge «noix de St Jacques Fraîches»?

Arnaud MANNER, Directeur du groupement Normandie Fraîcheur Mer (NFM). Avant que le consommateur ne se détourne du produit par crainte de ne pas savoir ouvrir les coquilles, nous avons pris les devants...

Après 4 ans d'efforts sur le dossier, nous avons obtenu ce deuxième Label Rouge, filiation directe du premier : une noix provenant obligatoirement d'une coquille Saint-Jacques LR. Une belle noix généreuse, propre et corallée, prête à cuire, qui ne rendra pas d'eau.

**La campagne a été lancée le 1<sup>er</sup> décembre 2009, peux-on dresser un premier bilan?**

L'obtention du Label Rouge a précédé de quelques semaines le démarrage de la saison 2009-2010. Les volumes sont, pour l'instant, assez faibles (<1 tonne) et essentiellement commercialisés par les

établissements Lequertier (Mondeville), qui expédient des barquettes UVC de 250g à destination des GMS. Ce mode de vente, rare pour les produits de la mer, tend à se développer.

**Comment se porte le marché? Le label rouge permet-il de faire face aux difficultés de la filière?**

En 2009 les prix à l'import n'ont jamais été aussi bas. Contexte difficile pour faire émerger la noix LR, seul élément permettant de distinguer nos produits et nos prix.

Par contre, l'évolution des prix de vente est meilleure dans les criées du Calvados où sont débarquées les coquilles LR que dans les criées plus au Nord.

Enfin, depuis l'obtention du LR «noix», plusieurs contacts nous laissent espérer l'arrivée de nouveaux opérateurs et clients, notamment pour la noix Label Rouge surgelée, dossier sur lequel nous travaillons aujourd'hui.

**D'INFOS** Contact : Normandie Fraîcheur Mer  
Tél : 02 31 51 21 53 - lettre@nfm.fr

## QUALITÉ ENTREPRISE

**1999 : création d'IRQUA-Normandie, une action de développement durable avant l'heure !**

Depuis, partie intégrante des statuts d'IRQUA-Normandie, le Développement Durable s'inscrit résolument dans ses missions :

- Sensibilisation aux enjeux du développement durable et à la mise en place de bonnes pratiques.
- Expertise et accompagnement des projets qualité selon les 3 volets : économique, social et environnemental.
- Etude du positionnement des démarches Qualité vis-à-vis du développement durable et perspectives de progrès.
- Valorisation et communication
- Coordination d'actions collectives et de partenariats

La démarche Gourmandie, notamment, témoigne de cette mobilisation collective. Par leur engagement et leur respect du cahier des charges, les entreprises intègrent les valeurs fondamentales du développement durable.

## IDDEAL Normandie est né !

Premier cercle collectif de 14 entreprises agro-alimentaires (dont 12 adhérentes à la démarche Gourmandie), IDDEAL Normandie s'est constitué en 2009 à l'initiative d'un partenariat ANEA/IRQUA-Normandie/ADRIA Normandie/AFCE avec pour objectif de s'engager dans une démarche de Développement Durable.

Au programme : accompagnement individuel (selon les référentiels AFNOR SD 21 000 ou AQM RSD2) et rencontres collectives ; le Cercle s'est ainsi réuni à 3 reprises dans le but de partager les expériences et d'avancer sur les objectifs communs.

Cette démarche a notamment été à l'origine de l'édition du Guide «Développement Durable et Agroalimentaire, partage d'expériences en Basse-Normandie» qui fut lancé à l'occasion du Colloque organisé par l'ANEA ce 26 janvier dernier.

Un 2<sup>e</sup> cercle va être lancé, en ce début 2010, de nouvelles entreprises ayant déjà fait connaître leur souhait de rejoindre cette dynamique et bénéficier d'un accompagnement.

**D'INFOS**

Contact : Elsa LUNZENFICHTER  
elunzenfichter@irqua-normandie.fr





## BIENVENUE EN GOURMANDIE

Plan d'actions - 1<sup>er</sup> semestre 2010

**OFF les 22 et 23 février 2010 à Deauville :** le Rendez-Vous culinaire de Normandie regroupant jeunes espoirs de la cuisine et chefs internationaux.

La Gourmandie et quelques unes de ses entreprises étaient présentes pour représenter les produits régionaux dans des formats ou des emballages adaptés et spécialement conçus pour la restauration.



**Salon de l'Agriculture : du 27 février au 7 mars 2010 à Paris - 48<sup>e</sup> édition.** La Gourmandie était présente à tra-



vers des animations, des dégustations de produits lors du petit déjeuner en Gourmandie, des échantillons «produits» dans les sacs VIP des 45 chefs normands et la présentation de la gamme dans un panier géant très impactant auprès des visiteurs.

**Tour de Normandie cycliste : du 22 au 28 mars 2010 - 30<sup>e</sup> édition :** 22 équipes composées chacune de 6 coureurs professionnels sillonneront les routes des 5 départements normands (266 villes ou communes traversées). La «Gourmandie» a été sollicitée en tant que partenaire et sera donc sur le bitume en récompensant le meilleur Normand de chacune des 8 étapes. Des livrets de recettes seront distribués pour les nombreux spectateurs...

«Gourmandie» a été sollicitée en tant que partenaire et sera donc sur le bitume en récompensant le meilleur Normand de chacune des 8 étapes. Des livrets de recettes seront distribués pour les nombreux spectateurs...

**Cocktails Gourmandie (non exhaustif) :** Colloque «Développement durable» le 27 janvier à Caen ; Colloque «L'emballage et l'aliment» le 9 février à Caen ; Foire Internationale de Rouen le 26 mars...

**Campagne d'affichage :** du 26 avril au 30 mai 2010 avec 745 faces sur toute la Normandie, sur l'ouest parisien (Osny, Mantes, la Défense, Plaisir) ainsi que sur la plate-forme de Rungis (soit 105 faces au total sur Paris).

**Partenariats commerciaux :** Choisissez le meilleur de la Normandie : la Gourmandie en bonne place dans les salons d'enseigne, les catalogues... et les rayons !

Carrefour : semaine 20-21 ; Auchan Normandie : mai ; Auchan IDF : fin avril/début mai ; Intermarché : 22 au 26 juin ; Leclerc Normandie : 3 au 9 juin ; Système U Nord Ouest : avril

**«Vous avez gagné la Normandie !»** Du 21 avril au 30 juin 2010, une opération «100% gagnant» pour une promotion transversale de la Normandie et de la Gourmandie. Des centaines de dotations offertes par nos partenaires, dont le Comité Régional de Tourisme et plus de 1 000 000 emballages porteurs de l'offre : une action destinée à développer la notoriété de la marque tout en dynamisant l'offre en linéaires (stop rayon, totem...)



## BIEN MANGER EN NORMANDIE

### 5<sup>e</sup> édition du concours



Le 27 janvier dernier se déroulait, au Lycée Hôtelier Georges Baptiste de Canteleu (76), la finale de la 5<sup>e</sup> édition du concours «Bien Manger en Normandie». En compétition : Stéphane LHERNAULT de la cuisine centrale des Douves à Gaillon (27), Pierre OL-SZOWSKI, du Collège Henri Dunant à Evreux (27) et Anne Laure GUERIN,

du lycée Napoléon de l'Aigle (61) qui est lauréate 2010 avec au menu : Rosace de pain bio à l'Aiglonne, tombée de choux et sa sauce vive/Pavé de dorade rôti, poêlée de légumes croquants de Créances sur quinoa bio, sauce au cidre/Smoothie du verger et son biscuit trouvillais.



Une nouvelle catégorie ouverte aux élèves de lycées hôteliers et centres de formation autour de la création d'un «Repas Normand Equilibré à Emporter». 1<sup>er</sup> prix pour Nadège BOUTELOUP et Pauline

BRUNET du Groupe FIM CFA d'agneaux (50) encadrées par M CAUVIN avec un Bento de poulet aux senteurs de pommiers, tagliatelles aux céréales et légumes croquants/Crousti-moelleux de pommes et parfum de saison/Jus de pomme «à la carte» le tout présenté dans un emballage fonctionnel, esthétique et durable.

Parallèlement, cette journée a rassemblé les autres chefs autour d'un programme complet de rencontres avec conférences, ateliers



techniques, forum filières et remise des prix en présence de la presse, des personnalités politiques régionales (Frédérique HEURGUIER et Alain LE VERN) et de Christophe MORET (chef de l'hôtel Plaza Athénée 5\* à Paris).

Jeudi 20 mai prochain, la journée «Bien manger en Normandie» invitera les chefs à mettre en oeuvre leur menu normand équilibré dans leur établissement.

# ACTU PROMOTION

## 48<sup>e</sup> édition du salon international de l'agriculture

(du 27 février au 7 mars 2010 - Paris - Parc des expositions - porte de Versailles)

**Succès renouvelé pour la présence Normandie à l'édition 2010 du Salon de l'Agriculture !**

**Au menu du Pavillon Prestige de la Normandie :**

**les cours de cuisine sur le Piano des chefs sur le thème de «Normandie, mariage de**



**sauveurs d'ici et d'ailleurs», avec la participation des Toques Rebelles et plus de 45 chefs normands de restaurants et de restauration**



**scolaire, les dégustations (petit déjeuner «Gourmandie» salé ou sucré), les ateliers du goût sur les AOC laitières, cidricoles et l'agneau Prés Salés du Mont Saint Michel, le stand du tourisme et les ateliers du réseau Bienvenue à la Ferme, les animations et ateliers pédagogiques des filières (barrage de beurre, ouverture d'huîtres, façonnage de baguettes...).**

**Et la cerise sur le gâteau, la venue de Miss France, ambassadrice des produits Gourmandie.**



D'INFOS

Contact : Stéphanie MONDIN  
smondin@irqua-normandie.fr

## Le saviez-vous ? Le Pavé d'Auge



Ce fromage à base de lait de vache est fabriqué toute l'année à raison de quelques dizaines de tonnes par an. C'est un carré de 12 cm de côté environ et de 6 cm d'épaisseur, d'un poids moyen de 550 grammes. Sa couleur est jaune paille, recouverte d'une légère moisissure blanche. Né dans la région de Livarot au début du XXe siècle. Ce fromage

à croûte lavée, est devenu, un fromage à croûte brossée dans les années 1980. Consommé traditionnellement sur plateau, en fin de repas, accompagné de cidre, est décrit par les auteurs de Fromages de France comme un type local de Pont-l'Évêque (pavé de Moyaux ou de Trouville)

*(Extrait de l'inventaire du Patrimoine Culinaire de la Normandie. Albin-Michel)*

## Le coup de cœur du chef

**Le cabillaud, identités multiples pour une saveur unique !**

Fréquent en période hivernale sur nos côtes, de forme allongée, variant du gris au vert, au brun et au rouge, il possède une ligne latérale plus pâle et un barbillon caractéristique sous la bouche.

La distinction entre le cabillaud, la morue fraîche, et la morue ? Il s'agit du même poisson qui change de nom suivant sa préparation !

«Cabillaud» désigne le poisson avant qu'il ne subisse la moindre transformation. Il devient «morue» après salage puis séchage (le dessaler longuement avant de l'utiliser). Enfin, sur les cartes des restaurants, «la morue fraîche» désigne un cabillaud salé puis dessalé mais non séché. Son appellation exacte est «morue verte». Quel beau produit ! Sa chair à la fois fine et goûteuse acquiert une texture magnifique de fermeté et garde tout son jus si vous prenez la précaution de passer le filet au sel et de le laisser rassir une journée au frais avant de le servir.



Marc INESTA  
Chef de Préfecture de la Manche (50)

## Qualités de France et d'Ailleurs

### L'Inao lance un programme de formation

L'Inao vient de terminer son programme de formation à destination des professionnels de la restauration, des entreprises, des écoles, et de la distribution (GMS-détail-grossistes). Au programme de cette année, les signes officiels de l'origine et de la qualité, l'évaluation sensorielle, la filière viticole, la filière oléicole, la filière viande, les moules de Bouchot et le lien au terroir. Il débute le 6 mai et sera animé par des agents de l'Inao.

### Un magasin Carrefour normand récompensé par les trophées de l'origine et de la qualité

Depuis deux ans, les distributeurs (détail et GMS) peuvent prétendre à participer à ces trophées organisés nationalement et conjointement par le ministère de l'Agriculture, l'Inao et la FCD. C'est le Carrefour Tourville la Rivière qui a remporté le trophée national de l'origine et de la qualité dans la catégorie GMS pour son partenariat et sa mise en avant très réussie des produits AOP de la fromagerie Graindorge. L'opération avait mobilisé 150 GMS, 160 boucheries et 60 crémiers fromagers. L'objet est de créer des partenariats gagnants entre un producteur et un magasin et de réaliser des animations pour mettre en avant les produits.



### La bio européenne aura un nouveau logo

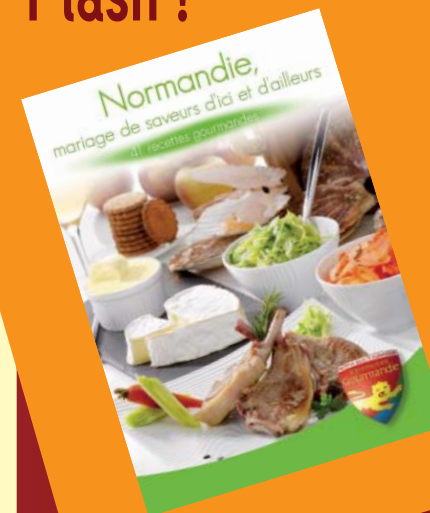
Trois logos avaient été retenus par la Commission européenne qui a demandé aux citoyens de voter pour celui qui correspondait le mieux à leur appréciation de la bio. Près de 130 000 votants se sont exprimés et le nouveau logo deviendra obligatoire à compter du premier juillet. Cependant les logos nationaux pourront continuer à être présents sur les étiquetages.

### Beaucoup de lenteur pour les dossiers AOP et IGP à Bruxelles

Les dossiers français reconnus en AOP ou IGP se font attendre. 26 dossiers français sont arrivés à la Commission européenne et sont toujours en attente pour certains depuis 2006. Au mois de février 2010, 171 dossiers français étaient enregistrés contre 196 pour l'Italie.

*Dominique Chaillouet, journaliste «Les Marchés»*

## Flash !



Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire  
de Normandie  
Agropôle-Normandie  
6, rue des Roquemons - 14053 CAEN cedex 4  
Tél. 02 31 47 22 52  
Fax. 02 31 47 22 86  
infos@irqua-normandie.fr  
www.irqua-normandie.fr

Directeur de la publication  
Isabelle David

Rédacteurs  
Isabelle David  
Jocelyn Fontaine  
Elsa Lunzenfichter  
Stéphanie Mondin  
Lucie Poirier

