

La Normandie Gourmande

Agriculture, pêche et aquaculture

L'agriculture en Normandie représente près des trois quarts du territoire normand. C'est aussi 600 kilomètres de côtes pour une pêche abondante !



• L'agriculture

La Normandie compte plus de 35 000 fermes. La Basse-Normandie est tournée principalement vers l'élevage bovin (lait et viande) et la culture des céréales et oléagineux*. La Haute-Normandie se partage entre l'élevage bovin et les grandes cultures (céréales, betteraves...). La Normandie est la première région française pour la production de fromages au lait de vache, de fromage frais, de fromage à pâte molle, de beurre, de pommes à cidre, de produits cidricoles et de lin textile. Et le premier port céréalier de France, c'est celui de Rouen !



• Des produits de qualité

Depuis de nombreuses années, les agriculteurs normands se sont engagés dans des démarches de qualité. En Normandie, on compte 13 AOC* ou AOP* (produits laitiers, cidricoles et agneau), de nombreux Labels Rouges (viande bovine, porcine, volailles et œufs, légumes, produits de la mer). Plus de 500 fermes sont en agriculture biologique* (lait et produits laitiers, viandes et volailles, cidre, céréales, fruits et légumes).



• Le lin

Le lin pousse surtout en Normandie. On reconnaît sa fleur à sa jolie couleur bleue ! Les graines de lin sont utilisées pour l'alimentation. Et avec les fibres du lin, on fabrique des vêtements, des draps, des meubles... Le savais-tu ? Bien avant les Normands, un autre peuple était passé maître dans l'art de transformer le lin : les Égyptiens !



La Normandie Gourmande



• La vache

La vache Normande se reconnaît à sa robe blanche tachetée de marron (couleur bringée). Et elle porte souvent des taches autour des yeux appelées « lunettes ». La vache Normande produit un lait d'excellente qualité et sa viande est savoureuse ! Pas étonnant, son alimentation préférée, c'est l'herbe verte des riches pâturages de Normandie. L'été, le fermier lui en fait des réserves pour l'hiver. L'herbe ainsi séchée s'appelle le foin. Mais la vache mange également de l'orge, du maïs, du blé, du soja, du pois...



• L'agroalimentaire

La Normandie est une importante région agroalimentaire, c'est-à-dire que les entreprises transforment les produits agricoles en produits alimentaires. En Basse-Normandie, les entreprises agroalimentaires concernent surtout la transformation des matières premières* produites dans la région comme le lait et la viande. Mais pas seulement ! On trouve aussi des salades toutes prêtes en sachet, des plats cuisinés, des spécialités de la mer, des produits sucrés (sablés, caramels...). En Haute-Normandie, du fait de l'activité des ports de Rouen et du Havre, l'activité agroalimentaire s'oriente plutôt vers les produits d'épicerie et la transformation de matières premières* importées, c'est-à-dire venant d'autres pays, comme le chocolat, le thé et le café.

On peut distinguer 6 filières agroalimentaires en Normandie :

- les produits laitiers,
- les produits de la mer et des rivières,
- les viandes et charcuteries,
- les fruits et légumes,
- les produits sucrés et céréaliers,
- les boissons.



• La pêche et l'aquaculture

La côte normande fait 600 kilomètres ! C'est le royaume des poissons, des crustacés et des coquillages. Plus de 85 espèces y sont pêchées, pour le plus grand plaisir des amateurs des produits de la mer... Parmi les poissons, il y a par exemple : le turbot, le hareng, le cabillaud, le rouget... En France, la Normandie est la première région productrice de moules, d'huîtres, de coquilles Saint-Jacques et de bulots. Pas mal !

