

# Charte d'engagement sociétal



PREUVE  
DE BON SENS

# SOMMAIRE

<b>La RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises)</b> .....	4
<b>L'engagement sociétal de la marque SAVEURS DE NORMANDIE</b>	
• S'engager pour notre territoire .....	6
• Limiter notre impact sur l'environnement .....	8
• Développer des emplois respectueux .....	10
• Favoriser une économie durable .....	12
<b>Nos adhérents engagés SAVEURS DE NORMANDIE</b> .....	14

« La marque **SAVEURS DE NORMANDIE** est engagée dans une politique RSE depuis son origine : proximité des ingrédients, production locale... cette charte permet de formaliser ce contrat moral. Cette démarche correspond aux attentes non seulement des consommateurs mais aussi des collaborateurs des entreprises. Ainsi, au-delà de favoriser l'économie locale c'est un axe certain de fidélisation des salariés. »

**Charles LEBAUDY,**  
Administrateur de l'AREA Normandie,  
réfèrent RSE/Développement Durable



« Le changement climatique constitue un enjeu majeur qui transforme en profondeur nos entreprises et nos filières. Le monde de demain ne sera plus celui d'aujourd'hui, et l'ensemble de nos métiers devront s'adapter à de nouvelles réalités économiques, environnementales et sociétales. Il est temps de rêver collectivement l'alimentation normande de demain, filières, producteurs et entreprises, autour de notre marque **SAVEURS DE NORMANDIE**. »

**Géraldine MALO,**  
Administratrice de l'AREA Normandie,  
référente climat et don alimentaire

« Les consommateurs se mobilisent en faveur d'une alimentation de proximité, responsable et porteuse de sens : c'est toute l'éthique que porte la marque **SAVEURS DE NORMANDIE** depuis sa création. Gardons notre longueur d'avance et renforçons encore notre engagement, en étant vigilants à la juste rémunération des acteurs. Restons le repère, aujourd'hui et demain, de l'achat durable Normand ! »

**Sébastien WINDSOR,**  
Vice-Président de l'AREA Normandie  
en charge de la marque SAVEURS DE NORMANDIE



« Il ne suffit plus que nos produits soient tracés, de qualité et savoureux pour répondre aux marchés : nous devons structurer notre engagement sociétal et partager nos bonnes pratiques : à ce titre, l'intelligence collective développée au sein de la marque **SAVEURS DE NORMANDIE** est un véritable atout dans cette trajectoire ambitieuse de progrès ! »

**Jean-Christophe LAGARDE,**  
Président de l'AREA Normandie

FAIRE CE QUE L'ON DIT, DIRE CE QUE L'ON FAIT !

## FAIRE RAYONNER LA NORMANDIE AGROALIMENTAIRE !

Repère de confiance et d'authenticité pour les consommateurs depuis 2003, la marque collective agroalimentaire **SAVEURS DE NORMANDIE** s'engage autour de valeurs simples mais essentielles, partagées par ses 150 adhérents (producteurs et entreprises) représentant 650 produits labellisés et 20 012 emplois agricoles, maritimes et agroalimentaires en Normandie.



## POURQUOI UNE CHARTE RSE ?

Depuis 2003, le cahier des charges de la marque **SAVEURS DE NORMANDIE** intègre des garanties d'origine, de qualité et de goût. Depuis 2019, une 4<sup>ème</sup> garantie vient compléter la promesse faite au consommateur : l'engagement sociétal c'est-à-dire le respect, par les adhérents **SAVEURS DE NORMANDIE**, des enjeux et des objectifs du développement durable. Cette charte témoigne de cette éthique et des actions concrètes menées par les adhérents en faveur d'une alimentation plus responsable.

## NOS 4 GARANTIES



### L'ORIGINE

Des produits fabriqués en Normandie, privilégiant les **matières premières** agricoles et/ou maritimes **régionales**.

### LA QUALITÉ

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



### LE GOÛT

Des produits dégustés, testés (aspect, odeur, texture, saveur) et **approuvés par les consommateurs**.

### LES ENTREPRISES CITOYENNES

Des produits conçus par des entreprises et producteurs engagés sur les 3 axes (économique, social, environnemental) du **développement durable**.



# QU'EST CE QUE LA RSE ?

La Responsabilité Sociétale des Entreprises est la mise en oeuvre, dans l'entreprise, du développement durable.

Elle s'exprime par l'ensemble des engagements sociétaux pris par l'entreprise sur les 3 axes social, environnemental et économique (déclinés en 7 questions centrales) en tenant compte de l'intérêt de ses partenaires (ou « parties prenantes ») : clients, salariés, fournisseurs, partenaires économiques, territoire, société civile, consommateurs...

Un guide international, l'ISO 26030, est le cadre de référence qui accompagne les entreprises dans leur engagement sociétal en décrivant notamment ce qu'est la RSE, ses principes, ses outils et les thèmes qu'elle couvre.



## SAVEURS DE NORMANDIE, LA PREUVE DE BON SENS

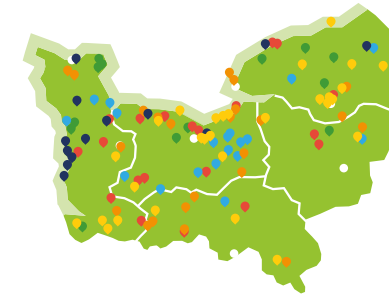
Notre raison d'être est de faire rayonner et valoriser les produits, entreprises et filières agricoles-maritimes-alimentaires normandes, pour le bien des consommateurs et du territoire.

SAVEURS DE NORMANDIE, c'est aussi :

- Des produits que l'on a plaisir à consommer pour 95 % des consommateurs,
- Des produits de qualité pour 94 %,
- Des produits d'origine pour 93 %,
- Des produits préservant les emplois pour 88%,
- Des produits bons pour la planète pour 83%.

Source : enquête de perception Saveurs de Normandie septembre 2025, 1210 répondants en Normandie

# POUR SAVEURS DE NORMANDIE, L'ENGAGEMENT SOCIÉTAL, C'EST AGIR !



S'engager pour notre territoire



Limiter notre impact sur l'environnement



Développer des emplois respectueux



Favoriser une économie durable



# S'ENGAGER POUR



Le produit est labellisé SAVEURS DE NORMANDIE s'il est **élaboré en Normandie** et privilégie les matières premières agricoles et maritimes régionales

## C'EST ACHETER LOCAL EN PRIORITÉ !

- Pour leurs confitures, **Au Frisson Normand** et **Earl Montfruit** s'approvisionnent à 90% de fruits en Normandie
- **La Chaiseronne** sélectionne ses viandes auprès d'éleveurs de la Manche (75% des éleveurs bovins sont HVE et 100% des éleveurs de porc sont agréés Bleu blanc cœur)
- Dans son activité de grossiste, **Socodn** privilégie la collaboration avec d'autres entreprises de proximité pour valoriser une offre locale
- Les poissons de la **Maison Saint-Lô** sont travaillés le jour de leur pêche
- **Maison Dupont** participe activement à la relocalisation de la culture agricole de graine de moutarde en Normandie et fait renaître le métier traditionnel disparu d'Artisan Moutardier

## C'EST PRÉSERVER LE SAVOIR-FAIRE NORMAND !

- **Sepoa-Delgove, Roches Blanches, Biscuiterie de l'Abbaye, Isigny Sainte-Mère, Biscuiterie Jeannette** et **Jacky Leduc** bénéficient du label d'Etat EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant) qui met en lumière des entreprises conciliant l'innovation et la tradition, le savoir-faire et la création, le patrimoine et l'avenir, le local et l'international
- **Brûlerie du Havre, les Fromageries Jort et Réo, Tripes Paillard, Sablés d'Asnelles, Jacky Leduc, les Teurgoules de Janville et de Cambremer** font perdurer des recettes patrimoniales
- 25% des entreprises **SAVEURS DE NORMANDIE** pratiquent le tourisme de savoir-faire en proposant des visites pédagogiques au grand public
- La **Minoterie des Bois Olives** s'est modernisée tout en conservant sa tradition : 1 siècle sépare certaines de ses machines de production
- Le Village Fromager **Graindorge** fait rayonner la Normandie en accueillant 44% de visiteurs étrangers (+ de 1 million de visiteurs depuis l'ouverture de la visite / Travellers Choice 2025 Trip Advisor)
- **Isigny Sainte-Mère** et **Fromagerie Réo** investissent dans un programme de défense de la Race Normande avec la Région
- **Surdive** remet au goût du jour des légumes anciens de couleur
- **Manoir des Abeilles** soutient le Conservatoire de l'Abeille Noire en Normandie, pour protéger cette espèce patrimoniale en voie de disparition
- **Père Magloire** est la plus ancienne Maison de Calvados avec 200 ans de tradition



La marque SAVEURS DE NORMANDIE valorise des savoir-faire, locaux, traditionnels ou innovants. **26,5% des produits** labellisés Saveurs de Normandie sont **sous signe de qualité et d'origine**

# NOTRE TERRITOIRE

## C'EST SE MOBILISER EN FAVEUR DES ASSOCIATIONS LOCALES ET DES INITIATIVES CITOYENNES !

- **Agrilait** participe chaque année à la Course cycliste Manchoise organisée par l'un de ses éleveurs, en donnant à la Banque alimentaire 1 litre de lait par kilomètre parcouru
- **Caramels d'Isigny** assurent de nombreux mécénats : Urban trail, Mécénat chirurgie cardiaque, octobre rose, Restos du cœur...
- **Fabrique moi un Bonbon** soutient « À vue de truffe », l'Association normande et École de chiens guides qui vient en aide aux personnes déficientes visuelles
- **L'APEI Seine et Mer** participe à la Semaine Emploi Handicap (SSEPH) et propose des portes ouvertes en partenariat avec l'office du Tourisme de Dieppe



SAVEURS DE NORMANDIE est **partenaire d'événements culturels et sportifs** sur le territoire : FENO, Marathon de la Liberté, Cyclo la Ronde Normande, réseau RENAR, événements équestres...

## C'EST LUTTER CONTRE LA PRÉCARITÉ

- **Chevaliers d'Argouges** a reversé 1,877 tonnes de chocolats à des associations caritatives cette année
- **Ferme de l'Odon** organise des glanages sur ses parcelles en faveur des associations caritatives
- Afin d'aider les Restos du cœur à venir en aide aux étudiants, **Sarl Malo** a créé une référence de pommes de terre spécifique micro-ondable pratique à cuisiner et à tarif modique
- La plupart des entreprises **SAVEURS DE NORMANDIE** sont partenaires des Banques Alimentaires : **Brûlerie du Havre, Cidrerie de la Brique, Maison Saint-Lô, Fromagerie du Plessis, Tripes Paillard, Viviers de Vatierville, Patrelle, Mon Café Normand, Ferme de la Perdrière, Voléna, Biscuiterie Jeannette, Biscuiterie de l'Abbaye...**

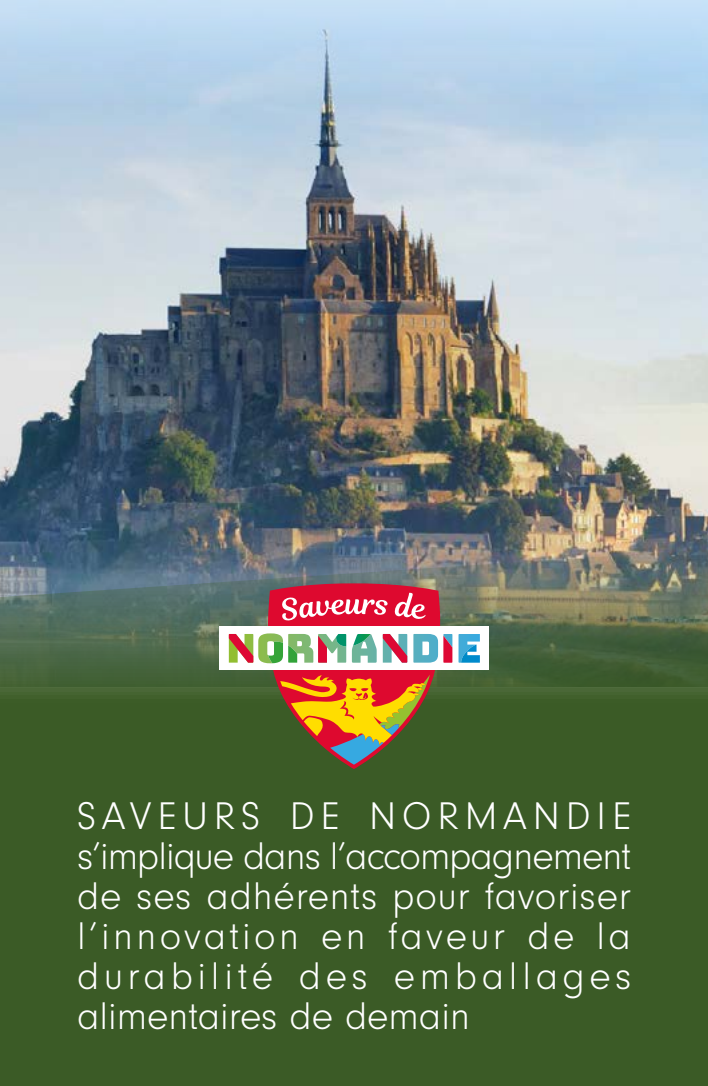


SAVEURS DE NORMANDIE est **adhérent de SOLAAL**, qui facilite les dons entre les acteurs de la filière agricole et agroalimentaire normande et les associations d'aide. L'AREA a édité le Guide du Don pour la Normandie, afin de favoriser la mobilisation de ses adhérents





# LIMITER NOTRE IMPACT



SAVEURS DE NORMANDIE s'implique dans l'accompagnement de ses adhérents pour favoriser l'innovation en faveur de la durabilité des emballages alimentaires de demain

## RÉDUIRE L'IMPACT DES EMBALLAGES

- Le bouchon « Snap Clic » de **Pierval**, solidaire de sa bouteille, ne se perd pas dans la nature et est recyclé en même temps
- La **Biscuiterie Jeannette** vend à tarif réduit des produits déclassés dans sa boutique
- La **Cidrerie de la Brique** a mis en place une consigne : 36% des bouteilles sont réutilisées
- **Chevaliers d'Argouges** a réduit les dimensions de l'ensemble des boîtes de ses moulages de Pâques (économies de 20% de plastique, 40% de carton) et augmenté de 60% le nombre d'UVC par palette
- De nombreux adhérents (**Brasserie de Sutter, Label Abeille, Au Frisson Normand, Tripes Paillard, Maison Dupont...**) recyclent leurs bocaux et bouteilles en verre
- **Isigny Sainte-Mère** a réduit le poids aluminium de ses emballages beurre coupelles et a remplacé le marquage «jet d'encre» consommateur en solvant et en encre
- Les yaourts Brassés Bio de la **Ferme des Glycines** sont conditionnés en poche (100% recyclables) pour réduire les emballages jusqu'à 90%, tout en garantissant une meilleure conservation, qualité et fraîcheur
- À la place des cartons à usage unique, **Viviers de Vatierville** privilégie les caisses plastiques réutilisables pour ses livraisons

## LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE

- La **Ferme de l'Être Soyer** dispose de son propre système d'assainissement par filtres de roseaux
- De nombreux adhérents luttent contre le gaspillage en valorisant leurs co-produits : **Ressourcée, Socodn, Biscuiterie de l'Abbaye, Chevaliers d'Argouges, Forchy Pâtissier, Fromagerie du Plessis, Les Éleveurs de la Charentonne, Tripes Paillard, Maison Lemétais, Manoir de Durcet, Mon Café Normand, Moulin d'Auguste, Norhuil, Biscuiterie Jeannette...** vente en déclassé, alimentation animale, méthanisation, recyclage, épandage, ingrédients...
- **Passion Drêches** utilise les drêches de brasserie inutilisées pour en faire ses délicieux sablés « les Rescapés »
- **Sablés d'Asnelles** a reçu le prix REGAL pour sa démarche de lutte contre le gaspillage
- **Patrelle, Sarl Malo, Les Éleveurs de la Charentonne, Manoir des Abeilles** ont intégré la plateforme To good to go



SAVEURS DE NORMANDIE est membre du **REGAL Normandie**, (réseau qui accompagne les projets collaboratifs en faveur de la lutte contre le gaspillage) et se mobilise autour de la valorisation des co-produits

# SUR L'ENVIRONNEMENT

## C'EST S'ENGAGER DANS LA DÉCARBONATION

- **Saveurs du Jardin, Chevaliers d'Argouges, Au Frisson Normand, Sepoa-Delgove, Biscuiterie de l'Abbaye, Graindorge, Manoir des Abeilles, Moulin d'Auguste, Norhuil, Bréavoine, Patrelle, Domaine de la Flaguerie, William et James, Teurgoule de Cambremer** ont participé à la démarche collective d'écoconception de leurs produits, coordonnée par Saveurs de Normandie
- Afin d'anticiper les prochains défis environnementaux, **Sarl Malo** a participé à la Convention des Entreprises pour le Climat (programme national Agri-Agro) et a fait bénéficier le collectif Saveurs de Normandie de cette expérience
- **Forchy Pâtissier, Biscuiterie de l'Abbaye, Les Éleveurs de la Charentonne, Manoir de Durcet, Mon Café Normand, Norhuil, Sarl Malo, Socodn, Cidrerie de la Brique** ont investi dans des panneaux photovoltaïques pour leur consommation électrique
- 2/3 du parc de véhicules de la **Fromagerie Graindorge** est équipé de pompes électriques : augmentation de 10% du ratio litre de lait collecté / litre de biocarburant
- **Maison Lequertier** a mené un plan d'économie d'énergie : toutes les machines fonctionnent sur les heures creuses, de même que sa centrale de froid grâce à l'investissement dans un boîtier de dérivation électrique
- **Isigny Sainte-Mère** a mis en place un système de management de l'énergie certifié ISO 50 001 depuis 2017 et mène un plan d'action d'envergure (ISIWATT) de décarbonation
- Le chauffage des bassins de culture de spiruline et le séchoir de **Ressourcée** sont alimentés par de la chaleur produite, sur site, grâce à la valorisation de biogaz issue de la fermentation de déchets
- **Teurgoule de Janville** a installé un système de récupération de chaleur sur les groupes frigorifiques afin de couvrir les besoins en eau chaude sanitaire : objectif d'économie de 20%

## C'EST RESPECTER LA BIODIVERSITÉ !

- **Earl Montfruit, Isigny Sainte-Mère, Ferme du Gros Caillou, Manoir de Durcet, Sarl Malo, Ferme de la Perdière** ont une démarche active de plantation de haies bocagères pour préserver la biodiversité
- Installé dans des bâtiments HQE, **Domaine l'Hermitière** installe des nichoirs à oiseaux et pratique la biodynamie pour enrichir la terre, tout en renforçant la vitalité des arbres
- **Forchy Pâtissier** a semé 4000 m² de prairies mellifères et installé un verger sur ses terrains de panneaux solaires et de quais de chargement. 10 ruches produisent du miel en vente à la boutique
- **Viviers de Vatierville** a rénové ses filets de protection pour éviter que des espèces protégées (hérons...), ne se retrouvent piégées : un petit geste pour la nature, mais un grand pas pour la cohabitation
- **Earl Montfruit** pratique l'éco-pâturage par les oies dans les plantations de fruits rouges et par les moutons dans les vergers de pommes et de poires



SAVEURS DE NORMANDIE a lancé un programme complet de sensibilisation et d'accompagnement de ses adhérents à la maîtrise de la gestion de l'eau (quantité et qualité)

## C'EST PRÉSERVER LES RESSOURCES NATURELLES

- **Granvil Marée** utilise de l'eau de mer dans ses process et une station d'épuration avant les rejets en mer
- **Forchy Pâtissier** a désimperméabilisé ses 613 m² de parking et a réduit les apports pluviaux au réseau grâce à une gestion de l'eau par infiltration à la source. 30% de la surface a été végétalisée
- **Isigny Sainte-Mère** a installé 300 compteurs d'eau, gère ses pompes de process en circuit fermé et utilise ses ECML pour sa station de lavage (Re-use) avec un objectif de réduction de 20% de sa consommation d'eau
- **Maison Saint-Lô** recycle et réutilise l'eau lors de la stérilisation (autoclave avec pompe de recyclage) : son élevage de truites, naturel, est adapté au débit d'eau (pas d'oxygène liquide)
- **Surdive** est certifiée GLOBAL G. A.P. (good agricultural practice), démarche internationale qui témoigne de bonnes pratiques agricoles favorables à la santé et l'environnement
- **Voléna** sensibilise ses collaborateurs à l'environnement à travers la Fresque du climat et a formé, en interne, une équipe de Fresqueurs



SAVEURS DE NORMANDIE accompagne ses adhérents dans leur volonté de limiter leur empreinte environnementale, à travers le programme DECARBONALIM (bilan carbone, éco-conception, diagnostic énergie, club...)



# DÉVELOPPER DES

## C'EST PRÉSERVER LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ AU TRAVAIL

- **Socopa, Moulin Paul Dupuis et Sarl Malo** proposent des séances d'ostéopathie pour leurs salariés
- **Patrelle** réalise des études de bruit au poste avec l'aide de la médecine du travail et sensibilise ses opérateurs aux formations gestes et postures
- **Fromagerie du Plessis** a mis en place l'éveil musculaire «Rest en From» en début de poste pour les salariés afin d'améliorer les conditions de travail et limiter le risque d'accident
- Chaque mois, **Biscuiterie de l'Abbaye** fait venir une assistance sociale dans l'entreprise

## C'EST S'ENGAGER POUR L'EMPLOI ET L'INSERTION !

- Les espaces verts des **Caramels d'Isigny** sont entretenus par une société qui emploie 80% de personnes en situation d'handicap
- **Isigny Sainte-Mère** a obtenu le label «Employeur partenaire des pompiers» permettant à 10 salariés de pouvoir suivre des formations pompiers et intervenir sur leur temps de travail
- Le **Domaine l'Hermitière** embauche des saisonniers en local et contribue à l'installation d'un jeune exploitant comme berger en Bio en accueillant ses moutons dans ses vergers
- **Fabrique moi un Bonbon, Sablés d'Asnelles, Biscuiterie de l'Abbaye, Brasserie de Sutter, Maison Busnel, Tripes Paillard, Mon Café Normand, Norhuil, Passion Drêches, Teurgoule de Janville, Biscuiterie Jeannette, Patrelle** travaillent avec les ESATs de Normandie
- **Brasserie de Sutter** collabore avec l'Association pour Adultes et Jeunes Handicapés (APAJH) de Gisors: des missions leurs sont confiées dans un espace de travail spécialement aménagé

## C'EST DÉVELOPPER LES COMPÉTENCES

- **L'APEI Seine et Mer** propose à ses salariés un programme complet de formation interne (RH, handicap, santé mentale, bientraitance, santé, communication)
- Aux vacances scolaires d'été, **Tripes Paillard** accueillent les enfants du personnel souhaitant travailler. L'ensemble des salariés sont encouragés à évoluer au sein de l'entreprise (plan de formation, VAE...)
- La plupart des adhérents **SAVEURS DE NORMANDIE** accueillent des stagiaires et embauchent des apprentis



Les coffrets de produits SAVEURS DE NORMANDIE sont confectionnés par l'APAEI de Caen. Par son cahier des charges qui favorise la proximité, SAVEURS DE NORMANDIE contribue au **maintien de l'emploi local**

# EMPLOIS RESPECTUEUX

## ÊTRE VIGILANT SUR LE BIEN-ÊTRE ANIMAL

- La **Ferme du Gros Caillou** élève des porcs sur paille
- Tous les **Éleveurs de la Charentonne** doivent respecter une Charte de bien être animal
- Le **Domaine St Hippolyte** innove dans les solutions alternatives pour la santé et le bien-être des animaux comme l'ostéopathie bovine
- À la **Ferme de la Bruyère**, les poules pondeuses profitent de 5 hectares pour gambader librement en plein air
- 100% du personnel de **Socopa** en relation avec les animaux est formé au respect du bien-être animal



Sur le volet de l'emploi/formation, SAVEURS DE NORMANDIE accompagne les entreprises pour **développer l'employabilité** grâce à des programmes de formation adaptés aux évolutions des métiers

SAVEURS DE NORMANDIE représente **20 012 emplois** agroalimentaires, agricoles, maritimes sur le territoire Normand



Plus de **30 entreprises** SAVEURS DE NORMANDIE déjà accompagnées pour optimiser la **qualité de vie au travail** de leurs collaborateurs

## FAVORISER LA QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL

- **Maison Busnel** a abandonné le travail de nuit et du week end grâce à l'automatisation de l'atelier de distillation
- Pour mieux concilier vie personnelle et professionnelle, **Cidrierie de la Brique** a mis en place une organisation en semaine de 4 jours
- **La Galotière** s'est munie de plaques hydrauliques tournantes positionnées à la hauteur du salarié pour la gestions des paloxs (embouteillage et étiquetage)
- **Viviers de Vatierville** a investi dans l'ergonomie des postes: outils mécaniquement assistés, tables à hauteur et outils d'étiquetage adaptés, pour réduire la fatigue
- **Minoterie Deslandes et Moulin d'Auguste** investissent dans du matériel (robot de palettisation, table élévatrice...), visant à réduire la manutention des sacs de farine (dont le poids a été réduit)
- **Bréavoine** s'est équipé d'un filtre tangentiel pour éviter la manipulation des sacs lourds, une pince de dépalettisation pour éviter les TMS, un poseur automatique d'étiquettes et un nettoyeur à pommes
- **Socodn** a installé des tables de découpe réglables en hauteur, des rails pour limiter les ports de carcasse, des scies sur bras à ressort et un bras de chargement/déchargement sur le quai
- L'ensemble des collaborateurs de **Biscuiterie Jeannette** bénéficient d'une salle de sport dans l'entreprise et d'un coach
- **Manoir de Durcet** organise annuellement des repas avec les conjoints des salariés



# FAVORISER UNE

## C'EST DÉVELOPPER LA CHAÎNE DE VALEUR SUR LE TERRITOIRE

- **Le Clos Saint-Philippe** achète l'aliment de ses lapins à moins de 10 km
- **Les Glaciers Normands** réalisent une glace avec les madeleines de la **Biscuiterie Jeannette**
- **Biscuiterie de l'Abbaye** s'associe avec **Isigny Sainte-Mère, Jacky Leduc** et **Roches Blanches** pour l'élaboration de ses sablés apéritifs
- **Jacky Leduc, Ferme de Billy, Ferme de l'Odon** et **Les Coques de Cabourg** adhèrent à la monnaie locale «le Rollon» pour encourager les achats locaux
- **Auberge d'Ypreville** mutualise avec d'autres artisans les connaissances «marché», la distribution et les emballages
- **Fromagerie du Plessis** a innové dans un «kit à garnir» composé d'un Camembert de Normandie AOP et d'un Caramel de pomme Dieppoise réalisé par l'**APEI Seine et Mer**
- **Manoir de Durcet** développe sa chaîne de valeur en local: travaux d'imprimerie et achat de bouteilles sur Caen, équipement informatique à la Ferte Macé, location de matériel en Cuma...



SAVEURS DE NORMANDIE, c'est un réseau d'acteurs qui partagent des valeurs d'intelligence collaborative et mettent en commun des moyens au service de leur développement et du rayonnement de la Normandie



SAVEURS DE NORMANDIE favorise le développement commercial de ses adhérents à travers des actions collectives dans tous les circuits de distribution :

- 77 entreprises bénéficiaires des opérations commerciales en GMS
- 90 entreprises présentes sur les événements de vente directe (SIA, FENO, MIF Expo, ...)

## C'EST RENFORCER SA PERFORMANCE ET DÉPLOYER SES MARCHÉS

- Le **GIE des Meuniers Normands** regroupe 3 minotiers qui élaborent ensemble 2 recettes de baguettes de tradition 100% blé Normand: le **Moulin d'Étouvry**, la **Minoterie Dubois Rioux** et la **Minoterie Louis Capron**
- **Granvil Marée** promeut une pêche durable avec les bulots de la Baie de Granville labellisés MSC
- Le **Moulin d'Auguste** aide financièrement à l'installation de boulangers sur le territoire Normand
- Le **Moulin Paul Dupuis** produit des farines à partir de blés 100% normands (10 producteurs) et livre 134 artisans normands
- 91 entreprises **SAVEURS DE NORMANDIE** disposent d'une boutique de vente, favorisant un contact direct avec les consommateurs

# ÉCONOMIE DURABLE

## C'EST FAVORISER LE DÉVELOPPEMENT DE FILIÈRES

- **Sepoa-Delgove** s'associe à France Pélagique pour préserver une filière française de pêche du hareng, transformée à Fécamp
- **Brasserie De Sutter** cultive son propre houblon dans un rayon de 30 km
- 100% des besoins en fruits de **Maison Busnel** sont couverts par des contrats avec les producteurs
- La moutarde de **Maison Dupont** est fabriquée avec des graines 100 % françaises, cultivées en grande majorité en Normandie, à moins de 25 km de l'atelier, en partenariat avec des agriculteurs locaux
- 12 ostréiculteurs se sont associés au sein de **CultiMer** afin de générer des synergies techniques et commerciales, avec la garantie de l'origine
- **TLC** élabore son jambon Viking avec 100% de porc normand (né, élevé et transformé en Normandie)
- Le lapin certifié **Le Père Guillaume** est élevé par un groupement de producteurs, et transformé par **Voléna** dans l'Orne
- **Interbev** valorise le né, élevé et abattu en Normandie, en synergie avec **SAVEURS DE NORMANDIE**, grâce à un logo partagé
- **Agrial, Isigny Sainte-Mère, Coopérative de Creully** sont des coopératives, qui appartiennent donc aux agriculteurs et transforment leurs productions
- **Normandie Fraicheur Mer** rassemble les structures professionnelles de la pêche, valorise les métiers de la pêche, ainsi que la qualité et la durabilité des produits



SAVEURS DE NORMANDIE est partenaire de la Chambre Régionale d'agriculture et des interprofessions & syndicats pour **créer en synergie des filières, de l'amont à l'aval**



SAVEURS DE NORMANDIE encourage l'innovation, en décernant un coup de cœur, lors des Trophées de l'Agroalimentaire, aux produits innovants respectant le cahier des charges de la marque

## C'EST ACCOMPAGNER LA TRANSITION ALIMENTAIRE

- **Norhuil** produit une huile de colza 40% plus riche en Oméga 3 qu'une huile raffinée, naturellement meilleure pour la santé
- **Earl Montfruit, Isigny Sainte-Mère, les Éleveurs de la Charentonne, Chevaliers d'Argouges, Tripes Paillard, Minoterie Deslandes, Passion Drêches** et d'autres adhérents ont engagé une démarche de clean label pour répondre aux attentes des consommateurs
- **Maison Saint-Lô** innove dans des tartinables et veloutés, prêts à consommer, valorisant des huîtres hors gabarit
- Dans un souci de qualité gustative et nutritionnelle, les poissons des **Viviers de Vatierville** sont élevés dans le respect de leur cycle naturel, sans antibiotiques et sans oxygénation
- La **Ferme du Gros Caillou** commercialise ses produits en casier («la Ferme est dans le sac») et y associe l'offre de ses voisins producteurs

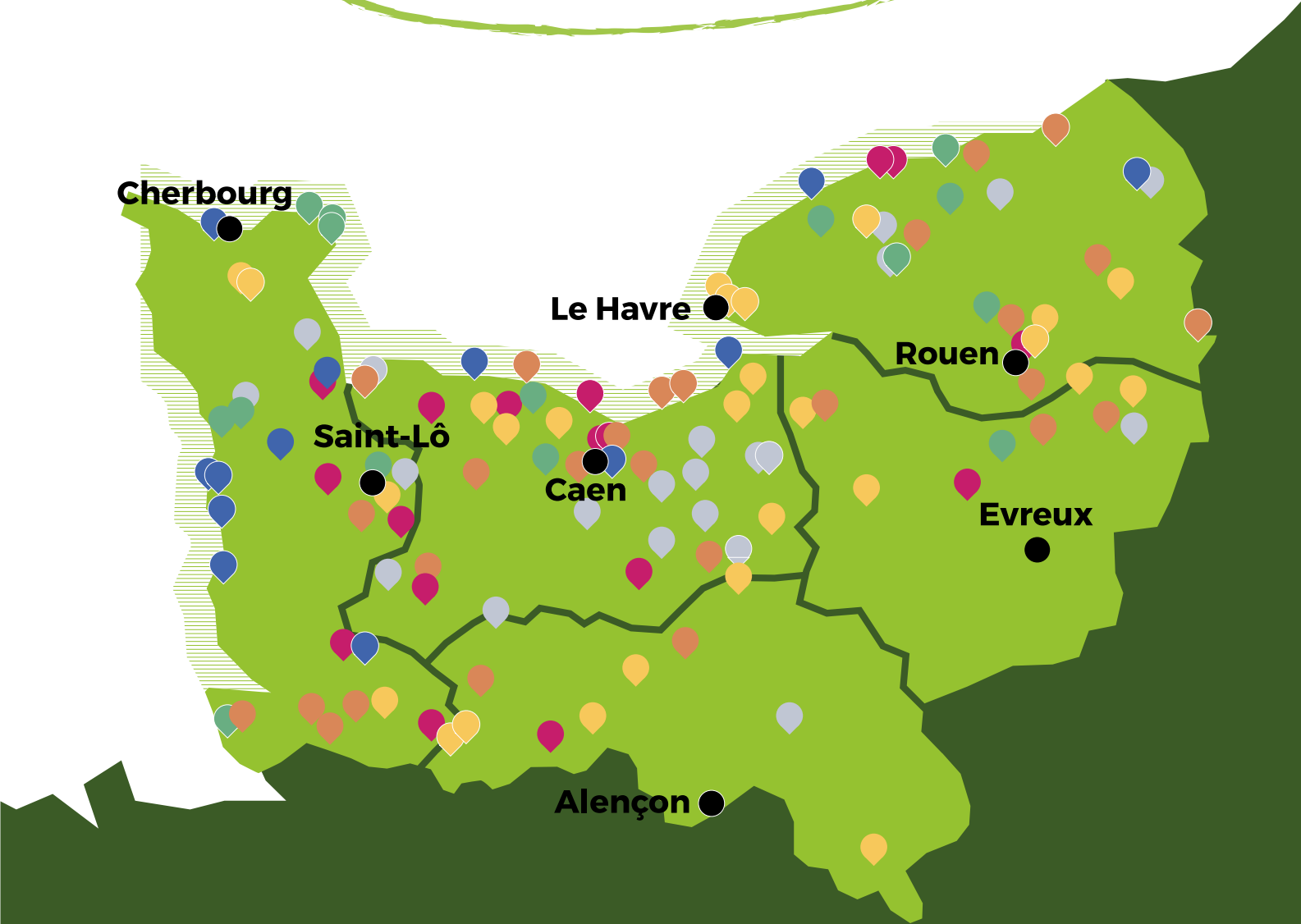


# NOS ADHÉRENTS ENGAGÉS



# SAVEURS DE NORMANDIE

150 entreprises et producteurs



- BOISSONS
- FRUITS ET LÉGUMES
- PRODUITS LAITIERS
- PRODUITS DE LA MER
- PRODUITS SUCRÉS CÉRÉALIERS
- VIANDES ET CHARCUTERIE





**SAVEURS-DE-NORMANDIE.FR**

[contact@saveurs-de-normandie.fr](mailto:contact@saveurs-de-normandie.fr)

