




Le 29 mai 2019

Mots-clés : AGROALIMENTAIRE / MARQUE / NORMANDIE

## SAVEURS DE NORMANDIE, la marque collective des produits agroalimentaires de la Normandie, s'affiche à l'ARMADA de Rouen


Fidèle à ses valeurs d'**Origine**, de **Qualité** et de **Goût**, la marque SAVEURS DE NORMANDIE s'affiche fièrement à l'Armada de Rouen du 6 au 16 juin 2019.

### RIVE DROITE

 **Stand SAVEURS DE NORMANDIE** : à proximité de l'Hermione, un espace de 18 m<sup>2</sup> accueillera les visiteurs. 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 réalisées** par 8 entreprises seront proposées : Teurgoule de Janville, Les Ateliers d'Etran, Michel Bréavoine, La Teurgoule de Cambremer, Le Pressoir d'Or, Tripes Paillard, Les Cadres Noirs Percherons, Fromagerie du Plessis.

Les entreprises adhérentes Biscuiterie Jeannette 1850 et Frisson Normand - La Fontaine à confitures proposeront de la dégustation/vente aux visiteurs pendant toute la durée de l'Armada sur des espaces individuels.

A proximité, les filières (CRIEL, NFM et CRC) valoriseront leurs produits d'excellence : produits laitiers et produits de la mer.

 **Le Bistrot Normand** : à l'est du Pont Flaubert, en partenariat avec les filières et les entreprises régionales, Flyin'chef et SAVEURS DE NORMANDIE ont décidé d'œuvrer ensemble pour mettre en avant la qualité et la diversité de la gastronomie normande.

Un **restaurant éphémère** « Le Bistrot Normand SAVEURS DE NORMANDIE » s'installe au bord des quais. Au menu : **plaisir, convivialité** et **proximité** avec une carte gourmande créative faisant la part belle aux produits Normands de qualité. Sur les 10 jours, les visiteurs auront le plaisir de pouvoir déguster une large palette de saveurs : produits de la mer (huîtres de Normandie, Bulots IGP de la baie de Granville...), viandes savoureuses (bœuf de race Normande, porc normand Label Rouge), sans oublier les fromages AOP, les délices sucrés, ... accompagnés des boissons prestigieuses (Poiré Domfront AOP, Cidre de Normandie iGP, Calvados AOC, Pommeau de Normandie AOC...).

 **Centre de Presse :**

Chaque jour, de **14h à 15h30**, les **produits normands** seront à **l'honneur** au Centre de Presse. En lien avec les filières (Normandie Fraîcheur Mer, Fromages AOP de Normandie et Comité Régional de Conchyliculture) nous proposerons aux journalistes présents de déguster avec plaisir nos produits et de leur faire découvrir l'histoire et le savoir-faire de nos producteurs passionnés.

## RIVE GAUCHE



### L'Armada Business Club :

Au 106, en plein coeur des quais de l'Armada Rive Gauche, les adhérents SAVEURS DE NORMANDIE se mobilisent également pour valoriser leur savoir-faire :

- Le 06 juin : Dégustation de Pommeau de Normandie AOC et Calvados AOC par la Distillerie Busnel
- Le 07 juin (15h - 19h) : Dégustation de cidre par la Cidrerie Michel Bréavoine.
- Les 10 et 14 juin (15h - 19h) : Dégustation de fromages fermiers normands par le Domaine Saint-Hippolyte.



### La Soirée Interfilières :

L'AREA Normandie et ses homologues des autres Filières (Normandie Energie, MOVEO, LSN, ARIA, NWX, Pôle PHARMA...) co-organisent la 1<sup>ère</sup> RENCONTRE INTERFILIERES Normandes le 13 juin, à partir de 19h au 106 : une soirée BUSINESS alliant networking, convivialité gourmande et découverte de l'Armada.



Créée en 2003, la marque collective agroalimentaire Normande, SAVEURS DE NORMANDIE, 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, **près de 450 produits** agréés, **17 000 emplois** agroalimentaires et agricoles en Normandie.

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

La Normandie est la 1<sup>ère</sup> 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 1<sup>er</sup> 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.

## Toutes les 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 de Normandie...), 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...).



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

### Les ambitions de SAVEURS DE NORMANDIE

- **Faire rayonner** encore davantage la Normandie agricole, maritime et agroalimentaire, en France et à l'international.
- **Répondre aux attentes des consommateurs** en terme de qualité, de traçabilité et de plaisir.
- **Accompagner les entreprises dans leur développement économique** sur tous les circuits de distribution.
- Favoriser la **structuration de filières**.
- **Développer l'emploi** sur le territoire
- 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.

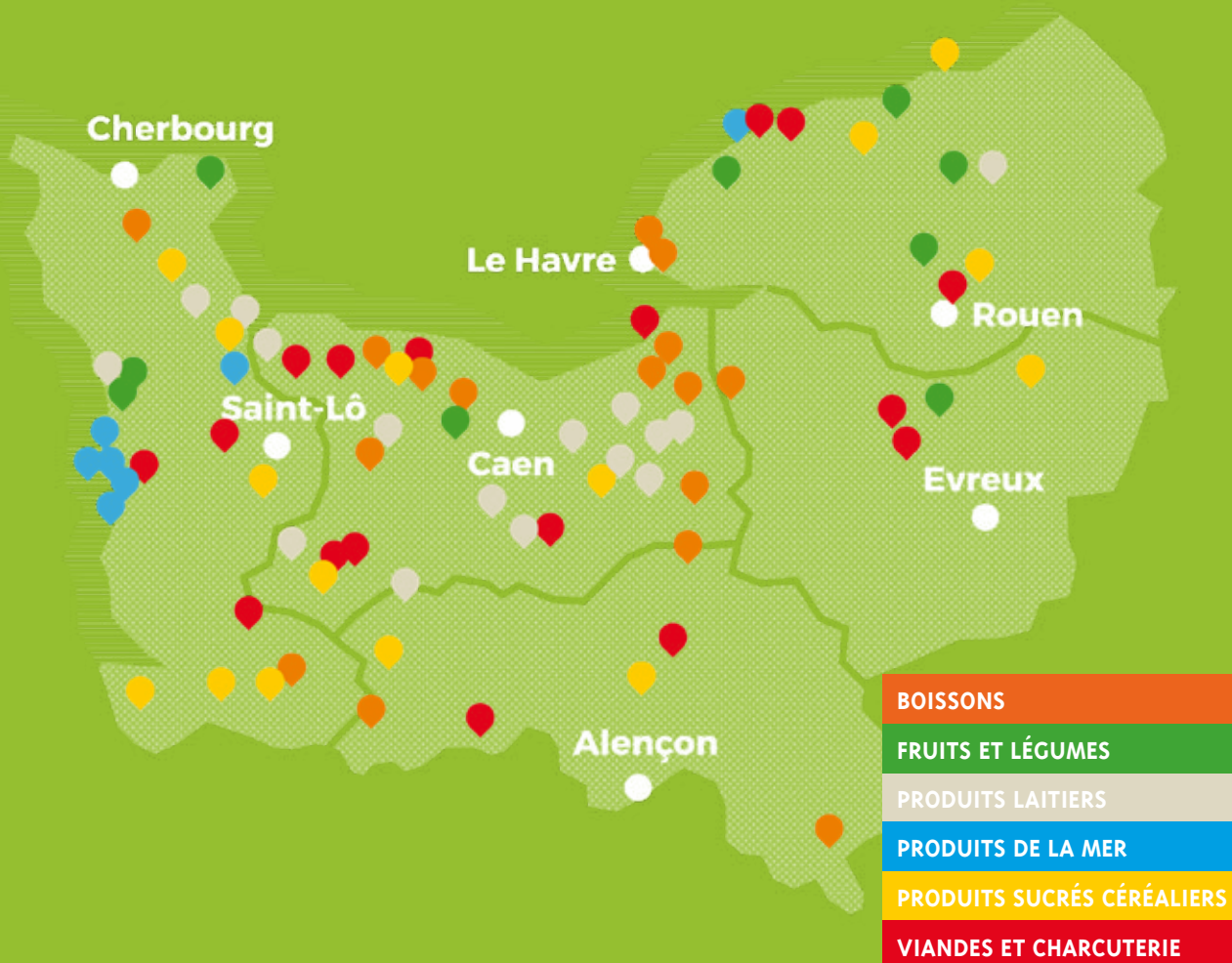
#### LE GOÛT

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.

# La carte des Saveurs de Normandie



@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**