



SAVEURS DE NORMANDIE, une référence pour l'achat local et responsable.

Dès 2003, la Normandie s'est dotée d'une marque collective agroalimentaire, dont l'ambition est de valoriser et faire rayonner, en France comme à l'international, ce que la Normandie produit de meilleur, répondant ainsi aux attentes des consommateurs en termes de qualité, de traçabilité, de plaisir et de sens. Dans le contexte actuel, Saveurs de Normandie constitue, plus que jamais, un repère précieux de confiance et d'authenticité !

Ces dernières semaines bouleversent le quotidien et changent les habitudes, notamment sur la manière de consommer. À la prise de conscience des enjeux environnementaux, s'ajoute le renforcement de la tendance en faveur d'une consommation responsable. Pendant cette crise du coronavirus, les Français font le choix du "disponible" mais également du "responsable" en magasin. Si le "local" et le "made in France" semblent tirer leur épingle du jeu lorsque les acheteurs sont interrogés sur leur souhait de consommation, qu'en est-il au moment de l'achat ? La traduction en caisse n'est pas si évidente. La mobilisation de tous s'avère donc essentielle pour maintenir à flot l'un des secteurs-clés de l'économie régionale normande. Dans cette période de distanciation physique, jouons la proximité !

" La crise sanitaire renforce la nécessité du collectif. Travailler tous ensemble, en réseau fait partie de l'ADN des entreprises adhérentes de Saveurs de Normandie. Accompagner les Normands dans leur volonté de consommer des produits de proximité c'est également leur permettre de participer à l'économie régionale, car derrière ces produits, ce sont des producteurs, des entreprises qui font vivre le territoire.

Cette reprise il faut qu'elle soit durable, solidaire et gourmande !

Sébastien Dutacq,
Président de l'AREA Normandie

Préserver plaisir, diversité et emploi local

L'agroalimentaire emploie en Normandie **25 500 salariés**, soit 15% des emplois industriels. La filière représente un chiffre d'affaires de **6,3 milliards d'euros** (dont 1,1 milliard à l'export). En Normandie, **100 000 emplois** sont directement liés à l'agroalimentaire et l'agriculture (à noter que notre région était en 2018 au 1^{er} rang national pour la création d'emplois dans ce secteur).

La marque **Saveurs de Normandie**, quant à elle, représente **120 entreprises et producteurs** adhérents et **17 000 emplois** agricoles et agroalimentaires. Au travers des **600 produits** porteurs de l'emblème du léopard gourmand, c'est toute la richesse alimentaire de la région qui s'exprime : produits cidricoles, produits laitiers, viandes et spécialités charcutières, poissons et coquillages, fruits et légumes, produits céréaliers ou encore gourmandises ... **notre région a du goût !**

" Dans cette période, nous sentons monter le désir de la part des consommateurs d'un achat engagé, d'une consommation porteuse de sens : pour que cela s'exerce, le consommateur doit être guidé. Et c'est tout ce que garantit Saveurs de Normandie : l'engagement qualité pour une origine tracée et des produits savoureux. "

Sébastien Windsor,

Vice-Président de l'AREA en charge de la marque Saveurs de Normandie

Saveurs de Normandie, pour faire le choix du goût, de la qualité et de l'origine, dans une démarche responsable.

La volonté de **Saveurs de Normandie** est simple : garantir aux consommateurs le choix du **goût**, de la **qualité**, de l'**origine** et de l'**engagement sociétal** en développant une dynamique de territoire. À la clef : une solidarité et un meilleur partage de la valeur ajoutée tout au long de la chaîne alimentaire, entre agriculteurs, entreprises agroalimentaires et distributeurs. Au cœur de la démarche **Saveurs de Normandie**, un cahier des charges qui ne laisse pas place à l'improvisation.

Pour être agréé, le produit doit respecter :

L'ORIGINE NORMANDE

Les produits, traditionnels ou innovants, de la terre et de la mer, et doivent être élaborés en Normandie et privilégier des matières premières normandes.

LE SAVOIR-FAIRE ET LES NORMES SANITAIRES

Les produits doivent être élaborés selon un savoir-faire et de bonnes pratiques de fabrication au sein de l'entreprise. L'entreprise doit également respecter tous les protocoles sanitaires en vigueur liés à son activité.

LE GOÛT

Les produits sont testés sur quatre critères (aspect, odeur, texture, saveur) et approuvés par un panel de 60 consommateurs. Ce test est réalisé par un organisme indépendant spécialisé.

L'ENGAGEMENT SOCIÉTAL

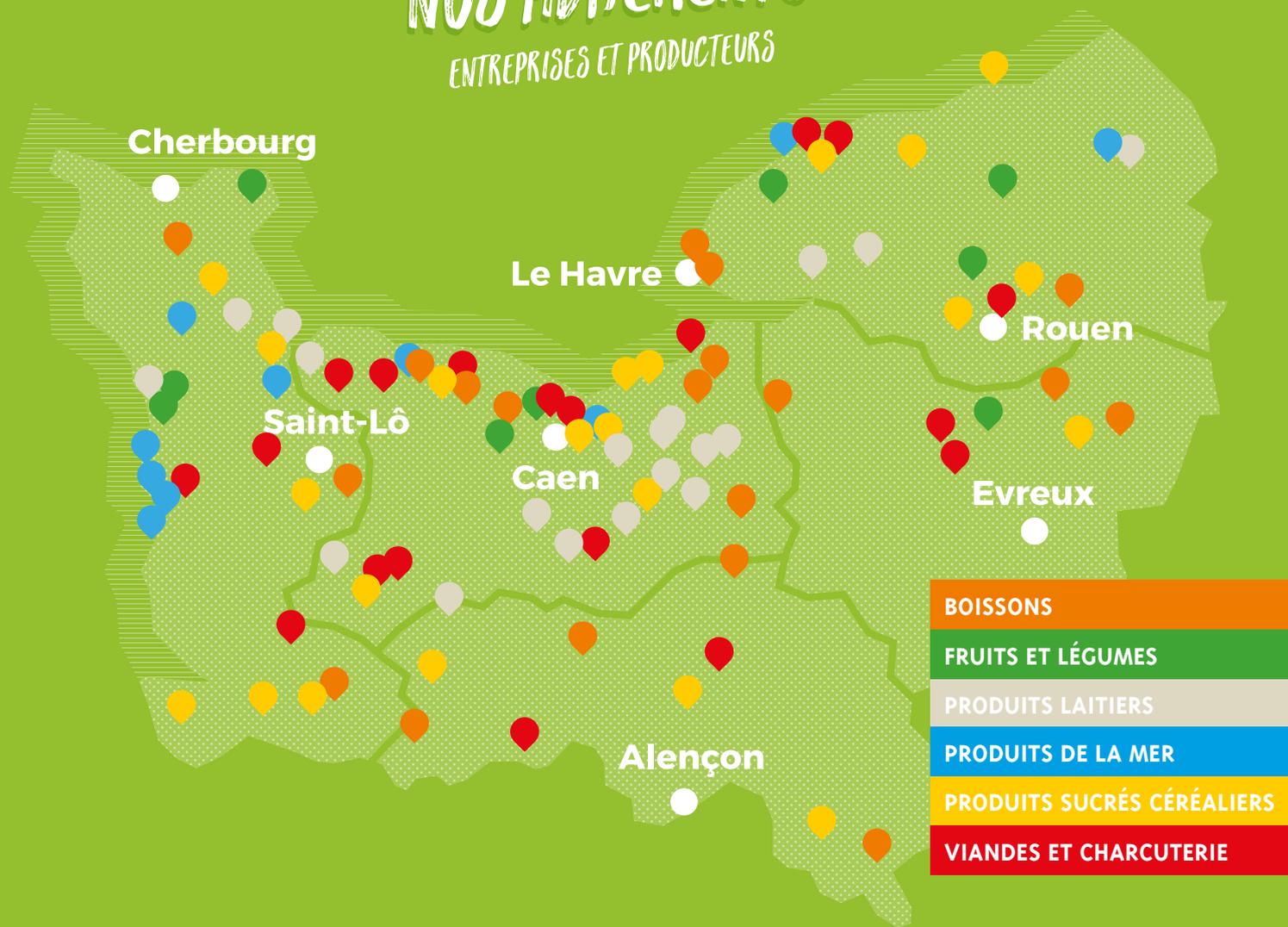
Au-delà du positionnement implicite de la marque, dès son origine, sur les 3 piliers du développement durable, les entreprises doivent également témoigner de leur éthique et justifier de leur engagement sociétal.





NOS ADHÉRENTS

ENTREPRISES ET PRODUCTEURS



contact@saveurs-de-normandie.fr



SAVEURS-DE-NORMANDIE.FR

Contact Presse

AREA Normandie

Emélie ALLIX

+33 6 72 92 16 74

communication@saveurs-de-normandie.fr

