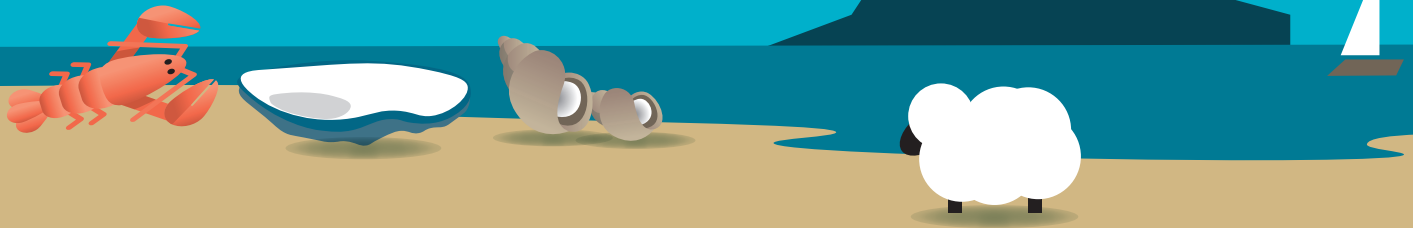


la Manche

DÉVOILE SES ATOUTS



**SALON INTERNATIONAL
DE L'AGRICULTURE**
23 FÉVRIER AU 3 MARS 2019

DOSSIER DE PRESSE

LA MANCHE DÉVOILE SES ATOUTS AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE



Le Salon International de l'Agriculture est la plus grande manifestation agricole française avec chaque année un flot impressionnant de visiteurs. L'édition 2018 a accueilli pas moins de 672 568 visiteurs, près de 1 000 exposants de 22 pays, 2 827 journalistes, 68 délégations officielles et une audience de 8 millions de personnes sur les réseaux sociaux ! Cet événement incontournable est une

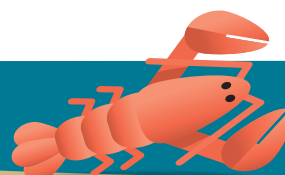
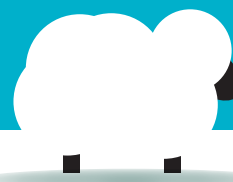
formidable vitrine pour tous ces éleveurs, producteurs, territoires agricoles qui chaque année se donnent rendez-vous à Paris. La Manche, grand département agricole, reste fidèle à ses valeurs agricoles puisqu'elle prend cette année encore ses quartiers au Parc des Expositions Paris Porte de Versailles, du 23 février au 3 mars 2019. Le Département, qui mène au quotidien une politique agricole de proximité, entend bien valoriser l'excellence des agriculteurs, leurs productions, et des filières de la Manche au Salon International de l'Agriculture. Plus largement, cette initiative contribue au renforcement de l'attractivité et de la notoriété du territoire : la Manche agricole recèle de formidables trésors d'inventivité et d'innovation. Les visiteurs sont invités à changer de point de vue sur la Manche au travers d'espaces tels que la boutique Manche, le Piano des chefs, l'espace producteurs et filières. La Manche est présente aux côtés de la Région Normandie et des quatre autres départements normands, sous un même et seul Pavillon normand, en partenariat avec la Chambre régionale d'Agriculture. Tout au long de ces neuf jours, le public est attendu nombreux avec de nombreuses animations au menu !

Retrouvez toute l'actualité manchoise au Salon international de l'agriculture sur les réseaux sociaux du conseil départemental de la Manche @MancheCD50 ! #SIA2019Manche

Connectez-vous dès maintenant pour jouer et gagner vos places pour le SIA 2019 !



manche.fr



LA MANCHE, UN TERRITOIRE D'EXCELLENCE

C'est par une politique agricole volontariste et de proximité que le conseil départemental de la Manche soutient son agriculture et ceux qui la façonnent.



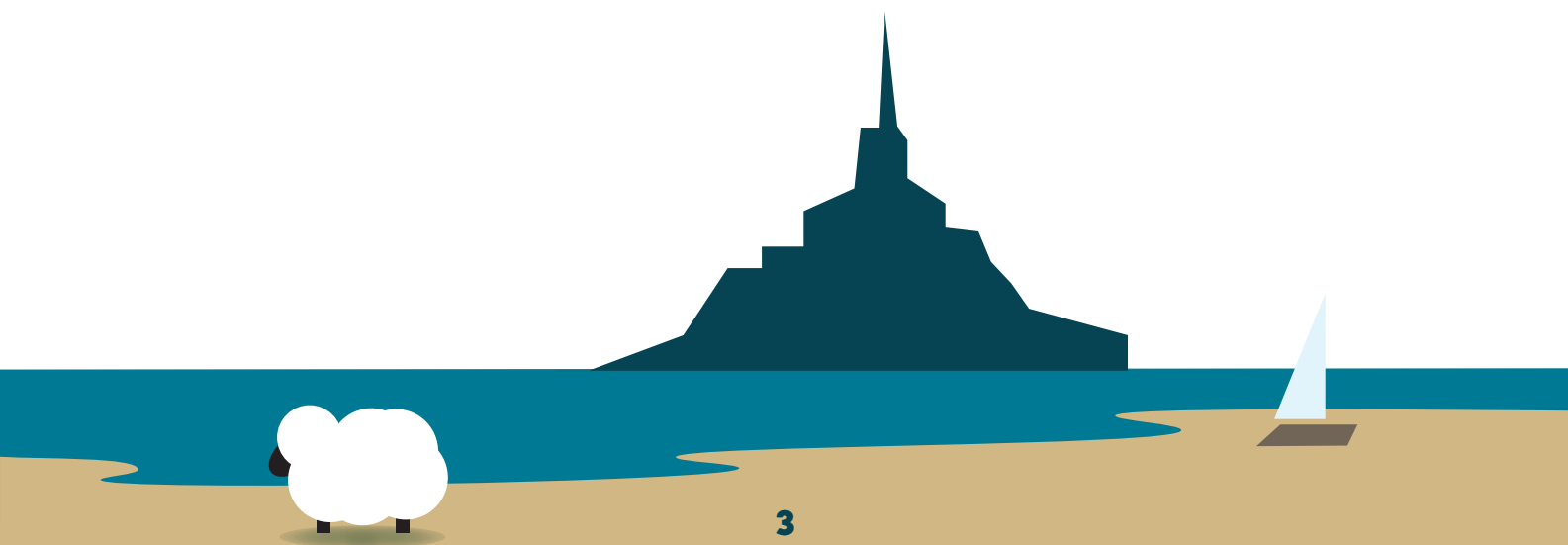
MARC LEFÈVRE, PRÉSIDENT DU DÉPARTEMENT DE LA MANCHE

« La Manche est une terre riche. Riche de ses Hommes, son Histoire, ses traditions, ses produits, ses animaux, ses savoir-faire. C'est cette richesse dans toutes ses déclinaisons que nous venons défendre à Paris, au Salon international de l'Agriculture. Le Département n'a de cesse de promouvoir la filière agricole manchoise car elle est porteuse de valeurs

de travail, de rigueur, et d'excellence. Preuve en est de toutes les distinctions remportées au Concours général agricole !

Le Département s'attache à porter une politique agricole de proximité en faveur de la modernisation des exploitations, car l'agriculture, forte de son héritage, doit faire face aux mutations de demain.

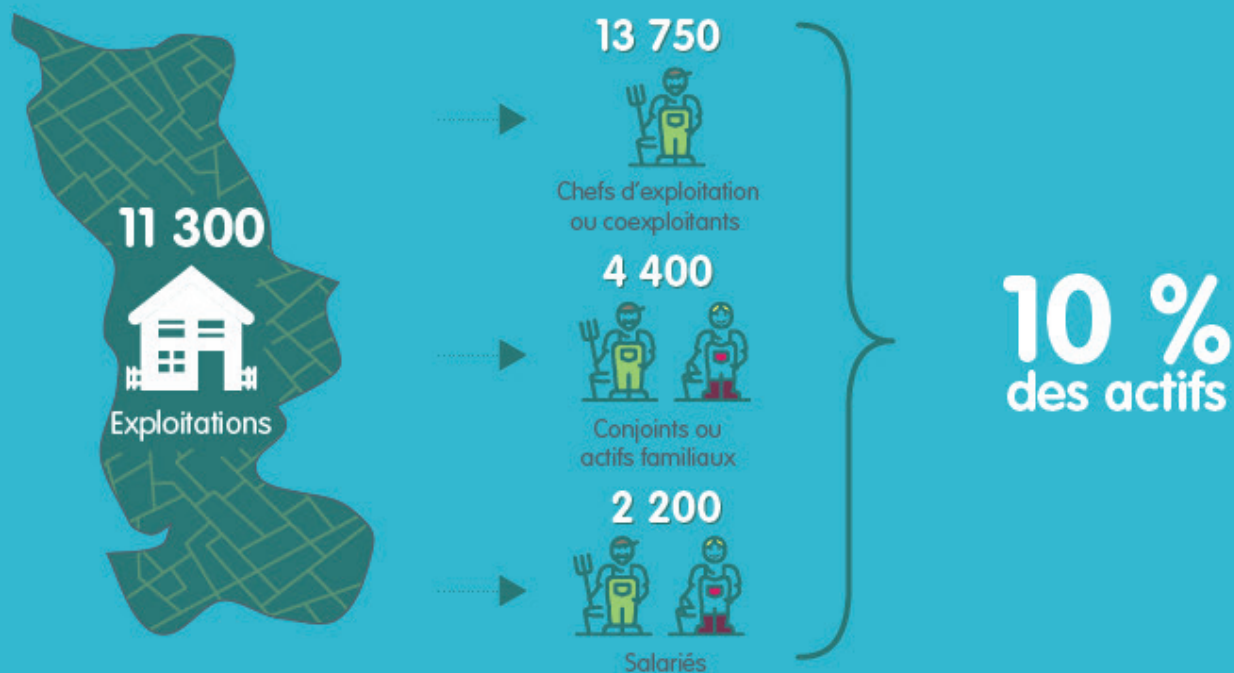
Durant 10 jours, la Manche vous invite à venir rencontrer ces femmes et ces hommes passionnés qui font briller le territoire, à goûter leurs produits savoureux, mais aussi à venir fouler ses terres en Normandie ! », Marc Lefèvre, Président du Département de la Manche. »



LES CHIFFRES CLÉS DE L'AGRICULTURE DANS LA MANCHE

EXPLOITATIONS ET SURFACES AGRICOLES DANS LA MANCHE

*Recensement 2010



En 2017

**+ 70 nouvelles installations
de jeunes agriculteurs**



PRODUCTION DE CÉRÉALES ET D'OLÉAGINEUX DANS LA MANCHE

Production de céréales*
472 400 tonnes



Blé



Orge



Maïs grain



Production d'oléagineux*
14 600 tonnes

1^{er} Département légumier normand

Navets potagers



Rang national



7 080 tonnes

13 % de la production française

Choux fleurs



13 390 tonnes

5 % de la production française

Carottes



Rang national



Carottes
des sables

67 840 tonnes sur 1 620 ha

14 % de la production française

Autres choux



Rang national



13 370 tonnes

12 % de la production française

Poireaux



Rang national



Poireaux
des sables

40 700 tonnes sur 1 000 ha

25 % de la production française

Salades



13 060 tonnes

?? % de la production française

PRODUCTION ANIMALE DANS LA MANCHE



**758 100
bovins***



**Cheptel
français**



246 400
vaches laitières



1,6 milliard
de litres de lait



61 500
tonnes de viandes

* Chiffres 2017

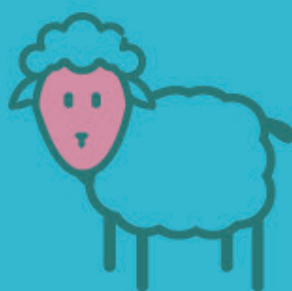


386 700 porcs*



65 300
tonnes de viandes

* Chiffres 2017



50 000 ovins*
dont 10 000 sur les prés salés



**1 900
caprins***

* Chiffres 2010



**4,3 millions
de volailles***



**21 300
équidés***

destinés au sport
et au loisir

* Chiffres 2010

PÊCHE ET CONCHYLICULTURE DANS LA MANCHE

La pêche*

vendue en halles à marée

13 500
tonnes



32
millions d'€



8 200
tonnes



à Granville

5 300
tonnes



à Cherbourg



274

bateaux de pêche

* Chiffres 2017

La conchyliculture*

236

entreprises



P
R
O
D
U
C
T
I
O
N



12 200
tonnes
de moules



15 200
tonnes
d'huîtres



20 tonnes
de palourdes

* Chiffres 2012



Granville
port coquillier de France

avec 9 932 tonnes en 2017

dont

2 651 tonnes



de bulots

PRODUCTIONS RECONNUES DANS LA MANCHE

Agriculture biologique*



490 exploitations



* Chiffres 2017

Qualité et labels*



569 exploitations

dont 301



Lait et produits
laitiers



Cidre, pommeau
calvados et autres



136 exploitations



36 exploitations



2 028 exploitations

sous d'autres démarches de qualité

dont 827



Bovins viandes

dont 762



Lait et produits
laitiers

* Chiffres 2010

Chiffres de l'agriculture en

NORMANDIE

L'AGRICULTURE

31 365

Exploitations

2,1 millions d'hectares

**70 %**
du territoire**3,3 %**

de l'emploi normand

67 600 emplois**Produit agricole****3,8 milliards d'€** dont**43 400**

dont

29 %Chefs d'exploitation
ou coexploitants

Femmes

33 %

Lait

19 %

Céréales

17 %

Bovins

* Région française

LA NORMANDIE 1^{ÈRE} RÉGION FRANÇAISE

Production de fromage
au lait de vacheProduction de beurre
et crèmeProduction de pommes à cidre
et de produits cidricoles

Production de lin textile

Production de poireaux



Production de chevaux



* Région française

L'AGROALIMENTAIRE

25 500 emplois**15 %**des emplois
industriels normands**630 entreprises****6,3 milliards d'€**
de chiffre d'affaires**17 %**du chiffre d'affaires
industriel régional**NORMANDIE**

Cœur fier et savoir-faire authentique

PRODUITS DE LA MER

2 200



marins

628



bateaux

PÊCHE

61 000 tonnes



143 millions d'€
de chiffre d'affaires



25 000 tonnes d'huîtres



20% de la production nationale

21 000 tonnes de moules

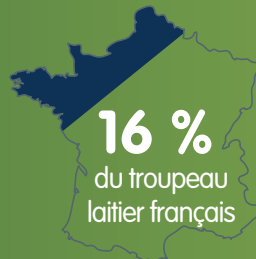


24% de la production nationale

* Région française

PRODUITS LAITIERS

580 000 vaches laitières



3,74 milliards de litres
de lait livré



5 000 tonnes

Camembert de Normandie AOC

6 200 tonnes

de beurre d'Isigny AOC

2 300 tonnes

de Pont-l'Évêque AOC

5 700 tonnes

de crème d'Isigny AOC

QUALITÉ

La Normandie c'est :



1 400 fermes
en Agriculture Biologique



2 300 exploitations qui proposent des produits label qualité

- Volailles de Normandie (+ IGP)
- Œufs de poules élevées en plein air
- Mimolette vieille et extra-vieille
- Coquilles St-Jacques fraîches et entières
- Noix de St-Jacques fraîches et surgelées
- Carottes des sables, Poireaux des sables
- Bœuf blond d'Aquitaine, Bœuf fermier du Maine (+ IGP), Bœuf limousin Blason Prestige, viande bovine de race Charolaise
- Saucisson sec, Rosette, saucisse sèche
- Jambon cuit de qualité supérieure



- Camembert de Normandie AOP, Livarot AOP, Neufchâtel AOP, Pont-l'Évêque AOP
- Beurre d'Isigny AOP et Crème d'Isigny AOP
- Calvados AOC, Calvados Pays d'Auge AOC,
- Calvados Domfrontais AOC



- Cidre Pays d'Auge AOP
- Cidre Cotentin AOC
- Pommeau de Normandie AOP
- Poiré Domfront AOP
- Prés-salés du Mont-Saint-Michel AOP

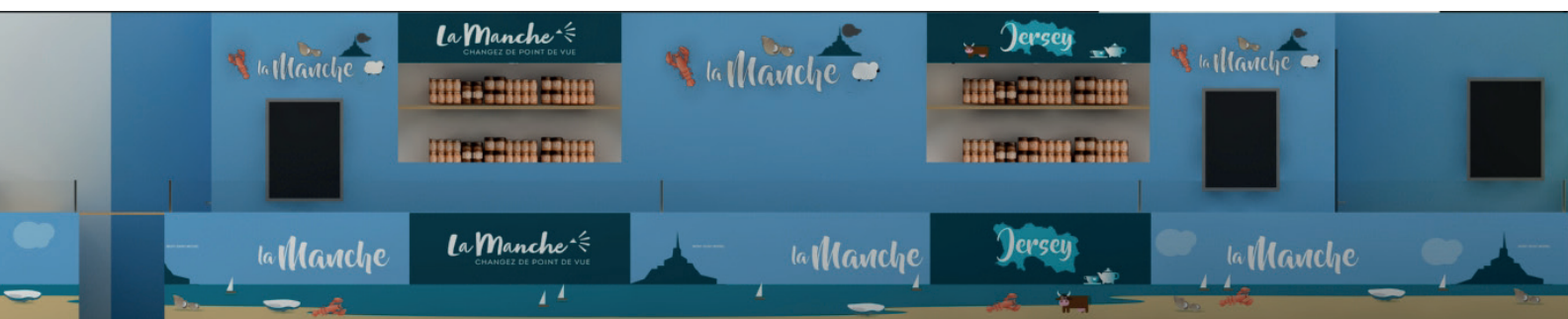


- Volailles de Normandie
- Cidre de Normandie ou Cidre normand



NORMANDIE
Cœur fier et savoir-faire authentique

ESPACE MANCHE - PAVILLON NORMANDIE - HALL 3 - ALLÉE L - N° 187 SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE - PARIS



LA MANCHE AU PAVILLON NORMANDIE

Pour la huitième année consécutive, le Département est présent au Salon International de l'Agriculture afin de mettre en avant son dynamisme et son engagement auprès de la filière agricole. C'est aussi le moment de revendiquer et d'afficher fièrement son identité manchoise, au cœur de la Normandie.

Les 5 Départements normands, la Région Normandie, et les Chambres d'agriculture valorisent et font la promotion de leur agriculture, leurs produits, leur gastronomie et leurs territoires sous un même et seul espace Normandie sur 470 m2 dans le Hall 3 allée L stand 187.



LA MANCHE VALORISE SES PARTENAIRES DEPUIS 2012

La Manche est présente au Salon International de l'Agriculture, avec à ses côtés des partenaires fidèles :

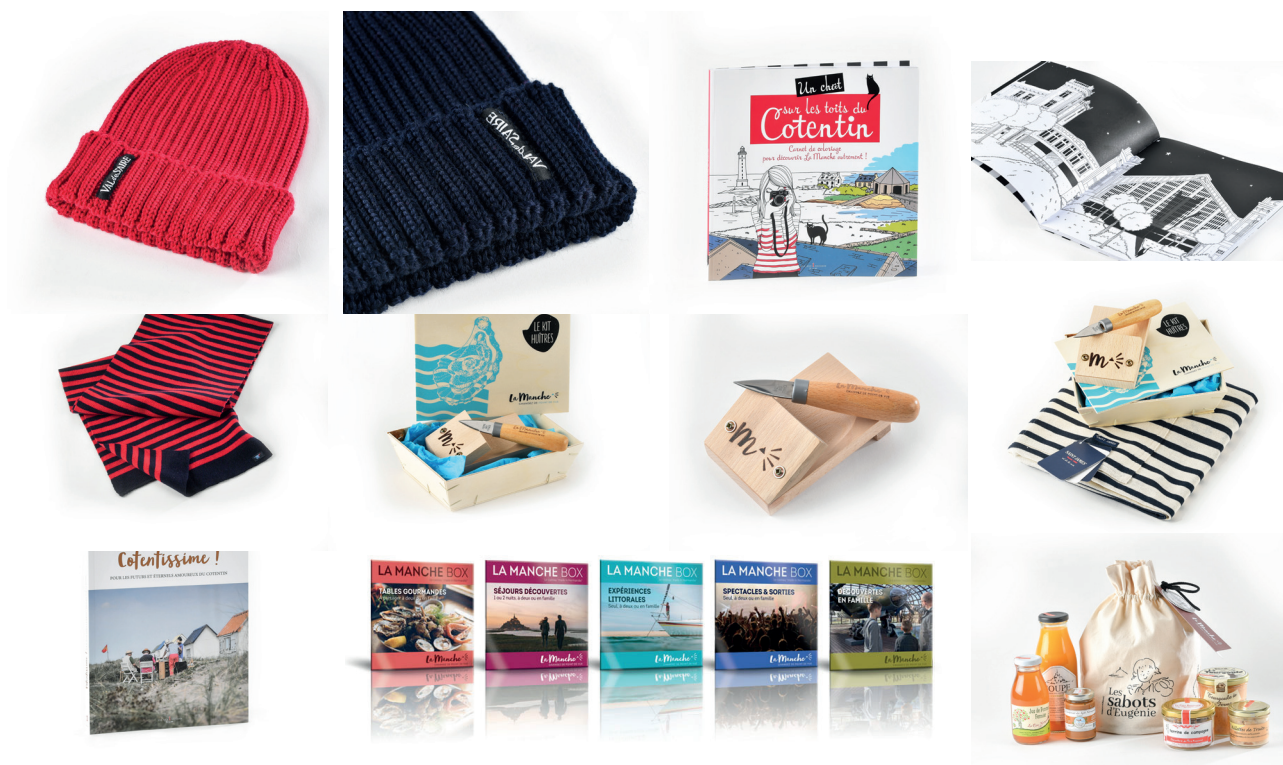
- **la Chambre d'Agriculture de la Manche – Manche Terroirs**

Contact privilégié des filières agricoles et de production, la Chambre d'Agriculture de la Manche permet chaque année de mettre en valeur les produits locaux grâce à des dégustations proposées par des producteurs membres du réseau « Manche Terroirs » ou « Bienvenue à la Ferme ». Manche Terroirs assure le lien avec les producteurs qui seront cette année au nombre de 22 à proposer à la dégustation et à la vente des produits locaux. Ils sont tous à retrouver dans l'annexe jointe.



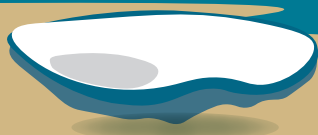
• Latitude Manche : pour une Manche attractive !

Latitude Manche, chargée d'accroître l'attractivité et la notoriété de la Manche au-delà de ses frontières, proposera un espace boutique aux couleurs de la Manche ! Les visiteurs pourront ainsi se procurer différents produits emblématiques du territoire comme des kits à huîtres, bonnets et écharpes de la Tricoterie du Val-de-Saire, peluches des Tricots Saint-James, Manche box, livres, pous' Manche Terroirs et bien-être ! Le Salon International de l'Ariculture est l'occasion idéale d'affirmer la personnalité de notre territoire sous tous ses aspects : agricole, maritime, touristique, etc, et de faire découvrir les richesses du département.



• les filières agricoles et maritimes

Le Département de la Manche soutient ses filières : un espace a été réservé pour accueillir les filières de la Manche. Parmi elles, on retrouve AOP Cidre du cotentin, AOP Jardins de Normandie, Normandie-Lait, Normandie Fraîcheur Mer, le CRC (Comité Régional de la Conchyliculture) et Cœur de Normandie.



LA MANCHE, DES SAVEURS D'EXCELLENCE !

La diversité des productions et des paysages confère une richesse inégalée au territoire de la Manche. Preuve en est l'excellence de ses produits qui remportent de nombreux prix chaque année au Concours Général Agricole... une vraie reconnaissance pour le travail effectué par ces hommes et ces femmes.

Focus sur une famille d'Excellence !



Le 24 janvier dernier, la famille Simon était conviée à Paris par le Ministère de l'Agriculture pour la remise des prix du Concours Général Agricole 2019.

La Ferme de l'Isle, créée en 1981 par Véronique et Dominique Simon, s'est modernisée et agrandie avec l'arrivée de leurs filles Anne-Sophie et Emilie. Aujourd'hui, l'exploitation compte 170 vaches et produit 1.3 million de litres de lait par an. Parmi les nombreux produits fabriqués (beurre, crème, lait, faisselle...), certains ne cessent d'être récompensés au Concours Général Agricole comme le fromage blanc et la confiture de lait.

Pour la 2e année consécutive, la Ferme de l'Isle a donc reçu le prix d'Excellence qui récompense le savoir-faire et la régularité de l'exploitation ; la confiture de lait ayant obtenu 3 médailles consécutives : l'or en 2017 et le bronze en 2016 et 2018.

Une récompense bien méritée pour cette petite exploitation normande familiale !

L'édition 2019 du Salon International de l'Agriculture réserve encore des moments forts tout au long du salon avec au programme des animations, moment de convivialité et dégustations !

La Pavillon Normandie se partagera entre plusieurs espaces dans lesquelles la Manche prendra ses quartiers :

- **Les toqués et leurs marmites à The show'dron !**
Rendez-vous sur la place du village

Toute la semaine, des chefs se relayeront avec enthousiasme pour réaliser des démonstrations culinaires, mettant en scène leur savoir-faire. Chaque recette comportera un ingrédient normand bien sûr et certains producteurs seront présents pour découvrir leur transformation.



Chaque journée est organisée autour de séquences de 45' chacune à 10h, 11h, 12h, 13h, 14h30, 15h30, 16h30 et 17h30.

- **Dimanche 24 février matin**, le chef manchois Damien Dulin du restaurant Côté Saint-Pierre à Coutances concoctera devant le public une recette bien à lui à base de poiré, cidre, filet de bœuf, boudin.
- **Mardi 26 février après-midi**, Eric Cauvin, chef et formateur au groupe FIM à Saint-Lô, délivrera les secrets de sa recette à base de Neufchâtel et filet de bœuf.
- **Samedi 2 mars après-midi**, Sébastien Lefèvre, chef de restauration scolaire au collège Les Embruns à Agon-Coutainville, éveillera les papilles des curieux avec son association de filet de bœuf, cidre, tomme fermière, et produits de Jersey...

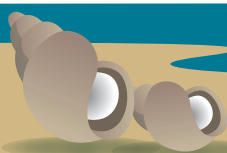
• Les filières de la Manche au Comptoir avec l'huître dans tous ses états !

Les filières de la Manche proposeront aux visiteurs la découverte des produits par le biais de préparations culinaires et de dégustation des fleurons de la production. Tous les jours de 11h à 14h et de 17h à 18h, l'huître sera à l'honneur en partenariat avec le Comité Régional de Conchyliculture. Au programme : des ateliers pédagogiques (ouverture d'huîtres), dégustation (dégustation des différents crus), et des ateliers recettes en lien avec les autres filières présentes chaque jour. Ainsi, apprenez à cuisiner les huîtres autrement avec des produits 100 % Manche, qu'elles soient gratinées avec du fromage, mijotées avec de savoureux légumes, cuisinées au cidre, et bien d'autres recettes et astuces encore...

Le CRC, qu'est-ce que c'est ?



Le Comité Régional de la Conchyliculture assure la représentation de tous les éleveurs, transformateurs et distributeurs de coquillages et défend leurs intérêts généraux. Il est l'interlocuteur obligatoire des pouvoirs publics pour toute réglementation relative à la conchyliculture et mène différentes actions notamment de recherche scientifique, formation, et de promotion de la filière. Le Comité Régional de la Conchyliculture de Normandie / Mer du Nord sera présent sur le stand Manche pour mettre à l'honneur l'huître, produit d'excellence qui fait la fierté de son territoire.



• Les animations du stand Manche / Normandie

Animations	Samedi 23 février	Dimanche 24 février	Lundi 25 février	Mardi 26 février	Mercredi 27 février	Jeudi 28 février	Vendredi 1er mars	Samedi 2 mars	Dimanche 3 mars
Normand lait / Cœur de normandy / Normandy fraîcheur mer / Cidre du cotentin	x	x	x	x		x		x	x
AOP Jardins de Normandie						x			
11h à 14h : Ateliers pédagogiques - recette et dégustation	x	x	x	x	x	x	x	x	x
16h à 17h : Tea time Jersey - invitation au voyage	x	x	x	x	x	x	x	x	x
17h à 18h : Ateliers pédagogiques - recette et dégustation	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Toute la journée : animations sur le goût, vente sur place par les producteurs de la Manche, corner de vente non alimentaire par Latitude Manche	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Contes et sucettes à la crème par François Thiébot de la Ferme aux 5 saisons à Flamanville							x		

• Jersey à l'heure du tea-time

Jersey, petit joyau anglo-normand, sera également présente aux côtés de Latitude Manche pour louer les charmes de l'île : distribution de brochures et dégustations de produits jersiais seront proposées en continu (cidre, confiture, crème de liqueur, black butter). Un « Tea Time » est également offert aux visiteurs avec scones, confiture, thé, clotted cream. So Bristish !



• Toutes les saveurs de la Manche à l'espace Producteurs

Avec la collaboration de Manche Terroirs et la Chambre d'Agriculture, la Manche permet à 22 producteurs d'exposer gratuitement leur produits dans l'espace Producteurs. Produits cidricoles, chocolats, produits du canard, saumon, produits fumés et produits laitiers attendent les visiteurs pour une dégustation et plus si affinités... Les produits sont également proposés à la vente !





Ferme de la Lande
Saint-Quentin-sur-le-Homme
du 23 février au 3 Mars



Solibulles Meuh Cola
Saint-Pair-sur-Mer
24 et 25 février



Chocobaie
Saint-Jean-De-La-Haize
23 et 24 février



Le Biscuit de Sainte-Mère-Église
25 et 26 février



GAEC de la Bottinière
Tessy-Bocage
26 et 27 février



Ferme de la Butte
La Meurdraquière
du 23 au 25 février



L'atelier du poissonnier
Agon-Coutainville
23 et 24 février



Saumon de France
Cherbourg-en-Cotentin
du 26 au 28 février



GAEC de Claiids
Saint-Patrice-de-Claiids
1^{er} mars



Domaine de la Guérie
Coutances
28 février



Ferme de l'ours
Tessy-Bocage
28 février, 1^{er} et 2 mars

Cidrerie Théo Capelle
Sotteville
2 et 3 mars



Brasserie Artisanale de Sainte-Mère-Église
26 et 27 février



Maison Provost
Granville
25 et 26 février



La Ferme de l'Isle
Moyon-Villages
25 février



EARL Marie-Rocher
Rouffigny
2 et 3 mars



SARL DULIN-VILLAIN
Belval et Coutances
23 février



URS MANCHOIS ON INTERNATIONAL ULTURE 2019 URS DE #LaManche !

Les Jambons de Lessay
Lessay
1^{er} mars



La Tournée du P'tit Charcutier
Grandparigny
du 1^{er} au 03 mars



Le Goût d'Antan
Auxais
2 et 3 mars



GERARD Daniel
Barenton
27 et 28 février



GAEC de la Cave Normande
Saint-Cyr-du-Bailleul
23 février



Jeu-concours #LaManche : Gagnez de nombreux lots made in la Manche !

10 000 tickets à gratter gagnants seront distribués tout au long de la semaine. Gagnez de nombreux lots made in La Manche : Manche boxes « Séjours découvertes » d'une valeur de 159 €, peluches et tabliers des Tricots Saint-James, tote bags Latitude Manche, bourriches d'huîtres, et bien d'autres encore !

Les lots seront à retirer sur l'espace Manche - Hall 3.



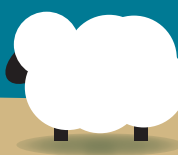
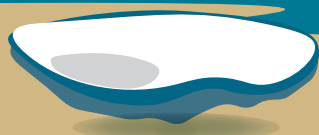
INSOLITE !

Un golf paysan de la Manche : vendredi 1^{er} et samedi 2 février !

Dans la Manche à Flamanville, il existe une ferme EXTRA-ordinaire offrant une formule d'accueil remarquable et insolite. C'est en 1996, dans un vieux corps de ferme du 18^e siècle, que François Thiébot créa sur le domaine familial une ferme à vocation pédagogique : «La ferme aux 5 saisons».

Depuis plus de 20 ans, il propose aux écoles et aux familles un vaste éventail d'activités pédagogiques et ludiques autour de la vie à la ferme : soins des animaux, traite des vaches, semis du blé, récolte, fabrication de pain et de jus de pomme, contes... Soucieux de toujours se diversifier et de proposer de nouvelles activités, François se lance en 2017 dans la création d'un Golf Paysan. Une première en France !

Le Golf Paysan est une activité de plein air au cœur de la nature, au concept original, dépayasant et 100% écologique.



Les règles s'apparentent à celles du golf traditionnel mais au lieu d'un club classique, celui-ci est en bois, les balles sont des petits ballons et le tout se joue dans les champs au milieu des animaux (vaches, ânes et chèvres) qui, au passage, entretiennent tout naturellement le «green» ! Il ne demande aucune connaissance particulière. À partir de 6 ans et sans limite d'âge, il se pratique aussi bien en famille qu'entre amis, pour un événement ou encore une sortie d'entreprise.



À retrouver vendredi 1^{er} et samedi 2 février à l'espace « La Normandie insolite », offrant aux visiteurs un autre regard sur la Normandie et son agriculture.

LES TEMPS FORTS

• Dimanche 24 février : Journée Manche

Marc Lefèvre, Président du Département de la Manche, se rendra au Salon International de l'Agriculture dimanche 24 février en compagnie de Patrice Pillet, vice-présent du Département délégué à l'attractivité économique et l'agriculture, Maryse Hédouin, conseillère départementale en charge de la politique agricole, et de nombreux autres élus manchois. Cette « journée Manche » sera l'occasion de découvrir toutes les richesses manchoises présentes sur le salon, et d'aller à la rencontre des filières, producteurs, et des éleveurs de notre territoire.

Cette journée sera notamment marquée par l'officialisation de l'accueil du congrès annuel Groupement de Défense Sanitaire les 10, 11 et 12 avril 2019 à la Cité de la Mer à Cherbourg-en-Cotentin. La signature de la convention partenariale entre le Département de la Manche et GDS France rythmera la journée, ainsi qu'une rencontre avec les éleveurs manchois (bovins, ovins, équins), de même que la remise de prix dans le cadre du concours de la Race Normande sur le Grand Ring par le Président Marc Lefèvre, ou encore le renouvellement du partenariat de présence au Salon International de l'Agriculture entre le Département et l'île de Jersey.



Les éleveurs aux couleurs de la Manche !

Afin de marquer son engagement auprès des éleveurs du territoire, le Département a décidé d'habiller les éleveurs de la Manche présents au Salon International de l'Agriculture d'une veste à l'effigie du département. L'objectif ? Que les éleveurs manchois deviennent les ambassadeurs de leur territoire !



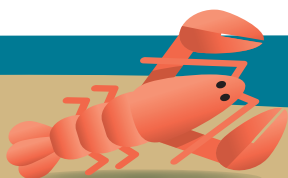
• Lundi 25 février : inauguration du Pavillon Normandie

Lundi 25 février à 11h aura lieu l'inauguration officielle de l'espace normand en présence d'Hervé Morin, Président de la Région Normandie, Marc Lefèvre, Président du Département de la Manche, Jean-Léonce Dupont, Président du Département du Calvados, Pascal Lehongre, Président du Département de l'Eure, Christophe de Balorre, Président du Département de l'Orne, Pascal Martin, Président du Département de la Seine-Maritime, Daniel Génissel, Président de la Chambre régionale d'agriculture de Normandie, Sébastien Windsor, Président délégué agroalimentaire et proximité des Chambres d'agriculture de Normandie.

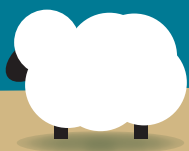
• Mercredi 27 février : les jeunes de MFR en véritables ambassadeurs de la Manche

16 jeunes de Maisons Familiales Rurales de la Manche (Coutances, Percy, Mortain, la Haye du Puits) feront le déplacement à Paris grâce au conseil départemental. En véritables ambassadeurs de la Manche, ces jeunes assureront la promotion de l'accueil et du bien-vivre du département dans tout le salon, par le biais d'une opération de street-marketing.

Au programme : distribution de biscuits, tickets à gratter, goodies... autant d'objets pour inviter les visiteurs à changer de point de vue sur la Manche !



NOTES



Conseil départemental de la Manche
50050 Saint-Lô cedex
02 33 055 550

CONTACTS

Nicolas Bourdet
02 33 05 95 03 - 06 86 38 20 84
nicolas.bourdet@manche.fr

Héloïse Caillard
02 33 05 99 43 - 07 84 15 07 61
heloise.caillard@manche.fr

