



RENDEZ-VOUS GOURMANDIE

Mardi 17 novembre, Gourmandie récompense des Talents de Normandie, à l'occasion de sa Soirée : « L'empreinte du talent » !

La soirée baptisée « L'Empreinte du Talent », récompensera des entreprises agricoles, de l'agroalimentaire, de la distribution pour leur engagement dans des valeurs communes propres à Gourmandie : proximité, qualité et emploi !... Cette soirée sera ainsi l'occasion de découvrir de belles histoires d'hommes et de produits via 8 tandems remarquables installés aux 4 coins de la Normandie. Enfin, Gourmandie reviendra sur son opération «Gourmandie pour l'Emploi».

Proximité, qualité et emploi : telles sont les valeurs sur lesquelles s'est construite la notoriété de la marque Gourmandie. Mais ces valeurs, comment se traduisent-elles concrètement, sur le terrain, dans le quotidien des échanges entre producteurs, transformateurs et distributeurs ? La réponse tient en une formule - **le lien amont-aval**. Plus qu'un banal rapport client/fournisseur, c'est un vrai **partenariat de confiance** qui relie tous les maillons de la chaîne Gourmandie, de l'agriculteur au consommateur.

Pour mieux comprendre et apprécier ce lien précieux, Gourmandie vous propose de découvrir **8 tandems** remarquables (producteurs et transformateurs), soit 15 chefs d'entreprises agroalimentaires ou agricoles, qui témoignent de leur parcours, de leurs valeurs et et par dessus tout de leurs rencontres : des rencontres qui ont fait naître de grands projets mais également les produits formidables qui font la renommée de la Normandie gourmande.

Un avant-goût...

Dans le bocage ornais, Michel Pottier a créé Norhuil, une jeune entreprise de trituration de graines de colza qui produit chaque année 4 000 litres d'huile grâce à un procédé entièrement naturel. Très exigeant sur la qualité de la matière première, Michel Pottier préfère travailler en proximité, avec des gens de confiance. Pour ses fournisseurs, ce partenariat permet une plus juste rémunération de la qualité et offre la possibilité de récupérer, après extraction de l'huile, les tourteaux (résidus solides) de colza, un aliment de haute valeur destiné au bétail.

En Seine-Maritime, l'entreprise de salaison Roches Blanches était à la recherche d'éleveurs porcins locaux, de façon à mieux contrôler l'alimentation des porcs, éléments déterminant de la qualité de la viande. La rencontre s'est faite avec Pascal de Sutter et Laurent Carpentier, à l'initiative d'une filière de porcs nourris au lin. Moins de sel, plus d'oméga 3 et un circuit court qui redonne du sens à l'acte d'achat !



Dans la Manche, Bertrand Gillot, Directeur général de la fromagerie du Val d'Ay-Réaux qui fabrique Camembert, beurre et crème fraîche à partir de lait cru AOP joue le collectif avec ses éleveurs laitiers... Une totale traçabilité est indispensable. Exigeant la même qualité, les producteurs de lait jouent le jeu et effectuent eux-mêmes des tests mis à leur disposition par la fromagerie, laquelle leur propose, en outre, de suivre une formation spécifique en microbiologie, enseignement absent de la formation agricole habituelle. Un gage de confiance et de valorisation pour le producteur !

... C'est là, tout le sens de Gourmandie ... Faire que des réussites d'entreprises agroalimentaires conjuguées à de belles histoires d'hommes et de produits participent à l'essor du secteur agricole, l'un des piliers de l'économie régionale !

Les 8 tandems sont :

- . Michel Pottier, Norhuil et Régis Achard de la Vente, agriculteur
- . Damien Levallois et Christophe Pépin, Reflets de la Mer et les pêcheurs Normands
- . Philippe Terlier, Distillerie Busnel et Christophe Boissel, producteur de pommes
- . Stéphane Malandain, Roches Blanches et Laurent Carpentier, éleveur de porcs
- . Bertrand Gillot, Fromagerie Réaux et Jean-Luc Quinette, éleveur laitier
- . Jean-Luc Blandin, La Chaiseronne et Sébastien Lebouvier, éleveur de bovins
- . David Meiss, Les Chevaliers d'Argouges et Frédéric Dessimoulie, Coopérative d'Isigny Sainte-Mère
- . Anthony Guérin, Le Manoir des Abeilles et Frédéric Colombo, apiculteur

CHIFFRES REPÈRES

GOURMANDIE, un poids économique fort en Normandie !

100 entreprises GOURMANDIE

Plus de **300** produits commercialisés dans plus de **200** points de vente installés en Normandie.

10.000 emplois agricoles

7.000 emplois dans l'agroalimentaire

900 emplois créés depuis 2003

Au programme...

Mardi 17 novembre à partir de 18h30, au Manoir de Sens à Beuvron en Auge

GOURMANDIE promet une soirée conviviale et originale qui ne manquera pas de surprendre ses invités !
La recette : à chaque plat, les participants sont invités à changer de table et de voisins... Une soirée riche de rencontres en perspectives !

Déroulé de la soirée :

18h30	Cocktail d'accueil
19h00	Lancement de la soirée avec les Talents de l'agroalimentaire et agricoles normands au travers des 8 tandems (cf liste en p.2)
19h20	Buffet Normand (1ère partie) animé par les chefs *
19h50	Récompense des Talents de la distribution suite à la semaine de théâtralisation autour du tract commun Gourmandie diffusé du 13 au 25 octobre,
20h10	Buffet Normand (2ème partie)
20h40	Présentation des Talents de « Gourmandie pour l'emploi » . (Lire encadré ci-dessous)
21h10	Spectacle de clôture
22h	Fin du spectacle / Fin de la soirée

* Stéphane Carbone, restaurant Stéphane Carbone (Caen 14), Olivier Briand, restaurant le Gibus (Caen 14), Flyin'Chef (14), Arnaud Genty, restaurant le Parc (Duclair 76), Paulo Ferreira, chef Bien Manger en Normandie, lycée Jean Monnet (Mortagne au Perche 76), Loïc Le Bourbasquet, chef Bien Manger en Normandie, collège Pierre Aguiton (Brécey 50). Avec la participation du Lycée François Rabelais.

Gourmandie pour l'emploi

une initiative originale et multi partenariale, portée par les entreprises Gourmandie

« Vous êtes un héros local »... Souvenez-vous... C'était le slogan lancé par Gourmandie en février 2014 pour mobiliser les consommateurs et ainsi soutenir l'emploi dans leur région. Aujourd'hui, Gourmandie est fier d'avoir permis à 28 Normands d'avoir pu bénéficier de 2 sessions de formation (Caen et Rouen). Au programme de cette pré-qualification : acquisition des savoirs fondamentaux, découverte de la filière agroalimentaire régionale et de la diversité de ses métiers grâce à un stage d'immersion en entreprise.



Des bénéficiaires de l'opération «Gourmandie dans l'emploi» seront accueillis sur scène comme «Talent de Normandie» aux côtés de Gérard Lebaudy, Biscuiterie de l'Abbaye, Anne-Marie Talbot, Tripes Paillard et Jean-Christophe Lagarde, Sepoa-Delgove.

Devenez
UN HÉROS LOCAL
en agissant pour l'emploi