



VIANDES DE
NORMANDIE
LA TRAÇABILITÉ 100% RÉGIONALE

Nos animaux sont nés, élevés
et abattus en Normandie.

Retrouvez notre filière sur
viandesdenormandie.fr



- 
- 03 Édito
04 Viande de Normandie
05 En quelques chiffres
06 Une filière engagé
08 Saveurs de normandie
 × Viandes de Normandie
11 Du pré à l'assiette :
 des métiers vachement utiles
12 Une qualité taillée sur mesure
13 Recettes



ÉDITO

« La Normandie est une région historique de France, dont l'héritage remonte au Duché de Normandie, jusqu'à la création récente d'une région administrative unifiée en 2016, par la fusion de la Haute et de la Basse-Normandie. Cette région est célèbre pour ses produits régionaux, véritables ambassadeurs de son terroir : charcuteries, viandes, légumes, fromages, et desserts. Beaucoup de ces produits sont protégés par des labels de qualité tels que l'AOP (Appellation d'Origine Protégée) ou l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). Le tout est sublimé par des boissons traditionnelles comme le cidre, le pommeeau et, bien sûr, le Calvados.

Cependant, la Normandie est avant tout une terre d'élevage. Ses bocages verdoyants et ses prairies riches offrent une alimentation de qualité à ses animaux — bovins, ovins, équidés. Parmi eux, la race normande se distingue, à la fois pour la richesse de son lait et la finesse de sa viande, prisée pour son goût de noisette unique, apprécié sur les plus grandes tables parisiennes.

Notre défi pour les années à venir est de continuer à garantir une production de viande toujours plus respectueuse des normes de qualité, tout en s'intégrant parfaitement dans une alimentation équilibrée et durable, en complément de légumes et de féculents. L'élevage, au cœur des débats sociétaux actuels, doit être défendu par une communication claire et transparente sur les pratiques de nos filières. Il est essentiel d'apporter de nouvelles réponses aux attentes des consommateurs, en offrant des garanties sur nos démarches de progrès, à travers une approche collective de responsabilité sociétale, incarnée par notre "Pacte pour un Engagement Sociétal".

Nos filières regorgent d'atouts pour s'adapter à l'évolution des habitudes de consommation. Nos terroirs doivent continuer à prospérer, avec des exploitations viables, pour éviter la désertification des campagnes, préserver la biodiversité et maintenir la beauté de nos paysages.

Un des développements les plus prometteurs de cette année est la synergie entre les marques Viandes de Normandie et Saveurs de Normandie, qui s'unissent autour de valeurs communes, à la fois éthiques et régionales. Ces deux marques, porteuses de l'excellence normande, s'engagent ensemble pour promouvoir des produits de qualité, respectueux des traditions locales, tout en répondant aux attentes actuelles en matière de durabilité et de traçabilité. En conjuguant leurs forces, elles renforcent l'identité gastronomique de la région, tout en mettant en avant des pratiques agricoles responsables, garantes de la qualité de notre alimentation.

C'est pourquoi, en tant qu'interprofession, notre mission est de promouvoir une meilleure connaissance des filières et de leurs produits auprès des consommateurs. Nous devons agir par le biais d'une communication à la fois professionnelle et ludique, adaptée aux nouvelles générations et à tous les canaux de distribution. »

Nicolas Dumesnil

Président Interbev 2024



VIANDES DE NORMANDIE



La marque Viandes de Normandie

La Filière Viande Normande regroupe plus de 300 000 hommes et femmes du territoire, qui, de l'éleveur au distributeur, garantissent toute l'année des produits de qualité. Elle sert aussi à fournir les produits issus de l'agriculture normande. Une garantie pour les consommateurs sur la provenance, la traçabilité et la qualité de ce qu'ils ont dans l'assiette.

Après le lancement de la signature « Viandes de Normandie » en 2022, Interbev Normandie a souhaité accentuer et renforcer cette démarche en faisant déposer la marque « Viandes de Normandie » en 2024.



Ci-dessus : logo officiel Viandes de Normandie

Un logo fait de toute pièce

Pour répondre à la demande des consommateurs normands, la filière élevage et viande lance sa marque régionale « Viandes de Normandie ». Cette création permet d'influencer positivement la façon dont les consommateurs perçoivent ces produits. Vrai gage de qualité, elle renforce la confiance et le lien de fidélité pour les produits de la région.

L'identité Viandes de Normandie rappelle les contours géographiques du territoire et une pièce de viande... de qualité ! Cette image, moderne et dynamique, est en adéquation avec les nouvelles générations et habitudes de consommation.

En outre, Viandes de Normandie s'inscrit dans le cadre de la démarche nationale « Aimez la viande, mangez-en mieux » d'Interbev, qui encourage à consommer de manière raisonnée des produits de qualité.

EN QUELQUES CHIFFRES

Selon un sondage de l'Ipsos en 2020, 63% des français se disent prêts à consommer le plus de produits locaux possibles pour soutenir l'économie. Et la Normandie regorge de ressources locales.

La normandie c'est*

26 500

exploitations agricoles
dont 57,7 % détiennent
un cheptel bovin

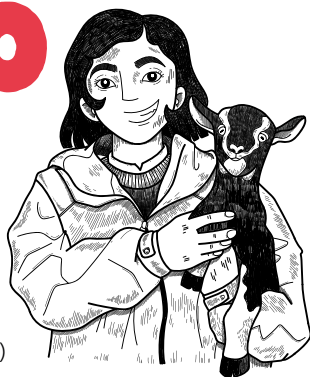
70%

du territoire **normand**

une taille moyenne de

74 ha

de SAU (surface agricole utilisée)



1^{re}

**région
française**
pour sa part de SAU

34 000

chefs d'exploitation
(dont 28% de femmes)

* Source : Chambre d'Agriculture de Normandie (2022)

La filière s'engage aussi auprès des salariés du secteur pour revaloriser et faire perdurer leur savoir-faire :

80 ÉTABLISSEMENTS dans l'industrie de la viande.

4611 SALARIÉS en élevage de bovins et en polyculture élevage.

432 SALARIÉS en transport et approvisionnement des coopératives et centres de transformation.

5420 SALARIÉS Soit 20% des industries alimentaires normandes.



UNE FILIÈRE ENGAGÉE

La garantie du Pacte sociétal

Préservation de l'environnement

Produire de la viande en utilisant moins de ressources non renouvelables.
Contribuer à la lutte contre le changement climatique.

Bien être, protection & santé des animaux

Garantir la protection des animaux à chaque étape.
Limiter les risques d'antibiorésistance.

Qualité de l'alimentation, nutrition & information Des consommateurs

Apporter des garanties sur la qualité des viandes produites en France.
Proposer des viandes qui répondent toujours mieux aux attentes sociétales.
Positionner la consommation de viande dans une alimentation saine, équilibrée et durable.

Juste répartition de la valeur & attractivité des métiers

Assurer une rémunération juste et équitable des acteurs de la filière.
Développer la formation et un environnement de travail de qualité.

Le Pacte Sociétal est le nom donné à la démarche collective de responsabilité sociétale dont s'est dotée la filière élevage et viande, portée par Interbev (pour en savoir plus : interbev.fr). Son but est d'intégrer les attentes de la société française tout en garantissant aux citoyens une alimentation de qualité, raisonnée et durable.



PROGRÈS : continuer de progresser dans les domaines de l'environnement, du social, de la protection animale et de la nutrition/santé ;

AVENIR : mettre le cap sur des pratiques toujours plus durables ;

CONCERTATION : maintenir et développer un dialogue respectueux entre les parties prenantes des enjeux de société autour de l'élevage et de la viande ;

TRANSPARENCE : offrir toujours plus de garanties et de gages de confiance ;

EXPERTISE : partager les bonnes pratiques des professionnels de l'élevage, de la mise en marché, du transport, de l'abattage-transformation et de la commercialisation.

Concrètement, cette démarche apporte des garanties aux consommateurs sur quatre grandes thématiques.

L'environnement : un gros morceau à ne pas négliger

Consommer les Viandes de Normandie, c'est s'assurer d'une filière qui s'engage à respecter les terres sur lesquelles elle accueille ses producteurs et ses élevages. Pour ce faire, une attention particulière est faite sur la qualité de l'air, de l'eau et des sols tout en s'adaptant au changement climatique. L'engagement est aussi pris pour renforcer l'autonomie des élevages et lutter contre la déforestation importée. La question des ressources est au cœur de l'engagement puisque des solutions sont apportées sur leur réduction, leur économie et leur réutilisation. Avec ces éléments, les consommateurs normands n'ont aucun doute à avoir : ils consomment local.

Une voie professionnelle bouchée? C'est tout le contraire !

L'agroalimentaire représente près de 26 000 emplois salariés en Normandie et 17% du chiffre d'affaires industriel de la région. Pour perpétuer ce taux d'emploi, la Filière Normande a pour ambition de former les nouvelles générations pour les attirer vers les métiers de l'élevage et de l'agroalimentaire. Un autre enjeu de la filière est de féminiser la profession.

La viande de Normandie : un aliment de qualité, raisonné et durable

Consommer de la viande de manière raisonnée apporte de nombreux atouts pour la nutrition et la santé. Protéines, minéraux, vitamines sont autant d'apports au corps humain qu'une viande de qualité peut donner. Mais l'évolution sociétale nous apprend à consommer juste : ni trop, ni pas assez.

« L'agroalimentaire représente près de **26 000 emplois salariés** en Normandie »

Bien-être, protection et santé des animaux au coeur des priorités

Le sujet de l'élevage agricole, ainsi que de l'abattage est au cœur des préoccupations actuelles. Viandes de Normandie tient à montrer à ses consommateurs qu'il est possible de produire de la viande tout en respectant la vie et la mort de l'animal. Les troupeaux sont élevés dans des espaces adaptés.

Tout au long de leur vie, les animaux sont traités selon cinq libertés fondamentales :

L'animal ne souffre ni de soif, ni de faim, ni de malnutrition. Il a accès à de l'eau et à un régime alimentaire en accord avec ses besoins.

L'animal ne souffre d'aucun stress physique ou thermique. Il jouit d'un environnement adapté. Il a accès à une zone de repos confortable et dispose d'un refuge en cas d'intempéries.

L'animal ne souffre d'aucune douleur, lésion ou maladie, et ce grâce à une prévention adéquate et/ou un diagnostic et des soins rapides.

L'animal est capable de réaliser la plupart de ses patrons normaux de comportements, car il dispose de l'espace nécessaire ainsi que d'installations adéquates, et qu'il vit avec d'autres individus de son espèce.

L'animal ne connaît ni peur ni stress puisque les conditions nécessaires pour éviter la souffrance mentale sont garanties.





VIANDES DE NORMANDIE SAVEURS DE NORMANDIE

La synergie de deux marques pour la garantie d'une consommation locale

En 2024, Viandes de Normandie et Saveurs de Normandie ont uni leurs forces pour accélérer le déploiement des produits Viandes de Normandie sur le marché régional. Ce partenariat repose sur une dynamique gagnant-gagnant, où chaque marque apporte des atouts complémentaires à l'autre.

Pour Saveurs de Normandie, cette collaboration représente une opportunité de renforcer son offre sur une filière clé de la région : la viande. En intégrant Viandes de Normandie, Saveurs de Normandie enrichit son portefeuille de produits, en assurant une visibilité accrue à des viandes locales de qualité, issues de circuits courts et respectueuses du territoire. Cette initiative permet à Saveurs de Normandie de consolider son rôle en tant qu'acteur incontournable de la promotion des savoir-faire normands, tout en répondant à une demande croissante des consommateurs pour des produits traçables et d'origine contrôlée.

De son côté, Viandes de Normandie bénéficie de l'expérience, de la notoriété et du réseau de distribution solidement établis par Saveurs de Normandie. Cela lui permet d'accélérer son développement tout en conservant son identité propre, axée sur la valorisation des élevages bovins et ovins locaux.

Ensemble, les deux marques incarnent une démarche partagée de valorisation des filières normandes. Le logo commun apposé sur les produits garantit aux consommateurs l'excellence de la provenance et la qualité, disponibles dans de nombreux points de vente régionaux et de boucheries traditionnelles. Ce partenariat marque ainsi une nouvelle étape dans la promotion des produits normands, tout en assurant le dynamisme de la filière Viande en Normandie.



100G DE RÔTI DE BOEUF CUIT

fournit*



45%
PROTÉINE



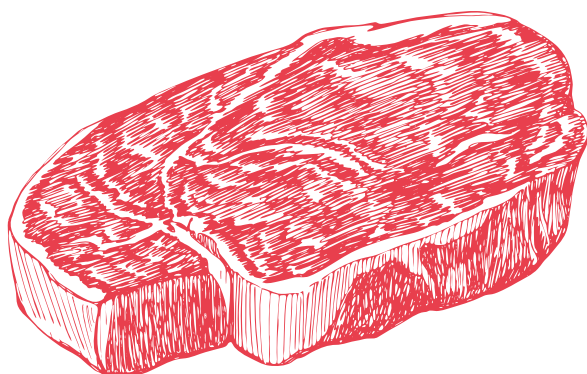
20%
FER



55%
ZINC



50%
VITAMINE B12



« Le flexitarien
est **l'omnivore**
du 21^e siècle »



*Source : Anses, Ciquad 2020 : valeur nutritionnelles du Rosbif cuit.
Règlement UE n°1169/2011 : Apports et Références (AR)

DU PRÉ À L'ASSIETTE, DES MÉTIERS VACHEMENT UTILES

Pour répondre aux exigences des consommateurs, les professionnels de la filière élevage et viandes mettent tout en œuvre pour les rassurer, les aiguiller et les accompagner dans le choix d'une viande de qualité. Car derrière la signature Viandes de Normandie, toutes les branches de métiers sont engagées, de l'élevage à la commercialisation, en passant par la mise en marché et la transformation.

L'élevage

Les éleveurs sont la première chaîne du maillon. Ils gèrent des exploitations animales pour garantir la meilleure qualité de la viande. Leur rôle est d'élever, de faire naître, d'accompagner, de nourrir, de soigner leurs animaux. Ils veillent à ce qu'ils grandissent dans un environnement adapté et sain.

La mise en marché

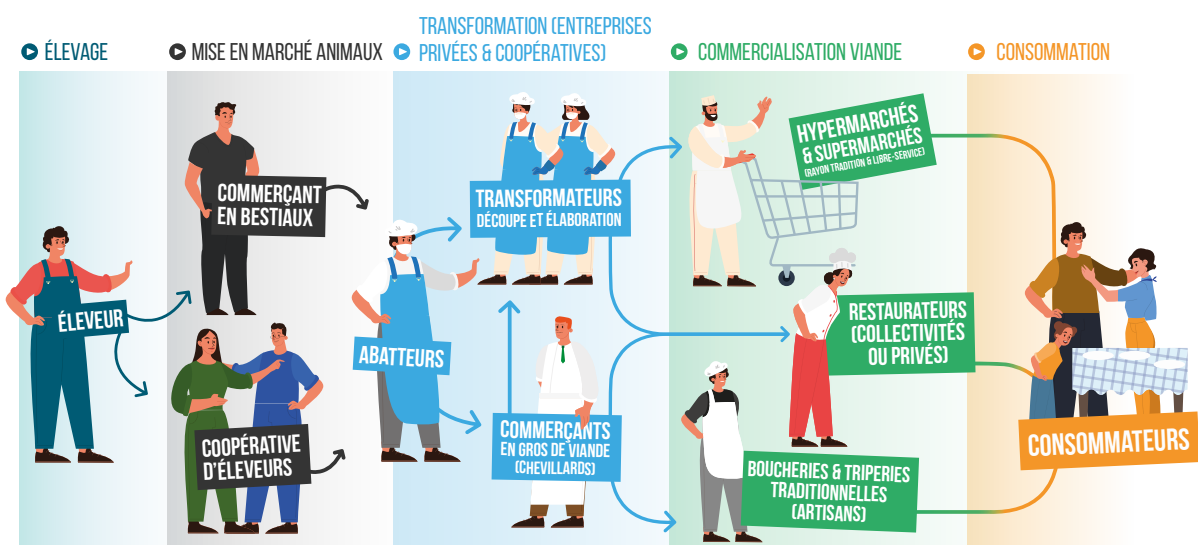
Les commerçants en bestiaux ou agents commerciaux en animaux vivants travaillent autour de l'achat et de la vente de bétail vivant. Ils ont pour objectif d'aller acheter les animaux aux éleveurs ou sur les marchés pour ensuite les vendre aux abatteurs ou éleveurs pour toute action d'export. La mise en marché comprend la sélection et les achats de bétail, la logistique mais aussi la négociation entre les différents vendeurs/acheteurs.

L'abattage et la transformation

Dans les abattoirs, les opérateurs en transformation des viandes se chargent de transformer l'animal en carcasse, quartiers ou abats et de découper, désosser, parer ou piécer la viande. Pour assurer l'hygiène et la qualité des carcasses, des responsables QHSSE (Qualité, Hygiène, Sécurité, Sûreté, Environnement) et techniciens qualité veillent à la gestion des normes sanitaires. Les métiers de transformation englobent toute la partie post-abattage. On y retrouve les grossistes en viande, qui achètent des morceaux, carcasses ou abats pour leurs clients, les logisticiens des produits carnés qui gèrent les flux, de la réception des matières premières jusqu'à l'expédition des produits finis.

La Commercialisation et restauration

Une fois la viande transformée, elle peut être commercialisée et vendue. Entrent alors en jeu les artisans bouchers/tripiers, qui après avoir acheté des carcasses les préparent, découpent et cuisinent pour leurs clients dans leurs boucheries. En Grandes et Moyennes Surfaces, ce sont les bouchers préparateurs, qui désossent les carcasses et préparent les morceaux prêts à consommer. Des acheteurs de viandes sont aussi là pour négocier les meilleurs morceaux et les fournir à leurs clients (restaurants, écoles, magasins...)



Le cheptel herbivore en Normandie

Queue
 Rumpsteck
 Fair-jilet
 Filet
 Osonglet
 Hampe
 Tendon milieu de poitrine
 Plat de côtes
 Cotes Entrecôtes
 Basses côtes
 Collier
 Joux
 Langue
 Rond de gîte
 Gîte à la Noix
 Gîte
 Bavette d'aloyau
 Bavette de flanchet
 Flanchet
 Rumpsteck
 Fair-jilet
 Filet
 Osonglet
 Hampe
 Tendon milieu de poitrine
 Plat de côtes
 Cotes Entrecôtes
 Basses côtes
 Collier
 Joux
 Langue
 Rond de gîte
 Gîte à la Noix
 Gîte
 Bavette d'aloyau
 Bavette de flanchet
 Flanchet

La vache normande partage son territoire avec de nombreux autres animaux, principalement des races équinnes, ovines et caprines. Seules les races bovines et ovines sont élevées pour une consommation alimentaire.

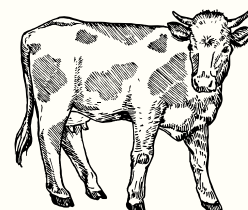
TATAKI DE BŒUF

FEEL GOOD FOOD
avec Camille Delcroix

4 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 5 min

— Ingrédients

1 morceau de 500 g de bavette
50 g de persil frais émincé
7,5 cl de jus de citron vert
15 g de maïzena
15 cl de sauce soja salée
75 g de miel
15 cl d'huile de sésame
80 g de cacahuètes concassées
Graines de sésame



— Préparation

Réaliser la marinade en mettant la sauce soja, le miel, le jus de citron vert et l'huile de sésame dans une casserole et fouetter pour avoir un mélange homogène.

Diluer la maïzena avec un peu d'eau. Faire bouillir la marinade, ajouter la maïzena tout en fouettant jusqu'à épaississement.

Laisser refroidir la marinade.

Faire bien griller le morceau entier de bavette sur chaque face puis le tailler en fines tranches.

Disposer dans un plat le morceau de bavette et garnir généreusement avec la marinade, les cacahuètes concassées, les graines de sésame et le persil haché



© G.Savary - Le photographe du Dimanche

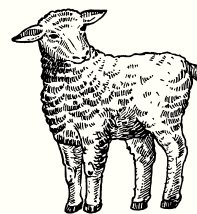
BOULETTES D'AGNEAU À LA MAROCAINE



2 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 30 min

— Ingrédients

100 g d'agneau haché
(env. 6 boulettes)
1 oignon jaune
2 gousses d'ail
100 g de coulis de tomates
6 feuilles de menthe
2 branches de persil
Huile d'olive
Coriandre en poudre
Paprika
Cumin en poudre
Poivre
Sel



— Préparation

Mélanger avec l'agneau haché et ajouter les épices.

Dans une poêle, faire chauffer un peu d'huile d'olive.

Former les boulettes de viande et les faire poêler. Une fois bien dorées, retirer les boulettes et faire revenir le reste de l'oignon coupé en lamelles.

Ajouter le coulis de tomates, la 2^e gousse d'ail râpée et les épices.

Remettre les boulettes dans la sauce.

Servir avec de la semoule et de la salade.

OSSO BUCO

FEEL GOOD FOOD
avec Camille Delcroix

4 personnes
Préparation : 25 min
Cuisson : 1h55

— Ingrédients

4 tranches de jarret de veau
100 g d'olives noires
100 g d'olives vertes
400 g de tomates concassées
2 carottes
2 oignons
2 gousses d'ail
1 bouquet garni
4 c. à soupe de farine
Sel, Poivre
100 g de câpres
1 c. à soupe d'huile d'olive
200 ml de vin blanc sec



— Préparation

Éplucher les oignons et les émincer. Éplucher également les carottes, puis les couper en dés. Peler et hacher l'ail. Dans une cocotte, verser 2 c. à soupe d'huile d'olive et dorer rapidement les oignons.

Ajouter les carottes et l'ail. Incorporer les tomates concassées. Ajouter le bouquet garni et faire bouillir. Laisser mijoter une dizaine de minutes.

Assaisonner les tranches de jarret de veau et les passer dans la farine. Les faire dorer dans une poêle avec l'huile d'olive restante puis les transférer dans la cocotte.

Arroser avec du vin blanc et faire bouillir, en grattant le fond de la cocotte puis faire bouillir à nouveau et laisser mijoter doucement durant une heure et demie.

Incorporer les olives et les câpres. Poursuivre la cuisson un quart d'heure et retirer le bouquet garni, parsemer de persil haché et servir l'osso-buco aux olives et câpres.



© G.Savary - Le photographe du Dimanche

VIANDES DE NORMANDIE

LA TRAÇABILITÉ 100% RÉGIONALE

Contact presse

Service Communication

communication@interbevnormandie.fr

