

# RETROUVEZ LE CALVADOS ET LES PRODUCTEURS LOCAUX À LA FOIRE INTERNATIONALE DE CAEN



**Du vendredi 18 au dimanche 27 septembre 2020**  
**Parc des expositions de Caen**

**Pavillon du Calvados sur l'esplanade principale,**  
**le long du hall 3**

# SOMMAIRE

**LE CALVADOS À LA FOIRE  
INTERNATIONALE DE CAEN** p.3

**BIENVENUE !  
ICI ON CULTIVE LE BIEN MANGER** p.4

**UN PROGRAMME GOURMAND,  
LOCAL ET DE SAISON** p.8

**LE SOUTIEN AUX FILIÈRES  
TERRE & MER DU CALVADOS** p.11

# LE CALVADOS À LA FOIRE INTERNATIONALE DE CAEN

Du vendredi 18 au dimanche 27 septembre, à l'occasion de la foire internationale de Caen, le Département du Calvados invite le public à «cultiver le bien manger» autour d'une quarantaine de producteurs et d'une quinzaine de restaurateurs locaux, qui se relayeront pendant 10 jours pour faire découvrir leurs produits d'exception et leurs savoir-faire.

Marché des producteurs entre terre et mer, ateliers et cours de cuisine, shows culinaires, espace d'animations ludiques pour petits et grands autour du maraîchage et de l'apiculture, cette année le pavillon du Calvados prend place au cœur du parcours thématique « circuits courts et produits locaux terre et mer » imaginé en lien avec Caen Événements et la foire de Caen. **Retrouvez donc le meilleur de notre terroir au cours d'une halte locale et gourmande sur l'esplanade principale (pavillon et espace extérieur situés le long du hall 3).**

## « ICI on cultive le bien manger », acte 3 !

Après Cidr'Expo puis le Salon International de l'Agriculture à Paris en février et mars derniers, cette nouvelle édition de la foire constitue, pour le Calvados, l'acte 3 de sa campagne « ICI on cultive le bien manger », également déclinée tout au long de l'année auprès des acteurs du territoire. Le Département marque ainsi sa volonté de faire rayonner les savoir-faire agricoles, les produits emblématiques et, plus largement, l'attractivité de son territoire.

Il a à cœur d'être chaque jour aux côtés des agriculteurs, des producteurs, des chefs de cuisine, aussi bien dans la restauration collective que dans les établissements privés, pour favoriser l'approvisionnement local et les circuits courts, l'agriculture biologique et raisonnée, la lutte contre le gaspillage et la diversification alimentaire.



### SOUTENIR LES *filières*

Sa présence à la Foire Internationale de Caen, autour de la thématique agricole et du bien manger, revêt une importance toute particulière à l'heure où les filières, notamment cidricoles ou ostréicoles, ont été durement impactées par la crise sanitaire. Cet épisode difficile démontre, s'il en était besoin, la nécessité de promouvoir plus que jamais les circuits alimentaires de proximité du Calvados.

# BIENVENUE SUR LE PAVILLON DU CALVADOS

## ICI on cultive le bien manger !

Le Département du Calvados accueille les visiteurs de la Foire internationale de Caen sur un pavillon de 125 m<sup>2</sup> comprenant un chapiteau et des espaces d'animations, ainsi qu'un espace extérieur. Toutes les mesures sont bien sûr prises pour assurer la sécurité de chacun : flux de circulation, fourniture de gel hydroalcoolique, port du masque obligatoire.

En collaboration avec ses **partenaires** - la Chambre d'agriculture du Calvados et ses réseaux, Bio en Normandie, Normandie Fraîcheur Mer et le comité régional de conchyliculture de Normandie-Mer du Nord, le Département a concocté un programme gastronomique à souhait !



## CÔTÉ TERRE & MER VENEZ faire votre Marché DIRECTEMENT À LA FOIRE !

**Tous les jours de 10h à 19h**, un marché de producteurs locaux aux couleurs du Calvados, constitué de 6 comptoirs «filière», avec des dégustations et de la vente à emporter :

> **Côté Terre** : viande et produits transformés, produits frais et produits laitiers, cidres et jus de pomme et bières artisanales, fruits et légumes et également miel, escargots, safran, spiruline, farine/huile de colza, pâtes, biscuiterie, confiserie, épices/tisanes/sirops de plantes...

> **Côté Mer** : huîtres et produits de la pêche (poissons bons plans...)



### CHARTRE D'ENGAGEMENT « ICI ON CULTIVE LE BIEN MANGER »

A l'occasion de la foire internationale de Caen, le Département du Calvados lance sa charte d'engagement «ICI on cultive le bien manger». Celle-ci s'articule autour de 3 valeurs fondamentales :

- Garantir l'origine locale et la saisonnalité des produits
- Promouvoir les productions et le savoir-faire gastronomique du territoire
- Inciter le public à acheter directement auprès des producteurs locaux.

Les 40 producteurs présents sur le pavillon du Calvados en sont les premiers signataires et ouvrent ainsi la voie à l'ensemble de leurs collègues, soucieux eux-aussi, de cultiver le bien manger !

### À CHAQUE FILIÈRE SA COULEUR



**Cidre, jus de pomme, bière artisanale, céréales**



**Viande et produits transformés**



**Fruits et légumes**



**Produits frais et produits laitiers**



**Coquillages et poissons**

## Ateliers et cours de cuisine, SHOWS CULINAIRES

Sur la cuisine mobile aux couleurs du Département, des chefs calvadosiens se relaieront tout au long de la foire pour proposer des shows culinaires ainsi que des cours et des ateliers de cuisine.

**A 11h, 15h et 17h - Ateliers et cours de cuisine de 8 à 10 personnes uniquement sur réservation, sur calvados.fr**



**A 12h, 14h, 16h et 18h - Démonstrations et shows culinaires ouverts au public** (sans réservation, dans la limite des places disponibles)

Les producteurs du jour seront aux côtés des chefs pour réaliser une recette à 4 mains à partir de leurs produits phares, commenter en direct et proposer des dégustations (valorisation des personnes, des lieux de production, des modes d'exploitation....).

Chaque jour, des recettes inédites seront proposées et distribuées gracieusement au public. La collection complète des recettes sera disponible sur calvados.fr.

## Animations POUR PETITS ET GRANDS

**Tous les jours de 10 à 19h**, sur le comptoir dédié aux animations, les familles pourront s'initier au maraîchage et à la permaculture avec les producteurs Sophie D'Hoine (Les bons légumes de Sophie) et Maud & Bruno Marie (Les Légumes sur l'Aure). Ils pourront également découvrir l'apiculture et la fabrication de miel avec la Petite Abeille de Normandie et les produits de la mer grâce à Normandie Fraîcheur Mer et des patrons pêcheurs (à la découverte des poissons bons plans et des différentes techniques de pêche).

<b>Vendredi 18</b>	Sophie d'Hoine	<b>Mercredi 23</b>	Sophie d'Hoine
<b>Samedi 19</b>	Maud & Bruno Marie	<b>Jeudi 24</b>	Normandie Fraîcheur Mer
<b>Dimanche 20</b>	Sophie d'Hoine	<b>Vendredi 25</b>	Normandie Fraîcheur Mer
<b>Lundi 21</b>	Sophie d'Hoine	<b>Samedi 26</b>	La Petite Abeille de Normandie
<b>Mardi 22</b>	Sophie d'Hoine	<b>Dimanche 27</b>	La Petite Abeille de Normandie

## CULTIVONS NOTRE CÔTÉ Calvados !

Les visiteurs pourront découvrir ou redécouvrir la destination Calvados grâce à :

■ **Une animation hologramme** réalisée par l'agence de communication Handycom pour informer le public, avec la mise en avant de produits identitaires : coquilles Saint-Jacques, pomme et produits cidricoles, produits laitiers... accompagnés de contenus informatifs.

■ De la **documentation touristique ciblée** : brochure *Les Instants Calvados*, carte touristique, cartes vélo et randonnée, etc.

■ De la **documentation sur les producteurs et leurs réseaux** : Route des traditions, Bienvenue à la ferme, Agriculture Biologique, Saveurs de Normandie, etc.



# UN PROGRAMME LOCAL, GOURMAND ET DE SAISON

UNE QUARANTAINE DE *producteurs locaux* SUR LE MARCHÉ TERRE & MER

	VIANDE PRODUITS TRANSFOR- MÉS	PRODUITS FRAIS LAI TIERS	COQUIL- LAGES POISSONS	CIDRES JUS DE POMMES BIÈRES ARTISANALES	AUTRES PRODUITS	AUTRES PRODUITS	FRUITS LÉGUMES
Vendredi 18	<b>Ferme de Caillouet</b> Christophe Macé <i>Pâté, saucisson</i>	<b>Chèvres de la Saffrie</b> Tony & Anicée Leblanc <i>Fromages de chèvres</i>	<b>Normandie Fraîcheur Mer Noëlia Maluenda</b> <i>Poissons &amp; coquillages «La Criée» à 18h : quiz avec poissons à gagner</i>	<b>Domaine de la Flaguerie</b> René Pétrich <i>Produits cidricoles</i>	<b>Spiruline Pays d'Auge</b> Stéphanie Herbinière <i>Spiruline</i>	<b>Fabrique moi un bonbon</b> Aurélie Léger & Ghislain Greume	<b>Les bons légumes de Sophie</b> Sophie d'Hoine <i>Légumes</i>
Samedi 19	<b>Ferme de Caillouet</b> Christophe Macé <i>Pâté, saucisson</i>	<b>Chèvres de la Saffrie</b> Tony & Anicée Leblanc <i>Fromages de chèvres</i>	<b>La Perle d'Utah</b> Flavien Letouzé <i>Huîtres</i>	<b>Domaine de la Flaguerie</b> René Pétrich <i>Produits cidricoles</i>	<b>Spiruline Pays d'Auge</b> Stéphanie Herbinière <i>Spiruline</i>	<b>Moulin de Thibo &amp; Caro</b> Caroline et Thibaud Vauvrecy <i>Farine et pâtes</i>	<b>Les légumes sur l'Aure</b> Maud & Bruno Marie <i>Légumes</i>
Dim. 20	<b>Ferme de Caillouet</b> Christophe Macé <i>Pâté, saucisson</i>	<b>L'Herbe autrement</b> Sandrine & David Sénéchal <i>Produits laitiers, fromages</i>	<b>Les huîtres de Fanny &amp; Charles</b> Fanny Barthélémy <i>Huîtres</i>	<b>Ferme du Lavoir</b> Guillaume Capelle <i>Produits cidricoles, bières</i>	<b>Moulin de Thibo &amp; Caro</b> Caroline et Thibaud Vauvrecy <i>Farine et pâtes</i>	<b>Les jardins d'Archibald</b> Karine Artman <i>Sirop, plantes, sel, épices, tisanes</i>	<b>Les bons légumes de Sophie</b> Sophie d'Hoine <i>Légumes</i>
Lundi 21	<b>Boucherie Lemarinier</b> François Lemarinier <i>Saucisson</i>	<b>Ferme de l'Oraille</b> Sabine & Gilbert Houlet <i>Produits laitiers, fromages</i>		<b>Brasserie Sagesse</b> Nicolas Vieillard <i>Bières bio</i>	<b>Escargots de l'Odon</b> Christine Wissler & Jean-François Zygmanski <i>Escargots</i>	<b>Les jardins d'Archibald</b> Karine Artman <i>Sirop, plantes, sel, épices, tisanes</i>	<b>Les bons légumes de Sophie</b> Sophie d'Hoine <i>Légumes</i>
Mardi 22	<b>Boucherie Lemarinier</b> François Lemarinier <i>Saucisson</i>	<b>Teurgoule de Janville</b> Franck Urban <i>Teurgoule</i>	<b>André Gilles Taillepiéd</b> <i>Huîtres</i>	<b>Brasserie Sagesse</b> Nicolas Vieillard <i>Bières bio</i>	<b>Fabrique moi un bonbon</b> Aurélie Léger & Ghislain Greume	<b>Ferme de la Moissonnière</b> Clémentine Mouchel <i>Farine, huile colza</i>	<b>Les bons légumes de Sophie</b> Sophie d'Hoine <i>Légumes</i>
Mercredi 23	<b>Boucherie Lemarinier</b> François Lemarinier <i>Saucisson</i>	<b>Teurgoule de Janville</b> Franck Urban <i>Teurgoule</i>	<b>André Gilles Taillepiéd</b> <i>Huîtres</i>	<b>Brasserie Sagesse</b> Nicolas Vieillard <i>Bières bio</i>	<b>Safranière Venelle du Moulin</b> Isabelle Speck <i>Safran</i>	<b>Ferme de la Moissonnière</b> Clémentine Mouchel <i>Farine, huile colza</i>	<b>Les bons légumes de Sophie</b> Sophie d'Hoine <i>Légumes</i>

# UNE QUARANTAINE DE producteurs locaux SUR LE MARCHÉ TERRE & MER

	VIANDE PRODUITS TRANSFORMÉS	PRODUITS FRAIS LAITIERS	COQUILLAGES POISSONS	CIDRES JUS DE POMMES BIÈRES ARTISANALES	AUTRES PRODUITS	AUTRES PRODUITS	FRUITS LÉGUMES
Jeudi 24	<b>Au fil de l'Ante</b> Aurélien Castel <i>Bovin Aubrac</i>	<b>Cocotte&amp;Co</b> Clémence Gardeau & Mathieu Cannevière <i>Oeufs</i>	<b>Normandie Fraîcheur Mer / Maison Daubert</b> <i>Poissons &amp; coquillages</i>	<b>Ferme d'Escures</b> Hubert Caron <i>cidre, jus de pommes</i>	<b>Fabrique-moi un bonbon</b> Aurélie Léger & Ghislain Greume	<b>Ferme de la Moissonnière</b> Clémentine Mouchel <i>Farine, huile colza</i>	<b>L'Ormeline</b> Honorine Lefrançois <i>Rhubarbe</i>
Vendredi 25	<b>Boucherie Lemarinier</b> François Lemarinier <i>Saucisson</i>	<b>Teurgoule de Janville</b> Franck Urban <i>Teurgoule</i>	<b>Normandie Fraîcheur Mer / Maison Daubert</b> <i>Poissons &amp; coquillages</i>	<b>Ferme d'Escures</b> Hubert Caron <i>cidre, jus de pommes</i>	<b>Sablés d'Asnelles</b> Jean-François Otter <i>Biscuits</i>	<b>La petite abeille de Normandie</b> Christelle Hie <i>Miel</i>	<b>L'Ormeline</b> Honorine Lefrançois <i>Rhubarbe</i>
Samedi 26	<b>Maison Asselot</b> Gilles Asselot <i>Andouille de Vire</i>	<b>Teurgoule de Janville</b> Franck Urban <i>Teurgoule</i>	<b>La Perle d'Utah</b> Flavien Letouzé <i>Huîtres</i>	<b>Ferme du Loterot</b> G.Lévêque <i>Produits cidricoles, liqueurs</i>	<b>Spiruline des Vikings</b> Mathieu Boutet <i>Spiruline</i>	<b>La petite abeille de Normandie</b> Christelle Hie <i>Miel</i>	<b>Les Vergers de la Frestellée</b> Jacky Bauruelle <i>Fruits</i>
Dim. 27	<b>Maison Asselot</b> Gilles Asselot <i>Andouille de Vire</i>	<b>Ferme de Montfort</b> Damien Marie <i>Fromage de vache</i>		<b>Ferme du Loterot</b> G.Lévêque <i>Produits cidricoles, liqueurs</i>	<b>La Drome-sardièrre</b> Arnaud Paiola <i>Farine, pâtes</i>	<b>La petite abeille de Normandie</b> Christelle Hie <i>Miel</i>	<b>Les Vergers de la Frestellée</b> Jacky Bauruelle <i>Fruits</i>



## Marché aux poissons JEUDI 24 & VENDREDI 25 SEPTEMBRE

La Maison Daubert et Normandie Fraîcheur Mer seront présents sur le pavillon du Calvados pour proposer un bel étal de poissons «bons plans» (*roussette, émissole, grandin rouge/perlon, limande sole, maquereau, merlan, raie, tacaud, plie, carrelet, dorade grise...*) frais pêchés du jour, à emporter dans un sac isotherme aux couleurs du Calvados !

Normandie Fraîcheur Mer regroupe des marins-pêcheurs, des organismes gestionnaires des criées et des mareyeurs de Normandie engagés dans un projet collectif pour améliorer et valoriser la qualité et la durabilité des produits de la pêche de Normandie.



## L'ART DE CUISINER LES SAVEURS LOCALES

Les chefs calvadosiens sont nombreux à cultiver avec talent l'art de marier les saveurs locales. Environ quinze d'entre eux seront présents tout au long de ces 10 jours de foire, sur le Pavillon du Calvados, pour régaler de leurs recettes les papilles des visiteurs.

Ils proposeront ainsi tous les jours des **démonstrations** et **shows culinaires** avec un producteur, autour d'un ou plusieurs produits phares.

Des **ateliers et cours de cuisine**, également à 4 mains avec un chef et un producteur (**exclusivement sur inscription sur calvados.fr**), seront également proposés au public. Leurs fiches recettes seront mises à la disposition des plus gourmands pour s'exercer à la maison et emporter un peu du Calvados en cuisine ! La collection de ces recettes sera aussi mise en ligne sur calvados.fr.

### > DES SHOWS ET DES DÉMONSTRATIONS CULINAIRES TOP CHEFS !

	12h-12h45	14h-14h45	16h-16h45	18h-18h45
Vendredi 18	Inauguration Stéphane Carbone l'Espérance	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>Domaine de la</b> <b>Flaguerie</b> Sauté de Poulet aux champignons flambé au Calvados	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>Fabrique moi un</b> <b>bonbon</b> Cookies au nougat	Pierre Lefebvre «L'Accolade»
Samedi 19	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>Moulin de Thibo et</b> <b>Caro</b> Petits choux apéro salés	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>Domaine de la</b> <b>Flaguerie</b>	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>Spiruline du Pays</b> <b>d'Auge</b> Pâtes au pesto normand	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>Les Légumes sur</b> <b>l'Aure</b> Beignets de légumes de saison
Dim. 20	<b>Franck Été</b> <b>Chef à domicile</b> <b>Les Huîtres de Fanny</b> <b>et Charles</b> Huîtres pochées entre Terre et Mer	<b>Franck Été</b> <b>Chef à domicile</b> <b>Ferme du Lavoir</b> Beignets aux pommes au cidre, sauce caramel	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>Ferme de Caillouet</b> Verrines de quinoa et saucisson sec	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>Moulin de Thibo &amp;</b> <b>Caro</b> Cookies aux trois cho- colats, beurre salé
Lundi 21	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>Boucherie Lemarinier</b> Risotto crémeux de camembert, saucisson et noix	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>Brasserie Sagesse</b> Gaufres comme en Normandie	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>Les jardins</b> <b>d'Archibald</b> Pavlova de fruits normands et épices	<b>Benjamin Lehericey</b> Brochette de tacaud, tian de légumes
Mardi 22	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>André Gilles</b> <b>Taillepie</b> Huîtres aux champignons et pommes	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>Brasserie Sagesse</b> Beignets de poisson, sauce fromage frais	<b>J-François Roussel</b> <b>«La table de JF»</b> <b>Teurgoule de Janville</b> Teurgoule revisitée façon riz à l'Impératrice	<b>Marc André</b> <b>«Oh my Chef»</b> <b>Les Bons légumes de</b> <b>Sophie</b> Carottes multicouleurs, balsamique blanc & poivre de Madagascar



	12h-12h45	14h-14h45	16h-16h45	18h-18h45
Mercredi 23	<b>Thierry Descelliers</b> <b>«Good'Epices»</b> <b>André Gilles</b> <b>Taillepiéd</b> Huître chaude au camembert et Normandy Cherry	<b>Thierry Descelliers</b> <b>«Good'Epices»</b> <b>Teurgoule de Janville</b> Teurgoule de Janville revisitée au Normandy Cherry	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>Brasserie Sagesse</b> Queue de poisson de nos côtes farcie ail et fines herbes, bardée de lard à la bière blanche	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>Boucherie</b> <b>Lemarinier</b> Soupe d'automne au chorizo de bœuf fumé
Jeudi 24	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>Au fil de l'Ante</b> Brochette de bœuf, pesto revisitée	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>Ferme d'Escures</b> Crèmeux de carotte avec son poulet au cidre	<b>Stéphane Pugat</b> <b>«Le Dauphin»</b> <b>Cocotte &amp; Co</b> Brouillade d'œufs de poule «bio», mouillette de pain perdu aux pétales de légumes croquants	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>Fabrique moi un bonbon</b> Fondant au caramel au beurre salé
Vendredi 25	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>L'Ormeline</b>	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>Boucherie</b> <b>Lemarinier</b> Risotto crèmeux de camembert, saucisson et noix	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>Ferme d'Escures</b> Beignets aux pommes, sauce caramel piquante	<b>Anthony Le Rhun</b> <b>La petite abeille de Normandie</b> Choux
Samedi 26	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>La petite abeille de Normandie</b> Gâteau aux speculoos, pommes, yaourt et miel	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>Teurgoule de Janville</b> Teurgoule revisitée façon riz à l'Impératrice	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>Ferme du Loterot</b> Sauté de Poulet aux champignons flambé au Calvados	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>La perle d'Utah</b> Huîtres pochées au cidre
Dim. 27	<b>Fabien Clément</b> <b>Chef à domicile</b> <b>Ferme de Montfort</b> Oeuf parfait, crèmeux de tomme de vache, noix et roquette	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>Ferme du Loterot</b> Flan au cidre, pommes caramélisées	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>Ferme du Loterot</b> Crêpe suzette	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>Les Vergers de la Frestellée</b> Fruits de saison pochés à la fève tonka et crumble d'amandes

> **DES ATELIERS ET DES COURS DE CUISINE À CONSOMMER SANS MODÉRATION**  
**8 à 10 personnes - Uniquement sur inscription sur calvados.fr**

	11h-11h45	15h-15h45	17h-17h45
Vendredi 18	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>Les Chèvres de la Saffrie/            Ferme de Caillouet</b> Omelette à la Normande chèvre/saucisson et légumes	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>Spiruline du Pays d'Auge</b> Energy balls	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>Les bons légumes de Sophie</b> Wok de dinde et légumes sauce aigre douce au cidre
Samedi 19	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>Ferme de Caillouet</b> Pâtes façon risotto, dés de saucisson	<b>Anthony Caillot</b> <b>«A contre sens»</b> <b>Les chèvres de la Saffrie</b> Comme une cervelle de Canut au fromage de chèvre, confiture de tomate et pain frit	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>La perle d'Utah</b> Huîtres gratinées au cidre
Dim. 20	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>Herbe autrement</b> Aiguillettes de poulet sauce crème/poivrons et riz parfumé	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>Les jardins d'Archibald</b> Poisson de nos côtes sur son lit aromatisé	<b>Mathieu Leguillois</b> <b>«Le dauphin»</b> <b>Les bons légumes de Sophie</b> Bonbon arlequin de carotte et betterave chiogga au vinaigre de framboise
Lundi 21	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>La ferme de l'Oraille</b> Crème aux œufs, caramel au beurre salé et sirop	<b>Clarie Féral</b> <b>Les bons légumes de Sophie</b>	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>Escargots de l'Odon</b> Cromesquis d'Escargots
Mardi 22	<b>Clémentine Yonnet</b> <b>«Cuisine Créative»</b> <b>Boucherie Lemarinier</b> Velouté de courge & pomme rôtie, petits croûtons de pain et saucisson	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>Fabrique moi un bonbon</b> Nougat au miel	<b>Benjamin Lehericey</b> <b>Ferme de la Moissonnière</b> Ravioles de chèvre et ses petits légumes

	11h-11h45	15h-15h45	17h-17h45
Mercredi 23	<b>Fabien Clément</b> Chef à domicile Safranerie Huître chaude safranée	<b>Benjamin Lehericey</b> Ferme de la Moissonnière Tarte fine avec poitrine fumée	<b>Benjamin Lehericey</b> Les bons légumes de Sophie Chips de légumes RECETTE EN FAMILLE
Jeudi 24	<b>Benjamin Lehericey</b> L'Ormeline Tartelette rhubarbe à la normande, crème fraîche et fèves tonka	<b>Benjamin Lehericey</b> Maison Daubert Beignets de poisson sauce au fromage frais	<b>Benjamin Lehericey</b> Ferme de la Moissonnière Céviche de daurade aux agrumes, légumes de saison au poivre de Timut
Vendredi 25	<b>Benjamin Lehericey</b> Sablés d'Asnelles Mini tartelette sablée, fruits rôtis	<b>Benjamin Lehericey</b> Teurgoule de Janville	<b>Benjamin Lehericey</b> Maison Daubert Poisson, carotte glacée au cidre et miel
Samedi 26	<b>Benjamin Lehericey</b> Maison Asselot Salade d'andouille de Vire chaude, pomme de terre, pommes et crème au cidre	<b>Benjamin Lehericey</b> Spiruline des Vikings Pâtes au pesto normand et légumes croquants	<b>Benjamin Lehericey</b> Les Vergers de la Frestellée Pavlova de fruits et douceur au miel
Dim. 27	<b>Benjamin Lehericey</b> Maison Asselot Samoussa d'andouille de Vire, pomme sauce aigre douce cidricole	<b>Benjamin Lehericey</b> La Dromesardière Ravioles de chèvre et noix	<b>Benjamin Lehericey</b> La petite abeille de Normandie Mini tartelette aux fruits rôtis au miel

# LE SOUTIEN AUX FILIÈRES TERRE & MER DU CALVADOS

**Au-delà de sa présence à la Foire Internationale de Caen pour contribuer à la valorisation des productions locales calvadosiennes, le Département agit au quotidien en faveur des activités agricoles et maritimes.**

Sa **politique agricole** s'articule autour de trois volets : l'amélioration de la qualité sanitaire des élevages, le soutien aux agriculteurs dans leur quotidien, la valorisation des circuits de proximité et de l'identité agricole calvadosienne.

Il s'agit par exemple de :

■ **Participer au financement d'investissements** dont le montant est inférieur à 10 000 € HT destinés à **faciliter le quotidien des exploitants agricoles**.

A travers ses aides ciblées, le Département subventionne ainsi par exemple des niches à veaux pour éviter la propagation des maladies, du matériel de suivi des naissances, des systèmes de guidage des tracteurs par GPS ou encore des distributeurs automatiques de vente et du matériel pour la transformation des produits, en faveur d'un approvisionnement de proximité.



## Le 1 000<sup>e</sup> investissement financé !

En septembre 2020, après trois années de mise en œuvre de sa politique agricole, le Département du Calvados franchit la barre du millième investissement financé. Le bénéficiaire de cette subvention est la ferme du Bois. Située à Sallen, cette exploitation spécialisée en production céréalière souhaite se diversifier en développant également une activité de maraîchage en vente directe. L'aide départementale, d'un montant de plus de 2 000 €, participera à l'acquisition d'un tunnel maraîcher destiné à la production de légumes primeurs.

■ **Veiller à la bonne santé des animaux d'élevage.** Afin d'assurer la qualité des cheptels, le Département prend en charge des frais d'analyses sanitaires des exploitations agricoles (près de 600 000 € en 2020) et participe également au financement de la lutte contre les nuisibles, notamment du frelon asiatique. En 2020, face aux dégâts occasionnés sur les bords de cours d'eau par les ragondins et les rats musqués, le Département a engagé une étude sur deux ans afin d'envisager une régulation de ces populations d'animaux porteuses de maladies transmissibles à l'homme.

■ **Accompagner les agriculteurs dans leur vie quotidienne.** Le Département intervient également auprès des exploitants agricoles dans la prise en charge d'heures de remplacement, à l'occasion de congés ou lorsqu'ils sont confrontés à des difficultés économiques, sociales ou familiales.

Par sa **politique en faveur des filières et ressources marines**, le Département accompagne les professionnels de la mer. À titre d'exemple, il finance notamment des programmes de recherche pour l'amélioration sanitaire des produits de la mer.

Dans le cadre de ces deux politiques, le Département agit en faveur de l'**approvisionnement local**, notamment par :

■ La **sensibilisation à l'utilisation des productions bio ou locales en restauration collective**. Dans ce cadre, les chefs de cuisine des collèges sont formés à l'utilisation de ces produits dans leurs menus.

Par ailleurs Le Département subventionne les collectivités locales souhaitant mettre en œuvre des projets d'approvisionnement local.

■ L'**accompagnement des producteurs**, en finançant des études de faisabilité de projets locaux ou des investissements agricoles. En 2019, le Département a ainsi subventionné plus de 80 projets de productions agricoles locales.

■ La **mise en relation des acheteurs et des producteurs**. Le Département organise notamment chaque année «**Circuits courts**», journée d'échanges destinée à mettre en relation les professionnels de l'alimentation locale (producteurs, restaurateurs privés, commerçants, artisans, etc.) afin de favoriser coopérations et nouvelles dynamiques partenariales.

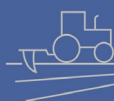
Il finance, par ailleurs de nombreuses actions partenariales en faveur de l'approvisionnement local et des circuits courts et apporte son soutien à l'organisation de manifestations destinées à faire connaître les filières et produits agricoles et maritimes du territoire (fêtes de la coquille Saint-Jacques, festival « AOC », foire à l'andouille, etc.).

**En 2020 le Département du Calvados consacre 2,5 M€ à ces actions (dont 1M€ pour les dépenses d'investissement).**



# CHIFFRES CLÉ DE L'AGRICULTURE DANS LE CALVADOS

- **380 200 hectares** de surfaces agricoles
- **6 200 exploitations agricoles**
- **12 800 actifs**
- **602 entreprises agroalimentaires** employant **8 276 personnes**
- Près de **500 exploitations agricoles bio** dont **130** en circuits courts
- **2,5 M€ dédiés** chaque année par le Département aux filières agricoles et marines
- **1 000 dossiers d'investissements** agricoles subventionnés depuis 2017
- Près de **400 agriculteurs** aidés pour investir dans leurs exploitations en 2019
- **600 remplacements** d'agriculteurs financés chaque année
- **200 000 analyses sanitaires** de prophylaxie financées chaque année (*1,45 M€ économisés par les éleveurs sur leurs factures de santé animale*)
- **8 des 14 AOP** de Normandie sont présentes dans le Calvados
- **1<sup>er</sup> département** français en surface de vergers pommes à cidre
- **600 millions de litres de lait** produits dans les élevages calvadosiens
- **Filière pêche** 181 navires et 16 000 tonnes de produits pêchés
- **Filière conchylocole** 81 concessionnaires, 6 000 tonnes de produits
- **3 millions de repas** servis chaque année à plus de **30 000 collégiens**
- **11 000 élèves** ont visité les exploitations agricoles du Calvados depuis 2017







**Jérôme VICQUELIN**  
Patron-Pêcheur  
à Port-en-Bessin-Huppain

**Sophie D'HOINE**  
Les Bons Légumes de Sophie  
à Cintheaux

**Gilles ASSELOT**  
La véritable Andouille de Vire  
à Vire

**Hervé DE MEZERAC**  
Ferme du Château de Canon  
à Mézidon-Canon

**Janine LELOUVIER**  
GAEC Naturellement Normande  
à Landelles et Coupigny



## CONTACTS PRESSE

[presse@calvados.fr](mailto:presse@calvados.fr)

**Marianne Fresnais** **Honorine Charroux**

02 31 57 11 20

02 31 57 11 21

06 98 96 05 45

07 61 75 57 07



[calvados.fr](http://calvados.fr)  
f t i n v

**Calvados**



LE DÉPARTEMENT