



100% NORMANDIE

## ➤ Agriculture



**La Normandie est une terre de bocage et de plaine de renommée mondiale.**

**L'agriculture normande est leader dans de nombreuses productions : fromages, lait de vache, beurre et crème, pomme à cidre, cultures maraîchères, lin...**

**31 365 exploitations agricoles (2013), 93 ha en moyenne.**

**5,2 Mds € de production agricole (7 % de la production nationale).**

**40 500 emplois (2015).**

### L'agriculture

La Normandie est une terre de bocage et de plaine de renommée mondiale. Elle est la première région française pour la S.A.U. Surface Agricole Utile avec 1 965 700 ha qui couvrent 66 % de son territoire (49 % en France métropolitaine) Elle comptabilise 40 500 emplois (2017), soit 3,2 % de l'emploi total régional (2,5 % en France métropolitaine).

On dénombre 31 365 exploitations (2013), avec une surface moyenne de 93 ha pour les grandes et moyennes exploitations (avec plus de 25 000 euros de produit brut standard), 80 ha en France métropolitaine.

La production agricole annuelle s'élève à 5,2 milliards d'euros (Moyenne 2013/2014/2015), soit 7 % de la production agricole nationale.

Le revenu net d'entreprises est de 24 300 euros (2015) par actif non salarié (26 900 euros en France métropolitaine).

### La pêche et l'aquaculture

Avec ses 640 km de côtes, la Normandie est la 2ème région de pêche maritime : 628 bateaux et 2 208 marins.

Chaque année 61 000 tonnes de produits sont débarquées pour un chiffre d'affaires d'environ 150 millions d'euros.

Au total, la pêche et l'aquaculture représentent 24 000 emplois directs et indirects.

### Les produits laitiers

La Normandie est la 2ème région laitière de France.

Son climat assure de verts et tendres pâturages qui donnent au lait toute sa richesse. La région a ainsi pu développer son activité traditionnelle, mais aussi innovante, autour de produits reconnus comme authentiques, sains et savoureux. Une gamme exceptionnelle de produits laitiers sous AOP : Camembert de Normandie, Pont-l'Évêque, Livarot, Neufchâtel, Crème et Beurre d'Isigny.

### Les produits cidricoles

La Normandie, première région productrice de pommes à cidre (54 % de la production nationale), est fière de ses pommiers, à l'origine de boissons délicieuses.

Son verger cidricole est transformé et valorisé par les industriels et les producteurs fermiers.

Allant toujours plus loin dans la qualité, les liens aux terroirs, entre tradition et innovation, l'économie cidricole constitue l'un des symboles les plus forts de la Normandie.

Les vergers normands sont à l'origine de produits prestigieux AOP / AOC : Cidre Pays d'Auge, Cidre Cotentin, Pommeau de Normandie, Calvados (Calvados, Pays d'Auge, Domfrontais), Poiré Domfront.

Sans oublier les jus de pomme et de poire.

### Les produits de la mer

Les produits de la mer tiennent une place prépondérante dans l'économie régionale avec la pêche de poissons côtière et hauturière, les coquillages et crustacés, ainsi que la conchyliculture et l'élevage. La coquille St-Jacques de Normandie est le premier produit de la mer frais et non transformé à avoir obtenu un Label Rouge. La Normandie est la première région française pour les coquillages.

Les poissons : soles, bars et turbots (en valeur), maquereaux, roussettes, dorades grises, merlans et tacauds (en volume).

L'aquaculture : huîtres, moules.

Les fruits de mer et les coquillages : bulots, homards, amandes, coquilles Saint-Jacques, seiches, calamars...

### Les viandes et la charcuterie

De nombreux élevages bénéficient des atouts naturels de notre région, qui ont permis aux éleveurs normands de valoriser leurs productions et de proposer aux consommateurs une large gamme de produits de qualité. Par l'importance de son troupeau total bovin, la Normandie est la 2ème région française. Elle est la 3ème région productrice de porcs.

Des viandes savoureuses : bovines, porcines, ovines, volailles...

Ainsi que des charcuteries : andouille de Vire, boudin, jambon cru de la Manche, saucisson du marin...

### Les fruits et légumes

Notre région propose, tout au long de l'année, une véritable gamme de légumes frais de qualité.

En effet, la Normandie représente 3 % de la production légumière française avec ses 8 200 ha et près de 1 300 exploitations. La filière légumière normande s'appuie sur des produits phare tels que la carotte, le poireau, et plus récemment le navet et le céleri-rave.

Mais la Normandie produit aussi annuellement environ 22 000 tonnes de pommes à croquer et 1 500 tonnes de poires de table.

### Les produits sucrés et céréaliers

La Normandie est une terre d'élevage, mais les cultures arables y sont également très présentes puisque 50 % de la SAU est consacrée aux grandes cultures. On y trouve des associations culturelles de blé tendre, colza, orge, lin textile, pois protéagineux, maïs grain et betterave sucrière. Trois zones sont plus spécialement orientées vers les grandes cultures : la plaine de Caen - Falaise - Argentan ; le Pays de Caux ; les plateaux du Neubourg et d'Évreux.