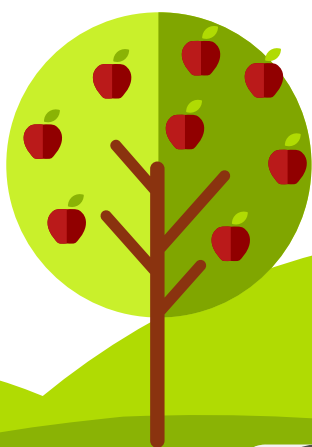




Cultivons nos randos

Pour aller plus loin sur l'agriculture locale...



Le Blé : notre pain quotidien

Le blé en Seine-Maritime

Environ 112 000 ha de blé sont cultivés chaque année en Seine-Maritime, ce qui en fait la première céréale produite dans notre département.

Avec le blé récolté en une année en Seine-Maritime, il serait possible de fabriquer l'équivalent de 3 milliards de baguettes. Les principaux débouchés pour les blés récoltés en Seine-Maritime sont l'exportation vers des pays tiers, l'éthanolerie Teréos (fabrication de bio-carburants) et la meunerie Soufflet.

La culture du blé

Il existe un très grand nombre de variétés de blé. Ce sont les agriculteurs qui essaient d'adapter au mieux ces variétés en fonction de la nature du sol et du climat de la région, afin d'obtenir le meilleur rendement possible.

Octobre à novembre : semé dans un lit douillet

Avant le semis, l'agriculteur va préparer la terre de façon à émietter les mottes de terre. La date et la densité du semis vont dépendre de la variété de blé semé, mais aussi de la culture précédente et des conditions climatiques ou mettre le moins de fongicide possible.

Décembre à juillet : silence ça pousse

Après la levée, le blé va passer par différents stades. A la fin de l'hiver commence le tallage qui correspond à la production de multiples tiges à partir de la plantule initiale. Il aboutit à la formation de touffes denses.

La montaison se produit à partir de fin avril. Au sommet du bourgeon terminal, l'épi commence à se développer, on assiste alors à l'allongement des nœuds. Suivront ensuite l'épiaison en juin puis la floraison et la formation du grain au début de l'été.

Automne et printemps : fertilisé au plus juste

La quantité de fumier et d'engrais à apporter est calculée en fonction des besoins de la culture et après déduction des fournitures naturelles du sol. Pour calculer au plus juste les doses d'engrais, l'agriculteur utilise des outils de pilotage tels que des analyses de sol, des photos satellites ou des notes techniques. Les pratiques sont enregistrées dans un cahier d'épandage.

Automne et printemps : sous haute surveillance

Pendant le développement du blé, l'agriculteur va décider des traitements à apporter en fonction des mauvaises herbes, des maladies et des nuisibles. Les pratiques sont encadrées par la réglementation (produits homologués et doses réglementées) et notées dans un registre phyto. Pour 1 ha de blé (10 000 m²), la dose annuelle de désherbant n'est que de 2.2 litres en moyenne, soit l'équivalent d'1 goutte de produit par m².

Dans les systèmes d'agriculture biologique, la régulation des mauvaises herbes se fait par des leviers agronomiques (travail du sol, diversification des rotations) et par le désherbage mécanique. Par ailleurs pour lutter contre les maladies, l'agriculteur va choisir des variétés de culture plus résistantes afin d'éviter d'avoir recours aux produits phytosanitaires ou non naturels.

Août : moissonné

Quand le blé est mûr, la plante est sèche et les graines des épis sont chargées de réserves : c'est à ce moment que la récolte commence. Les grains de blés sont ensuite stockés dans des silos et les pailles ramassées pour être utilisées comme litière pour les animaux. Sur une exploitation sans élevage, les pailles peuvent être broyées pour rapporter les éléments organiques au sol. Des échanges de pailles contre du fumier entre céréaliers et éleveurs sont pratiqués.

Le maïs : le fourrage pour l'hiver

Le maïs en Seine-Maritime

Environ 40 000 ha de maïs sont cultivés chaque année en Seine-Maritime, plus de 90% sont destinés à l'alimentation animale sous forme d'ensilage. Le maïs ensilage correspond à la plante entière hachée et conservée après fermentation en tas sous une bâche. Il constitue la base de l'alimentation des vaches pendant l'hiver, lorsqu'elles ne sont pas au pré.

Le maïs produit chaque année dans le département permet de nourrir l'équivalent de 220 000 vaches en hiver.

La culture du maïs

Avril - Mai : Semé dans un lit douillet

Le maïs est semé avec un semoir de précision permettant de contrôler la profondeur (3 à 5 cm), l'écartement des rangs et la densité de semis sur les rangs. L'implantation optimale pour le maïs correspond à des rangs espacés de 75 cm (pour un bon ensoleillement) avec un plant tous les 13 cm (pour une bonne alimentation hydrique et un bon développement racinaire), soit environ 10 plants/m². En Seine-Maritime, le sol est suffisamment alimenté en eau pour couvrir les besoins de la plante, il n'y a donc pas d'irrigation artificielle.

Printemps : fertilisé

Dans notre département de polyculture élevage, le maïs valorise très bien le fumier et le lisier. Ils sont épandus dans les champs au printemps, avant le semis du maïs.

Pour calculer les besoins de la culture, on utilise la méthode des bilans, en fonction de l'objectif de rendement et des fournitures du sol (minéralisation des apports organiques, résidus de la culture précédente et humus du sol).

Printemps : désherbé et protégé au plus juste

Le maïs est particulièrement sensible à la concurrence des mauvaises herbes. Cette concurrence s'exprime sur la consommation en eau et en éléments nutritifs mais aussi au niveau de l'interception de la lumière. Le maïs a également plusieurs ravageurs, ceux du sol comme les taupins ou les limaces, les sangliers et aussi les oiseaux, qui peuvent entraîner des pertes importantes au moment de la levée de la culture. L'agriculteur appliquera les traitements adaptés en fonction des mauvaises herbes présentes, des maladies ou des nuisibles observés.

Octobre - novembre : récolté ou ensilé

C'est le stade d'avancement de maturité du grain qui va déclencher la récolte car il est le meilleur indicateur du taux de matière sèche du fourrage de la plante entière. Une récolte au stade optimal entre 30 et 35% de matière sèche de la plante permet d'assurer une meilleure performance du fourrage : qualité de conservation, ingestibilité, rendement en tonnage, rendement énergétique.

Au moment de l'ensilage les plantes sont broyées avec une ensileuse puis transportées en bennes pour être ensuite stockées sous forme de tas recouverts de bâches sur une aire bétonnée entre deux murs (silo). Ces conditions vont permettre la fermentation et donc la conservation du fourrage.

Le lait : du veau à la traite

Le lait en Seine-Maritime

En Seine-Maritime, en 2014, on compte environ 1 876 exploitations laitières, soit 1 exploitation sur 3. Les 92 129 vaches laitières produisent chaque année 630 millions de litres de lait, soit l'équivalent de la consommation moyenne en produits laitiers de la population du département.

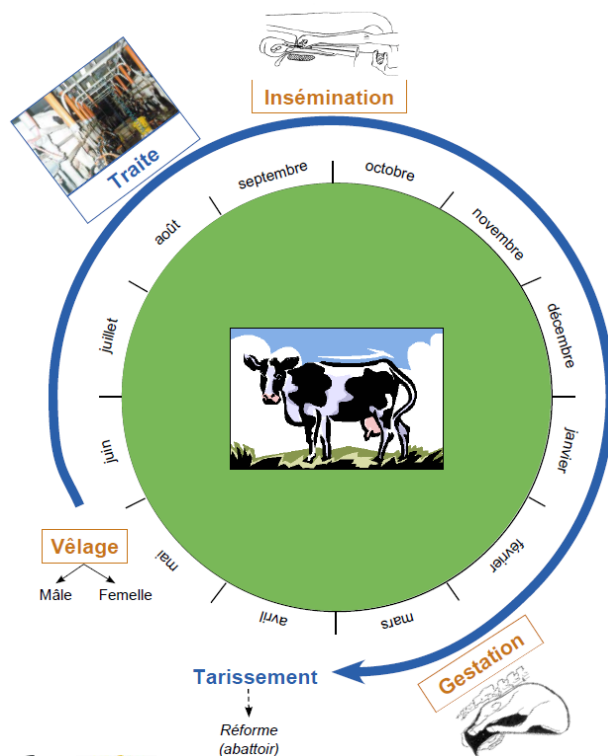
Le lait est collecté par 4 entreprises : Danone, CLHN, Lactalis et Senoble où il est transformé en différents produits laitiers : lait, beurre, desserts lactés, fromages.

En Seine-Maritime, on élève principalement deux races : la Prim' Holstein (49%) et la Normande (45%).

La vache laitière

Il faut que la vache ait un veau pour faire du lait : à 2,5 ans, les génisses (petites femelles) vêlent (mettent bas) pour la première fois. C'est à ce moment seulement que leur lactation commence. Elles intègrent alors le troupeau laitier et vont produire en moyenne 30 à 40 litres de lait par jour pendant 10 mois.

Pour restimuler la production de lait, elles doivent vêler tous les ans.



Le troupeau

En Seine-Maritime, un troupeau moyen est composé d'une cinquantaine de vaches. La traite a lieu deux fois par jour : en journée entre 6 et 7 h le matin et entre 17 et 18 h le soir, ceci tous les jours de l'année pour l'éleveur.

Les vaches sont des ruminants, leur alimentation de base est composée de fourrages : herbe, maïs, betteraves fourragères ... qui sont produits sur la ferme. Des compléments riches en protéines sont

apportés ainsi que des concentrés afin d'équilibrer les besoins nutritionnels des animaux. 90% de la nourriture consommée par la vache est produite sur l'exploitation.

Au printemps et en été, les vaches laitières pâturent en prairie. Tous les jours, elles retournent dans les bâtiments au moment de la traite. A l'automne, elles sont rentrées en bâtiment où elles resteront pendant l'hiver.

Toute l'année, l'éleveur apporte les soins nécessaires au troupeau. Il surveille la santé des animaux, détecte les chaleurs (pour l'insémination), effectue les soins courants...

Le devenir du lait :

Lors de la traite, le lait est envoyé dans une cuve réfrigérée. Il est ensuite recueilli par le camion-citerne de la laiterie tous les deux ou trois jours. Il est alors systématiquement contrôlé. La transformation en produit laitier commence ensuite.

La viande bovine : les protéines normandes

La production de viande en Seine-Maritime

La Seine-Maritime produit 16% de la production bovine de Normandie. On compte 2 000 exploitations spécialisées dans l'élevage de bovins viande, avec 48 500 vaches allaitantes.

Il existe plusieurs types d'éleveurs de bovins viande dans le département :

- les naisseurs spécialisés
Ils ont fait le choix d'un cycle court de production. Ils vendent les broutards (jeunes bovins) dans un délai d'un an après leur naissance, non pas à des abattoirs, mais à d'autres éleveurs, qui en assureront l'engraissement.
- les engraisseurs spécialisés
A l'inverse, ils achètent les animaux et en assurent la finition, avant l'abattage.
- les naisseurs-engraisseurs
Ils sont eux plus polyvalents.

Les élevages laitiers fournissent également la viande des vaches de réforme, qui sont des vaches en fin de carrière laitière.

Le devenir des veaux

Dans les exploitations spécialisées en élevage de bovins viande, les veaux sont élevés pendant 8 mois sous la mère, cela signifie qu'ils tètent le lait de leur mère jusqu'au sevrage.

Une petite partie des veaux (environ 10%) donne de la viande de veau de boucherie.

La majorité des veaux restants est élevée plus longtemps pour donner de la viande issue soit de jeunes bovins ou de taurillons (jeune mâle non castré) engraisés jusqu'à l'âge de 18 mois environ, soit de la viande issue de bœufs (mâles castrés) et de génisses (jeune femelle n'ayant pas encore eu de veau) engraisés jusqu'à l'âge de 3 ans en moyenne.

Parmi les jeunes femelles et mâles, certains sont sélectionnés pour le renouvellement du troupeau (30%).

Traçabilité

L'enregistrement des élevages et de tous les animaux est obligatoire. La naissance d'un veau vivant est soumise à déclaration, comme la vente ou la mort d'un animal.

Lors de son arrivée à l'abattoir, l'animal doit obligatoirement être accompagné de son document d'identification, indiquant son numéro d'identification.

Sur la viande, une étiquette regroupe toutes les informations sur son origine.

L'agriculture seino-marine

L'agriculture : 1^{er} acteur du territoire

Pour nourrir les hommes, l'agriculture valorise 66% de la surface du département. Mais sous l'effet de l'urbanisation, cette surface diminue de plus de 1 000 ha/an en moyenne.

Une activité génératrice d'emploi

Au dernier recensement agricole, le département comprenait environ 6 500 exploitations agricoles. Sur ces exploitations travaillent près de 9 100 actifs : chefs d'exploitations, actifs familiaux et salariés.

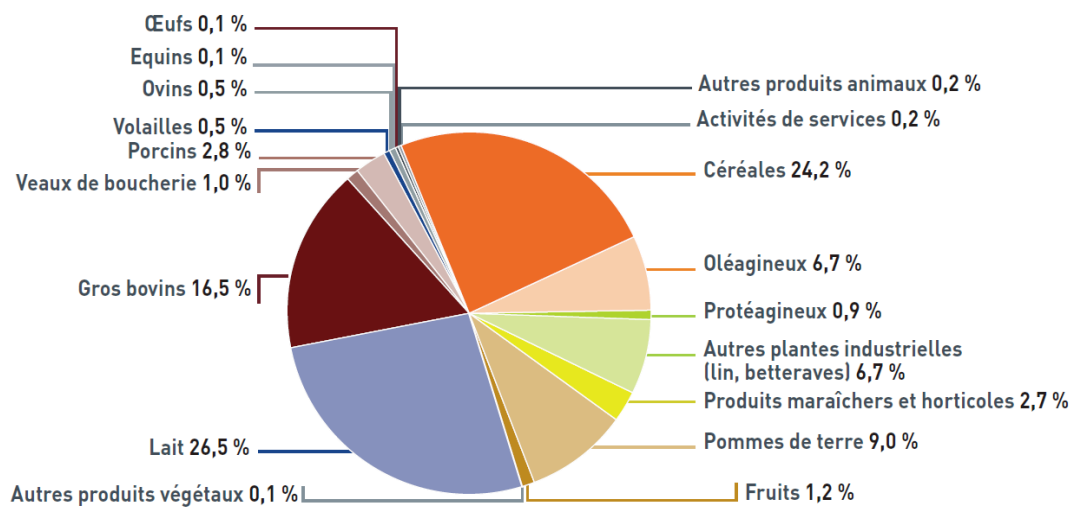
Ce chiffre est plus que doublé en y ajoutant le nombre de personnes travaillant en amont et en aval de l'agriculture : coopératives, services, agro-industrie...

En moyenne, on s'estime qu'un actif agricole génère un emploi indirect.

Un poids lourd économique

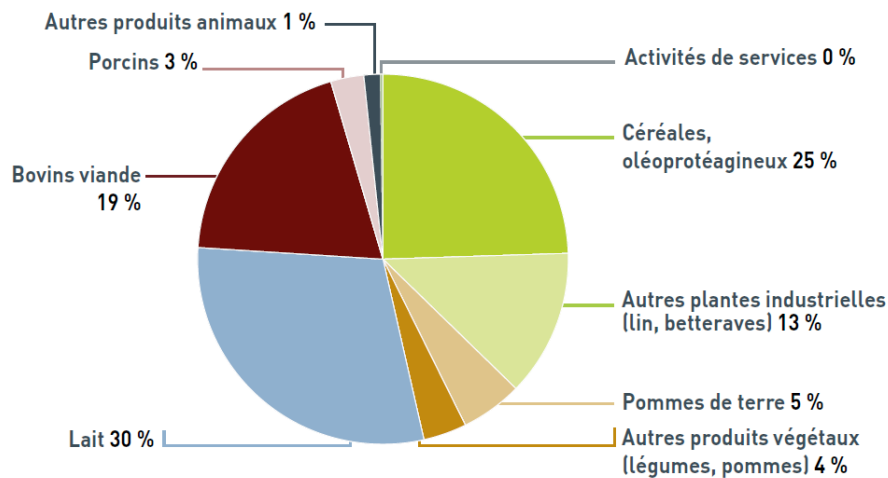
En 2011, le produit agricole départemental est de 848,1 millions d'euros

Livraisons agricoles de Seine-Maritime en 2011



En 2014, le produit agricole départemental est de 823,5 millions d'euros

Livraisons agricoles de Seine-Maritime en 2014 : le produit animal repasse devant...



Les différents visages de l'agriculture seino-marine

Le département est divisé en petites régions dont les 3 principales sont : le Pays de Caux, le Pays de Bray et la Vallée de Seine

Chacune de ces régions possède des caractéristiques différentes qui déterminent l'occupation des sols.

Le Pays de Caux est un vaste plateau entrecoupé de rivières très encaissées. Il est recouvert de terres riches et profondes, parmi les meilleures de France. Cette zone est particulièrement favorable aux cultures et à l'élevage. Les principales productions rencontrées sont le blé, le colza, l'escourgeon, la betterave, le maïs fourrager, le lin, la pomme de terre, le lait et la viande.

Le Pays de Bray est constitué d'une profonde tranchée entre le plateau de Caux et le plateau Picard. Cette zone se caractérise par une moins bonne qualité des sols (épaisseur de limons moindre) et un relief plus important, ce qui rend la culture plus difficile. C'est un bassin traditionnel d'élevage. Les principales productions sont le lait, la viande, les cultures fourragères.

La vallée de Seine s'étire le long du fleuve. Les alluvions modernes sont propices à l'élevage, aux cultures fruitières et maraîchères. De grandes forêts s'étendent sur les alluvions anciennes (Rouvray, Roumare et Brotonne).

Les autres régions : Petit Caux, Entre Caux et Vexin, Entre Bray et Picardie, sont des zones de transition.

La luzerne

L'aliment nature

La luzerne est une légumineuse : elle renferme des graines comestibles présentes dans ses gousses. Le système racinaire de la plante est très développé : des micro-organismes fixés sur ses racines lui permettent ainsi de capter directement l'azote atmosphérique et de le transformer en une forme directement assimilable par la plante. La culture de luzerne ne nécessite donc aucun apport d'engrais azoté. Riche en protéines, elle permet de réduire l'achat et l'utilisation de produits concentrés.

Avec 3 à 4 récoltes par an, la quantité de protéines récoltée atteint 3 T/ha, soit plus encore que le soja sur la même surface !

Semée une première fois au printemps ou en été, une parcelle de luzerne se cultive ensuite sur un cycle de 3 ans : grâce à ses racines profondes, elle limite l'érosion des sols et constitue un excellent « piège à nitrates ».

Son intérêt économique n'est pas négligeable : en cultivant une céréale l'année suivant la luzerne et même deux ans après, un agriculteur peut augmenter son rendement en céréales de 5%.

La luzerne est utilisée principalement en alimentation animale : sa richesse en protéines et en nombreux nutriments (calcium, β -carotène, oméga 3, xanthophylles...) ainsi que son appétence et sa digestibilité en font un aliment prisé des éleveurs. Elle garantit aux exploitants un apport de protéines pour l'alimentation des bêtes. En se substituant au soja ou au colza, la luzerne offre plus d'autonomie alimentaire, d'autant qu'elle n'a pas besoin d'être transformée pour être introduite dans l'alimentation des bêtes. Toutefois, ne constituant qu'un apport en protéines, il demeure nécessaire de maintenir une autre source énergétique dans la ration de l'animal, telle que du foin ou des céréales.

Les bénéfices liés à l'amélioration de l'alimentation des animaux par l'introduction de fourrages et graines riches en protéines et nutriments, telle que la luzerne, ont des répercussions directes sur la qualité des produits et la santé des consommateurs. C'est notamment sur ce principe que repose la Charte Blanc Bleu Cœur (cf. rubrique « Les marques et labels de qualité »).

L'orge

Une céréale rustique

L'orge est l'une des plus anciennes céréales. Résistante, elle peut être cultivée par tous les climats. Son cycle de croissance est relativement similaire à celui du blé. Il existe deux types d'orge ; l'orge d'hiver, encore nommée esourgeon et l'orge de printemps.

L'orge d'hiver est une orge fourragère destinée à l'alimentation animale. L'orge de printemps, aussi appelé orge de brasserie, est transformée en malt et utilisée dans la fabrication de boissons alcoolisées, principalement bière et whisky. En Seine-Maritime l'orge fourragère constitue l'essentiel de la production.

Pour l'alimentation des bêtes, l'orge est laminée ou aplatie, afin que l'amidon soit digestible. Elle n'est pas donnée sous forme de paille car ses épis gênent l'ingestion des animaux.

Le triticale

La céréale hybride

Le triticale résulte d'un croisement génétique entre le blé et le seigle dans le but d'associer les qualités complémentaires des deux céréales. Aussi, cette plante bénéficie de la productivité du blé et de la rusticité du seigle.

Le triticale n'est inscrit que depuis 1983 au catalogue officiel des variétés.

Cette plante est rigoureuse, moins sensible et délicate aux conditions climatiques et aux maladies. Sa tolérance au froid et sa résistance à la sécheresse ou à l'excès d'eau permet la culture de la plante sur de nombreux terrains. Sa vigueur face aux maladies assure une utilisation moindre de fongicides. En somme, cette culture est moins risquée, moins coûteuse et plus respectueuse de l'environnement. Ses qualités assurent également de bons rendements (production d'aliment et de paille).

Aplati, le triticale constitue un complément en protéines à la ration de base de l'alimentation animale.

Le triticale n'est quasiment pas utilisé à des fins industrielles et plutôt autoconsommé sur la ferme. Néanmoins, son capital énergétique et ses fibres de qualité pourraient, à terme, être valorisés par l'industrie (combustibles pour chaudière, matériaux de construction...).

Consommez bien et bon : les repères pour la qualité des produits

Les produits normands issus de l'agriculture biologique

Le label bio européen certifie les produits composés d'au moins 95% d'ingrédients issus de l'agriculture biologique et provenant uniquement du territoire de l'Union Européenne.

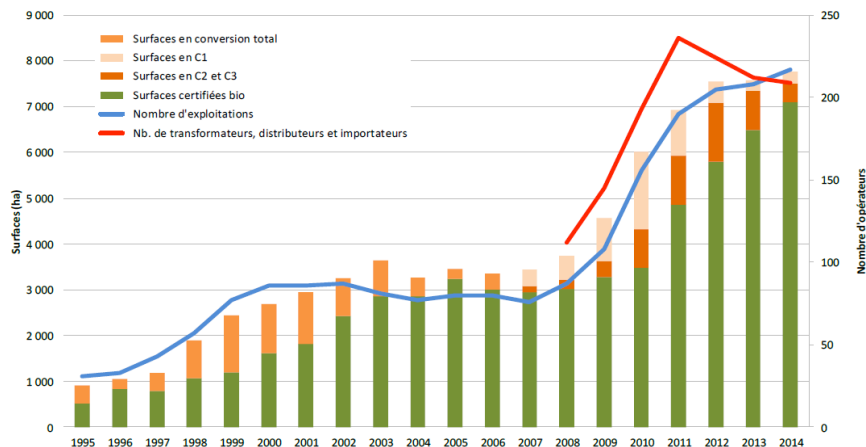
Les agriculteurs doivent se conformer à un cahier des charges très strict et sont contrôlés tous les ans par un organisme agréé par les pouvoirs publics.

Le prix de vente moyen des produits bio est un peu plus élevé que celui des produits issus des systèmes conventionnels. Les exploitations en système d'agriculture biologique nécessitent plus de soins, de temps et de main d'œuvre. A volume équivalent, on estime qu'il faut davantage de surface en agriculture biologique qu'en agriculture conventionnelle. A contrario, l'impact environnemental de ces systèmes est largement moindre.

Les produits issus de l'agriculture biologique se trouvent un peu partout : sur les marchés, en magasins spécialisés, mais également en grandes surfaces. L'Agence Bio a développé le premier annuaire national officiel des professionnels de l'agriculture biologique. Accessible en ligne, il contient plus de 45 000 références.

La Haute-Normandie compte 217 exploitations biologiques, représentant 1% de la Surface Agricole Utile (SAU) et 158 transformateurs de produits bio. Sur le territoire de la Métropole, 26 exploitations sont labellisées ou en cours de labellisation.

Evolution du nombre d'exploitations et des surfaces en mode de production biologique



Source : Agence bio 2015

C1 = conversion 1^{ère} année, C2 et C3 = 2^e et 3^e années

Surfaces de productions végétales en mode de production biologique - en hectares

		Céréales	Oléag.	Protéag.	Légumes secs	Légumes frais	Fruits	Vigne	PPAM	STH	Cultures fourrag.	Autres	Total
EURE	Certifiées Bio	969	25	130	10	100	191	c	c	1 020	894	146	3 485
	Conversion	134	0	26	0	16	19	c	c	33	84	14	327
	Total	1 104	25	156	10	116	210	c	c	1 053	978	160	3 813
SEINE-MARITIME	Certifiées Bio	515	11	52	c	159	118	-	0	1 590	1 084	83	3 610
	Conversion	111	5	11	c	9	19	-	6	42	130	2	335
	Total	626	16	62	c	167	137	-	7	1 632	1 213	84	3 945
HAUTE-NORMANDIE	Certifiées Bio	1 484	36	182	17	259	309	c	0	2 610	1 978	229	7 103
	Conversion	246	5	37	0	25	38	c	6	75	214	16	662
	Total	1 730	41	218	17	283	347	c	7	2 685	2 191	245	7 765
	Evol. / 13	1%	-5%	-3%	-26%	18%	5%	-	-	1%	1%	47%	2,6%

Productions animales en mode de production biologique en 2014 - Nombre de têtes ou de ruches certifiées bio

	Vaches allaitantes	Vaches laitières	Brebis viande	Brebis laitières	Chèvres	Truies	Poulets de chair	Poules pondeuses	Ruches
EURE	415	463	742	c	c	c	3 450	7 618	-
SEINE-MARITIME	349	996	338	-	274	-	1 150	22 358	-
HAUTE-NORMANDIE	764	1 459	1 080	c	401	c	4 600	29 976	-
Evol. / 13	-5%	2%	-12%	-	11%	-	31%	16%	-

Source : Agence bio 2015

La marque DEFIS RURAUX



Les agriculteurs impliqués sont engagés dans une démarche d'approvisionnement local de qualité. Les contrats d'engagement, fixant les objectifs d'amélioration sont réévalués tous les deux ans avec de nouveaux objectifs.

De nombreux exploitants tendent de fait, à s'engager, par la suite, dans un processus de conversion en agriculture biologique.

La marque est un gage :

- de qualité de la production : des animaux nourris sans OGM, des traitements phytosanitaires réduits dans les cultures ;
- de provenance : des produits exclusivement hauts-normands ;
- d'engagement : processus d'amélioration constante des pratiques en faveur de l'environnement ;
- de liens sociaux renforcés ;
- de relocalisation de l'économie.

La charte Bleu Blanc Cœur

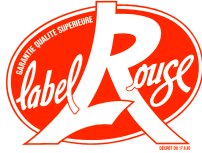


La charte Bleu Blanc Cœur est une démarche d'intérêt nutritionnel et environnemental, validée par des études cliniques et scientifiques. Tous les acteurs de la chaîne agroalimentaire sont concernés, en vue de :

- mieux nourrir les hommes en garantissant des produits de meilleure qualité, naturels et accessibles à tous. Cette meilleure qualité s'acquiert notamment en améliorant aussi la qualité nutritionnelle de l'alimentation des animaux, via une alimentation diversifiée ;
- préserver l'environnement, en apportant un appui aux agriculteurs qui veulent diversifier leurs assolements.

La qualité nutritionnelle des produits de la marque a été reconnue par le Ministère de la Santé en 2008. L'aspect écologique a été salué par le Ministère de l'Ecologie en 2011 et en 2012 par les Nations Unies pour l'engagement en faveur d'une réduction des gaz à effet de serre.

Le label Rouge



Le label rouge est le signe officiel garantissant la qualité supérieure d'un produit à celle de produits courants de même nature. Il a été créé à la demande de la profession agricole par le ministère de l'agriculture en 1960.

Ce niveau de qualité relève notamment, des conditions particulières de production ou de fabrication des produits, conformes à un cahier des charges : « Le Label Rouge atteste que des denrées alimentaires ou des produits agricoles non alimentaires et non transformés possèdent des caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure, résultant notamment de leurs conditions particulières de production ou de fabrication et conformes à un cahier des charges, qui les distinguent des denrées et produits similaires habituellement commercialisés » (art. L. 641-1 du Code Rural).

Les produits normands sous Indication Géographique Protégée



L'Indication Géographique Protégée est un signe européen de qualité qui protège le nom du produit dans toute l'Union Européenne, selon un cahier des charges particulier. Elle désigne un produit issu d'une zone géographique dont une qualité déterminée, la réputation ou d'autres caractéristiques peuvent être attribuée à cette origine géographique.

Pour obtenir ce signe officiel lié à la qualité et à l'origine d'un produit, au moins une étape de la production, la transformation ou l'élaboration, doit avoir lieu dans cette aire géographique délimitée.

Ce signe européen valorise un produit ainsi qu'un savoir-faire. Elle ne se crée pas mais consacre une production existante et lui offre une protection à l'échelle nationale et internationale.

Les marques collectives

La marque Gourmandie



La marque Gourmandie est un signe de reconnaissance des produits normands créé en 2003 par l'Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire (IRQUA-Normandie).

La marque apporte les 3 garanties suivantes :

- l'origine : notre agriculture régionale s'appuie sur des atouts que sont les terroirs, le climat et les savoir-faire. Gourmandie est un signe d'appartenance territoriale valorisant les produits locaux et assurant la traçabilité des matières premières
- la qualité : une charte d'utilisation précise les conditions dans lesquelles un produit peut prétendre à l'agrément
- la saveur : pour mériter la signature Gourmandie, un produit doit être dégusté et testé par des consommateurs (tests organoleptiques réalisés sur un panel de 60 personnes par un organisme indépendant)

Seine-Maritime Terroirs

La marque Seine-Maritime Terroirs garantit la provenance des produits, leurs méthodes de fabrication (traditionnelle) ainsi que leur goût remarquable, attesté par un jury de dégustateurs indépendants.

L'association rassemble une trentaine d'agriculteurs et d'artisans de Seine-Maritime et garantit la qualité de plus de 130 produits.



Bienvenue à la Ferme



Pour obtenir le label Bienvenue à la ferme, les activités de transformation, restauration, hébergement ou loisirs doivent se conformer à des cahiers des charges dédiés.

- Les produits fermiers sont transformés par l'agriculteur ou sous sa responsabilité à partir de matières premières de la ferme. Par famille de produits un guide de bonnes pratiques précise les modes de production et de transformation (nous consulter pour l'obtenir). A noter : les producteurs Bienvenue à la ferme sont prioritaires pour vendre leurs produits sur les Marchés de Producteurs de Pays.
- Les activités de restauration doivent valoriser les produits de l'exploitation ou des autres exploitations Bienvenue à la ferme. Ce sont les goûters, les sacs pique-nique ou les fermes auberges.
- Tous les types d'hébergements peuvent rejoindre le réseau dès lors qu'ils se situent à proximité de l'exploitation de ses propriétaires en activité : gîtes, chambres d'hôtes, campings, accueil de camping-car, vacances d'enfants....
- Les activités de loisirs doivent être organisées sur les exploitations en fonction des publics ciblés : ferme de découverte pour tous, ferme pédagogiques pour les groupes scolaires et centres de loisirs souhaitant découvrir la vie à la ferme et fermes équestres pour pratiquer une activité équestre chez un éleveur.

Croquine

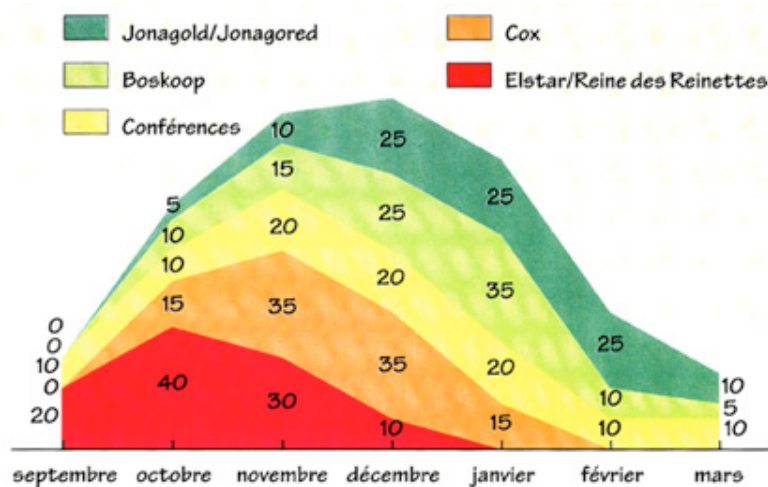


8 arboriculteurs se sont associés pour créer la marque de pommes normandes Croquine.

Ils s'engagent, conformément à la charte de qualité dont ils sont signataires, à ne produire que des fruits de qualité, selon des méthodes de culture respectueuses de l'environnement. Le processus de production est soumis à de fréquents contrôles, depuis l'arbre jusqu'aux rayons des magasins.

Le rôle de Croquine est de mettre en avant la provenance normande des produits. Il existe plus de 400 variétés de pommes, que ce soit des Boskoop, Cox Orange, Jonagold, Belchard, Bénédicte, Reine des Reinettes, Conférence ou Comice, le consommateur peut reconnaître tous ces fruits chouchoutés à la marque « Croquine ».

Disponibilité des variétés sur la saison



Chiffres en pourcentage. Exemple : 35 % des Cox sont vendus en novembre, 50 % (0 + 15 + 35) étant disponibles à la vente.