



**La Normandie  
face caméra**

La passion d'un réalisateur  
et d'une éleveuse filmée  
avec le sourire.

*An amour de vache*

**Reine des podiums**

Comment Hutte,  
800 kg de délicatesse,  
se prépare pour la finale  
nationale de Paris.

**Road trip  
aux 4 fromage(s)**

Évasion gourmande  
sur la Route des Fromages  
AOP de Normandie

**Le pop corn  
au bon beurre d'Isigny**

Du bon lait pour le beurre  
+ le savoir-faire  
des caramels d'Isigny





GILLOT ENCOURAGE  
LE DÉVELOPPEMENT  
DE LA RACE NORMANDE





### Albéric VALAIS

Directeur de l'Organisme de Sélection de la race Normande

## LA MARMITE À TROIS PIEDS

On désignait ainsi autrefois le système agricole normand. Les trois pieds étaient le lait et la viande issus de la vache de race Normande et le cidre qui provenait du pré-verger sous lequel la vache pâturait.

L'agroécologie pourrait représenter la version moderne de la marmite à trois pieds. En effet, l'agroécologie met en avant trois valeurs qui sont très présentes dans la logique du système d'élevage de la vache normande.

**La performance économique en premier lieu :** Les systèmes d'élevage des éleveurs de vaches normandes sont moins gourmands en intrants (engrais, pesticides, frais vétérinaires), moins gourmands en investissements et les produits qui en sont issus sont mieux rémunérés du fait de leurs qualités, un lait plus riche, un meilleur rendement en viande. De nombreuses études convergent pour dire que ces systèmes résistent mieux aux crises agricoles.

**La performance environnementale en deuxième lieu :** La vache normande est multi fonctionnelle, elle apporte à la fois du lait et de la viande et en plus elle est souvent conduite dans des systèmes pâturant. Or la prairie est un formidable absorbeur de CO<sub>2</sub>. L'empreinte écologique de la vache normande ramenée au kilo de protéine produite ou en équivalent d'habitants nourris par exploitation est excellent.

**La performance sociale en troisième lieu :** La vache normande est rustique, elle demande moins de soins, génère moins de pathologies que d'autres et donc moins d'astreinte pour l'éleveur. De plus sa simplicité de conduite et le revenu qu'elle dégage permettent de déléguer plus facilement le suivi de l'élevage pour un week-end ou une période de vacances.

Ces qualités de base sont renforcées et protégées dans les différents cahiers des charges dans lesquels la race normande est impliquée. Livarot, Pont-l'Évêque, Neufchâtel, beurre et crème d'Isigny et bien sur Camembert de Normandie. On se demande d'ailleurs s'il ne faudrait pas remplacer cahier des charges par cahier de ressources puisqu'ils consacrent nos pratiques les plus vertueuses protégeant ainsi nos éleveurs et leurs cahiers des charges, nos transformateurs et leurs savoir-faire, nos consommateurs et leur plaisir. 🐄



### PETIT TOUR

#### Des fromages qui ont du poids

Petit point sur la filière des fromages AOP normands.

Page 4

### LA STORY

#### Comment reconnaître une vraie Normande

Ses lunettes, ses couleurs, son caractère...

Pages 6 et 7

### SECRETS DE BEAUTÉ

#### Reine des podiums

Hutte, 800 kg de délicatesse nous livre ses secrets de beauté.

Pages 8 et 9

### DÉCOUVERTES

#### Road trip aux 4 fromages

70 escales gourmandes sur les terres de la Normandie.

Pages 10 et 11

### Bienvenue à la ferme

Ouvrir les portes de son élevage est une évidence pour Charles Déparis.

Pages 12 et 13

### LEÇON DE CHOSES

#### La ferme expérimentale de Normandie

Une exploitation au service de la recherche et du développement en agriculture.

Pages 16 et 17

### RENCONTRE

#### La Normande face caméra

Thierry Carlier a réalisé un documentaire sur la Normande avec l'éleveuse Barbara Paris.

Pages 18 et 19

### MÉTIER

#### Faiseur de qualité

Pascal Grosdoit prône la qualité des produits pour toutes les bourses.

Page 20

### C'EST BON !

#### La pop corn au bon beurre d'Isigny

Les Anglais et les Américains vont nous jalouser.

Page 21

### HORS-CHAMPS

#### Quand les fromages quittent le plateau

Deux recettes originales.

Pages 22 et 23



Ma Normandie - N°1 - Printemps 2018 - Magazine publié par l'Organisme de Sélection en race Normande  
Zone d'Activités du Gué-Thibout - B.P. 43 - 61700 Domfront-en-Poiraie - Tél. : +33 (0)2 33 66 66 56 - Fax : +33 (0)2 33 30 66 49 - Email : contact@osnormande.fr

Directeur de la publication : Albéric Valais - Tél. : + 33 (0)2 33 30 66 48 - Email : alberic.valais@osnormande.fr

Rédacteur en chef : Justine Derouaillière - Tél. : + 33 (0)2 33 66 66 56 - Email : justine.derouailliere@osnormande.fr

Rédaction, conception éditoriale et mise en page : aprim-caen.fr / Publicité : Justine Derouaillière - Tél. : + 33 (0)2 33 66 66 56 - Email : justine.derouailliere@osnormande.fr

Impression : Corlet Imprimeur - Z.I. - Route de Vire - B.P. 86 - 14110 Condé-sur-Noireau - Tirage : 15 000 exemplaires

Dépôt légal : Mars 2018 / Photo de couverture : © Morgane Vallé

La Normande

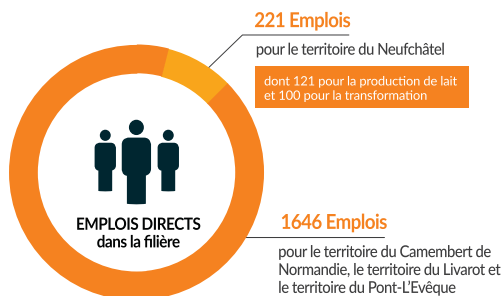
L'ÉLEVEUR LIBÉRÉ

www.lanormande.fr

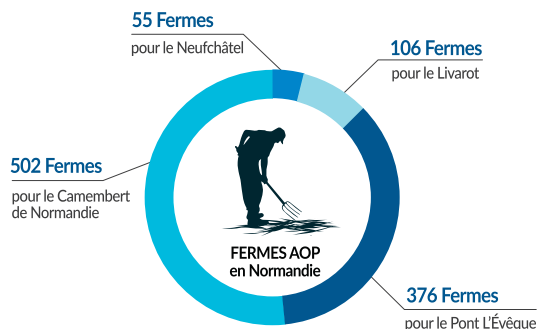
# Le poids des fromages AOP de Normandie

**Camembert, Pont-l'Évêque, Livarot et Neufchâtel.** Pour ces stars des plateaux, le label AOP signifie qualité, authenticité, caractère, avec une forte contribution de la vache de race Normande. Petit point sur leur poids économique.

près de **1900** emplois directs dans la filière fromages AOP de Normandie



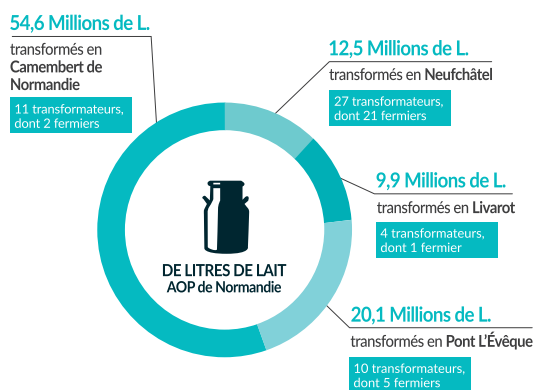
près de **600** fermes produisent du lait pour les fromages AOP de Normandie



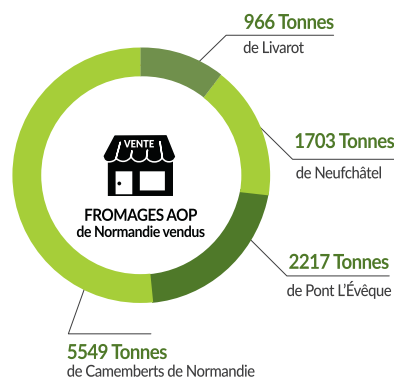
## Une AOP au bon lait de Normandie

Le 1<sup>er</sup> mai 2017, le cahier des charges des fromages de Normandie AOP (Appellation d'origine protégée) est venu ajouter une exigence de race locale, souhaitée par les professionnels, pour mériter la reconnaissance française (AOC pour contrôlée et, depuis 1992, européenne (AOP). Jusqu'à présent, aucun critère de race du cheptel n'existait. Désormais, la vache de race Normande, doit représenter un pourcentage minimum du troupeau : 50 % pour le Camembert, 50 % pour le Pont-l'Évêque, 60 % pour le Neufchâtel et même 100 % pour le Livarot.

près de **100** millions de litres de lait sont transformés en fromage AOP normands



plus de **10 000** tonnes de fromages AOP ont été vendues en 2016



## Le bonheur est dans le pré

Elle est belle parce qu'elle mange sain. L'alimentation d'une Normande repose sur l'herbe, même dans sa ration hivernale, quand elle passe plus de temps à l'étable. L'herbe de Normandie, c'est de l'or vert et ses prairies sont réputées exceptionnelles (merci la pluie et le soleil !). Alors en fin d'hiver, la belle à lunettes ne boude de retourner au pâturage, pour un festin de fleurs et d'herbe grasse. La Normande passe au minimum six mois par an dans les champs. À l'air et à l'herbe. C'est l'un de ses secrets de beauté.

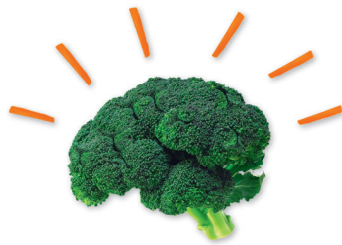


© OSRN



## Fière de ses couleurs !

La Normandie défend bien ses trois couleurs sur l'échiquier des races bovines en France : sixième sur les quarante-deux races françaises, avec 322 000 vaches laitières, dont 177 000 rien qu'en Normandie. Ça c'est pour la quantité, car question qualité, elle se maintient au sommet, avec notamment le lait le plus riche en protéines (34,5g/kg, chiffre contrôle laitier 2016).



## Assiettes responsables

**Les motivations sociales et environnementales pèsent de plus en plus lourd dans le panier du consommateur.**

**70% des Français déclarent consommer davantage de produits régionaux ou en circuits courts,**

**75% privilégient régulièrement les produits frais, 30% achètent aux producteurs, 29% sont attentifs à un juste revenu du producteur.**

**Une bonne nouvelle !**

Source : IPSOS novembre 2017



## Voies vertes Made in Normandie

Découvrir la Normandie à vélo, en famille et en toute sécurité est un plaisir de plus en plus facile. La Région n'en finit pas de développer son réseau de routes tranquilles adaptées aux deux-roues, à commencer par son réseau de voies vertes. On compte aujourd'hui dans la Région plus de 550 km de ces pistes roulantes, tranquilles et bucoliques, où les véhicules à moteur sont interdits. Idéal pour découvrir sans danger et au grand air les paysages côtiers et une campagne où alternent plaines, bocage et forêts.

Pour en savoir plus sur la Normandie à vélo :

[www.francevelotourisme.com](http://www.francevelotourisme.com)



## «Vachement normand», c'est quoi cette brique de lait ?

**Un demi-écrémé garanti 100% normand et sans OGM !**

Le lait « Vachement normand » débarque en force dans les Leclerc de Normandie (37 magasins, 43 drives). Un lait d'appellation d'origine protégée (AOP), 100% collecté dans la région par la fromagerie Gillot (Orne), auprès de producteurs dont le troupeau est au pâturage au minimum 6 mois de l'année et comporte au moins 50% de vaches race Normande.

Pour garantir un revenu aux éleveurs, il est vendu 81 centimes la brique.



## COMMENT RECONNAÎTRE UNE VRAIE NORMANDE ?



© USRN



### ELLE PORTE DES LUNETTES !

Non, la Normande n'a pas de problèmes de vue ! Mais sa tête est généralement blanche et ses yeux auréolés de deux tâches sombres, ce qui donne l'impression qu'elle porte constamment des lunettes de soleil. Sans doute parce qu'il fait toujours beau en Normandie !



### TROIS COULEURS DANS SA GARDE-ROBE

Contrairement à certaines images d'Epinal, la Normande n'est pas noire et blanche ! Elle porte systématiquement trois couleurs, dont l'une est dominante.

Sa robe peut donc être « Caille » (dans les tons blancs), « Blonde » ou « Bringée » (dans les tons bruns). Son ventre, lui, reste blanc.



### C'EST UNE GRANDE DAME

Avec ses 145 cm de haut et ses 700 à 800 kg en moyenne, la Normande se classe parmi les races les plus « charpentées ». Des mensurations qui en font un animal robuste et puissant.



### ELLE A BON CARACTÈRE

La Normande est réputée pour être docile et donc plutôt facile à vivre. Elle s'appriivoiserait aussi bien qu'un animal de compagnie ! Attention, elle peut aussi être un brin réservée... Alors si vous croisez son chemin, faites simplement preuve d'un peu de patience pour faire sa connaissance et l'approcher.

# Allure, mensurations, caractère, certains détails ne trompent pas !

LE SAVIEZ-VOUS ?



## Des origines Viking

Son ancêtre serait arrivé avec les Vikings au IX<sup>e</sup> siècle ! Les trois races : la Cotentine, l'Augeronne et la Cauchoise auraient donné naissance à La Normande.

La race est, elle, définitivement créée en 1883, avec l'ouverture du premier herd-book (livre généalogique) normand.



## UNE RACE MIXTE

La Normande appartient aux « races mixtes » : elle est reconnue pour la qualité son lait comme celle de sa viande.

## DU BEAU LAIT...

Le lait de Normandie est plus riche en calcium et contient aussi de la bêta-caséine, une protéine qui le rend plus digeste !

## ...POUR DU BON FROMAGE

Plus gras, avec une teneur plus importante en protéines : le lait de Normandie est apprécié et utilisé pour la fabrication de fromages comme le célèbre camembert (lire *La Route des Fromages* p.10 à 13).



## Comment la différencier des autres ?

### La Charolaise

Originaire de Bourgogne, celle-ci a une robe blanche et une musculature imposante, puisqu'il s'agit d'une race à vocation bouchère uniquement.

### La Holstein

Cette vache, qui nous vient des Pays-Bas, n'a que deux couleurs (noir et blanc), contrairement à la Normande. Elle est spécialisée dans la production laitière.

### La Montbéliarde

C'est celle qui se rapproche le plus de la Normande avec sa robe blanche et rousse. À la différence près que la Montbéliarde est connue pour avoir du caractère !



## À 24 ans, ce jeune éleveur normand participe à la finale Trophée du meilleur pointeur de race Normande, qui a lieu pendant le salon de l'agriculture.

« Une belle Normande est bien charpentée, avec une mamelle collée au corps, des jarrets bien droits et parallèles ». Antoine Lefauconnier a le coup d'œil lorsqu'il s'agit de reconnaître les qualités d'une Normande. Il faut dire que l'éleveur de 24 ans, qui vient d'intégrer l'exploitation familiale (120 vaches Normandes à Urville, dans la Manche), s'exerce depuis son jeune âge. « Petit, j'accompagnais mon père dans les concours agricoles où je jouais au pointeur », se souvient-il. Juge arbitre, le pointeur mesure les qualités d'une bête en fonction de critères très précis liés à sa race. Certains sont des professionnels. « Ils nous aident à sélectionner les



**IL A LE COUP D'ŒIL !**  
ANTOINE LEFAUCCONNIER

vaches et les taureaux pour la reproduction pour faire avancer génétiquement la race, explique Antoine Lefauconnier qui lui, pratique en amateur. *Nous jugeons l'animal selon une grille bien précise comprenant une trentaine de critères qui concernent la musculature, le squelette, les aptitudes fonctionnelles, la mamelle ou les aplombs de l'animal. Celui dont les résultats se rapprochent le plus de ceux du pointeur professionnel remporte le concours*. Le jeune éleveur, qui a passé les dernières sélections locales et régionales, concourra pour le trophée du meilleur jeune pointeur de race Normande sur le Salon de l'Agriculture, aux côtés de 25 autres jeunes. Un titre qu'il a manqué de peu il y a deux ans. « C'est ma dernière chance de l'emporter car passé 25 ans, je n'aurais plus l'âge d'y participer ». 🐄



# REINE DES PO

## Le CV de Hutte

**6 ans, 800 kg**

Fille de Bambou (mère)  
et Aubray (père)

4 veaux, dont 2 femelles :  
Lolipop et Noixdecoco

4 fois sélectionnée au Salon  
de l'agriculture de Paris

Production de lait : 28 kg  
par jour en moyenne  
(de quoi faire 12 camemberts)

Ration journalière : 55 kg  
(herbe, maïs, betterave, sel,  
minéraux et eau à volonté)



**Hutte détendue chez elle, à Remilly-sur-Lozon (Manche),** quelques jours avant la finale nationale de Paris. Son éleveur Alain Levée l'emmène à la capitale pour la 4<sup>e</sup> fois : « Le transport dure 6 heures, alors pour éviter les irritations, on peut lui faire des bandages à l'argile. Et à l'arrivée, c'est toilette, repas et repos sur un gros matelas de paille. »



### Pas seulement une question de coquetterie.

La propreté est bien sûr essentielle pendant le salon pour le concours, mais aussi toute l'année à l'élevage. Pour le lavage et afin de ne pas choquer l'animal (peur, choc thermique), on commence par lui arroser le bas des pattes, puis on monte tranquillement sur le corps. Hutte apprécie. L'effet massant de l'eau, c'est top !



**Une robe impeccable.** Hutte devra se présenter au concours intégralement tondue, l'idéal étant un mois et demi, puis une semaine avant le jour J. « On utilise un peigne spécial pour la mamelle et après la tonte, on passe une crème hydratante sur la peau. Pour le corps, on peut utiliser un lustrant à base d'huile essentielle qui nourrira le poil et le cuir. »

# DIUMS

**Hutte, 6 ans, 800 kilos de délicatesse, est une bête d'élégance. Une Normande accomplie, pas frimeuse, qui mène de front sa carrière sur les podiums et son métier de vache laitière. Sélectionnée cette année au concours national des Normandes au Salon de Paris, la championne nous a reçu chez elle. Elle nous dévoile ses secrets de préparation.**

Photos : © Solveig de la Hougue



## La passion d'Alain

**Alain Levée, 51 ans,** né dans une famille d'éleveurs à Rémilly-sur-Lozon, au cœur de la Normandie (Manche) est devenu éleveur par passion. Fier de son troupeau 100% race Normande (55 vaches), il est devenu un ambassadeur de la race. Il a déjà participé 18 fois au concours national du Salon de l'Agriculture de Paris. En 2004, avec Lignée, il a même décroché le titre suprême. *« J'aime la Normande, c'est une vache robuste, bonne laitière et qui a bon caractère. »*

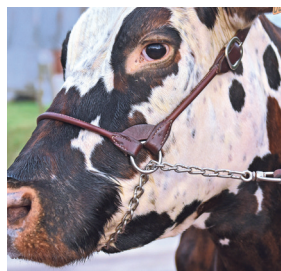


## La science d'Anne et Jérôme

Merci à **Anne Merdrignac et Jérôme Leboucher,** deux jeunes spécialistes de la race Normande passionnés de concours, pour leurs éclairages précieux. Tous deux techniciens en élevage (elle chez Evolution, lui chez Gènes Diffusion), ils consacrent beaucoup de leur temps libre à accompagner des éleveurs comme Alain Levée dans la préparation aux concours.



**Mensurations de rêve.** Un mètre cinquante-deux au sacrum pour environ 800 kg sur la balance... Hutte est une belle plante jalouée dans le troupeau. *« Elle a de supers aplombs »* (partie postérieure) dit pudiquement Alain. C'est notamment cette partie de son anatomie, ainsi que ses qualités de mamelle et les rondeurs de la panse, qui seront jugées par les arbitres.



## Le collier de la reine.

Sur cette robe, un bijou fantaisie de cuir et de métal fera sensation. Le jour du concours, Hutte devra porter ce licol, c'est le règlement. Alain l'entraîne à s'y habituer. Côté « dress code », son éleveur doit aussi respecter le protocole : chemise blanche, une cravate, pantalon et chaussures noires.

**Une bonne marcheuse.** En bonne Normande, Hutte est habituée à baguenauder en plein air. Au concours, elle devra se déplacer avec élégance, tête haute, sabots propres et taillés, sans tirer sur son licol... Alors son éleveur se fait dresseur : *« Je l'entraîne régulièrement à ragir à ma voix, à rester détendue, à s'arrêter correctement. »*





© David Commenchal

© Imgothard / Stock



© AOP Fromages normands



© David Commenchal



Dans l'Orne, **le petit village de Camembert** (*haut de page*) abrite notamment la Maison du Camembert, partenaire de la Route des Fromages AOP de Normandie.

# ROAD Trip aux 4 fromage(s)

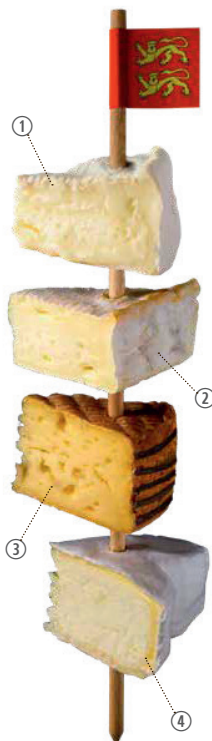
## Soixante-dix escales gourmandes sur les terres de la race Normande. Bonne route !

Dans les élevages, les fromageries, les restaurants, les crèmerie ou les musées, les célèbrissimes Camembert de Normandie, Neufchâtel, Pont-L'Evêque et Livarot vous dévoilent leurs secrets sur la nouvelle route touristique des fromages AOP de Normandie. À vos fourchettes !

Vous allez déguster. Nos quatre stars des plateaux vont vous étonner tout au long de ce parcours à la carte sur lequel aucun itinéraire n'est imposé. La Route des fromages AOP (Appellation d'Origine Protégée) de Normandie, c'est d'abord un réseau de lieux et d'acteurs passionnés par leur métier et partageurs. Soixante-dix professionnels un peu partout en Normandie, ambassadeurs chacun à leur manière de l'authenticité à la Normandie. À leur façon, ils font vivre au quotidien la légende du Camembert de Normandie, du Pont-l'Evêque, du Livarot et du Neufchâtel.

### Soixante-dix expériences

Qu'ils soient producteurs de fromages AOP, restaurateurs, creamiers ou éleveurs (notamment de vaches race Normande), chacun des ambassadeurs a quelque chose à vous dire, vous montrer, vous faire goûter... (Suite page 12)



© David Commehchal

- 1 **Le Camembert de Normandie.** Il est moulu à la louche, en 5 passages espacés de 40 minutes.
- 2 **Le Pont-l'Evêque.** Fermez les yeux et laissez exploser en bouche ce goût de crème, de noisette, de prés et d'étable, issu d'une haute qualité de production du lait.
- 3 **Le Livarot.** On le reconnaît tout de suite avec ses cinq bandes et sa coloration rouge-orangé fruit de sa lente maturation : au moins un mois.
- 4 **Le Neufchâtel.** Plus ancien des fromages normands (XI<sup>e</sup> siècle !), il fait toujours le joli cœur : pâte souple et onctueuse, affiné en 10 jours, sa peau arbore un léger duvet blanc.

© AOP Fromages normands



© OSRN



## AOP ?

**Les fromages AOP de Normandie reposent sur plusieurs principes :**

**La vache de race Normande**, reconnue pour son lait aux propriétés organoleptiques supérieures, est adaptée au territoire et à la transformation fromagère.

**Un terroir historique :** le Pays de Bray pour le Neufchâtel, le Pays d'Auge pour le Livarot, et les zones bocagères de la Normandie pour le Pont-l'Évêque et le Camembert.

Une alimentation des animaux locale et basée sur **l'utilisation de l'herbe**.

**Des saveurs authentiques** et incomparables.

**Des savoir-faire ancestraux** transmis depuis des générations

**Le lait cru :** il est utilisé à plus de 70% dans la production.



© David Commenchal

**La Normandie, ses vaches, ses pommiers**  
 mais aussi quatre fromages de caractère...  
 à découvrir notamment chez les restaurateurs  
 partenaires de la Route des  
 Fromages AOP de Normandie.  
 Ci-contre, à *La Dinette Gourmande*,  
 à Bellême (Orne), avec le chef Cyril Font.



(Suite de la page 11)

Ces professionnels ont en commun la fierté des couleurs jaune et rouge du label AOP et des valeurs des quatre fromages normands : authenticité, douceur, originalité, force. «*Chacun d'eux s'engage à promouvoir ces produits au caractère unique. Ils les mettent en avant, ils savent en parler, ils ont la passion de leur métier et de leur terroir*», insiste Laurine Lemesle, animatrice de la Route des Fromages AOP de Normandie.

### Des histoires, des secrets, des recettes...

De quoi saliver pour peu que vous soyez un minimum curieux et gourmand. Les partenaires de cette route vont vous conter une Normandie gourmande. Une histoire où le bon lait de vache race Normande et l'herbe incomparable de nos prés tiennent une place centrale. Où que vous soyez en Normandie, la Route ne passe sûrement pas loin. Bon voyage! 🐄

### Une démarche Normande

La Route des fromages AOP de Normandie est un projet lancé en 2016 par des partenaires à l'échelle régionale : acteurs du tourisme, Région, Départements, communes portant les noms des quatre fromages, IRQUA Normandie, fromageries et éleveurs produisant sous AOP.



### Road book...

**70 partenaires** vous accueillent dans toute la Normandie :

Fromageries, élevages laitiers, restaurants, crèmeries, musées  
 Autres partenaires tels que des organisateurs de voyage autour des fromages...

### La carte de la Route des Fromages AOP de Normandie

est disponible dans les offices de tourisme de toute la région, avec la liste et la localisation de tous les lieux de visite.

Toutes les infos sur [fromage-normandie.com](http://fromage-normandie.com)  
[routedesfromagesdenormandie.fr](http://routedesfromagesdenormandie.fr)

# Bienvenue À LA FERME

**Ouvrir sa ferme est une évidence pour Charles Deparis.**

Comme d'autres éleveurs de Normandes sur la Route des fromages (*lire ci-contre*),  
il aime expliquer, montrer et parler de son métier.

À Bellou-en-Houlme, dans l'Orne, la famille Deparis vous attend.

Photos : © David Commenchal





« L'objectif est de montrer ce que l'on fait, en toute transparence, et de répondre aux questions des consommateurs. »



Le circuit de visite est dans sa tête. Et depuis longtemps. Groupes, amis, professionnels ou simples visiteurs, Charles Deparis a l'habitude. Fier de son métier d'éleveur de race Normande, il aime le faire partager. Installé depuis 2006, l'agriculteur reprend alors la ferme familiale à Bellou-en-Houlme, dans l'Orne, au nord-ouest d'Alençon. Le parcours est prêt : « *On ira soigner les veaux, préparer la traite, chercher les vaches, commencer la traite mais aussi garder du temps pour les gens* », souligne l'éleveur.

Voilà tout l'intérêt pour Charles Deparis : ouvrir sa ferme pour échanger. « *L'objectif est de montrer ce que l'on fait, en toute transparence, l'expliquer. Je suis aussi avide d'avoir des remarques, des questions. Je suis toujours passionné. Mieux comprendre le consommateur est important car c'est pour lui que l'on travaille* », poursuit l'éleveur.

### Le choix de la qualité

La force de l'exploitation ? Un troupeau de vaches de race Normande. Aujourd'hui, 159 bêtes sur 87 hectares. Et un lait livré directement à la fromagerie Gillot, non loin de là, pour la production de camemberts AOP (Appellation d'origine protégée). « *Nous avons fait le choix de la qualité sur le volume, de la valeur ajoutée et de la non délocalisation de nos produits. Nous avons donc fait une promesse au consommateur. À lui de venir le constater* », lance Charles Deparis, par ailleurs président de l'association de défense et de gestion des AOP de Normandie pour les quatre fromages (Camembert, Livarot, Neufchâtel et Pont-l'Évêque). « *Cela amène à montrer l'exemple* », sourit le passionné.



### L'AOP renforcé grâce à la Normandie

Avec un cahier des charges plus strict depuis le 1<sup>er</sup> mai 2017 sur l'origine du cheptel (la vache normande doit représenter un pourcentage minimum du troupeau, fixé désormais à 50 % pour le camembert de Normandie), les producteurs de lait AOP ont voulu accentuer la qualité. « *Moi j'ai 100 % de race Normande* », aime à préciser Charles.

Dès cet été, sur la Route des Fromages, les visiteurs pourront donc pousser jusqu'au hameau du Breuil pour le vérifier. « *Vivre à la campagne était notre projet de vie avec Marie, mon épouse, et d'y faire pousser une famille* ». Le couple et ses trois enfants, Judith, Esther et Arsène, sont désormais prêts à vous recevoir. Les salariés de la ferme, Frédéric et Thierry, aussi. La visite peut commencer. 🐄

### ILS SONT AUSSI SUR LA ROUTE DES FROMAGES

**La ferme de la Tuilerie**  
Chemin de l'église  
La Tuilerie  
14140 Le Mesnil-Durand  
Tél. 02 31 32 02 37  
Port. 06 26 77 55 09

**Le manoir de Grandouet**  
Grandouet  
14340 Cambremer  
Tél. 02 31 63 08 73

**Ferme de la vallée au Tanneur**  
14340 Repentigny

**La ferme des Pâtis**  
50, rue du championnat du monde  
14370 Méry-Corbon  
Tél. 02 31 23 66 21

**La ferme de la Croix-Blanche**  
La Croix-Blanche  
61120 Vimoutiers  
Tél. 02 33 39 32 05

**La ferme du breuil**  
Le Breuil  
61220 Bellou-en-Houlme  
Tél. 02 33 65 06 75

**La ferme des prairies normandes**  
La Huetterie  
61570 le Château-d'Almenêches  
Port. 06 83 34 68 39

L'élevage de la vache laitière de race Normande

# La ferme expérimentale de Normandie



**1 Une part importante des activités de la ferme expérimentale** est liée à la production des fourrages, aliments nécessaires au troupeau. Il est produit de l'herbe, du maïs, des céréales (blé et orge), des méteils (mélanges de céréales et de protéagineux). Les aliments pour l'hiver sont conservés dans des silos fermés hermétiquement. La photo représente la conception d'un silo. Toutes les actions sont enregistrées avec les temps de travaux, les consommations de carburants ainsi que les coûts liés aux différents travaux.



**2 Les vaches laitières** sont traitées 2 fois par jour (salle de traite 2 x 5 en traite par épi). Des prélèvements de lait sont réalisés (4 traites par semaine) sur chacune des vaches.



**3 Les 85 vaches laitières de « La Blanche Maison »** produisent environ 6000 litres de lait par vache et par an. Leur alimentation est composée de pâturage (d'avril à novembre), de maïs ensilage et d'herbe conservée sous différentes formes pendant l'hiver (foin, enrubannage, ensilage). Elles reçoivent en complément des concentrés, maïs grain et tourteau de colza. Lorsque les vaches sont en bâtiment, leur litière est renouvelée tous les jours à l'aide de paille.



**La ferme expérimentale de Normandie « La Blanche Maison » (Manche)** est une exploitation agricole au service de la recherche et du développement en agriculture. Elle est gérée par les Chambres d'agriculture de Normandie et travaille de manière étroite avec de nombreux partenaires, instituts techniques et organismes para-agricoles. Son rôle est de créer et de tester des innovations pour les systèmes agricoles dans le but d'améliorer les performances techniques, économiques, environnementales et sociales des exploitations.

La Blanche Maison est spécialisée dans l'élevage de vaches laitières de race Normande ainsi que dans les systèmes de cultures en agroécologie. Dans sa fonction d'expérimentation, plus de 2500 mesures sont réalisées chaque semaine.

**4 Les veaux boivent le lait de leur mère pendant leurs 3 premiers jours de vie**, c'est ce qu'on appelle le colostrum. Ils sont pendant cette période en case individuelle permettant de leur apporter les premiers soins nécessaires (désinfection du nombril, identification...). Ils sont ensuite logés en case collective et sont alimentés avec du lait yogourt distribué grâce à des bacs à tétines. Toutes les interventions réalisées sur les animaux sont répertoriées.



**La Blanche Maison**  
50880 Pont-Hébert  
Tél. 02 33 56 12 04

[www.chambre-agriculture-normandie.fr/ferme-experimentale-de-la-blanche-maison](http://www.chambre-agriculture-normandie.fr/ferme-experimentale-de-la-blanche-maison)



Photos : © La Blanche Maison



**5 Les veaux vont à l'extérieur**, au pâturage dès que les conditions météorologiques et leur âge le permettent. Les veaux femelles deviennent des génisses dès qu'elles sont sevrées (elles ne boivent plus de lait) autour de 3 mois. Les génisses sont élevées pendant 30 mois sur l'exploitation. Au pâturage d'avril à novembre et en bâtiment de décembre à mars, jusqu'à leur premier vêlage où elles deviennent vaches laitières. Chaque année, 30 génisses environ sont élevées pour assurer le renouvellement du troupeau. Pour l'expérimentation, les animaux sont pesés très régulièrement afin de mesurer leur croissance.





RENCONTRE

# LA NORMANDE FACE CAMÉRA

**Il est réalisateur, elle est éleveuse.**

Leur passion commune pour la vache normande les a réunis.

Un documentaire de 52 minutes est né de leur rencontre,  
diffusé en 2017 et filmé avec le sourire.



## « Le portrait de Barbara, la manière de faire son métier et de défendre la Normande. »



Elle parle avec passion et bonne humeur. À La Cambe, à quelques kilomètres de Bayeux dans le Calvados, à deux pas des plages du Débarquement, Barbara Paris a le sourire. Dans la ferme de ses parents qu'elle a reprise voilà trois ans, elle est désormais à la tête de l'exploitation et d'un troupeau de 60 vaches. Pas n'importe lesquelles. Des Normandes, rien que des Normandes. Ah, la Normande, la race qu'elle préfère par-dessus tout, sur laquelle elle pourrait discourir des heures. C'est cela que Thierry Carlier, réalisateur de *Vachement Normande*, a aimé chez Barbara : sa joie de vivre, son optimisme et son amour chevillés au corps pour ces vaches pas comme les autres.

Le point de départ du documentaire est l'affiche du Salon international de l'agriculture (SIA) de 2013. Pour cette édition, Aronde, une belle Normande venue de Seine-Maritime est sous le feu des projecteurs. Le cinéaste, lui aussi Normand, est sous le charme. C'est elle qui va lui donner l'envie de lui consacrer un film. « On la confond souvent avec la Holstein. Or, ce sont deux vaches vraiment différentes. J'avais plusieurs chemins possibles pour le scénario, entre la pédagogie sur la race, la filière viande ou lait, la jeune génération d'éleveurs... Finalement, le film a dévié sur le portrait de Barbara et la manière de faire son métier et de défendre la Normande », confie Thierry Carlier.



### Depuis le tournage...

Évoqué dans le documentaire, l'aménagement d'un atelier de transformation de produits laitiers devient aujourd'hui réalité. Dans un des bâtiments de l'exploitation, les travaux ont commencé en janvier 2018. Dès cet été, la vente directe à la ferme de crème, de beurre et de fromage blanc sera possible. À la gloire de la Normande, cette vedette pas comme les autres, désormais passée à la télévision.

### « Un métier formidable »

Le réalisateur installe ses caméras dans la ferme de la jeune agricultrice de 23 ans à l'époque, pendant un an, de l'hiver 2015 à l'hiver 2016. Au total, 23 jours de tournage et 70 heures d'images. De la vie sur l'exploitation au concours du Salon de l'agriculture, il suivra Barbara au fil des saisons.

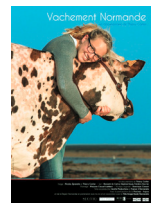
Aidée par son compagnon Quentin et son père Jacques, elle évoque son métier, ses difficultés et ses joies de travailler avec les animaux. « *Moi, la Normande, c'est ma race de cœur, c'est une histoire de famille. J'aime sa rusticité. Elle est aussi facile à vivre, c'est une race locale, solide, sa qualité de lait est reconnue. Pour toutes ces raisons, je veux rester en Normande* », énumère celle qui est aussi présidente de FAN\*, le réseau des jeunes qui défendent la race. Si les qualités de la vache sont montrées, les difficultés de la profession ne sont pas masquées. « *C'est un métier galère mais c'est un métier formidable. C'est une très belle race mais il ne faut pas dire qu'elle sauve la vie des éleveurs. Le lait est le même pour tout le monde* », explique Barbara. À la diffusion du film à la télévision, en février 2017, puis dans les projections, le documentaire a été apprécié. « *Beaucoup se retrouvent dans la vie de Barbara. Ce que j'aime dans cette histoire, c'est le côté humain et l'humilité face à la nature* », souligne Thierry. La magie de la rencontre entre le réalisateur et l'agricultrice a bien fonctionné. La complicité, née sur le tournage, se poursuit toujours. « *Ça reste des souvenirs géniaux* », souligne Barbara, avec le sourire. Comme à son habitude. 🐄

\* L'association FAN (Futurs Architectes de la Normandie), née le 21 janvier 2012, réunit tous les jeunes passionnés de Normandie, âgés de 15 à 30 ans, qui souhaitent participer à la vie et au développement de la race. Ces jeunes sont rassemblés à la fois au sein de leur association départementale et de l'association nationale FAN.



① **Barbara Paris et Thierry Carlier** dans la ferme du Bessin. La complicité, un an après la diffusion du film, ne se dément pas.

② **Le tournage aura duré 23 jours**, étalés sur un an. Au total, 70 heures d'images.



### Vachement Normande

Un documentaire de 52 mn signé Thierry Carlier (une coproduction Scotto Productions et France Télévision avec la participation de la région Normandie). Le film a été diffusé sur France 3 en 2017 au moment du Salon de l'agriculture.

## Faiseur de qualité

**Pascal Grosdoit transforme et commercialise de la viande de « Normande ». S'il prône la qualité des produits pour toutes les bourses, ce Normand d'origine défend avant tout un projet de territoire où l'éleveur, le transformateur, le restaurateur et le consommateur ont chacun leur place.**

**Du professionnel au particulier**

Depuis 32 ans, la société Grosdoit transforme et commercialise de la viande de « Normande » auprès des professionnels de la restauration en Normandie (collectivités, restaurateurs). Aujourd'hui, elle en fait aussi bénéficier les particuliers via son magasin du centre-ville de Rouen « la boutique du bœuf normand » et son site internet « Bœuf L'Eclair » (livraison de viande à domicile).

**Les animaux sont nés, élevés, abattus et transformés en Normandie**

Les animaux sont rigoureusement sélectionnés sur pied dans les fermes normandes. Ils sont élevés avec soin selon un cahier des charges spécifique « La Normande à la table des chefs ». Cela permet notamment de garantir la qualité du produit, la construction d'un prix acceptable pour l'éleveur et le consommateur, mais aussi de prendre en compte le bien-être animal. Aujourd'hui, 100 éleveurs normands, partenaires de la filière, ont été sélectionnés par Pascal Grosdoit.

**Rompre avec le système intensif**

« La Normande est l'une des meilleures viandes du point de vue gustatif, grâce notamment à son persillé. Mais pour y parvenir, le parcours d'élevage doit être de qualité et rompre avec le système intensif. L'éleveur doit prendre le temps de « construire » l'animal, il doit préserver la qualité des sols, et avoir un programme alimentaire adapté. D'ailleurs, avec l'appui de l'Association des Éleveurs de Haute-Normandie, nous développons une marque collective « Bœuf de tradition herbagère » où l'animal reçoit une alimentation sans OGM basée sur l'herbe avec interdiction de maïs ensilage. Cette démarche s'inscrit dans le maintien des surfaces en herbe et l'autonomie alimentaire des élevages. Une pratique intéressante tant pour les éleveurs laitiers que pour des agriculteurs à la recherche de solutions. »

« Notre légitimité, c'est l'éleveur. »

### Une recette 100% Normande

Le pop-corn au caramel d'Isigny est fabriqué à partir d'un maïs soufflé par Finger Foods, le plus gros producteur de pop corn en France, installé à la Haye-du-Puits, dans la Manche. Il est recouvert d'un caramel spécialement conçu par Caramels d'Isigny, composé de 20 % de beurre d'Isigny (soit le double que pour la fabrication des autres bonbons et caramels de la marque !) et de sucre en provenance de Fontaine-le-Dun, en Seine-Maritime. La recette est la même depuis 15 ans.

### La méthode

Le maïs soufflé est mélangé au caramel d'Isigny encore liquide au sein d'une cuve en cuivre qui tourne sur elle-même. Les pop-corn sont ensuite étalés sur une table froide pour laisser le caramel durcir autour du maïs puis séparés à la main avant d'être conditionnés en sachet de 1 L.

### La marque

La société Caramels d'Isigny a relancé la production locale du caramel d'Isigny, mondialement connu, en 1994. Elle emploie aujourd'hui 25 personnes et produit 350 tonnes de caramel par an, à partir de matières premières (lait entier, beurre d'Isigny AOP et crème d'Isigny AOP) issus de la coopérative laitière d'Isigny-Sainte-Mère.

### La production

Ce pop corn est produit dans les ateliers Caramels d'Isigny : une fois par mois environ, toute l'équipe de production du site (une dizaine de personnes) se consacre uniquement à sa fabrication. En une demi-journée, environ 1 500 litres de pop corn au caramel d'Isigny en sortent, prêts à être dégustés !



#### Isigny, un caramel d'ici

Retrouvez le pop corn au caramel d'Isigny au sein des Halles d'Isigny (boutique des Caramels d'Isigny), Zone artisanale Isypole, rue du 19 mars 1962 à Isigny sur-mer ou commandez-le en ligne sur [www.caramels-isigny.com](http://www.caramels-isigny.com)

# Le pop corn au bon beurre d'Isigny

Les Français l'aiment sucré, les Anglais le préfèrent salé et les Américains en raffolent devant leur écran de télé !  
En Normandie, le pop corn est enrobé de caramel d'Isigny... pour encore mieux l'apprécier !



# QUAND LES FROMAGES QUITTENT LE PLATEAU

## Pourquoi rester bloqué entre salade et dessert ?

Le Camembert, le Neuchâtel, le Pont-l'Évêque ou le Livarot, nos AOP 100% normands, ont assez de caractère pour faire une entrée remarquée ou booster un plat de résistance. La preuve en deux exemples. Et plein d'autres recettes à retrouver sur [fromages-normandie.com](http://fromages-normandie.com) !



© AOP Fromages normands

### BROCHETTE DE PONT-L'ÉVÊQUE

*Avec cette recette, vos brochettes n'auront jamais été aussi normandes.*

#### Les ingrédients

1 Pont-l'Évêque AOP, 1 oignon rouge, 100 gr de noisettes en poudre, 100 gr de sésame noir et blanc, salade de saison.

#### La préparation

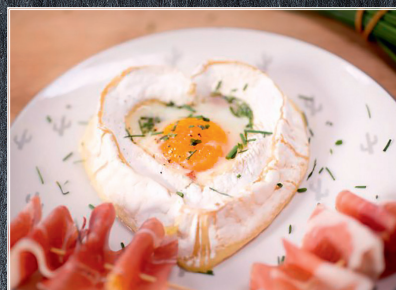
Détailler le Pont-l'Évêque en gros cube.

Tailler l'oignon en 4.

Dans un récipient, mélanger les noisettes et le sésame.

Sur un pic à brochette, embrocher les cubes de fromages et interposer avec un morceau d'oignon.

Dans une poêle chaude, verser de l'huile et faire saisir les brochettes 10 secondes de chaque côté puis dresser.



© AOP Fromages normands

### ŒUF COCOTTE AU NEUFCHÂTEL

*Il n'y a pas qu'à la Saint-Valentin qu'on peut mettre des petits cœurs dans les assiettes. La preuve.*

#### Les ingrédients

1 Neufchâtel AOP, 1 œuf, 1 tranche de jambon de pays, 1 brin de ciboulette, sel, poivre

#### La préparation

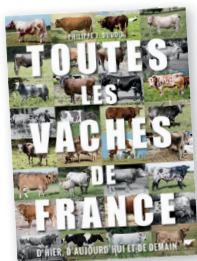
À l'aide d'un emporte pièce, faire un trou au centre du fromage, sans le traverser !

Déposer des lamelles de jambon au fond du trou, y casser un œuf, saler et poivrer.

Parsemer de ciboulette ciselée.

Déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfourner 15 minutes.

Déguster bien chaud !



## Patrimoine vachement français

Saviez-vous que les vaches sont domestiquées depuis plus de 10 000 ans ? Que depuis la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, le troupeau français compte 42 races différentes, contre seulement une quinzaine en Allemagne ? Pour devenir incollable sur les vaches de France, des plus célèbres aux confidentielles, l'écrivain et ingénieur écologue Philippe Jacques Dubois vient de publier *Toutes les vaches de France* <sup>(1)</sup>, d'hier, d'aujourd'hui et de demain. Une « bible » illustrée de plus de 600 photos.

1. - Éditions Delachaux et Niestlé, 39,90 €



© David Commenchal

## Jeunes et fans

Vous vous sentez fan de la Normandie et voulez en savoir plus sur la vie et le développement de la race. Alors, rejoignez FAN, le groupe Facebook de l'association Futurs Architectes de la Normandie. La page, qui vient de passer le cap des 600 membres, réunit des jeunes passionnés de Normandie âgés de 15 à 30 ans, juste pour échanger et se connaître et plus si affinités... Comme par exemple sensibiliser à la génétique, promouvoir la race dans les écoles, informer et former sur le pointage, l'évaluation, la préparation et la présentation des animaux, organiser des stages et visites techniques, participer à des rencontres nationales et internationales. Un petit clic, et vous en saurez plus...

## Petit Paysan devient grand

Coup de chapeau au comédien Swann Arlaud, nommé aux Césars 2018 dans la catégorie reine des meilleurs acteurs, aux côtés de peintures comme Daniel Auteuil, Jean-Pierre Bacri ou Albert Dupontel. À 36 ans, ce fils et petit-fils de comédiens crève l'écran dans *Petit Paysan*, premier long-métrage d'Hubert Charuel, qui lui a déjà valu un prix au Festival du film francophone d'Angoulême. Il y interprète un éleveur laitier qui se bat pour sauver son troupeau. Une interprétation sensible et réaliste sur la passion du métier, envers et contre tout.



© Pyramide Distribution



### ① Quelle est l'alimentation préférée des vaches ?

- les bonbons
- les carottes
- l'herbe

### ② Comment s'appelle l'accouchement d'une vache ?

- le velage
- le poulinage
- l'agneulage

### ③ La vache normande est réputée pour la qualité

- de son lait
- de sa viande
- des deux

### ④ À quoi sert la paille ?

- à l'alimentation des vaches
- au lit des vaches
- à faire du feu

### ⑤ Qu'est-ce que le foin ?

- du blé séché
- de l'herbe séchée
- des feuilles séchées



© OSRN

Avec l'aimable collaboration de la Chambre d'Agriculture de Normandie

1. L'herbe - 2. Le velage  
3. Des deux - 4. Au lit des vaches  
5. De l'herbe séchée



Reine des podiums



**Reine des podiums**  
Comment Hutte, 800 kg de délicatesse, se prépare pour la finale nationale de Paris.

**Road trip aux 4 fromage(s)**  
Évasion gourmande sur la Route des Fromages AOP de Normandie

**Le pop corn au bon beurre d'Isigny**  
Du bon lait pour le beurre + le savoir-faire des caramels d'Isigny

**La Normande face caméra**

La passion d'un réalisateur et d'une éleveuse filmée avec le sourire.

*Un amour de vache*



UN MAGAZINE PROPOSÉ PAR L'ORGANISME DE SÉLECTION EN RACE NORMANDE

Votre magazine  
**100% NORMANDE**

Abonnez-vous gratuitement  
et rejoignez notre univers 100% nature

Envoyez vos coordonnées par email à : [manormande@osnormande.fr](mailto:manormande@osnormande.fr) ou par courrier à :  
OS Normande - Zone d'activités du Gué Thibout - B.P. 43 - 61700 Domfront-en-Poiraie (France)