



## L'Empreinte du Talent : Gourmandie met l'agroalimentaire normand à l'honneur



« Ce soir, ce sont les Talents normands qui sont à l'honneur. En cette période de difficultés, nous tenions à vous remercier pour votre contribution au dynamisme économique régional ! » C'est par ces mots que Sébastien Windsor, président d'IRQUA Normandie a accueilli ses invités. Il y avait là des dizaines de chefs d'entreprises agroalimentaires ainsi que leurs fournisseurs agricoles, les distributeurs et les partenaires, tous venus des cinq départements normands et réunis mardi soir au Manoir de Sens, à Beuvron-en-Auge, pour la soirée baptisée « GOURMANDIE L'Empreinte du Talent ».



Dans un premier temps, sept tandems entreprises agroalimentaires/agriculteurs se sont succédés sur scène et ont exprimé, avec des mots personnels et justes, la spécificité du lien amont-aval qui unit fournisseurs et transformateurs au sein de la marque Gourmandie : « Au-delà des rapports commerciaux, il y a des rapports humains, de la confiance, des valeurs partagées... »



**Philippe Terlier**,  
Distillerie Busnel  
et **Philippe Chesnot**,  
producteur de  
pommes



**Jean-Luc Blandin**,  
La Chaiseronne  
et **Sébastien Lebouver**,  
éleveur  
de bovins



**David Meiss**  
Chevaliers  
d'Argouges  
et **Annie Pacary**,  
coopérative  
d'Isigny Sainte  
Mère



**Christophe Pépin et Damien Levallois**,  
Reflets de la Mer



**Michel Potier**,  
Norhuil et **Régis Achard de la Vente**,  
agriculteur



**Bertrand Gillot**,  
Fromagerie du Val  
d'Ay, (Réaux)



**Stéphane Maladain**,  
Roches  
Blanche, **Laurent Carpentier et Pascal de Sutter**,  
éleveurs de porc

Le deuxième temps fort de la soirée a été la présentation des trois magasins récompensés pour la mise en avant de la gamme GOURMANDIE car, comme l'a rappelé Sébastien Windsor, « *Ce lien amont-aval fort ne serait rien si la marque Gourmandie ne parvient pas à séduire les consommateurs, d'où l'importance de la qualité de la relation avec les distributeurs, qu'il s'agisse de magasins spécialisés ou de GMS, car la marque est présente dans tous les circuits de distribution.* » Jean-Philippe Gauthier, représentant le Carrefour Market de Blainville-sur-Mer (Manche), classé 3e, a défini Gourmandie comme « *un grand facilitateur de rencontres et un accélérateur de business.* ». Romain de Barleuven de Carrefour Barentin (Seine-Maritime) classé 2nd, a insisté sur « *la fierté, pour nos collaborateurs, de mettre en avant les produits de leur région, et cela pour des clients qui sont eux-mêmes de plus en plus demandeurs.* » Yanne Akret et Olivier Marot, de Cora Rots (Calvados), classé 1er, ont estimé pour leur part : « *Notre métier, c'est de penser global et d'agir local. Cela fait plus de dix ans que nous travaillons avec Gourmandie et cette gamme ne cesse de progresser d'année en année.* »

Un clin d'œil a été fait au magasin Gout & Qualité, récemment lancé, et qui propose une offre de proximité Bienvenue à la Ferme et Gourmandie.



Les valeurs sur lesquelles s'est construite la notoriété de la marque Gourmandie sont la **proximité, la qualité, mais aussi l'emploi**. Gérard Lebaudy, PDG de la Biscuiterie de l'Abbaye à Lonlay (61) et Jean-Christophe Lagarde, PDG de SEPOA-Delgove à Fécamp (76), sont montés sur scène pour rappeler que l'opération multipartenaire « **Devenez un héros local** » lancée en 2014, a permis de mettre en place un accompagnement à l'insertion professionnelle d'une trentaine de demandeurs d'emploi dans la filière agroalimentaire en Normandie. « *Grâce à des formations et à des stages, aussi bien chez les transformateurs que chez les distributeurs, certains de nos stagiaires ont d'ores-et-déjà trouvé leur voie. Nous sommes conscients du fait que ce projet peut apparaître bien modeste, mais avons la volonté de le pérenniser.* » Vanessa, 35 ans, stagiaire chez Auchan, et Vincent, 21 ans, stagiaire chez Tripes Paillard, ont témoigné à leur tour de ce que ce « *coup de pouce* » a pu leur apporter dans leur parcours professionnel.



En clôture de cette soirée bien remplie, IRQUA-Normandie avait réservé une surprise à ses invités en la personne d'**Emmanuel Chaunu**, dessinateur de presse et caricaturiste, croquant avec la virtuosité qu'on lui connaît personnages et situations tirées de l'histoire plus que millénaire de la Normandie ou inspirées de personnalités et d'événements contemporains, tout en laissant libre cours à ses improvisations verbales.

### GOURMANDIE, un poids économique fort en Normandie !

**100** entreprises GOURMANDIE | Plus de **300** produits commercialisés dans plus de **200** points de vente installés en Normandie | **10.000** emplois agricoles | **7.000** emplois dans l'agroalimentaire | **900** emplois créés depuis 2003



L'empreinte du talent

# LA PART DES ANGES RETROUVÉE

La maison Busnel est la plus ancienne des grandes distilleries du Pays d'Auge. Depuis plusieurs générations, on y élabore toute la gamme des produits cidricoles (cidre, pommeau, calvados). Ici, nous avons connu l'époque, pas si lointaine, où les paysans augerons faisaient à l'automne la tournée des distilleries, proposant au plus offrant leur récolte de pommes. Puis, dans les années 1980, Busnel s'engage dans un partenariat innovant avec les producteurs de fruits. L'objectif ? Régulariser ses approvisionnements et en garantir la variété et la qualité. L'idée est aussi bien de soutenir le verger traditionnel de pommiers hautes tiges, alors en forte régression, que d'aider à la plantation de vergers spécialisés. « *L'alcool s'affine pendant des années, tout comme le pommier a besoin de temps pour grandir. On plante pour les générations futures...* »

« *Environ 200 producteurs sont sous contrat avec nous.* », explique Philippe Terlier, directeur de la distillerie. Cela permet de mieux maîtriser la qualité des pommes, qui passe par le respect du cahier des charges. Mais, au-delà, il y a le lien humain : « *Je visite chaque année une quinzaine d'exploitations pour résoudre les éventuels problèmes. C'est important d'entretenir ce lien avec les producteurs. On peut avoir un rôle de conseil auprès du producteur, par exemple pour l'aider à réduire ses traitements phytosanitaires.* »

Christophe Boissel est l'un d'eux. Installé avec sa femme sur une petite exploitation exclusivement cidricole d'une quinzaine d'hectares, il livre depuis six ans à la maison Busnel 30 à 40 tonnes de fruits par an, issues des parcelles situées à proximité immédiate de la distillerie : « *La contractualisation offre un débouché garanti et un prix plus rémunérateur.* » Ceci étant, il est également producteur, sous son propre nom, de jus de pomme, de cidre, de Calvadoset de Pommeau de Normandie.

La distillerie Busnel a adhéré à la démarche Gourmandie dès son lancement, car elle correspond parfaitement à sa philosophie : ambassadrice de la qualité normande, préservation des paysages, mais aussi emploi et formation. « *Il faut penser dès maintenant à préparer l'avenir. Nos jeunes doivent avoir une image moderne notre production agroalimentaire. Valoriser le travail d'aujourd'hui, c'est encourager la reprise de ces entreprises demain.* » Gourmandie n'est pas seulement un trait d'union entre les producteurs et les consommateurs, c'est aussi une manière de préparer le futur...



**Philippe TERLIER,**  
Directeur de la distillerie Busnel,  
&  
**Christophe BOISSEL,**  
Producteur de pommes

## REPÈRES



### DISTILLERIE BUSNEL

Créé en 1820.

18 salariés

13 000 tonnes de pommes  
transformées par an

Gourmandie depuis 2007

[www.distillerie-busnel.fr](http://www.distillerie-busnel.fr)



L'empreinte du talent

# PASSION ET DÉTERMINATION

Sébastien Lebouvier vient de prendre la succession de son père Georges à la tête de la ferme familiale située non loin de Brécey, dans le Sud-Manche. C'est une exploitation d'une centaine d'hectares, avec 80 vaches laitières : « *Ce que nous recherchons, c'est un élevage qui soit le plus sain possible : pâturage en plein air sauf l'hiver, avec des céréales et des pois en complément. L'alimentation de nos bêtes est produite sur place à 95%.* » Depuis le début des années 1990, quelques vaches de réforme ou des génisses sont sélectionnées chez la famille Lebouvier par Jean-Luc Blandin en personne. Le patron de La Chaiseronne, en effet, ne laisserait ce soin à personne d'autre... « *Une vache, c'est comme une poire, ça se cueille à maturité !* » Deux à trois fois par mois, le samedi matin, il fait le tour des exploitations des environs pour choisir ses bêtes : « *Le lien humain avec l'éleveur est extrêmement important. Chacun sait qu'il peut avoir confiance en l'autre. On ne discute pas des prix, on parle de la qualité, comment y parvenir, comment faire mieux.* »

Jean-Luc Blandin a créé La Chaiseronne en 1980, faisant de la boucherie familiale une entreprise de transformation de viande bovine, porcine et ovine en viande bouchère, en charcuterie et en plats cuisinés. « *L'aventure a démarré avec un employé et depuis, j'ai créé un emploi par an. Aujourd'hui, La Chaiseronne, c'est 35 salariés et 5 apprentis !* » La production est écoulée pour moitié en restauration hors-domicile et pour un tiers en GMS et épicerie fines. Le reste se répartit entre les grossistes, l'export et la vente aux particuliers.

En 2003, le site de production de Brécey est complètement détruit par un incendie. « *Sans les encouragements de mes salariés, des collègues transformateurs et des éleveurs, j'aurais abandonné. Mais grâce à leur soutien merveilleux, l'activité ne s'est arrêtée qu'une journée. Dès le lendemain, nous reprenions le travail dans un local mis à notre disposition par un collègue...* » De ce drame, Jean-Luc Blandin a fait un tremplin en lançant une gamme de plats cuisinés en bœufs et en adhérant à Gourmandie, une démarche en parfaite adéquation avec ses propres valeurs : circuits courts, maîtrise totale de la qualité et de la traçabilité. Pari gagné : depuis l'incendie, le chiffre d'affaire a été multiplié par trois !



**Jean-Luc BLANDIN,**  
Chef d'entreprise de La Chaiseronne  
&  
**Sébastien LEBOUVIER,**  
Éleveur de bovins

## REPÈRES



### LA CHAISERONNE

Créé en 1980  
35 salariés  
5 apprentis

Gourmandie depuis 2004

[www.lachaiseronne.fr](http://www.lachaiseronne.fr)



L'empreinte du talent

# UN SAVOIR-FAIRE PARTAGÉ

Issu d'une famille d'apiculteurs, Yves Peltier a lui même pris goût aux abeilles : dans les années 80, il produisait et vendait sur les marchés et épiceries fines, le miel de ses ruches ... plus d'un millier de ruches !

La demande augmentant, notamment de la part des supermarchés du grand ouest, il prend la décision de se consacrer à la sélection des miels, à leur assemblage, à leur diffusion.

Il replace donc ses ruches auprès d'apiculteurs de confiance, en Normandie, avec lesquels, il collabore toujours aujourd'hui et crée, à Pontorson dans la Manche, le Manoir des Abeilles.

Ici pas d'impératif de taille, les petits apiculteurs côtoient les pros et semi-pros. « *Tous des partenaires* » souligne Anthony Guérin, Responsable Opérationnel. « *Partenaires, parce que nous avons tissé des relations de confiance avec eux : s'ils nous livrent leur production, de notre côté, dans les années difficiles, les quelques kilos que nous pourrions leur acheter leur permettront d'investir dans leur outil de production, d'assurer la pérennité de l'activité. Notre entreprise a pour devoir de valoriser le travail des apiculteurs et de dynamiser la filière.* »

Frédéric Colombo est l'un des apiculteurs partenaires du Manoir des Abeilles. Il s'étonne de la méconnaissance du grand public alors que le miel est un produit « vieux comme le monde ». « Certains voient l'apiculteur comme un gardien de poissons rouges.... Alors que, problèmes de biodiversité et aléas climatiques à l'appui, ce métier est devenu très technique et demande énormément de temps et d'attention. Chaque année 1/3 du cheptel disparaît et doit être renouvelé. Je travaille et je vis avec mes abeilles : je dois donc faire en sorte qu'ils vivent le mieux possible, qu'ils aient suffisamment de miel pour subvenir aux besoins de la colonie, survivre l'hiver et passer les caps difficiles. Ceci implique de surveiller en permanence l'état de santé de la ruche et de gérer le prélèvement du miel. »

Frédéric Colombo produit un miel issu d'un tapis floral qui associe trèfle, ronce et châtaigner, un miel à la fois fruité et corsé. Le Manoir des Abeilles est situé à 30 km de sa maison.

« *Qu'une maison comme le Manoir des Abeilles mette en avant le miel de Normandie et qu'elle achète ce miel de terroir à un prix correct, est particulièrement important pour la filière apicole normande.* »

L'exigence du Manoir des Abeilles se trouve dans la signature Gourmandie, qui assure au consommateur d'avoir un miel de territoire.



**Anthony GUÉRIN,**

Responsable Opérationnel  
du Manoir des Abeilles

&

**Frédéric COLOMBO,**

Apiculteur

---

## REPÈRES



**MANOIR DES ABEILLES**

Créé en 1976

28 salariés

50170 Pontorson

En 2016 : 70 ans d'activité

**Gourmandie depuis 2003**

**[www.manoir-des-abeilles.com](http://www.manoir-des-abeilles.com)**

---



L'empreinte du talent

# UNE HISTOIRE DE FAMILLE

« Avec 20 litres de lait, nous produisons 2 kilos de beurre, de lait et de crème haut de gamme (AOP, bio ou Label Rouge) », explique Frédéric Dessimoulie, directeur technico-commercial de la coopérative Isigny-Saint-Mère. « Il reste donc 18 litres de lait écrémé qui, une fois passé au séchage, donnent deux kilos de lait en poudre de haute valeur nutritionnelle. » La majeure partie deviendra du lait infantile (une production emblématique de la coopérative depuis les années 1960), mais une petite partie, quelques centaines de kilos par an, est destinée aux Chevaliers d'Argouges, une petite chocolaterie familiale située au sud de Saint-Lô.

« Certes, il s'agit de volumes modestes... », note David Meiss, directeur général des Chevaliers d'Argouges. « Mais il faut savoir que la poudre de lait n'entre que pour 1 ou 2 % dans la composition de certaines de nos recettes. Elle est indispensable dans la confection des pralines et des ganaches, pour la confection desquelles il ne faut pas amener d'humidité supplémentaire. » Ce n'est d'ailleurs pas la quantité qui importe, mais la qualité : « C'est avec de bons ingrédients qu'on fait de bons produits. Et à cet égard, la poudre de lait d'Isigny-Sainte-Mère apporte à nos chocolats une onctuosité et un goût incomparables. » Ce goût à nul autre pareil trouve son origine dans l'herbe pâturée dans ce terroir d'anciens marais, entre terre et mer. En témoigne le beurre d'Isigny réputé pour sa texture soyeuse et sa couleur bouton d'or, riche en acides gras insaturés et en carotène, avec des traces d'iode.

Pour Isigny-Saint-Mère, coopérative indépendante en pleine croissance, qui réalise la moitié de son chiffre d'affaire à l'export, il n'y a pas de petits clients : « Quelques centaines de kilos, pour nous, ce n'est pas à négliger. Isigny, c'est une ruche d'ateliers artisanaux que nous voulons continuer à développer, non pas vers le plus, mais vers le mieux. » Ce partenariat a commencé il y a une dizaine d'années entre les deux entreprises adhérentes. « Gourmandie a le mérite de faire travailler ensemble de toutes petites entreprises, comme la nôtre, avec des PME de premier plan. », commente David Meiss. « C'est une vraie chance d'avoir tout près de chez nous cette très belle entreprise, une référence de qualité. » Frédéric Dessimoulie est d'ailleurs très attaché à ce qu'il appelle des « partenariats intelligents » avec des entreprises emblématiques de Normandie comme la Biscuiterie de l'Abbaye, les Caramels d'Isigny ou Jeannette.



**David MEISS,**

Directeur général  
des Chevaliers d'Argouges,

**&**

**Frédéric DESSIMOULIE,**

Directeur technico-commercial de la  
coopérative Isigny-Saint-Mère

## REPÈRES



**CHEVALIERS D'ARGOUGES**

Créée en 1991

41 salariés

**Gourmandie depuis 2004**

[www.les-chevaliers-dargouges.com](http://www.les-chevaliers-dargouges.com)



**COOPÉRATIVE  
ISIGNY-SAINTE-MÈRE**

Créée en 1932

700 salariés  
sur deux sites de production

220 millions de litres de lait /an,  
collectés dans un rayon de 50 km  
auprès de 500 producteurs de lait



L'empreinte du talent

# NATURELLEMENT FRAIS

« Tous les poissons qui entrent dans la composition de nos recettes sont d'origine locale, essentiellement des ports de Granville et Port-en-Bessin. », précise Damien Levallois, gérant de la société Reflets de la Mer. « Uniquement du poisson pêché en Normandie et débarqué en criée, donc de provenance identifiée. » Il s'agit bien sûr de poisson entier : « Nous n'utilisons pas résidus de filets, ce qu'on appelle des « coproduits ». C'est un choix qualitatif, qui nous permet de nous passer d'additifs et de conservateurs. »

La société qu'il dirige aujourd'hui a été créée en 1989 à Agon-Coutainville, par Rémy Hardy, un artisan réputé pour sa soupe de poisson à base de poissons et crustacés locaux. Mais en 2006, c'est le dépôt de bilan. Mareyeurs installés non loin de là, à Blainville-sur-Mer, les frères Levallois connaissent bien le secteur des produits de la mer : ils ont repris dès 1982 une petite entreprise de cuisson de coquillages et de crustacés et lancé en 1995 la commercialisation en barquettes de moules vivantes. Ils reprennent Reflets de la Mer avec ses trois salariés, dont Christophe Pépin, chargé plus particulièrement de l'élaboration des soupes et du développement des nouveaux produits.

Au fil des années, la gamme de Reflets de la Mer s'étoffe. Outre la fameuse soupe de poisson, la société propose de nouveaux produits : soupe de bouillabaisse, bisque de homard, maquereaux marinés, velouté de moules, rillettes de poissons, et bien sûr, des rouilles. La production est commercialisée à 80% en grandes moyennes surfaces, les grossistes et la restauration collective se partageant les 20% restant. Cinq millions d'euros sont investis en cinq ans et la société compte maintenant une vingtaine de salariés, effectif qui atteint 70 à 80 personnes en décembre, pour la préparation des fêtes de fin d'année. En 2012, elle est récompensée par le Trophée de l'agroalimentaire décerné par la Chambre d'agriculture de Normandie pour une recette innovante : la « fish knack », une saucisse de poisson.

Reflets de la Mer s'est engagé très tôt dans la démarche Gourmandie : soupes de poissons, maquereaux mariné et soupes de moules portent le célèbre écusson rouge et or et les rillettes vont les rejoindre très prochainement. « Il s'agit pour nous de faire reconnaître un produit normand de qualité au travers d'une marque qui fait un gros travail de marketing dont nous sommes tous les bénéficiaires. »



**Damien LEVALLOIS,**

Gérant de Reflets de la Mer,

&

**Christophe PÉPIN,**

Directeur commercial

---

## REPÈRES



### LES REFLETS DE LA MER

Créé en 1989 (reprise en 2006)

18 salariés

25 tonnes de poisson  
transformé par an

**Gourmandie depuis 2007**

---



L'empreinte du talent

# EQUITABLE ET DURABLE

Après avoir passé une vingtaine d'années comme trader en huiles chez Cargill, une multinationale américaine spécialisée dans le négoce des matières premières alimentaires, Michel Pottier décide de voler de ses propres ailes. En 2008, il crée Norhuil, une entreprise de trituration de graines de colza basée près de Passais-la-Conception, dans le bocage ornais. Nouvel arrivant sur le marché régional, l'entreprise connaît une belle croissance. Aujourd'hui, elle écrase à elle seule 3% de la production normande de graines de colza par an.

De l'usine de Passais sortent aujourd'hui près de 4 000 litres d'huile (à usage alimentaire, mais aussi des lubrifiants écologiques) et environ 10 000 tonnes de tourteaux (la partie solide qui reste après extraction de l'huile) destinés à l'alimentation animale. Le procédé est entièrement naturel. « L'huile de colza Norhuil, résume Michel Pottier est une huile vierge de première pression à froid, filtrée mécaniquement avant la mise en bouteille, produite selon des méthodes traditionnelles et artisanales qui préservent sa pureté. »

Référencé chez Carrefour, Norhuil a obtenu la 26e place (sur 3 000 fournisseurs !) dans le palmarès « bilan carbone » établi par le distributeur. Il est vrai que Michel Pottier, bien qu'ancien trader habitué des marchés mondialisés, a fait le choix d'un approvisionnement exclusivement local, ce qui réduit drastiquement l'impact négatif du transport routier. « On me propose parfois du colza venant de Pologne, mais je n'en veux pas. Je ne sais pas comment il a été produit. Je préfère travailler avec des gens de confiance, que je connais bien. Et je suis exigeant sur la qualité. Les graines de colza utilisées, issues exclusivement de l'agriculture raisonnée, qui déterminent l'arôme et les vertus nutritionnelles de l'huile sont produites ici. »

Installé sur une exploitation de 117 hectares à Saint-Mars-d'Egrenne, à six kilomètres de Passais, Régis Achard de la Vente est l'un des fournisseurs de Norhuil. L'année dernière, il a semé 36 hectares de colza, une surface qui peut varier selon les années en fonction de la rotation des cultures. Pour lui, ce partenariat de proximité avec Norhuil permet une plus juste rémunération de la qualité, la récolte étant payée de 10 à 15€ de plus à la tonne. Mais cet éleveur, soucieux de la bonne alimentation de son troupeau d'une soixantaine de laitières, y voit aussi un autre avantage : « Après extraction de l'huile, je récupère les tourteaux de colza. Savoir qu'ils n'ont pas été « lavés » à l'hexane, c'est important pour un producteur de lait et de viande... ».



**Michel POTTIER,**  
PDG de Norhuil,

**&**

**Régis ACHARD**  
**DE LA VENTE,**  
Agriculteur

---

**REPÈRES**

**NORHUIL**

**NORHUIL**

Créé en 2008

5 salariés

14 000 tonnes de colza  
trituré par an

**Gourmandie depuis 2013**

**[www.norhuil.com](http://www.norhuil.com)**

---





L'empreinte du talent

# SIMPLEMENT EXCELLENT

Jean-Luc Quinette est installé dans le Cotentin sur une exploitation laitière de 140 vaches normandes, qui produisent environ 850 000 litres de lait cru AOP. Il en réserve environ 10% à l'atelier veau de lait, le reste étant destiné à la fromagerie du Val d'Ay. Celle-ci commercialise la majeure partie de sa production sous la marque Réo (du nom de son fondateur, Théodore Réaux), une partie de la gamme étant identifiée « *Gourmandie* ». Camembert, beurre et crème fraîche, bien sûr, mais aussi deux variétés de fromage blanc pour lesquelles la notoriété de l'écusson normand joue le rôle de marchepied en leur donnant plus de visibilité.

Matière première noble et vivante, le lait cru exige un haut niveau de technicité : « *Nous avons une approche différente des autres producteurs laitiers.* », note Jean-Luc Quinette. Bertrand Gillot, directeur général de la fromagerie, confirme : « *Collecter et transformer du lait cru, qui représente 50% de nos approvisionnements, est un métier difficile, qui demande notamment un suivi très strict de la qualité biologique de la matière première. Une entreprise comme la nôtre est très dépendante de la qualité du lait collecté. Une totale traçabilité est indispensable.* »

Dans la filière « *lait cru* », on joue collectif : « *C'est un véritable travail de fond que nous menons avec les producteurs laitiers, auxquels nous demandons de respecter un cahier des charges très exigeant.* » Ceux-ci jouent le jeu, préviennent la fromagerie en amont dès qu'ils ont le moindre doute sur un lot : « *Quand on cherche, comme nous, à toujours être au top de la qualité, c'est une vraie frustration de savoir qu'un lot ne va pas être retenu pour l'élaboration de produits au lait cru !* », explique Jean-Luc Quinette. Les producteurs effectuent eux-mêmes des tests mis à leur disposition par la fromagerie, laquelle leur propose, en outre, de suivre une formation spécifique en microbiologie, enseignement absent de la formation agricole habituelle : « *Ce que j'ai appris dans ce domaine, je l'ai appris chez Réaux !* »

Ce qui pourrait être perçu comme une contrainte supplémentaire est en fait plutôt considéré comme une aide à la gestion du troupeau. Producteurs et transformateur sont partenaires, unis par un véritable esprit de filière : « *On est très proches. Le lait cru, ça ne peut pas s'industrialiser, ça se travaille entre entreprises à taille humaine.* »



**Bertrand GILLOT,**

Directeur général  
de la fromagerie du Val d'Ay,

**&**

**Jean-Luc QUINETTE,**

Producteur laitier

---

## REPÈRES

### FROMAGERIE DU VAL D'AY

Créé en 1931

85 salariés

60 producteurs

22 millions de litres  
de lait par an

**Gourmandie depuis 2004**

**[www.reaux.fr](http://www.reaux.fr)**

---



L'empreinte du talent

# LE GOÛT DU TALENT

« Autrefois, dans la région, on produisait pour les terre-neuvas le « saucisson du marin », un aliment sec facile à conserver en mer », rappellent Stéphane Malandain et son frère Thierry, quatrième génération de patrons de Roches Blanches. L'entreprise familiale a quitté au début des années 1980 le port de Fécamp pour s'installer à Cany-Barville dans des locaux plus modernes, mais elle continue à se consacrer exclusivement à la fabrication du saucisson sec et des produits à base de viande de porc séchée.

Cette production artisanale, faite à la main, exige une matière première de haute qualité : « Nous cherchions depuis longtemps à trouver des fournisseurs locaux, de façon à mieux contrôler l'alimentation des porcs, élément déterminant de la qualité de la viande, et donc, de celle du produit transformé. » Visitant les élevages alentour, les Malandain font la connaissance de Pascal De Sutter, installé à Betteville, et de Laurent Carpentier, de Fresnoy-Folny, des « avant-gardistes de l'élevage », comme ils les appellent. Ils ont lancé depuis quelques années une filière courte de qualité pour valoriser le porc normand nourri aux céréales, et principalement au lin, et ont créé, avec l'aide d'IRQUA Normandie, l'association Porlin, qui regroupe une cinquantaine de bouchers-charcutiers détaillants. Un soin tout particulier est apporté au bien-être des animaux : « Nous assurons nous-mêmes le transport. Chez nous, pas de bâton, ni de pile électrique : un animal stressé ne donne pas de bonne viande. »

Entre les éleveurs et Roches Blanches, le courant passe : « Nous nous avons beaucoup de points communs : PME familiale, recherche de la qualité... » Suite aux premiers essais techniques, Roches Blanches adapte ses recettes. Ainsi, l'apport en sel est réduit, car le « porlin » est une viande qui se conserve très bien. Elle est aussi très riche en oméga 3 et 6. Les consommateurs ne s'y trompent pas : le goût est au rendez-vous et l'achat en circuit court permet de redonner du sens à leurs achats alimentaires.

Le partenariat, commencé voici cinq ans avec de petites quantités, porte aujourd'hui sur 150 à 200 porcs par semaine et sans doute bientôt 250 ! Pour les deux partenaires, la priorité, c'est la qualité sur le long terme : « Il s'agit de pérenniser et développer cette filière remarquable.



**Stéphane MALANDAIN,**  
DG de Roches Blanches,  
&  
**Pascal DE SUTTER**  
et **Laurent CARPENTIER,**  
Éleveurs de porcs

---

## REPÈRES



### ROCHES BLANCHES

Créé en 1976

38 salariés

1 des 6 derniers fabricants  
de saucisson indépendant  
en France

Gourmandie depuis 2003

[www.roches-blanches.fr](http://www.roches-blanches.fr)

---