



NEWS LETTER n°12

2019



Une vache d'exception: Galantine

La famille François de Douvrend a élevé une vache exceptionnelle: Galantine

Exceptionnelle par ses résultats en concours puisqu'elle remporte le Prix de la Meilleure Bouchère à Paris en 2017.

Exceptionnelle par sa production laitière avec une 3ème lactation à plus de 8 700 kg de lait standards et 35.4 de TA, cette fille d'Ucany sur Ricardo a également été exceptionnelle lors de sa valorisation en viande puisqu'elle ne pesait pas moins de 648.7 kg de carcasse avec un classement de conformation R+4 .

Une valorisation pour l'éleveur à 4,10 € HT du kilo de carcasse soit un total de 2 659 € HT

Résultat une viande d'exception servie par la Maison Grosdoit dans le cadre de la filière « La Normandie à la Table des Chefs » sur toute les bonnes tables de la région rouennaise.

La construction des filières prend peu à peu de la force, les éleveurs de l'Association Normande Star peuvent être fiers d'avoir été à l'origine des travaux qui aujourd'hui trouvent un écho au-delà de leur zone historique d'activité.

Aujourd'hui, l'heure est à la préparation de l'avenir. Le capital moral et humain acquit au fil des années doit être le terreau d'une réflexion qui permettra à votre Association d'envisager sereinement son lendemain.



Le témoignage de Pierre Grosdoit

La maison Grosdoit met nos éleveurs à l'honneur !

Chez de nombreux restaurateurs et dans son nouveau magasin « La Boutique du Bœuf Normand » au 20 Place de la Pucelle à Rouen, il n'est pas rare de trouver quelques pièces d'exception normandes !

Le Bœuf Normand Herbager de Stéphane Tougard et la vache de concours de Mr François en sont deux jolis exemples récents !

Stéphane est installé à Bernières, pas très loin de Bolbec. Adhérent de l'association depuis de nombreuses années, il est un des premiers à avoir suivi avec enthousiasme l'initiative du Bœuf Normand Herbager. Le résultat se retrouve en boutique et dans l'assiette. Une belle viande persillé au marbrage impeccable et à la couleur légèrement ambrée ; développée par une maturation sur os de près de 30 jours !

De l'autre côté, une superbe vache de concours élevée par Mr François à Douvrend à proximité de Dieppe, récompensée en 2017 au Salon de l'Agriculture et primée Meilleure Bouchère en Race Normande ! Après une maturation sur carcasse d'une vingtaine de jours, le résultat est exceptionnel sur toute la partie Aloyau. De jolis Faux-Filet, des Carrés de Côte imposants et un gras intramusculaire que l'on retrouve sur toutes les pièces nobles. De quoi nous donner l'envie de démarquer cette année le barbecue en avance !

Merci à tous nos éleveurs pour ce travail remarquable !



De grandes avancées du côté du Bœuf Traditionnel de Race Normande

La reconnaissance du Bœuf Traditionnel de Race Normande en Spécialité Traditionnelle Garantie a connu, en ce début d'année 2019, de grandes avancées.

En effet, l'Organisme de Défense et de Gestion qui porte le projet a été constitué le 11 janvier dernier. L'Association de Promotion de la Normandie et de ses Produits de Qualité a donc vu le jour, elle aura vocation à porter tous les projets liés à la valorisation des produits issus de la vache Normande tel que prochainement le lait que nous souhaitons voir bénéficier également de la Spécialité Traditionnelle Garantie.

Un autre événement important, le passage en Comité Permanent de l'INAO le 7 février dernier de la reconnaissance du produit.

Ce passage en Comité Permanent correspond au moment où l'INAO donne ou non son accord pour la poursuite des travaux lorsque l'ensemble des documents constitutifs du dossier ont été rassemblés.

Le Comité Permanent a donné son accord à l'unanimité de ses 10 membres pour la poursuite des travaux et une Commission d'Enquête, qui viendra se rendre compte sur le terrain de la réalité de leur avancée, a été nommée. Elle se déplacera en Normandie courant juin.

Nous espérons aboutir et obtenir le signe de qualité, fin 2020



Une association qui souhaite réfléchir à son avenir

Le Conseil d'Administration de l'Association souhaite mener une réflexion stratégique qui lui permettra de se projeter sereinement dans l'avenir. Benoît Vaultier, Directeur Général de Littoral Normand accompagnera le groupe dans ses travaux lors des trois réunions prévues.

Le but est de réfléchir aux orientations à prendre pour l'avenir quant aux activités historiques de l'Association c'est-à-dire l'animation et la commercialisation de femelles mais également d'être en capacité de se projeter dans de nouvelles activités.

Vos idées et suggestions sont les bienvenues pour venir alimenter ces réflexions, vous pouvez donc nous contacter et ainsi participer à ces travaux.

Les événements à venir

Les 24, 25, 26 et 27 juin: Voyage dans le Finistère

Fin octobre: Journée promotionnelle avec tous les partenaires de l'Association en collaboration avec les Associations de Race de Seine-Maritime. Au programme, présentations d'animaux et ventes promotionnelles.



SEINE-MARITIME
LE DÉPARTEMENT



Téléphone : 02 35 59 22 00
Portable : 06 87 61 14 65
Mail: samuel.journee@littoral-normand.fr

Retrouvez nous sur Facebook
<https://www.facebook.com/normande.fr/>