



Dossier de Presse ORNE TERROIRS 2009/2010 *Nouveau GUIDE - 14^{ème} édition*

**Orne Terroirs se met à table...
A vos cuillères... prêts... goûtez !**



Tous les ans, le guide Orne Terroirs vous propose une sélection de produits locaux remarquables de goût, vendus en direct ou mis en valeur dans les bonnes tables ornaïses.

Cette quatorzième édition, préfacée par Michel Bruneau, rend hommage à ces chefs ornaïses de talent qui ont fait le choix de l'authentique et de la qualité. Ils vous livrent d'ailleurs dans ce guide leurs recettes inédites élaborées à partir des produits sélectionnés en 2009.

Retrouvez tout leur savoir-faire, découvrez leurs astuces et dégustez les richesses de l'Orne !

Bonne découverte et bon appétit !

L'équipe Orne Terroirs : Joëlle Legendre – Maria Montero – Yannick Mille



Orne Terroirs : la sélection gustative des produits fermiers et artisanaux. L'engagement des producteurs fermiers, des artisans et des restaurateurs.

Les produits Orne Terroirs sont dégustés chaque année selon des caractéristiques gustatives fixées par les producteurs, vérifiées par un jury indépendant d'une vingtaine de personnes. Résultat : **186 produits** + 36 produits AOC (cidre et poiré) **issus de 83 producteurs dont 68 fermiers et 15 artisans, et avec 21 restaurateurs.**

Rappel : Les produits sont élaborés depuis une matière première issue de l'agriculture ornaise, ou - pour des raisons de provenances naturelles ou de technologie - d'une tradition historique de plus de vingt ans. Des conditions de production particulières sont recommandées : l'alimentation, la transparence sur les ingrédients, un suivi œnologique pour les produits cidricoles.

Orne Terroirs : avec l'achat local, une diversité, une bonne santé et des économies

L'achat de produits locaux maintient la diversité et évite la disparition de certains comme la crème fraîche crue, la tripe en brochette. Il permet aussi l'innovation : le produit créé et mis sur le marché est directement testé par le consommateur comme les huiles fermières de colza, les tommes de chèvre, les escargotières... L'achat local se pratique partout : sur les marchés hebdomadaires, à la boutique de la ferme ou de l'artisan, en supermarché. Et plus d'information sur internet.

L'achat de produits locaux favorise une bonne santé*. Avec des produits simples, peu ou pas transformés, cueillis à maturité (pommes, poires, fruits à confitures) ou préparés au dernier moment (viandes, laitages, fromages) ou sans ajout de colorants et d'additif, la fraîcheur et les qualités nutritionnelles et gustatives sont garanties.

(* recommandations du PNNS).

L'achat de produits locaux est source d'économies : avec des circuits courts souvent sans autres intermédiaires et coût de transport, avec des emballages et des conditionnements simplifiés, les prix sont souvent très compétitifs.

Orne Terroirs demeure un véritable guide d'achat des produits locaux

Le guide Orne Terroirs rassemble producteurs fermiers et artisans vendant essentiellement en direct leurs produits sur le marché local - l'Orne en Normandie - et parfois périphérique (Pays de Loire, Centre et Ile de France). On y trouve toutes les informations utiles : adresse, lieux de vente à la ferme ou à la boutique, sur les marchés et chez les détaillants et grandes surfaces locales.

Ce guide classe les produits en plusieurs catégories. Les produits liquides, les produits de la basse-cour, les viandes, les produits laitiers, les produits sucrés; et les produits céréaliers et oléagineux. La catégorie « cidricole » est découpée en petites régions.

Depuis octobre 2006 l'accès direct par le nom de domaine www.orne-terroirs.fr permet de disposer de d'informations supplémentaires et les liens directs avec les producteurs bien sûr, mais également avec tous les partenaires institutionnels. De plus, une « newsletter » est désormais diffusée tous les deux mois à près de 500 internautes. Cette lettre diffuse l'actualité de la structure, des portraits de producteurs ou restaurateurs, des articles sur la fabrication des produits, des recettes inédites...

ORNE TERROIRS : Effectifs 2009/2010

186 produits + 36 produits AOC (cidre et poiré)

83 producteurs (68 fermiers et 15 artisans)

21 restaurants



4 nouveaux produits

- ▶ **Le Nature de Poire** (apéritif)
- ▶ **Le Groselier** (vin de groseilles)
- ▶ **Le biscuit « O’Pom »**
- ▶ **Le Suisse Normand**

5 nouveaux producteurs

- ▶ **John et Lynn MC WILLIAM** à Carrouges (produits cidricoles)
- ▶ **Bruno COULANGE** à Caligny (escargots)
- ▶ **Gilles et Hervé RABACHE** à Caligny (produits laitiers)
- ▶ **Catherine et Laurent BEAURAIN** au Mesnil Froger (produits laitiers)
- ▶ **Thomas et Elisabeth HABERT** à Mortagne au Perche (boudin noir de Mortagne)

13 nouvelles recettes de chefs

Nouveau site web www.orne-terroirs.fr

Lancement été 2009

Refonte du site lancé en octobre 2006

Un site plus riche d'informations,
plus dynamique et mieux référencé

Les nouveautés :

- nouvelle ligne graphique
- plusieurs espaces spécifiques : grand public, pro, adhérents, presse
- fonction recherche, fonction localisation géographique
- encart actualités en page d'accueil
- possibilité, pour les adhérents, de mettre eux-mêmes à jour certaines de leurs données (1/2 journée de formation gratuite, à suivre auprès de Synagro)

Site actuel : 3 000 visiteurs par mois, en moyenne sur 2008-2009

La newsletter Orne Terroirs :

Diffusion gratuite tous les 2 mois depuis octobre 2006

Près de 500 abonnés à ce jour

Portraits de producteurs et restaurateurs, articles sur la fabrication des produits, recettes inédites, évènements...



Le Certificat d'agrément Producteurs



Le Certificat d'engagement Restaurateurs



Les actions de communication 2009-2010

Campagne d'affichage abribus



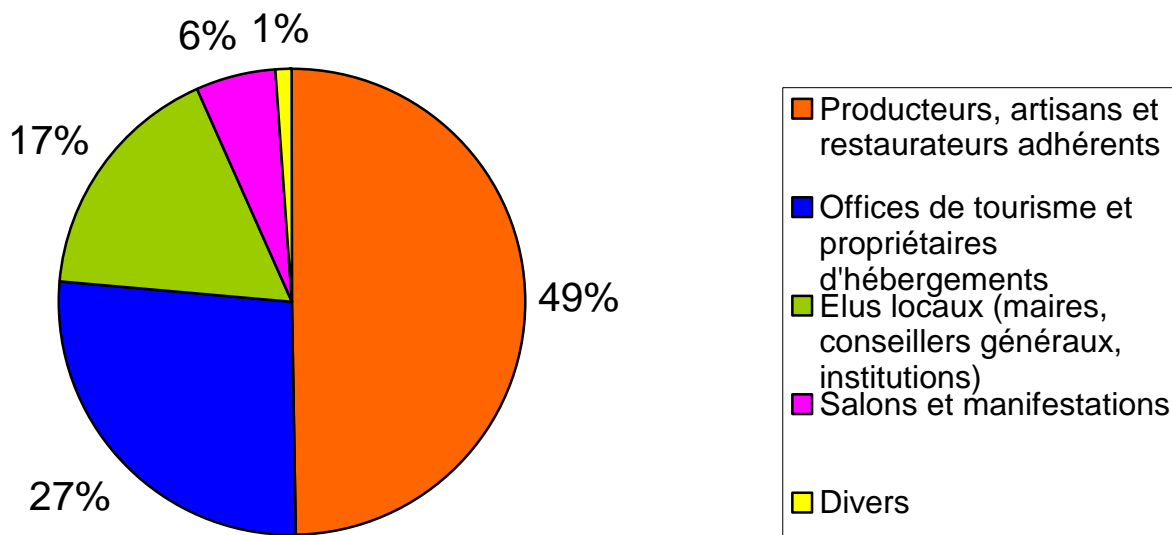
photo JP Monnier

Obstacle Haras du Pin

Train touristique Alençon



Diffusion du guide



Agenda 2009

Les manifestations passées :

Salon International de l'Agriculture à Paris – 21 février au 1er mars

Marché Terroirs et Artisanats au Haras du Pin – dimanche 31 mai

Championnat de France de Karting à Essay – 6-7 juin + 1^{er} août

Les prochains rendez-vous :

Marché Terroirs et Artisanat à l'Hostellerie de la Poste au Mêle sur Sarthe – 15 août

Automne Gourmand à Bagnoles de l'Orne – 12 et 13 septembre

Ferme en Fête à Alençon – 10 et 11 octobre

Autres marchés fermiers (dates et lieux non fixés à ce jour)