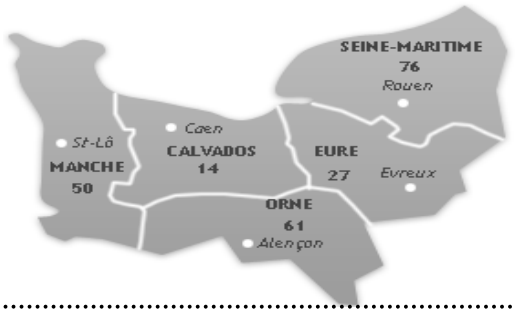
Région : La Normandie

La Normandie est une des régions historiques de la France métropolitaine, comptant environ **3,3 millions d'habitants** (2006), pour une superficie de **29 906 km²**.
Elle regroupe en France deux régions administratives et cinq départements :

- la **Basse-Normandie** (le Calvados, l'Orne & la Manche),
- la **Haute-Normandie** (l'Eure & la Seine-Maritime).



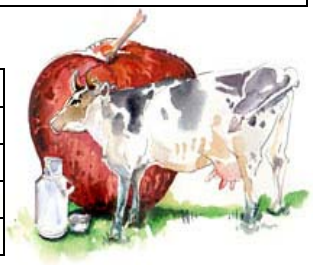
Une faible amplitude thermique entre l'hiver et l'été apporte une douceur au climat normand. Le paysage est différent selon les lieux : dunes de sables fins, falaises découpées, côtes rocheuses, plateaux vallonnés sur le littoral. A l'intérieur, le bocage normand est constitué de prés et de forêts.

❖ **LES PRODUITS MARQUEURS** :

Les fruits & légumes	Les produits de la mer	Les viandes
✓ …	✓ …	✓ …
✓ …	✓ …	✓ …
✓ …	✓ …	✓ …
✓ …	✓ …	✓ …
✓ …	✓ …	✓ …
✓ …	✓ …	✓ …

❖ **LES PRODUITS LAITIERS**

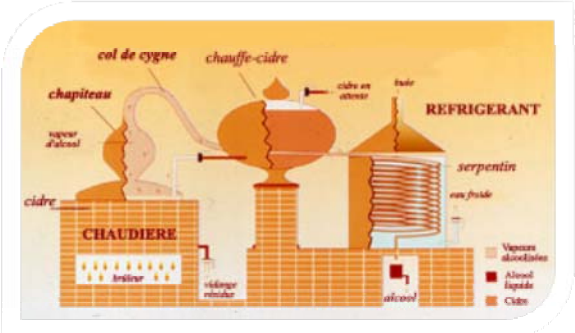
AOC Camembert de Normandie	PMCF	Lait cru-*Vache*	Pays d'Auge
AOC Livarot			
AOC Pont l'évêque			
AOC Neufchâtel			
AOC beurre & crème d'Isigny			



Les spécialités régionales	**Les douceurs**	**Les boissons**
✓ …	✓ …	✓ …
✓ …	✓ …	✓ …
✓ …	✓ …	✓ …
✓ …	✓ …	✓ …
✓ …	✓ …	✓ …
✓ …	✓ …	✓ …
✓ …	✓ …	✓ …

❖ **LES APPELLATIONS** :

- ✓ *Sauce normande :*
- ✓ *Sauce rouennaise :*
- ✓ *Garniture dieppoise :*
- ✓ *Garniture cauchoise* :



La transformation du cidre en Calvados se fait par **distillation**, opération qui consiste à séparer l'alcool de l'eau : lorsque le cidre est chauffé, l'alcool qu'il contient ayant une température d'ébullition inférieure à celle de l'eau, s'évapore avant elle.
L'alambic est l'instrument qui permet de recueillir ces vapeurs chargées d'alcool et de les condenser afin d'obtenir une eau-de-vie où se retrouvent les substances volatiles constituant les éléments principaux du bouquet.

Sites internet : www.routard.com/guide/code_dest/normandie.htm, www.normandie-pays.com/, www.idac-aoc.fr