



Le 17 décembre 2024

Les lauréats du « Concours de volailles normandes » sont ...

Mardi 17 décembre, la Région Normandie a organisé la deuxième édition du concours de volailles normandes dans le cloître de l'Abbaye aux Dames à Caen, à l'image de ce qui se fait en Bresse.

Hervé Morin, Président de la Région Normandie, a félicité les lauréats de ce concours sélectionnés par un jury de professionnels :

- **Les lauréats médaillés d'or :**
 - **Laurent Anquetil (76) – pintade fermière, dinde noire**
 - **Société cauchoise de volailles (76) – chapon de pintade, chapon peau blanche**
 - **Willy Boukhris (27) - dinde bronzée – poulet de Pavilly à la reine**
 - **Sylvie Renault (27) – Poulet de Gournay à la reine, poularde de Gournay, poularde de Gournay roulée**
 - **Eric Desprez (14) – poulet fermier blanc**
 - **David Nouet (50) – poulet fermier jaune, poularde peau blanche, chapon peau jaune**
 - **Volailles Adrien Labrousche (27) – poularde peau jaune**

12 éleveurs étaient inscrits au concours. L'objectif est de promouvoir le travail des éleveurs, des transformateurs, des filières de production et/ou de commercialisation de la volaille en Normandie et de valoriser l'excellence des volailles élevées en Normandie ou de races normandes produites en Normandie sous la forme de leurs présentations sur l'étal.

« Ce concours de produits d'excellence fait partie de notre patrimoine, de notre terroir et apporte de la valeur ajoutée. C'est pourquoi, nous réitérerons cette année ce concours à l'instar de celui qui est organisé en Bresse « Les Glorieuses » a déclaré Hervé Morin.

Le concours de volailles normandes était ouvert aux professionnels (éleveurs et bouchers) et amateurs. Il concernait l'ensemble des volailles élevées en Normandie (dindes, pintades, chapons) et des volailles patrimoniales normandes comme la volaille de Gournay et de Pavilly ...

Le jury était composé de :

Anthony CAILLOT, chef étoilé, ancien restaurant A Contre Sens, Caen.

Gino CATENA, Directeur Général d'AVIGROS, Président Rungis UNIGROS, Président FENSCOPA

Association Nationale des professionnels du commerce de gros en produits avicoles, gibiers, agneaux de lait, chevreaux et Président du Syndicat des Commissionnaires-négociants à la vente en gros de la volaille et du gibier au MIN Paris Rungis

Clotilde EUDIER, Vice-Présidente de la Région Normandie, chargée de l'agriculture
Anne-Sophie GROSDOIT, Entreprise GROSDOIT
Dominique MARTIN, Secrétaire Générale du Syndicat National de la Volaille
Louis HUBERT, Directeur COUVOIR HUBERT SAS
Jean-François PERRIN, Consultant culinaire CCI Ouest Normandie
Vincent VIDAL, chef du Mancel au Château de Caen

Par ailleurs, les lycées agricoles le Robillard, de Vire et de Sées ont organisé un marché avec leurs productions (cidre, jus de pomme, terrines ...) à l'Abbaye aux Dames.

Contact presse :

Emmanuelle Tirilly – tel : 02 31 06 98 85 - emmanuelle.tirilly@normandie.fr