

2.8.2017



## TIEDOLLA JA OSAAMISELLA KASVUUN – ELINTARVIKEALAN YHTEISTYÖHANKE JÄRJESTÄÄ ELINTARVIKEYRITTÄJIEN AMMATTIMATKAN NORMANDIAAN 23.–26.10.2017 (MA-TO)

Normandia on merkittävä elintarviketeollisuusalue Ranskan luoteisrannikolla. Elintarviketeollisuus (juomat mukaan lukien) työllistää 17 prosenttia Normandian teollisesta työvoimasta. Yrityksiä on perheyrityksistä kansainvälisiin yrityksiin yli 800. Normandiassa on eniten maatalouspinta-alaa koko Ranskassa, n. 70% alueesta. Asukkaita alueella on 3,3 miljoonaa.

Normandian elintarviketuotanto on monipuolista. Alueella on paljon maidon ja lihan tuotantoa, nautojen lisäksi kasvatetaan sikoja, siipikarjaa, kaneja sekä lampaita. Alueella tuotetaan vilja- ja öljykasveja, pellavaa, sokerijuurikasta, perunaa, vihanneksia ja hedelmiä. Normandian 600 km pitkä rantaviiva luo edellytykset myös simpukoiden ja ostereiden viljelyyn sekä kalastukseen. Normandia on erityisen tunnettu juustoista, voin ja kerman valmistuksesta sekä siiderituotteistaan.

Normandian tuottajat ovat useiden vuosien ajan olleet aktiivisia laatuasioissa, joka näkyy erilaisten laatu- ja alkuperämerkintöjen käytössä, niin tuotteissa kuin matkailussa. Normandiassa on 13 alkuperänimitystä (maitotuotteet ja siideri, lampaanliha) ja lukuisia Label Rouge -merkkejä (naudanliha, siipikarja ja munat, maitotuotteet, vihannekset, merituotteet).

### Matkaohjelma

#### Maanantai 23.10.

n. klo 7.30 tapaaminen Helsinki-Vantaan lentokentällä

klo 9.25 lento Helsingistä Finnairin lennolla, Pariisissa olemme klo 11.30 (Charles de Gaulle Airport)

klo 14-16 lounas ja yritysesittely. Vierailemme [La Ferme du Clos de la Mare'ssa](#), joka on vilja- ja öljykasvitila, joka jatkojalostaa itse tuotteistaan kasviöljyjä sekä myllytuotteita. Tilan toiminta perustuu kestävään ”harkittuun” maatalouteen ja se kuuluu Bienvenue à La Ferme, ”tervetuloa tilalle” -matkailuverkostoon.

Mahdollisesti vierailu vihannestilalla/vihannestilan myymälässä.

Yhteinen illallinen

Majoitumme idyllisessä Honfleurin satamakaupungissa [Hotel Le M Honfleur](#) -hotellissa. Kaupungista lähtee mm. viimeinen Seine-joen ylittävä silta, Pont de Normandie pohjoispuolella sijaitsevaan Le Havren kaupunkiin.

## Tiistai 24.10.

klo 9 lähtö hotellilta

klo 10-12 käynti [Fromagerie E. Graindorgen](#) juustovierailukeskuksessa. Tila on perustettu 1910, perheyrittäjä valmistaa alkuperämerkittyjä SAN-juustoja, kuten Camembert de Normandie, Livarot, Pont-l'Évêque ja Le Neufchâtel.

Lounas

klo 13.30-14.45 tutustuminen tyypilliseen normandialaiseen pieneen maatalaan ([La Ferme des Pâtis](#)), joka on myös mukana Bienvenue à La Ferme –verkostossa. Tila ottaa vastaan erityisesti lapsia ja perheitä kertoakseen maatalan elämästä. Tilan maidosta valmistetaan mm. perinteistä kinuskikerkkua, maitohilloa, kinuskikarkkeja ja lisäksi omenista erilaisia omenajalosteita.

klo 15-16.30 vierailu luomusiideritilalla ([Ferme de la vallée au tanneur](#)), joka sijaitsee Calvados-alueen Route du Cidre –siidireitillä. Tila on tyypillinen normandialainen siideritila, joka valmistaa omenista monenlaisia palkittuja tuotteita, kuten siideriä, calvadosta, viinietikkaa. Omenapuita on 12 hehtaaria. Heillä on myös normandialaisrotua olevia lehmiä, joiden maito menee juustonvalmistukseen Fromagerie E. Graindorgen tilalle.

klo 17-18.30 vierailu toisella perheomisteisella siideritilalla [Manoir d'Apreval'ssa](#), jonka tuotteet ovat myös luomua. He valmistavat 17 omenalajikkeesta siidereitä, calvadosta, Pommeau de Normandieta, omenaviinietikkaa ja omenamehua.

## Keskiviikko 25.10.

klo 8.30 lähtö hotellista

klo 9-10.30 vierailu [Saveur d'Augen](#) myymälään. Kuulemme samalla, miten viiden ankankasvattajan yritys on kasvanut jo parikymmentä henkeä työllistäväksi yritykseksi, joka on erikoistunut siipikarjasta valmistettuihin tuotteisiin; hanhenmaksaan, terriineihin, rilletteihin, savustettuihin tuotteisiin jne.

klo 11.30-12.30 Normandian maa- ja elintarviketalouden sekä laatu- ja alkuperämerkintöjen esittely, IRQUA-Normandie / Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie, [www.irqua-normandie.fr](http://www.irqua-normandie.fr) / [www.chambre-agriculture-normandie.fr](http://www.chambre-agriculture-normandie.fr)

Lounas

Lounaan jälkeen ajetaan Normandian rannikkoalueella ja käydään tutustumassa Normandian maihinnousuun osallistuneiden amerikkalaissotilaiden hautausmaahan Colleville-sur-Merissä sekä pysähdytään Bayeux'n keskiaikaisessa kaupungissa vanhan goottilaisen katedraalin luona (Cathédrale Notre-Dame de Bayeux).

klo 17-18.30 yritysvierailu kalanjalostukseen keskittyneeseen yritykseen, [Le Saumonier Bayeux](http://LeSaumonierBayeux.com). Lohen, makrillin, lahnan ym. savustusta ja muuta jalostusta, palkittuja tuotteita.

n. klo 19.30 hotellilla

## Torstai 26.10.

klo 8.00 Lähtö hotellista

klo 9.15-11.15 vierailu perheyrietyksessä, [The Ferme des Peupliers](http://TheFerrePeupliers.com), joka on valmistanut jo 55 vuotta jugurtteja ja maitopohjaisia jälkiruokia itse tuottamastaan maidosta. Erikoisuutena mm. lasipurkkiin pakattu jugurtti. Tuotteita myydään eri puolille Ranskaa.

Lounas

Ajo lentokentälle, josta lento lähtee klo 15.25, Helsinkiin saavumme klo 19.15.

## Lisätietoja

Matkan hinta on 850 euroa/henkilö. Hinta sisältää Finnairin lennot Helsinki – Pariisi – Helsinki, majoituksen kahden hengen huoneessa, aamiaiset hotellilla, kuljetukset matkakohteisiin, yritysvierailut tuote-esittelyineen sekä tulkkauksen. Ruokailuihin varattavat kustannukset ilmoitetaan myöhemmin. Pidätämme oikeuden pieniin muutoksiin matkaohjelmassa.

Matka on tarkoitettu ensisijaisesti ruoka-alan toimijoille, jotka työskentelevät Kanta- ja Päijät-Hämeessä, Pirkanmaalla, Satakunnassa sekä Varsinais-Suomessa.

Sitovat ilmoittautumiset viimeistään 11.8. mennessä. Matkasta laskutetaan varausmaksu 350€ syyskuun alussa ja sitä ei palauteta, ellei tilalle saada toista henkilöä. Loppumaksu laskutetaan lokakuussa. Ilmoita ilmoittautumisen yhteydessä tarkat yhteystietosi (sama nimi kuin passissa), laskutusosoitteesi sekä erityisruokavaliosi (huom. gluteenittomalle tai laktoosittomalle ei välttämättä löydy korvaavia tuotteita).

Matkan yhteyshenkilönä on Sanna Lento Hämeen ammattikorkeakoulusta. Yhteystiedot ja ilmoittautumiset; [sanna.lento@hamk.fi](mailto:sanna.lento@hamk.fi) tai puh. 040-509 6443.