



Remise des Diplômes

MANCHE TERROIRS SPECIALE 20 ANS MANCHE TERROIRS !

DOSSIER DE PRESSE

16 avril 2018 à St-Senier-sous-Avranches, Ferme de la Belle Etoile
23 avril 2018 à Sortosville-en-Beaumont, La Maison du Biscuit

Contact Presse

Stéphanie BARBIER - 06 33 22 28 60 - sbarbier@manche.chambagri.fr



Manche Terroirs : qu'est-ce que c'est ?

→ Une marque collective clarifiée

Manche Terroirs est une marque collective issue d'une coopération entre la Chambre d'agriculture et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Manche où producteurs fermiers et artisans donnent le meilleur de leur savoir-faire pour des produits savoureux répondant à un cahier des charges bien précis :

- ✓ des matières premières et/ou des savoir-faire **d'origine manchoise**
- ✓ des méthodes de fabrication **traditionnelles**
- ✓ du **goût en plus** : tous les produits agréés sont **validés régulièrement par des dégustateurs indépendants**

En 2017, un travail de clarification de la marque Manche Terroirs a mené à :

1. une simplification documentaire pour les producteurs
2. au passage de 6 à 6.5/10 la note minimale d'appréciation globale et de goût de chaque produit Manche Terroirs
3. au passage de 5 à 7 le nombre minimum de produits Manche Terroirs devant être disponibles dans les magasins partenaires
4. une définition d'un produit Manche Terroirs se voulant plus claire :



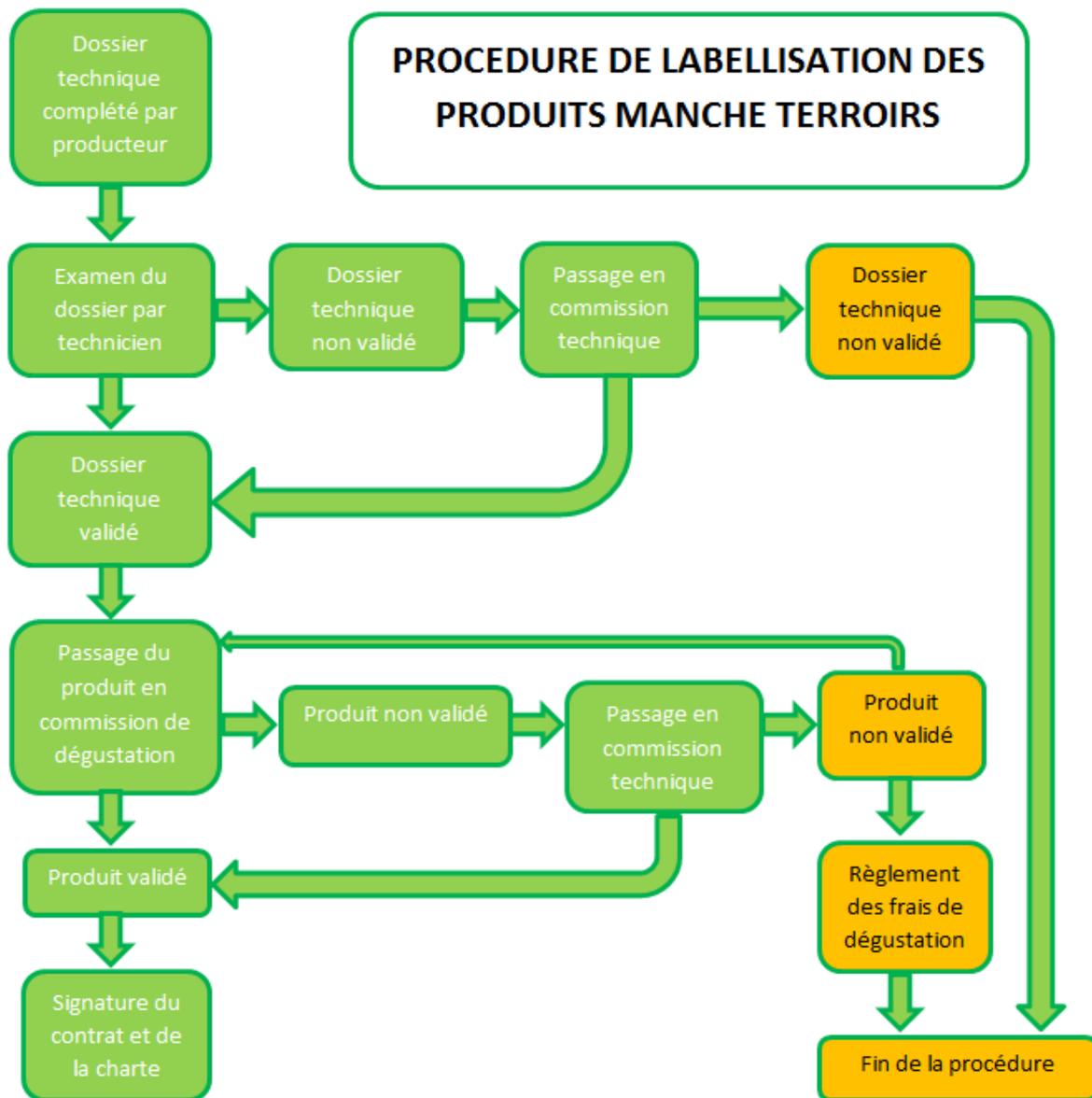
Manche Terroirs : Du Goût en Plus !

Un produit Manche Terroirs est :

- Un produit **élaboré** dans le département de la **Manche**, par un **agriculteur** ou un **artisan**,
- Fait à partir de **matières premières** et/ou d'un **savoir-faire** de la **Manche**,
- conforme à la **réglementation** et aux usages de la profession,
- **Validé** par la commission technique et un jury de dégustateurs indépendants.

www.mancheterroirs.fr

5. la schématisation de la procédure de labellisation d'un produit Manche Terroirs



→ Des produits fermiers et artisanaux conformes à la charte

Manche Terroirs, en 2018, ce sont **68** agriculteurs et artisans qui vous proposent **203** produits agréés, avec une **gamme variée** :

- ✓ **63** produits cidricoles & **10** bières artisanales
- ✓ **12** produits des mers et des rivières
- ✓ **58** produits à base de viande
- ✓ **1** produit d'assaisonnement
- ✓ **4** fruits et légumes
- ✓ **17** produits laitiers
- ✓ **38** produits sucrés et boulangerie



Tous les agriculteurs et artisans ayant des produits labellisés Manche Terroirs se voient remettre leur diplôme pour l'année en cours.

Remise de diplômes Manche Terroirs du 23 avril 2018 à

La Maison du Biscuit

Carole et Marc BURNOUF

Hameau Costard SORTOSVILLE-EN-BEAUMONT

Biscuiterie artisanale



Tout visiteur de la Maison du Biscuit vous dira que ce sont d'abord le regard et l'odorat qui sont séduits. Dès la porte franchie, et quelle que soit l'heure, vos papilles se réveillent, les senteurs du chocolat chaud, de la poudre d'amande, du sablé frais, le parfum de la noisette éveillent vos sens. Ne craignez rien, le supplice sera de courte durée. Un membre de l'équipe s'avance et vous propose de déguster un petit gâteau. A la Maison du Biscuit le bonjour traditionnel se transforme en : bonjour messieurs-dames, prenez un petit gâteau en entrant. N'hésitez pas ! Si vous ne pouvez venir jusqu'en Normandie, la Maison du Biscuit vous propose à présent de retrouver ses produits dans une boutique en ligne. Les produits qui y sont vendus sont les mêmes que ceux que vous pouvez voir sortir du four de l'atelier de fabrication. Même qualité, même fraîcheur, mêmes plaisirs. Une fabrication artisanale et une expédition journalière.

Sur présentation du guide des produits du terroir de la Manche 2018, bénéficiez d'une remise de 5% dès 15€ d'achat, (hors salon de thé). Valable uniquement pour 2018.

Producteurs inscrits

la Maison du Bisuit	BURNOUF	Kévin
Feme de l'hotel FAUVEL	BERHAULT	Myriam
Les Délices d'Antain	MAUGER	Lucie
Lait Douceur de Normandie	LEBLOND	Stéphanie
Le Biscuit de Ste Mère	LECAMPION	François
Boucherie-Charcuterie	PROVOST	Emmanuel
La Brasserie de Ste Mère	ETASSE	Jérôme
ô grè des Vents	GROULT	Pascal
La Ferme des Croûtes	HAMEL	Aurélie
Gaec de Claidis	DAUGET	Alain
La Cave Normande	GUESDON	Sébastien
Elevage de la Fraserie	LANGLOIS	Alain ou Severine
Les Jambons de Lessay	LEMOINE	Christelle
Les Vergers de la Passion	FEREY	Damien
	GUILLOTTE	Pierre
Le P'tit Gris des Moulins	LUCAS	Florence et J.Jacques
Boulangerie Pâtisserie	REVELLE	Stéphane
	HAUPAIS	Maxime
La Maison St Lô	SAINT-LO	Geoffrey
La Maison Lombardie	LOMBARDIE	Philippe

Reconnaissance complémentaire de la qualité des produits labellisés Manche Terroirs, 4 d'entre eux ont été primés au Concours Général Agricole 2018 !

De l'**OR** pour :

- la **crème crue fermière** de la Ferme de l'Isle à Moyon

Du **BRONZE** pour :

- la **crème fraîche fermière** du GAEC du Bourg Groux à Moyon
- la **crème crue** de la SNC Sylvain Hardel à La Haye-Bellefond
- la **confiture de lait** de la Ferme de l'Isle à Moyon



20 ans de collaboration !

→ La marque Manche Terroirs

Créée en 1998, Manche Terroirs est issue d'une coopération entre la Chambre d'agriculture et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Manche pour valoriser les produits de notre terroir manchois.



Manche Terroirs existe donc depuis 20 ans !

Pour célébrer dignement cet anniversaire, l'association ambitionne de conduire 20 animations afin de gagner en notoriété, tant auprès des consommateurs que des professionnels et des partenaires.

Des actions sont donc programmées tout au long de l'année.

- Les **producteurs adhérents** sont conviés au **lancement** de cette programmation lors des remises de diplômes Manche Terroirs, à prendre part à certaines actions dédiées aux consommateurs ainsi qu'à une **soirée festive** leur sera consacrée à l'automne. Cette dernière permettra notamment, de mettre en avant les **adhérents fidèles** et de dévoiler la **nouvelle entité visuelle** de Manche Terroirs. Les professionnels qui n'adhèrent pas encore se verront proposer, toute l'année 2018, une **offre spéciale d'adhésion** «20 ans Manche Terroirs».
- Des actions seront menées à destination des **consommateurs** : lancement de la 'pouc' spéciale **20 ans Manche Terroirs**, **communication** grand public renforcée, animations sur des **festivals** de la Manche, sur des **marchés**, visite des ateliers de fabrication des agriculteurs et artisans ayant des produits Manche Terroirs, jeu sur facebook, découvertes gustatives des produits labellisés des artisans et agriculteurs par territoire ...
- Enfin, les **partenaires** seront sollicités pour renforcer leur présence sur certaines des animations et également conviés au **goûter anniversaire**. Les 20 ans de Manche Terroirs sont aussi l'occasion d'établir de nouveaux partenariats, ponctuels ou pérennes.



Comment en savoir plus sur les produits Manche Terroirs ?

Pour trouver les produits agréés, traquez le logo !

Les produits Manche Terroirs sont disponibles sur les fermes, dans les boutiques, sur les marchés, en épicerie fines, en ligne... une variété de lieux de commercialisation, adaptés aux habitudes de chacun.

→ Magasins partenaires de Manche Terroirs

Manche Terroirs, ce sont ainsi **14** magasins partenaires, dont **2 nouveaux***, qui proposent au moins 7 produits de 3 familles différentes de quoi constituer de beaux et bons coffrets gourmands dans leur boutique.

- L'Armoire à Délices - CHERBOURG-OCTEVILLE
- Le Biscuit de Sainte-Mère-Eglise - STE-MERE-EGLISE
- La Boutique Normande - COUTANCES
- ***Le château de la Roque - HEBECREVON - THEREVAL**
- Crêperie de la Gravelette - JOBOURG
- L'épicerie de la Mer- BARFLEUR
- La Ferme de l'Isle - MOYON
- Les Jambons de Lessay - LESSAY
- La Maison du Biscuit - SORTOSVILLE EN BEAUMONT
- Maison des Produits régionaux - Les Vergers de la Passion - MARTINVEST
- Le Manoir de l'Acherie - SAINTE CECILE
- ***Les Mets de la fermière - AGNEAUX**
- La Verdura - ST VAAST LA HOUGUE
- Un Poil Gourmand - GRANVILLE



Pour en savoir plus sur ces produits fermiers et artisanaux agréés Manche Terroirs, 4 solutions :

1) Le guide

« Produits du terroir des agriculteurs et des artisans de la Manche »



Toutes les coordonnées, lieux de vente des adhérents Manche Terroirs, ainsi que les producteurs Bienvenue à la Ferme.

Ce guide est disponible :

- chez les adhérents
- dans les offices de tourisme du département
- dans de nombreux commerces de proximité
- sur simple demande au 02 33 06 48 89
- en ligne depuis les actualités du site www.mancheterroirs.fr

Nouveauté 2018 : il a été proposé aux producteurs et aux magasins de faire une « offre spéciale » aux porteurs de ce guide 2018. Dix artisans et agriculteurs proposent une offre définie par leurs soins dont 7 'producteurs' Manche Terroirs :

Les Jambons de Lessay offre une saucisse sèche dès 30€ d'achats (n° 65)

Le Manoir de l'Acherie offre 5 % de réduction dès 15€ d'achats uniquement sur les produits Manche Terroirs (n°70 & n°131)

Les Délices de Camille offrent 5% de réduction sur vos achats (n°115)

L'EARL des croutes - Glaces de la ferme offre, pour 3 produits achetés, le 4ème gratuit (n°116)

Lait Douceur de Normandie offre 10% de réduction sur toute la gamme « Lait Douceur » (n°128)

La Maison du biscuit offre 5% de remise à partir de 15€ d'achat (hors salon de thé) (n°129)

La Maison Marie « Au Sablé Normand » offre 10 % sur tout achat de biscuits (n°130)

2) Le site Internet

www.mancheterroirs.fr

Un site pour y trouver toutes les informations utiles : coordonnées, lieux de vente, recettes, photos, actualités des producteurs, manifestations,...

3) Le profil Facebook :

facebook.com/manche.terroirs : idéal pour tout savoir des produits Manche Terroirs et, en 2018, suivre tous les événements liés au vingtième anniversaire de Manche Terroirs !

4) La lettre d'informations Manche Terroirs

Environ une fois par mois, elle est adressée à qui le veut afin de connaître l'actualité Manche Terroirs, les nouveautés, des recettes, des marchés 100% producteurs, des visites d'ateliers et autres événements. Chacun peut s'y inscrire depuis le site www.mancheterroirs.fr .

"Manche Terroirs" bénéficie du soutien financier du Conseil Départemental de la Manche.