



**La Semaine du Goût fête ses 20 ans  
Manche Terroirs y participe**



**Marché du goût  
et du terroir**

# **Dossier de Presse**



**Samedi 10 octobre - 14h à 18h**

A côté du magasin Les Vergers de la Passion (ZA le pont)

à **Martinvast**

---

Contact

Anne Manach - Manche Terroirs – 02 33 06 49 72  
06 73 37 85 40 – [amanach@manche.chambagri.fr](mailto:amanach@manche.chambagri.fr)

# Qu'est-ce que Manche Terroirs ?

**Manche Terroirs a plus de 10 ans !**

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



## **Des produits fermiers et artisanaux répondant à une charte de qualité**

Manche Terroirs est une marque collective où producteurs fermiers (agriculteurs) et artisans donnent le meilleur de leur savoir-faire pour vous régaler les papilles avec des produits répondant à un cahier des charges bien précis :



- des matières premières 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

Pour reconnaître les produits agréés, suivez le logo !

**Manche Terroirs, en 2009, ce sont 47 agriculteurs et artisans adhérents, qui vous proposent plus de 138 produits agréés, avec une gamme variée : du cidre au saumon, en passant par la crème, les biscuits, les confitures ou les rillettes... De quoi se régaler en toute occasion.**

# Pourquoi Manche Terroirs participe à la semaine du goût ?



- × Car Manche Terroirs, c'est une démarche qui **valorise des produits du terroir agréés sur leur goût**, avec des tests de dégustations **indépendants** à l'appui sur tous les produits agréés. Et un slogan "**Manche Terroirs, du goût en plus**"!
- × Pour initier les consommateurs au **bon goût de nos produits du terroir**
- × Pour **faire découvrir des saveurs inédites**.
- × Pour montrer la **variété des produits du terroir** de la Manche
- × Pour **mieux faire connaître aux consommateurs les circuits courts** et les produits locaux.
- × Pour **transmettre les savoir-faire** sur les produits artisanaux de la Manche.
- × Pour permettre aux consommateurs de **rencontrer**, le temps d'une après-midi, **des producteurs fermiers et artisans passionnés**

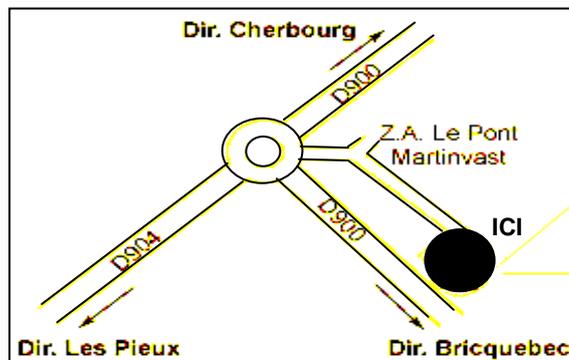


# Le Marché du Goût et du Terroir le 10 octobre

Quand ? Le samedi 10 octobre, de 14h à 18h

- ✗ Où ? A côté du Magasin Les Vergers de la Passion, à Martinvast
- ✗ Entrée gratuite
- ✗ Un évènement 100% fermier et artisanal, avec des producteurs fermiers et des artisans de la Manche.

Contact : 02 33 06 48 89 ou 06 73 37 85 40



Les **animations** seront proposées aux visiteurs :



Dégustations des produits de la Manche : charcuterie, légumes, produits de la mer, confitures de lait, foie gras...

- ✗ Démonstration de déveinage de foie gras
- ✗ Explications sur la fabrication des produits
- ✗ Jeux sur le thème du goût
- ✗ Echanges avec les producteurs présents
- ✗ Marché du terroir

Avec notamment la participation de :

- ✗ Laurent Ferey, du magasin Les Vergers de la Passion, qui accueille l'animation sur son site à Martinvast
- ✗ Catherine Lecardonnel, agricultrice à St Sauveur Lendelin et productrice de confiture de lait, teurgoule...
- ✗ Christine Follet, ostréicultrice à Fermanville, qui élève ses huîtres en eaux profondes
- ✗ Alain Cottebrune, maraîcher à la Ferme du Houguet, à Réville qui propose toute une variété de légumes
- ✗ René Saint-Lô, pisciculteur à la Pisciculture de la Champagne à St Sauveur Lendelin, qui fabrique des rillettes de truite
- ✗ Jean-François Debrix, boucher-charcutier-traiteur à Montfarville, et spécialiste du boudin blanc
- ✗ Alain Langlois, producteur de canards, fraises et haricots à Saint-Martin le Hébert.
- ✗ Daniel Guesdon, producteur de poiré, cidre, jus de pommes... à St Cyr du Bailleul

# En partenariat avec...

