



Goûtez la Baie avec MANCHE TERROIRS & JAZZ EN BAIE

DOSSIER DE PRESSE

24 juillet 2018 à Vains, Ecomusée de la baie du mont Saint-Michel

Contacts Presse

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

Pauline BINDET, communication Jazz en Baie- 02 33 49 90 76

Goûtez la baie avec Manche Terroirs

→ Le concept de « Goûtez la baie »

Afin de promouvoir la musique en général, et le jazz en particulier, auprès du plus grand nombre, la 9^{ème} édition du festival Jazz en Baie a programmé des concerts gratuits dans des lieux emblématiques de la baie du mont Saint-Michel : l'écomusée de la baie du mont Saint-Michel à Vains d'une part et l'aérodrome du Val-Saint-Père d'autre part. Pour faire de ces moments des temps forts inoubliables, Manche Terroirs s'associe à cette programmation et vous propose des expériences gustatives pour accompagner ces concerts ouverts à tous : dégustations gratuites de produits labellisés Manche Terroirs et restauration 100% locale !

→ Pourquoi les produits Manche Terroirs pour déguster la baie ?

Les produits Manche Terroirs sont des produits sélectionnés pour leur origine de la Manche et leur fabrication de manière fermière ou artisanale. Leur saveur est attestée par un jury indépendant de consommateurs. La majorité des produits labellisés ne contiennent ni conservateur ni colorant.

Ce sont donc des 'valeurs' sûres' élaborées localement par des acteurs du territoire.



Le 20^{ième} anniversaire de Manche Terroirs est l'occasion d'établir de nouveaux partenariats, de renouveler son image et de donner une visibilité supplémentaire aux produits Manche Terroirs. La possibilité offerte aux festivaliers de goûter ces produits répond pleinement à cet objectif.

→ Que pourra-t-on écouter et déguster le samedi 4 août à l'écomusée de la baie du mont Saint-Michel à Vains ?

C'est sur des airs de jazz de la Nouvelle Orléans, avec l'orchestre « The New-Marching-Band » que les festivaliers pourront déguster des produits de la baie du mont Saint-Michel. Au son de la clarinette, du trombone, de la trompette, du tuba, du banjo et autre wash-board, 6 producteurs locaux proposeront boissons et restauration :

- *des bières artisanales – Brasserie de la baie à Courtils*
- *des produits cidricoles à base de pomme et de poire – GAEC de la Cave Normande à Saint-Cyr-du-Bailleul*

- *des sandwichs et salades normandes – GAEC de Brédeville à Coudeville-sur-Mer*
- *des tartines de fromage de chèvre avec miel ou chutney – La Manchevrette à Gathemo*
- *des assiettes côté mer, côté terre et gourmande – Ferme de la Belle étoile à Saint Senier-sous-Avranches*
- *des glaces fermières – Les Délices d'Antain à Saint Côme-du-Mont*

Après de chacun des producteurs, il sera aussi possible de déguster différents produits et de faire ses emplettes.

Ce concert gratuit débutera vers 12h mais les producteurs seront en place dès 11h pour les plus gourmands et les plus curieux !

➔ Que pourra-t-on écouter et déguster le dimanche 5 août à l'aérodrome du Val Saint-Père ?

Le groupe « Celest on the Bayou » proposera du Jazz New Orléans tout en swing, chants traditionnels venus de l'autre côté de l'Atlantique. Sur les airs festifs entonnés avec trompette, banjo et soubassophone, 6 producteurs locaux proposeront boissons et restauration :

- *des bières artisanales – Brasserie de la baie à Courtils*
- *des produits cidricoles – Le Pressoir du Mont à Tanis*
- *des sandwichs et salades normandes – GAEC de Brédeville à Coudeville-sur-Mer*
- *des assiettes côté mer, côté terre et gourmande – Ferme de la Belle étoile à Saint Senier-sous-Avranches*
- *des tartines de fromage de chèvre avec miel ou chutney – La Manchevrette à Gathemo*
- *des rillettes de volailles en tartine – Gaëlle Morin élevage de volailles en plein air à Noirpalu*

Après de chacun des producteurs, il sera aussi possible de déguster différents produits et de faire ses emplettes.

Ce concert gratuit débutera vers 12h mais les producteurs seront en place dès 11h pour les plus gourmands et les plus curieux !

Manifestation organisée en partenariat avec le Conseil départemental de la Manche





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, Manche Terroirs a élevé ses exigences. Désormais :

1. la note minimale d'appréciation globale et de goût de chaque produit Manche Terroirs est 6.5/10 (vs 6/10)
2. le nombre minimum de produits Manche Terroirs devant être disponibles dans les magasins partenaires est de 7 (vs 5)
3. la définition d'un produit Manche Terroirs est la suivante :



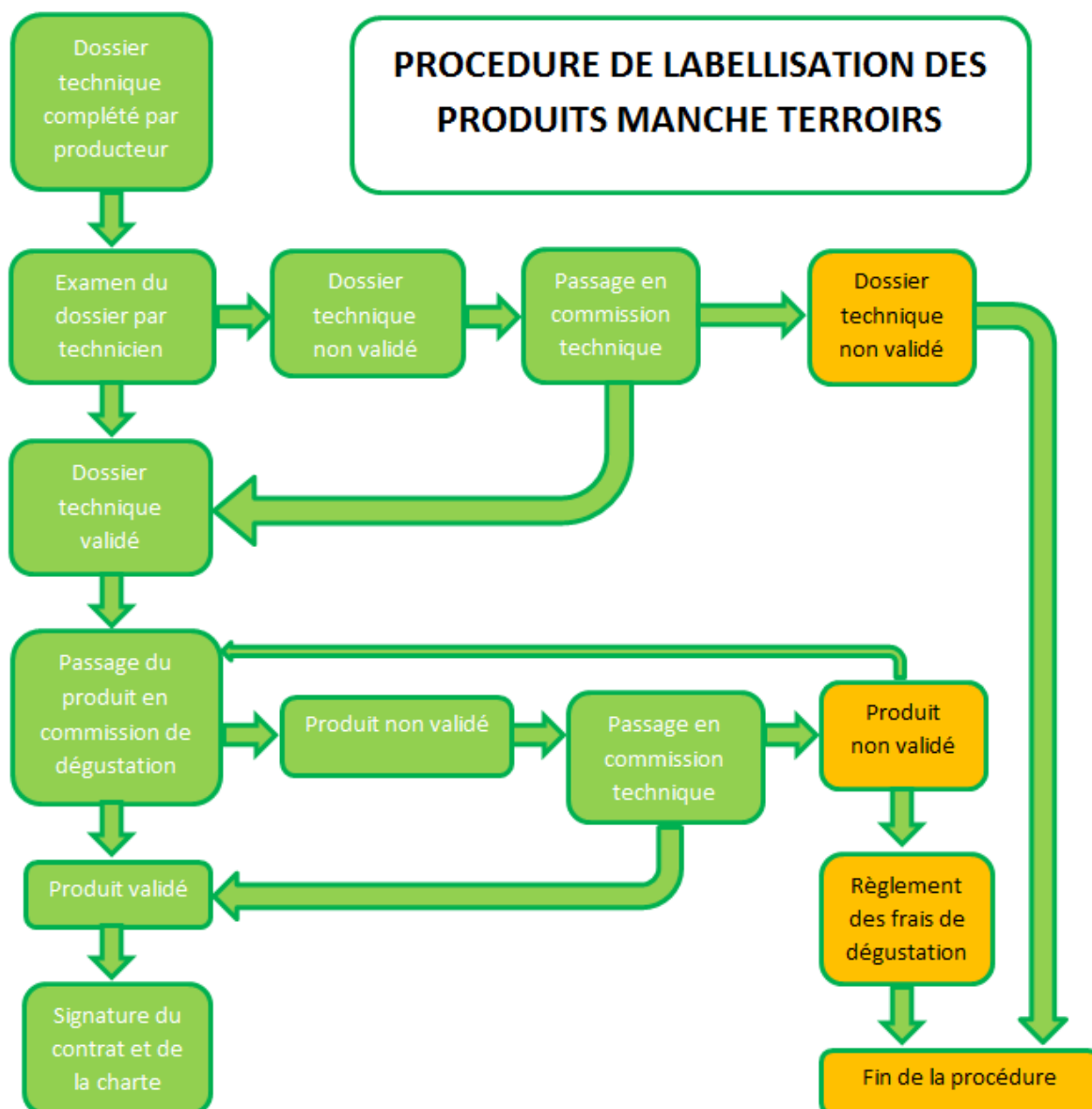
Manche Terroirs : Du Goût en Plus !

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

4. la procédure de labellisation d'un produit Manche Terroirs se déroule comme suit :



➔ **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





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 a défini 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. C'est dans ce cadre que s'intègre le lancement de la « Pouc' » éphémère spéciale 20 ans Manche Terroirs.



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.