

LE COTENTIN, UN TERRITOIRE A CROQUER !

Ce mardi 26 janvier, Antoine DIGARD, Conseiller délégué en charge de l'Agriculture, des Circuits-Courts et du Programme Alimentaire Territorial (PAT) à l'agglomération du Cotentin et Marie-Agnès HEROUT, V-P en charge de l'Environnement et du Développement Durable à la Communauté de communes de la Baie du Cotentin visitent l'exploitation de la Chèvrerie de la Huberdière à Liesville-sur-Douve pour illustrer la mise en place du « Projet Alimentaire Territorial » (PAT), porté collectivement par les deux intercommunalités. « *Ce dispositif a pour objectif de développer une économie agricole de proximité et ainsi favoriser une alimentation locale pour tous sur un territoire riche de ses ressources et de ses savoir-faire : élevage, maraîchage, pêche, cultures marines, transformation....* » souligne Jean-Claude COLOMBEL, Président de la Communauté de communes de la Baie du Cotentin.

La filière agricole

La Presqu'île du Cotentin identifie près de 1 900 exploitations agricoles, dont 166 exploitations Bio. Reconnus pour leur qualité, les produits issus du territoire sont marqués par de nombreux labels, tels que l'AOC (sur le beurre et crème d'Isigny, sur le Calvados, le cidre...), IGP (sur la volaille, le porc, le cidre...), Label rouge notamment sur la Coquille Saint Jacques et Homard MSC (issus d'une pêche durable).

Comme de nombreux acteurs économiques, la filière agricole manchoise est grandement pénalisée par le contexte sanitaire actuel et les restrictions de déplacement de la population. Aucune profession n'a été autant contrainte de s'adapter ces dernières décennies. C'est pourquoi l'agglomération et la Communauté de communes de la Baie du Cotentin souhaitent développer le soutien aux producteurs du territoire en favorisant davantage les circuits courts synonymes de qualité. Par ce soutien, elles répondent également aux attentes des consommateurs sur la traçabilité des produits et la possibilité de consommer local. Dès le printemps dernier, l'agglomération a développé et mis en ligne une plateforme

numérique collaborative à destination des producteurs et des habitants : « J'achète local ».

Aujourd'hui étendu à la Communauté de Communes de la Baie du Cotentin, ce projet est plus que jamais d'actualité. Cet outil simple, vise en encourageant la connexion entre les producteurs et les consommateurs.

Le Projet Alimentaire Territorial

La richesse des produits locaux encourage à développer une économie alimentaire locale bénéfique au plus grand nombre. En soutien aux acteurs de la filière, les intercommunalités lancent une concertation au public sur l'alimentation en circuits-courts.

« Notre alimentation est un sujet fait de décisions à la fois individuelles et collectives. C'est pourquoi nous construisons ce projet de manière concertée, associant l'ensemble des parties prenantes, afin que chacun puisse prendre part à la définition de l'alimentation de demain, dans le Cotentin » explique David MARGUERITTE, Président de l'agglomération du Cotentin.

Décidons ensemble de notre alimentation

Elaboré en concertation, ce projet de soutien à l'agriculture lance le début des rencontres avec le grand public. Crise sanitaire oblige, les temps d'échanges se dérouleront en visioconférence les :

- 2 février 18h30 à 20h30 ;
- 6 février 10h à 12h.

Ces temps seront propices aux discussions et à la formulation de propositions pour assurer une alimentation locale dans le Cotentin. Au-delà de ces temps d'échanges, les usagers sont invités à participer au débat en ligne ou à poser leurs questions directement sur cette adresse :

<https://lecotentin.fr/concertation-projet-alimentaire-territorial>

Le Cotentin compte sur la participation des usagers pour proposer un Projet en cohérence avec la réalité de notre Presqu'île.

Chèvrerie de la Huberdière

La chèvrerie de la Huberdière est, comme son nom l'indique, une chèvrerie, mais également une exploitation agricole (bovins, moutons, fourrage, etc.) installée depuis 35 ans sur la commune de Liesville-sur-Douve.

L'exploitation propose des visites dédiées aux scolaires et au grand public ainsi qu'un hébergement et restauration dans leur ferme auberge (hors crise sanitaire). Les produits issus de la chèvrerie sont vendus en direct et approvisionnaient jusqu'ici les restaurants, marchés.

En 2019, après une rencontre dans le cadre des "Speed dating" du Salon ProAlim, organisé par la Chambre d'agriculture, les exploitants ont commencé à travailler avec la cuisine centrale de Cherbourg-en-Cotentin (1 600 repas par jour pour 6 établissements), pour fournir une gamme de yaourts nature puis de yaourts sucrés (gamme développée

spécifiquement pour répondre à la demande de la collectivité).

Aujourd'hui, le couple accompagne un jeune agriculteur en "parrainage" pour qu'il puisse reprendre la chèvrerie, en avril prochain. Ils continueront leur activité de culture, élevage (bovin, moutons) et accueil du public dans la ferme Auberge.

Inscrits dans le réseau « Bienvenu à la ferme » et à présent engagés auprès des collectivités, ils sont très impliqués dans le réseau local pour permettre à leur exploitation de se développer de manière durable.