

LES TRAVAILLEURS DE L'AMER : UNE BRASSERIE AMBASSADRICE DU SAVOIR-FAIRE DU COTENTIN

Jeudi 4 février, le président de l'agglomération du Cotentin, David MARGUERITTE, accompagné de Manuela MAHIER, V-P en charge de la Mer, du Nautisme et du Rayonnement du Cotentin, Benoit ARRIVE, V-P en charge du Développement Economique, Patrick FAUCHON, Président de la Commission de Territoire des Pieux et Catherine BIHEL, Maire des Pieux, a visité la Brasserie Les Travailleurs de l'Amer avec les gérants de l'entreprise, Guillaume DE LESTRANGE et Simon LA SALLE.

Le savoir-faire des artisans et des producteurs du Cotentin n'est plus un secret. Notre territoire est régulièrement identifié pour la qualité de sa gastronomie et de ses produits du terroir. Les artisans qui les produisent

participent pleinement à l'attractivité du Cotentin et à son rayonnement. La preuve en est : le succès rencontré en décembre dernier par l'opération Box « Le Cotentin au pied du sapin ». Cette action de soutien aux producteurs et artisans, initiée par l'agglomération et déployée par l'Office de Tourisme du Cotentin, permettait aux internautes d'offrir un coffret cadeau pour les fêtes. Au total, près de 900 box, regroupant les produits emblématiques du territoire, ont été vendues et expédiées dans toute la France et à l'étranger.

Des savoir-faire inscrits dans l'identité du Cotentin

Si le cidre ou les productions ostréicoles font partie de l'ADN du territoire, ce dernier comporte aussi des pépites comme les brasseries artisanales. A l'image des Travailleurs de l'Amer, installée aux Pieux depuis 2019, celles-ci se développent et bénéficient de l'engouement des consommateurs pour s'inscrire dans le paysage local.

Comme il s'y était engagé à la suite de son élection en septembre 2019 à la présidence de l'Office de Tourisme du Cotentin, David MAGUERITTE, Président de l'agglomération a souhaité aller à la rencontre des acteurs du tourisme et ambassadeurs du territoire.

A ce titre, la Brasserie Les Travailleurs de l'Amer fondée en 2013 et reprise en 2018 par Guillaume de LESTRANGE et Simon LA SALLE, réussi parfaitement l'association entre la valorisation des produits locaux et la promotion du Cotentin.

Depuis son installation aux Pieux avec la création d'un espace dédié à la dégustation la brasserie a su séduire les visiteurs aussi bien locaux que de passage. En effet, 40% du chiffre d'affaires des Travailleurs de l'Amer se réalise pendant la période estivale.

« *Nous le savons, le Cotentin possède de nombreuses richesses avec ses espaces naturels préservés et ses paysages à couper le souffle. Si ces derniers participent grandement à la qualité de vie dont nous pouvons nous vanter, la renommée de nos produits locaux n'y est pas non plus étrangère. Le savoir-faire de nos artisans fait partie du patrimoine immatériel du Cotentin et nous devons le faire savoir* », indique le Président David MAGUERITTE.

« *Le clin d'œil adressé par Les Travailleurs de l'Amer à Victor Hugo et à nos voisins de Guernesey, est un bel exemple du caractère local est bien trempé pour valoriser des produits de qualité* ».

« *Pêcheurs, océanographe, chasseur d'épave, capitaine au long cours... Nos bières sont incarnées par d'authentiques loups de mer du littoral Normand* » précise Simon LA SALLE, en charge de l'image et de la communication de l'entreprise. Une exposition photographique qui leur est entièrement dédiée sera présentée au Manoir du Tourp de La Hague dès la réouverture des centres culturels.

« *L'engagement des Travailleurs de l'Amer pour la communauté*

locale ne s'arrête pas là », indique Simon LA SALLE. « *Au côté de Saint James, une autre entreprise de La Manche à forte identité maritime, nous contribuons au financement du nouveau canot de sauvetage de la station SNSM de Goury* ». La volonté commune d'un soutien à une action d'intérêt général est à l'origine de cette synergie entre la célèbre marque de vêtements et la brasserie artisanale bio du littoral normand.

Le bon développement de l'entreprise permet aussi la création d'emplois par le biais de l'apprentissage au sein de l'entreprise. Deux nouveaux contrats de professionnalisation en CDI sont signés en ce début d'année 2021.

Le Cotentin en soutien aux filières agricoles et aux producteurs

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. 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, visant en encourageant la connexion entre les producteurs et les consommateurs s'inscrit dans la continuité de la démarche initiée par le Cotentin et la Communauté de Communes de la Baie du Cotentin pour développer le soutien

aux producteurs du territoire et favoriser davantage les circuits courts. Avec ce soutien, les collectivités répondent aux attentes des consommateurs sur la traçabilité des produits et la possibilité de consommer local.

Une concertation sur cette thématique est actuellement en cours avec le grand public. Les premiers retours sont d'ailleurs particulièrement encourageants avec une 1^{ère} réunion publique en visioconférence le 2 février où la jauge de 90 participants a été rapidement atteinte.

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.

Les Travailleurs de l'Amer : une brasserie écoresponsable orientée vers le circuits-courts

La Brasserie inscrit l'ensemble de son cycle de production dans une démarche durable et respectueuse de l'environnement. L'intégralité des bières produites est ainsi labellisée bio par l'organisme ECOCERT.

De l'utilisation d'électricité issue à 100% des énergies renouvelables à la consommation d'eau limitée à son maximum, les Travailleurs de l'Amer se sont inscrits une démarche volontariste de développement durable.

« Nous portons une attention toute particulière à l'origine de nos matières premières, nous sommes fiers de brasser avec des malts 100% normands et nous veillons à limiter au maximum notre consommation d'eau et participons quotidiennement au tri et au recyclage de nos déchets », souligne Guillaume de LESTRANGE. Les drêches, les résidus du brassage du malt, sont d'ailleurs distribués à ses vaches Galloway, élevées intégralement en plein air dans les landes de Vauville.

L'entreprise travaille également sur un projet de recyclage de bouteilles mené conjointement avec les cidriers du coin l'association Consigne et réemploi en Normandie.

Cette action écoresponsable se poursuit avec le choix de ne proposer ses produits qu'avec des commerçants triés sur le volet. Les épicerie fines, les cavistes, le réseau BIOCOOP ou encore les associations, comme « La Ruche qui dit oui », Cotentin terroir, la Croisée des paniers ou Cotentin Shop font figures de partenaires particuliers. *« Ils nous accompagnent depuis le début. Il y a une relation de confiance et une philosophie partagées sur nos engagements sociaux et environnementaux. Nous donnerons toujours la priorité aux circuits courts et à nos distributeurs historiques »,* affirme Guillaume DE LESTRANGE.