

11-13/02 : Accueil de délégations européennes pour un séminaire sur la valorisation des produits alimentaires locaux

La Communauté d'agglomération du Cotentin porte sur son territoire et celui de la Baie du Cotentin le programme européen LEADER. Dans ce cadre, le Cotentin participe à un projet de coopération européenne autour de la valorisation des produits alimentaires locaux. L'agglomération s'est donc engagée pour deux ans, de septembre 2019 à septembre 2021, auprès de 6 partenaires de 4 pays différents (France, Belgique, Suède et Finlande) à l'élaboration de cette démarche visant à favoriser une alimentation durable issue de nos territoires, et à valoriser les productions locales.

Cette coopération s'inscrit en complémentarité du travail de l'agglomération sur l'élaboration de son Projet Alimentaire Territorial (PAT),

dont 2020 marquera le début de la concertation avec la population.

La thématique est déterminante pour le Cotentin car elle touche à des particularités du territoire, à son savoir-faire en matière de produits de la mer et de la terre. A travers ce projet de coopération les partenaires souhaitent construire, mutualiser et envisager des opportunités de développement économique pour l'ensemble des acteurs du territoire.

Les partenaires souhaitent concevoir, en s'inspirant de l'expérience des partenaires européens, des outils pratiques destinés aux producteurs, acteurs intermédiaires (transformateurs, artisans) et consommateurs (guide de bonnes pratiques, cahiers pédagogiques, supports visuels).

Un 1^{er} séminaire d'échanges réunissant une vingtaine de personnes animé par des techniciens référents en matière de valorisation des produits locaux est donc organisé sur le territoire du Cotentin du 11 au 13 février 2020.

Au programme, des réunions de travail pour définir la qualité d'un produit local et apporter des réponses de façon collective aux problématiques de la valorisation des produits locaux.

Pour illustrer la thématique, des visites de producteurs (Ferme Le bonheur est dans le Pré, à Saint-Sauveur-le-Vicomte ; Ferme pédagogique aux 5 saisons, à Flamanville) et d'entreprises locales sont également prévues (Lait Douceur de Normandie, atelier artisanal et Saumon de France, ferme d'élevage).

Les partenaires européens sont les suivants :

- Pays de Saint-Brieuc, coordonnateur du projet ;
- Communauté d'agglomération du Cotentin ;
- Leader Bohuskust (situé au Nord de Göteborg en Suède) ;
- Lundaland (au Nord de Malmö en Suède) ;
- Association de tourisme TUMA (Finlande, au Nord de Helsinki) ;
- Parc Naturel Haute Sure Foret d'Anlier (Belgique, situé dans les Ardennes, à la frontière avec le Luxembourg).

Ce travail technique qui va nécessairement créer des synergies et des interactions entre les différents acteurs se clôturera en septembre 2021 par l'organisation d'un concours culinaire avec des Chefs issus de l'ensemble des territoires partenaires visant à mettre en avant en exergue la qualité intrinsèques des produits locaux.