

Manche

IUT Cherbourg Manche. Des étudiants partent dimanche à Chiclana Ce seront nos ambassadeurs en Andalousie

QUOTIDIEN LA PRESSE DE LA MANCHE | jeudi 11 mai 2017

530 mots



Les étudiants et les accompagnateurs dans les starting-blocks.

Sept étudiants de 1^{re} année en techniques de commercialisation s'apprêtent à quitter Cherbourg, direction Chiclana. But de l'opération : assurer la promotion de produits du terroir normand en Andalousie.

Se retrouver face aux réalités de l'entreprise tout en assurant la promotion du terroir normand : tel est le challenge que s'apprêtent à relever sept étudiants réunis au sein de l'association Norm'Andalucia (1) la semaine prochaine en Espagne. Ils seront accompagnés de deux professeurs. « **L'objectif est de communiquer sur la richesse de nos régions respectives, dans le cadre du programme Erasmus** », résume Kate Allart, l'une des étudiantes.

La vitrine de la Normandie

La démarche n'est pas nouvelle. Depuis douze ans, l'IUT Cherbourg Manche est associé à Chiclana de la Frontera, une ville andalouse de 70 000 habitants. Un partenariat qui a abouti dès 2006 à la création de l'association Norm'Andalucia, dont le but est de promouvoir et de vendre des produits normands en Andalousie et des produits andalous en Normandie.

Dimanche aux aurores, un mini-car loué pour l'occasion emmènera la délégation sous le soleil de l'Andalousie. Après 19 heures de route, les étudiants découvriront le « mercado municipal de

Abastos ». Là, un espace leur aura été réservé. Jusqu'au 19 mai, ils pourront y vendre de nombreux produits normands. Des produits incontournables comme des financiers, des cookies, des caramels, des sucettes ou du pain d'épices de la Maison du Biscuit de Sortosville-en-Beaumont, du saumon et des rillettes de saumon de l'entreprise Leblond d'Hardinvast, des rillettes de canard et d'oie de la ferme Giroult Gaec de Vire, des terrines de campagne, terrines au boudin noir et terrines de porc du lycée agricole de Vire, du cidre brut et demi-sec, calvados, jus de pomme des Vergers de la Passion à Martinvast, sans oublier du camembert, du petit Livarot, du Saint-Paulin et des petits-suisseurs des Maîtres Laitiers et de la Fromagerie du Val d'Ay.

« Comme une entreprise »

Pour organiser l'acheminement de tous ces trésors culinaires et garantir leur fraîcheur, les étudiants n'ont pas ménagé leur peine. « **Vous n' imaginez pas le travail qui a été abattu depuis plusieurs mois** », confie l'un des deux professeurs accompagnateurs. Car les sept jeunes ont tout pris en main. « **On a géré ce projet à la façon d'une entreprise** », confie l'un des étudiants. Une soirée est d'ailleurs organisée ce vendredi au Kissing, à Saint-Jean-de-la-Rivière, pour boucler le budget.

L'aventure ne s'arrêtera pas là : les étudiants auront ensuite un dossier à préparer. Ils devront le présenter lors de leur soutenance de fin d'année universitaire.

(1) Thibault Decante président de Norm'Anadalucia, Christophe Soignard vice-président, Thomas Texeire trésorier, Jean Leyronas vice-trésorier, Kate Allart chargée de communication, Jade Garçon secrétaire, Grégoire Cauvin membre actif. Accompagnants : Jean-Marie Ciamporciero et Harold Lefèvre.