

DOSSIER DE PRESSE 2024

L'AISSSEZ
ENTRER
LE SOLEIL



LA
NOIRMOUTIER
— UNIQUE, COMME SON NOM L'INDIQUE —



Autrefois surnommée « l'île aux mimosas » en raison de sa douceur océane qui permet aux mimosas de fleurir même en hiver, Noirmoutier-en-l'Île bénéficie d'un ensoleillement de 2 200 heures par an, avec des températures moyennes plus élevées que sur le continent.

Cela confère des paysages différents à chaque moment de la journée. La douce luminosité matinale offre un panorama authentique où se mêlent les variantes de couleurs du sable, le doux parfum des forêts de chênes et le chant des mouettes.

En journée, c'est un havre de paix avec une ambiance si singulière que l'on retrouve dans les villages où chacun aime se rendre pour partager de bons moments et se ressourcer.

À l'heure du coucher du soleil, la magie opère et l'île se pare de magnifiques paysages aux allures dorées créant ainsi des œuvres d'art naturelles.

Cet écrin et cette atmosphère offrent à la pomme de terre de Noirmoutier ce caractère unique. Cultivée sous les embruns, la primeur de l'île de Noirmoutier a une saveur exceptionnelle : un petit goût iodé lié à sa culture entre terre et mer et sa récolte avant maturité.

Sur l'île de Noirmoutier, la douceur de vivre n'est pas qu'une expression ! Avec ses plages ensoleillées, ses ports, ses cabanons, ses forêts de chênes et ses terres agricoles, ce territoire a le pouvoir de mettre tous les sens en émoi !

Savourez les Primeurs de Noirmoutier et « **Laissez entrer le soleil** » de l'île dans votre vie...

#COOP DE NOIRMOUTIER, NOTRE ÎLE, NOTRE TERRE

“ La pomme de terre primeur est une production unique et un savoir-faire qui se transmet de génération en génération... Je suis originaire de Noirmoutier. Dans ma famille, nous sommes paysans depuis plusieurs générations.

J'ai repris l'exploitation de mes parents car j'ai ressenti ce besoin de « retour à la terre » et cette envie de prendre part véritablement à la vie de l'île et au savoir-faire de la Coopérative. Nos pommes de terre primeur sont uniques et sont un emblème de l'île.

Derrière cette culture d'exception du terroir français, nous sommes 22 familles de producteurs à travailler les terres agricoles de l'île toute l'année.

Nous les préparons dès l'automne avec, par exemple pour les champs de Bonnottes, la mise en place du goémon que nous ramassons sur les plages..

Les plantations se font dès le début de l'année, à la main et l'arrachage se fait 90 jours plus tard, en mi-mars. Nous avons à cœur de perpétuer les traditions et d'avoir une culture responsable, tout en relevant les défis nécessaires à la préservation de la planète.

JESSICA TESSIER

Productrice & Présidente de la Coopérative Agricole de Noirmoutier



LES POMMES DE TERRE PRIMEUR DE NOIRMOUTIER RECONNUES INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

Grâce au microclimat îlien, la Pomme de terre de Noirmoutier est la plus précoce des pommes de terre primeur françaises. Ce produit du terroir est reconnu en tant qu'Indication géographique protégée (IGP) depuis 2020.



LA POMME DE TERRE DE NOIRMOUTIER IGP EN QUELQUES CHIFFRES

 **450
HECTARES
DE PRODUCTION**

**10 000
TONNES
PRODUITES PAR AN**



 **22
FAMILLES
DE PRODUCTEURS**

L'IGP consacre une production existante liée à un territoire et sa culture inimitable. Ce signe officiel de l'origine et de la qualité confère aux primeurs de Noirmoutier une protection de la reconnaissance de leur caractère unique à l'échelle européenne : un goût légèrement sucré, une caractéristique directement liée aux propriétés des sols de l'île de Noirmoutier, et également une peau fine qui se détache facilement.

#22 FAMILLES DE PRODUCTEURS POUR FAIRE RAYONNER LA NOIRMOUTIER ET SES TRADITIONS

La Coopérative Agricole de Noirmoutier réunit aujourd'hui 22 familles de producteurs de l'île. Avec une envie commune de conserver les traditions, elles écrivent l'histoire de la pomme de terre primeur de Noirmoutier et sont garantes de l'esprit collectif et du savoir-faire de la Coopérative.

La transmission des bonnes pratiques et des valeurs telles que la passion du métier, le respect de l'environnement et le goût du travail collectif sont essentielles à celles et ceux que l'on nomme sur l'île « **la génération primeur** » pour poursuivre cette quête de l'excellence dans la production de cette pomme de terre si singulière...



LA RELEVÉ DE LA GÉNÉRATION PRIMEUR

Dans ma famille, nous sommes agriculteurs depuis 4 générations. Depuis toutes ces années, nous avons une culture traditionnelle et nous nous efforçons de transmettre l'envie du travail bien fait à nos enfants. La transmission intrafamiliale est la plus forte !

LAURENT TESSIER

Producteur de pommes de terre de Noirmoutier

Pour moi, il est primordial de perpétuer le savoir-faire transmis par notre père mais tout en s'adaptant aux nouvelles pratiques. L'excellence de notre pomme de terre primeur en dépend !

FLORENT TESSIER

*29 ans,
fils aîné de Laurent Tessier*



J'apprécie ce métier. J'ai grandi dans les champs, en plein air avec ce paysage magnifique. Dès mon plus jeune âge, j'ai souhaité m'investir dans l'exploitation familiale en m'intéressant aux techniques de culture. J'aime ce métier et je compte bien participer à la transmission aux générations futures.

FABIEN TESSIER

*26 ans,
fils cadet de Laurent Tessier*



CULTIVER LA RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE (RSE) DE LA COOPÉRATIVE POUR L'AVENIR DE LA NOIRMOUTIER

En mutualisant leurs moyens de production, de transformation et de commercialisation de leurs cultures, les agriculteurs de la Coopérative Agricole de Noirmoutier ont toujours projeté leur avenir en veillant à ce que chaque décision soit votée selon le principe « une personne, une voix », avec l'enjeu de répondre aux 3 axes stratégiques de la démarche RSE initiée depuis 2019 par la Coopérative Agricole :

RESPECTER LA TRADITION

Les Coopérateurs de l'Île de Noirmoutier sont attachés à leur territoire et aux valeurs humaines de la coopération. L'engagement, l'équité et la solidarité sont les valeurs fondatrices que les familles de producteurs, membres de la Coopérative, se transmettent depuis plus de 75 ans.

CULTIVER UNE AGRICULTURE RESPONSABLE

Les Coopérateurs de l'Île de Noirmoutier veillent à travailler dans le respect de l'écosystème endémique de l'île, en recherchant constamment à optimiser leurs connaissances et leurs méthodes, afin de mieux maîtriser et limiter les impacts des facteurs de leur production sur l'environnement.

INNOVER POUR AVANCER

Conscients de leur responsabilité sociétale, les producteurs de la Coopérative ont la volonté d'allier le respect du savoir-faire noirmoutin à la recherche de nouvelles méthodes agricoles et de technologies pour aboutir à un parfait équilibre entre durabilité économique, protection de l'environnement et assurance du rôle social de la Coopérative de Noirmoutier.



La RSE représente aujourd'hui un outil stratégique essentiel pour s'adapter à un monde en perpétuel changement. Nous construisons cette démarche en collaboration avec les producteurs et les salariés, laissant la place à l'échange et au partage d'expériences pour bâtir un modèle plus responsable pour notre coopérative.

GHYZLANE BENADADA

Conseillère Agricole de la Coopérative Agricole de Noirmoutier



100% DE LA PRODUCTION DES POMMES DE TERRE DE NOIRMOUTIER CERTIFIÉE GLOBAL G.A.P (G.A.P : GOOD AGRICULTURAL PRACTICE)*



#UN MODÈLE AGRICOLE RESPONSABLE

Si les producteurs de Noirmoutier se sont réunis en coopérative, c'est parce qu'ils sont convaincus qu'un travail collectif offre la meilleure garantie d'une politique de durabilité ouverte sur son environnement.

Toutes les étapes de la production sont examinées dans le détail depuis la réception des plants jusqu'à l'expédition des pommes de terre primeur en dehors de l'île.

En cas de recours nécessaires à des produits phytosanitaires (type fongicide) pour lutter contre le mildiou, ce champignon qui en quelques jours peut détruire une récolte, l'usage reste limité au strict minimum et toute application est rigoureusement tracée dans des registres spécifiques certifiant le respect de l'environnement, des producteurs et des consommateurs.

Par cette certification délivrée par des organismes certificateurs indépendants accrédités par le COFRAC (Bureau Véritas et Afnor), la Coopérative Agricole de Noirmoutier apporte l'assurance que ses producteurs se conforment aux meilleurs niveaux de qualité et de sécurité des denrées exigés et ce, dans le respect de l'environnement, des conditions de santé et de sécurité des travailleurs et de la sécurité des denrées alimentaires des consommateurs.

LA DÉMARCHE DE PROGRÈS ENVIRONNEMENTAL DE LA COOPÉRATIVE DE NOIRMOUTIER

Les producteurs de la Coopérative Agricole de Noirmoutier sont engagés dans des démarches vertueuses, permettant chaque année aux producteurs de perfectionner le suivi de leurs pratiques culturales et de garantir la valeur qualitative, sociale et environnementale de leurs pommes de terre. Ils valorisent ainsi l'ensemble des pratiques en faveur de l'environnement tout en conservant une qualité supérieure gustative et unique.



+86 % de surfaces sous couverts végétaux en 2023* : une pratique agricole durable visant à diminuer significativement le recours aux produits phytosanitaires de synthèse mais aussi à limiter à renforcer la biodiversité des sols et à protéger l'environnement, en favorisant notamment le stockage de carbone dans le sol.

*couverts estivaux et semis d'automne.

+80 % de surfaces de production conduites en Zéro Résidu de Pesticides (ZRP) d'ici 2025 : la Coopérative Agricole de Noirmoutier est engagée depuis 2018 dans la démarche "Zéro Résidu de Pesticides" qui apporte au consommateur une des meilleures garanties sanitaires.



Le Label "Zéro Résidu de Pesticides" est une démarche portée par des producteurs volontaires.

Il met en avant une agriculture raisonnée avec une exigence particulière sur le déploiement des méthodes alternatives aux produits phytosanitaires et des engagements de résultats garantissant l'absence de résidu.



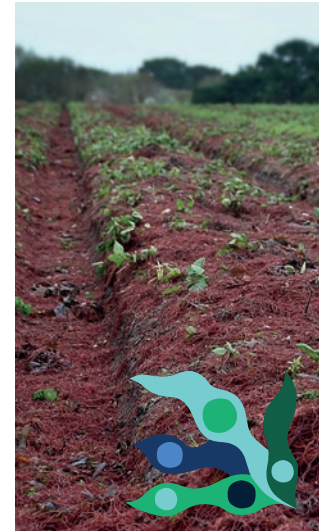
L'investissement pour la recherche

avec la conduite d'un champ d'essais d'innovations variétales chaque saison pour trouver de nouvelles variétés résistantes aux pathogènes et ainsi réduire progressivement le recours aux produits de protection des plantes.

En 2023, une nouvelle variété de pomme de terre tolérante au mildiou : **la Maïwen**.

Cette variété fraîchement développée en 2023 a la particularité d'être très peu sensible au mildiou. Sous sa délicate peau fine jaune se cache une chair un peu plus foncée que les autres variétés. Elle est très productive et se récolte en fin de saison.

Elle est de forme irrégulière et a été sélectionnée par la Coopérative Agricole de Noirmoutier pour son goût parfumée.



La collecte des déchets agricoles :

films de paillage, sacs d'engrais, ficelles, bidons de produits de protection des plantes sont collectés et recyclés depuis de nombreuses années par des entreprises spécialisées du domaine.

Le développement d'outil d'aide à la décision (OAD)

en libre accès : pour raisonner les pratiques de protection des cultures.

Le recours aux sondes

capacitives : pour déterminer les besoins précis en eau.

L'utilisation d'eau recyclée pour l'irrigation : pour préserver la ressource en eau.



Compte tenu des changements climatiques, nous devons adapter notre production pour que nous puissions produire dans de bonnes conditions et satisfaire aux exigences gustatives. Toutes ces démarches vertueuses permettent ainsi aux producteurs de perfectionner leurs pratiques culturales.

NATHALIE BOUCHEREAU

Responsable qualité et environnement à la Coopérative Agricole de Noirmoutier



#ENGAGEMENTS SOCIÉTAUX DE LA COOPÉRATIVE ENVERS L'ÎLE ET SES HABITANTS



Jun 2023 – Signature de la « Charte de bon voisinage » en présence de Jessica Tessier, Présidente de la Coopérative Agricole de Noirmoutier et Fabien Gaborit, Président de la communauté de communes de l'île de Noirmoutier

Une Charte de Bon Voisinage

En juin 2023, la Coopérative Agricole de Noirmoutier a rédigé une « Charte de Bon Voisinage ». Elle a été co-signée par la Communauté des Communes et a pour objectif de faire évoluer les utilisations de pesticides à proximité des lieux de vie.

Cette Charte a pour vocation de préserver le savoir-faire agricole de l'île de Noirmoutier, les populations riveraines, la santé publique et l'environnement de l'île, tout en conciliant les contraintes techniques et économiques de la production agricole de la pomme de terre de Noirmoutier.

Un soutien permanent aux associations locales

La Coopérative Agricole de Noirmoutier renforce son engagement contre le gaspillage alimentaire, elle soutient les associations locales telles que **Les Restos du Cœur** et **Les Petites Soeurs des Pauvres**.

Ce soutien permet de structurer et d'organiser des dons localement grâce à une répartition équitablement de cagettes de pommes de terre produites sur l'île.

Chaque année, ce sont environ **5 000 kgs de pommes de terre primeur qui sont collectées aux profits de ces associations.**



 **Petites Sœurs des Pauvres**
au service des personnes âgées



LES PRIMEURS DE NOIRMOUTIER À SAVOURER DE LA MI-MARS AU 31 JUILLET

Premières arrachées de la saison, les pommes de terre primeurs de l'île de Noirmoutier ouvrent le bal dès le mois de mars. Les terres sablonneuses et le climat océanique du terroir noirmoutrin leur conviennent tout particulièrement.


Récoltées avant leur complète maturité, du printemps jusqu'au cœur de l'été, elles sont, de ce fait, fragiles et délicates.

De plus petite taille que les autres variétés de pommes de terre classiques, les primeurs sont reconnaissables à leur peau claire et très fine, dite «peleuse», et ne nécessitent pas d'épluchage.

Elles sont dotées d'une chair particulièrement fondante, douce, aux saveurs rappelant la châtaigne ou la noisette.

Afin d'assurer leur extrême fraîcheur, elles sont très rapidement triées et conditionnées à la Coopérative Agricole de La Noirmoutier pour être commercialisées partout en France et dans certains pays étrangers.

LA POMME DE TERRE DE NOIRMOUTIER LABELLISÉE « SITE REMARQUABLE DU GOÛT » DEPUIS 2023

 Le label site remarquable du goût est attribué par décret cosigné par quatre ministères : la Culture, l'Environnement, le Tourisme et l'Agriculture. Il met en valeur les spécificités culinaires des territoires de France.

Aux côtés de l'huître de Noirmoutier, la fleur de sel de Noirmoutier et la sole de Noirmoutier, la pomme de terre de Noirmoutier fait partie des produits valorisant la richesse du territoire de l'île de Noirmoutier.

LES TROIS VARIÉTÉS LABEL ROUGE DE LA NOIRMOUTIER

LA SIRTEMA LABEL ROUGE

RÉCOLTÉE DE MI-MARS À DÉBUT MAI

180 Hectares de champs de Sirtema

Cette pomme de terre s'est popularisée après guerre et a vite connu un grand succès. Ronde, avec sa chair blanche et son goût sucré, elle est la plus réputée de Noirmoutier.

D'ailleurs, les restaurateurs en raffolent, eux aussi !

LA LADY CHRIST'L & LA IODEA LABEL ROUGE

RÉCOLTÉES DE MI-MAI JUSQU'AU 31 JUILLET

170 Hectares de champs de LADY CHRIST'L
50 Hectares de champs de IODEA

Entre la mi-mai et le 31 juillet sont récoltées **La Lady Christ'l** et les dernières-nées sur l'île, **La Iodéa** au délicieux goût fondant et sucré.

Plus confidentielles, l'Arsenal est également produite sur l'île de Noirmoutier et proposée sur les étals de mai à juillet :

| 5 Hectares dédiées à la variété ARSENAL



UNE QUALITÉ RECONNUE ET LABÉLLISÉE

Un Label Rouge « Pomme de terre primeur » officiellement reconnu depuis 2018

Les variétés de pommes de terre primeur Sirtéma, Lady Christ'l et Iodéa ont la certification Label Rouge. Ce label est un gage de qualité supérieur et témoigne de l'engagement et de la passion des agriculteurs. Cette certification, très convoitée, se base sur un cahier des charges précis. :

- **Pré-germination pendant au moins 28 jours**
- **Plantation manuelle sur billon pour la précocité des tubercules**
- **Culture en pleine terre limitée à 100 jours**
- **Expédition maximum un jour après la récolte**
- **Tout traitement chimique post récolte est interdit**



LA BONNOTTE PRÉCIEUX TRÉSOR DE NOIRMOUTIER

RÉCOLTÉE DÉBUT MAI

6 Hectares pour 100 tonnes récoltées en moyenne par saison

Originaire de Barfleur, cette petite pomme de terre ronde s'est implantée sur l'île entre les deux guerres. À l'origine, la Bonnotte vient de Normandie, mais elle a été implantée sur l'île de Noirmoutier, dont elle est devenue l'ambassadrice.

Rare et délicate, elle tient son prestige de sa préciosité. Son ramassage est réalisé avec des petites machines d'assistance à la récolte qui permettent de la protéger des chocs et de ne pas altérer sa peau diaphane, la fraîcheur de sa chair sucrée et son goût unique.

À la première bouchée, impossible de ne pas reconnaître le goût inimitable de la Bonnotte, alliance parfaite entre une saveur délicatement sucrée et une petite touche iodée.

Pour l'apprécier, inutile de l'éplucher : il suffit de passer la pomme de terre sous l'eau, puis de la frotter avec du gros sel, car sa peau fine contribue à lui donner ce parfum caractéristique. Elle se prête à toutes les envies, se préparant à la vapeur accompagnée d'une noisette de beurre, à l'eau, en papillote, au four ou encore à la poêle, en toute simplicité.



#PLEIN SOLEIL SUR LA NOIRMOUTIER DU CHAMP...



Début février,
les Bonnottes sont plantées



Elles pointent le bout
de leur nez en mars



Elles s'ornent de belles fleurs
quelques semaines plus tard



Discrètement, les petites Bonnottes
naissent sous la terre



Jusqu'à devenir
vigoureuses en mai



C'est alors le moment de la récolte,
et de faire la fête !



Hop ! Un petit brin
de toilette avant d'aller
en boîte !



Bien conditionnées,
elles sont prêtes
à la vente



Retrouvez les Bonnottes
sur les bonnes tables
de nos chefs

...à L'ASSIETTE



PIADINA DE POMMES
DE TERRE PRIMEUR



MILLE ET UNE FEUILLES
DE POMMES DE TERRE
PRIMEUR AUX ZESTES
DE CITRON ET THYM



FILET DE MERLU
SUR SON LIT D'OIGNONS ROUGES
ET BONNOTTES LA NOIRMOUTIER





#VIE, DE LA COOPERATIVE

Les premières pommes de terre arrivent sur les étals dès l'arrivée des beaux jours, au mois de mars et sont vendues jusqu'à fin juillet.

Horaires d'ouverture de la boutique de la Coopérative Agricole de La Noirmoutier :

9h30-12h30 et 14h30-18h30
du lundi au samedi

Le Petit Chessé
85330 Noirmoutier-en-l'Île,
D96



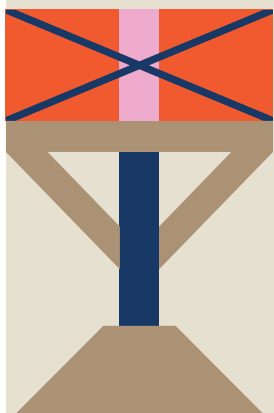
Depuis 1945



« À la Coopérative, nous avons un lien durable avec notre personnel mais aussi avec nos saisonniers. Nous nous attachons à accueillir d'une année sur l'autre les mêmes personnes qui partagent le même plaisir que nous de valoriser cette pomme de terre unique.

NICOLAS PAILLE

Directeur de la Coopérative Agricole de Noirmoutier



2 000
CONVIVES



2 TONNES
DE BONNOTTES CUISINÉES



400 KGS
DE SARDINES GRILLÉES
DE SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE

RENDEZ-VOUS SAMEDI 4 MAI 2024, POUR VIVRE « LA FÊTE DE LA BONNOTTE » VERSION GÉNÉRATION PRIMEUR

À la Chandeleur, les Noirmoutins se réjouissent : c'est le moment de planter la Bonnotte. Et, 3 mois plus tard, ils célèbrent sa récolte en se réunissant le temps d'une journée organisée chaque premier week-end de mai !

Moment phare de la vie sur l'île, cette journée remplie de festivités aura lieu le samedi 4 mai 2024 sur l'île :

Toute la matinée, les passionnés de terroir sont invités dans un champ à récolter les premières récoltes de Bonnottes.

Et dès le coucher du soleil, rendez-vous jusqu'au bout de la nuit, au cœur de la coopérative, pour échanger avec les producteurs, découvrir leur savoir-faire, et bien-sûr savourer la pépite de Noirmoutier accompagnée de sardines grillées de Saint-Gilles-Croix-de-Vie au son de chants marins.



« La fête de la Bonnotte rassemble, c'est un rendez-vous très attendu. La Bonnotte est rare, sa récolte est très courte et elle est prisée des meilleures tables pour son goût unique. Une fois par an, nous ouvrons un champ de Bonnotte pour que chacun puisse faire sa cueillette puis les festivités se poursuivent à notre Coopérative le temps d'une soirée pour célébrer cette pomme de terre qui est devenue l'emblème de Noirmoutier !

NICOLAS GARNIER

Producteur de pommes de terre primeur de Noirmoutier



DE MI-MARS À FIN JUILLET SAVOREZ LA POMME DE TERRE PRIMEUR DE NOIRMOUTIER

La Noirmoutier partage la primeur du goût et rend hommage à plus de 75 ans de gourmandise en réunissant ses meilleures recettes dans un recueil en ligne collector disponible sur le site

LANOIRMOUTIER.COM

RENDEZ-VOUS SUR LANOIRMOUTIER.COM



CONTACT PRESSE : GULFSTREAM INFLUENCE

Vanessa LAI · 06 03 51 61 89 · vlai@gs-com.fr | Elodie COIN · 06 03 51 57 65 · ecoin@gs-com.fr