



3 CHEFS À LA RENCONTRE D'UNE POMME DE TERRE D'EXCEPTION P.8

LANOIRMOUTIER.COM



SAISON 2025

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

COOPÉRER POUR CULTIVER L'AVENIR

La pomme de terre
primeur de Noirmoutier,
un modèle de réussite
collective

Née en 1945, la Coopérative Agricole de Noirmoutier réunit aujourd’hui 22 producteurs autour de valeurs fortes. Entretien avec Jessica TESSIER, Gaëtan GENDRON et Nicolas GARNIER, trois associés-coopérateurs qui racontent ce modèle agricole singulier.

Que signifie « coopérer » au quotidien pour vous ?

Gaëtan GENDRON : Coopérer, c’est avant tout partager un outil commun en s’appuyant sur des valeurs fortes : l’engagement mutuel, la solidarité et l’équité. Elles sont indispensables pour avancer et décider ensemble. Cet engagement est d’autant plus marqué pour les administrateurs, qui portent une responsabilité collective.

Jessica TESSIER : Je rejoins Gaëtan : coopérer, c’est travailler ensemble. Mais au-delà des règles communes, c’est surtout un esprit de solidarité : lorsqu’un adhérent rencontre une difficulté, nous sommes présents pour le soutenir.

Nicolas GARNIER : Oui, cet engagement mutuel est vraiment le socle de notre quotidien.

Sans cela, il serait impossible de faire vivre l’esprit coopératif qui nous unit.

Sur quels principes repose votre Coopérative ?

J.T. : Notre fonctionnement repose sur l’équité entre tous les membres. Grâce au principe « un homme, une voix », chacun, quelle que soit la taille de son exploitation, a le même poids dans les décisions. C’est cette gouvernance démocratique qui fait notre force.

N.G. : Et cette équité va de pair avec l’exigence de qualité. Le respect de nos cahiers des charges est non négociable. De plus, chaque producteur s’engage à livrer 100 % de sa production à la Coopérative, ce qui nous donne une réelle puissance collective pour valoriser nos pommes de terre.

“C’est un esprit de solidarité qui nous anime : dès qu’un coopérateur est en difficulté, on répond présent, sans hésiter.”

Gaëtan GENDRON

“Nous construisons une économie plus juste, ancrée dans les territoires.”

Nicolas GARNIER

Quelles grandes décisions ont marqué l’évolution de la Coopérative ?

G.G. : Historiquement, notre union est née d’un besoin de résistance face aux négociants. Je dirais que nos investissements sur nos propres outils de conditionnement nous ont permis de prendre notre destin en main.

N.G. : Je crois aussi que l’accompagnement par des conseillers agricoles nous permet d’être accompagnés au quotidien pour le suivi de notre production.

J.T. : J’ajouterai que nos efforts pour structurer la qualité de notre production ont aussi contribué à notre développement et à la fidélité de nos consommateurs. En 2018-2020, l’obtention de l’IGP et du Label rouge en ont été l’aboutissement.

Comment votre Coopérative s’ancre-t-elle sur son territoire ?

J.T. : Être adhérent, c’est aussi être acteur de son territoire. Nous avons à cœur de faire connaître notre métier et de nous engager localement pour porter la voix des agriculteurs qui représentent une part essentielle de la population permanente de l’île.

G.G. : Cette implication passe aussi par un dialogue régulier avec les élus et les associations. Nous avons renforcé cette démarche ces dernières années.

N.G. : Nos pommes de terre contribuent largement à l’image de Noirmoutier : près des deux tiers des mentions de l’île évoquent notre produit. Les enjeux liés à l’urbanisme, à l’accès à l’habitat, comme le maintien de l’agriculture sur notre île sont l’occasion de nombreux échanges avec la collectivité et les associations locales.

Comment préparez-vous l’avenir et accompagnez-vous la transmission ?

G.G. : Avec seulement 22 adhérents, nous savons que notre équilibre est fragile. Maintenir un nombre suffisant d’associés est vital pour la survie de notre modèle coopératif.

N.G. : L’avenir reste encourageant : nous constatons un véritable attrait pour la

pomme de terre de Noirmoutier. Notre moyenne d’âge, autour de 40 ans, montre un certain dynamisme. Les jeunes sont attirés par la diversité du travail et par notre cadre exceptionnel.

J.T. : Nous accompagnons aujourd’hui plusieurs familles dans un projet de reprise, ils ne sont, pour certains, pas issus du monde agricole, c’est très prometteur.

“Quand on vend des pommes de terre de Noirmoutier, on fait aussi la promotion de notre terroir. Notre production participe à l’essor de notre île et nous travaillons main dans la main dans ce cercle vertueux.”

Jessica TESSIER



TOUT SAVOIR SUR LE MODÈLE COOPÉRATIF

1890

C’est la création, en Charentes, des toutes premières coopératives, après la reconversion vers l’élevage laitier des agriculteurs dont le vignoble était détruit par le phylloxera.

1 HOMME, 1 VOIX

Principe démocratique fondamental du modèle coopératif, né en France au XIX^e siècle. Quelle que soit la taille de son exploitation, qu’il soit ancien ou récent, chaque adhérent dispose d’une seule et unique voix lors de la prise de décision.

2 100

C’est le nombre de coopératives agricoles en France, elles collectent, transforment et commercialisent 70 % de la production agricole, emploient 200 000 salariés (premier employeur des zones rurales) et sont à 93 % des TPE et PME.

2025

Les Nations Unies ont proclamé l’Année internationale des coopératives sous le slogan « Les coopératives construisent un monde meilleur ». Cette résolution invite à valoriser le rôle des coopératives dans le développement social et économique des territoires.

Source : La Coopération Agricole

LE RÉCIT DE 80 ANS D'UNE ÉPOPÉE AGRICOLE

PREMIERS PAS

La culture de la pomme de terre primeur sur l'île de Noirmoutier émerge au XIX^e siècle. Initialement destinée à l'autoconsommation, cette culture va progressivement se transformer sous l'impulsion des « marins-patates », des agriculteurs polyvalents qui partageaient leur temps entre pêche côtière, culture de leurs parcelles et marais salants.

Au début du XX^e siècle, les producteurs vivaient une réalité précaire. Chaque matin, sur la place d'Armes devant le château, ils exposaient leurs récoltes sans garantie de vente, soumis aux marchands animés par la recherche des prix les plus bas. Cette situation créait une grande insécurité économique pour les familles d'agriculteurs. Cette pression poussa les cultivateurs à « se rebeller ». En 1937, ils créent un syndicat, première manifestation de leur volonté collective de s'organiser et de défendre leurs intérêts.



Récolte des pommes de terre primeur sur l'île en 1915

6 MAI 1945

CRÉATION DE LA COOPÉRATIVE

Au lendemain de la guerre, les producteurs, soutenus par plusieurs figures locales et des sympathisants, décident de s'unir pour structurer la filière. La Coopérative vise à garantir des prix justes, à organiser le commerce et à donner un nouvel élan à la culture de la pomme de terre primeur sur l'île.



En 1945, la coopérative compte 380 adhérents

1958

ARRIVÉE DE L'EAU POTABLE

L'arrivée de l'eau potable constitue une révolution technique. Elle permet la création d'un centre de lavage collectif, remplaçant les dépôts dispersés sur l'île. Ce progrès améliore la qualité des produits et la fluidité logistique.

1960-1980

STRUCTURATION DE LA GÉOGRAPHIE AGRICOLE DE L'ÎLE



Le remembrement agricole transforme l'île dès le début des années 60 : les parcelles sont agrandies, la mécanisation est facilitée, l'agriculture se spécialise. L'activité agricole devient plus productive et structurée, accompagnée par la Coopérative dans l'évolution des savoir-faire.

En dehors des voies maritimes, la chaussée submersible du Gois était la seule porte d'entrée vers le continent. Accessible uniquement à marée basse, elle ne pouvait être traversée que deux fois par jour.

1966

DISPARITION DE LA BONNOTTE

Variété emblématique de l'île, la Bonnotte est abandonnée en raison de sa fragilité et de son incompatibilité avec la mécanisation. Trop fragile, trop exigeante, elle est peu à peu délaissée au profit d'autres variétés, comme la Sirtema.



“ À l'époque, on ne comptait pas en heures, mais en marées : trois marées pour faire l'aller-retour. Ils dormaient une nuit en chemin... Une expédition. ”

Jean-Pierre TESSIER, producteur retraité



4,2 km de chaussée submersible, unique lien avec le continent pour transporter et commercialiser la pomme de terre de Noirmoutier

1971

INAUGURATION DU PONT

Le pont symbolise une nouvelle ère pour Noirmoutier. Plus qu'un accès facilité, c'est un outil logistique clé qui permet aux primeurs d'arriver plus vite et plus fraîches sur les étals du continent.



Le Pont est presque achevé (Cliché: Henri Morin)

1985

DÉVELOPPEMENT DU SYSTÈME D'IRRIGATION

Le manque d'eau était un frein à l'expansion de la culture. Les agriculteurs financent vingt kilomètres de canalisations pour relier les champs aux lagunes de stockage, provenant de la réutilisation d'eaux usées traitées sur l'île. Couplé à cette innovation, le modèle économique de la pomme de terre primeur devient véritablement viable.



1990-2000

RÉVOLUTION COMMERCIALE ET TECHNIQUE

La Coopérative poursuit sa modernisation avec l'expansion d'une partie de son activité au Petit Chessé avec de nouveaux équipements de calibrage, lavage et conditionnement, permettant désormais de maîtriser toute la chaîne, du champ au consommateur final.



La Coopérative abandonne les sacs de 30 kg pour des formats mieux adaptés à l'usage des consommateurs (petits sachets, bourriches, filets...).

1991

RÉGÉNÉRESCENCE DE LA BONNOTTE

En 1991, sous l'impulsion de producteurs nostalgiques et avec le soutien de l'INRA de Brest, la Bonnotte de Noirmoutier renaît. Plantée le jour de la Chandeleur sur un lit de goémon, puis récoltée à la main, elle retrouve les qualités gustatives qui avaient fait sa légende. Elle accède au rang de symbole en 1996, lors d'une vente aux enchères à Drouot qui la propulse sur le devant de la scène gastronomique.



Les années 90 marquent le début d'une politique commerciale et de communication plus structurée.

1998

INSTALLATION COMPLÈTE AU PETIT CHESSÉ (SITE ACTUEL)

L'ensemble des opérations est regroupé sur un même site. La Coopérative maîtrise désormais toute la chaîne : production, lavage, calibrage, conditionnement.

2000

QUALITÉ ET PROFESSIONNALISATION

La Coopérative met en place un cahier des charges rigoureux. Des normes de culture, de traçabilité et de sécurité s'imposent. L'excellence noirmoutrine s'organise pour répondre aux exigences croissantes du marché.

2014

CRÉATION DE LA MARQUE « LA NOIRMOUTIER »

Une identité forte pour renforcer la reconnaissance du produit auprès des consommateurs.



2018

DOUBLE CERTIFICATION : LABEL ROUGE ET ZRP

Ces labels témoignent d'un haut niveau d'exigence à la fois gustatif et environnemental. Une reconnaissance nationale pour des pratiques agricoles vertueuses.



2020

CERTIFICATION IGP (Indication géographique protégée)

Une protection européenne qui inscrit la pomme de terre de Noirmoutier dans un terroir unique, alliant tradition et excellence.



Avec une moyenne d'âge de 40 ans des associés-coopérateurs en 2025, la transmission des exploitations reste malgré tout un enjeu stratégique.



“ La Coopérative naît grâce à l'initiative de plusieurs personnalités de l'île et de sympathisants déterminés à transformer notre quotidien. Les producteurs décident de se rassembler pour commercialiser ensemble leur production, créant ainsi un rempart contre les aléas du marché. Ce regroupement donne un nouvel élan à la culture de la pomme de terre primeur en structurant et organisant le travail. ”

Jean-Pierre TESSIER, producteur retraité



“ Les années 80 ont marqué un tournant avec nos premières campagnes publicitaires. Il ne suffisait plus de produire, il fallait faire connaître le produit. La création d'une marque forte et notre présence médiatique nous ont permis de nous imposer face à la grande distribution et d'être demandés par les consommateurs. ”

Gérard SEMELIN, ancien directeur de la Coopérative

“ Importée de Barfleur dans les années 1920 par un Noirmoutrin de passage, la Bonnotte devient rapidement une variété prisée et reconnue nationalement. En 1938, elle devient officiellement La Bonnotte de Noirmoutier. Aujourd'hui encore, sa culture respecte les gestes d'autrefois : plantation manuelle, lit de goémon... Un savoir-faire précieux, transmis avec fierté de génération en génération. ”

Rudy BUGEON, producteur



“ Depuis des générations, nous utilisons une technique de profilage du sol qui nous est propre, les « billons », pour mieux réchauffer nos sols et les drainer rapidement afin que nos primeurs soient les plus belles possibles. Associé à un sol de qualité, à un microclimat exceptionnel et aux bienfaits des embruns, c'est tout cela qui contribue à l'identité agricole de notre île. ”

Nicolas GARNIER, producteur

RENCONTRE AUTOUR D'UNE POMME DE TERRE D'EXCEPTION

Nombreux sont les chefs qui sont tombés amoureux de La Noirmoutier. Cette pomme de terre primeur ne manque pas d'atouts pour les séduire. Elle se cuisine de mille et une façons : rissolée, à la vapeur, en cocotte, au four ou en salade... Sans oublier qu'elle valorise la culture du terroir et le retour aux produits locaux, en toute simplicité !



LES PRIMEURS ALLE VONGOLE

Faites tremper 1 kg de palourdes 2 h en changeant l'eau 3 fois. Faites cuire 800 g de pommes de terre 20 min dans l'eau salée. Ajoutez 2 c. à s. d'huile d'olive, 2 gousses d'ail, du piment, puis les palourdes. Versez 1 verre de vin, couvrez 3 min. Ajoutez 50 g de beurre, du persil. Coupez les pommes de terre, ajoutez-les, mélangez et servez chaud.



BOUCHÉES DE PRIMEURS GRENAILLE

Faites cuire 12 primeurs à la vapeur 15 min avec la peau. Mélangez le beurre pommade et l'ail dans 3 bols : curry, persil, tomate (1 ingrédient + poivre par bol). Réservez au frais. Coupez les pommes de terre, creusez, ajoutez une palourde décortiquée et une cuillère de beurre. Saupoudrez de chapelure et passez sous le grill jusqu'à ce que le beurre frémissse.



PRIMEURS HASSELBACK, TRUITE FUMÉE ET CRÈME AUX HERBES FRAÎCHES

Préchauffez le four à 210 °C. Coupez 12 pommes de terre en éventail sans aller jusqu'au bout. Placez-les dans un plat, ajoutez huile d'olive, fleur de sel, et enfournez 30-35 min. Mélangez 4 c. à s. de crème, fleur de sel, poivre, zeste de citron et 1 c. à s. de ciboulette ciselée. Coupez 4 tranches de truite fumée en rubans. Une fois les primeurs dorées, ajoutez une cuillère de crème sur chaque pomme de terre, puis la truite fumée, poivrez si nécessaire et ajoutez un peu de ciboulette. Servez aussitôt.

“C’est un produit unique, avec ce petit goût sucré si reconnaissable. Elle marque le retour des beaux jours, et le plaisir simple de retrouver les produits de saison.”

Henrick GARRIGA



“ La primeur de Noirmoutier, c’est plus qu’un produit : c’est un morceau du patrimoine régional. Elle a cette capacité à nous replonger dans nos souvenirs d’enfance, et c’est ce lien-là que j’essaie de faire vivre à travers ma cuisine. ”

MATHIEU PÉROU

Chef du Manoir de la Régate à Nantes (44), Mathieu PÉROU incarne une nouvelle génération de chefs engagés et conscients. Étoilé Michelin et récompensé d'une Étoile Verte, il défend une cuisine de proximité, vivante et respectueuse du terroir. Formé auprès de grandes maisons en France et à l'international, il puise son inspiration dans la nature qui l'entoure et sublime poissons d'eau douce, légumes de saison et herbes sauvages. Artisan du goût, ambassadeur d'une gastronomie durable, il signe une cuisine précise et sincère, en lien étroit avec son territoire.

LE MANOIR DE LA RÉGATE
155 Rte de Gachet - 44300 Nantes
02 40 18 02 97



LE GESTE DU CHEF

Une méthode simple qui permet d'éplucher les pommes de terre tout en conservant leur texture et leur saveur. Il suffit de les laver, de les disposer dans un torchon avec du gros sel, puis de refermer le torchon et de les frotter quelques instants avec la paume de la main. Le sel élimine la peau en douceur. Il ne reste plus qu'à les rincer avant de les cuisiner.

SALADE DE POMMES DE TERRE PRIMEUR DE NOIRMOUTIER ET ŒUFS DE BROCHET FUMÉS

Une salade tout en finesse, où la primeur de Noirmoutier se décline en dés fondants, portés par une sauce vive et onctueuse. L'œuf de brochet apporte sa touche iodée, tandis que le citron confit et les herbes fraîches révèlent la complexité naturelle du produit. Un plat signature, entre fraîcheur et élégance.



TARTELETTE DE POMMES DE TERRE PRIMEUR ET ESTRAGON

Une création tout en légèreté où la pomme de terre primeur devient croustillante, puis aérienne. En fond de tarte comme en crème infusée à l'estragon, elle révèle une finesse végétale insoupçonnée. Une bouchée subtile et moderne, pensée pour laisser parler la texture et la fraîcheur du produit.





**BOUCHÉES GLACÉES
DE POMMES DE TERRE PRIMEUR**

Une création inattendue et raffinée, où la pomme de terre primeur révèle son potentiel sucré. Mariée au chocolat blanc et à la vodka locale, elle devient une mousse onctueuse, glacée puis croquante. L'insert citron-algues apporte une touche vive et iodée, pour une bouchée à la fois technique, surprenante et élégante.



**CYLINDRES DE POMMES DE
TERRE PRIMEUR, LIEU JAUNE ET
MOUSSE AUX HERBES**

Une bouchée fine et graphique, où la pomme de terre primeur devient écrin. Le lieu jaune fumé apporte une note marine subtile, relevée par une mousse d'herbes vives. Un jeu de textures et de saveurs, tout en élégance, qui met en valeur la délicatesse du produit.



C'est un produit de tradition, cultivé à la main, avec patience et exigence. En cuisine, on se sent responsable de cette histoire. Chaque geste compte, car on ne cuisine pas seulement une pomme de terre : on prolonge un savoir-faire. ”



SÉBASTIEN DUCHENNE

Chef de La Maison des Toqués, Sébastien DUCHENNE défend une cuisine créative, sensible et profondément ancrée dans le rythme des saisons. Inspiré par les produits locaux et les ressources du terroir, il conçoit des menus sur mesure qui racontent la richesse culinaire de Noirmoutier. Son parcours l'a mené dans de grandes maisons étoilées et au sein de Relais & Châteaux, où il a affiné sa maîtrise des cuissons, des textures et des accords.

LA MAISON DES TOQUÉS

26 Rue de la Prée aux Ducs,
85330 Noirmoutier-en-l'Île
02 28 10 15 12





HENRICK GARRIGA

Chef du restaurant Le Grand Four à Noirmoutier, Henrick GARRIGA est le seul de sa famille à choisir la voie de la cuisine. Il se passionne dès l'enfance pour cet univers et embrasse très tôt la gastronomie. Formé dans de grandes maisons auprès de chefs de renom, il affine sa technique et son exigence au fil des années. Installé sur l'île depuis près de vingt ans, il s'y impose comme une référence incontournable. Sa cuisine s'inscrit dans la tradition française, enrichie de touches contemporaines, avec un profond respect du produit local.

LE GRAND FOUR

1 Rue de la Cure,
85330 Noirmoutier-en-l'Île
02 51 39 61 97



GAUFRES DE PRIMEURS, ESPUMA ET CRÈME DE FENOUIL

Travaillée en textures légères et croustillantes, la pomme de terre primeur de Noirmoutier dévoile ici toute sa délicatesse. Henrick GARRIGA signe une interprétation raffinée où la pomme de terre, aérienne et fondante, s'exprime avec précision. Une assiette épurée, élégante, qui sublime l'essence même du produit.



La pomme de terre de Noirmoutier est un incontournable pour moi. Je suis toujours heureux de l'avoir à la carte : les habitants l'adorent, les touristes la réclament. Elle réunit à elle seule tout le goût du terroir insulaire dans une assiette.”

UN PRODUCTEUR, UNE RECETTE

Les producteurs de la pomme de terre primeur de Noirmoutier partagent avec gourmandise leurs recettes conviviales. Son goût légèrement sucré se prête à mille délices.



PRIMEURS LA NOIRMOUTIER SIMPLEMENT POÊLÉES À LA FLEUR DE SEL PAR LAURENT TESSIER

Lavez, séchez les 800 g de pommes de terre primeurs. Faites-les sauter à feu moyen dans un mélange huile-beurre jusqu'à ce qu'elles soient dorées et tendres. Assaisonnez de fleur de sel, poivre. Ajoutez quelques salicornes, mélangez et servez aussitôt. Délicieuses seules ou en accompagnement d'un poisson, d'une côte de bœuf, d'une salade ou d'un tartare d'algues.



PRIMEURS À L'AIL ET AU CHORIZO, FAÇON « SMASHED POTATOES » PAR MATHIS TESSIER

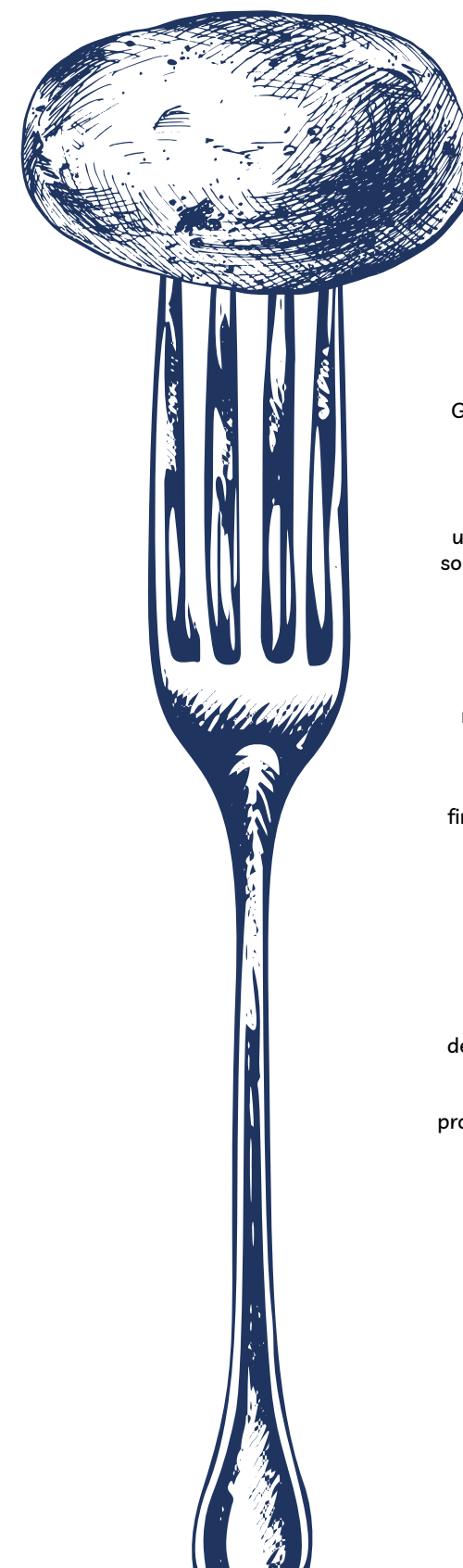
Faites précuire 12 à 15 pommes de terre primeur la Noirmoutier 20 min dans l'eau bouillante salée (départ eau froide), puis égouttez-les. Écrasez-les sur une plaque, ajoutez l'ail pressé, un filet d'huile d'olive, du sel, du poivre et du romarin. Enfournez 15 min à 210 °C. Pendant ce temps, coupez le chorizo en demi-lunes. Ajoutez-le sur les pommes de terre et poursuivez la cuisson 10 min.



**PLUS DE RECETTES
À RETROUVER
SUR LE SITE
LANOIRMOUTIER.COM**

De délicieuses recettes aux pommes de terre primeur à réaliser chez vous pour votre plaisir ou celui des gourmands qui vous entourent !

LA POMME DE TERRE PRIMEUR DE NOIRMOUTIER



Unique

Grâce au microclimat de l'île, elle est la plus précoce des pommes de terre primeur françaises. Plantée dans une terre sablonneuse avec une méthode de profilage du sol spécifique, elle est récoltée 90 jours plus tard.

Savoureuse

C'est parce qu'elle est récoltée avant maturité que la pomme de terre primeur de Noirmoutier offre une saveur d'exception. Sa peau fine et son goût délicatement sucré accompagnent délicieusement les recettes printanières et estivales !

Précieuse

Fragile et délicate, la pomme de terre primeur de Noirmoutier mérite la plus grande attention. Sa saison est courte, il faut vite en profiter. On la retrouve sur nos étals dès le mois d'avril et elle ne peut être vendue après le 15 août.

“

**LA POMME DE TERRE PRIMEUR
DE NOIRMOUTIER EST UN
PRODUIT D'EXCEPTION.
ELLE TRAVERSE LES
CUISINES, LES ÉPOQUES,
LES TABLES POPULAIRES
COMME LES GRANDES
MAISONS. PEU D'INGRÉDIENTS
RACONTENT AUSSI BIEN UN
TERROIR : L'IODE, LA TERRE
SABLEUSE, LE GESTE DU
PRODUCTEUR. EN CUISINE,
ELLE EXIGE À LA FOIS RIGUEUR
ET CRÉATIVITÉ. QUAND ON LA
PRÉPARE, ON CHERCHE AVANT
TOUT À NE PAS LA TRAHIR.**

”

RENDEZ-VOUS SUR LANOIRMOUTIER.COM



GULFSTREAM COMMUNICATION - RC Nantes B 389 788 993 - © David Levron, Paul Stefanaggi, Archives Départementales Vendée, Hadrien Bruner.

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