

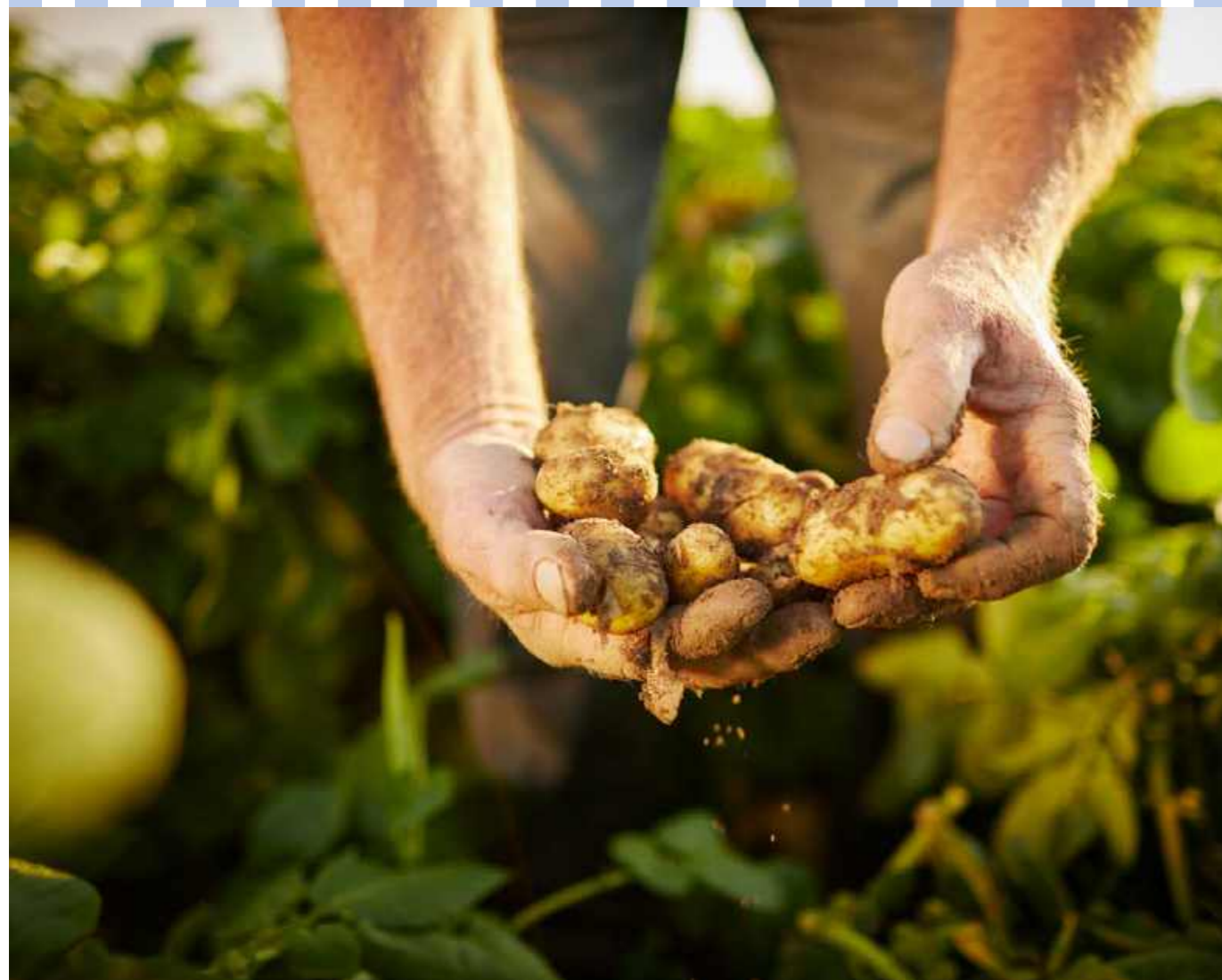
SAISON 2026

PLUS DE 80 ANS DE SAVOIR-FAIRE AU SERVICE DE LA PREMIÈRE PRIMEUR DE FRANCE

DOSSIER DE PRESSE



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



LA NOIRMOUTIER : LA PREMIÈRE DES POMMES DE TERRE DE PRIMEUR FRANÇAISES

Cultivée sur l'île depuis 1860, la pomme de terre primeur de Noirmoutier est la toute première de la saison à être récoltée pour venir égayer les étals printaniers. Et, depuis 2020, une Indication Géographique Protégée (IGP) consacre ce qui la rend exceptionnelle : son savoir-faire unique, son terroir et ce petit goût sucré incomparable. La Noirmoutier, c'est bien plus qu'une coopérative agricole. C'est avant tout 21 familles de producteurs passionnés, unies autour d'un terroir d'exception et d'un savoir-faire transmis de génération en génération. **Ensemble, elles cultivent 450 hectares de champs baignés par les embruns atlantiques et 2 200 heures d'ensoleillement chaque année. Chaque saison, ce sont 10 000 tonnes de pommes de terre qui voient le jour sur l'île,**

cultivées avec soin, respect de la terre et exigence de qualité. Derrière ces récoltes se trouvent aussi plus de 120 travailleurs saisonniers, dont l'engagement et le savoir-faire contribuent à la réussite de chaque campagne. **La Coopérative consacre une part importante de son budget à la recherche et au développement, pour innover sans jamais trahir l'esprit de ses origines : préserver la qualité, la durabilité et la typicité de la Primeur de Noirmoutier.** Et parce que la solidarité fait partie de son ADN, 5 tonnes de primeurs sont offertes chaque année à des associations locales, pour que le fruit du travail collectif profite à tous. La Noirmoutier, c'est une terre, des hommes et des valeurs au service du goût, de la nature et de la générosité.

Ce qui fait la singularité de LA NOIRMOUTIER ?

C'est sans aucun doute son modèle culturel unique. Pour comprendre cette culture si particulière, il faut se rendre aux bordures des plages. À l'automne, les producteurs y récoltent le goémon, une algue naturellement riche en minéraux et en nutriments. Incorporé aux sols sablonneux de l'île, il constitue un engrais d'exception. **Mélangé à une terre légère, naturellement salée par les embruns, il donne naissance à un terreau unique.**

Les producteurs façonnent ensuite les parcelles, selon une technique qui leur est propre : le profilage en « billons ». De larges buttes de terre parallèles, d'environ 140 cm, sont formées afin de permettre au sol de se réchauffer plus rapidement et de se drainer efficacement. Les tubercules bénéficient ainsi d'une aération optimale et de conditions de croissance idéales.



« C'est dans ce sol préparé avec soin que débute la plantation. Un geste rare et précis, encore réalisé à la main à Noirmoutier. Chaque tubercule est délicatement déposé, le germe orienté vers le haut pour favoriser une croissance régulière. Ce savoir-faire, associé à un microclimat océanique exceptionnel et aux embruns marins, donne naissance à une pomme de terre au caractère unique, dont la saveur délicate fait la renommée de l'île. »

Jessica TESSIER,
productrice, Présidente
de la coopérative



Aux bordures des plages, à l'automne, les producteurs y récoltent le goémon.



Un geste rare et précis, encore réalisé à la main à Noirmoutier.



Récoltée seulement 90 jours après sa plantation.

LE CARACTÈRE UNIQUE DE LA PRIMEUR DE NOIRMOUTIER

Sa récolte avant complète maturité lui confère pleinement son caractère de primeur. À ce stade, l'amidon n'est pas encore totalement développé : une partie des sucres naturellement présents n'a pas été transformée, ce qui explique sa légère sucrosité. À cela s'ajoute une subtile touche iodée, héritée des sols sablonneux enrichis au goémon et des embruns marins.



Une peau fine et naturellement peuleuse, qui se détache au frottement.



Conditionnées avec soins dans les traditionnelles bourriches.

Une garantie de confiance

« Aujourd'hui, trois labels viennent garantir et encadrer ce qui fonde la signature sensorielle de la pomme de terre de Noirmoutier. L'IGP protège notre savoir-faire, notre modèle culturel et l'ancrage territorial de la production. Le Label Rouge reconnaît officiellement la qualité gustative supérieure du produit. Quant au ZRP (Zéro Résidu de Pesticides), il traduit notre engagement concret à nous, producteurs, en faveur de la délivrance d'un produit sain, cultivé dans le respect de pratiques responsables.



L'ensemble de ces exigences s'inscrit dans un cadre plus large, couvert par la certification AFNOR GLOBALG. A.P. Pour le consommateur, c'est l'assurance d'une production maîtrisée à chaque étape : traçabilité, bonnes pratiques agricoles, respect de l'environnement, sécurité sanitaire. Autrement dit, au-delà du goût, c'est une garantie de confiance. »

Rudy BUGEON,
producteur

Avec la Noirmoutier, le printemps s'invite à table. Fine, délicatement sucrée, inutile de la laver ou de l'éplucher : sa peau tendre fait partie du plaisir. Elle se cuisine en toute simplicité, rôtie au four, vapeur, en papillote ou juste saisie à la poêle pour révéler son fondant. Chaude ou froide, entière, écrasée ou finement tranchée, elle s'adapte à toutes les envies. En salade fraîche au déjeuner, en accompagnement d'un poisson ou d'une viande au dîner, mais aussi en bouchées à partager à l'apéritif et pourquoi pas revisitée en version inattendue, jusqu'au dessert. La primeur de Noirmoutier ne se contente pas d'accompagner :

*elle inspire,
elle réinvente,
elle célèbre l'arrivée
du printemps.*

Une primeur qui inspire la nouvelle génération

La pomme de terre primeur de Noirmoutier inspire aussi une nouvelle génération de chefs, attachée aux produits de terroir, sincères et de caractère.

Parmi eux, Mathieu PÉROU, qui défend une cuisine ancrée dans son territoire et dans la saison. Pour lui, la Noirmoutier est un produit à part entière : une texture fondante, une peau délicate, une légère touche iodée qui raconte l'île.

Travaillée avec justesse, simplement rôtie ou subtilement associée à des produits marins ou végétaux, elle devient le cœur de l'assiette. La preuve qu'un produit de terroir, lorsqu'il est respecté, peut porter une cuisine contemporaine et exigeante.

L'INSPIRATION GOURMANDE DU PRINTEMPS



Mathieu PÉROU,
chef du Manoir de la Régate
à Nantes, une étoile
et Étoile Verte Michelin.
Distingué par The Best Chef Awards.



Salade de pommes
de terre primeur
de Noirmoutier et œufs
de brochet fumés

QUELQUES IDÉES RECETTES
CRÉATIVES AUTOUR DE
LA NOIRMOUTIER

**Brochettes
de Primeurs
de Noirmoutier**
et bulots, pesto des marais



**Tatin de Primeurs
de Noirmoutier**
*oignons caramélisés
et salicornes fraîches*

Bonnottes rôties
salicornes et sardines
par Mathieu PÉROU



**Salade de Primeurs
de Noirmoutier**
façon vitello tonnato

Primeurs de Noirmoutier
farciés aux Coques de l'île
par Mathieu PÉROU



**Primeurs
de Noirmoutier**
*Jambon de Vendée
et Curé Nantais*
par Mathieu PÉROU



En quête d'inspiration gourmande ?
Envie de découvrir encore plus de recettes ? Ou simple curiosité ?
Rendez-vous sur : www.lanoirmoutier.com

EXIGENCE ENVIRONNEMENTALE

UN PROGRÈS PERMANENT ET UNE DÉMARCHE EXEMPLAIRE

Les producteurs de la pomme de terre primeur La Noirmoutier sont profondément attachés à leur île, à ses paysages et à son terroir fragile. C'est, par conséquent, naturellement qu'ils s'inscrivent dans une démarche d'agriculture durable exigeante, pensée pour répondre aux attentes des consommateurs, tout en préservant l'environnement. Cette vision se traduit par des pratiques agricoles en constante évolution, conciliant savoir-faire historique, innovation et responsabilité.

Engagés pour une agriculture durable...

Après la récolte, plus de 81 % des parcelles sont implantées en couverts végétaux pendant près de neuf mois. Ces végétaux protègent les sols de l'érosion, améliorent leur structure, favorisent la biodiversité et occupent naturellement l'espace, limitant ainsi la prolifération des adventices (herbes folles) durant l'interculture. Ils contribuent également à enrichir la terre et à stocker du carbone.

Avant la plantation et pendant l'entretien des parcelles, les producteurs privilégient une démarche agro-écologique utilisant en priorité des techniques de culture alternatives et limitant au maximum les intrants. Le binage mécanique et le désherbage thermique par machine à vapeur, afin d'assainir les sols, sont priorités.

Lorsque l'usage des solutions de protection des récoltes s'avère indispensable, il est strictement raisonné, maîtrisé et particulièrement encadré.

Par ailleurs, pour la protection des cultures contre les pathogènes, notamment le mildiou, les producteurs s'appuient sur des Outils d'Aide à la Décision (OAD). Stations météorologiques, observations terrain et modèles agronomiques permettent d'anticiper les risques sanitaires et d'intervenir uniquement lorsque les conditions le justifient, évitant ainsi toute intervention systématique.



Pourquoi pas en Agriculture Biologique ?

« La question se pose naturellement.

La pomme de terre est une culture sensible au mildiou, particulièrement en climat humide. À Noirmoutier, le climat océanique doux et l'hygrométrie élevée favorisent la culture... mais aussi le développement de cette maladie.

En agriculture biologique, la protection repose surtout sur la bouillie bordelaise, à base de cuivre. Or, ce métal s'accumule dans les sols. Sur un territoire insulaire fragile comme Noirmoutier, son usage généralisé pourrait, à terme, altérer durablement le terroir.

Pour une primeur récoltée jeune, destinée à être consommée fraîche, et avec une forte exigence de qualité, sécuriser les récoltes reste donc très complexe. Les producteurs privilégient ainsi une autre voie : réduction raisonnée des intrants, préservation des sols et recherche variétale adaptée au territoire. »

Nicolas GARNIER, producteur

ZRP : un indicateur de performance au service de la confiance



S'adapter au changement climatique et préserver les ressources

Face aux épisodes de sécheresse de plus en plus fréquents, la Coopérative Agricole de Noirmoutier agit depuis longtemps pour préserver la ressource en eau. Depuis 1980, l'irrigation des cultures repose sur la réutilisation des eaux usées de l'île, traitées par deux stations d'épuration et contrôlées chaque semaine. Des sondes capacitatives permettent d'ajuster précisément les apports en eau aux besoins réels des plantes, évitant tout gaspillage. En parallèle, la Coopérative mène un travail de recherche variétale dans son champ d'essais, afin de développer des pommes de terre plus résistantes aux aléas climatiques, notamment à la sécheresse, mais aussi aux principaux pathogènes. Ces variétés

permettent de sécuriser la production tout en réduisant les besoins en protection des cultures.

« La Maiwen est le résultat d'un travail mené en collaboration avec des organismes de recherche, comme l'INRAE. Elle a été sélectionnée pour sa résistance aux épisodes de sécheresse, sa régularité de production face aux aléas climatiques et sa faible sensibilité au mildiou. C'est une variété qui nous permet de sécuriser les cultures tout en réduisant les interventions, sans jamais faire de compromis sur le goût. »

Jessica TESSIER, productrice, Présidente de la coopérative



On ne peut pas se contenter d'affirmer des engagements, il faut les démontrer. C'est pourquoi les producteurs de la Coopérative ont choisi de s'inscrire collectivement dans la démarche Zéro Résidu de Pesticides (ZRP). Pour le consommateur, le ZRP est une garantie de résultat : aucun résidu de pesticides détectable dans le produit commercialisé. Chaque lot est contrôlé en laboratoire avant sa mise en marché. Aujourd'hui, 64 % des surfaces de la Coopérative sont engagées dans cette démarche, avec un objectif de plus de 80 % d'ici 2028, un indicateur concret de pilotage et de progression.

Le ZRP s'impose ainsi comme une réponse crédible et mesurable aux attentes des consommateurs en matière de sécurité et de transparence.

« GÉNÉRATION PRIMEUR » D'HIER À DEMAIN, UN HÉRITAGE QUI SE TRANSMET

À Noirmoutier, la relève agricole ne se décrète pas : elle se construit collectivement. Pour accompagner les nouvelles générations, la Coopérative Agricole de Noirmoutier s'appuie sur des leviers profondément ancrés dans ses valeurs fondatrices.

La Coopérative Agricole de Noirmoutier réunit aujourd'hui 21 producteurs autour de valeurs fortes.



Cultiver l'esprit collectif dès les premiers pas

Sur l'île, une quinzaine de jeunes agriculteurs sont réunis au sein de l'association des Jeunes Agriculteurs de Noirmoutier. Elle rassemble des profils variés, du stagiaire au salarié en cours de reprise, avec un objectif commun : créer une véritable culture du collectif et stimuler l'entraide.

Ils sont notamment mobilisés lors de la Fête de la Bonnotte, qui aura lieu, cette année, le 9 mai : accueil du public, préparation de la récolte participative et pesée à la sortie. Un moment emblématique de transmission et de partage.

La solidarité comme socle durable

Une association d'entraide a également été créée pour accompagner les coopérateurs en difficulté, notamment en cas de problème de santé. Les producteurs s'engagent alors à prendre le relais sur des étapes clés comme la plantation ou la récolte.

Depuis ses origines, la Coopérative Agricole de Noirmoutier s'appuie sur des valeurs toujours très vivantes : mutualisme, entraide, équité, solidarité, transmission et engagement. Le principe « un homme, une voix » garantit à chaque exploitation, petite ou grande, le même pouvoir de décision - preuve qu'ici, l'avenir se construit ensemble.

Une transmission accompagnée par toute la communauté coopérative

La transmission se prépare exploitation par exploitation. Aujourd'hui, quatre sont en cours d'installation, dont une effective depuis septembre. Chaque départ ou futur départ à la retraite est anticipé afin de flécher une reprise.

« Au-delà de l'organisation, c'est vraiment l'esprit coopératif qui fait la différence. Nous formons une communauté d'intérêts, et cela crée naturellement une posture bienveillante et accompagnante envers les nouveaux installés. Les associés coopérateurs jouent un rôle essentiel : ils conseillent, partagent leur expérience, transmettent leur connaissance du terroir. En parallèle, le service technique de la Coopérative apporte un appui structurant pour accompagner la performance agronomique et économique des exploitations. Chez nous, la transmission repose autant sur l'humain que sur l'expertise. »

Gaëtan GENDRON,
producteur.

LA « COOP » PLUS DE 80 ANS D'ENGAGEMENT COLLECTIF

Quelques repères historiques

1996

La Bonnotte devient la pomme de terre la plus chère... Mais aussi la plus solidaire !

Alors qu'elle n'était plus cultivée, la Bonnotte fait son retour à Noirmoutier en 1995. Et, dès 1996, elle bat un record lors d'une vente aux enchères organisée à l'Hôtel Drouot à Paris : un lot de 5 kg est adjugé à 15 000 francs et les bénéfices sont reversés aux Restos du Cœur.

2020

La Noirmoutier obtient une IGP.

Cette Indication Géographique Protégée, octroyée par la Commission européenne, signe une vraie reconnaissance pour une production d'excellence. Elle permet de préserver la primeur de Noirmoutier qui doit, en contrepartie, se conformer à un cahier des charges exigeant.



2023

Une démarche RSE

La Coopérative Agricole de Noirmoutier a formalisé sa démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) afin d'agir concrètement avec l'ensemble de ses parties prenantes. Elle a notamment coconstruit une Charte de Bon Voisinage pour favoriser une cohabitation responsable entre producteurs et riverains. Engagée contre le gaspillage alimentaire, elle organise également, chaque année, le don d'environ 5 tonnes de primeurs aux antennes locales des Restos du Cœur et des Petites Sœurs des Pauvres.

2018

Obtention du Label Rouge pour 3 variétés (la Sirtema, la Lady Christ'l et la Iodéa) et adhésion au cahier des charges ZRP.



1945

La Coopérative Agricole de Noirmoutier voit le jour.

Au sortir de la guerre, les agriculteurs noirmoutiers écoulaient leur production par le biais de courtiers et de négociants. En fondant la Coopérative, 380 d'entre eux s'unissent pour reprendre le contrôle sur leur travail et, en particulier, sur la valeur partagée.



1971

Le Pont de Noirmoutier est inauguré.

Véritable tournant logistique, ce pont facilite la distribution des produits de la Coopérative, tout en développant ses différents marchés. Avant cela, les camions devaient emprunter une route submersible, ce qui rendait le transport dépendant des marées.



FÊTE DE LA BONNOTTE

LE TEMPS FORT DE L'ANNÉE

Chaque année, le retour de la Bonnotte est attendu avec impatience sur l'île ! Célébrant le début de la saison, la Fête de la Bonnotte a lieu en mai, soit le 9 mai 2026 pour cette nouvelle édition.

Au programme

Cueillette traditionnelle à la main dans les champs de jeunes agriculteurs aux côtés de la « Génération Primeur »
Menu dégustation déclinant des Bonnottes et des sardines grillées, mais aussi de la brioche et des vins, autour d'artistes locaux, dans l'enceinte de la Coopérative. Moments de gourmandise et de convivialité partagés avec environ 2 000 convives.



Rendez-vous en boutique

Coopérative Agricole de Noirmoutier
Le Petit Chessé -
85330 Noirmoutier-en-l'Île - D96

Du lundi au samedi
de 9h30 à 12h30
et de 14h30 à 18h30



Contact presse

Gulfstream Influence
Vanessa LAI • 06 03 51 61 89 • vlai@gs-com.fr

LA
NOIRMOUTIER



— UNIQUE, COMME SON NOM L'INDIQUE —