

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

SI
BON

POUR
LE GOÛT
ET POUR
LA PLANÈTE



DOSSIER DE PRESSE
• 2021 •



SI BON

POUR
LE GOÛT
ET POUR
LA PLANÈTE

PARCE QUE LA MER C'EST NOTRE TERRE, LA COOPÉRATIVE S'ENGAGE !

Parce-que nous vivons sur une île baignée par l'Océan Atlantique.

Parce-que cet océan est une formidable source de vie, aujourd'hui menacée.

Parce-que nous bénéficions d'un terroir terre-mer exceptionnel.

Parce-que nous avons hérité d'un savoir-faire presque ancestral transmis de génération en génération.

Parce-que nous voulons préserver l'avenir de nos enfants.

Parce-que nous adorons le petit goût sucré de La Noirmoutier.

Pour tout cela, notre coopérative s'engage à produire des pommes de terre primeur de qualité, en respectant ses traditions, son environnement et les principes du développement durable.



UN TERROIR TERRE-MER

EXCEPTIONNEL !

LA NOIRMOUTIER
UN OUTIL SUR-MESURE

SI BON

POUR SON
TERROIR
ET SON
SAVOIR-FAIRE

LE GOÛT DU TRAVAIL DES 24 PRODUCTEURS
ET L'ENGAGEMENT DE LA COOPÉRATIVE UN SAVOIR-FAIRE
UNIQUE ET RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

Sous l'impulsion du **cahier des charges de l'IGP**, les producteurs de la pomme de terre primeur La Noirmoutier sont engagés dans **une démarche d'agriculture durable** en phase avec son temps, respectueuse des consommateurs et de l'environnement.

Depuis sa création en 1945, **la Coopérative réunit 24 producteurs de l'île**, parmi lesquels ceux à qui l'on doit la fameuse pomme de terre primeur.

Elle leur offre un outil sur-mesure pour travailler dans un esprit de solidarité, afin de valoriser leur savoir-faire, de se faire connaître et d'envisager l'avenir.

De plus, si les producteurs noirmoutrins s'appuient sur des **méthodes traditionnelles**, ils respectent néanmoins un cahier des charges très strict.

D'ailleurs, ils se conforment à différentes normes de qualité, de sécurité et de transparence, dont notamment les référentiels Agri Confiance, Qualité Environnement et GlobalCap.



“ TRAVAILLER
DANS UN ESPRIT
DE SOLIDARITÉ ”



LA COOPÉRATIVE EN QUELQUES CHIFFRES

160 ha
EN SIRTÉMA

20 ha
EN ZEN

20 ha
EN LAURETTE

150 ha
EN LADY CHRIST'L

20 ha
EN IODEA

24
PRODUCTEURS

12 000
TONNES PRODUITES
CHAQUE ANNÉE

6 ha
EN BONNOTTE



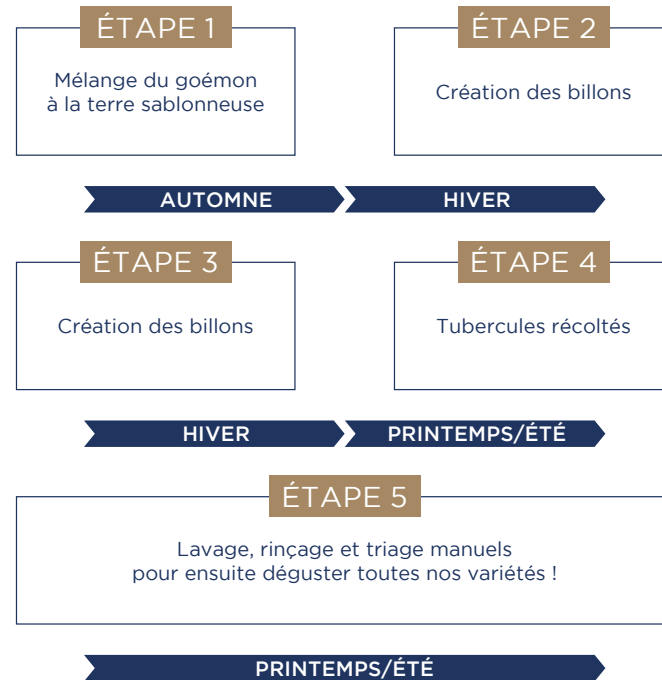
SI DU CHAMP BON À L'ASSIETTE

100% TERROIR, LA POMME DE TERRE PRIMEUR LA NOIRMOUTIER BÉNÉFICIE D'UN ENVIRONNEMENT HORS PAIR, PROPICE AUX CULTURES !

1 Ainsi, après avoir **ramassé en bord de mer du goémon**, une algue riche en nutriments, les producteurs le mélangent à **une terre sablonneuse** en vue d'obtenir un terreau unique, naturellement salé par les embruns. Pour préparer le sol, ils créent ensuite **des buttes de terre parallèles, appelées « billons »**, afin de réchauffer le sol et de l'aérer au mieux.

2 Puis, **3 mois après la plantation à la main, des plants de pommes de terre, les tubercules sont récoltés**, comme la célèbre Bonnotte. Cueillie avant maturité, La Noirmoutier bénéficie ainsi d'un caractère primeur et d'une **saveur d'exception**.

3 Viennent ensuite diverses étapes: **lavage et rinçage à l'eau claire puis triage des calibres**. Ce petit trésor se conserve alors entre **3 et 6 jours dans un endroit frais** et à l'abri de la lumière : dans le bac à légumes du réfrigérateur, par exemple. Et il faut en profiter, car **la saison de la pomme de terre primeur La Noirmoutier est courte**.



UNIQUE

La Noirmoutier bénéficie d'un terroir et d'un savoir-faire 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 arrachée à la main pour une partie de la production. La force de La Noirmoutier est d'avoir su préserver ses traditions et le savoir-faire de ses 24 producteurs.

SAVOUREUSE

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

FRAGILE

Fragile et délicate, la pomme de terre primeur La Noirmoutier mérite la plus grande attention. Sa saison est courte. On la retrouve sur les étals dès le printemps et elle ne peut être vendue après le 15 août. L'arrivée de la pomme de terre primeur La Noirmoutier est un moment très attendu par tous les gourmands !

LA BONNOTTE LE TRÉSOR DE L'ÎLE DE NOIRMOUTIER

**SA PRODUCTION
EST D'ENVIRON 100 TONNES**

Originnaire 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 son originalité. En effet, comment ne pas succomber à sa peau diaphane, à sa chair sucrée et à 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.



SI POUR LA BON PLANÈTE

CULTIVER LA RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DE L'ENTREPRISE POUR L'AVENIR DE LA NOIRMOUTIER.

RESPECTER LA TRADITION

Les associés 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 de notre coopérative, que les générations se transmettent depuis **plus de 75 ans**. Une nouvelle génération s'installe et reprend les exploitations en perpétuant **un savoir-faire unique** tout en participant activement à la vie de la coopérative.

CULTIVER UNE AGRICULTURE RESPONSABLE

Les producteurs veillent à travailler dans **le respect de l'écosystème** endémique de l'île de Noirmoutier. Les producteurs recherchent constamment à **optimiser leurs connaissances** et leurs méthodes, afin de mieux maîtriser et limiter les impacts des facteurs de production dans le respect de l'environnement.

INNOVER ET SE DIFFÉRENCIER

La coopérative de Noirmoutier allie le **respect du savoir-faire noirmoutrin et la recherche de nouvelles technologies** porteuses de progrès. Les producteurs ont conscience qu'ils doivent définir des règles qui soient des vecteurs de différenciation.

RÉCOLTÉES DANS LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT



1/ LA NOIRMOUTIER DOUBLEMENT LABELLISÉE

Confiants dans l'avenir, les producteurs de La Noirmoutier font face aux enjeux sociétaux. Soucieux d'offrir le meilleur à tous ses acteurs et consommateurs, La Noirmoutier s'engage !

8 engagements à retrouver sur le site de La Noirmoutier, dont :

IGP (INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE)

La pomme de terre La Noirmoutier a décroché **l'IGP** en juillet 2020, ce qui lui confère une protection à l'échelle européenne. **La pomme de terre cultivée sur 450 ha dans des sols sableux**, entre mer et terre sous le climat doux et ensoleillé de l'île vendéenne.



LABEL ROUGE

Les variétés Sirtéma, Lady Christ'l et Iodéa ont **la certification Label Rouge**. Ce label est un gage de qualité et témoigne de **l'engagement et de la passion de nos agriculteurs**. Ils respectent des savoir-faire exigeants pour proposer des produits de grande qualité. Cette certification, très convoitée, se base sur **un cahier des charges précis**. Elle permet d'indiquer les produits qui ont une qualité supérieure.

2/ LA NOIRMOUTIER RETIRE PROGRESSIVEMENT SES EMBALLAGES PLASTIQUES !

NOUVEAUX EMBALLAGES CARTONS, PLUS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT !

Afin de construire l'avenir et préserver la planète, **La Noirmoutier arrive sur les étals dès le printemps dans de nouveaux emballages en carton.** Une alternative aux emballages plastiques encore utilisés mais destinés à être retirés du marché dans les années à venir*.

** « Le projet de loi relatif à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à l'économie circulaire a pour ambition d'atteindre la fin de la mise sur le marché d'emballages en plastique à usage unique d'ici 2040. Surtout, la loi prévoit l'interdiction dans les commerces de détail dès le 1er janvier 2022 de tous conditionnements en plastique pour les fruits et légumes frais non transformés de moins de 1,5 kilo. Les producteurs et distributeurs doivent donc trouver des solutions pour s'aligner avec cet objectif ».*

100% ÉCOLOGIQUE

100% RECYCLABLE

LABEL ROUGE

IGP



Pratiquer une agriculture responsable, c'est avant tout prendre en compte les attentes sociétales, telle que la transition écologique. C'est ce que nous faisons en recyclant nos déchets, comme par exemple la méthanisation qui à partir de nos écarts de tri va produire du gaz utilisable par la suite. C'est aussi ce que nous faisons en utilisant des produits de protection des cultures homologués par les pouvoirs publics et cela dans la limite de leur cadre d'application. Nous sommes formés pour ça. Aujourd'hui nous pouvons proposer à nos acheteurs une pomme de terre sous le logo ZRP (Zéro Résidu de Pesticide).

Gaëtan Gendron
Administrateur et producteur
de pommes de terre

SI POUR BON LE GOÛT

ROSES DE POMMES DE TERRE

PRIMEUR LA NOIRMOUTIER



Préparation
15 min



Pour
4 personnes



Cuisson
15 min

INGRÉDIENTS

1 kg de pommes de terre La Noirmoutier
1 œuf
1 c à c. de piment d'Espelette
Sel et poivre
1 noix de beurre
3 cuil. à soupe d'huile d'olive
Fleur de sel
Quelques feuilles de sauge

PRÉPARATION

Préchauffer votre four à 180°C (th.6)
Faire cuire la moitié des pommes de terre dans l'eau bouillante salée pendant environ 20 minutes.
Les écraser en purée. Laisser refroidir.
Incorporer l'œuf et saupoudrer de piment d'Espelette. Saler et poivrer. Bien mélanger.
Beurrer généreusement vos moules à muffins et les garnir d'un fond de purée.
Trancher finement le restant des pommes de terre La Noirmoutier à l'aide d'une mandoline (environ 2 à 3 mm d'épaisseur).
Disposer les tranches de pommes de terre les unes à côté des autres en les chevauchant légèrement.
Les badigeonner d'huile d'olive et de sauge ciselée. Les rouler de manière à former une rose et les déposer délicatement dans la purée. Enfourner pendant 35 à 40 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Parsemer de fleur de sel et de feuilles de sauge juste avant de servir.

Retrouver la recette
en vidéo sur
lanoirmoutier.com

DÉLICIEUSES
DANS LES RECETTES



CROMESQUIS DE POMMES DE TERRE

PRIMEUR LA NOIRMOUTIER



Préparation
15 min



Pour
4 personnes



Cuisson
15 min

INGRÉDIENTS

500 g de dos cabillaud
300 g de pommes de terre La Noirmoutier
2 oeufs
1 gousse d'ail
Quelques brins de persil
Quelques feuilles de basilic
1 pincée de noix de muscade
60 g de panko (chapelure japonaise)
1 filet d'huile d'olive
Sel et poivre

PRÉPARATION

Faire cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante salée pendant environ 20 minutes. Les écraser en purée. Laisser refroidir.
Ciseler finement le persil et le basilic. Les ajouter dans la purée et mélanger.
Peler et dégermer l'ail.
Cuire le poisson à la vapeur pendant 12 à 15 minutes. Laisser refroidir.
Casser les œufs, presser l'ail et ajouter la noix de muscade moulu à la purée de pommes de terre. Saler, poivrer et mélanger. Réserver.
Effeuille le poisson à l'aide d'une fourchette et le mélanger à la purée de pommes de terre.
Préchauffer le four à 180°C (th.6)
Confectionner des boulettes et les rouler dans la chapelure. Déposer les boulettes de poisson aux pommes de terre sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. Arroser d'un filet d'huile et enfourner pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
Délicieux à l'apéritif !

Retrouver la recette
en vidéo sur
lanoirmoutier.com



LA 22^E FÊTE DE LA BONNOTTE

RENDEZ-VOUS LE 8 MAI POUR LA 22^E ÉDITION
DE LA FÊTE DE LA BONNOTTE !



LA NOIRMOUTIER S'AFFICHE PARTOUT

INTERNET, REPLAY TV, RADIO,
AFFICHAGE, DIGITAL !

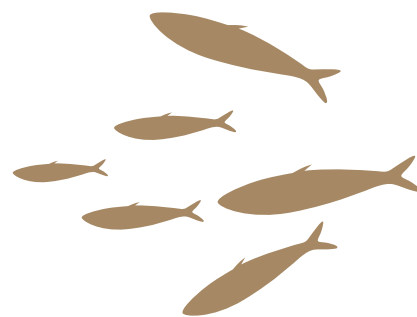


CÉLÉBRER
ET DÉGUSTER
LA BONNOTTE



Rendez-vous le 8 mai pour la 22^e
édition de la fête de la Bonnotte !

Comme chaque année, les amateurs de bonne cuisine et bonne humeur se retrouveront à la **Coopérative Agricole de Noirmoutier** pour inaugurer la période de récolte de cette variété, la célébrer et la déguster, bien sûr, accompagnée de sardines grillées sur fond de chants marins.



Cultiver l'amour des bons produits, ça commence en **direct du terroir**, ça **se poursuit sur les marchés** et dans les assiettes, bien sûr, mais ça se partage aussi sur **les réseaux** !

Afin de faire apprécier pleinement toute sa richesse et offrir la meilleure expérience (culinaire et) virtuelle à ses consommateurs, La Noirmoutier a repensé tout son site : www.lanoirmoutier.com !

NEW !



Mais aussi une année riche en rendez-vous :

- des **animations en GMS**,
- de l'**affichage abribus**,
- de la **video en replay TV** sur **M6** et sur les réseaux, sociaux, **facebook**, **instagram** ainsi que **youtube**.
- Sans oublier la **radio**, sur **Europe 1** avec **Laurent Mariotte**.

Suivre son actualité, puiser des idées recettes et la déguster sous toutes ses formes afin de s'offrir un plaisir sans cesse renouvelé...
Rendez-vous sur les réseaux sociaux : instagram - facebook
et le nouveau site : www.lanoirmoutier.com !



“LA NOIRMOUTIER EST UN MOMENT TRÈS
ATTENDU PAR TOUS LES GOURMANDS”



CONTACT PRESSE :

Françoise Landais : flandais@gs-com.fr

Tél : 06 86 06 15 62

