

Dossier de Presse



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

CÉLÉBRONS ENSEMBLE 80 ANS DE SAVOIR-FAIRE ET DE PARTAGE

Savoureuse et précieuse, la pomme de terre primeur de Noirmoutier fait de chaque printemps un rendez-vous gourmand et ensoleillé.

Au cœur de nos assiettes dès le mois d'avril, elle nous invite sur son île. Là où le soleil brille avec générosité 2200 heures par an et où les paysages offrent à chaque saison des panoramas authentiques. Là où les plages de sable fin côtoient les forêts de chênes verts et de pins. Là où l'on aime partager des bons moments et se ressourcer.

Derrière ce produit emblématique de la gastronomie française, il y a une aventure collective : celle de la Coopérative Agricole de Noirmoutier qui célèbre cette année ses 80 ans.

Créée le 6 mai 1945, la Coopérative s'est construite autour des **valeurs d'entraide et de mutualisme** pour mieux préparer l'avenir. Les nouvelles générations de producteurs continuent de se mobiliser pour offrir aux consommateurs une pomme de terre d'exception.

Entre terre et mer, les nouvelles générations font perdurer un savoir-faire unique et respectueux des traditions, tout en tournant leur regard vers le futur. Pleinement impliquées en faveur de la qualité et du progrès, elles adaptent leurs pratiques culturelles pour une production durable répondant aux attentes sociétales.

En 2025, les producteurs de la Coopérative Agricole de Noirmoutier donnent rendez-vous aux consommateurs pour laisser entrer le soleil et célébrer à leurs côtés 80 ans de tradition, de partage et de saveurs.



22 FAMILLES DE PRODUCTEURS *pour faire rayonner la Noirmoutier et ses traditions*



La Coopérative Agricole de Noirmoutier réunit aujourd'hui 22 familles de producteurs. 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 bien fait 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...

#COOP DE NOIRMOUTIER

Notre île, notre histoire

Originnaire d'une famille de paysans noirmoutiers depuis plusieurs générations, j'ai choisi de reprendre l'exploitation de mes parents après une carrière dans les ressources humaines.

Être productrice de pommes de terre primeur de Noirmoutier, c'est perpétuer un savoir-faire unique qui se transmet de génération en génération, au sein de la Coopérative. De la préparation des champs en automne à l'arrachage au printemps en passant par le début des plantations à la Chandeleur, nous réalisons chaque étape avec le plus grand soin, pour pouvoir offrir aux consommateurs un produit d'exception en termes de fraîcheur et de goût.

Alors que notre Coopérative célèbre cette année ses 80 ans, nous sommes aujourd'hui 22 familles de producteurs à travailler les terres agricoles de l'île et à faire vivre l'un de ses emblèmes gastronomiques.

Forts de nos traditions, les producteurs engagés que nous sommes aujourd'hui sont prêts à écrire la suite de l'histoire de la Coopérative en tenant compte des enjeux sociétaux. Nous sommes, en effet, pleinement mobilisés en faveur de l'environnement et prêts à relever 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 GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE"

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.

22 FAMILLES
de producteurs

450 HECTARES
de production

10 000 TONNES
de pommes de terre/an

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.



LA COOPÉRATIVE AGRICOLE DE NOIRMOUTIER : 80 ANS DE TRADITIONS, DE SOLIDARITÉ ET DE PASSION AU SERVICE D'UNE PRODUCTION UNIQUE



Depuis sa création, l'histoire de la Coopérative est jalonnée d'étapes marquantes qui, au fil du temps, ont fait de la pomme de terre de Noirmoutier un symbole incontournable de l'île aux qualités gustatives reconnues et appréciées de tous.



6 MAI 1945

La Coopérative Agricole de Noirmoutier est créée.

À l'issue de la Seconde Guerre mondiale, les agriculteurs de l'île étaient avant tout des « marins-patates » ou « patacoux », des cultivateurs polyvalents vivant de la pêche et de la culture des pommes de terre. Alors qu'ils devaient jusqu'ici vendre leur production via des courtiers et des négociants qui s'enrichissaient souvent à leur dépens, ils ont décidé de créer la Coopérative Agricole de Noirmoutier. En s'unissant, les 380 producteurs alors adhérents ont pu reprendre le contrôle de la valeur de leur travail et assurer une meilleure répartition des bénéfices.

1971

Le pont de Noirmoutier est inauguré.

Véritable tournant logistique, le pont de Noirmoutier a permis à la Coopérative de faciliter la distribution de sa production et de développer ses marchés. Avant sa construction, les camions devaient, en effet, emprunter le passage du Gois, une route submersible qui rendait l'acheminement des pommes de terre vers le continent dépendant des marées.

1992

Expansion de l'activité.

Cette installation sur le site actuel marque une évolution au sein de la Coopérative avec l'installation des premiers locaux frigorifiques.

Les livraisons et opérations de conditionnement, quant à elles, ont toujours lieu sur l'ancien site de la Coopérative à la Frelette.



logotype de la coopérative dans les années 2000

1996

La Bonnotte de Noirmoutier® bat un record lors d'une vente aux enchères organisée à l'Hôtel DROUOT (Paris).

Oubliée depuis plusieurs décennies, la Bonnotte de Noirmoutier® fait son retour dans les champs noirmoutins en 1995 avec l'aide de l'INRA*. Un an après, elle fait l'objet d'une vente aux enchères à l'occasion de laquelle son prix dépasse celui de la truffe : 15 000 francs pour un lot de 5 kg, devenant ainsi la « Rolls-Royce des pommes de terre ». Les recettes sont alors versées aux Restos du Cœur.



Vidéo d'archive



*Institut National de la Recherche Agronomique

JANVIER 1998

La Coopérative déménage au Petit Chessé

La Coopérative s'agrandit avec la construction du bâtiment de conditionnement et déménage toutes ses activités au Petit Chessé.

DÉBUT 2000

La Bonnotte de Noirmoutier® écrit ses lettres de noblesse.

Sublimée par Daniel Boulud, chef français à la tête de l'un des meilleurs restaurants new-yorkais, cuisinée à bord du Concorde ou encore servie au Café de Flore, adresse emblématique du quartier Saint-Germain-des-Près à Paris, la Bonnotte de Noirmoutier® s'invite sur toutes les tables, y compris les plus renommées et les plus prestigieuses.



2014

La marque « La Noirmoutier » se développe.

Fort de ses succès, la Noirmoutier devient une marque à part entière, reconnaissable dans les rayons et sur les étals.

2018

La Coopérative s'engage pour une agriculture durable.

Les pommes de terre primeur obtiennent la certification Zéro Résidu de Pesticides (ZRP) et le Label Rouge (LR), une véritable reconnaissance du savoir-faire des producteurs de la Coopérative engagés en faveur d'une agriculture de qualité, responsable et raisonnée.



2020

La pomme de terre de Noirmoutier obtient une IGP (Indication Géographique Protégée).

Cette reconnaissance accordée par la Commission Européenne protège la production de l'île qui doit, en contrepartie, être réalisée dans le respect d'un cahier des charges précis et exigeant.



AUJOURD'HUI

Une nouvelle génération de producteurs passionnés perpétue cet héritage, alliant traditions et innovations. Leur engagement quotidien fait vivre une agriculture qui s'ancre dans la vie de l'île et de ses habitants.



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

En mutualisant les moyens de production, de transformation et de commercialisation de leurs cultures, les agriculteurs de la Coopérative Agricole de Noirmoutier ont toujours projeté leur avenir avec l'enjeu de répondre aux 3 axes stratégiques de la démarches RSE initiée depuis 2019.

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.

En tant qu'acteur économique, la coopérative porte des engagements forts sur le plan environnemental et social. La nouvelle génération de producteurs en a bien conscience et, au quotidien, nous travaillons ensemble pour perfectionner notre manière de travailler.

Ghyzlane Benadada

Conseillère Agricole 
de la Coopérative Agricole de Noirmoutier

ZOOM SUR UN MODELE AGRICOLE *responsable*

Les producteurs de la coopérative sont convaincus qu'une réflexion et un investissement collectifs offrent les meilleures garanties de performance pour conduire la transition vers une agriculture durable.

Toutes les étapes de la production sont examinées depuis la sélection des plants jusqu'à l'expédition des pommes de terre primeur.

L'usage de solutions en faveur de la protection des récoltes, et notamment de lutte contre le mildiou, est limité et toute application est rigoureusement tracée dans des registres spécifiques certifiant le respect de l'environnement, des producteurs et des consommateurs.



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



Par cette certification délivrée par des organismes certificateurs indépendants accrédités par le COFRAC (Bureau Veritas 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.



80 % DE SURFACES DE PRODUCTION CONDUITES EN ZÉRO RÉSIDU DE PESTICIDES (ZRP) EN 2028

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.



TROPHÉE « AMBASSADEUR 2024 » DU COLLECTIF NOUVEAUX CHAMPS

Lors du Salon de l'Agriculture 2025, la Coopérative Agricole de Noirmoutier a été récompensée pour son engagement en faveur du label Zéro Résidu de Pesticides et la structuration d'une véritable stratégie de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) autour du label.

80 % DE SURFACES SOUS COUVERTS VÉGÉTAUX* EN 2025

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

-60% D'USAGE EN GLYPHOSATE D'ICI FIN 2025

La Coopérative Agricole a la volonté de limiter le glyphosate en utilisant une technique alternative : le désherbage mécanique.

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 récoltes.

Pour exemple, la Maïwen, 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 oblongue et a été sélectionnée par la Coopérative Agricole de Noirmoutier pour son goût parfumé.

LA COLLECTE DES DÉCHETS AGRICOLES

Films de paillage, ficelles sont collectés et recyclés depuis de nombreuses années par des entreprises spécialisées.

LE DÉVELOPPEMENT D'OUTILS 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 LES PRATIQUES CULTURALES

Pour préserver la ressource en eau.

SIGNATURE D'UNE CHARTE DE BON VOISINAGE

Pour une bonne cohabitation entre les producteurs et les noirmoutrins.

Pour assurer la qualité de notre production, nous avons mis en place des techniques agricoles durables pour diminuer significativement le recours aux produits phytosanitaires de synthèse

Nathalie Bouchereau

➔ **Responsable qualité et environnement**
à la Coopérative Agricole de Noirmoutier

EN SAVOIR PLUS : ENGAGEMENTS SOCIÉTAUX LA COOPÉRATIVE S'ENGAGE POUR L'ÎLE ET SES HABITANTS



UNE CHARTE DE BON VOISINAGE

Consciente que la méconnaissance de ses activités et de ses obligations peut conduire à des interrogations, voire à des incompréhensions des riverains, **la Coopérative Agricole de Noirmoutier a travaillé avec la Communauté de communes à l'élaboration, en juin 2023, d'une « 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.

Cette charte a pour but de préserver une entente cordiale et conviviale à Noirmoutier, en favorisant le dialogue entre les producteurs et la Communauté de communes, au nom des populations riveraines du territoire. Elle définit des engagements sous forme de règles simples et réalistes pour chacune des parties, préservant la liberté de tous et permettant à chacun de vivre dans le respect de l'autre et de l'environnement.

Elle 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. Sa signature vise notamment à faire évoluer les utilisations de produits phytosanitaires à proximité des lieux de vie.

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 Sœurs des Pauvres**.

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

Chaque année, ce sont environ **5 000 kg de pommes de terre primeur qui sont collectées au profit de ces associations.**

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



LES PRIMEURS DE NOIRMOUTIER, DES QUALITÉS UNIQUES... À SAVOURER DE LA MI-MARS AU 31 JUILLET



UN PRODUIT DE TERROIR UNIQUE

Premières récoltées et sur les étals, les pommes de terre primeur de l'île de Noirmoutier ouvrent le bal dès le mois de mars. Cultivées dans les terres sablonneuses enrichies de goémon et sous le climat océanique du terroir noirmoutin, elles sont récoltées du printemps jusqu'au cœur de l'été, 90 jours après la plantation, c'est-à-dire avant leur complète maturité, ce qui fait d'elles un produit fragile nécessitant le plus grand soin.



UNE SAVEUR RECONNUE DANS LA GASTRONOMIE

Appréciées des fins gourmets, les pommes de terre primeur de Noirmoutier s'invitent également dans les cuisines des restaurants. Convoitées par les chefs, elles sont une source de créativité culinaire inépuisable pour ces professionnels qui aiment sublimer leur qualité exceptionnelle. Si certains préfèrent la préparer en toute simplicité, d'autres font preuve d'originalité et imaginent des recettes plus audacieuses comme un *milk-shake*, une mousse salée ou encore un gâteau sucré.



UN GOÛT DÉLICIEUSEMENT SUCRÉ

De plus petite taille que les autres variétés de pommes de terre de consommation, les primeurs sont reconnaissables à leur peau claire et très fine, dite « peleuse », qui ne nécessite pas d'épluchage. Dotés d'une chair particulièrement fondante et douce, ces trésors gastronomiques offrent en bouche des saveurs succulentes, délicatement sucrées, rappelant la châtaigne ou la noisette. Au four, à la vapeur, sautées ou rissolées à la poêle, elles se prêtent avec délice à différents modes de cuisson pour varier les plaisirs.



UNE PRIMEUR ULTRA FRAÎCHE

Afin d'assurer leur extrême fraîcheur, elles sont très rapidement triées et conditionnées au sein de la Coopérative Agricole de La Noirmoutier pour être expédiées partout en France.

LA BONNOTTE, POMME DE TERRE STAR DE L'ÎLE DE NOIRMOUTIER

Le saviez-vous ?



L'histoire de la Bonnotte commence dans les années 1920-1930 lorsqu'un cultivateur décide de ramener dans ses bagages une nouvelle variété de pomme de terre de la région de Barfleur dans la Manche. D'abord baptisée « Bonnotte », « Bonnette » ou encore « Bonnet », elle s'affirme très vite sur l'île et à l'exportation sous le nom de « Bonnotte ».

Avec l'arrivée de la mécanisation vers 1960, elle est cependant mise à l'écart en raison de sa fragilité qui nécessite une plantation et un ramassage à la main. Conscients des qualités organoleptiques de cette variété, les cultivateurs de l'île de Noirmoutier décident de la faire revivre en 1995 et s'adressent pour cela à l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) de Brest pour recréer de manière identique ce prestigieux tubercule du passé. C'est ainsi que, dès 1996, la Bonnotte revient sur les étals et bat des records en étant déclarée la pomme de terre la plus chère du monde lors d'une vente aux enchères à Drouot. Uniquement produite sur l'île de Noirmoutier, elle représente à elle-seule le savoir-faire unique de toute une filière.



LES TROIS VARIÉTÉS LABEL ROUGE DE LA NOIRMOUTIER



LA SIRTEMA LABEL ROUGE

Apparue dans l'après-guerre, la Sirtema a rapidement été plébiscitée par les producteurs de l'île aux Mimosas. Reconnaisable à sa forme ronde, sa chair blanche et son goût sucré, c'est la première variété qui rejoint les étals en avril, au démarrage de la saison. Ses qualités gustatives exceptionnelles inspirent les plus grands chefs qui l'invitent sur les tables de leurs restaurants. Fondante tout en ayant une bonne tenue, elle offre une grande polyvalence.



LA LADY CHRIST'L LABEL ROUGE

Lancée en 2001, la Lady Christ'L est récoltée dès mi-avril jusqu'au 20 juin. De forme oblongue, elle se caractérise par une très belle robe lisse et dorée, une chair jaune et ferme qui se tient bien à la cuisson, un goût exquis et des qualités culinaires reconnues.



LA IODEA LABEL ROUGE

Pomme de terre blanche présente pendant toute la saison, la Iodéa a su s'imposer grâce à ses propriétés gustatives fondantes. Résistante naturellement à certains prédateurs, elle a la particularité d'avoir une empreinte environnementale positive.



Mais également...

L'ARSENAL

Lorsque la saison est terminée, la dégustation des saveurs exceptionnelles de la primeur de Noirmoutier continue avec les chips de primeurs de Noirmoutier. Garanties sans produit chimique, sans colorant ni conservateur, ces chips sont fabriquées de façon artisanale depuis près de 10 ans, à partir de pommes de terre Arsenal, une variété choisie par la filière pour ses qualités agro-environnementales.

LA MAÏWEN

Nouvelle arrivée dans les champs noirmoutins, la Maïwen a été sélectionnée depuis la saison 2024 par les producteurs de la Coopérative pour sa résistance au mildiou et à la sécheresse. Sa peau de couleur jaune clair renferme une chair plus foncée, ferme et très parfumée.

La Noirmoutier au cœur de la gastronomie

En version froide ou chaude, entière, coupée en morceaux ou tranchée en fines lamelles, la pomme de terre primeur de Noirmoutier inspire avec délice nos plats printaniers et estivaux. Elle s'invite lors de nos pauses-déjeuner, au cœur de salades gourmandes ou en alliance avec des produits de la mer, elle se revisite au moment de l'apéro, et agrmente avec gourmandise le plat principal de nos repas. Pendant toute sa saison, la primeur met du soleil dans nos assiettes. Un plaisir incomparable pour les papilles !



**POMMES DE TERRE PRIMEUR
À L'AIL ET AU CHORIZO
FAÇON « SMASHED POTATOES »**



**POMMES DE TERRE PRIMEUR
HASSELBACK,
SALICORNES ET CREVETTES**



**TORTILLONS DE POMMES
DE TERRE PRIMEUR
À LA MOUTARDE D'ALGUES**

PLACE À LA CRÉATIVITÉ POUR LA SAISON 2025

UNE BOURRICHE COLLECTOR EN COLLABORATION AVEC PIMENT MARTIN

Dans les rayons et sur les étals, les pommes de terre de Noirmoutier sont proposées dans des bourriches, des petits paniers inspirés de ceux traditionnellement utilisés pour les huîtres. Idéales pour conserver leur fraîcheur et leurs propriétés naturelles, elles font partie de l'identité singulière des pommes de terre primeur de l'île.

*Une bourriche collector
pour célébrer les 80 ans
de la Coopérative*



**DISPONIBLE À PARTIR DE MI-MAI
AUPRÈS DE PLUSIEURS ENSEIGNES
PARTENAIRES ET EN ÉDITION LIMITÉE.**

À l'occasion de son anniversaire, la Coopérative a fait appel au talent de Marion Bègue, plus connue sous le nom de Piment Martin pour revisiter le design de ses bourriches. Inspirée par l'univers de Noirmoutier et la réputation exceptionnelle de sa production, l'artiste, originaire de La Réunion, a imaginé un graphisme élégant, coloré et joyeux qui ne manquera pas d'attirer l'œil des consommateurs.



LES TEMPS FORTS DE LA SAISON 2025

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 :

9 h 30 à 12 h 30 et 14 h 30 à 18 h 30 du lundi au samedi

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

Rendez-vous en boutique →



TASTE OF PARIS

Cette année, la pomme de terre de Noirmoutier ira à la rencontre des amoureux de la gastronomie dans le cadre du célèbre festival **TASTE OF PARIS QUI SE DÉROULERA AU GRAND PALAIS DU 8 AU 11 MAI 2025.**

Au programme : des *master class* culinaires proposées par des chefs de l'île et futurs talents de la gastronomie. Ils exploreront tout le potentiel créatif de la primeur. À déguster sur place.



FÊTE DE LA BONNOTTE

Chaque année, le retour de la Bonnotte est attendu avec impatience par les consommateurs mais aussi par les chefs. C'est le moment pour eux d'imaginer des créations culinaires à la hauteur de ce joyau de la gastronomie française, révélant avec gourmandise toutes ses nuances gustatives. Associée à des crustacés ou du poisson, en accompagnement d'une viande grillée ou en croûte de sel, ou encore en pièce maîtresse de plats végétariens, la Bonnotte se déguste au cœur de recettes savoureuses et ensoleillées.

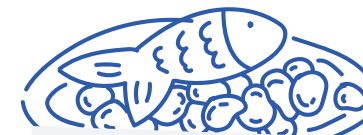
Pour célébrer le démarrage de la saison 2025, rendez-vous le 3 mai pour vivre une nouvelle édition de la Fête de la Bonnotte aux côtés des nouvelles générations de producteurs de l'île !



Organisée chaque premier samedi de mai, la Fête de la Bonnotte est un rendez-vous précieux pour toute la Coopérative. À travers cette journée rythmée par la traditionnelle récolte dans le champ des Jeunes Agriculteurs et la dégustation de Bonnottes fraîchement récoltées, nous avons à cœur de transmettre nos valeurs, et de rassembler petits et grands autour de moments de gourmandise et de convivialité.

Jordan Michaud

Producteur
de la Coopérative Agricole
de Noirmoutier



**RENDEZ-VOUS SAMEDI 3 MAI 2025,
POUR VIVRE « LA FÊTE DE LA BONNOTTE »
VERSION GÉNÉRATION PRIMEUR**

Nouveau : un menu revisité pour des primeurs encore plus gourmandes !



DE MI-MARS A FIN JUILLET, SAVOUREZ LA POMME DE TERRE PRIMEUR DE NOIRMOUTIER !

La Noirmoutier partage la primeur du goût et rend hommage à la gourmandise en réunissant ses meilleures recettes printanières et estivales dans un recueil en ligne collector disponible sur le site.

RENDEZ-VOUS SUR **LANOIRMOUTIER.COM**



CONTACT PRESSE : GULFSTREAM INFLUENCE

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