



Bonjour,

Cette année, La Coopérative Agricole de Noirmoutier célèbre ses 80^e ans. 80 ans, que les familles de producteurs se regroupent pour faire de la pomme de terre primeur de Noirmoutier un produit unique.

Une démarche qui s'appuie sur un savoir-faire familial transmis de génération en génération, des conditions climatiques uniques, une diversité de variétés remarquables et un engagement de chacun pour une agriculture durable.



Transmission et savoir-faire familial

Depuis sa création le 6 mai 1945, la Coopérative regroupe 22 familles de producteurs passionnés. Transmettre les bonnes pratiques, le respect du métier et de l'environnement est au cœur de la « génération primeur ». Les nouvelles générations, riches de l'héritage de leurs aînés, intègrent modernité et tradition pour offrir aux consommateurs une pomme de terre d'exception.

Un terroir aux conditions climatiques exceptionnelles

Située sur une île bénéficiant de 2200 heures d'ensoleillement par an, la production s'épanouit grâce à un microclimat unique. Cultivée sous les embruns avec un sol enrichi en goémon, la primeur de l'île de Noirmoutier a un délicieux goût sucré.



Diversité et excellence des variétés

Des champs qui cultivent plusieurs variétés emblématiques, chacune reflétant l'excellence du terroir :

- *La Bonnotte* : Symbole de prestige, elle incarne l'excellence de la production artisanale pour une cuisine gastronomique.
- *La Sirtema, la Lady Christ'L et La Iodéa* : certifiées Label Rouge, gage de qualité supérieure et témoignage de l'engagement des agriculteurs, basée sur un cahier des charges exigeant.
- *La Maiwen* : Nouvelle variété résistante au mildio, sélectionnée pour son parfum unique.

Engagements pour une agriculture durable et responsable

La Coopérative s'inscrit dans une démarche de qualité et de respect de l'environnement, attestée par plusieurs certifications (Global G.A.P., Label Rouge, Zéro Résidu de Pesticides). Parmi nos engagements :

- La réduction de l'usage de glyphosate et l'augmentation des surfaces sous couvert végétal pour protéger la biodiversité.
- L'utilisation d'eau recyclée et la mise en place d'outils d'aide à la décision afin d'optimiser les pratiques culturales.
- La signature d'une charte de bon voisinage avec la Communauté de communes pour garantir une cohabitation harmonieuse avec les riverains.
- Le soutien aux associations locales telles que Les Restos du Cœur ou La Petite sœur des Pauvres, dans une lutte active contre le gaspillage alimentaire.



Moments forts de la saison 2025

Depuis fin mars et jusqu'à fin juillet, les pommes de terre primeur, ultra fraîches et minutieusement triées, embelliront vos tables. À ne pas manquer :

- Le lancement d'une bourriche collector, fruit d'une collaboration créative avec l'artiste Marion Bègue, alias Piment Martin.
- Des recettes exclusives : <https://www.lanoirmoutier.com/recettes/>