



LANCÉMENT DE LA SAISON 2026

LA PREMIÈRE PRIMEUR FRANÇAISE : C'EST LA NOIRMOUTIER

Sur l'île de Noirmoutier, la plantation des pommes de terre primeurs a débuté dans des conditions idéales. Pomme de terre française la plus précoce des primeurs, La Noirmoutier s'apprête à conquérir à nouveau les étals dès la mi-mars, portée par une démarche environnementale exigeante et une nouvelle génération de producteurs engagés.

LA PREMIÈRE PRIMEUR FRANÇAISE : UN TRÉSOR AU GOÛT UNIQUE

Grâce au microclimat exceptionnel de l'île, La Noirmoutier s'impose comme la première pomme de terre primeur française de l'année. Cultivée sur l'île depuis 1860, elle bénéficie d'un savoir-faire ancestral : **récoltée seulement 90 jours après sa plantation en pleine terre, elle arrive sur les étals dès la mi-mars, bien avant les autres primeurs françaises**

Ce cycle de culture ultra-court lui confère une peau très fine et délicate, ainsi qu'un goût incomparable : légèrement sucré avec une touche iodée si particulière. Cette saveur unique naît de l'alliance entre le terroir insulaire sablonneux et l'usage ancestral du goémon, ce mélange d'algues ramassé sur les plages dès l'automne et incorporé à la terre, naturellement salée par les embruns.



Mais cette singularité commence bien en amont, dès la plantation. « Tout débute par un geste fondateur : la plantation manuelle », explique Jessica Tessier, présidente de la Coopérative agricole de Noirmoutier. « Après plusieurs mois de germination en germoir, chaque tubercule est déposé à la main dans un billon de 1,40 m de large (une dimension typique de Noirmoutier), le germe soigneusement orienté vers la surface pour garantir un développement homogène. Cette pratique, inscrite au cahier des charges de l'IGP, est indissociable de notre sol très sableux, dont le taux de sable est strictement défini. D'ailleurs, ces particularités nous ont conduits à adapter tout notre matériel agricole au fil des générations. »

« La Noirmoutier, c'est un produit de saison court et précieux, attendu chaque printemps. Sa précocité et son goût en font une véritable exception gastronomique française », conclut Jessica Tessier.



UNE DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE PIONNIÈRE ENGAGÉE PAR LA COOPÉRATIVE AGRICOLE

Depuis plus de 40 ans, les producteurs de La Noirmoutier font évoluer leurs pratiques agricoles pour cultiver de manière responsable sur ce territoire fragile et préservé. Aujourd'hui, **64 % des surfaces sont conduites en Zéro Résidu de Pesticides (ZRP)**, garantissant l'absence de résidu de substances sur le produit à consommer.

Membre du collectif Nouveaux Champs depuis 2018, la Coopérative a fait de cet engagement un pilier de sa production. L'île se distingue également par des pratiques pionnières et innovantes : depuis 1980, les eaux usées recyclées sont utilisées pour l'irrigation dans un système contrôlé et analysé chaque semaine qui fait figure de référence. Plus récemment, des machines à vapeur ont rejoint l'île pour chauffer le sol et éliminer naturellement les graines de mauvaises herbes et les nématodes sans recours aux produits chimiques. Par ailleurs, **87 % des surfaces bénéficient de couverts végétaux**, une pratique aux multiples vertus : régénération naturelle des sols, enrichissement de la biodiversité, assainissement de la terre et prévention naturelle

contre les nuisibles de la pomme de terre, permettant ainsi de réduire l'usage de produits phytosanitaires.

« Ces pratiques concrètes garantissent un produit sain, responsable et en amélioration permanente. C'est notre manière de respecter l'île que nous cultivons et sur laquelle nous vivons. Nous ne sommes pas seulement agriculteurs, nous sommes aussi gardiens de ce terroir unique. Chaque geste compte : les couverts végétaux qui nourrissent la terre, l'eau recyclée qui préserve nos ressources, les machines à vapeur qui remplacent la chimie... Tout cela nous permet de produire une pomme de terre d'exception tout en transmettant ce territoire aux générations futures », explique Axel Durand, futur repreneur de l'exploitation de Gaëtan Gendron.

L'INNOVATION, OUTIL INDISPENSABLE POUR PRÉSERVER LE GOÛT PRIMEUR

Chaque saison, la Coopérative investit dans la recherche variétale à travers des champs d'essais. Son objectif est d'identifier de nouvelles variétés qui préservent le goût primeur authentique tout en étant plus résistantes aux nuisibles de la pomme de terre et aux aléas climatiques.



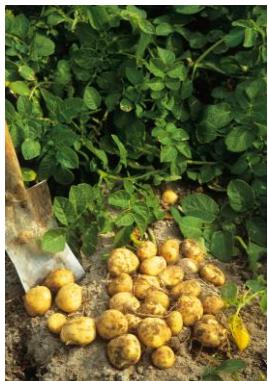
Cette démarche d'innovation a notamment permis l'introduction en 2023 de la Maïwen, variété résistante au mildiou à la chair ferme et savoureuse. « Nous préparons l'avenir de notre pomme de terre primeur pour réduire encore davantage le recours aux produits de protection des cultures et sécuriser la production dans le temps », précise Nicolas Paille, directeur général de la Coopérative.

LE MODÈLE COOPÉRATIF : PLUS DE 80 ANS DE SOLIDARITÉ AU SERVICE DE L'EXCELLENCE

Depuis sa création le 6 mai 1945, la Coopérative Agricole de Noirmoutier réunit des familles de producteurs. Aujourd'hui, ce sont 21 familles de producteurs autour de valeurs communes : engagement, transmission et solidarité.

Ce modèle collectif permet de maîtriser la qualité, la commercialisation et le rayonnement de La Noirmoutier. « Notre raison d'être est que chaque printemps, les Français soient heureux de retrouver la primeur de l'île de Noirmoutier. **Nos pommes de terre sont récoltées le matin et livrées le lendemain sur les étals.** Cette garantie fraîcheur fait partie de l'ADN de la coopérative depuis 81 ans », affirme Nicolas Paille.

LES 5 VARIÉTÉS DE LA SAISON 2026



- **La Bonnote** : le trésor de Noirmoutier, récoltée à la main début mai
- **La Sirtema** (Label Rouge) : la plus réputée, de mi-mars à début mai
- **La Maïwen** : la petite dernière résistante au mildiou, à partir de début juin
- **La Iodéa** (Label Rouge) : fondante au goût sucré, du 15 mai à fin juillet
- **La Lady Christ'l** (Label Rouge) : à la belle robe dorée, du 15 mai à fin juillet

À VOS AGENDAS POUR LA SAISON 2026



- Fin janvier : Plantation en cours
- Début février : Plantation de la Bonnote lors de la Chandeleur
- Mi-mars : Début des récoltes avec la Sirtema (Label Rouge)
- 3 mai 2026 : Fête de la Bonnote – Près de 2000 convives célèbrent la récolte à la main de cette pépite avec un menu typiquement vendéen : Bonnote et sardines grillées, brioche et vins vendéens, suivi d'un concert avec des artistes locaux
- Jusqu'à fin juillet : Récolte des variétés Lady Christ'l, Iodéa et Maïwen