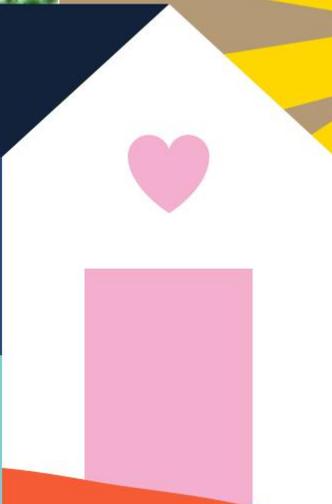
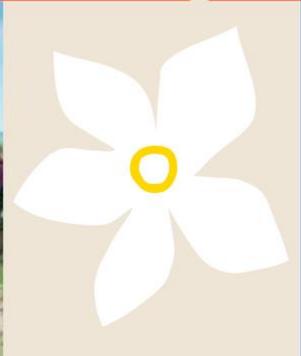




GENÉRATION
PRIMEUR



DOSSIER DE PRESSE 2023



Depuis 1945

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

GENERATION PRIMEUR

Sur l'île de Noirmoutier, la passion pour la pomme de terre primeur se transmet de génération en génération.

Au sein des familles de producteurs se partagent la passion du travail bien fait, et la volonté de préserver un savoir-faire de traditions.

L'amour pour l'île et son environnement exceptionnel est inconditionnel.

Quant à la pomme de terre primeur de Noirmoutier, elle est à chaque saison, comme un trésor, que l'on redécouvre.

Cette passion, c'est ce qui pousse chaque jour les hommes et les femmes de notre coopérative agricole à s'engager pour porter haut et loin la réputation de l'île et de ses ressources.

Produire selon un cahier des charges rigoureux et dans le plus grand respect de l'environnement, c'est tout l'enjeu de la « Génération Primeur », à laquelle j'appartiens.

Que l'on soit fille ou fils de producteur, ou jeune repreneur motivé, nous sommes tous les garants de la qualité et du goût de La Noirmoutier.

A l'aube des 80 ans de notre Coopérative, place à cette nouvelle génération, engagée, audacieuse, passionnée et reconnaissante du travail de ses aînés, prête à cultiver sa responsabilité sociétale pour simplement poursuivre son histoire...



JESSICA TESSIER

Productrice & Présidente de la Coopérative Agricole de Noirmoutier



1er rang, de gauche à droite :
Rudy Bugeon - Jordan Michaud

2^{ème} rang, de gauche à droite : Bruno Tessier - Brice Couton - Laurent Tessier - Jessica Tessier
3^{ème} rang, de gauche à droite : Nicolas Garnier - Germain Tessier - Valentin Bodin - Christophe Tessier - Patrick Michaud - Mathis Tessier - Gaëtan Gendron - Elisabeth Tessier.

Corbineau - Fabien Tessier - Adeline



place à la génération primeur

La Coopérative Agricole de Noirmoutier réunit aujourd'hui 22 familles de producteurs. Il y a ceux qui ont écrit l'histoire de la pomme de terre primeur de Noirmoutier, les garants de l'esprit collectif et du savoir-faire de la Coopérative et il y a la Génération Primeur, prête à prendre la relève.



Sous l'impulsion d'un cahier des charges dont la rigueur a abouti en 2018 à un Label Rouge puis en 2020 à une Indication Géographique Protégée (IGP), la régénérescence de la Coopérative est plus qu'un enjeu, elle est aujourd'hui une valeur essentielle à transmettre à tous ceux qui poursuivent l'histoire de La Noirmoutier.



La création de la Coopérative a permis depuis 1945 de faire perdurer et de transmettre des traditions agricoles et des valeurs d'entraide et de mutualisme, tout en devenant un outil de promotion indispensable aux célèbres variétés primeurs produites sur l'île.

LUC JEANNEAU

Producteur, membre de la Coopérative depuis 37 ans



DEPUIS 1945



La transmission du savoir-faire, des traditions et de l'expérience est une valeur essentielle pour toutes les familles de producteurs de la Coopérative. Depuis mon enfance, la vie sur l'île est rythmée à l'automne par le ramassage du goémon sur la grève, à la Chandeleur par le début des plantations, puis au printemps par la récolte. Poursuivre le travail de mes parents est une évidence et une valeur, que j'espère pouvoir transmettre à mon tour.

VALENTIN BODIN

Producteur, membre de la Coopérative depuis 20 ans



une génération engagée

Garants de la qualité et du goût de la pomme de terre primeur de Noirmoutier, les producteurs de la Coopérative amorcent chaque nouvelle saison de production avec l'enjeu d'appliquer un cahier des charges en accord avec son temps, dans le respect des consommateurs et de l'environnement.



Faire des attentes sociétales un levier d'amélioration est ce qui fait avancer notre coopérative. Quand savourer la richesse de nos terroirs est devenu l'envie du plus grand nombre, la Coopérative de Noirmoutier n'a pas hésité à communiquer au-delà de ses terres. Quand la notoriété s'est installée, elle a su préserver sa culture par une IGP et un Label Rouge. Et pour relever les défis alimentaires de demain, la Coopérative a, dès 2018, rejoint le collectif Nouveaux Champs pour le Zéro Résidu de Pesticides, un pilier essentiel de la démarche de progrès environnemental que la Coopérative nourrit à chaque nouvelle saison.

NICOLAS GARNIER

Producteur, membre de la Coopérative depuis 16 ans



les 5 piliers de la démarche de progrès environnemental

DE LA COOPÉRATIVE AGRICOLE DE NOIRMOUTIER

- +80 % de surfaces de production** conduites en Zéro Résidu de Pesticides (ZRP) d'ici 2025.
- 75 % d'usages en glyphosate** en 2023 grâce à l'investissement mécanique : désherbage à la vapeur d'eau - machine à désherber mécanique - labour.
- +80 % de surfaces sous couverts végétaux** d'ici 2025 (sous réserve de disponibilité en eau d'irrigation).
- Mise en place de techniques agricoles durables pour diminuer significativement le recours aux produits phytosanitaires de synthèse :** recours à de nouvelles variétés, capables de résister aux agents pathogènes (virus, champignons, parasites tels que le mildiou).
- Mise en place d'une charte locale de voisinage :** interdiction de toute intervention phytosanitaire à proximité des habitations de zones urbaines les week-ends et

Cette démarche de progrès environnemental pose les enjeux d'ici à 2025, dans la continuité des travaux en faveur d'une agriculture durable déjà initiés par la Coopérative :

- **Utiliser et préserver le potentiel naturel des sols**, de la faune et de la flore pour promouvoir une agriculture responsable sur le territoire.
- **Un champ d'essai d'innovation variétale organisé chaque année** : pour trouver de nouvelles variétés résistantes aux pathogènes et ainsi réduire progressivement le recours aux produits de protection des plantes.
- **L'investissement pour la recherche** : pour trouver de nouvelles alternatives et techniques de traitements naturelles ou de synthèse avec un impact significativement plus faible sur l'environnement et la santé de tous.
- **La collecte des déchets agricoles** : films de paillage, sacs d'engrais, ficelles, bidons de produits de protection des plantes sont collectés et recyclés depuis de nombreuses années par l'entreprise ADIVALOR spécialiste du domaine.
- **Le recours aux sondes capacitatives** : pour déterminer les besoins précis en eau.
- **L'utilisation d'eau recyclée pour l'irrigation** : pour préserver la ressource en eau.
- **Le développement d'outil d'aide à la décision (OAD) en libre accès** : pour raisonner les pratiques de protection des cultures.



Une production origine France garantie

Depuis sa création en 1945, la Coopérative Agricole de Noirmoutier n'a jamais cessé de renforcer l'exigence de son cahier des charges et ainsi offrir l'assurance de produits origine France garantie, qui préservent l'environnement, et qui soient respectueux des producteurs et des consommateurs.

Les producteurs mènent chaque campagne dans le respect d'un cahier des charges strict appliqué à l'ensemble de la chaîne de production. Pratiques agricoles, collecte, transformation, conditionnement, stockage, expédition, chaque étape de la production de pommes de terre primeur de Noirmoutier répond aux exigences d'une démarche de qualité globale.



Notre engagement se traduit par la production d'une pomme de terre primeur de qualité supérieure, répondant aux exigences des consommateurs.

Le recours à des pratiques agronomiques vertueuses et respectueuses de l'environnement, visant à diminuer significativement la dépendance de nos cultures aux solutions chimiques, est l'enjeu de tous. Pour atteindre cet objectif, nos adhérents sont de plus en plus nombreux à mettre en place des couverts végétaux avec des espèces pour la biodiversité et des légumineuses pour fixer l'azote de l'air et le restituer pour la culture suivante.

NICOLAS PAILLE

Directeur Général
de la Coopérative

cultiver la responsabilité sociétale (rse) de la coopérative POUR L'AVENIR DE LA NOIRMOUTIER

En mutualisant leurs moyens de production, de transformation et de commercialisation de leurs cultures, les agriculteurs de la Coopérative Agricole de Noirmoutier ont toujours projeté leur avenir en veillant à ce que chaque décision soit votée selon le principe « une personne, une voix ». Pour la Génération Primeur, ce fonctionnement doit perdurer mais avec l'enjeu de répondre aux 3 axes stratégiques de la démarche 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 noirmoutrin 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.



La RSE représente aujourd'hui un outil stratégique essentiel pour s'adapter à un monde en perpétuel changement. Nous construisons cette démarche en collaboration avec les producteurs et les salariés, laissant la place à l'échange et au partage d'expériences pour bâtir un modèle plus responsable pour notre coopérative.

NATHALIE BOUCHEREAU

**Responsable Qualité
Environnement**

#8 enjeux rse pour la coopérative agricole DE NOIRMOUTIER

ENJEU #1

LA GOUVERNANCE

Ouvrir un dialogue constructif avec toutes les parties prenantes d'influence : producteurs, membres de la coopérative, partenaires... pour favoriser la co-construction et répondre ensemble aux défis de la société d'aujourd'hui et de demain.

ENJEU #2

ACCOMPAGNEMENT PROFESSIONNEL ET COHÉSION SOCIALE

Développer l'esprit coopératif et renforcer la cohésion sociale, en accompagnant l'ensemble des producteurs et des collaborateurs de la coopérative.

ENJEU #3

LE SOCIÉTAL

Adopter un comportement responsable pour concilier agriculture, vie locale et activité touristique.

ENJEU #4

L'ENVIRONNEMENT AGRICOLE

Utiliser et préserver le potentiel naturel des sols, de la faune et de la flore pour promouvoir une agriculture responsable sur le territoire.

Connaissez-vous toutes
les saveurs de ,l'île, de
Noirmoutier ?

Pour contribuer activement au développement économique de l'île et à l'entretien du paysage, la Coopérative Agricole de Noirmoutier a créé en 1994 avec trois autres coopératives l'association « Les Saveurs de l'île de Noirmoutier », dont l'objectif est de valoriser l'ensemble des produits noirmoutrins.

*Cette association regroupe les 4 coopératives de l'île :
Coopérative Agricole,
Coopérative Ostréicole,
Coopérative de Sel et OPPAN
Marée Coopérative des producteurs pêcheurs.*



ENJEU #5

SE PRÉPARER À UNE TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Être à l'écoute des consommateurs, répondre à leurs attentes, et se préparer

à de possibles crises sanitaires, sociales et économiques.

ENJEU #6

ORGANISATION, COOPÉRATION ET COMMUNICATION INTERNE

Renforcer les spécificités de gouvernance de proximité et assurer une meilleure communication interne.

ENJEU #7

ASSURER LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ AU TRAVAIL

Prévenir les accidents et les maladies professionnels, améliorer les conditions de travail, partager les bonnes pratiques à l'ensemble des producteurs, des salariés et des partenaires de la Coopérative.

ENJEU #8

CONCILIER LA NOIRMOUTIER AUX ATTENTES DES CONSOMMATEURS

S'adapter pour satisfaire les attentes consommateurs, clients et partenaires.

Nos contributions

pour une , , ile plus verte

Pour réduire le gaspillage, la Coopérative Agricole de Noirmoutier a investi en 2019 dans un trieur calibre optique permettant de trier les lots et de réduire les taux de non-conformité. Les écarts

de tri sont valorisés en en biométhanisation chez un sous-traitant. Pour retirer progressivement ses emballages plastiques au profit de nouveaux emballages 100% recyclables, la Coopérative s'est dotée d'une double ligne d'emballage en coffrets carton 100% recyclables, plus respectueux de l'environnement.

les démarches volontaires & signes d'identification de qualité et d'origine (siqo) DE LA NOIRMOUTIER

Dans une dynamique d'amélioration continue, la Coopérative de Noirmoutier a choisi de valoriser son image à travers plusieurs Signes d'Identification de Qualité et d'Origine et démarches volontaires de réduction des produits de protection des cultures.

Membre du collectif Nouveaux Champs depuis 2018, pour le «Zéro Résidu de Pesticides» (ZRP).



La démarche "Zéro Résidu de Pesticides" du Collectif Nouveaux Champs s'appuie sur des moyens et un engagement de résultats. Elle garantit aux consommateurs l'absence de résidu des Substances Actives recherchées.

La Coopérative est engagée dans cette démarche plus exigeante et expérimentale que l'agriculture conventionnelle. Le ZRP s'appuie sur des principes agroécologiques et s'inscrit dans une approche globale du système d'exploitation. Nos producteurs s'engagent sur un résultat ("Zéro Résidu de Pesticides"), en plus des obligations de moyens.

95% de la production certifiée GLOBAL G.A.P (G.A.P : good agricultural practice)*



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

* GLOBAL G.A.P. est un référentiel de bonnes pratiques agricoles (G.A.P.) reconnues et applicables partout dans le monde. Il est fondé sur un partenariat égalitaire de producteurs agricoles et de détaillants dont le souhait est d'établir des standards et procédures de certification efficaces.

Une Indication Géographique Protégée (IGP) depuis le 1^{er} juillet 2020



Grâce au microclimat îlien, la Pomme de terre de Noirmoutier est la plus précoce des pommes de terre primeurs françaises.

C'est un produit du terroir reconnu par

une Indication géographique protégée (IGP) depuis 2020, lui conférant une

protection à l'échelle européenne.

Un Label Rouge « Pomme de terre primeur » officiellement reconnu depuis 2018



Les variétés de pommes de terre primeur Sirtéma, Lady Christ'l, Iodéa et Annalisa ont la certification Label Rouge. Ce label est un gage de qualité supérieure et témoigne de l'engagement et de la passion des agriculteurs. Cette certification, très convoitée, se base sur un cahier des charges précis :

- Pré-germination pendant au moins 28 jours
 - Plantation manuelle sur billon pour la précocité des tubercules
 - Une durée de culture en pleine terre limitée à 100 jours
 - Expédition maximum un jour après la récolte
- La Pomme de terre primeur de Noirmoutier Label Rouge se caractérise par un aspect peuleux et offre, en bouche, un caractère fondant, une saveur sucrée et un goût intense avec une belle diversité aromatique.

la pomme de terre primeur de noirmoutier au fil de sa saison

**12 000 Tonnes
par saison**

La Noirmoutier bénéficie d'un terroir et d'un savoir-faire particulier. Grâce au microclimat de l'île, elle est la plus précoce des pommes de terre françaises, ce qui la rend unique, savoureuse et si délicate.



SAVOUREUSE

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

UNIQUE

Plantée dans une terre sablonneuse, la culture de la pomme de terre primeur de Noirmoutier requiert une méthode de profilage du sol unique : après avoir ramassé en bord de mer du goémon, une algue riche en nutriments, les producteurs de Noirmoutier le mélangent à une terre sablonneuse en vue d'obtenir un terreau unique, naturellement salé par les embruns. Pour préparer leur sol, ils créent ensuite des buttes de terre parallèles, appelées « billons », afin de réchauffer le sol et de l'aérer au mieux.

ÉLICATE

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

Du champ à l'assiette...



Debut fevrier,
les Bonnottes sont plantees



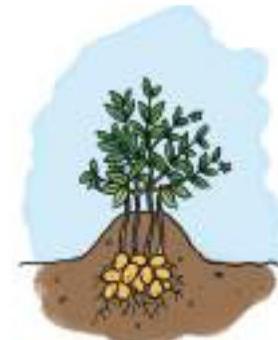
Elles pointent le bout
de leur nez en mars



Elles s'ornent de belles fleurs
quelques semaines plus tard



Discretement,
les petites Bonnottes
naissent sous la terre



Jusqu'a
devenir
vigoureuses en mai



C'est alors le moment de la recolte,
et de faire la fete



Hop ! Un petit brin
de toilette avant d'aller

en boite



Bien
conditionnees

elles sont pretes

a la vente



Retrouvez les Bonnottes
sur les bonnes tables
de nos chefs



les variétés de pommes de terre primeurs de noirmoutier À SAVOURER DE LA MI-MARS AU

15 AOÛT PRÉCIEUX TRÉSOR DE NOIRMOUTIER

LA BONNOTTE DE NOIRMOUTIER

Récoltée début mai

Originaires de Barfleur, cette petite pomme de terre ronde s'est implantée à Noirmoutier entre les deux guerres, puis elle est devenue l'ambassadrice de l'île. Rare et délicate, elle tient son prestige de sa préciosité, qui fait qu'elle est encore aujourd'hui récoltée exclusivement

à la main pour ne pas altérer sa peau fragile, la fraîcheur de sa chair sucrée et 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.

Pour l'apprécier, inutile de l'éplucher : il suffit de passer la pomme de terre sous l'eau, puis de la frotter avec du gros sel, car sa peau fine contribue à lui donner ce parfum caractéristique. Elle se prête à toutes les envies, se préparant à la vapeur accompagnée d'une noisette de beurre, à l'eau, en papillote, au four ou encore à la poêle, en toute simplicité.



LES QUATRE VARIÉTÉS LABEL ROUGE DE LA NOIRMOUTIER

LA SIRTEMA

Récoltée de mi-mars à mi-juin

Cette pomme de terre s'est popularisée après-guerre et a vite connu un grand succès. Ronde, avec sa chair jaune et son goût sucré, elle est la plus réputée de Noirmoutier. D'ailleurs, les restaurateurs en raffolent, eux aussi !

LA LADY CHRIST'L, LA IODEA ET L'ANNALISA

Récoltées de mi-mai jusqu'au 15 août

Entre la mi-mai et le 15 août sont récoltées La Lady Christ'l et les dernières-nées sur l'île, la Iodéa et l'Annalisa, au délicieux goût fondant et sucré.

Cap sur la saison 2023

" GÉNÉRATION PRIMEUR " LA WEB-SÉRIE

À Noirmoutier, la passion de la culture de la Primeur se transmet de parents à enfants, et même à petits-enfants, depuis de nombreuses années. En 2023, nombreux sont les jeunes agriculteurs à prendre le relais des générations précédentes et à apporter avec eux, une nouvelle vision de la culture de La Primeur ! Rendez-vous en saison sur le site LANOIRMOUTIER.COM pour découvrir la web-série « Génération Primeur » et mettre des visages sur la nouvelle garde des producteurs de la Coopérative Agricole de Noirmoutier.

ARTY COLLAB' LA NOIRMOUTIER BY THE FEEBLES

Pour marquer ce passage du flambeau, La Noirmoutier se pare, exceptionnellement, de nouveaux apparats et crée une collaboration inédite avec le collectif d'artistes nantais THE FEEBLES. Ensemble, ils ont imaginé un motif sur-mesure traduisant toute la richesse de l'environnement et de la culture de la Noirmoutier grâce à un marqueur identitaire pop et moderne, à retrouver sur tous les supports de La Noirmoutier.

RENDEZ-VOUS SAMEDI 6 MAI 2023, POUR VIVRE « LA FÊTE DE LA BONNOTTE » VERSION GÉNÉRATION PRIMEUR

2 000 convives

1 tonne de Bonnottes cuisinées
400kg de sardines grillées de Saint-Gilles-Croix-de-Vie

À la Chandeleur, les Noirmoutrins se réjouissent : c'est le moment de planter la Bonnotte. Et, 3 mois plus tard, ils célèbrent sa récolte en se réunissant le temps d'une journée festive !

Pour marquer ce moment phare de la vie sur l'île, une fête est organisée chaque année, le premier week-end de mai. Cette saison,

comme à l'accoutumée, les amateurs de bonne cuisine et les passionnés de bons produits sont attendus dans les champs pour participer le matin à la cueillette, toute à la main, de la précieuse Bonnotte. Et rendez-vous jusqu'au bout de la nuit, au cœur de la Coopérative, pour échanger avec les producteurs, découvrir leur savoir-faire, et bien-sûr savourer la pépite de Noirmoutier accompagnée de sardines grillées de Saint-Gilles-Croix-de-Vie au son de chants marins et d'une playlist 100% Génération Primeur.

Depuis 1945

de mi-mars à mi-août, savourez la pomme de terre primeur de noirmoutier

La Noirmoutier partage la primeur du goût et rend hommage à plus de 75 ans de gourmandise en réunissant ses meilleures recettes dans un recueil collector, disponible en ligne, à la boutique de la Coopérative, dans les rayons GMS en cœur de saison et sur le site

LANOIRMOUTIER.COM



RENDEZ-VOUS SUR LANOIRMOUTIER.COM

