



Contact presse :

Sylvain CIUBA // 07 77 42 02 59  
s.ciuba@saveursdenoirmoutier.fr

Les Saveurs de l'île de Noirmoutier

c/o Coopérative agricole  
Le Petit Chessé // 85 330 Noirmoutier-en-l'Île

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Noirmoutier-en-l'Île, le 21 février 2022



### Les 28/02 et 01/03 2022, toutes les productions «Terres de Mer» de l'île de Noirmoutier ont rendez-vous au Salon International de l'Agriculture

Pour l'édition 2022 de la plus belle vitrine du savoir-faire agricole français, Les Saveurs de l'île de Noirmoutier représenteront les 28 février et 1er mars toutes les productions d'excellence issues des quatre coopératives du territoire noirmoutrin.

Pour valoriser le bon goût noirmoutrin, 2 évènements sont organisés à la fois autour des produits qui font la réputation de l'île mais aussi des producteurs, de leur savoir-faire et de leur impact socio-économique sur le territoire insulaire.

**Lundi 28 février 2022 - heure du déjeuner : Les tables d'hôtes #agridemain /Euro-Toques** (Hall 4, Allée B, Stand 20) :

> Organisées par #agridemain\*, les tables d'hôtes sont des moments conviviaux et d'échanges regroupant des professionnels de l'agriculture, de la gastronomie et le grand public. **Objectif affirmé** : «Ouvrir le dialogue et faire se rapprocher la société du monde agricole». Ces dernières sont organisées chaque jour du salon et sont la colonne vertébrale des animations de promotion de l'agriculture ayant lieu sur le stand #agridemain.

*Dans ce contexte, les Saveurs de l'île échangeront sur les bonnes pratiques ayant permis au territoire noirmoutrin d'avoir une agriculture (ostréculture, saliculture, agriculture et pêche artisanale) forte et créatrice : de productions de qualité sous signes officiels de qualité (ou en devenir), d'emplois, de dynamisme économique et plus globalement d'un modèle efficient et pérenne propre à l'île.*

> En parallèle, des chefs Euro-Toques\*\*, prépareront et proposeront à la dégustation une recette reliant entre-elles toutes les saveurs noirmoutrines : huîtres, sole, sel et fleur de sel et, en attendant les premières récoltes 2022 de primeur : la singulière chips de Noirmoutier.

*Cumulée, chaque action répond à la nécessité de mettre en adéquation le travail des producteurs de l'île et, les attentes des consommateurs en lien avec leur besoin régulier d'une alimentation de qualité ayant un impact positif sur un territoire clairement identifié.*



## **Mardi 1<sup>er</sup> mars - matinée et heure de déjeuner : «La journée de la mer», stand Mouton Vendéen/Vendée Qualité (Hall 1, Allée D, Stand 59) :**

> Organisées en parallèle de la «Journée de la Vendée» (via le département de la Vendée), les «Saveurs de l'île» proposeront auprès du grand public de découvrir et déguster les productions iodées de l'île : Cela concerne les huîtres de Noirmoutier, le sel et la fleur de sel de Noirmoutier, la soupe de poisson. Une belle occasion pour les visiteurs du salon de vivre «un instant noirmoutrin» en plein coeur de la capitale.

\* **#agridemain** est un mouvement rassemblant les principales organisations professionnelles du secteur agricole autour d'une vision commune de l'agriculture.

\*\* **Euro-Toques** : créée en 1986 à l'initiative de Messieurs Pierre ROMEYER et Paul BOCUSE, l'association œuvre pour la sauvegarde et la promotion des produits alimentaires de qualité et d'origine au sein de son réseau européen de chefs cuisiniers et auprès de la Commission Exécutive à Bruxelles, et particulièrement des Directions Générales de l'Agriculture, de la Protection du Consommateur et de la Santé Publique.

## **RESSOURCES DOCUMENTAIRES TABLE D'HÔTES «SAVEURS DE L'ÎLE» 28/02 :**

Cliquez sur les vignettes utiles pour accéder à leurs contenus associés : Utilisation possible dès maintenant pour toutes publications print/web/réseaux sociaux

Vidéo de présentation des tables d'hôtes  
#agridemain - SIA 2022



Vidéo n°1 destinée à la diffusion durant la  
table d'hôtes «Saveurs de l'île» - 28/02/22



Vidéo n°1 sur 4 destinée à la diffusion durant  
la table d'hôtes «Saveurs de l'île» - 28/02/22



Fin de communiqué

## **A VOS AGENDAS // ÉVÈNEMENT À VENIR :**

Dans le cadre de leur participation au Vendéeprho - (stand 22 - Saveurs de l'île) : Les «Saveurs» et ses quatre coopératives de producteurs ont le plaisir de vous convier le **mardi 15 mars à 15h à une conférence sur les nouveautés portant sur les quatre productions iconiques de l'île. Téléchargez dès maintenant votre invitation + entrée au salon**



**14-15 MARS**

Parc des Expositions  
ROCHE-SUR-YON

## **A PROPOS :**

**WWW.SAVEURSDENOIRMOUTIER.COM**



L'association « Les Saveurs de l'île de Noirmoutier » est un acteur majeur de la filière de produits de qualité de l'île. Elle regroupe et fédère depuis 1994 les 4 coopératives de productions primaires installées sur le territoire noirmoutrin (la coopérative agricole - La Noirmoutier / la coopérative de sel / la coopérative de pêche artisanale - OPPAN / la coopérative d'ostreicole).

L'objectif de l'association est de valoriser le savoir-faire des 250 producteurs coopérateurs qui œuvrent sur l'estran, les marais salants, les terres de production agricoles ainsi que sur la zone côtière / port de pêche de L'Herbaudière aussi bien auprès du grand public, qu'auprès d'organismes, partenaires, professionnels de la gastronomie.

**Bienvenue en Terres de mer des coopératives  
de producteurs de l'île de Noirmoutier**

