



LES ITINÉRAIRES REMARQUABLES DE L'ÎLE DE NOIRMOUTIER

Guide découverte des quatre terroirs reconnus
Site Remarquable du Goût de l'île de Noirmoutier



- > Partez à la découverte des Sites Remarquables du Goût de l'île de Noirmoutier --> 5
- > Les Itinéraires Remarquables de l'île de Noirmoutier --> 7
- > Le Musée des Traditions, au croisement de tous les Itinéraires Remarquables --> 9

SUIVEZ LE GUIDE !



SOMMAIRE



**L'HUÎTRE,
SON ESTRAN,
SES PRODUCTEURS,
SON PATRIMOINE**

et aussi la moule de bouchot
et les coquillages de la pêche à pied



**LA FLEUR DE SEL,
SES MARAIS SALANTS,
SES SAUNIERS,
SON PATRIMOINE**

et aussi le gros sel et sel fin
marin gris



**LA POMME DE TERRE,
SES TERRES DE CULTURE,
SES CULTIVATEURS,
SON PATRIMOINE**

et ses variétés de primeur dont
la Bonnotte de Noirmoutier



**LA SOLE,
SA ZONE CÔTIÈRE,
SES PÊCHEURS ARTISANS,
SON PATRIMOINE**

et aussi toutes les espèces nobles
de poissons et de crustacés issues
de la pêche artisanale de l'île

--> Adresses et contacts utiles à votre découverte

--> 50

PARTEZ À LA DÉCOUVERTE DES SITES REMARQUABLES DU GOÛT DE L'ÎLE DE NOIRMOUTIER

4

TERROIRS

Estran, marais salants, terres de culture, zone côtière



4

ITINÉRAIRES

Depuis Barbâtre, La Guérinière, L'Épine, Noirmoutier-en-L'Île



4

ÉTAPES

Lieux d'information, lieux et monuments historiques, zones de production, restaurants



4

SAVEURS

Iodées, salées, sucrées, marines

Noirmoutier, l'île aux 4 histoires :

Au fil des siècles et de l'histoire, les hommes et femmes de l'île ont fait de Noirmoutier une Terre de Mer par tradition.

Ensemble ils ont :

- Façonné à la main des marais humides en marais salants,
- Construit un port pour commercer le sel,
- Transformé la mer en terre agricole (polder),
- Construit des moulins à vent pour transformer le blé en farine, puis commencé à faire pousser des pommes de terre,
- Commercé, avant de devenir producteurs, les huîtres qui prenaient vie sur la baie de Bourgneuf,
- Créé les infrastructures et bateaux nécessaires à la pêche côtière,
- ...

Conscients de l'héritage reçu, les conchyliculteurs, sauniers, cultivateurs de pommes de terre primeur et pêcheurs artisans d'aujourd'hui continuent de proposer des produits qui initialement nourrissaient les îliens, puis ont permis le développement de l'île et qui, maintenant se dégustent aussi bien dans les plus grands restaurants gastronomiques que dans les assiettes d'épicuriens de tous les horizons.

L'île aux 4 terroirs de productions emblématiques reconnus «Site Remarquable du Goût»



L'huître, la fleur de sel, la pomme de terre primeur dont la célèbre Bonnotte de Noirmoutier et la sole, espèce représentative de tout le savoir-faire des pêcheurs artisans, sont les productions historiques et emblématiques de l'île de Noirmoutier.

Un « Site Remarquable du Goût » est l'association immédiate entre un territoire et un produit.

Cette association spontanée suggère le caractère indissociable d'un paysage qui s'est dessiné au fil du temps et d'une production alimentaire choisie par les hommes qui ont modelé pour ce faire leur territoire et leur environnement.

Soutenu par



MINISTÈRE DE LA CULTURE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

LES ITINÉRAIRES REMARQUABLES DE L'ÎLE DE NOIRMOUTIER

A pied, à vélo, en voiture, tous les moyens sont bons pour découvrir l'île aux 4 Sites Remarquables du Goût

LES BOUCLES VÉLO «SITES REMARQUABLES DES BOUCLES»

Entre plages et ports (boucle 19,2 km) :

Depuis les villas du bois de la chaise, remontez vers le petit village de charme de Vieil avant de traverser les terres de culture des cultivateurs de pommes de terre primeur pour finir, arrivez au port de pêche artisanale de L'Herbaudière, découvrez la passerelle qui surplombe la criée puis regardez les bateaux décharger leur pêche du jour dont bien sûr et selon les saisons : la sole

Entre marais et moulins (boucle 18,5 km) :

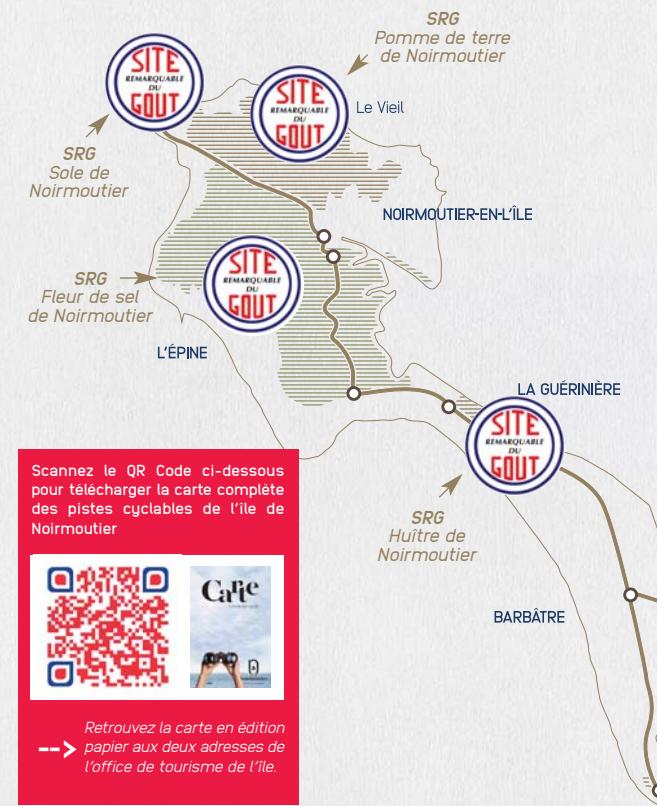
Depuis les marais salants d'où est cueillie en fin de journée la fleur de sel des sauniers de Noirmoutier, dirigez-vous vers l'océan en passant par l'ancien port de pêche (depuis de plaisance) de Morin. En redescendant vers le port ostréicole de Bonhomme, découvrez les moulins qui servaient, avant la culture de pomme de terre, à transformer en farine les céréales produites sur l'île. Au terme de cette boucle, regardez les ostréiculteurs partir sur l'estran et découvrez l'huître de Noirmoutier.

Entre Gois et forêts (boucle 23,3 km) :

Depuis Barbâtre, sa forêt et sa dune, prenez la direction du passage du Gois et de la réserve naturelle du Polder de Sébastopol. A ses abords et en longeant l'estran, regardez la pleine agricole qui a permis en exploitant la terre prise à la mer, l'épanouissement de la culture de pommes de terre

Depuis le pont ou le passage du Gois, les itinéraires remarquables sont les axes routiers et cyclables qui relient entre eux les terroirs, les histoires et les saveurs de l'île de Noirmoutier.

Depuis les deux entrées de l'île puis remontant jusqu'au port de pêche artisanale de L'Herbaudière, les Itinéraires Remarquables traversent successivement les communes de Barbâtre, La Guérinière, L'Épine et Noirmoutier-en-L'île. Sur le trajet, découvrez les balises d'information qui sont présentes sur chaque terroir, les monuments et musées en lien avec l'histoire des productions et producteurs des produits emblématiques du territoire, les points d'intérêt, les restaurants et tant d'autres choses encore.



Scannez le QR Code ci-dessous pour télécharger la carte complète des pistes cyclables de l'île de Noirmoutier



Retrouvez la carte en édition papier aux deux adresses de l'office de tourisme de l'île.

LE MUSÉE DES TRADITIONS, AU CROISEMENT DE TOUS LES ITINÉRAIRES REMARQUABLES

Remontez aux origines du bon goût noirmoutrin !



LE MUSÉE DES TRADITIONS :
découvrez l'univers des hommes, des
femmes, de leur métiers et productions qui
ont fait la réputation des produits embléma-
tiques de l'île de Noirmoutier.

Créé en 1973, le Musée des Traditions se situe sur le ter-
roir de l'estran, au cœur de la commune de La Guérinière.

Après avoir regardé les moulins qui ont précédé l'avènement
de la culture de la pomme de terre et pu observer (selon la
marée) les parcs ostréicoles et mytilicoles qui font face à la
plage de la Court, rendez-vous dans le centre bourg de la Gué-
rinière.

Dans cette commune typique de l'île, prenez le temps de
vous arrêter au Musée des Traditions. Au travers des neuf
salles proposées, immergez-vous dans l'univers des métiers,
activités traditionnelles et modes de vie insulaires depuis
1850 jusqu'aux années 1970.

A découvrir :

La mise en valeur successive des activités liées à la mer
(pêche et saliculture) ou à la terre (l'agriculture et ses célè-
bres pommes de terre), s'accompagne d'objets de la vie de
tous les jours qui ont permis de recréer deux intérieurs du
début du XX^e siècle. Costumes et coiffes vous entraînent du
baptême au mariage, en passant par le marché ou le travail
des champs.

Musée des Traditions : place de l'Église - La Guérinière
Horaires et renseignement : 02 51 39 41 39



Noirmoutrines sur un banc d'huîtres à marée basse - Photo du début du XX^e
siècle communiquée par l'association des Amis de Noirmoutier



Huître
de Noirmoutier



Etape
Saveurs iodées

L'estran, les huîtres de l'île de Noirmoutier

Ses saveurs iodées, ses conchyliculteurs,
ses cabanes de producteurs, les lieux à voir...

Présent dès la création de l'île, l'estran représente un accès direct aux coquillages qui sont élevés ou pêchés aux abords de l'île.

Le passage du Gois comme point de départ.

Véritable rituel local, on se déplace de loin pour venir pêcher à pied les palourdes, coques et autres coquillages qui vivent enterrés sous l'estran qui entoure l'île de Noirmoutier.

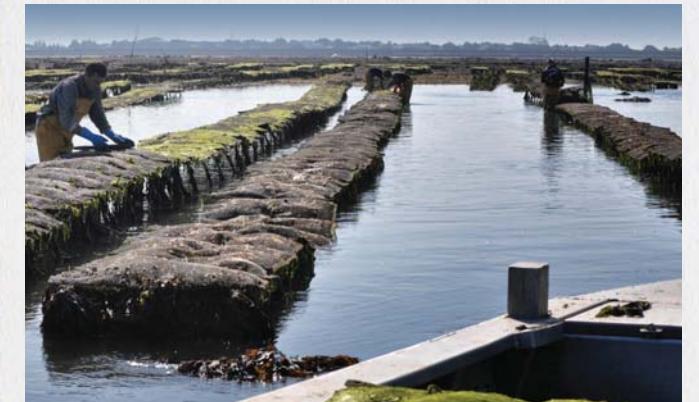
A marée basse (1h30 avant/1h30 après), professionnels et amateurs prennent possession de l'estran. Bien que le Gois soit le plus connu, de nombreuses plages proposent, dès la mer retirée, de pratiquer cette activité à faire aussi bien seul qu'en famille.

Noirmoutier compte deux zones principales d'élevage d'huîtres et de moules de bouchot.

- > L'estran côté baie de Bourgneuf :
entre le port du Bonhomme et la plage des Sableaux,
- > L'estran côté Atlantique :
face aux moulins de La Guérinière, plage de la Court.

Les lieux du terroir de l'estran à découvrir :

- > Le Port du Bonhomme
- > La Plage de la Court
- > Les cabanes de la zone ostréicole de la Nouvelle Brille à La Guérinière et du cimetière de bateaux à Noirmoutier-en-L'Île
- > La pointe de la jetée Jacobsen
- > Le Musée des Traditions



L'huître de Noirmoutier

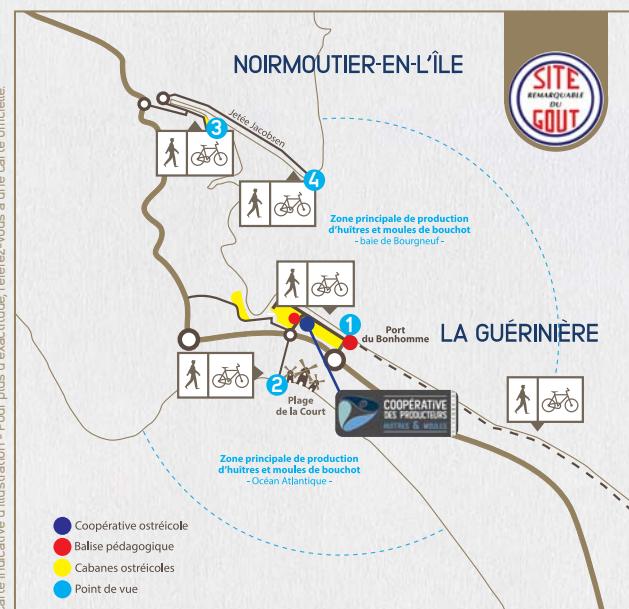
Spécialité de l'île de Noirmoutier, une huître 100% local.

De la production de naissains jusqu'à la mise en bassin de purification avant commercialisation, l'huître creuse de Noirmoutier aura passé toute sa maturation entre l'estran de l'île et les cabanes ostréicoles.

Réputée pour la finesse de sa chair et son côté charnu mais sans excès, l'huître de Noirmoutier bénéficie de la part de ses producteurs d'un développement visant vers une qualité supérieure.

Fine ou Spéciale, l'huître de Noirmoutier est élevée entre 24 et 36 mois en fonction du calibre voulue. Sur l'île, on la trouve aussi affinée en claire dans certains anciens marais salants.

Découvrez l'environnement exceptionnel d'une huître qui l'est tout autant !



Carte indicative d'illustration - Pour plus d'exactitude, référez-vous à une carte officielle.

Pour vos déplacements, privilégiez les transports doux



L'estran, une zone Natura 2000* qui offre à son huître, ses producteurs et leur savoir-faire un lieu propice à l'excellence.

Entre les différents lieux vous permettant d'avoir une vue panoramique sur l'estran, prenez le temps de découvrir le travail des producteurs, de visiter une cabane, d'apprendre tout ce qu'il faut savoir sur l'ostréiculture/mytiliculture grâce à la balise d'information présente en face de la coopérative. Profitez-en pour marquer une pose dans l'un des nombreux restaurants et bars à huîtres présents sur la zone.

L'huître Erika d'Alexandre COUILLON.

Née du souvenir marquant de la marée noire provenant du naufrage en 1999 du pétrolier Erika, Alexandre Couillon chef trois étoiles au guide Michelin (restaurant La Marine - port de L'Herbaudière), retranscrit depuis 1993 dans ce plat devenu iconique, toute la singularité de cette coulée ravageuse venue s'échouer sur les plages de Noirmoutier.

* Outil de la politique européenne de préservation de la biodiversité, les sites Natura 2000 sont désignés pour protéger un certain nombre d'habitats et d'espèces représentatifs de la biodiversité européenne.



1 L'estran vue du port du Bonhomme



2 L'estran vue de la plage de la Court



3 L'estran vue des cabanes du cimetière de bateaux



4 L'estran vue de la pointe de la Jette Jacobsen

*Données issues de la coopérative ostréicole de Noirmoutier - N'inclut pas les données propres aux producteurs indépendants

<h1>Le saviez-vous ?</h1>	<p>En moyenne* :</p> <h2>1 045^T</h2> <p>de coquillages (dont 900^T d'huîtres) sont récoltés chaque année par les professionnels sur l'estran de l'île. L'activité génère de l'emploi à l'année.</p>	<p>A Noirmoutier* :</p> <h2>60^{ha}</h2> <p>d'estran sont consacrés à l'élevage d'huîtres et de moules de bouchot (baie de Bourgneuf et façade Atlantique).</p>	<p>La moule de bouchot :</p> <p>Reconnue « Spécialité Traditionnelle Garantie », les naissains de moules capturés sur l'estran de Noirmoutier sont expédiés sur de nombreuses zones de production du nord de la France.</p>
	<p> 13 </p>		

A découvrir :

La balise du port du Bonhomme

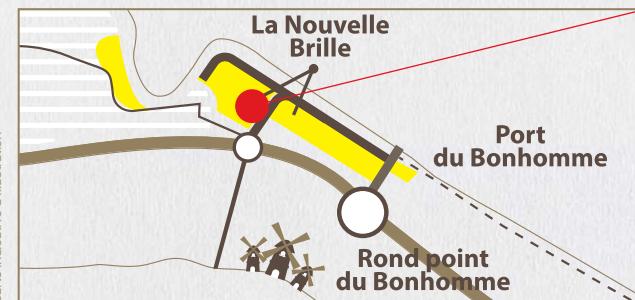
Proposée par la coopérative ostréicole, la balise d'information du port du Bonhomme présente aux petits comme aux grands tous les enseignements utiles à la bonne connaissance de l'activité conchylicole de l'île de Noirmoutier.

Les productions, le rôle des marées, les gestes et les métiers sont autant de richesses culturelles qui vous permettront de déguster avec encore plus de saveur les coquillages de l'estran du territoire noirmoutin.

A regarder :

La vidéo «L'Huître de Noirmoutier et ses ostréiculteurs»

Scannez le QR code à l'aide de votre smartphone ou tablette ----->



A découvrir :

VISITE THÉMATIQUE



L'aquaculture et ses méthodes d'élevage d'huîtres.

Cette visite se déroule dans le laboratoire d'un aquaculteur.

Comment une huître est-elle créée naturellement en laboratoire, ainsi que son cycle d'élevage.

Scannez le QR Code ci-dessus pour plus d'information.

Utile pour votre visite

Où manger des huîtres ?



Via le site de l'office de Tourisme de Noirmoutier. Liste des bars à huîtres référencés de l'île

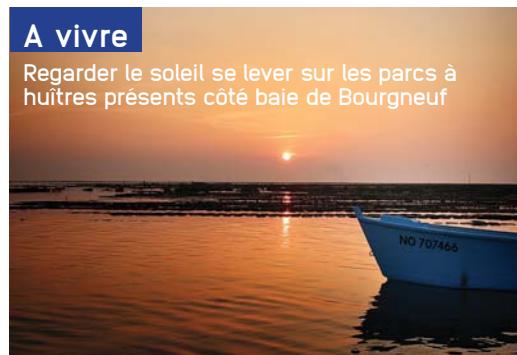
Carte de La Guéinière (pdf)



Via le site de l'office de Tourisme de Noirmoutier. Carte officielle de la commune

A vivre

Regarder le soleil se lever sur les parcs à huîtres présents côté baie de Bourgneuf



En photo : un ostréiculteur triant ses huîtres au sein de sa cabane

L'huître de Noirmoutier

A consommer sans modération

Nature, avec du citron, de la vinaigrette, gratinée, transformée en émulsion, ... l'huître de Noirmoutier se savoure et se cuisine selon toutes les envies et occasions.

Bénéficiant des apports nutritifs portés par les courants provenant de l'océan Atlantique et des sédiments charriés par la Loire via son estuaire, l'estran de l'île de Noirmoutier a depuis toujours été une zone naturelle de captation de naissains d'huîtres.

Appréciée, l'Huître de Noirmoutier évolue dans un environnement préservé (Natura 2000) qui se conjugue avec le travail méticuleux des ostréiculteurs de l'île.

L'histoire écrite par l'huître de Noirmoutier et ses producteurs s'inscrit localement sur son territoire insulaire bien sûr et plus globalement dans sa zone de production : La baie de Bourgneuf.

Réputée, les huîtres de la baie de Bourgneuf étaient déjà reconnues auprès des gastronomes dès 1767.

Le Gazetin du Comestible écrivait à cette époque qu'elles «passent pour les meilleurs du Royaume bien que sa forme en soit petite. C'est bien en effet la plus petite des huîtres connues, celles qui se fixent sur les rochers qu'il faut préférer à toute autres huîtres présentes sur la région».

En 1818, l'auteur Jean-Alexandre Cavoleau (1754-1839) écrivait : «Le corps de l'animal est gras et remplit très bien sa coquille, il est d'une saveur exquise, ni trop fade ni trop abondante».

**L'inventaire
du patrimoine
culinaire
de la France**

HUÎTRE DE VENDÉE - ATLANTIQUE



A Noirmoutier, on aime la déguster sans autre accompagnement.

Depuis 2021, via la coopérative ostréicole de l'île, une démarche de reconnaissance officielle a été initiée pour l'obtention du Label Rouge et d'une Indication Géographique Protégée (IGP) :

Huître de pleine mer de Noirmoutier.



L'huître gastronomique

L'huître de Noirmoutier en gelée, confit d'échalotes aux salicornes et muscadet.

Avec des huîtres de Noirmoutier, des salicornes de Noirmoutier, des échalotes, du mascarpone, du persil, du muscadet et du gros sel marin gris de Noirmoutier.



Fleur de sel
de Noirmoutier



Etape
Saveurs salées

Les marais salants, fleur de sel et gros sel de l'île de Noirmoutier

Ses saveurs salées, ses sauniers et saunières,
ses calorges et salorges, les lieux à voir...

Arrivée sur l'île de Noirmoutier au VIII^e siècle avec le moine Saint-Philbert, la technique du sel solaire (obtention du sel par évaporation de l'eau de mer) a permis à l'île de devenir l'un des principaux acteurs de la production de sel traditionnel.

Des marais aux marais salants.

Creusés par les moines pour en faire des marais salants, les sels produits par les sauniers sont issus d'un savoir-faire inchangé depuis plus de 1300 ans.

S'étendant sur les communes de La Guérinière, l'Épine et de Noirmoutier-en-L'Île, les marais occupent encore de nos jours le tiers du territoire noirmoutrin.

Les deux familles de sel produites sur l'île.

- > **Le gros sel marin gris :**
Récolté manuellement à l'étréle
- > **La fleur de sel :**
Cueillie manuellement à la lousse, à la surface de l'œillet, séchée au soleil puis triée à la main.

Les lieux du terroir des marais à découvrir :

- > Les marais salants, leurs faune et flore, leurs sauniers
- > Les calorges sur les marais et les salorges dont celles présentes sur le port de Noirmoutier.
- > La jetée Jacobsen et le marais de Müllembourg
- > L'église Saint-Philbert



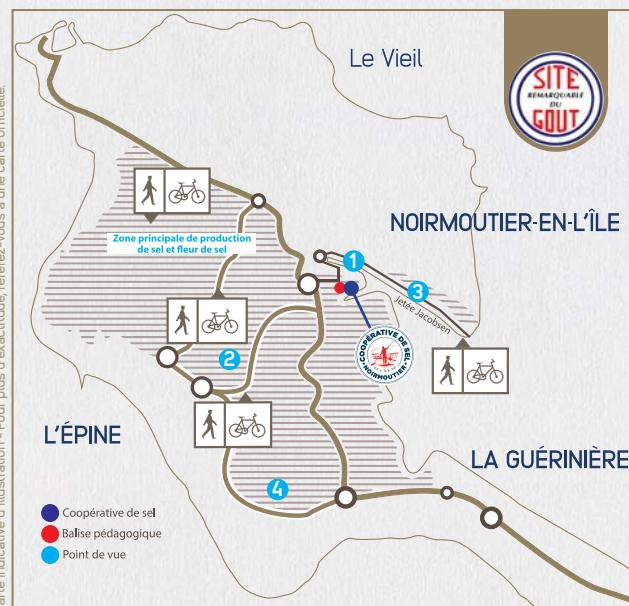
La fleur de sel

Un sel incomparable et d'excellence né de l'eau de mer, du vent et du soleil.

Après un passage dans les différentes parties du marais salants jusqu'aux œillets, le taux de concentration du sel présent dans l'eau de mer va permettre sa cristallisation. Par sa structure et ses spécificités, du gros sel va apparaître au fond des œillets. A la surface de l'œillet, selon une alchimie rare entre le soleil et le vent, une fine couche blanche va se former. C'est la fleur de sel.

Exclusivement cueillie à la surface de l'eau, la finesse, la blancheur de ses cristaux de forme pyramidale ainsi que la subtilité de son goût l'ont rendu indissociable de toute bonne préparation culinaire

Découvrez l'environnement exceptionnel qui constitue un tiers de la surface de l'île : les marais et leur patrimoine



Carte indicative d'illustration - Pour plus d'exactitude, référez-vous à une carte officielle.

Pour vos déplacements, privilégiez les transports doux



Les marais salants de l'île de Noirmoutier, une zone Natura 2000 et inscrite comme zone d'humidité d'importance internationale (RAMSAR).

Avec sa biodiversité riche en nichage d'oiseaux (principalement échassiers, migrateurs ou non) et diversité végétale, les marais et marais salants de l'île sont un havre de paix scrupuleusement préservés par les sauniers.

«Noyés» en automne après la période de coloi*, les marais reprennent vie dès la fin de l'hiver.

*nom donné au moment où, à chaque mi-septembre, tous les sauniers de la coopérative apportent le sel produit durant la saison

Un patrimoine immatériel ancestral

Inchangés depuis l'apparition de la technique du sel solaire au VII^e siècle, les gestes, structure du marais salant et termes techniques associés ont traversé toutes les périodes de l'histoire de l'île jusqu'à aujourd'hui.



2 La cueillette et le séchage de la fleur de sel



3 La jetée Jacobsen et le marais de Mullerbourg



4 Les calorges des sauniers



1 Les anciennes salorges du port de Noirmoutier dont celle du centre culturel

*Données issues de la coopérative de sel de Noirmoutier - N'inclut pas les données propres aux producteurs indépendants

<h2>Le saviez-vous ?</h2>	<p>Sur Noirmoutier* :</p> <h1>2 300</h1> <p>œillets sont exploités par la centaine de sauniers de la coopérative. L'œillet est le dernier bassin du marais dans lequel gros sel et fleur de sel cristallisent.</p>	<p>En moyenne* :</p> <h1>2 500^T</h1> <p>de gros sel marin gris sont récoltées par les sauniers durant la saison de production (selon la météo, +/- de la mi-mai à la moitié du mois de septembre).</p>	<p>En moyenne* :</p> <h1>95^T</h1> <p>de fleur de sel sont cueillies à la surface des œillets par les sauniers de la coopérative. La fleur de sel est directement séchée puis triée sur le marais.</p>	<p>L'avocette élégante :</p>  <p>Espèce migratrice, l'avocette revient nicher sur l'île tous les printemps. Oiseau limicole «totem» des sauniers, ils entretiennent avec elle une relation d'une rare proximité.</p>

A découvrir :

La balise de la coopérative de sel

Proposée sur le devant de la coopérative de sel de Noirmoutier, la balise d'information présente aux petits comme aux grands tous les enseignements utiles à la bonne connaissance de l'activité salicole de l'île de Noirmoutier.

Les productions, le fonctionnement des marais, les gestes et les métiers sont autant de richesses culturelles qui vous permettront de déguster avec encore plus de saveur le sel et la fleur de sel de Noirmoutier.

A regarder :

La vidéo «Le sel de Noirmoutier et ses sauniers»

Scannez le QR code à l'aide de votre smartphone ou tablette ----->



A découvrir :

Au cœur des marais des sauniers



Visite de marais salants

On trouve sur l'île de nombreux sauniers qui ouvrent leur marais aux visiteurs.

Au programme : découverte d'un environnement, d'un métier, d'une passion et bien sûr, du sel !

Visites organisées par les professionnels du sel de l'île.

Scannez le QR Code ci-dessus pour plus d'information.

Utile pour votre visite

Carte de L'Épine (pdf)



Via le site de l'office de tourisme de Noirmoutier. Carte officielle de la commune

Carte de Noirmoutier-en-l'île (pdf)



Via le site de l'office de tourisme de Noirmoutier. Carte officielle de la commune

A vivre

Prendre le temps de ressentir la quiétude des marais



En photo : une saunière triant de la fleur de sel sur la table de son marais

La fleur de sel

Croquante et fondante, la touche finale qui sublime toutes les saveurs

Naturellement riche en oligo-éléments, non lavée, non raffinée et sans additif, la fleur de sel de Noirmoutier (comme le gros sel et le sel fin) est issue du respect total de l'environnement.

A contrario du gros sel qui est récolté au fond de l'œillet et dont la couleur s'est imprégnée de l'argile constituant les marais salants, la fleur de sel est d'une blancheur immaculée. Cueillie à la surface de l'eau le jour même de sa formation, la fleur de sel a un fort pouvoir salant qui lui permet de rehausser le goût de tous les aliments.

La fleur de sel, un condiment très prisé en cuisine

Très délicatement parfumée, la fleur de sel de Noirmoutier apporte une note de subtilité à vos plats. Elle s'emploie toujours en la parsemant, après la cuisson des aliments.

Sur une viande grillée, avec des radis ou des pommes de terre de l'île, elle se fera douce et craquante.

L'histoire de la fleur de sel de Noirmoutier est aussi riche que son goût

**L'inventaire
du patrimoine
culinaire
de la France**

SEL DE MER DE NOIRMOUTIER

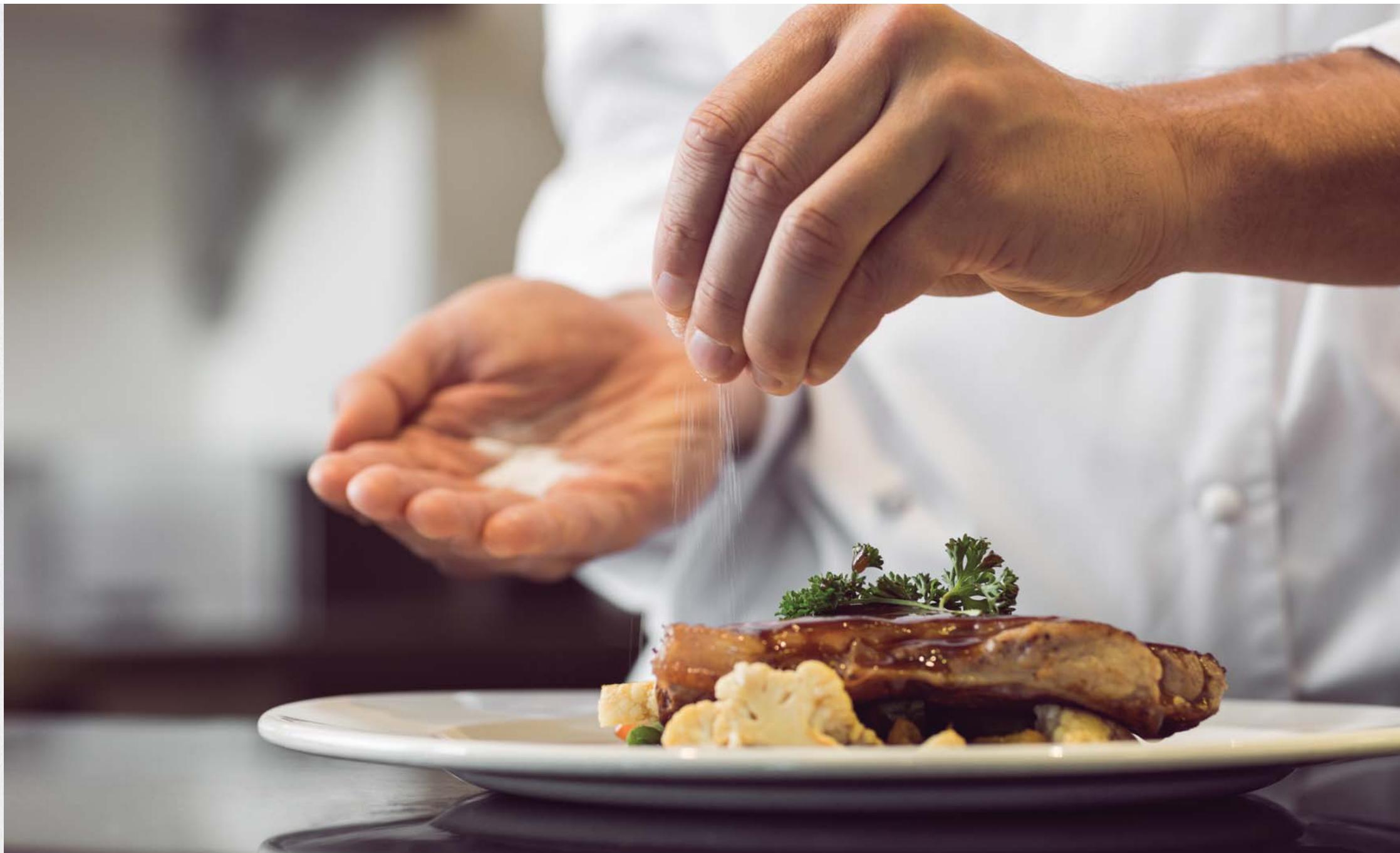


La fleur de sel des sauniers de la coopérative de sel ainsi que certains sauniers indépendants bénéficient de la mention «Nature & Progrès»

Appelée «viel» sur l'île avant que le terme «fleur de sel» apparaisse en 1732 dans le dictionnaire de Trévoux, elle était conservée par les sauniers pour leur propre consommation.

Il existe des traces dès 1883 qui attestent que ce «sel blanc» était utilisé pour saler les sardines, le gros sel étant moins bien adapté.

Depuis les années 1990, elle est devenue en cuisine «l'indispensable» et ultime étape avant la mise en dégustation d'un plat.





Etape
gourmande



Etape
Saveurs

Gastronomie insulaire

Ses chefs, ses restaurants,
les saveurs du bon goût noirmoutrin

A la table de ceux qui font le bon goût noirmoutrin

Il n'y a pas de bon produit sans bon producteur, de bon producteur sans bon terroir, de bonne gastronomie sans bon ambassadeur du goût.

Quel que soit la commune et le terroir sur lesquels vous vous trouvez, l'île de Noirmoutier propose une pléthore d'offres de restauration. En fonction de votre budget ou le type de cuisine recherché, vous trouverez sans difficulté une table vous proposant les saveurs produites/ou issues de l'île (en saison estivale, il est conseillé de réserver à l'avance sa table).

Scannez le QR Code
ci-dessous pour
télécharger le guide
complet (pdf) des
restaurants de l'île
de Noirmoutier



Retrouvez le guide en
édition papier aux
deux adresses de
l'office de tourisme
de l'île.

LE GUIDE
Resto



Des plats de saison en toute saison.

Qu'il s'agisse de poissons, de crustacés ou encore de pommes de terre primeur, de nombreux restaurateurs adaptent leur carte en fonction de la saisonnalité des produits.

Gastronomique, bistrannique, traditionnelle, street food..., un seul mot d'ordre : l'excellence et le respect du produit.

La Terre de Mer de l'île de Noirmoutier

Le plat aux quatre saveurs de l'île à faire chez soi, selon les saisons et ses envies.

Cuisinée avec un poisson et/ou un crustacé de la pêche artisanale de l'île, de pommes de terre primeur IGP de Noirmoutier, d'huîtres ou de moules de bouchot ou coquillages de la pêche à pied de l'estran de l'île et de sel et fleur de sel des marais salants noirmoutins, la «Terre de Mer de l'île de Noirmoutier» est une préparation culinaire où tout un chacun est libre de travailler et mélanger les produits selon ses convenances.

Inspiration #1



La Terre de Mer de l'île de Noirmoutier interprétée par Alexandre COUILLON, chef triplement étoilé du restaurant «La Marine» à L'Herbaudière.

Avec du Merlan de ligne, des huîtres, beurre au vinaigre de pin, pommes de terre primeur, algues et fleur de sel marin.

Pour 4 personnes :

- Merlan de ligne : 2 pièces de 800 gr,
- 4 belles huîtres creuses N°0,
- 250 gr de grenailles,
- 1 branche de thym frais,
- Gros sel,
- 3 échalotes, 3 champignons de Paris,
- 20 cl de vinaigre de pin,
- 10 cl de vin blanc,
- 1/2 botte d'aneth fraîche,
- 20cl de fumet de poisson,
- 100 gr de beurre,
- 1 petit bâton de vanille,
- Poivre et fleur de sel,
- Huile de pin (réalisé avec des bourgeon de pin frais),
- 50 gr de pignons de pin origine France,
- Algue ou laitue de mer,
- Jeunes pousses de salade ou arroche rouge,
- Salicorne.

Préparation :

- 1 || Le Merlan : Lever les filets et ôter les arêtes.
- 2 || Réaliser un fumet avec la tête et les arêtes.
- 3 || Le beurre de pin : Éplucher les échalotes et les émincer. Dans une casserole faire réduire le vin blanc et le vinaigre, les échalotes et les champignons couper en quatre, l'aneth et la vanille. Faire réduire de moitié et ajouter le fumet, faire réduire à nouveau, filtrer le tout et monter au beurre frais.
- 4 || Les pommes de terre : Les frotter à l'eau courante et les mettre en cuisson dans un grand volume d'eau salée, les cuire lentement et les tenir ferme.
- 5 || Faire chauffer l'huile de pin et ajouter les pignons de pin toastés.
- 6 || Le merlan : Sur une casserole en ébullition, déposer une grande assiette plate, assaisonner les merlans, les déposer sur l'assiette chaude, recouvrir d'une seconde assiette et laisser cuire environ 12 min à feu doux.
- 7 || Les huîtres : Les ouvrir dans un grand volume d'eau à 60° pendant 12 min suivant la taille. Les sortir de la coquille, éponger et réserver au chaud.
- 8 || Dresser le merlan, déposer quelques grains de fleur de sel, ajouter l'huile, déposer un carré d'algue, verser quelques pignons de pin et huile.
- 9 || Ajouter les pommes de terre et le beurre de pin. Puis l'arroche et la salicorne.



Suggestion de présentation.
Réalisez votre dressage selon
votre inspiration !



RECETTE EXCLUSIVE

La Terre de Mer de l'île de Noirmoutier

Inspiration #2 - Terre de Mer façon bistronomique

Filet de lieu jaune poché en soupe aux araignées de mer avec ses pommes de terre primeur de Noirmoutier étuvées à la fleur de sel, sa chantilly aux huîtres de Noirmoutier et vin de Vendée.

Source infinie de déclinaisons inspirées de l'expertise des restaurateurs noirmoutrins et des conseils de producteurs, la Terre de Mer de Noirmoutier s'offre à toutes les associations sucrées/salées.

En exclusivité, laissez-vous déduire par deux recettes d'interprétation de la Terre de Mer de l'île de Noirmoutier (à réaliser selon les produits et espèces de saison).



Pour 4 personnes :

Filets de lieu jaune poché :

- Soupe aux araignées de mer Label Rouge, 1/2 litre.
- Filets de lieu jaune de ligne avec peau et désâreté, 750 g.
- Fleur de sel de Noirmoutier.
- Poivre du moulin/

Pimeur étuvées :

- Pommes de terre primeur IGP de Noirmoutier, 800 gr.

- Beurre doux, 120 gr.
- Fleur de sel de Noirmoutier.
- Gousses d'ail en chemise, 8 pièces.
- Thym séché, 2 cuill. à café.

Chantilly aux huîtres :

- 6 Huîtres de pleine mer de Noirmoutier n°3.
- Vin blanc de Vendée, 10 cl.
- Crème liquide, 20 cl.
- Poivre du moulin

Préparation :

Chantilly aux huîtres de Noirmoutier

- 1 || Ouvrir les huîtres, ôtez la première eau et réserver 5 minutes.
- 2 || Récupérer dans une casserole la deuxième eau et décoller chaque huître de sa coquille.
- 3 || Ajouter dans la casserole le vin blanc les huîtres, une touche de poivre et porter à frémissement sur un feu doux.
- 4 || Ôter la casserole du feu, couvrir et réserver 10 minutes.
- 5 || Ajouter la crème liquide, mixer au blender et réserver au frais 2 heures minimum.
- 6 || Verser la crème dans un siphon, gazer et conserver au frais jusqu'à utilisation.

Primeur étuvées

- 7 || Brosser ou frotter au gros sel de Noirmoutier les pommes de terre. Suivant le calibre des pommes de terre, les cuire entières ou taillées en 4.
- 8 || Dans un sautoir ou une casserole, faire fondre le beurre à feu vif. Quand le beurre est bien chaud et moussant, ajouter une bonne pincée de fleur de sel et les pommes de terre.
- 9 || Colorer à feu vif les pommes de terre, ajouter les gousses d'ail et le thym séché.
- 10 || Cuire à feu moyen et à couvert 40 à 50 minutes en surveillant et remuant régulièrement.

Filets de lieu jaune poché

- 11 || Dans un sautoir ou une casserole, déposer les filets de lieu et recouvrir de soupe aux araignées de mer.
- 12 || Porter à frémissement et cuire à feu doux 10 minutes.



*Suggestion de présentation.
Réalisez votre dressage selon
votre inspiration !*



RECETTE EXCLUSIVE

La Terre de Mer de l'île de Noirmoutier

Inspiration #3 - Terre de Mer façon gastronomique

Roulade de sole rôtie au beurre noisette et fleur de sel de Noirmoutier, ses sphères de pommes Darphin et huîtres de Noirmoutier et son coulis d'épinard iodé.



Pour 4 personnes :

Roulades de sole :

- Filets de sole - 120 à 150 gr, 4 pièces.
- Beurre 1/2 sel, 150gr.
- Jus de citron, 4 cuill. à soupe.
- Sel fin de Noirmoutier.
- Poivre du moulin.

Huîtres pochées :

- Huîtres de Noirmoutier n°3, 12 pièces.
- Vin blanc de Vendée.
- Poivre du moulin.

Pommes de terre Darphin :

- Pomme de terre primeur de Noirmoutier, 600 gr.
- 1 œuf.
- Crème fraîche, 1 cuill. à soupe.
- Ciboulette ciselée, 1 cuill. à café.
- Beurre, 30 gr.

Coulis d'épinard iodé :

- Epinard frais, 400 gr.
- Beurre, 30gr.
- Crème fraîche.

Préparation :

Roulades de sole de la pêche artisanale

- 1 || Dans une casserole, faire fondre le beurre taillé en petits dés à feu moyen jusqu'à obtention d'une belle couleur châtain clair et dégageant un parfum délicat de noisette torréfiée.
- 2 || Hors du feu, ajouter le jus de citron et réservez à température.
- 3 || Assaisonner légèrement de sel et poivre du moulin les filets de sole.
- 4 || Rouler les filets et maintenir à l'aide d'un cure-dent.
- 5 || Placer-les dans un plat et arroser du beurre noisette au citron.
- 6 || Cuire au four à 180°C 10 à 15 minutes.

Huîtres de Noirmoutier pochées

- 7 || Ouvrir les huîtres, ôter la première eau et réserver 5 minutes.
- 8 || Récupérer dans une casserole la deuxième eau et décoller chaque huître de sa coquille.
- 9 || Ajouter dans la casserole le vin blanc, les huîtres, une touche de poivre et porter à frémissement sur un feu doux.
- 10 || Ôter la casserole du feu, couvrir et réserver 10 minutes.
- 11 || Egoutter les huîtres pochées en conservant le jus de cuisson.

Pommes de terre primeur Darphin

- 12 || Frotter à l'aide d'une brosse ou de gros sel les pommes de terre de façon à ôter la peau.
- 13 || Râper les pommes de terre, mélanger dans un cul de poule avec l'œuf, la crème fraîche, la ciboulette et assaisonner à votre convenance de sel et poivre du moulin.
- 14 || Réaliser 4 sphères de pommes de terre râpées en insérant au centre une huître pochée.
- 15 || Presser et former chaque sphère entre vos mains de façon à ôter l'excédant d'humidité.
- 16 || Placer vos sphères au congélateur 2 heures.
- 17 || Rouler-les dans de la farine ou féculé de pomme de terre et les cuire dans un bain d'huile à 170°C.

Coulis d'épinard iodé

- 18 || Laver et équeuter les épinards.
- 19 || Dans une casserole faire cuire les épinards au beurre.
- 20 || Ajouter le jus de cuisson des huîtres et porter à ébullition.
- 21 || Cuire à frémissement 5 minutes, ajouter la crème et mixer.



*Suggestion de présentation.
Réalisez votre dressage selon
votre inspiration !*



Pomme de terre
de Noirmoutier



Etape
Saveurs sucrées

Les terres de culture la pomme de terre de l'île de Noirmoutier

Ses saveurs sucrées, ses cultivateurs,
sa Bonnotte de Noirmoutier...

Arrivée sur l'île de Noirmoutier à la fin du XVIII^e siècle en complément de la culture de blé noir, la culture de la pomme de terre est très vite devenue la principale production agricole du territoire.

Les Jacobsen, aux origines de la légende.

En 1830, la famille Jacobsen aménage l'isthme de Tresson pour s'y livrer à la culture en grand tubercule.

Le tournant vers la culture de primeur ne s'amorce vraiment qu'à la fin du XIX^e siècle, avec l'acclimatation de la variété «Saint-Jean» plus précoce d'un mois que «La Reinette» jusque-là cultivée.

En 1874, le navire noirmoutrin «La Messagère» déverse sur les quais du port de Nantes les quinze premières tonnes de pommes de terre primeur. Limitées à un tiers des exportations en 1881, les primeur en représenteront la totalité dès les années 1900. Dans les années 1920-1930, l'introduction d'une variété originaire de Barfleur, la Bonnotte, va définitivement asseoir la réputation de la pomme de terre de Noirmoutier.

Les variétés de pomme de terre primeur les plus connues :

- > **La Sirtéma** : Variété la plus précoce, elle se récolte dès la mi-mars.
- > **La Bonnotte de Noirmoutier** : La plus éphémère, elle se récolte uniquement sur les 15 premiers jours de mai.

Les lieux du terroir à découvrir :

- > Les petites parcelles entre les maisons de Noirmoutier-en-L'Île
- > Les Terres de culture (principalement au printemps)
- > Le petit village du Vieil



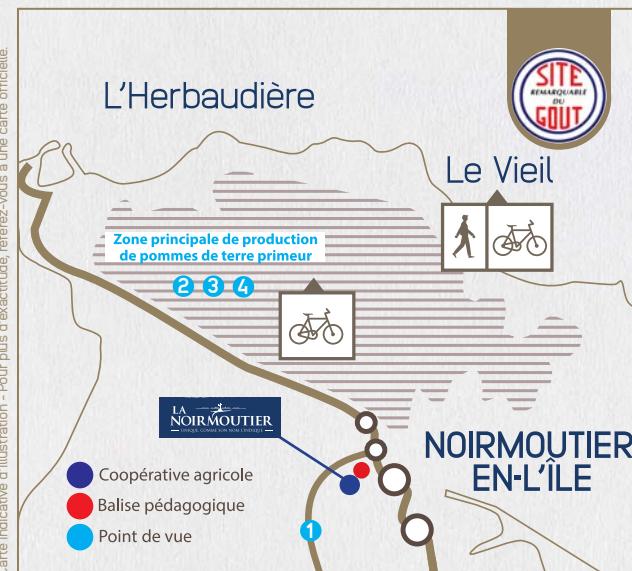
La pomme de terre de Noirmoutier

La production la plus célèbre du territoire noirmoutrien

Fruit du travail des cultivateurs depuis des générations, ces derniers se sont appuyés sur le micro-climat reconnu de l'île pour développer des méthodes de culture propres à leur territoire.

Parmi celles-ci, la plantation à la main ou l'enrichissement des terres avec du goémon sont autant de signes distinctifs qui font la réputation des pommes de terre de l'île et plus particulièrement de sa plus célèbre représentante : La Bonnotte de Noirmoutier.

Les terres de culture : un terroir qui se découvre au fil des saisons sur les communes de Noirmoutier-en-L'Île, La Guérinière et L'Épine !



Carte indicative d'illustration - Pour plus d'exactitude, référez-vous à une carte officielle.

Pour vos déplacements, privilégiez les transports doux



Une terre sableuse, riche du travail des «pataquous» d'hier jusqu'aux cultivateurs d'aujourd'hui.

À l'origine peu propice à la culture, la faible épaisseur de terre recouvrant le sol granitique présent au sud et au nord de l'île a obligé les «pataquous» d'hier à surélever leur culture pour fournir suffisamment de profondeur aux plants. Tuberculeux nécessitant d'être butté pour se développer, la pomme de terre a trouvé un cadre idéal à son développement.

Entre la préparation de la terre, la plantation, le travail des pieds de primeur, la récolte, chaque parcelle changera plusieurs fois de visage qui, selon la lumière de la saison, donnera un terroir riche de couleurs.

Un patrimoine qui se regarde

À vélo, à pied ou en voiture, le visiteur peut en se rapprochant du village du Vieil mais aussi au cœur même des zones urbaines de Noirmoutier-en-L'Île ou encore vers le bois de la Chaise, longer les terres de culture tout en observant les cultivateurs en plein travail.



1 Entre terre de culture et marais salants



2 Les terres de culture en automne



3 La plantation des primeur en hiver



4 Les terres de culture au printemps

*Données issues de la coopérative agricole de Noirmoutier - N'inclut pas les données propres aux producteurs non-adhérents

	Sur Noirmoutier* :	En moyenne* :	En moyenne* :	Au maximum* :
Le saviez-vous ?	450^{ha}	12 000^T	100^T	24^h
	de terre de culture sont exploités par les 22 cultivateurs adhérents à la coopérative agricole	de pommes de terre sont récoltées par les cultivateurs par an	de Bonnotte de Noirmoutier sont récoltées par an	séparent la récolte des primeur dans les champs à leur expédition depuis la coopérative, vers les commerçants et les assiettes des consommateurs
	Principalement sur la partie nord-est de l'île	La saison de production s'étend de la mi-mars à la mi-août	Par sa fragilité, elle est exclusivement ramassée à la main	

A découvrir :

La balise de la coopérative agricole

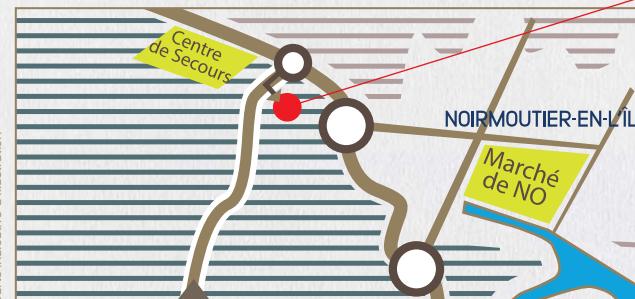
Proposée sur le devant de la coopérative agricole de Noirmoutier, la balise d'information présente aux petits comme aux grands tous les enseignements utiles à la bonne connaissance de l'activité agricole de l'île de Noirmoutier.

Les productions, les variétés, les gestes et les métiers sont autant de richesses culturelles qui vous permettront de déguster avec encore plus de saveur la pomme de terre primeur de l'île de Noirmoutier.

A regarder :

La vidéo «La primeur des cultivateurs de la coopérative»

Scannez le QR code à l'aide de votre smartphone ou tablette ----->



Le saviez-vous ?

Les variétés de pommes de terre primeur

Sur l'île de Noirmoutier on ne cultive pas une mais des variétés de pommes de terre primeur.

Parmi celles-ci on trouve la Bonnotte de Noirmoutier bien sûr mais aussi et selon la période de récolte :

la Sirtéma, la Iodéa, l'Annalisa, la Lady Christ'L.

Contrairement à une idée largement répandue, la grenaille n'est pas une variété mais un qualibre qualifiant une primeur de taille inférieure à 35mm.



Plantation de primeur, plant par plant, à la main, le germe toujours vers le haut.

Carte indicative d'illustration

Utile pour votre visite

Carte de Noirmoutier-en-L'île (pdf)



Via le site de l'office de tourisme de Noirmoutier. Carte officielle de la commune

A vivre



Le premier samedi de chaque mois de mai, la première récolte de la Bonnotte de Noirmoutier

La pomme de terre primeur de Noirmoutier

Un si délicieux féculent

Source importante de glucides et qui selon son mode de cuisson peut apporter des quantités avérées de protéines et de vitamines, la pomme de terre est vite devenue après sa découverte dans la cordillère des Andes, un des aliments de base le plus consommé au monde

La primeur de l'île de Noirmoutier

Pauvre en amidon et riche en vitamines, la pomme de terre primeur est récoltée avant maturation. A contrario des pommes de terre classiques dites «de conservation», la pomme de terre primeur doit être consommée rapidement après sa récolte. Reconnaisable à sa peau fine et peuleuse, il n'est pas nécessaire de l'éplucher avant cuisson et lors de la dégustation.

Du goût de la culture à la culture du goût

**L'inventaire
du patrimoine
culinaire
de la France**

POMME DE TERRE DE NOIRMOUTIER

Inscrite à l'Inventaire du Patrimoine Culinaire de la France, la pomme de terre de noirmoutier est aussi reconnue officiellement pour son goût et son origine :

Un Label Rouge « Pomme de terre primeur » officiellement reconnu depuis 2018. Les variétés de pommes de terre primeur Sirtéma, Lady Christ'l, lodéa 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 coopérateurs.

Une Indication Géographique. Grâce au micro-climat îlien, la pomme de terre de Noirmoutier est la plus précoce des pommes de terre primeur françaises. C'est un produit du terroir reconnu par une Indication Géographique Protégée (IGP).





Sole de Noirmoutier



Etape Saveurs marines



Le port de pêche Poissons et crustacés de l'île de Noirmoutier

Sa sole, ses saveurs marines, ses pêcheurs artisans, sa criée...

Pêchée depuis plusieurs siècles en baie de Bourgneuf et au large de Noirmoutier, la sole a toujours été une espèce de référence locale. L'environnement maritime est adapté à ce poisson qui aime s'enfouir dans le sol sableux.

La sole, d'hier à aujourd'hui.

Jadis pêchée au carrelet dans les étiers de l'île, au piquet en remontant l'estran à pied jusqu'à avoir l'eau au niveau du ventre, et plus professionnellement à partir de bateaux utilisant le chalut, l'invention de la technique de pêche au filet trémail a boosté dans les années 1980 cette production phare des pêcheurs du port de L'Herbaudière.

Depuis des décennies, la sole est l'espèce la plus pêchée par les pêcheurs de L'Herbaudière. Sur l'ensemble des espèces débarquées chaque année à la criée de l'île, la sole représente à elle seule près de 40% en valeur.

Les lieux du terroir de la zone côtière à découvrir :

- > Le port de pêche artisanale et ses bateaux de pêche
- > La criée de L'Herbaudière et sa passerelle.
- > Les retours de pêche et le déchargement des poissons et crustacés
- > Le terre-plein technique (zone d'entretien des bateaux)



La sole et les autres poissons et crustacés de la pêche artisanale de Noirmoutier

Des méthodes de pêche qui font la réputation du territoire.

Pêchées selon les espèces au chalut, filet et casier pour les crustacés, les pêcheurs artisans de l'île sont réputés pour l'ensemble de leur travail.



Pour garantir la qualité optimum des poissons, les pêcheurs pratiquent la pêche de ligne. Parmi les poissons pêchés avec cette technique, on trouve le bar, le lieu jaune, le maigre, le pagre, le merlan....



Sur l'île, certains pêcheurs artisans utilisent la méthode ikejime en complément de la pêche de ligne



Pour vos déplacements, privilégiez les transports doux



Patrimoine identitaire de l'île : Le port de pêche, une mutation en 3 actes !

De 1920 à 1960 : La Grande époque de la sardine.

A cette époque, l'activité du port est basée sur ce que l'on nomme «le poisson bleu» : sardine, maquereau, anchois. Plusieurs conserveries s'installent sur le port dont la plus connue : Cassegrain.

De 1960 à 1980 : En parallèle de la pêche à la sole et des autres espèces de la zone côtière, se développe la pêche au casier.

L'accent est mis alors sur toutes les variétés que l'on trouve au large de l'île : crabes, araignées, homards, langoustes...

Depuis 1980 : La pêche sélective de poissons nobles.

Avec la création de la criée, les pêcheurs artisans travaillent désormais au filet, à la palangre, au chalut ou au casier.

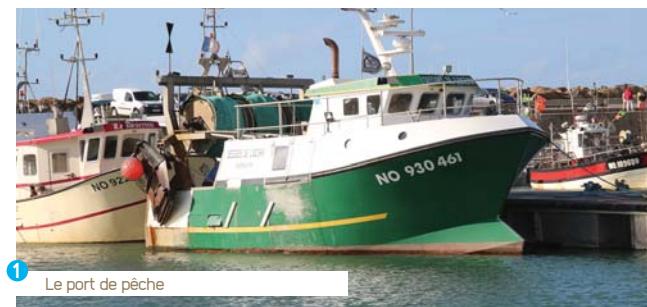
Depuis, le port de L'Herbaudière et ses pêcheurs artisans deviennent réputés pour leurs espèces dites «nobles» dont en premier lieu : la sole



2 La passerelle de la criée



3 Le déchargement des bateaux



1 Le port de pêche



4 La zone technique

Le saviez-vous ?

A L'Herbaudière :

80 espèces

de poissons et crustacés sont débarquées à l'année



Sur Noirmoutier :
L'araignée de mer

est un crustacé très prisé des noirmoutrins

On la trouve vivante à la vente ou en soupe Label Rouge

Au minimum :

25cm

C'est la taille de pêche minimale d'une sole.

En deçà, elle sera remise à l'eau par les pêcheurs artisans

A découvrir :

La balise de la coopérative de pêche

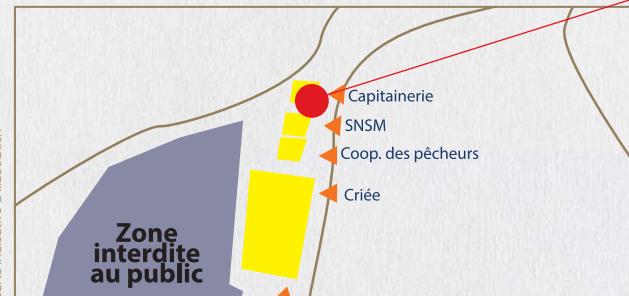
Proposée sur le port aux abords de la capitainerie, la balise d'information des pêcheurs artisans de l'île présente aux petits comme aux grands tous les enseignements utiles à la bonne connaissance de la pêche artisanale de l'île de Noirmoutier.

Les productions, les méthodes de pêche, les gestes et les métiers sont autant de richesses culturelles qui vous permettront de déguster avec encore plus de saveur les poissons et crustacés de l'île de Noirmoutier.

A regarder :

La vidéo «La pêche artisanale de l'île de Noirmoutier»

Scannez le QR code à l'aide de votre smartphone ou tablette →



A découvrir :

Au cœur de la criée du port de L'Herbaudière



Visite guidée de la criée.

Découvrez les coulisses des métiers de la mer. Des quais du port de l'Herbaudière jusqu'aux couloirs de la criée, assistez à une visite unique de ces sites habituellement fermés au public.

Visite organisée par l'office de tourisme de l'île.

Scannez le QR Code ci-dessus pour plus d'information.

Utile pour votre visite

La saisonnalité des espèces (pdf)



Via le site WWW.OPPAN.FR

Carte de Noirmoutier-en-L'île (pdf)



Via le site de l'office de tourisme de Noirmoutier. Carte officielle de la commune

A vivre

Regarder le soleil se lever depuis le port de pêche et voir les bateaux partir en mer.



En photo : tôt le matin à la criée, préparation des espèces pour la vente aux mareyeurs

La sole de la pêche artisanale de Noirmoutier

Un poisson, une histoire

> A la fin du XVIII^e siècle, Duhamel du Monceau décrit les pêcheurs de la côte Atlantique, au sud de l'estuaire de la Loire, utilisant des bateaux non pontés de 2 à 3 tonneaux pour pêcher à la drague dans les baies de Bourgneuf et autour de l'île de Bouin et de Noirmoutier. Parmi leur captures figurent notamment des soles.

> Les pêcheurs de la zone avaient de bonnes raisons de rechercher la sole car ce poisson bénéficiait de la haute estime des gastronomes depuis au moins le XV^e siècle.

Le Grand d'Aussy rapporte que, dès cette époque, alors que le turbot était cité comme « *le premier des poissons* », la sole se mettait « *au second rang* ».

> Cette opinion est encore confirmée par un contemporain, Le Grand d'Aussy, l'auteur du Dictionnaire des aliments publié en 1750, qui ne fait que des éloges de ce poisson : « *Il y a peu de poisson qui ait un aussi bon goût, et qui soit en même temps d'une qualité si saine que la sole.* » De plus poursuit-il, « *la sole est beaucoup meilleure transportée que sur les lieux, ce qui vient de ce qu'elle referme une petite viscosité qui se dissipe par le transport ; c'est pourquoi elle est plus excellente à Paris ou à Lyon que sur le bord de mer.* »

Ainsi les pêcheurs de sole ne craignaient pas de voir leur poisson refusé par les parisiens, qui regardaient d'un œil suspect d'autres poissons de mer, guère « *arrangés* » par le transport.

La sole, un poisson très prisé en cuisine

D'un goût d'une rare finesse, la sole se cuisine traditionnellement avec des primeurs et de la fleur de sel.

**L'inventaire
du patrimoine
culinaire
de la France**
SOLE SABLaise

Dégustée en meunière ou en roulade, elle trouve toute sa place sur l'île auprès des poissonneries du territoire ou au menu des restaurants.



Contacts utiles

Office de Tourisme de l'île de Noirmoutier

Bureau de Barbâtre : Rue des Polders - 85630 Barbâtre
Bureau de Noirmoutier-en-L'Île : Rue du Général Passaga
85330 Noirmoutier-en-L'Île
Téléphone : 02 51 39 80 71
--> www.ile-noirmoutier.com

Musée des Traditions de l'île de Noirmoutier

Place de l'Église - 85680 La Guérinière
Téléphone : 02 51 39 41 39

Association des Saveurs de l'île de Noirmoutier

contact@saveursdenoirmoutier.fr
--> www.saveursdenoirmoutier.com

Fédération Nationale des Sites Remarquables du Goût

--> www.sites-remarquables-du-gout.fr

Information sur les productions primaires



Saliculture

Coopérative de sel de Noirmoutier
--> www.sel-marin-noirmoutier.fr



Agriculture (pommes de terre)

Coopérative agricole
--> www.lanoirmoutier.fr



Pêche artisanale

Coopérative OPPAN
--> www.oppa.fr



Conchyliculture

Coopérative des producteurs d'huîtres et de moules
--> contact@coop-huitres-noirmoutier.fr

Le guide des Itinéraires Remarquables a été conçu et réalisé par l'association des Saveurs de l'île de Noirmoutier qui regroupe les coopératives ostréicole, salicole, agricole et de pêche artisanale du territoire noirmoutrin. Les informations communiquées, bien que vérifiées, peuvent contenir des approximations. L'association des Saveurs de l'île se décharge de toute responsabilité concernant les informations communiquées et visites suggérées émanant du scan des QR codes présents au sein de ce guide, ces dernières étant à la charge de leurs éditeurs/organismes respectifs. Sources : Certains textes présents dans ce guide sont issus de rédactionnels publiés sur les sites internet des coopératives de l'île, le site internet de l'Office de Tourisme de l'île de Noirmoutier ainsi que du livre «L'inventaire du patrimoine culinaire de la France - Pays-de-la-Loire» Éditions Albin Michel - 1993. Crédits photos : Ass. Saveurs de l'île de Noirmoutier, Ass. Les Amis de Noirmoutier, photothèques des coopératives, Adobe Stock. Crédits vidéos (via QR code) : Phonic Lips - www.phoniclips.tv



Bonne visite
des quatre
terroirs
historiques
de production
de l'île de
Noirmoutier



SITE REMARQUABLE DU GOUT

ÎLE DE NOIRMOUTIER

L'Herbaudière
LA SOLE
 - Île de Noirmoutier -

Le Vieil
LA POMME DE TERRE
 - Île de Noirmoutier -

NOIRMOUTIER EN-L'ÎLE

L'ÉPINE
LA FLEUR DE SEL
 - Île de Noirmoutier -

L'HUÎTRE
 - Île de Noirmoutier -

LA GUÉRINIÈRE

BARBÂTRE

Bienvenue en Terres de Mer des producteurs et productions d'excellence du bon goût noirmoutrin.

En mobilité douce ou autres moyens de déplacement, remontez l'un après l'autre les quatre terroirs reconnus «Site Remarquable du Goût» présents sur l'île de Noirmoutier.

Riche de leur production emblématique (huître, fleur de sel, pomme de terre et sole de Noirmoutier), de leur patrimoine matériel et culturel associés, chaque terroir vous offre toute l'authenticité et l'histoire qui ont fait la réputation des saveurs iodées, salées, sucrées et marines produites de génération en génération depuis, pour certaines, plus d'un millénaire.

Bon voyage !

Ce guide vous est offert par l'association des Saveurs de l'île de Noirmoutier



Association Les Saveurs de l'île de Noirmoutier - Loi 1901 - Siret : 401 536 271 00034 - 07/2023



Avec le soutien financier



www.saveursdenoirmoutier.com