

COOPÉRATIVES
DE NOIRMOUTIER



30 ANS D'ALLIANCE
COOPÉRATIVE

[CLIQUEZ POUR ENTRER](#)



Bienvenue en Terres de Mer des coopératives de producteurs de l'île de Noirmoutier.

Existant depuis la nuit des temps, le passage du Gois est le lien indéfectible qui relie l'île de Noirmoutier au continent. Même s'il disparaît à marée haute, il est toujours présent, de beau comme de mauvais temps, attendant dans les profondeurs le moment du retrait de l'océan.

Aussi loin que remonte la création des coopératives du territoire noirmoutrin, chacune par les liens créés avec ses adhérents a pu développer son activité et faire reconnaître ses productions et savoir-faire issus des générations précédentes.

En faisant le choix il y a 30 ans de créer des liens unissant l'ensemble des coopératives de production de l'île, elles ont développé en commun des projets utiles à tous. Œuvrant à la reconnaissance de leur territoire d'excellence, elles participent par la pérennisation de leur activité et l'emploi généré à l'ancrage des familles et au dynamisme économique et social de leur île.

Bonne route !



Cliquez ici pour voir la vidéo de présentation des Saveurs de l'île de Noirmoutier par Luc JEANNEAU, président de l'association

CLIQUEZ POUR POURSUIVRE



Itinéraire

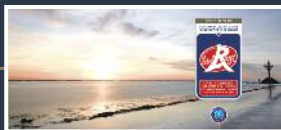
CONTACT

→ Pour découvrir l'association des Saveurs de l'île de Noirmoutier : Cliquez sur les items du menu de navigation et/ou faites défiler les pages une à une avec la touche  ou  de votre clavier

Les Saveurs de l'île
de Noirmoutier,
le lien unissant
les coopératives
du territoire



→ Noirmoutier, l'île aux 4 coopératives



→ Noirmoutier, l'île aux 4 Label Rouge



→ La Terre de Mer de Noirmoutier



→ Noirmoutier, l'île aux 4 SRG



→ Les Itinéraires Remarquables



→ Le jeu des Saveurs de Noirmoutier

Le lien unissant les coopératives noirmoutines

Les Saveurs de l'île de Noirmoutier

COOPÉRATIVES
DE NOIRMOUTIER



> Cliquez pour revenir au sommaire

NOIRMOUTIER, L'ÎLE AUX QUATRE
COOPÉRATIVES TERRES DE MER



COOPÉRATIVES
OSTRÉICOLE || SALICOLE
AGRICOLE || DE PÊCHE
ARTISANALE



> Cliquez pour revenir au sommaire



Les Saveurs de l'île de Noirmoutier, 4 coopératives d'excellence, 1 association.

Association Loi 1901, Les Saveurs de l'île de Noirmoutier est une entité indépendante regroupant depuis 1994 les 4 coopératives de productions primaires présentes sur le territoire.

La gouvernance de l'association est assurée collectivement par l'ensemble des présidents et directeurs de chaque coopérative.

Les ressources de l'association sont constituées principalement des cotisations des coopératives et des aides allouées par la Région Pays de la

Loire ainsi que la Communauté de Communes de l'île de Noirmoutier.

Le conseil d'administration des Saveurs de l'île de Noirmoutier est présidé par Monsieur Luc JEANNEAU, cultivateur et coopérateur à la coopérative agricole.

L'association emploie un chargé de mission dont le rôle est d'animer et valoriser les coopératives, leurs producteurs et produits.

PRINCIPAUX OBJECTIFS DE L'ASSOCIATION :



Salon Int. de l'Agriculture - Table d'hôtes spéciale Saveurs de l'île de Noirmoutier

> Promouvoir l'excellence et la singularité de l'ensemble des coopératives, le savoir-faire de leurs producteurs et la qualité des produits.

> Être l'ambassadrice des coopératives auprès des autorités et représentants locaux sur les thématiques liées à l'emploi, l'environnement et la préservation des savoir-faire.

> Favoriser l'envie sur les métiers en tension

> Accompagner les coopératives dans l'obtention de signes de qualité certifiant leurs productions primaires.

> Communiquer et permettre la mise en place d'actions commerciales ou d'expositions coordonnées entre les différentes coopératives.

> Être le trait d'union qui fédère les coopératives entre elles.



Les Saveurs de l'île de Noirmoutier : Le faire savoir des savoir-faire

Un logo fédérateur construit autour d'un symbole fort de l'île : une balise du passage du Gois.

Conçue à la façon d'un sigle officiel, l'identité visuelle des Saveurs de l'île allie modernisme et histoire. Elle symbolise le Gois, passage éphémère reliant l'île au continent qui est, en fonction des marées, un espace terrestre ou maritime.

Une signature mêlant singularité et authenticité :
Terres de Mer par tradition

La mer est le point commun liant toutes les coopératives (les champs de pommes de terre étant eux-mêmes enrichis avec du goémon issu de la mer). Noirmoutier n'est pas une île terre et mer, c'est une terre où vit la mer.



A Noirmoutier, on ne passe pas dans un marais, un champ, l'estran ou une zone de pêche... Non, on entre en Terres de Mer de l'une des quatre coopératives de l'île.

Chaque zone de production a son écosystème qui lui est propre. A Chaque Terre son métier. Les femmes et hommes qui y travaillent, sou-

vent depuis plusieurs générations, sont riches du lien qui les unit à leur terroir, de leurs savoir-faire, de leurs coutumes, mots et expressions spécifiques à leur histoire.

Qui que vous soyez et d'où vous veniez, soyez les bienvenus en Terres de Mer des coopératives de producteurs de l'île de Noirmoutier.



Les Saveurs de l'île de Noirmoutier : Fédérateur d'acteurs économiques et sociaux majeurs du territoire noirmoutrin.

L'association des Saveurs de l'île de Noirmoutier et ses quatre coopératives adhérentes représentent un pan important de l'économie locale.

Petite par sa taille et hautement connue pour son attractivité touristique, l'île de Noirmoutier est aussi un territoire dynamique et créateur d'emplois.

Pilier de la vie locale, chaque coopérative participe activement au maintien et au renforcement de l'emploi sur l'île.

Pour garantir aux actifs présents et futurs un projet de vie sur l'île, les coopératives des Saveurs de l'île se sont engagées dans une évolution de leur production.

Cette démarche initiée depuis plusieurs années est créatrice d'emplois auprès de profils de tout âge et de tout niveau de formation.

Des terres de production jusqu'à l'assiette du consommateur, de nombreuses fonctions ont été créées pour garantir l'excellence des produits.

La production de «Saveurs» produite sur l'île s'enrichit de plus en plus de compétences diverses. Hors production pure et transformation, la création

d'emplois porte sur les métiers liés à la responsabilité sociétale des entreprises (RSE) : qualité, sécurité, environnement, ressources humaines ...

Groupement d'employeurs et emploi partagé (GENOV) :

A «taille humaine», chaque coopérative en fonction de son niveau d'activité a recours sur certaines fonctions à l'emploi partagé. Ce

dispositif permet aux salariés concernés d'avoir un CDI temps plein réparti entre les différentes coopératives et/ou d'autres employeurs locaux.



Credit photo : Adobe Stock

PROJET EN COURS

NOIRMOUTIER, L'ÎLE AUX QUATRE
SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ



HÛTRE DE PLEINE MER* ||
SEL MARIN GRIS || POMME
DE TERRE PRIMEUR || SOUPE
AUX ARAIGNÉES DE MER

*Reconnaissance Label Rouge en cours d'obtention



> Cliquez pour revenir au sommaire



Les Saveurs de l'île de Noirmoutier : porteur des projets d'excellence de ses coopératives

Il est dans l'ADN de chaque coopérative de commercialiser, grâce au savoir-faire souvent ancestral de leurs producteurs, le meilleur de ce que la terre et la mer peuvent donner.

Reconnue localement, cette culture de l'excellence apporte aux produits une différenciation gustative avérée et doit, pour être identifiée par le consommateur final, être labellisée.

Des productions sous signes officiels de qualité et d'origine (SIQO).

Les quatre coopératives des Saveurs de l'île de Noirmoutier sont engagées dans la reconnaissance des spécificités propres à chaque type de production. Elles s'appuient dans ce contexte sur l'expertise d'Organismes de Défense et de Gestion, comme **Vendée Qualité**, premier ODG de France. Elles disposent aujourd'hui chacune au minima d'un signe de qualité ou d'origine.

La Noirmoutier : La coopérative a l'IGP et au Label Rouge.

Première des coopératives à obtenir en 2019 un Label Rouge valorisant la qualité supérieure de 4

de ses variétés de primeur (Sirtéma, Lady Christ'L, Annalisa et Iodéa), la coopérative a obtenu en 2020 une IGP reconnaissant son savoir-faire et son ancrage local.

Un projet local unique en son genre : Noirmoutier, l'île aux 4 «Label Rouge» issus de ses coopératives.

Deuxième coopérative à avoir obtenu la reconnaissance **Label Rouge** pour la qualité supérieure de ses productions : **la coopérative de sel** (gros sel et sel fin gris marin).

Depuis 2021, la soupe aux araignées de mer **des pêcheurs artisans Oppan** est elle aussi porteuse du célèbre sigle ovale rouge et blanc.

La coopérative ostréicole dont la production de moules de Bouchot est reconnue par une **STG**, s'est engagée dans une démarche **Label Rouge / IGP** pour son **Huître de pleine mer**.



Action Saveurs de l'île de Noirmoutier, Alexandre COUILLON lors du tournage de l'émission Objectif TOP CHEF S.8 "spéciale produits de Noirmoutier"





 Cliquez ici pour voir en vidéo l'interprétation de la "Terre de Mer de Noirmoutier" selon le chef*** Alexandre COUILLON

La Terre de Mer de Noirmoutier : La spécialité culinaire d'un territoire, fruit des quatre terroirs noirmoutrins

La « Terre de Mer de Noirmoutier » est un plat 100% réalisé à partir des productions primaires issues de l'île.

Il se prépare en associant au minima un poisson et/ou crustacé de la pêche artisanale de l'île, de la pomme de terre IGP de Noirmoutier ou Bonnotte de Noirmoutier, des huîtres de pleine mer et/ ou moules de Bouchot STG et du sel et fleur de sel des sauniers de l'île.

Un plat aux multiples interprétations :

La «Terre de Mer de Noirmoutier» se décline selon la sensibilité des cuisinier(e)s. Gastronomique, bistronomique, street food ou « fait maison ».



Aucune limite n'est laissée à l'imagination et au plaisir de mélanger les saveurs noirmoutrines.

Alexandre COUILLON : Chef trois étoiles au guide Michelin du restaurant La Marine (port de L'Herbaudière), il est le premier à avoir relevé à l'occasion de l'épreuve 100% noirmoutrine d'Objectif Top Chef, le défi proposé par les producteurs en réalisant son interprétation personnelle d'une «Terre de Mer de Noirmoutier» (en photo, page gauche). Cette dernière est composée en ingrédients principaux d'un merlan de ligne, d'huîtres de pleine mer - calibre 0, de pommes de terre primeur - variété Sirtéma et bien sûr, de la fleur de sel.



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



La terre de mer de Noirmoutier se voit au croissant de la mer Noirmoutaise déployée dans le ciel. À l'horizon, l'île s'étend sur 40 kilomètres de long, les pentes de la terre sont parsemées de fermes, de fermes, de fermes. Pour en savoir plus, consultez le site www.saveursdenoirmoutier.com.

Les saveurs locales de l'estran

- Filet de saumon
- Moules de Noirmoutier
- Coquilles Saint-Jacques

Les saveurs salées des marais

- Saumon mariné
- Saumon mariné
- Saumon mariné

Les saveurs suaves des terres de culture

- Avocat de Noirmoutier
- Pommes de terre cultivées artisanalement
- Châtaignes de Noirmoutier

- Produits de terroir
- Saumon aux légumes
- Saumon aux légumes

Autres

- Saumon crevette grise sèche

Les Saveurs marines de la zone côtière

- Filet de saumon
- Saumon mariné
- Saumon mariné

Produits de terroir

- Saumon aux légumes
- Saumon aux légumes

Autres

- Saumon crevette grise sèche

Les
Étoilés de Vendée



<p>LA CHABOTTERIE Saint-Sulpice-de-Vendée 85240 Montbérivert TEL. : 02 55 90 02 95</p>  <p>p. 6 à 9</p>	<p>LA ROBE 3 place de La Revellière - Lepeaux 85500 Montaigu TEL. : 08 46 28 95 99</p>  <p>p. 10 à 13</p>	<p>LA TABLE DU BOISNIARD Le Boisniard 85500 Chambréaud TEL. : 02 51 67 50 01</p>  <p>p. 14 à 17</p>
---	---	---

<p>LA MARINE 3 rue Marie Lamourier Port de Harbaurière 85330 Noirmoutier TEL. : 02 51 38 23 09</p>	<p>LES GÉNÈTS 21 bis rue de l'Îleau 85470 Drem-sur-Mer TEL. : 02 51 98 81 89</p>
---	---

<p>LE MOULIN DE LA TRANCHE-SUR-MER 94 boulevard des Vendéens 85360 La Tranche-sur-Mer TEL. : 02 51 56 25 95</p>	<p>LES BRISANTS 83 av. de La Grande Roche 85470 Brétignolles-sur-Mer TEL. : 02 51 33 85 53</p>
--	---



REMONTÉZ AUX ORIGINES
DU BON GOÛT NOIRMOUTRIN

Tourtes en quête des productions d'excellence des coopératives
de producteurs de l'île de Noirmoutier



EXPOSITION DE PHOTOGRAPHIES
Terres de mer de 01 au 31 juillet 2022

RENDEZ-VOUS
EN TERROIRS INCONNUS
Les terres de mer, les productions
de l'île de Noirmoutier et de ses alentours
CENTRE CULTUREL LES SAUVAGES
100 rue de la Mer
85300 Noirmoutier

www.saveursdenoirmoutier.com

Une communication
qui met en exergue
tout le bon goût
noirmoutrin

REMONTÉZ AUX ORIGINES
DU BON GOÛT NOIRMOUTRIN

Découvrez toute la richesse des quatre terroirs
d'authenticité de l'île et leurs coopératives de producteurs



BIENVENUE EN TERRES DE MER DE NOIRMOUTIER
www.saveursdenoirmoutier.com

LE SAVIEZ-VOUS ? RETROUVEZ PLUS D'INFORMATION SUR LES PRODUCTIONS NOIRMOUTRINES ET LEURS PRODUCTEURS SUR LA « BALISE SAVEURS » PRÉSENTE AUX BORDS DES QUATRE COOPÉRATIVES DE L'ÎLE

→ Parutions presse et magazine (local/départemental)
→ Thématique d'événementiels BtoB et BtoC

> Cliquez pour revenir au sommaire

NOIRMOUTIER, L'ÎLE AUX QUATRE
SITES REMARQUABLES DU GOÛT



ÎLE DE NOIRMOUTIER

HUÎTRE || FLEUR DE SEL
POMME DE TERRE || SOLE



> Cliquez pour revenir au sommaire



Les Sites Remarquables de Goût : une reconnaissance portée par Les Saveurs de l'île associant la singularité des productions au patrimoine de l'île.

Soutenu par le Ministère de la Culture via une fédération nationale dédiée, un SRG est un sigle de reconnaissance identifiant un accord exceptionnel entre le savoir-faire des hommes, la qualité d'un produit et la richesse d'un patrimoine architectural et environnemental.

Les vins de Margaux, le fromage AOP Saint-Nectaire, La Route des Vins d'Alsace, les olivettes du pays de Nîmes, les sardines de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, les volailles de Bresse, Châteauneuf du Pape ... font partie de la soixantaine de produits français reconnus comme emblématiques de leur territoire respectif.

Qu'est-ce qu'un produit emblématique ?

Il s'agit d'un produit faisant référence de par sa qualité et sa notoriété. Il bénéficie d'une réelle his-

toire avec son territoire et, est le fruit d'un savoir-faire spécifique propre aux producteurs qui le produisent. Souvent ce produit bénéficie d'un patrimoine matériel et immatériel profondément ancré sur son territoire.

Noirmoutier, l'île aux 4 SRG.

Complémentaire à la démarche commune des coopératives de permettre à Noirmoutier d'être une l'île aux 4 Label Rouge, il a fait sens pour les coopératives d'y associer l'histoire et la singularité qui sont propres aux différents territoires de l'île.

Déjà présents dans l'Inventaire du Patrimoine Culinaire de la France, l'huître, la fleur de sel, la pomme de terre, la sole de Noirmoutier et leurs terroirs spécifiques ont été reconnus en 2023 «Site Remarquable du Goût»



Revue de presse :

- Articles Courrier Vendéen
- Article Ouest-France
- Reportage TV Vendée



Photo: J. L. Les Saveurs de l'Île de Noirmoutier
Cliquez ici pour voir l'interview de Luc JEANNEAU, président de l'association des Saveurs de l'Île de Noirmoutier



LABEL L'île de Noirmoutier, reconnue pour quatre produits

L'île de Noirmoutier est le premier territoire en France à être reconnu pour quatre productions : l'huître, la fleur de sel, la pomme de terre et la sole.

NOIRMOUTIER EN L'ÎLE

Le premier territoire en France à être reconnu pour ses quatre productions emblématiques : l'huître, la fleur de sel, la pomme de terre et la sole. Ces quatre productions rejoignent ainsi le territoire Noirmoutin comme à l'île aux 4 Sites Remarquables du Goût.

Soutenu par le ministère de la Culture, un Site Remarquable du Goût reconnaît, d'une part, la relation liant un produit emblématique d'un territoire au savoir-faire inaliénable de ses producteurs et d'autre part, l'évolution de la lecture d'un paysage riche

100 mètres invitant à découvrir les productions emblématiques du territoire noirmoutin. En partenariat avec la commune de Noirmoutier, cette exposition photo va proposer aux visiteurs de découvrir en grand format, les produits et le savoir-faire des producteurs de l'huître, fleur de sel, pommes de terre primeur et pêche de l'île.

Un guide papier et version numérique. Pour remonter les quatre terroirs de production de l'île et découvrir le patrimoine artisanal.

Soutenu par le ministère de la Culture, un Site Remarquable du Goût reconnaît, d'une part, la relation liant un produit emblématique d'un territoire au savoir-faire inaliénable de ses producteurs et d'autre part, l'évolution de la lecture d'un paysage riche

le premier territoire en France à être reconnu pour ses quatre productions emblématiques : l'huître, la fleur de sel, la pomme de terre et la sole. Ces quatre productions rejoignent ainsi le territoire Noirmoutin comme à l'île aux 4 Sites Remarquables du Goût.

Pour chaque produit reconnu, les coopératives de producteurs de l'île, les quatre remarquables Sites remarquables du goût s'inscrivent dans un projet global portant la valorisation de l'histoire et aux productions agricoles, salicole, agricole et de pêche artisanale d'excellence.

Complémentaire à une démarche visant à faire reconnaître Noirmoutier comme l'île aux 4 Sites Remarquables du Goût, les Labels Rouge (label officiel de l'État français, garantissant la qualité supérieure d'un produit alimentaire par rapport aux productions semblables et standards du marché).

Un angle différent. Le guide « Les Itinéraires remarquables de l'île de Noirmoutier » est offert selon disponibilité par les Coopératives de l'île de Noirmoutier et l'Association des Saveurs de l'île. Disponible en version papier début juillet aux deux adresses de l'office de tourisme de Noirmoutier et de Barbâtre, pour la version numérique, un QR code est à scanner.

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

aux araignées de pleine mer, l'huître de pleine mer est en cours de labellisation. La reconnaissance « SRG » permet dorénavant de valoriser le territoire noirmoutin comme à l'île aux 4 Sites Remarquables du Goût.

Soutenu par le ministère de la Culture, un Site Remarquable du Goût reconnaît, d'une part, la relation liant un produit emblématique d'un territoire au savoir-faire inaliénable de ses producteurs et d'autre part, l'évolution de la lecture d'un paysage riche de l'histoire et de son patrimoine matériel qui au fil des siècles a été modelé par le travail des hommes et femmes qui y ont vécu.

Qu'est-ce que les 4 sites remarquables du goût de l'île de Noirmoutier ? Destinée aux habitants et aux touristes, les coproducteurs de l'île et leur association de recettes « exclusives », toute la singularité du bon goût noirmoutin.

Une façon originale de sortir des principaux axes de déplacement et (re)découvrir l'île sous

debut juillet aux deux adresses de l'office de tourisme de Noirmoutier et de Barbâtre, pour la version numérique, un QR code est à scanner.

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



L'île de Noirmoutier récompensée quatre fois comme Site remarquable du goût

Le label Site remarquable du goût met en valeur les spécificités culinaires des territoires de France. L'île de Noirmoutier est le seul à obtenir quatre distinctions.

• Ouest-France
Publié le 23/06/2023 à 21h06





Cliquez ici pour voir la vidéo de la venue sur l'île de Noirmoutier de Christelle Morançais, présidente de la Région Pays de la Loire



Présentation des "Sites Remarquables du Goût" et de l'exposition "Pègrination photographique en SRG de l'île de Noirmoutier lors de la venue sur le territoire de Christelle Morançais, Présidente de la Région Pays de la Loire.



LES ITINÉRAIRES REMARQUABLES DE L'ÎLE DE NOIRMOUTIER

Comme l'océan est le liant entre les 4 terroirs de l'île, «Les itinéraires remarquables» sont les différents axes qui les relient entre eux. Du continent, on y accède en empruntant à marée basse le passage historique du Gois ou, si l'on souhaite prendre de la hauteur, par le pont.

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.

Conscients de l'héritage reçu, les conchyliculteurs, sauniers, cultivateurs et pêcheurs artisans d'aujourd'hui continuent à 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 que dans les assiettes d'épicuriens de tous les horizons.



Intégralement fabriquées par des artisans noirmoutrins (maçon, menuisier, forgeron et imprimeur), quatre «balises» viennent illustrer les activités de chacune des coopératives de l'île. En photo, celle dédiée à la coopérative de sel.

Les Itinéraires Remarquables de l'île de Noirmoutier : Un projet ambitieux créateur de lien entre les 4 terroirs noirmoutrins

Noirmoutier est reconnue pour ses plages, la richesse préservée de sa biodiversité, le pluralisme des paysages, ses sauniers qui travaillent leurs marais aux yeux de tous, ...

Les Itinéraires Remarquables sont un projet initié par l'ensemble des coopératives afin d'apporter une nouvelle approche de l'île.

Celle-ci s'articule autour d'un parcours balisé remontant un à un les quatre terroirs de l'île.

Au-delà de la «carte postale», les coopératives de producteurs ont tant de choses à faire découvrir.

Les principales étapes du projet à ce jour :

Juillet 2020, les coopératives affirment visuellement leur adhésion aux Saveurs de l'île de Noirmoutier. La présence du logo «Saveurs de l'île» agissant comme un repère placé sur la façade

des locaux de chaque coopérative.

Juillet 2021 : Implantation de «balises» aux abords directs des coopératives, mise à disposition d'informations liées aux valeurs de chaque structure, ses métiers, ses productions et son terroir.

Octobre 2021 : Lancement de «La Terre de Mer de Noirmoutier», une préparation culinaire propre à l'île est dévoilée à l'occasion de la diffusion en TV lors d'une épreuve "spéciale Noirmoutier" dans Objectif TOPCHEF sur M6

Octobre 2022 : Lancement d'un jeu territorial ludo-éducatif : Le jeu des Saveurs de l'île à l'attention des enfants et de leurs parents.

Juin 2023 : Reconnaissance par le Ministère de la Culture des quatre terroirs de production de l'île comme "Site Remarquable du Goût".



Installation du repère «Saveurs de l'île» sur la façade d'une des coopératives

LES ITINÉRAIRES
REMARQUABLES DE
L'ÎLE DE NOIRMOUTIER

—LA ROUTE DES SAVEURS—



COMMUNICATION INSTITUTIONNELLE



Le Prix Communication de
La Coopération Agricole



Balise OPPAN Marée, port de L'Herbaudière

Les «balises» : Points de repère inspirés des célèbres balises du Gois marquent sur les Itinéraires Remarquables, les étapes par les coopératives du territoire.



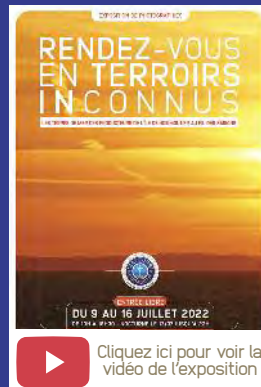
Au nombre de quatre, «les balises» informent le visiteur sur les spécificités propres à chaque coopérative, ses métiers et ses produits.

Adaptées aussi bien aux adultes qu'aux enfants, chaque «balise» respecte la même thématisation de contenu. Très illustrées, les in-

formations importantes ont été traduites en anglais permettant à tout un chacun de découvrir la filière de productions d'excellence de l'île.



Découverte des productions de l'île par le chef MOF Primeur Frédéric Jaunault



Les Itinéraires Remarquables de l'île de Noirmoutier : Un outil de valorisation et de découverte des terroirs et de leurs producteurs

- Accueil de personnalités politiques et chefs
- Thématique d'événementiels BtoB et BtoC
- Expositions et animations grand public (ci-contre et page suivante)

[Cliquez ici pour voir la vidéo de l'exposition](#)



[Cliquez ici pour voir la vidéo de la "Table d'hôtes" spéciale Saveurs de l'île de Noirmoutier au Salon International de l'Agriculture de Paris 2022](#)



[Cliquez ici pour voir la vidéo de la venue de Guillaume Gomez, Représentant personnel du Président de la République pour la gastronomie](#)

Professionnels japonais venus découvrir les terroirs
et les coopératives de l'île de Noirmoutier



LES ITINÉRAIRES REMARQUABLES DE L'ÎLE DE NOIRMOUTIER

Exposition proposée par les coopératives de l'île de Noirmoutier

en partenariat avec, avec le soutien financier



Exposition photo - 26 panneaux - été/automne 2023 -



Découverte d'une cabane ostréicole par des élèves de 2nd générale en lycée agricole

Les Itinéraires Remarquables, une opportunité pour les jeunes en formation de rencontrer des professionnels et connaître leurs productions



Adaptés aux besoins des établissements d'enseignement professionnel ou spécialisés, Les Itinéraires Remarquables de l'île de Noirmoutier" offrent aux apprenants la possibilité de découvrir les métiers, les gestes et les productions issus des quatre coopératives du territoire.

Dans le cadre d'un voyage d'étude ou d'une sortie thématique, l'association organise selon les besoins les différentes étapes liées à la visite des sites de production voire des coopératives.

ACCUEIL DE LYCÉES AGRICOLES - MFR - CENTRES DE FORMATION...





LES ITINÉRAIRES REMARQUABLES DE L'ÎLE DE NOIRMOUTIER

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



Le guide "Les Itinéraires Remarquables de l'île de Noirmoutier" : un outil touristique présentant le lien transversal entre le patrimoine matériel et culturel issus des 4 terroirs de production noirmoutrins



Cliquez pour télécharger le guide en version pdf

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.

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 puis la pomme de terre, 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 des huîtres qui prenaient vie sur la baie de Bourgneuf, créé les infrastructures et bateaux nécessaires au développement de la pêche côtière ...



Terroirs de production de l'île de Noirmoutier, la culture a tant de choses à nous apprendre



> [Cliquez pour revenir au sommaire](#)



LES ITINÉRAIRES REMARQUABLES DE L'ÎLE DE NOIRMOUTIER

LE JEU DES SAVEURS DE L'ÎLE DE NOIRMOUTIER

LE JEU DES
SAVEURS DE L'ÎLE
DE NOIRMOUTIER



COMMUNICATION INSTITUTIONNELLE



Le Prix Communication de
La Coopération Agricole



Cliquez ici pour voir la vidéo de présentation du jeu
réalisée au MIN de Nantes métropole - juin 2023

Le jeu des Saveurs de Noirmoutier : Le jeu de découverte qui emmène ses joueurs aux origines des quatre saveurs de l'île de Noirmoutier !

Construit sur le principe du jeu de l'oie, le jeu des Saveurs de Noirmoutier se présente sous la forme d'un coffret regroupant 4 plateaux permettant aux joueurs de découvrir les 4 terroirs noirmoutins.

Un jeu ludo-éducatif destiné aux enfants mais aussi à leurs parents :

Au début de la partie, les joueurs (1 à 4 joueurs maximum) sont invités à choisir un terroir de jeu parmi les quatre proposés (l'estran et ses ostréiculteurs, les marais salants et leurs sauniers, les terres de culture et ses cultivateurs, la zone côtière et ses pêcheurs artisans). Pour chaque terroir, un jeu de 25 cartes est associé.

25 cartes pour tout savoir sur un terroir :

Au fur-et-à-mesure de l'avancée dans le plateau choisi, chaque case de jeu invite le joueur à lire une carte ludo-éducative. Cette dernière explique un point particulier de l'histoire du terroir, de sa faune, sa flore, du/des production(s) qui en sont issues, le métier des producteurs, les outils mais aussi le rôle et intérêt de la coopérative.

Des cartes «booster» et des cartes «aléa» :

Les premières vont permettre au joueur d'avancer plus rapidement dans le jeu. Dans les faits, elles abordent un point qui est bénéfique aux producteurs (bon ensoleillement, recrutement de saisonniers, ...)

Les secondes vont retarder le joueur dans sa progression dans le jeu. Elles correspondent aux aléas qui peuvent pénaliser les producteurs (orage, maladie propre à chaque type de production, gelée tardive, ...)

Pour chaque plateau, le gagnant est celui qui arrive le premier à la 25^{ème} case : Celle de la coopérative.



Un jeu adapté aux
7-10 ans et plus
jeunes via un quizz
vérifiant la bonne
compréhension des
informations explici-
tées sur chaque
carte.



Cliquez ici pour voir la vidéo de la "table d'hôtes" spéciale Saveurs de l'île de Noirmoutier lors du Salon International de l'Agriculture de Paris 2023

Lancement officiel du Jeu des Saveurs de Noirmoutier au Salon Int. de l'Agriculture 2023



Ateliers découverte auprès des scolaires des sept écoles primaires de l'île de Noirmoutier



SAVEURS DE L'ÎLE DE NOIRMOUTIER

Association de coopératives d'excellence
c/o Coopérative agricole

Le Petit Chessé → 85 330 Noirmoutier-en-l'Île

→ www.saveursdenoirmoutier.com ←

→ LinkedIn → [lessaveursdenoirmoutier](https://www.linkedin.com/company/saveursdenoirmoutier)

→ Facebook → [saveursdenoirmoutier](https://www.facebook.com/saveursdenoirmoutier)

Contact et information → Sylvain CIUBA

→ 07 77 42 02 59 → contact@saveursdenoirmoutier.fr

Avec le soutien financier :

