

COOPÉRATIVES  
DE NOIRMOUTIER



30<sub>ANS</sub> D'ALLIANCE  
COOPÉRATIVE

CLIQUEZ POUR DÉCOUVRIR LES COOPÉRATIVES DE PRODUCTEURS  
DE L'ÎLE DE NOIRMOUTIER



## 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 les coopératives 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 coopératives  
de l'île de Noirmoutier,  
le lien unissant  
les producteurs du  
territoire



→ Les coopératives de Noirmoutier



→ Les 7 principes coopératifs



→ La coopérative ostréicole



→ La coopérative salicole



→ La coopérative agricole



→ La coopérative de pêche artisanale

*Zone principale de production  
des saveurs sucrées des terres  
de culture*



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



## Les coopératives de producteurs de l'île de Noirmoutier

Le lien unissant les producteurs noirmoutiers

*Saveurs marines  
de la zone côtière*

*Zones principales de production  
des saveurs salées des marais*

*Zones principales de production  
des saveurs iodées de l'estran*



## - Les Coopératives de Noirmoutier -

*Les coopératives de productions d'excellence*

Respectivement créées en 1942, 1945, 1983 et 1990, les coopératives de sel, de pommes de terre, d'artisans pêcheurs et ostréicole de l'île de Noirmoutier ont toutes été fondées par des producteurs.

En s'unissant, ils ont souhaité être plus forts pour répondre ensemble aux évolutions technologiques, de marché, de consommation, .... Comme toutes les entreprises qui ont choisi ce



type de gouvernance, chaque coopérative appartient à ses adhérents.

Plus qu'un simple regroupement de personnes et d'intérêts, chaque coopérateur devient porteur des principes et valeurs propres à ce statut.

Ensemble, les quatre coopératives de l'île sont inscrites dans leur territoire pour l'aider dans son développement et son attractivité, participer activement à la préservation de son environnement.

# Les coopératives de Noirmoutier : 1 île, 4 terroirs, 4 savoir-faire



## La coopérative des ostréiculteurs de l'île de Noirmoutier

### Au gré des marées ...

... les ostréiculteurs travaillent sur leurs parcs pour garantir la qualité de leurs huîtres, réputées pour la finesse de leur chair.

### Les moules de bouchot

Parallèlement, certains coopérateurs élèvent des moules de bouchot pour ravir les gourmets. Leur passion apporte le meilleur de la mer.



La coopérative ostréicole de l'île est inscrite dans le dossier officiel de reconnaissance de Label Rouge et IGP pour ses huîtres. Elle bénéficie du label européen SIC pour ses moules de bouchot.



## La coopérative des sauniers de l'île de Noirmoutier

### Un sel indispensable

100% naturel, riche en oligo-éléments et sain

### En harmonie avec la nature

Récolté manuellement dans un respect total de la faune et de la flore.

### De génération en génération

Depuis plus de 1300 ans, héritier de ces marais typiques propres à l'île, le métier actuel offre des perspectives d'un avenir durable.



L'ensemble de la production peut être mentionnée Nature & Progrès et la certification de commerce équitable Agri-Éthique. La gamme de produits est en gros et est réservée aux clients Label Rouge.



## La coopérative des cultivateurs de l'île de Noirmoutier

### Des Hommes, un environnement

Les pommes de terre primeur sont plantées et récoltées dans le respect des traditions.

\*sous IGP et Label Rouge en partie

### Ephémères et cultivées avec respect

Des primeur «Zéro Résidu de Pesticides»

### La Bonnotte, la plus célèbre !

Ambassadrice de l'île de Noirmoutier, sa rareté et son goût ont son prestige !



Les variétés Sierra, Lady Christl, Jodea et Annalisa sont reconnues pour leur qualité supérieure. La coopérative agricole est membre du Collectif Nouveaux Champs.

COOPÉRATIVE DE PÊCHEURS ARTISANS



## La coopérative des pêcheurs artisans de l'île de Noirmoutier

### Une pêche côtière responsable

Respect des quotas de pêche pour une gestion durable des ressources.

### Des poissons nobles ...

... comme la sole, le bar ainsi que le merlan et le lieu jaune de ligne font la renommée des pêcheurs artisans de l'île.

### Des crustacés d'exception

Homard, crevette et araignée de mer



CPAN MAREE bénéficie de l'éligibilité Pavillon France. La escupe aux araignées de mer est réservée pour les clients supérieurs. Certains bateaux bénéficient du label Pêche Durable pour le bar de ligne.

## Les 7 principes coopératifs



## Les sept principes coopératifs

### 1- L'adhésion volontaire et ouverte à tous :

Les coopératives sont des organisations volontaires, ouvertes à toutes les personnes qui peuvent utiliser leurs services et qui sont disposées à accepter les responsabilités de l'adhésion, sans discrimination fondée sur le sexe, le statut social, la race,

### 2- Le pouvoir démocratique exercé par les membres :

Les coopératives sont des organisations démocratiques dirigées par leurs membres, qui participent activement à établir leurs politiques et à prendre des décisions.

Les hommes et les femmes qui sont des représentants élus sont responsables auprès des membres. Dans une coopérative élémentaire, les membres ont des droits de vote égaux, tandis qu'une coopérative à un autre niveau est organisée de manière démocratique.

### 3- La participation économique des membres :

Les membres contribuent de façon égale au capital de leur coopérative et la dirigent démocratiquement.

Au moins une partie de ce capital est habituellement la propriété commune de la coopérative. Ils reçoivent habituellement une rémunération limitée, le cas échéant, sur le capital souscrit comme condition d'adhésion. Les membres répartissent les excédents pour une ou plusieurs des raisons suivantes : le développement de la coopérative, éventuelle-

ment par l'établissement de réserves, dont au moins une partie est indivisible, ce qui profite aux membres dans la proportion de leurs transactions avec la coopérative et soutient d'autres activités approuvées par les membres.

### 4- L'autonomie et l'indépendance :

Une coopérative est une organisation autonome d'auto-assistance dirigée par ses membres. Si elle conclut des conventions avec d'autres organisations, y compris des pouvoirs publics, ou si elle recueille des capitaux de sources extérieures, elle le fait à des conditions qui

assurent la direction démocratique par ses membres et maintient son autonomie coopérative.

### 5 - L'éducation, la formation et l'information :

Une coopérative offre de l'éducation et de la formation à ses membres, à ses représentants élus, à ses gestionnaires et à ses salariés afin qu'ils puissent contribuer efficacement au développement de la coopérative. Elle informe le grand public – particulièrement les jeunes et les leaders d'opinions – sur la nature et les avantages de la coopération.

### 6- La coopération entre les coopératives :

La coopérative sert ses membres très efficacement et renforce le mouvement coopératif en collaborant avec les autres coopératives dans le cadre de structures locales, régionales, nationales et internationales.

### 7- L'engagement envers la communauté :

Tout en mettant l'accent sur les besoins de ses membres, la coopérative travaille pour le développement durable de la communauté au moyen des politiques acceptées par ses membres.





NOIRMOUTIER, L'ÎLE AUX QUATRE  
SITES REMARQUABLES DU GOUT



Cliquez ici pour voir la vidéo de  
promotion de la coopérative



Authentique comme son île



L'inventaire  
du patrimoine  
culinaire  
de la France  
HUITRE DE VENDÉE - ATLANTIQUE

## La coopératives des ostréiculteurs, mytiliculteurs et pêcheurs à pied de l'île de Noirmoutier

Créée en 1990, la coopérative ostréicole de Noirmoutier est la plus jeune des quatre coopératives présentes sur l'île.

Ses zones de production s'étendent à l'est de l'île, du port de Noirmoutier-en-l'île jusqu'au passage du Gois (baie de Bourgneuf) et à l'ouest dans l'océan Atlantique.

**L'Huître de Noirmoutier, une huître riche de son terroir :**

Baignée par les marées qui recouvrent quotidiennement l'estran et son passage du Gois, l'Huître de Noirmoutier se développe à la fois dans une baie protégée à l'est et face à l'atlantique à l'ouest. Partie intégrante de la culture noirmoutrine depuis longtemps, l'Huître de Noirmoutier bénéficie d'un développement visant vers la qualité (démarche en cours pour la certification Label Rouge et IGP auprès de Vendée Qualité).

Réputée pour la finesse de sa chair et son côté charnu mais sans excès, l'Huître de Noirmoutier évolue dans un environnement préservé (Natura 2000) qui se conjugue avec le travail méticuleux des ostréiculteurs de la coopérative.



Yohann FOUASSON, ostréiculteur et Président de la coopérative

**L'Huître de Noirmoutier, une huître authentique comme son île :**

Fine ou Spéciale, l'Huître de Noirmoutier est 100% élevée sur l'île (du naissain jusqu'à la mise sous bourriche).

Elevée entre 24 et 36 mois en fonction de taille voulue, l'Huître de Noirmoutier est triée et calibrée en sortie de mer dans les cabanes des ostréiculteurs. Elle sera ensuite apportée à la coopérative pour purification en bassin d'eau de mer à 15° avant d'être conditionnée à main d'homme.



L'élevage de moules sur Bouchot STG : l'autre grande activité des producteurs de la coopérative.

Elevée avec passion, la moule de Bouchot STG de l'île de Noirmoutier est 100% naturelle. Du captage des naissains grâce à des cordes de coco jusqu'à l'enroulement de celles-ci aux pieux de Bouchot qui les maintiennent, la moule de Bouchot STG passera entre 1 à 2 ans (selon les secteurs) à grandir. Éloignée du sable argileux et des petits crabes qui vivent sur l'estran, celle-ci est exempt de toute impureté présente dans les moules «classiques».



**Pêche à pied :**  
**Des coques et des palourdes.**

Activité ancestrale à marée basse pour les locaux et les touristes, le ramassage de coquillages est aussi une activité exercée par certains adhérents de la coopérative.

Ces derniers représentent plus de la moitié des coopérateurs.



## Une coopérative engagée dans la reconnaissance de son savoir-faire et de ses productions



Officialisé en 2021, la coopérative ostréicole de Noirmoutier s'est engagée par l'intermédiaire des Saveurs de l'île et de Vendée Qualité dans une démarche de reconnaissance pour ses huîtres de deux signes de qualité.



Prétendante à la labellisation IGP et Label Rouge, l'Huître de Noirmoutier de pleine mer est à l'image de son île et de ses ostréiculteurs : authentique, sincère et généreuse.



**Un outil de conditionnement repensé pour accompagner l'excellence des producteurs :** Pour faire face aux enjeux, la coopérative s'est récemment dotée d'une nouvelle station de conditionnement. Celle-ci intègre un bassin intérieur de 100m<sup>2</sup> réfrigéré ainsi qu'un pont roulant.



Credit photo : Jean-Yves BARDIN

NOIRMOUTIER, L'ÎLE AUX QUATRE SITES REMARQUABLES DU GOUT

ÎLE DE NOIRMOUTIER  
HÛITRE | FLEUR DE SEL  
POMME DE TERRE | SOLE



Cliquez ici pour voir la vidéo de promotion de la coopérative



L'esprit d'une île,  
l'esprit de ses sauniers



## La coopérative des sauniers de l'île de Noirmoutier, une histoire inscrite dans le patrimoine du territoire :

Quel métier peut se targuer d'exister depuis plus de 1 300 ans ? Celui de saunier sur l'île de Noirmoutier.

Le majestueux mouvement de l'ételle aurait pourtant pu disparaître. Après la seconde guerre mondiale, l'Organisation Agricole de France donne une place de plus en plus importante aux négociants.

### L'initiative coopérative :

Les sauniers créent alors la coopérative pour mieux défendre leur prix de vente face aux négociants. Cependant, avec l'invention des systèmes de réfrigération, le sel perd son utilité de conservateur naturel et la demande s'effondre. Des 650 sauniers que comptait la coopérative à ses débuts, il n'en reste plus que 20 dans les années 80.

### Le rebond :

Dans les années 90, les consommateurs cherchant de nouveau à manger sain et naturel, l'activité a de nouveaux débouchés économiques. Cependant, la coopérative ne maîtrise ni la transformation ni la commercialisation qui sont assurées par une convention avec une PME.



Vincent JOLLY, saunier et Président de la coopérative

### Les années 2010 :

En 2013, les sauniers saisissent l'opportunité de reprendre leur destin en main en achetant cette filiale et maîtrisent enfin toute la filière.

Pour faire face aux nouveaux défis, la singularité de la coopérative permet de se distinguer en permettant à chaque nouveau venu de s'installer, quelle que soit la taille de son exploitation, quel que soit son projet, dans un cadre pérenne, pour qu'il puisse vivre dans le marais pour exercer un des métiers les plus utiles et durables qui soient.



A plus de 10 mètres de hauteur, fruit du travail de tous les sauniers sur une année, un homme au sommet de la « montagne de sel ».

**Le métier du saunier : produire du sel et protéger l'environnement.**

Le marais noirmoutrin est dans un périmètre reconnu comme **zone humide d'importance internationale** au titre de la convention RAMSAR. Par son action de gestion de l'eau et de maintien des talus en milieu ouvert, le saunier entretient ce patrimoine écologique, sa biodiversité et son paysage uniques.



**La coopérative va plus loin encore, celle-ci étant en effet titulaire de la mention Nature & Progrès, obtenue par le respect**

**scrupuleux d'un cahier des charges environnemental, éthique et social, reconnu par les consommateurs exigeants.**

La coopérative incite également fortement ses membres à s'engager dans des démarches de fauchage tardif, de lutte contre les espèces envahissantes, de protection des plantes emblématiques, qui contribuent au renforcement de la biodiversité.

Enfin, la coopérative participe activement aux travaux en cours au niveau européen visant à l'élaboration d'une mention AB pour le sel.

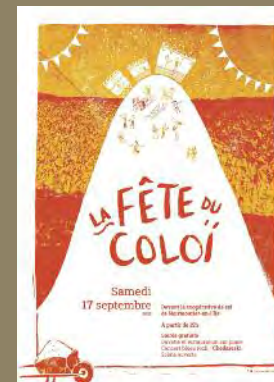
## LE COLOÏ : LE TEMPS FORT ANNUEL DES SAUNIERES DE LA COOPÉRATIVE

Quand le travail de chacun rejoint le travail de tous.

Tous les ans, à la mi-septembre, a lieu sur l'île, le Coloï. Durant une semaine, les sauniers apportent à la coopérative la production de leur saison.

Moments de fraternité et d'échanges, chacun aide son voisin de marais à remplir les bennes des coloyeurs. Après un passage au «pont-bascule» de la coopérative agricole pour la pesée et la vérification de la qualité du sel, chaque production vient enrichir ce qu'on appelle ici, «la montagne de sel».

La fin du coloï donne lieu traditionnellement à une grande fête où producteurs et salariés accueillent locaux et visiteurs.





Particularité noirmoutrine : une fois cueillie à la lousse, la fleur de sel est séchée naturellement au vent et au soleil d'été.

## L'or blanc des sauniers de l'île de Noirmoutier :

**Héritage des anciens, une méthode traditionnelle et ancestrale pour produire du sel :**

Qu'il s'agisse de gros sel ou de fleur de sel, les sauniers ont recours à des méthodes manuelles dans lesquelles le soleil et le vent sont de précieux alliés. En fonction de la météo, le saunier gère quotidiennement les niveaux d'eau. Celle-ci va, par circulation, s'évaporer au fur et à mesure de son passage dans les différents bassins qui constituent un marais salant. A chaque étape,

son taux de sel augmente jusqu'à ce que des cristaux se forment.

**La fleur de sel :**

Excellence de la production des sauniers, la fleur de sel a depuis plusieurs décennies acquis ses lettres de noblesse. Exclusivement récoltée à la surface de l'eau, la finesse, la blancheur de ses cristaux de forme pyramidale et la subtilité de son goût l'ont rendu indissociable de toute bonne préparation culinaire.

## Une qualité irréprochable au service de tous les clients :

Tous les sauniers qui adhèrent à la coopérative acceptent des contrôles internes et externes, sur la base de cahiers des charges rigoureux :

L'environnement, le matériel, les bâches, tout est vérifié à chaque saison pour prévenir la présence de corps étrangers dans le sel. Livrés à la coopérative, le sel et la fleur sont contrôlés (taux d'in-

solubles, taux d'humidité, granulométrie, ...).

Des analyses effectuées en laboratoire garantissent que le sel vendu est absolument sain. Dans l'atelier de transformation, les salariés de la coopérative trient, tamisent, conditionnent en s'adaptant aux exigences de chacun des clients, dans le strict respect des règles d'hygiène du HACCP.

## LES GAMMES COMMERCIALISÉES PAR LA COOPÉRATIVE







## Sel Label Rouge des saunier.es de Noirmoutier, un goût aux saveurs naturelles d'une île.



Récolté manuellement dans un total respect de l'environnement par les producteurs de la coopérative de sel de l'île, le gros sel et le sel fin de Noirmoutier sont depuis la récolte de 2020 reconnus pour leur qualité supérieure

Le Label Rouge, c'est la promesse d'un sel plus blanc qu'un sel marin

gris classique mais toujours sans être ni lavé et ni traité. Il garde ainsi toute sa richesse en oligo-éléments, dont la teneur est vérifiée et certifiée par le label.

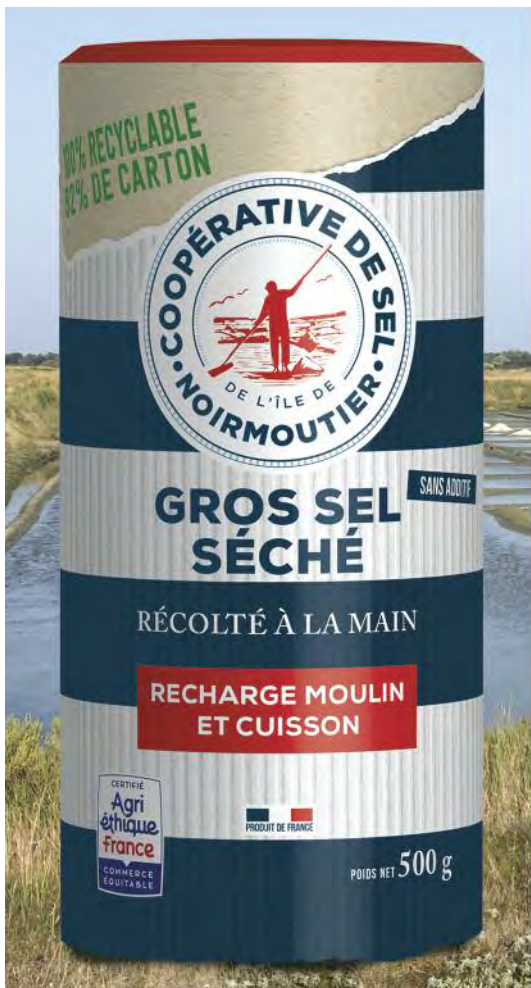
Commercialement, sachets de gros sel et sâlières joignent à leur reconnaissable « marinière » un nouveau facing mettant en lumière les hommes et les femmes qui, par leur savoir-faire particulier, apportent la blancheur naturelle à ce sel d'exception.

### UN SEL DIFFÉRENT ET TRAITÉ DIFFÉREMMENT, UNE EXIGENCE FORTE DE TRAÇABILITÉ :

Dès la récolte, le producteur de « Label Rouge » est contrôlé par un organisme certificateur indépendant qui vérifie si les règles de l'art identifiées dans le cahier des charges sont bien appliquées par le saunier ou la saunière.

Le sel « Label Rouge » est ensuite identifié par des tests de chroma, lors de sa livraison à la coopérative. Il est alors stocké sur un tas différent. Lors de sa manipulation dans les ateliers de la coopérative, il est tracé par des bigbag et fiche d'identité de couleurs permettant de le différencier.





## Depuis 2022, un nouveau label éthique et des emballages sans plastique.

La coopérative de sel de Noirmoutier est fière de son modèle économique, qui permet de protéger les petits producteurs.

Elle a ainsi obtenu une labellisation de commerce équitable, qui prouve que :

1/ Le prix d'achat du sel et de la fleur de sel aux saunier-e-s est basé sur les coûts de production, ce qui per-



met aux responsables d'exploitation agricole de vivre de leur métier,

- 2/ Les saunier-e-s bénéficient d'un achat stable sur plusieurs années, afin de sécuriser leurs revenus,
- 3/ Le système de gouvernance démocratique permet aux saunier-e-s de prendre ensemble les décisions qui les concernent.

## DES EMBALLAGES PLUS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

Des emballages 100% éco-responsables qui mettent un terme à l'emploi du plastique.

Il existe peu de matériaux capables de contenir du sel sans se détériorer dans le temps. Parmi eux, comme couvercle de salière ou comme sachet, on compte le plastique. Inconvénient majeur, son empreinte carbone est forte lors sa fabrication et son recyclage.

Après de nombreuses recherches soutenues par la région des Pays de la Loire, une solution «tout carton» est développée. En lien avec l'obtention du label Agri-Ethique, depuis le deuxième semestre 2022, l'ensemble de la gamme commercialisé par la coopérative est en cours de renouvellement.



## Gros plan sur l'association «Do it Your Sel»

### L'histoire d'une famille :

À 20 mois, Alice née en 2003, coupe soudain tout lien avec l'extérieur et perd petit à petit ses acquis. Elle était seule dans son monde.

Fin 2005, la nouvelle tombe : Alice est atteinte du syndrome de Rett, une maladie génétique neurologique atteignant les filles, « un polyhandicap avec des signes autistiques ».

Ses parents, Valérie et Jean Chéneau se sentent démunis face au manque de concertation des professionnels, aux textes trop rigides, à l'absence de structures d'accueil. Ils décident de se battre et de s'investir dans l'intérêt général.

### L'association Do It Your Sel :

En 2014, entourée d'amis nantais et noirmoutrins, La famille Chéneau invente «Do It Your Sel» un concept pour faire son sel

toute l'année, à la maison. En 2015, l'association dont l'objectif est d'accompagner le polyhandicap, est créée.

### La coopérative de sel de Noirmoutier :



La coopérative décide de collaborer au projet afin d'apporter son aide dans la possibilité offerte par le coffret Do It Your Sel :

Créer chez soi l'écosystème d'un marais salant permettant de récolter 150g de sel marin. Vendu 10 euros, l'intégralité du prix de vente du coffret Do It Your Sel est reversé à l'association.



En savoir plus sur «Do It Your Sel»  
[www.doityoursel.fr](http://www.doityoursel.fr)  
06.32.25.19.45 // [contact@doityoursel.fr](mailto:contact@doityoursel.fr)



NOIRMOUTIER, L'ÎLE AUX QUATRE  
SITES REMARQUABLES DU GÔÛT

**SITE**  
REMARQUABLE  
DU  
**GÔÛT**

ÎLE DE NOIRMOUTIER  
HÛITRE || FLEUR DE SEL  
POMME DE TERRE || SOLE



Cliquez ici pour voir la vidéo de  
promotion de la coopérative

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



**L'inventaire  
du patrimoine  
culinaire  
de la France**  
POMME DE TERRE DE NOIRMOUTIER

## La coopérative des cultivateurs de pommes de terre primeur de l'île de Noirmoutier

Créée en 1945, la coopérative agricole de Noirmoutier, appelée souvent par son nom commercial : La Noirmoutier, est connue et reconnue pour l'excellence de ses productions.

Produit de saison (selon les variétés, d'avril à août), la pomme de terre primeur de l'île rayonne aussi bien dans l'assiette des foyers français que dans les cuisines des plus grands chefs de la gastronomie.

### Un succès qui n'a rien du hasard :

Peu propice à la culture, la faible épaisseur de terre recouvrant le sol granitique de l'île a obligé les hommes à surélever leur plantation pour fournir suffisamment de profondeur aux plants et leurs racines. Tuberculeux nécessitant d'être butté pour se développer, la pomme de terre a trouvé le cadre idéal à son développement.

Pour enrichir la terre, les hommes ont eu recours à un terreau atypique : le goémon (issu de la récupération d'algues présentes sur les plages du littoral). Outre ses spécificités nourricières, celui-ci apporte à la terre de l'oxygène qui facilite la remontée en température du sol en hiver.



Credit photo : Philippe Marchand

Jessica TESSIER, cultivatrice et Présidente de la coopérative

### La bonnotte, de l'oubli à la success story :

Production phare des cultivateurs durant les années 1920, la bonnotte est abandonnée au profit de variétés mieux tolérantes à la mécanisation de la récolte apparue avec les années 60.

Réintroduite dans les années 1990 grâce à sa régénération par l'INRA, la bonnotte est revenue sur le devant de la scène. Son retour apporte «un coup d'accélérateur» à une réflexion initiée des années auparavant par les cultivateurs : la relation entre l'homme, son produit et son impact sur le territoire noirmoutrin.



## La Noirmoutier : Quand l'excellence des productions est liée au respect de la terre et des Hommes.

### La culture de l'excellence :

Avec la réapparition de la bonnotte, l'ensemble des cultivateurs de la coopérative ainsi que les personnels techniques, de production et de logistique se sont concertés afin de définir un plan d'actions. Ce dernier vise à mettre l'excellence au cœur de tous les process, depuis la plantation jusqu'à l'assiette du consommateur.

**Fruit de ce travail collectif, 4 variétés obtiennent le Label Rouge.**

> Sirtéma, Iodéa, Lady Christ'L et Annalisa

### La reconnaissance du territoire :

Avec des méthodes propres à la coopérative concernant la plantation, la récolte et l'acheminement des «primeur», La Noirmoutier obtient en 2020 son IGP. Cela a été rendu possible grâce aux spécificités locales du produit et méthodes de culture (utilisation de Goémon, plantation à la main sur billon, récolte préservant l'intégrité du produit, expédition rapide après ramassage).

**Prochaine étape : 100% des emballages sans plastique !**



## LE RESPECT DE LA TERRE

La pomme de terre comme tous les légumes est la proie de nombreuses maladies et parasites. Pour limiter les pertes, le recours à des produits phytosanitaires est parfois nécessaire.

En recherche constante de réduire l'impact de l'Homme sur son environnement et par extension protéger le consommateur final, La Noirmoutier s'est inscrite dans la démarche «Zéro résidu de pesticides».

Celle-ci n'étant pas une finalité, des tests sont en cours afin de pouvoir proposer à terme des productions labellisées Agriculture Biologique.





## La Noirmoutier : l'innovation au service de la qualité et de l'environnement

Depuis la saison 2021, la coopérative agricole a amorcé le remplacement à termes de l'ensemble de ses contenants à base de plastique.

### Un défi technique et technologique

1/ De nouveaux emballages respectueux de l'environnement :

Afin de garder les spécificités permettant de préserver toute la fraîcheur des Primeur de Noirmoutier, la coopérative et son agence ont développé un écran en carton 100% écologique et recyclable.

2/ Une nouvelle ligne de conditionnement adaptée aux exigences du Label Rouge (expédition des Primeur au plus tard le lendemain de leur sortie de terre) :

De dernière génération, ce nouvel ensemble de conditionnement est le partenaire indispensable des salariés de la coopérative.





## La Noirmoutier : une démarche RSE au cœur de son ADN coopératif.

Issue du plan stratégique 2018-2022 de la coopérative, la démarche de Responsabilité Sociétale de l'Entreprise vise un équilibre entre durabilité économique, protection de l'environnement et assurance du rôle social de La Noirmoutier.

**Les trois axes stratégiques de la coopérative :**

**1/ Respecter la tradition :**

Les associés coopérateurs sont attachés à leur territoire et aux valeurs humaines de la coopération transmises depuis plus de soixante-quinze ans. Une nouvelle



génération s'installe en perpétuant le savoir-faire unique des anciens.

**2/ Cultiver une agriculture responsable :**

Au sein de la coopérative, chacun veille à travailler dans le respect de l'écosystème endémique de l'île de Noirmoutier.

**3 / Innover et se différencier :**

La coopérative allie le respect du savoir-faire noirmoutrin et la recherche de nouvelles technologies

porteuses de progrès. Chaque producteur a conscience qu'il doit définir des règles qui soient des vecteurs de différenciation.



Un évènement annuel et fédérateur, symbole de l'union des producteurs, la qualité des produits et des engagements sociaux/environnementaux de la coopérative.

*Depuis plus de 25 ans, maintenant chaque premier samedi de mai, les agriculteurs de Noirmoutier célèbrent avec le personnel de la coopérative et les habitants de l'île et d'ailleurs, leur pomme de terre la plus emblématique : la bonnotte !*

*Plantée à la Chandeleur et récoltée 90 jours plus tard, début mai, elle n'est produite qu'à Noirmoutier et en petite quantité (1% de la production globale annuelle).*







## LES ENJEUX DE LA RSE AU SEIN DE LA COOPÉRATIVE :

### 1/ La gouvernance :

Ouverture d'un dialogue constructif avec toutes les parties prenantes : producteurs, membres de la coopérative, partenaires, ... pour favoriser la co-construction.

### 2/ Accompagnement professionnel et cohésion sociale :

Accompagner le développement de l'esprit coopératif et le renforcement de la cohésion sociale.

### 3 / Le sociétal :

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

### 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 l'ensemble du territoire de l'île.

### 5/ Se préparer à une transition écologique :

Répondre aux attentes des consommateurs et se préparer à de possibles crises sanitaires, sociales et économiques.

### 6 / Organisation, coopération et communication :

Renforcer les spécificités de gouvernance de proximité.

### 7/ Assurer la santé et la sécurité au travail :

Prévenir les accidents et les maladies profession-

nelles, améliorer les conditions de travail, partager les bonnes pratiques à l'ensemble des producteurs, salariés et des partenaires.

### 8/ Concilier La Noirmoutier aux attentes des consommateurs :

Satisfaire les attentes des clients et des partenaires par l'engagement dans une démarche de maîtrise de la qualité des pommes de terre primeur.



NO. 189689



Cliquez ici pour voir la vidéo de promotion de la coopérative

COOPÉRATIVE DE PÊCHEURS ARTISANS



ÎLE DE NOIRMOUTIER



## La coopérative des Pêcheurs Artisans de l'île de Noirmoutier.

L'OPPAN (Organisation de Producteurs des Pêcheurs Artisans de Noirmoutier) a été créée en 1983.

Installée au port de l'Herbaudière, la coopérative maritime a pour objet, dans le cadre de la réglementation européenne, d'assurer la gestion des droits (quota, licences européennes, ...) et l'amélioration des conditions de vente la production de ses adhérents.

**L'OPPAN, une flottille de 85 bateaux de pêche artisanale et côtière :**

Constituée de chalutiers, ligneurs, fileyeurs, caseyeurs et de bateaux dits « polyvalents », la flottille et les équipages OPPAN sont spécialisés et reconnus pour leur pêche de poissons nobles et crustacés (crabes, homards et araignées de mer).

**Le Port de l'Herbaudière / criée de l'Herbaudière:**

Le Port de l'Herbaudière fait partie des 3 ports de pêche vendéens équipés d'une criée.

> Les principales espèces débarquées à la criée de l'Herbaudière sont : la sole, le bar, le baudroie (lotte) le congre et le merlan.



*Alain BURGAUDEAU, pêcheur et Président de la coopérative*

**L'OPPAN : Un engagement au quotidien envers l'écosystème maritime.**

- > Application d'une pêche durable et respectueuse (juste application des quotas, pêche ciblée grâce à des filets plus sélectifs, ...)
- > Participation de la flottille à des projets de recherche scientifique (connaissance des espèces - stocks et biologie)
- > Participation aux travaux et définition de réglementations locales, nationales, européennes.
- > Lutte active contre la capture involontaire de cétacés.



## La coopérative des Pêcheurs Artisans : Une qualité de pêche reconnue

### La pêche de ligne : Une pêche d'excellence

La pêche de ligne permet de pêcher des poissons vivants et de très belle qualité. A l'OPPAN, ils sont directement mis dans la glace dès la sortie de l'eau. Pour être identifié, chaque poisson pêché de ligne est porteur d'un « pins » rouge et bleu facilement reconnaissable.

### Une pêche noble pour des poissons fins :

Sélective en termes de taille et d'espèce, les principaux poissons pêchés à la ligne par la flottille OPPAN sont : le bar, le merlan, le maigre, le pagre et le lieu jaune. Vendues à la criée, on retrouve ces espèces sur les étals des poissonniers et dans les cuisines des grands restaurants.

## LES MÉTHODES DE PÊCHE

Au chalut



Au filet



Au casier (crustacés)



Pêche de ligne



Illustrations : [www.pavillonfrance.fr](http://www.pavillonfrance.fr)

**Pavillon France : la marque collective impliquant tous les acteurs de la pêche française**



**La marque des produits de la pêche française**

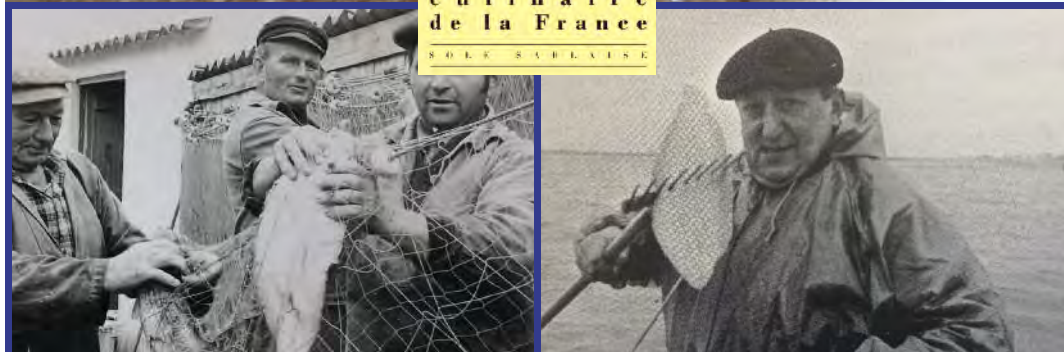
Portée par l'association interprofessionnelle France Filière Pêche, la marque Pavillon France garantit aux consommateurs un poisson ou un crustacé pêché par un bateau français.

La fraîcheur optimale du poisson est garantie par un cahier des charges contrôlé à chaque étape par l'ensemble des maillons de la filière.

**OPPAN MARÉE bénéficie du label Pavillon France**



L'inventaire  
du patrimoine  
culinaire  
de la France  
SOLE SABLEUSE



## La sole de la pêche artisanale de Noirmoutier : Première espèce débarquée à la criée de L'Herbaudière



**La sole, une espèce noble et emblématique du territoire noirmoutrin :**

Pêchée depuis plusieurs siècles en baie de Bourgneuf, la sole a toujours été une espèce de référence locale. De par son environnement, la baie offre un environnement adapté à

ce poisson qui aime s'enfouir dans le sol sablonneux.

Depuis et même si d'autres espèces ont attiré les pêcheurs de l'île, la sole a gardé son statut de poisson le plus pêché. Bien avant la création de la criée de Noirmoutier (1980), la pêche à la sole mobilisait dans les années 1970 un grand nombre de bateaux. Depuis, la technique de la pêche au filet trémaille a consolidé cette production phare des pêcheurs du port de L'Herbaudière.

**Sur les plus de 80 espèces débarquées chaque année, la sole représente à elle seule plus de 21%.**

**Une histoire qui débute depuis au moins le XVI<sup>e</sup> 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 de 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 soient 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».



**METTEZ LA BARRE  
AU PLUS HAUT AVEC  
LE BAR DE LIGNE ÉCOLABEL  
DES PÊCHEURS ARTISANS  
DE NOIRMOUTIER !**

## La coopérative des Pêcheurs Artisans : De la pêche de ligne à la pêche durable



Label officiel délivré par l'État  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

**L'écolabel Pêche Durable :**  
Initié dans le cadre du Grenelle de l'Environnement et du Grenelle de la mer, le label a été créé pour répondre au souhait de la filière de disposer d'un label public adapté à la spécificité de l'activité de pêche.

**Pour être certifiées, les pêcheries doivent respecter 4 exigences du référentiel de l'écolabel, vérifiées par un audit de certification :**

**L'écosystème :** Garantir que l'activité de pêche n'impacte pas de manière significative l'écosystème, c'est-à-dire la ressource ciblée mais également les espèces non-ciblées et l'habitat dans lequel la pêcherie évolue.

**L'environnement :** Garantir que l'activité de pêche a un impact limité sur l'environnement : réduire l'énergie fossile, améliorer la gestion des déchets et la prévention des pollutions.

**Le social :** Assurer un niveau satisfaisant de conditions de vie et de travail à bord des navires

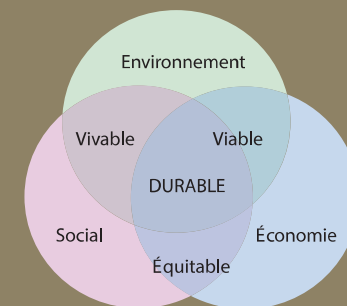


Ce poisson a été pêché par un navire du port de L'Herbaudière  
www.oppa.fr

pour les équipages. Les critères portent notamment sur la sécurité et la formation des équipages.

**La qualité :** Garantir un niveau élevé de fraîcheur des produits écolabellisés.

**Ecolabel Pêche Durable : 4 exigences qui se déclinent en principes puis en critères.**



**Au total, le référentiel comprend 36 critères**

Données et contenu rédactionnel issus du site officiel du gouvernement : <https://agriculture.gouv.fr/lecolabel-public-peche-durable>



## La coopérative des Pêcheurs Artisans : De la pêche de ligne à la méthode Ikejime

### Le poisson Ikejime de l'île de Noirmoutier :

L'Ikejime consiste à endormir le poisson avant son abattage. Marché de niche, cette méthode ancestrale japonaise traite les poissons à l'unité. Pour les pêcheurs du port de L'Herbaudière, l'emploi de cette méthode concerne exclusivement le bar de ligne.

### La méthode Ikéjime : un acte noble et respectueux du poisson.

Vivant, la moelle épinière du poisson est détruite à l'aide d'un Tégaki (sorte de poinçon en forme de «T»). A l'aide d'une fine tringle métallique, on procède ensuite à la déméduation entraînant sans douleur la mort cérébrale du poisson.

Ensuite, le poisson est délicatement saigné. L'évacuation du sang s'effectue naturellement permettant d'augmenter la conservation et le goût de la

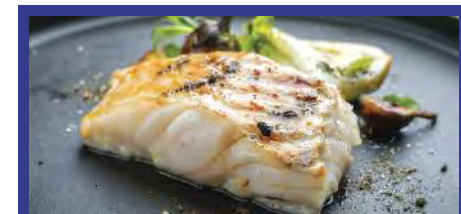


chair. Pour terminer, il ne reste plus qu'à vider le poisson.



### Une formation pour apprendre les gestes aux pêcheurs de l'Oppan.

Initiée en 2022 et se poursuivant sur l'année 2023, plusieurs pêcheurs artisans noirmoutrins se sont déjà formés à la méthode Ikéjime.



*La méthode Ikejime apporte un goût de plus en plus plébiscité par les chefs et les consommateurs. Au Japon, cette singularité gustative s'appelle l'unami ou sixième saveur.*



## Les spécialités des Pêcheurs Artisans : Des produits de terroir aux «Saveurs» de Noirmoutier

**La soupe aux araignées de mer :**  
Un produit au goût atypique et authentique, paré  
aux couleurs du Label Rouge.

Pêchée au large de Noirmoutier par les caseyeurs de la flottille Oppan, l'araignée de mer est un met de caractère. En soupe, elle révèle une personnalité affirmée offrant une alternative aux traditionnelles soupes de poissons.

Avec son goût prononcé, elle séduit les amateurs de produits de la mer en recherche d'originalité et de singularité locale.



**La crevette grise entière cuite des pêcheurs Oppan :**

Pêchée de saison au chalut, cuite fraîche, mise en barquette, sans congélation et sans métabisulfite, la crevette grise de Noirmoutier se déguste à toutes les occasions.

**La crevette grise cuite de Noirmoutier :** Étu par le public «Coup de Cœur 2020» de l'innovation en Frais Marée Libre-Service.



Organisé par le magazine Produits De la Mer (PDM) et face à des concurrents de renom, la crevette grise a su conquérir le cœur des amateurs de produits locaux. Finaliste par le vote d'un jury de professionnels, la crevette grise de Noirmoutier a bénéficié de l'engouement de toute une île lui permettant d'être reconnue pour la qualité du travail des femmes et hommes qui la pêchent.





## Oppan : créateur d'activités économiques et soutien des métiers en tension

OPPAN Marée, l'activité mareyage de la coopérative des pêcheurs artisans :



L'OPPAN, au-delà d'être une coopérative de pêcheurs artisans s'est dotée d'un outil de mareyage dont le nom est OPPAN Marée.

Active sur le marché local, l'OPPAN Marée a pour rôle de dynamiser la demande puisqu'il est un acheteur principal sur la criée de l'Herbaudière. Afin d'avoir des compléments de gammes commerciales, OPPAN MAREE a également une case sous la criée des Sables d'Olonne.

Les espèces phares achetées aux pêcheurs sous criée est entre autres la sole. OPPAN Marée propose également des poissons de ligne tels que le bar, le merlan, le lieu jaune, la daurade royale, le

pagre... L'offre est également complétée par la Lotte, la Seiche, l'encornet, le congre, le rouget, etc... puis les crustacés dont le crabe, le homard et l'araignée de mer.



### CAP Avenir PÊCHE NOIRMOUTIER (CAP NO) :

Créé en novembre 2018, CAP NO est un armement participatif (participation aux fonds propres des 3 coopératives du port de l'Herbaudière et autres fonds privés ou publics). L'Armement a pour objet le rachat de navires, d'accompagner l'installation de jeunes repreneurs de ces navires, de donner l'assise de garantie financière aux organismes prêteurs et d'assurer le rôle d'armateur.

**A ce jour l'armement a acquis deux navires : «l'Oiseau des Tempêtes» et «LE CAP NO».**



## 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](http://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](mailto:contact@saveursdenoirmoutier.fr)

Avec le soutien financier :

