



Noirmoutier, l'île aux 4 saveurs

Elles sont reconnaissables par leur goût iodé, salé, sucré ou marin. Elles, ce sont les 4 saveurs emblématiques de l'île de Noirmoutier ! Présente naturellement ou importée par l'homme au fil de l'histoire, chaque saveur à un lien propre avec son territoire et ses habitants. De ces relations séculaires est née l'île telle que nous la connaissons aujourd'hui.

Noirmoutier : des terroirs à l'assiette

Sur Noirmoutier, on ne dénombre pas un, mais 4 terroirs ayant chacun une histoire, une géographie et un patrimoine matériel et culturel qui lui est propre. L'association de ces 4 terroirs et des productions qui en résultent se retrouve au cœur de ce que l'on appelle « le bon goût noirmoutrin ».

En remontant l'île depuis le pont ou le passage du Gois, le visiteur passe aux abords de l'estran, où sont élevées huîtres et moules de bouchot, puis il traverse successivement les marais salants et les terres de culture avant d'arriver à L'Herbaudière, où sont regroupées les activités maritimes de l'île, dont le port hébergeant la flottille des bateaux de pêche artisanale de la coopérative OPPAN.

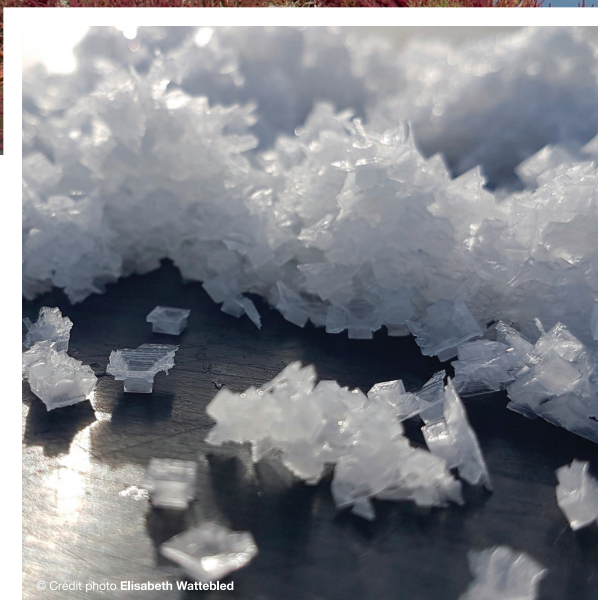
Sur les marchés de l'île, à la table d'un bar à huîtres, d'un restaurant traditionnel ou gastronomique, il déguste toutes les saveurs déliurées par la chair des huîtres, des moules de bouchot ou des coquillages de l'estran. Il apprécie la douceur si unique des pommes de terre primeur, qui mettent en exergue tout le goût des espèces nobles de poissons et de crustacés de la pêche artisanale. À chaque bouchée, sel et fleur de sel réveillent à ses papilles l'ensemble des saveurs du « bon goût noirmoutrin », faisant émerger toute la singularité de produits riches d'histoire, liant les hommes à leur territoire depuis des générations.

« Il n'y a pas de bon produit sans bon producteur et de bon producteur sans bon terroir. »





Le sel & la fleur de sel



© Crédit photo Elisabeth Wattebled

UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL

Dès le VII^e siècle, avec l'arrivée du moine bénédictin Saint Philibert, la technique dite du « sel solaire » est mise en œuvre dans les marais de l'île par les moines.

Pour permettre l'évaporation de l'eau de mer, les marais sont alors transformés en marais salants sous la forme et le fonctionnement que nous connaissons aujourd'hui. De là, le commerce du sel se développe et nécessite la création de digues et d'un port. Aux XIV^e et XV^e siècles, à la recherche d'un fret de retour pour leurs navires de fort tonnage, les marchands de la Hanse (association de marchands) trouvent dans le sel un produit idéal pour la conservation des harengs. Même si l'envasement de la Baie de Bourgneuf freine le développement, la vente de sel en tant que telle perdure, y compris dans les conserveries de l'île, présentes au port de L'Herbaudière jusque dans les années 1960.

Le gros sel et le sel fin produits manuellement dans les marais de l'île par les sauniers de la coopérative sont reconnus officiellement par l'État pour leur qualité supérieure. Ces deux productions arborent fièrement un Label Rouge sur leur emballage.

Le saviez-vous ?

La fleur de sel est la spécialité des sauniers de l'île de Noirmoutier. Cueillie délicatement à la surface de l'eau dans l'œillet, elle est ensuite égouttée puis séchée au soleil avant d'être triée à la main.

Coopérative du sel : www.sel-noirmoutier.fr



La pomme de terre

UNE PRODUCTION DE RÉFÉRENCE

Commençant tardivement en Vendée, la culture de la pomme de terre remonte à la moitié du XIX^e siècle. Progressivement, elle remplace la culture du blé noir qui, jusqu'alors, était la production de référence pour l'alimentation des habitants de Noirmoutier.

Aujourd'hui, il reste comme témoins de cette époque céréalière plusieurs moulins sur l'île, appelée à l'époque « l'île aux cent moulins ». C'est en 1830 que la famille Jacobsen aménage l'isthme de La Tresson pour y produire l'indispensable tubercule et pouvoir commencer à l'expédier vers Nantes, Saint-Nazaire et surtout l'Angleterre. À la fin du siècle, l'intérêt pour la primeur s'amorce. En 1874, les premières pommes de terre sont débarquées sur les quais de Nantes. Dans les années 1920/1930, les « pataquous » (ancien nom des cultivateurs) commencent à cultiver une nouvelle variété, qui fait rapidement la réputation de l'île : la Bonnotte de Noirmoutier.

Les pommes de terre primeur de Noirmoutier produites par les cultivateurs de la coopérative agricole sont reconnues officiellement par l'Union Européenne et par l'État français (selon variété) pour leur garantie d'origine (Label IGP) et leur qualité supérieure (Label Rouge).



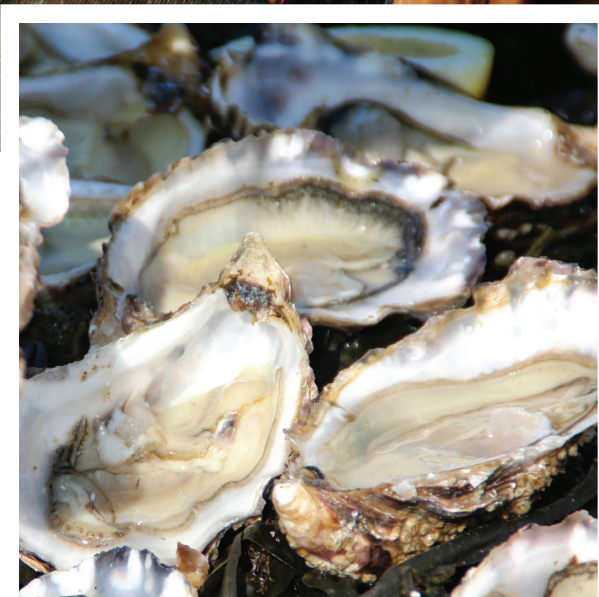
Le saviez-vous ?

Il n'y a pas une, mais plusieurs variétés de pommes de terre primeur cultivées sur l'île de Noirmoutier. Parmi celles-ci, on trouve la Bonnotte de Noirmoutier bien sûr, mais aussi la Sirtema, la lodéa, la Lady Christl, l'Annalisa... Contrairement aux idées reçues, la grenaille n'est pas une variété mais un calibre qualifiant une primeur de taille inférieure à 35 mm.

Coopérative agricole : www.lanoirmoutier.fr



L'huître" de l'estran



UN GOÛT UNIQUE

Sur l'estran, côté Baie de Bourgneuf, l'huître a toujours bénéficié d'un environnement favorable à son développement. Avec la pêche et l'agriculture, son ramassage sur le sol est l'une des plus anciennes activités pratiquées par les noirmoutrins.

Les premiers parcs à huîtres de l'île apparaissent en 1816. L'huître de Noirmoutier est creuse et réputée pour sa chair charnue mais sans excès. Situés dans la Baie de Bourgneuf et sur la façade atlantique, le point d'accès principal aux parcs ostréicoles se fait à partir du port du Bonhomme. Créé en 1850 dans les polders, ce port sert surtout de cale. On y met alors à l'eau de petites chaloupes de pêche. Plus tard, il devient essentiellement ostréicole.

Parmi les autres coquillage phares de l'île, on compte aussi la moule de bouchot, les palourdes, les coques... Elles se pêchent à pied, sur l'estran prolongeant plusieurs plages des côtes noirmoutrines, sans oublier les célèbres abords du passage du Gois.

L'huître de Noirmoutier est en cours de reconnaissance officielle pour sa qualité supérieure (Label Rouge) et son authenticité noirmoutrine (IGP). La moule de bouchot, elle, est garantie par l'Union Européenne comme Spécialité Traditionnelle (STG).

Le saviez-vous ?

En raison de sa qualité, l'huître de Noirmoutier est exportée vers d'autres bassins de production de la côte atlantique. On la retrouve ainsi terminant sa croissance dans les parcs ostréicoles de grands producteurs reconnus nationalement !

Coopérative ostréicole :
www.coop-huitres-noirmoutier.com



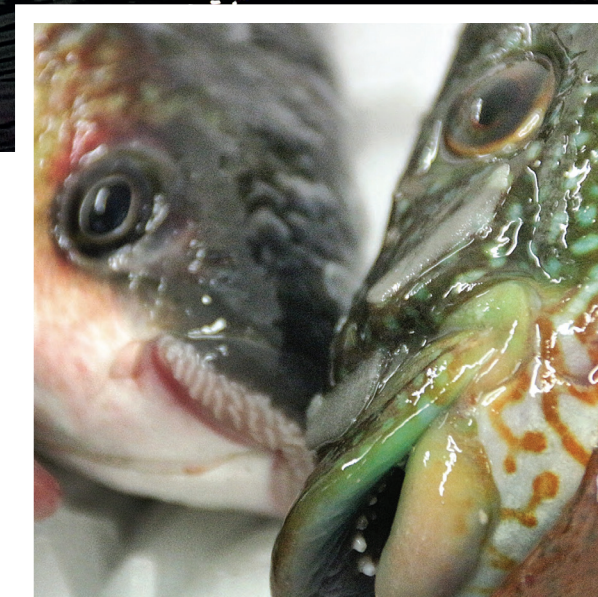
La pêche" artisanale

UN PRODUIT DE QUALITÉ

Richesse de l'île, la pêche est pratiquée depuis la nuit des temps. Les points de contact avec le bord de mer sont autant de lieux propices à capter les poissons.

L'utilisation de petits bateaux à fond plat permet alors aux pêcheurs de couvrir la zone côtière, puis d'aller plus loin dans le golfe de Gascogne. Dès les années 1920, L'Herbaudière, qui accueille aujourd'hui le port de pêche artisanale et la criée, héberge les conserveries de « poissons bleus » (sardine, maquereau, anchois), trouvant dans le sel produit sur l'île un partenaire idéal pour leur conservation. À partir des années 1960, en complément de la pêche de poissons, la pêche au casier se développe. Cette dernière permet d'apporter les crustacés qui se trouvent plus au large, parmi lesquels l'araignée de mer et le homard. Depuis les années 1980, et la création de la criée, les pêcheurs artisans du territoire orientent leur pêche vers la sélectivité d'espèces nobles. Parmi les plus de 80 espèces débarquées, on compte principalement la sole, le bar, la lotte, le congre et le merlan.

La soupe aux araignées de mer est reconnue officiellement par l'État pour sa qualité supérieure (Label Rouge). À ce jour, elle est la seule soupe avec cette espèce à être ainsi valorisée.



Le saviez-vous ?

La pêche de ligne de Noirmoutier est reconnue par les épicuriens et les chefs de la gastronomie française.

Parmi les poissons de référence, on trouve le bar, le merlan, le lieu jaune, la maigre, le pagre... Pour une qualité optimale du poisson débarqué, la méthode ikejime se développe à bord des bateaux équipés pour la pêche de ligne.

Coopérative de la pêche artisanale : www.oppan.fr



L'île aux quatre coopératives : quand l'union des cultures de qualité crée la richesse d'un territoire

Jusqu'à une époque très récente et selon la saisonnalité, on trouvait au sein du même foyer les métiers de saunier, pêcheur, cultivateur et conchyliculteur. Dépendants du bon vouloir des négociants, les différents producteurs de l'île ont décidé de se regrouper en coopérative pour mieux défendre leurs intérêts. C'est ainsi que les coopératives agricoles et de sel naissent après la seconde guerre mondiale.

En 1983, avec la création de la criée, les pêcheurs artisans se regroupent aussi en coopérative, rejoints ensuite par les ostréiculteurs/mytilculteurs en 1990.

Singularité noirmoutrine, les coopératives de l'île font le choix, en 1993, de créer une association commune, « Les Saveurs de l'île de Noirmoutier », dont la mission est d'assurer la promotion de leurs projets communs et la valorisation de produits bruts, ainsi que de leurs producteurs. Positionnées à proximité des zones de production, les coopératives gèrent la collecte de ces dernières auprès des coopérateurs. En interne, elles réalisent ensuite le conditionnement et l'organisation logistique des produits jusqu'aux clients finaux. Dans leurs bureaux, on trouve les services commerciaux et administratifs, indispensables à leur bon développement.

Chaque coopérative regroupe dans son cœur de production la majorité des producteurs travaillant sur l'île. Toute production confondue, ils sont au nombre de 250, représentant autant de familles, qui à l'année, génèrent une partie non négligeable du dynamisme économique et social du territoire.

Dans une culture collective d'amélioration continue de la qualité, chaque coopérative travaille à la reconnaissance de la singularité de son modèle et de ses pratiques par le biais de signes de reconnaissance. Hors signes officiels de qualité et d'origine (IGP, STG, Label Rouge...), on peut citer :

- la mention « Nature et Progrès¹ » et la certification « Agri-Éthique² » pour la coopérative de sel,
- l'inscription dans la démarche « Zéro Résidu de Pesticides³ » pour la coopérative agricole,
- ou encore l'affiliation pour la coopérative des pêcheurs à la marque collective « Pavillon France⁴ », portée par l'association France Filière Pêche.

¹www.natureetprogres.org ²www.agriethique.fr
³ www.nouveaux-champs.fr ⁴www.pavillonfrance.fr



Les Saveurs de l'Île de Noirmoutier
Coopérative agricole - Le petit Chessé
85330 Noirmoutier en l'Île
contact@saveursdenoirmoutier.fr
saveursdenoirmoutier.com



Le saviez-vous ?

Une coopérative appartient à ses producteurs. Chaque coopérateur devient porteur des principes et des valeurs propres à ce statut, parmi lesquels : l'adhésion volontaire et ouverte à tous, le pouvoir démocratique des membres, l'autonomie et l'indépendance, la participation économique des membres, l'engagement envers les communautés et l'éducation, la formation et l'information.

Ça vaut le détour !

Les « Balises Saveurs »

Présentes aux abords des 4 coopératives de l'île de Noirmoutier, les « Balises Saveurs », spécifiques à chacune des coopératives, présentent des contenus adaptés aux petits comme aux grands. Chaque face explique l'histoire et donne des informations clés sur la coopérative, les productions, les producteurs et leurs métiers.

Le musée des traditions de l'île

Découvrez l'histoire et l'univers de la marine, de la saliculture, des métiers de l'agriculture et du mode de vie insulaire des XIX^e et XX^e siècles.

Place de l'Église // La Guérinière - 02 51 39 41 39

Symbole de l'union des Saveurs de l'île : « La Terre de Mer de Noirmoutier »

Recette raffinée offerte aux producteurs coopérateurs de l'île par **Alexandre Couillon**, chef doublement étoilé du restaurant La Marine, « La Terre de Mer de Noirmoutier » regroupe au sein du même plat le meilleur de son territoire : on y retrouve toute la subtilité du goût de la pomme de terre primeur, l'excellence croquante et fondante de la fleur de sel et l'iode délicat de l'huître. Un régal à faire chez soi selon les productions de saison et son imagination !

