



Contact presse :

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

Les Saveurs de l'île de Noirmoutier
c/o Coopérative agricole

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

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Noirmoutier-en-l'Île, le 23 février 2023



Le 28 février 2023 au Salon International de l'Agriculture, une table d'hôtes, le lancement d'un jeu ludo-éducatif et une démarche engagée dans une nouvelle reconnaissance pour le territoire noirmoutrin pour les Saveurs de l'île de Noirmoutier.



Après une participation en 2022 qui a permis une prise de parole de l'association des quatre coopératives noirmoutrines, les Saveurs de l'île réitère leur «table d'hôtes» organisée avec #agridemain & Euro-Toques France afin de mieux faire connaître l'île comme un territoire de production et de producteurs d'excellence», .

Le mardi 28 février 2023 à 16h - Table d'hôtes spéciale «Saveurs de l'île de Noirmoutier»

■ Hall 4, Allée B, Stand 20

Moment convivial et d'échanges regroupant des professionnels de l'agriculture, de la gastronomie et le grand public, la table d'hôtes des «Saveurs» aura pour thème cette année : Agriculture et territoire.

En dégustant un plat aux saveurs de Noirmoutier réalisé par l'un des chefs Euro-Toques présent, les hôtes et convives échangeront sur comment rapprocher les producteurs et les consommateurs et plus particulièrement :

Comment enrichir un territoire reconnu pour son tourisme en l'associant à la fois à la diversité de ses productions locales et à toute la richesse d'une histoire partagée entre leurs producteurs et ce même territoire ?



Ci-dessus - Retour de visite des parc à huîtres de pleine mer - mai 2022

Résultante de la table d'hôtes 2022, venue sur l'île de M. Guillaume Gomez (représentant personnel du Président de la République pour la gastronomie), Mme la sénatrice Catherine Dumas (co-fondatrice du Club de la Table Française) et Mathieu La Fay (directeur d'Euro-Toques France et secrétaire général du Club de la Table Française).

.../...

Une exclusivité présentée à l'occasion de la table d'hôtes :

> Lancement du jeu ludo-éducatif des Saveurs de l'île de Noirmoutier.



Destiné aussi bien aux enfants qu'aux parents de l'île de Noirmoutier ou d'ailleurs, ce nouveau jeu inspiré du jeu de l'oie regroupe dans un même coffret tout ce qu'il faut savoir sur les 4 terroirs qui constituent l'île. Sous la forme de plateaux avec pour chacun un jeu de cartes associé, les joueurs découvriront les productions d'huîtres, de sel, de pommes de terre primeur et espèces issues de la pêche artisanale, leur histoire, leurs producteurs, travail et outils, leur coopérative, les spécificités de chaque terroir, la faune et la flore...

Une nouvelle reconnaissance pour le territoire noirmoutrin :



> Dans la continuité du projet porté par l'association : Noirmoutier, l'île aux 4 Label Rouge (3 acquis, 1 en démarche officielle de labellisation), les coopératives des Saveurs de l'île se sont engagées dans la reconnaissance des 4 terroirs de l'île comme Site Remarquable du Goût.

Délivré par le Ministère de la Culture via la fédération nationale des SRG de France, la reconnaissance «Site Remarquable du Goût» met en relation un produit et un territoire (histoire, le savoir-faire de ses producteurs, son aspect emblématique...).

A ce jour, une soixantaine de SRG sont reconnus en France. En Vendée, on compte les sardines de St-Gilles-Croix-de-Vie. Au niveau des Pays de la Loire s'ajoute le sel de Guérande.

Communiqués à l'automne 2022, tous les dossiers ont reçu la validation de la commission d'étude associée. Prochaine étape, la venue sur l'île d'une commission d'inspection ouvrant la possibilité à la reconnaissance officielle.

Infos supplémentaires : www.sites-remarquables-du-goût.fr

A PROPOS :

WWW.SAVEURSDENOIRMOUTIER.COM



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

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

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

avec le soutien :

