

L'appellation d'origine protégée (AOP) *Prés-salés de la baie de Somme*



« Pré-salé » désigne un agneau engraisé dans des pâturages côtiers périodiquement inondés par la mer. L'élevage ovin en baie de Somme est attesté depuis le XV^e siècle. Protégé par l'appellation d'origine contrôlée depuis 2007, son origine, sa qualité et son nom sont désormais protégés dans l'Europe entière : il est le 200^e produit agroalimentaire français enregistré par la Commission européenne (hors vin et spiritueux).

★ Quelques chiffres 2012

1 611 agneaux commercialisés

32 tonnes de carcasses

14 opérateurs (dont 10 éleveurs)

1 abatteur

60 boucheries et restaurants en distribuent



Des animaux adaptés au territoire

Les agneaux sont issus de béliers nés de mères élevées sur marais salés des races suivantes : Suffolk, Hampshire, Roussin, Île-de-France, Rouge de l'Ouest, Boulonnais et Vendéen. Ces races sont adaptées aux difficultés du pâturage sur les marais salés : conditions climatiques rigoureuses, risque d'enlèvement, marche prolongée, etc.

Une aire géographique

L'aire géographique de l'appellation d'origine protégée « Prés-salés de la baie de Somme » est centrée autour des marais salés de la baie de Somme et de la baie d'Authie (départements du Pas-de-Calais et de la Somme). Elle s'étend sur 226 communes. Sur cette zone, se sont maintenus des savoir-faire d'élevage pastoral et d'abattage respectueux de la qualité des agneaux prés-salés.

135 jours d'élevage au minimum

Durant les 60 premiers jours (max. 90 jours), les agneaux sont nourris principalement au lait maternel. Ils partent ensuite dans les marais salés pour pâturer pendant 75 jours au minimum.

L'agneau de pré-salé est un animal saisonnier, commercialisé à partir de juillet, jusqu'en novembre.

Le marais salé : un équilibre entre mer et terre

Appelés localement « mollières », les marais salés sont recouverts par la mer au moins 50 jours par an, ce qui entraîne le développement d'une végétation halophyte appréciée des ovins. Ces vastes marais salés fournissent ainsi une herbe savoureuse et de qualité, chargée d'iode et de sel. C'est cette végétation unique qui donne à l'agneau de pré-salé son grain très fin, sa couleur rosée, et sa saveur exceptionnelle mêlant iode, flore et noisette.



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

www.alimentation.gouv.fr • www.inao.gouv.fr