

## A quelle période trouve-t-on le véritable agneau AOP Prés-Salés du Mont-Saint-Michel ?

Les agnelages (naissance des agneaux) ayant naturellement lieu l'hiver, la mise à l'herbu se fait au moment de la repousse printanière. La saison de commercialisation des agneaux AOP se situe entre juin et décembre.



**Protégée à l'échelle européenne, seule l'AOP «Prés-Salés du Mont-Saint-Michel» est autorisée, en agneau, à utiliser l'image ou la référence du Mont-Saint-Michel.**

### Siège social

AOP Prés-Salés du Mont-Saint-Michel -  
avenue de Paris - 50000 SAINT-LO

### Contact

Le Port Est - 35960 LE VIVIER SUR MER - Tél: 09 67 09 38 40  
contact@aop-pressales-montsaintmichel.fr



L'AOP « Prés-Salés du Mont-Saint-Michel » reconnue et appréciée par de belles tables, valorisée par des bouchers soucieux de respecter et promouvoir ce signe officiel de qualité.



Vous trouverez la liste de ces professionnels à l'aide de ce QR code



### Ils travaillent :

- une qualité liée à l'origine
- une qualité liée à la tradition
- une qualité environnementale
- une qualité de notoriété dûment établie
- une qualité relevant de la réglementation européenne
- une qualité disposant de garanties officielles

### Pourquoi ?

- « Tirer vers le haut » la qualité des produits
  - Offrir une meilleure segmentation du marché
  - Valoriser les savoir-faire et les bassins traditionnels de production agricole
  - Favoriser une répartition équitable de la valeur ajoutée des produits de qualité au sein de la filière
  - Promouvoir la diversité des produits et garantir leur identification
- Entre leurs mains, UNE des 18 AOP FRANÇAISES de VIANDE

### Pour vous, consommateurs, c'est :

- Disposer de produits de qualité et d'origine contrôlés, clairement identifiés
  - Disposer d'une meilleure information sur le produit
  - Bénéficier de garanties officielles sur le mode d'élaboration et/ou l'origine du produit
  - Bénéficier de produits protégés contre les usurpations et les contrefaçons
- ALORS, POUR NE PAS VOUS TROMPER, CHERCHEZ CE SIGNE !



Agneaux AOP



# Prés-Salés du Mont-Saint-Michel



Vous souhaitez de la qualité et une garantie sur l'origine  
**EXIGEZ L'AOP !**

Découvrez la liste actualisée des points de vente et restaurants sur notre site internet

[www.aop-pressales-montsaintmichel.fr](http://www.aop-pressales-montsaintmichel.fr)



# L'agneau AOP Prés-Salés du Mont-Saint-Michel

produit d'exception, est issu d'un espace naturel unique et rare.

L'agneau AOP « Prés-Salés du Mont-Saint-Michel » est une production d'excellence et de prestige dont le goût d'une douceur inégalée et la texture fine de la viande, proviennent de la flore unique des prés-salés ... et du respect d'un cahier des charges strict imposé par l'Appellation d'Origine Protégée.

Cette reconnaissance est avant tout le fruit d'un savoir-faire que les éleveurs ont construit et transmis au cours des siècles, mais aussi la valorisation par les autorités publiques d'un patrimoine historique, gastronomique et environnemental. Le maintien et l'encouragement de cet élevage est un enjeu fondamental prouvé pour l'entretien et la préservation de ce milieu naturel d'exception.



## Qu'est-ce qu'une AOP ?

Une appellation d'origine protégée est un signe officiel qui garantit une qualité et une origine.

Une AOP permet de reconnaître et protéger les spécificités d'un terroir et les pratiques agricoles traditionnelles qui s'y rattachent.

Elles imposent aux éleveurs le respect d'un cahier des charges dont la mise en œuvre est régulièrement contrôlée par un organisme indépendant agréé par l'INAO.

C'est la notion de terroir qui fonde le concept des appellations d'origine.

L'AOP protège le produit dans tous les pays de l'union européenne.



## Quelles sont les particularités de cette viande d'exception ?

La viande se distingue par sa couleur rosée, sa tendreté, et l'implantation de gras intramusculaire aussi appelé persillé.

Cette viande ne se livre pas d'un coup, mais offre une jutosité et des arômes soutenus tout au long de la dégustation.

Si le véritable agneau AOP est célèbre pour son goût si particulier, il le doit à trois éléments.

- **La diversité de la végétation** qu'il pâture dans les prés-salés. Chaque herbu dispose de spécificités géologiques différentes : sous-sol et nature de sable, vent, tracé des rivières, intensité des marées, ce qui génère une végétation variée.
- **Les grandes distances** parcourues par les agneaux chaque jour façonnent leur musculature.
- **Le savoir-faire des éleveurs** et le respect du cahier des charges de l'AOP Prés-Salés du Mont-Saint-Michel qui interdit par exemple les OGM et impose à l'éleveur de produire ou d'acheter les fourrages ainsi que l'alimentation complémentaire sur l'aire d'appellation.

L'AOP valorise les races locales ou adaptées aux prés-salés.