

Agneaux AOP Prés-Salés du Mont-Saint-Michel



Professionnel de la viande,
vous souhaitez de la qualité ?

EXIGEZ L'AOP !

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

www.aop-pressales-montsaintmichel.fr



Agneaux AOP Prés-Salés du Mont-Saint-Michel

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.



Quelle est la zone d'appellation ?

L'AOP Prés-Salés du Mont-Saint-Michel s'étend sur la baie du Mont Saint-Michel et dans 5 havres du cotentin. Ils présentent le même principe géographique de recouvrement par les grandes marées et la même flore.

Quelles sont les caractéristiques de l'agneau AOP Prés-Salés du Mont-Saint-Michel ?

Les agneaux sont âgés de moins de 12 mois et ont un poids de 14 kg minimum.

Les carcasses se distinguent par un gras blanc et ferme, uniformément réparti. Elles sont cirées à couvertes (classement 2 et 3 grille EUROP) et présentent un profil peu rebondi (classement U,R,O grille EUROP).

La viande se distingue par sa couleur rosée, sa tendreté, la longueur de ses fibres et l'implantation de persillé (gras intramusculaire). Cette viande ne se livre pas d'un coup, intramusculaire), mais offre une jutosité et des arômes soutenus tout au long de la dégustation.



Quelle est la saisonnalité du produit ?

Les agnelages ayant naturellement lieu l'hiver, la mise à l'herbu se fait au moment de la repousse printanière. Les premiers agneaux sont certifiés AOP à partir de mi-mai. La saison bat son plein en juin, juillet et août, quand la végétation offre sa plus belle gamme esthétique et nutritive, et se poursuit avec le début d'automne.

Pour les fêtes de fin d'année, cet agneau haut de gamme est une alternative de plus en plus appréciée. Historiquement, l'agneau de prés-salés était d'ailleurs dégusté à l'automne et à Noël.

L'agneau AOP Prés-salés du Mont-Saint-Michel est très peu présent à Pâques. Si certains éleveurs ont déjà de beaux agneaux à commercialiser à cette date, ils ne peuvent y apposer le label AOP car le délai de pâturage sur l'herbu n'est pas suffisant pour apporter à la chair l'originalité de son goût. Les seuls agneaux commercialisables à cette période sont ceux nés tardivement l'année précédente.

D'où vient la saveur exceptionnelle des agneaux AOP Prés-Salés du Mont-Saint-Michel ?

Si l'agneau de prés-salés est célèbre pour son goût si particulier, il le doit à deux éléments essentiels :

LA VÉGÉTATION PÂTURÉE

L'agneau doit pâturer suffisamment dans les herbues pour en être significativement imprégné. Les agneaux AOP ont donc minimum 70 jours de pâturage dans les herbues et doivent y passer plus de la moitié de leur vie.

L'EXERCICE PHYSIQUE

L'exercice physique que pratique l'agneau façonne sa musculature. Dans un environnement rude, salé, balayé d'embruns, il parcourt chaque jour de grandes distances, ce qui a une incidence sur son métabolisme. L'énergie qu'il brûle dans ses parcours quotidiens explique que sa croissance soit plus lente qu'un agneau de terrain ou un agneau très complémenté.

L'agneau AOP est commercialisé jusqu'à un an car son mode de vie au grand air maintient ses arômes dans une gamme nuancée et iodée, sans jamais évoluer vers un goût trop prononcé et désagréable que prennent les agneaux en vieillissant.

Les agneaux peuvent avoir une légère différence de goût d'un élevage à l'autre, pourquoi ?

Chaque herbu possède des spécificités géologiques : sous-sol et nature de sable, vent, tracé des rivières, fréquence de recouvrement par la mer,... ce qui génère une végétation différente (70 espèces), donc des arômes légèrement différents comme les grands crus de vin.

De plus il y a le savoir-faire traditionnel de l'éleveur : choix de l'alimentation complémentaire en bergerie réglementé dans un cahier des charges qui interdit les OGM par exemple, l'obligation de produire ou d'acheter les fourrages et l'alimentation sur l'aire d'appellation, le temps passé sur l'herbu, etc...

Enfin, l'AOP valorise les races locales et adaptées aux prés-salés. Sept sont autorisées : Roussin de la Hague, Mouton de l'Avranchin, Cotentin, Vendéen, Rouge de l'Ouest, Suffolk et Charollais. Les éleveurs choisissent leurs béliers selon les qualités de viande qu'ils souhaitent optimiser. Quant aux brebis, elles sont issues de croisement entre ces races et doivent être nées sur l'herbu pour garantir l'adaptation et le développement de leurs agneaux dans cet univers atypique.

L'agneau AOP protège-t-il mieux l'environnement ?

Pour obtenir l'autorisation de faire pâturer leurs animaux sur les prés-salés, la totalité des éleveurs (AOP ou non) doit obéir à des règles communes instaurées par l'Etat. L'élevage d'agneaux de prés-salés est autorisé car il contribue à l'entretien et à la préservation des havres et de la baie...

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.

De nombreux labels, marques et macarons sont apposés sur des carcasses dites « prés-salés », comment s'y retrouver ?

Seule l'AOP garantit l'origine des agneaux et leur temps de pâurage sur les herbous de l'aire géographique...

La certification de l'AOP par un organisme extérieur permet de vérifier que les différents points du cahier des charges sont respectés. Les carcasses certifiées sont tamponnées AOP, ultime garantie de l'identité du produit ; un document d'accompagnement atteste l'origine du produit et son agrément AOP à l'abattoir.

Exigez de votre fournisseur les preuves de l'agrément en AOP des agneaux livrés !

Pourquoi l'AOP est-elle un peu plus chère ?

Les agneaux ont une croissance plus lente et la certification a un coût. Ce coût supplémentaire est aussi un gage de haute qualité.



Qu'ai-je à gagner à proposer de l'AOP plutôt qu'une autre marque ?

- Un produit de haute qualité qui peut contribuer à la notoriété de mon établissement.
- Une diversité de produit à offrir à ma clientèle.
- Une communication assurée pour mon établissement sur internet, dans la presse et via les répertoires touristiques et institutionnels.
- L'assurance de disposer d'outils de communication adaptés à mes besoins : affiches, pique-prix et vitrophanies pour les boucheries, chevalets et affichettes plastifiées pour les restaurants, flyers grand public pour tous.

N'hésitez plus, exigez l'AOP !

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