



# AOP

## «Prés-Salés du Mont-Saint-Michel»





# SOMMAIRE

**Vous souhaitez de la qualité ? Exigez AOP ! .....p. 4**

Un savoir-faire ancestral

Un peu d'histoire

**Caractéristiques de la viande.....p. 6**

Qualités organoleptiques

**Le produit : l'acheter.....p. 8**

Où le trouver ?

Comment l'identifier ?

Quelles garanties ?

**L'appellation d'Origine Protégée (AOP).....p. 10**

L'origine

Quel est le principe d'une AOP ?

Qui gère les AOP ?

**Le terroir de l'AOP «Prés-Salés du Mont-Saint-Michel».....p. 14**

Ses spécificités ?

Son périmètre ?

Son découpage ?

Quels liens au terroir ?

**La méthode de production.....p. 16**

Les reproducteurs

Les naissances

Le pâturage maritime

Alimentation complémentaire

Bien-être animal

Traçabilité

**L'Organisme de Défense et de Gestion (ODG).....p. 20**

Les missions de l'ODG

Carte des éleveurs

**Chiffres clés.....p. 22**

**Recettes.....p. 24**

# Vous souhaitez de la qualité ? Exigez AOP !

Un goût authentique

Un savoir-faire ancestral

Un élevage au rythme  
des marées

Un pâturage unique

Des conditions d'élevage particulières pour  
une viande incomparable

Une production d'excellence  
et de prestige

## Un savoir-faire ancestral

Depuis mille ans, l'agneau qui pâture les prés-salés de la Baie du Mont-Saint-Michel et des Havres du Cotentin est considéré comme un met festif aux qualités gustatives exceptionnelles.

Par leur travail de sélection au cours des siècles, les éleveurs ont su préserver ces qualités organoleptiques ainsi que les qualités de rusticité naturelle des animaux, clé d'une adaptation optimale à ce terroir rude et périlleux, soumis aux caprices des marées et des embruns.

Ce savoir-faire traditionnel et ce terroir d'exception ont conduit les éleveurs à entrer en démarche qualité à partir de 1991.

Elle aboutit en 2009 avec une AOC « Prés-salés du Mont-Saint-Michel », reconnaissance officielle qui fédère les éleveurs respectueux d'un mode d'élevage naturel et de la préservation du patrimoine. L'équivalent européen, AOP (Appellation d'Origine Protégée) a été obtenu en juillet 2012.

A ce jour, 12 éleveurs continuent de défendre ces valeurs, Bretons et Normands dans un même combat, entre terre et mer, attentifs à la pousse de l'herbe comme aux caprices de la mer, attentifs à la croissance douce et progressive de leurs agneaux.

Ce combat, ils le mènent pour le plaisir de nos papilles, une viande sans excès de gras, tendre, structurée, au goût fin et complexe. Le cuisinier doit ensuite être subtil pour ne pas la dénaturer.

## Un peu d'histoire

A l'origine, la création d'un élevage ovin à proximité du Mont-Saint-Michel est dictée par la volonté des seigneurs locaux du Moyen-Age de gagner sur la mer toute portion de terre susceptible de l'être ; la mer provoquant des dégâts à chaque forte marée par l'inondation des terres côtières. Ainsi, pour maintenir les herbus, des travaux d'endiguement sont initiés au Xe siècle et l'élevage de moutons est introduit sur ces espaces maritimes.

La production ovine est signalée à la même époque dans la région des havres du Cotentin dans la charte de fondation de l'abbaye de Lessay, à travers la donation de deux bergeries à l'abbaye. En 1181, la dîme de cette abbaye est constituée des deux tiers de la laine ovine.

Au XIe siècle, les moines du Mont-Saint-Michel ont un « droit de brebiage » qui leur permet de choisir et de s'approprier tous les ans la plus belle brebis dans chaque troupeau des exploitations de la Baie.

Par la suite, les pèlerins, premiers visiteurs du Mont-Saint-Michel, découvrent les moutons des prés-salés. Grands voyageurs, ils en font la réputation à travers de nombreuses régions.

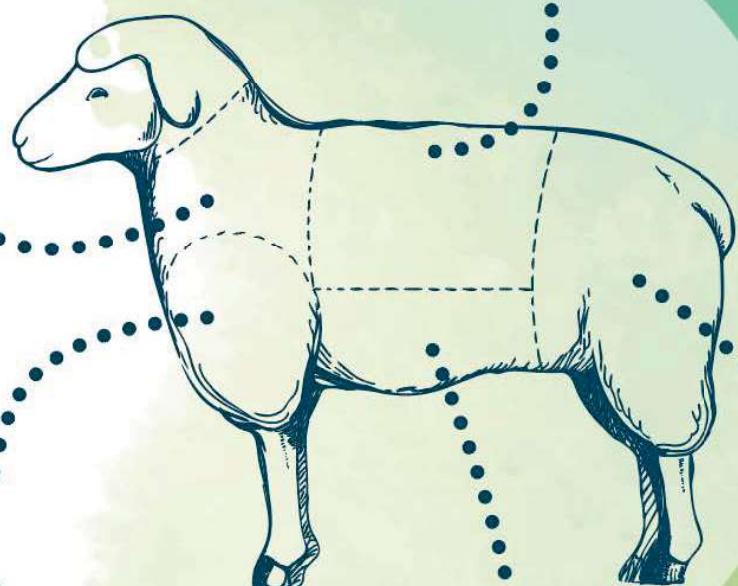
Au début du XXe siècle, la venue des premiers touristes au Mont-Saint-Michel et sur la côte Normande étend largement cette renommée. Les familles bourgeoises, à la recherche d'une nourriture originale et typiquement régionale, commencent à demander de l'agneau pré-salé aux restaurateurs.

Après la seconde guerre mondiale, le tourisme se développe et bientôt à l'image du Mont-Saint-Michel s'associe un produit gastronomique : l'agneau pré-salé. Mais la demande est vite supérieure à l'offre et des fraudes s'installent. Les abus constatés provoquent même d'importants remous dans la région. Face au problème, les éleveurs réagissent d'où la création d'une appellation d'origine.

# Caractéristiques de la viande

1 Vient d'une alimentation naturelle,  
pas d'OGM !

2 Vient d'une alimentation respectueuse du  
rythme de vie des animaux.



3 Les viandes avant cuisson  
présentent un gras blanc et ferme,  
uniformément reparti.

4 Le profil du gigot est peu rebondi et  
assez longiligne.

5 La viande se distingue par sa couleur  
rosée, la longueur des fibres et l'implantation  
de persillé (gras infra musculaire).



Viande congelée  
interdite !

# Qualités organoleptiques

Elle offre après cuisson, des arômes uniques liés au mode d'élevage et au terroir.

La présence de persillé (gras intramusculaire) offre à la viande son goût et sa saveur si particuliers ainsi qu'une jutosité **élevée et soutenue** permettant de découvrir tous les plaisirs de cette viande tout au long de la dégustation.

Essentiels à  
L'Homme !

Apports nutritionnels

vitamines (B2, B3, B12 ...)  
minéraux (fer, zinc, phosphore...)

Contient des acides gras insaturés (44%) et de l'acide stéarique



Participe à  
L'augmentation du  
bon cholestérol !

## Les petites histoires

La spécificité de cette viande est depuis longtemps reconnue, comme l'atteste le constat de Pierre Thomas du Fosse, savant et littérateur Rouennais, venu à Pontorson, au cours de l'été 1691 :

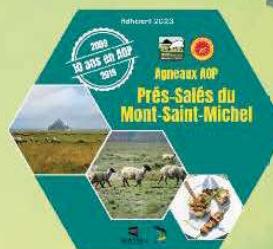
« L'herbe du bord de mer est comme du serpolet, elle donne à la viande des moutons un goût si exquis que l'on quitterait les perdrix et les faisans tant la viande en paraît délicieuse. »

Cette réputation ancienne est notamment confirmée plus récemment par un jugement de la cour d'appel de Caen du 24 janvier 1986 qui précise que les moutons conduits sur les pâturages, périodiquement recouverts par la mer sont dénommés habituellement moutons de prés-salés et qu'une qualité particulière est reconnue à la chair des animaux ainsi élevés.

# Le produit : l'acheter

## Où le trouver ?

Les points de vente s'étendent essentiellement sur les grandes agglomérations de **Basse-Normandie** et d'**Ille-et-Vilaine** ainsi qu'à **Paris** et les grandes villes de France. Cette viande est plébiscitée comme mets de choix dans une filière gastronomique haut de gamme. Les boucheries adhérentes présentent sur leur vitrine une vitrophanie AOP de l'année en cours.



## Comment l'identifier ?

Les agneaux certifiés AOP sont tamponnés avec le logo AOP "Prés-Salés du Mont-Saint-Michel".

Ils sont aussi accompagnés d'une **étiquette** qui précise au minimum :

- le nom de l'appellation
- la mention « appellation d'origine protégée » ou « AOP »
- le nom de l'éleveur
- le n° élevage
- le n° agneau
- la date d'abattage
- une mention sur le temps de maturation.

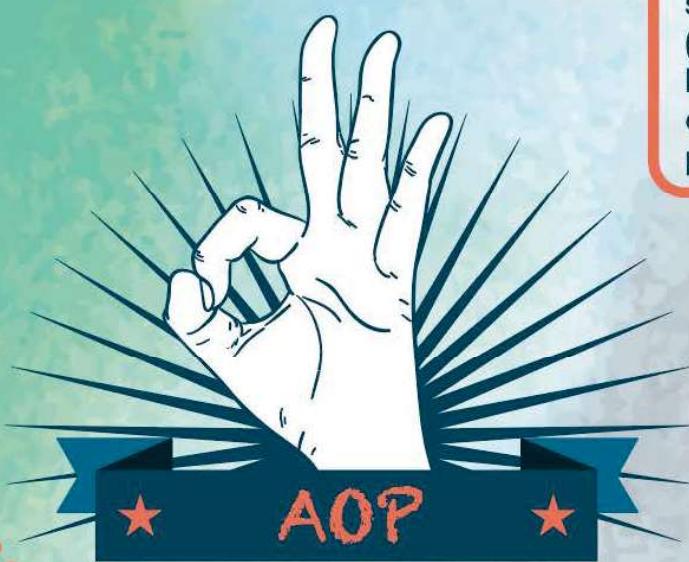


## Origine

Les agneaux AOP "Prés-Salés du Mont-Saint-Michel" sont nés, élevés et abattus dans l'aire géographique délimitée par le cahier des charges de l'appellation et possèdent donc les caractéristiques spécifiques résultantes de ce terroir exceptionnel.

## Traçabilité

Les agneaux AOP "Prés-Salés du Mont-Saint-Michel" sont identifiés dès leur naissance et un suivi de leurs conditions d'élevage est réalisé (périodes de pâturage sur les herbus...). L'AOP impose une traçabilité de la naissance de l'animal jusqu'à la commercialisation du produit.



## Quelles garanties ?

## Certification

Afin de vous garantir un agneau AOP "Prés-Salés du Mont-Saint-Michel" exceptionnel, les éleveurs et les abattoirs de la filière AOP sont soumis régulièrement à des audits par un organisme certificateur neutre et indépendant (CERTIS). Une commission organoleptique est aussi organisée chaque année.

Avant sa commercialisation, chaque agneau est contrôlé sur :

- ses conditions d'élevage (Fait par l'organisme de contrôle CERTIS)
- les caractéristiques de sa viande (Fait par un agréeur de l'abattoir)
  - son poids de 14 kg minimum
  - une conformation présentant « un profil rectiligne à subconcave » et « un développement musculaire moyen à important » (classes U, R et O de la grille EUROPA)
  - un état d'engraissement « cirées à couvertes » (classes 2 et 3 de la grille EUROPA)
  - un gras externe et interne ferme et de couleur blanc à blanc crème.

# L'Appellation d'Origine Protégée (AOP)

## Début du XXe siècle (loi de 1905)

C'est historiquement pour lutter contre la fraude dans le secteur des vins que se construit progressivement, le concept d'appellations d'origine.

1935

Un décret de loi relatif à la défense du marché du vin crée l'**Appellation d'origine contrôlée**, et l'**INAO** organisme chargé de leur définition, protection et contrôle.

1990

Élargissement à l'ensemble des produits agricoles et alimentaires.

1992

Cette valorisation des produits agricoles en France, inspire l'Europe. Élaboration d'une réglementation européenne avec le concept d'AOP, équivalent européen de l'AOC.

## Depuis le 1<sup>er</sup> Janvier 2012

Afin de clarifier l'offre au consommateur, une fois enregistrés au niveau européen, les produits concernés ne doivent porter que la mention AOP, seuls les vins sont autorisés à porter l'Appellation d'origine contrôlée française (AOC).

1991

Dépôt de 2 demandes d'AOC par deux associations pastorales, une Bretonne « Association des producteurs d'Ille et Vilaine de prés-salés de la baie du Mont-Saint-Michel » et une Normande « Association des producteurs d'agneaux de pré-salé de la baie du Mont-Saint-Michel et de l'ouest Cotentin ».

1992 - 1994

Tentative par l'INAO de fusion des 2 associations, sans succès.

1995

Accord de principe de l'INAO pour la reconnaissance en AOC.

1995 - 2000

Travaux par les commissions d'enquête et d'experts de l'INAO.

2000 - 2003

Travail sur la réglementation des activités pastorales sur le DPM de la Manche.

2003

L'association des producteurs d'agneaux de pré-salé de la baie du Mont-Saint-Michel et de l'ouest Cotentin se retire de la démarche AOC et dépose une marque à l'INPI « Le GREVIN ».

2004

D'autres éleveurs normands des havres du Cotentin veulent continuer la démarche AOC et créent avec les Bretons, le syndicat de défense de l'AOC Prés-Salés du Mont-Saint-Michel.

2006 - 2009

Finalisation du dossier.

2009

Homologation du cahier des charges AOC « Prés-Salés du Mont-Saint-Michel ».

2012

Obtention de l'AOP « Prés-Salés du Mont-Saint-Michel ».

# Quel est le principe d'une AOP ?

L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont les principales étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.

C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

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

Un terroir est une zone géographique particulière où une production tire son originalité directement des spécificités de son aire de production. Espace délimité dans lequel une communauté humaine construit au cours de son histoire un savoir-faire collectif de production, le terroir est fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains. Là se trouvent l'originalité et la typicité du produit. Les règles d'élaboration d'une AOP sont inscrites dans un cahier des charges et font l'objet de procédures de contrôle, mises en oeuvre par un organisme indépendant agréé par l'INAO.

## Qui gère les AOP ?

En France, c'est l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité), établissement public administratif, sous tutelle du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

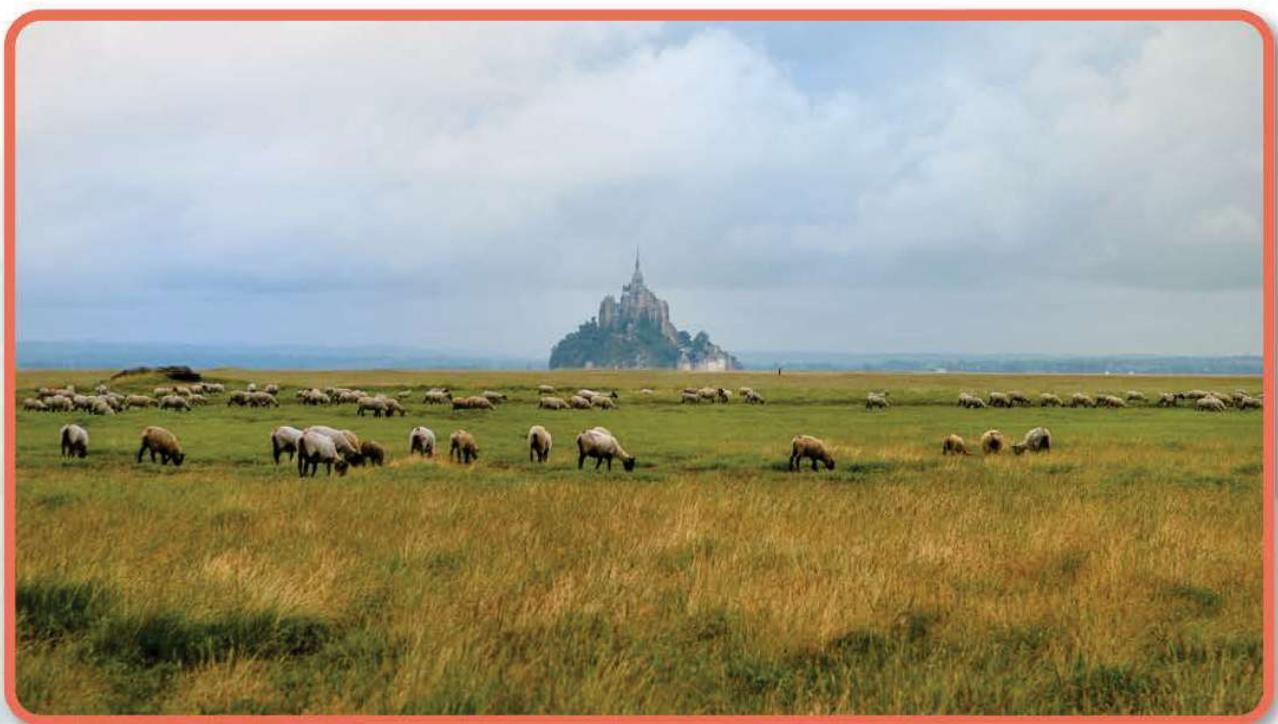


INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

[www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)

L'INAO encadre plus de  
1000 produits

- 366 vins AOP/AOC
- 74 vins IGP
- 54 boissons spiritueuses en IG
- près d'une centaine d'AOP agroalimentaires
- plus d'une centaine de produits agroalimentaires sous IGP
- 400 cahiers des charges de produits Label rouge



# Le terroir de l'AOP «Prés-Salés du Mont-Saint-Michel»

Les élevages d'agneaux AOP «Prés-Salés du Mont-Saint-Michel» profitent d'un cadre magnifique de pâturage avec des conditions environnementales particulières qui garantissent une alimentation singulière aux agneaux.

## Ses spécificités ?

**Sa zone de pâturage** – les marais salés (herbus) (prés-salés) – prairies régulièrement recouvertes par la mer.

**Un savoir-faire ancestral** – construction d'une gestion pastorale spécifique pour conserver l'identité paysagère et écologique de ce terroir. Pas d'introduction de fertilisant, de fourrage ou de tout autre aliment sur le marais salé.

## Son périmètre ?

L'aire géographique au sein de laquelle se déroulent la naissance, l'élevage et l'abattage des agneaux, s'étend sur deux départements côtiers, de Saint-Benoît-des-Ondes (Ille-et-Vilaine) à Barneville-Carteret (Manche).



zone de pâturage

zone d'aire géographique AOP pour le département de l'Ille et Vilaine

zone d'aire géographique AOP pour le département de la Manche

# Son découpage ?

Cette aire géographique répond aux besoins suivants : une zone de pâturage maritime, une zone d'élevage et une zone d'abattage.

**La zone de pâturage maritime** est constituée par les marais salés de la baie du Mont-Saint-Michel et des havres du Cotentin. Sa surface est évolutive en fonction de la dynamique sédimentaire. Y sont identifiés par l'INAO, les marais présentant une ressource fourragère et une biodiversité végétale adaptées à la production d'agneaux destinés à l'appellation d'origine protégée.

**La zone d'élevage** est située sur le domaine terrestre à proximité du marais maritime où naissent et croissent les agneaux pré-salé, elle englobe :

- les surfaces de replis où les animaux pâturent lorsque la mer recouvre les prairies maritimes submergées par les marées de vives-eaux,
- les bergeries,
- les surfaces consacrées à la constitution de l'alimentation complémentaire, frange côtière de quelques kilomètres de large.

**La zone d'abattage** des agneaux est plus étendue.

# Quels liens au terroir ?

Le lien entre la viande « Prés-salés du Mont-Saint-Michel » et son lieu de production passe par :

- la consommation de la végétation particulière des marais salés

- l'exercice physique auquel se livrent les ovins pour se la procurer.

Les contraintes de ce milieu formé d'espaces ouverts, exposés à la rudesse du climat et dont le terrain meuble, découpé par un réseau de chenaux profonds, marquent le développement de ces animaux qui font face aux risques d'enlisement, à l'absence de protection contre les embruns, au froid en hiver et au soleil et la chaleur en été. Du fait de ces conditions rigoureuses, les animaux ne peuvent souvent pas arriver trop jeunes sur le marais salé mais doivent y rester suffisamment longtemps pour que leur viande puisse profiter pleinement de cette alimentation spécifique.

Il résulte de ces conditions d'élevage des animaux présentant des conformations peu rebondies, un gras ferme et peu abondant ainsi qu'une couleur soutenue de la chair dont la succulence, reconnue par les gastronomes, en fait une viande dotée d'une forte notoriété.

## Le saviez-vous ?

### Comment se forment les marais salés ?

Ils sont sur la partie supérieure de la zone de balancement des marées (estran). Ils se développent au fond de la baie et des estuaires là où une sédimentation fine se produit, à l'abri des houles et des forts courants.

### Quel est le substrat des marais salés ?

La tangue, elle est composée de vases et de sables très fins, riches en calcaire.

### Qu'est ce une criche ?

Nom local de chenal. Les marais salés sont entaillés profondément par des chenaux qui se ramifient en chenaux secondaires et génèrent autant obstacles au cheminement des ovins.

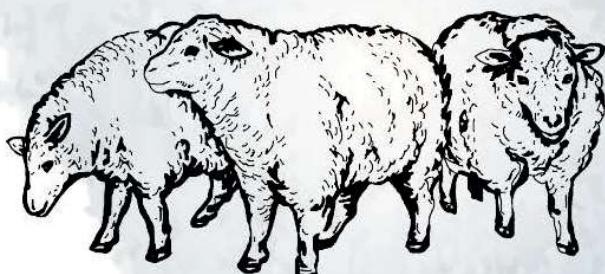
# La méthode de production

La naissance, l'élevage et l'abattage des agneaux se déroulent dans l'aire géographique.

## Les reproducteurs

Pour faire face aux contraintes de ce terroir, les éleveurs ont toujours sélectionné leurs reproducteurs de façon spécifique.

Les femelles sont issues du troupeau



les mâles

des races adaptées aux conditions de vie du marais salé (climat rigoureux, risque d'enlisement, marche prolongée, végétation halophile)

croissance musculaire relativement plus lente

### 7 Races

Suffolk, Roussin, Rouge de l'Ouest, Vendéen, Cotentin, Avranchin, Charollais

## Les naissances

La majorité des agneaux naissent en début d'hiver, entre décembre et janvier (période d'agnelage) et jusqu'en avril-mai. À cette période, les nuits sont courtes pour l'éleveur...

La durée moyenne de gestation des brebis est de presque 5 mois. Un seul agnelage par an est pratiqué, une brebis donne naissance à 1 ou 2 agneaux au cours de l'année.

Pour éviter les agnelages à l'herbu et limiter les pertes d'agneaux, les brebis prêtes à agneler restent sous surveillance à la bergerie quelques jours. Ensuite, chaque soir, après leur journée dans les herbus, les brebis retournent à la bergerie pour nourrir leurs petits.



# Le pâturage maritime

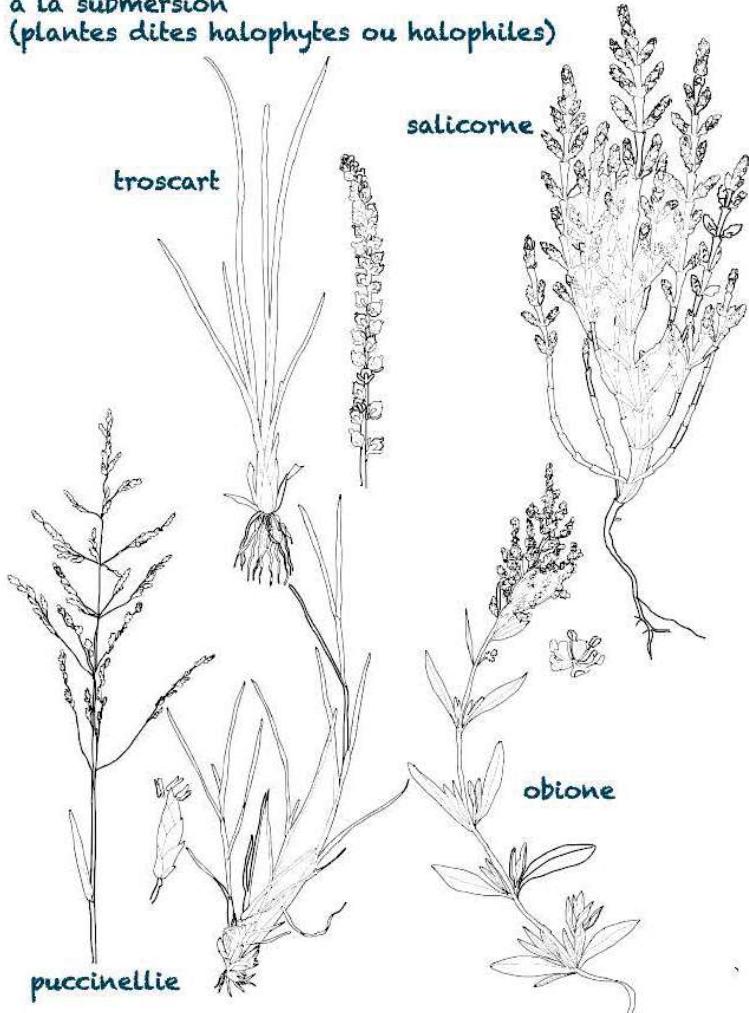
Dès qu'ils sont suffisamment résistants et que les conditions météorologiques le permettent, les agneaux vont paître avec leur mère sur les herbus, lieu idéal pour leur croissance sur lequel ils passeront au minimum la moitié de leur vie.

Le pâturage des herbus peut s'avérer dangereux, les cas d'enlisement d'animaux dans les criches sont fréquents, et nécessitent bien souvent une intervention humaine pour sauver l'animal prisonnier de la vase.

L'élevage d'agneaux AOP « Prés-Salés du Mont-Saint-Michel » est donc un métier exigeant, exercé par des passionnés ! Pendant la période de pâturage et quelques soient les conditions climatiques, l'éleveur assure une surveillance régulière pour vérifier la bonne santé et la sécurité de son troupeau.

Le pâturage des agneaux sur les prés salés de la Baie du Mont-Saint-Michel et des Havres du Cotentin est très important car la richesse et les particularités de leur flore (plus de 70 espèces halophiles) offrent aux agneaux AOP, une alimentation unique.

L'essentiel de l'alimentation des agneaux AOP « Prés-salés du Mont-Saint-Michel » :  
Une végétation adaptée à la salinité du sol et  
à la submersion  
(plantes dites halophytes ou halophiles)



## Alimentation complémentaire lorsque La mer monte...

Lors des recouvrements du marais salé par les marées de vives eaux, la période de pâturage maritime peut être interrompue par un retour vers les parcelles de repli.

Par ailleurs, 2 choix d'élevage s'offrent aux éleveurs :

1 Les agneaux et leur mère ne rentrent pas le soir en bergerie. En fin d'élevage, une période de finition (limitée et réglementée) en bergerie est possible.

2 Les agneaux rentrent le soir avec leur mère en bergerie. Une complémentation (limitée et réglementée) est réalisée le soir en appoint au retour des animaux. Dans ce cas, la période de finition en fin d'élevage est interdite.

Les **fourrages** proviennent en totalité de l'aire géographique délimitée et sont constitués d'herbe fraîche, de foin ou d'enrubannée, de racines et tubercules et de légumes.

Les **concentrés** doivent provenir pour moitié de l'aire géographique. Leur qualité et quantité sont encadrées.

Les produits d'origine animale sont interdits, à l'exception des produits laitiers.  
Les ensilages et les OGM sont interdits.

## Bien-être animal

De plus, le cahier des charges de l'AOP a été rédigé en prenant en compte les besoins et le bien-être des animaux, que ce soit lors des différentes phases d'élevage (bergeries et parcelles de replis proches des prés-salés) ou en limitant le temps de transport des animaux vers l'abattoir.

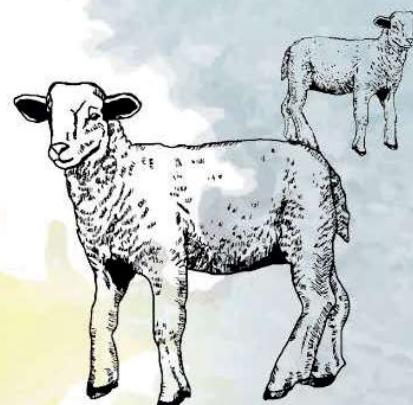
Le chargement des agneaux et brebis sur les pâturages maritimes identifiés et sur les parcelles de repli est limité.

Ainsi, le signe officiel de qualité AOP garantit un savoir-faire des éleveurs, une qualité de la viande mais également des conditions d'élevage particulières et adaptées au bien-être des agneaux.

## Traçabilité

Tout au long de la période d'élevage, l'éleveur doit tenir des registres qu'il fournit à l'organisme de contrôle selon un délai réglementaire :

- inventaire du troupeau reproducteur
- naissances des agneaux (n°, date, n° de la mère ...)
- mises au marais et sorties de marais
- départs de l'exploitation pour abattage



par un agréeur afin de vérifier la conformité de sa viande par rapport aux caractéristiques AOP



Avant commercialisation en AOP, chaque agneau est contrôlé :

par l'organisme de contrôle (CERTIS) pour vérifier la conformité de son élevage (selon les registres)



# L'Organisme de Défense et de Gestion (ODG)

## Les missions de l'ODG

Les éleveurs et abattoirs, signataires d'un engagement à respecter le cahier des charges auprès de l'INAO sont regroupés au sein d'un syndicat professionnel nommé ODG AOP « Prés-Salés du Mont-Saint-Michel ». L'ODG (Organisme de Défense et de Gestion) a d'abord élaboré le cahier des charges (spécificité du produit, aire de production du produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique, règles de production, de transformation, de conditionnement et d'étiquetage) puis porté la démarche de reconnaissance. Il a dû aussi désigner un organisme (CERTIS), agréé par l'INAO, pour réaliser le contrôle du cahier des charges, puis émettre un avis sur le plan de contrôle élaboré par cet organisme de contrôle.

Il assure maintenant :

- la promotion et la valorisation de l'AOP « Prés-Salés du Mont-Saint-Michel ».
- la défense et la protection du nom, du produit et du terroir,
- la connaissance économique du secteur (informations sur les volumes, nombre d'opérateurs par catégorie, les moyens de production, la valorisation des produits et débouchés).

Les éleveurs encouragent également leurs partenaires (grossistes, points de vente) à adhérer à leur ODG afin de bénéficier de moyens de communication et d'assurer les bonnes pratiques d'une commercialisation sous AOP.

Leur bureau est composé de 4 éleveurs : 2 normands et 2 bretons.

Le président actuel de l'ODG est Yannick Frain, éleveur à Roz sur Couesnon.

A ce jour, ils sont 9 éleveurs d'agneaux de Prés-Salés ( 4 Bretons, 5 Normands) et 2 abattoirs (1 Breton et 1 Normand) à être engagés dans cette démarche qualité.

## Le saviez-vous ?

Des textes européens protègent contre toute utilisation visuelle, écrite, figurative d'un nom d'appellation d'origine en dehors de cette appellation.

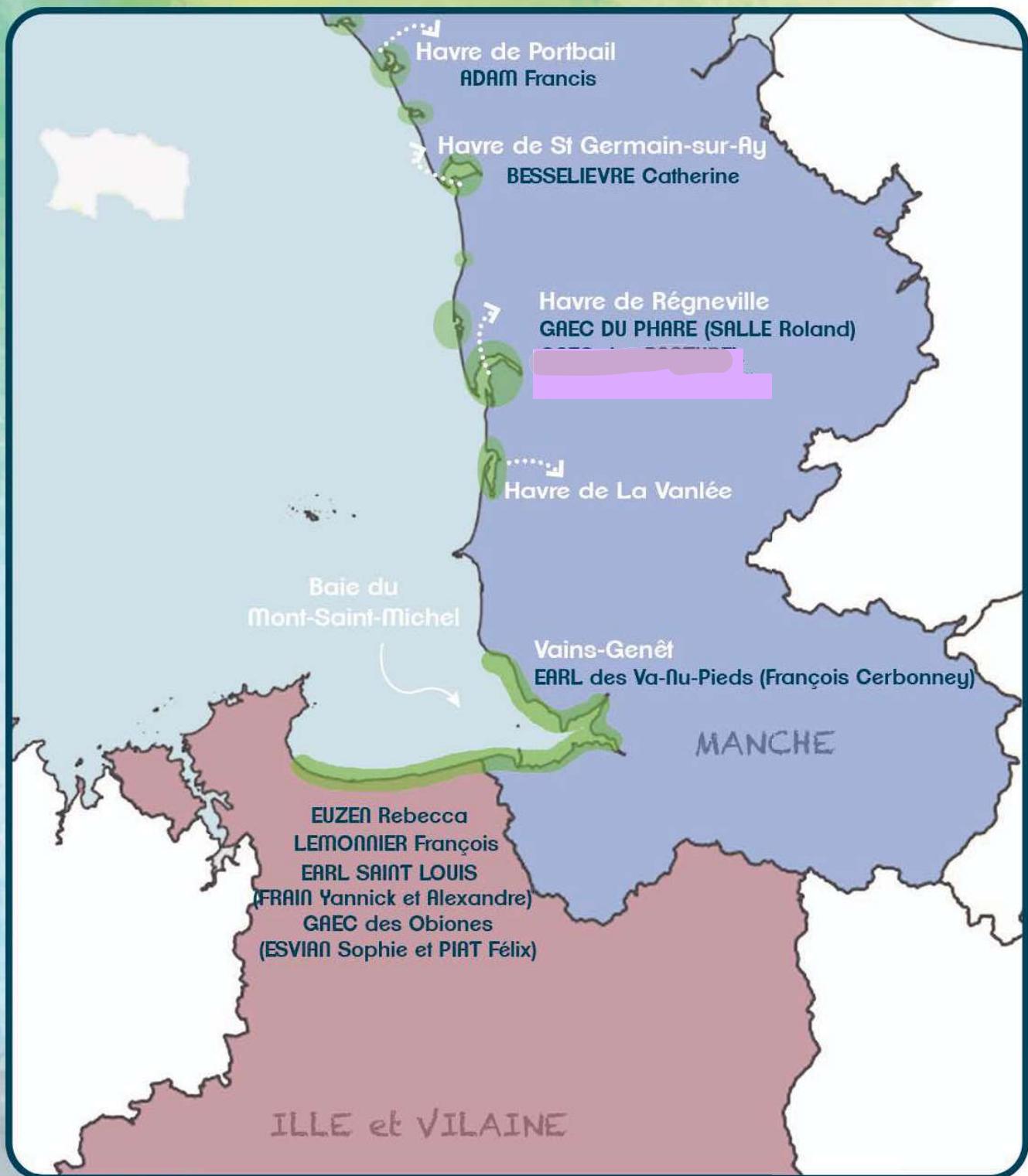
Donc, seule l'AOP « Prés-Salés du Mont-Saint-Michel » est autorisée, en agneau, à utiliser l'image ou la référence au Mont-Saint-Michel. Le consommateur ne doit pas être induit en erreur.

En support : les articles 13 et 24.1 du règlement (UE) n°1151/2012 du parlement européen et du conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

Consommateurs, vérifiez la présence du logo AOP pour être sûr d'acheter du «Prés-Salés du Mont-Saint-Michel» !



# Carte des Éleveurs



# Chiffres clés

## Dates clés

2009 reconnaissance officielle avec obtention d'une AOC

2012 certification Européenne AOP

556 hectares en Normandie

996 hectares en Bretagne

Hectares de pâturage maritime identifiés par l'INAO



Durée de validité d'une identification de marais par l'INAO :  
5 ans

Tonte avant le 15 juillet

■ Période de commercialisation

janvier	février	mars
avril	mai	juin
juillet	août	septembre
octobre	novembre	décembre

} 1 agnelage / an



Environs 1500 agneaux AOP / an

période d'agnelage

Une moyenne de 170 jours  
de pâturage sur les herbus

La période de pâturage maritime doit être de plus de 50 % de la vie d'un agneau et au moins de 70 jours.

25 tonnes de production / an

Si complémentation  
max 400g/jour  
(le soir en rentrant des herbus)

Si finition

avant le 1er sept → moins de 30 jours  
après → moins de 40 jours

Poids d'un agneau AOP  
> 14 kg

5 mois de gestation



âge d'un agneau AOP  
< 12 mois

1 à 2 agneaux / brebis





### Le conseil culinaire

L'agneau AOP "Prés-Salés du Mont-Saint-Michel" est un met très subtil et il doit être cuisiné de façon simple afin de découvrir toutes ses qualités gustatives.

## Le Carré d'agneau AOP «Prés-Salés du Mont-Saint-Michel»

### Mon marché

1 carré de 4 à 6 côtes de Pré-Salé AOP  
Beurre  
Huile d'olive  
Ail  
Oignon

Pour 4 à 6 personnes

Préparation : 10min

Cuisson : 20min

Température : 180°C

Choisissez un carré de 4 à 6 côtes d'agneau AOP «Prés-Salés du Mont-Saint-Michel».

Faites revenir le carré dans un mélange de beurre et d'huile d'olive à la poêle avec de l'ail et de l'oignon (attention à bien le faire revenir sur tous les côtés !).

Faites Cuire au four 20 min à 180°C (respectez bien le temps de cuisson !).

Savourez !





# Sauté d'Agneau

AOP «Prés-Salés du Mont-Saint-Michel»  
saveur d'huîtres de Normandie

## Mon marché

Épaule de Pré-Salé AOP (1,5 kg)	Gousses d'ail (3)
Tomates cœur de bœuf (200 g)	Branche de romarin (1)
Panais (100 g)	Botte de ciboulette (1)
Cerfeuil tubéreux (100 g)	Oignons du Cotentin (2)
Huîtres de Normandie n°2 (18 pces)	Fond d'agneau (50 cl)



Pour 4 personnes • Préparation : 15min • Cuisson : 13min

Couper tous les légumes en dés, ainsi que l'épaule d'agneau AOP «Prés-Salés du Mont-Saint-Michel».

Ouvrir les huîtres, filtrer le jus et verser l'ensemble dans une poêle très chaude pendant 3 mn.

Egoutter les huîtres, les laisser au chaud et filtrer le jus.

Faire revenir à l'huile les dés d'agneau, ajouter les légumes et l'oignon ciselé.  
Laisser cuire 5 mn.

Dégraisser puis déglacer avec le jus d'huître et le fond d'agneau.  
Laisser cuire à nouveau 5 mn.



Servir la viande et les légumes en ajoutant les huîtres et la ciboulette hachée.

Dégustez !





**Pour plus d'informations**  
[www.aop-pressales-montsaintmichel.fr](http://www.aop-pressales-montsaintmichel.fr)  
contact@aop-pressales-montsaintmichel.fr

**Siège social :**  
ODG - AOP «Prés-Salés du Mont-Saint-Michel»  
Maison de l'agriculture - Avenue de Paris –  
50 000 Saint-Lô

**Rédaction**  
ODG AOP «Prés-Salés du Mont-Saint-Michel»

**Crédits Photos**  
Marie-Luce Salardaine

**Graphisme**  
Elodie Decarsin decarsinelodie@gmail.com • 06 85 06 93 72  
[www.decarsinelodie.wixsite.com/decarsinelodie](http://www.decarsinelodie.wixsite.com/decarsinelodie)



# AOP

## «Prés-Salés du Mont-Saint-Michel»

Financé par

