

Observatoire actualités

Accueil

Forums Débats

Éco/Social

Politique & syndicalisme

Juridique Social Fiscal

Terre-net Web TV

Chaîne Machinisme

Chaîne Actualités

Chaîne Cultures

Chaîne Elevage

Dossier Spéciaux

Newsletters

Le Mel Agricole

Le Mel Viticole

Mel Terre-net Occasions

M'abonner PRO

ACCUEIL L'ACTUALITÉ OBSERVATOIRE ACTUALITÉS ÉCO/SOCIAL ACTUS

< RETOUR RÉAGISSEZ ENVOYEZ IMPRIMEZ TAILLE + TAILLE -



PUB

Partagez cet article sur vos réseaux sociaux :

Abonnez-vous PRO :

Aop de l'Ouest - Les Prés-salés du Mont-Saint-Michel obtiennent l'appellation d'origine protégée

(Publié le 27/11/2013 à 10h06)

Depuis le 22 novembre, l'agneau Aoc Prés-salés du Mont-Saint-Michel a obtenu le label européen Aop (appellation d'origine protégée) garantissant l'origine de l'ensemble des étapes de transformation.



Environ 4.300 brebis issues de six élevages, comme celui de Yannick Frain, paissent dans les 1.300 ha de prés-salés du Mont Saint Michel (©Y.Frain)

De Saint-Malo à Cherbourg en passant par Fougère, Avranches et Coutances, la zone littorale de la Manche et d'Ille-et-Vilaine, vient d'obtenir l'appellation d'origine protégée (Aop) pour les agneaux Prés-salés du Mont-Saint-Michel. En juillet dernier, c'était les moutons Prés-salés de la Baie de Somme qui avaient obtenu le label européen.

Les **Prés-salés du Mont-Saint-Michel** sont des agneaux âgés de moins de 12 mois, d'un poids minimum de 14 kg, et dont l'alimentation est constituée principalement de pâturage sur des marais salés. La production d'agneaux est attestée dans la baie du Mont-Saint-Michel depuis le Xème siècle, où les moines du Mont avaient le droit dit de « brebiage ». L'Aoc (appellation d'origine contrôlée) a été créée en 2010. En 2012, 14 éleveurs ovins ont commercialisé 2.134 agneaux, issus généralement de brebis de races Suffolk et Vendéen sélectionnées sur leurs qualités de pattes et d'aplombs, leur résistance au froid.

Le cahier des charges prévoit que les agneaux sont d'abord nourris au lait maternel, puis pendant 70 jours minimum en pâturage maritime. Ces pâturages maritimes, régulièrement inondés par la mer constituent leur ressource fourragère essentielle et confère à la viande sa typicité.

« La viande des Prés-salés du Mont-Saint-Michel se distingue par sa couleur soutenue et rosée. Elle offre à la cuisson une jutosité élevée et soutenue tout au long de la mastication ainsi que des arômes intenses et persistants en bouche, ainsi qu'une absence de goût de suint. »

AOP : TOUTE LES ÉTAPES DE FABRICATION

L'appellation d'origine protégée est l'équivalent européen de l'Aoc et existe depuis 1992. L'Aop désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.

Pour les producteurs, l'Aop garantit une protection de la dénomination « Prés-salés du Mont-Saint-Michel » sur tout le territoire de l'Union Européenne.

[L'Aop Maine Anjou retrouve de la dynamique auprès d'Hippopotamus](#)

“ Il a encore changé de tracteur ! ”

www.terre-net-occasions.fr

Terre-net occasions

Sondage

Mammite

En moyenne, quel est le comptage de cellules somatiques de votre lait de tank ?

- inférieur à 100.000
- entre 100 et 150.000
- entre 150 et 200.000
- entre 200 et 250.000
- entre 250 et 300.000
- supérieur à 300.000
- Ne se prononce pas

Voter



L'Aop entame des travaux de recherche sur la qualité de la viande de la race rouge des Près (©Terre-net Média)

L'assemblée générale du syndicat **Aop Maine Anjou** s'est déroulée lundi 18 novembre au Domaine des Rues à Chenillé-Changé (49). Après une année 2012 compliquée à gérer pour la filière Maine Anjou, la dynamique semble être retrouvée sur ce second semestre 2013. Plusieurs éléments s'inscrivent dans ce nouvel élan. Tout d'abord, le groupe Flo et plus particulièrement l'enseigne de restauration Hippopotamus, avec qui Adema (la structure commerciale de l'Aop Maine Anjou) travaille depuis plusieurs années, vient de s'engager via un contrat d'approvisionnement et de mise en marché à valoriser la totalité des animaux Aop Maine Anjou que Adema pourra fournir et ce, pour une durée de cinq ans. Les prix d'achat dans le cadre d'un comité Filière Adema/Groupe Flo seront en lien avec les coûts de production et une analyse spécifique de marché.

Lors des deux prochaines années, le travail de recherche sur les marqueurs de la tendreté et du persillé occupera une grosse place dans les travaux d'étude. « Les prélèvements sont déjà démarrés et nous devrions obtenir de premiers résultats fin 2014, indique le syndicat. Nous recherchons également à augmenter le lien entre l'Aop et le **Domaine des Rues**. Un positionnement haut de gamme sera bien évidemment recherché et servira à renforcer la notoriété de la viande Aop Maine Anjou en local.

L'Aop Maine Anjou doit maintenant être un pilier de la race qui permette de répondre au défi à venir de la reprise des exploitations. Le travail entrepris à la création de l'Aop n'est pas terminé, à nous de rester dynamique. »

Source : Terre-net Média

Auteur : R. Vergonjeanne

Tous droits de reproduction réservés - Contactez [Terre-net](#)

Matériel 
Quel coût d'utilisation ?



Demandez votre pass d'essai pour voir l'intégralité des barèmes



Entrez dans le Club prix des tourteaux
[cliquez ici](#)

On vous rappelle !

 **1 clic pour être recontacté** 

Tel : _____
 Email : _____




Me rappeler

Partagez cet article sur vos réseaux sociaux :

Abonnez-vous PRO :

[< RETOUR](#) [RÉAGISSEZ](#) [ENVOYEZ](#) [IMPRIMEZ](#) [TAILLE +](#) [TAILLE -](#) 

Articles relatifs

-  **La soif des investisseurs en matière de lait Made in France**
 Le 07/09/2013 14:07:01 Tél : 03.44.06.84.84 - Fax : 03.44.06.55.61
-  **Fairefrance, le « lait équitable »**
 Richard Blanc : « Eleveurs, demandez-vous pourquoi ce projet est plébiscité ! »
 Le 26/10/2013 10:47:50
-  **Groupe coopératif laitier**
 Eurial investit 12,2 millions d'euros en Vendée
 Le 19/11/2013 16:56:05

Ajouter un commentaire

Votre pseudo	Votre email
Votre commentaire	
<input type="checkbox"/> Suivre le fil de discussion	
Commenter	

Tous les champs sont obligatoires

PUB