



Agneau de pré-salé de la Baie de Somme

RÉACTUALISATION
DE L'INVENTAIRE
CULINAIRE DE LA FRANCE :
LA PICARDIE

TOUTE UNE HISTOIRE

Agneau d'herbage, il se nourrit de la flore saline et iodée des pâturages de la Baie de Somme et de l'Authie, donnant à sa chair un grain très fin et une saveur particulière. D'avril à novembre, les bergers conduisent 7000 agneaux et brebis vers les pâturages nichés au fond de la baie, les mollières ou prés-salés. Ces pâturages, les plus hauts de la baie qui sont recouverts par la mer lors des fortes marées, sont à l'origine de l'appellation « moutons de pré-salé ». Les animaux ne vont en bergerie que durant la période hivernale. Cette production bénéficie de l'« Appellation d'Origine Contrôlée » depuis 1997.



© CRT Picardie / S Bellier



L'AGNEAU DE PRÉ-SALÉ : LE CUISINER, LE DÉGUSTER



© C Pouillart / LaSalle Beauvais

Cette viande goûteuse est connue sur les tables dès le Moyen Âge. On la trouve dans le commerce de fin juin à mi-janvier. Visuellement, la viande se distingue par sa couleur rosée, de longues fibres et l'implantation de gras persillé. À la cuisson, elle offre une jutosité élevée et soutenue tout au long de la mastication. Ses arômes intenses sont persistants en bouche. L'agneau de pré-salé de la baie de Somme se cuisine en navarin, daube, tajine et currys...

Auteurs élèves-ingénieurs de 4^e année Alimentation & Santé (010) : Nicolas BONNIOT, Etienne COTTON, Virginie DAUCH, Margaux DENIS, Jeanne GANDOUR, Marielle LEREBOUR, Pierre MAGNAN, Thibaud PLANTIER, Christiane VUONG sous la coordination de Philippe POUILLART.

www.cuisinelafrancaise.com/fr/produits