



Le **25 septembre prochain**, à l'occasion de l'évènement national «la fête de la gastronomie», l'association Baie de Somme-Zéro carbone organise un marché-dégustation locavore, sur le thème de l'agneau de Prés-Salés de la Baie de Somme.

Les Chefs réputés de l'association vous concocteront des recettes à base d'agneau de Prés-Salés, à découvrir et surtout... à déguster, dans son milieu naturel d'exception !

Ce marché dégustation sera l'occasion d'échanger avec les chefs de cuisine, producteurs et commerçants valorisant cette démarche locavore, et de goûter leurs produits que vous pourrez acheter en circuits courts.

Plusieurs membres actifs de l'association de défense de l'A.O.P. « Agneaux des Prés salés de la Baie de Somme » et de l'association "Baie de Somme-Zéro Carbone" seront présents pour valoriser leur métier et leur passion commune :

- Roland Moitrel, berger et président de l'A.O.P. Prés-Salés de la Baie de Somme, entouré de son cheptel, vous présentera ses agneaux, son métier et sa passion.
- Dominique Dreuillet, maître boucher charcutier, vous montrera comment se fait une découpe d'une bête, afin de préparer pour les Chefs les meilleurs morceaux qui seront cuisinés devant vous en grillade au barbecue, en navarin...
- Les guides nature vous expliqueront ce qui fait la rareté et la qualité gustative de ce produit d'exception, ils vous montreront les autres richesses de la baie de Somme dont les herbes et plantes aromatiques de la baie.

Les producteurs et commerçants présents vous feront découvrir leurs produits en circuits courts, que vous pourrez acheter et goûter : légumes, fruits, herbes de la baie (salicornes- oreilles de cochon-pompon au naturel et au vinaigre), safran de la baie de Somme, escargots du Marquenterre, baguette avocette, bières et fromages picards, jus de pommes locaux... et un stand de laine des moutons de la baie...

Les élèves de l'école hôtelière de Rue auront, en amont, préparé, sur les conseils des Chefs, des terrines et autres suggestions avec les produits des producteurs présents. Par cette transmission de leur savoir-faire, les Chefs de cuisine de grands restaurants de la région permettent à ces jeunes, qui seront présents lors de cette fête de la gastronomie, de devenir, demain, les meilleurs ambassadeurs des métiers de bouche de notre région.



Vous aurez le plaisir de discuter et goûter les spécialités et suggestions Locavores de nombreux Chefs, qui cuisineront devant vous. Ces hommes et femmes qui font la richesse de notre territoire, vous rencontreront et échangeront avec vous sur leur histoire, leur métier et leur passion de la baie de Somme, site d'exception, classé Grand site de France.

**Vous aurez le choix de déguster ce produit d'exception, de deux façons en chaud /froid :**

- **4 € : petite assiette avec terrine des Prés Salés au naturel, aux salicornes, et son fromage picard**
- **7 € : déclinaisons de grillade aux herbes de la baie et aux plantes gourmandes de l'Herbarium, navarin aux carottes des sables et miel de la baie, pommes grenailles et autres produits locaux**

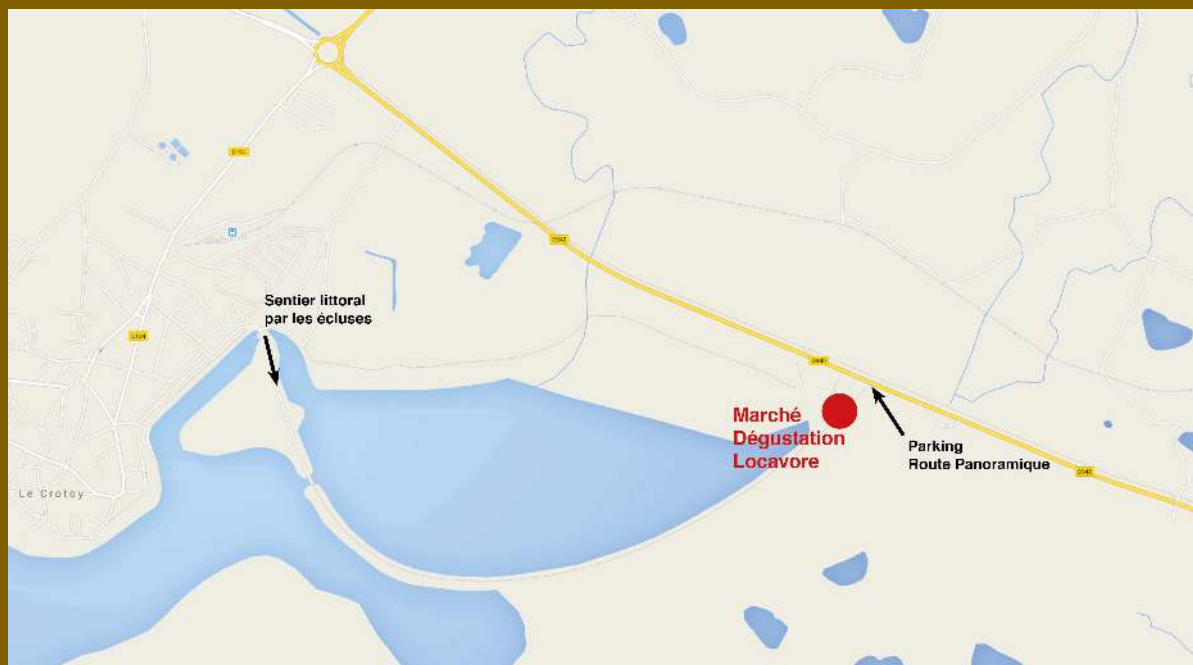
L'eau micro-filtrée de Castalie vous sera offerte, et vous aurez l'occasion de goûter et acheter des boissons locales : bières de la Brasserie de la Somme, jus de pomme des Vergers Rigaut.

*Nous remercions, pour leur aide et leur présence: Les membres actifs de l'association de l'A.O.P. Prés Salés de la Baie de Somme, les membres actifs de l'association Baie de Somme- Zéro Carbone et autres partenaires présents à ce marché dégustation; ainsi que les institutionnels pour la logistique de cet événement: Somme Tourisme, la Mairie et l'Office de Tourisme du Crotoy, le Syndicat Mixte Baie de Somme Grand Littoral Picard, le Conseil départemental de la Somme.*

## Pratique

**25 septembre - 12h à 14h**

Parking Gebasom sur la route panoramique du Crotoy. Accès direct par le parkingou à pied par les écluses du Crotoy.



**L'agneau de Prés-Salés, devenu parti intégrante de la Baie de Somme**, est élevé dans les Mollières (ou Prés-Salés), qui sont les parts hautes de la baie couvertes par la mer lors des grandes marées et constituées d'une flore maritime particulière. Par leur pâturage, les agneaux contribuent activement à la conservation des écosystèmes et participent au maintien de la qualité paysagère. Depuis 2006, ces agneaux bénéficient d'une AOP, une vraie reconnaissance pour un produit authentique et intimement lié au terroir Picard.

Le pâturage de la flore maritime allié aux longs déplacements des agneaux influent favorablement sur la qualité de la viande rouge, avec son goût iodé et sa chair rose groseille. Il ne peut être consommé que de fin juin à mi-février, cette saisonnalité est due à un cahier des charges strict portant particulièrement sur les conditions d'alimentation et la durée minimum de pâturage en baie (75 jours) et qui fait la rareté de ce produit d'exception.

**L'association Baie de Somme-Zéro carbone** a été créée en 2009. Elle rassemble des professionnels du tourisme qui s'engagent au quotidien pour un écotourisme responsable. Fruit d'une initiative privée, elle sensibilise acteurs du tourisme et visiteurs aux grands enjeux climatiques et cherche à limiter l'empreinte carbone du tourisme afin de préserver la baie de Somme, milieu naturel exceptionnel et fragile. Elle œuvre, entre autre, en faveur de l'écomobilité, pour découvrir « autrement » la baie de Somme et développe la mise en place de circuits courts par la valorisation de produits locaux en lien direct avec les producteurs (pêcheurs, maraîchers, pêcheurs à pied, fromagers...) et restaurateurs. [www.baiedesomme-zero-carbone.org](http://www.baiedesomme-zero-carbone.org)

