

DIVERSIFICATION EN MARAIS SALÉ

L'effort conjugué de l'INRA de S^t Laurent de la Prée, du CREEA et de la Chambre d'Agriculture de Charente Maritime a permis l'émergence d'une technique inédite en France de culture de salicornes en marais salés.

PRODUCTION EN MARAIS SALÉ :

Cycle de production de la salicorne :

Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre
Semis	Croissance	Récolte des salicornes				Floraison	Fructification : Récolte des graines	



RENDEMENTS :

9,7 T/Ha en 2008

COMMERCIALISATION :



Une Démarche Qualité a été mise en place en collaboration avec l'IRQUA¹. Elle a permis l'obtention de l'Identifiant Régional « Signé Poitou-Charentes ». Trois professionnels ont obtenu également la Certification « Agriculture Biologique ».



Gamme de produits :



GAMME DE PRODUITS :

Frais : de mai à août
Produits transformés : Toute l'année
 -Salicornes au naturel
 -Salicornes au vinaigre
 -Velouté de salicornes

PRIX MOYEN DE VENTE :

Salicornes fraîches : 9 €/kg
 Bocaux : 2,90 €/verrine

ANIMATION

- Les producteurs sont organisés en ASSOCIATION DE PRODUCTEURS DE SALICORNE DES MARAIS CHARENTAIS (APSALIMAC).
- En les rejoignant, vous bénéficierez d'une aide technique par le CREEA :
 - Pour rejoindre le groupe de producteurs, contactez le CREEA :

Prise de Terdoux, 17480 Le Château d'Oléron . Bouquet Anne Lise : Conseillère Aquacole
 Tél. 05.46.47.51.93. Fax 05.46.47.53.15 Courriel : Creea@wanadoo.fr Site Internet : <http://www.creea.fr>

¹ : IRQUA : Institut Régional de la Qualité Agro-alimentaire