

LA SALICORNE DES MARAIS CHARENTAIS

**DIVERSIFICATION
EN MARAIS SALE**

L'effort conjugué de l'INRA de S^t Laurent de la Prée, du CREA¹ 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 SALE :

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 :

7 à 10 T/Ha

COMMERCIALISATION :

Une Démarche Qualité a été mise en place ;
Trois professionnels sont sous **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 (6 à 15€/kg)

Bocaux : 3,7 à 5 €/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 CAPENA
- Pour rejoindre le groupe de producteurs, contactez le CAPENA:

Prise de Terdoux, 17480 Le Château d'Oléron . Bouquet Anne Lise : Conseillère Aquacole
Tél. 05.46.47.49.52 Courriel : al.bouquet@cape-na.fr

¹ : Le CREA est devenu CAPENA, suite à sa fusion avec l'IMA, pour ne former qu'une structure régionale.