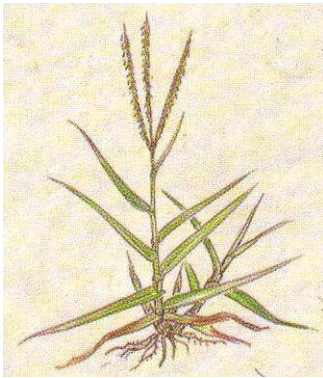
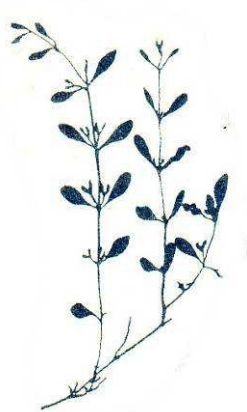




☑ Les milieux vedettes : les prés-salés



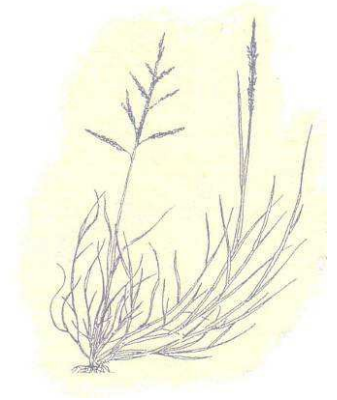
La spartine



L'obione



La salicorne



La puccinellie

Description

Les prés-salés sont des prairies recouvertes par la mer lors de la marée haute. Les prés-salés se développent dans le fond des baies et des estuaires, là où une sédimentation fine se produit, à l'abri des houles et des forts coups de vents. La baie du Mont-Saint-Michel possède la plus vaste étendue de prés-salés de toute la façade atlantique française avec une superficie de 4000 ha. Les prés-salés sont appelés communément dans la région « les herbus ».

Composition

Les plantes qui composent le pré-salé sont dites halophiles (= amies du sel) puisqu'elles supportent la présence de l'eau salée. Les plantes pionnières du pré-salé sont la spartine, la salicorne et la soude. Ces dernières vont coloniser les bancs de sable en cours de stabilisation, puis, une fois qu'elles se développent, les autres plantes s'installent à leur tour. Un inventaire de 1979 du pré-salé fait état de 67 plantes recensées. Parmi les plus prédominantes, on trouve l'obione, la salicorne, la spartine, la puccinellie, la soude, l'aster, le chiendent... L'intérêt botanique des herbus de la baie du Mont-Saint-Michel s'avère donc exceptionnel.

Exploitation

L'exploitation des ressources naturelles de la baie du Mont-Saint-Michel remonte à des temps très anciens. Si certaines activités ont actuellement disparu ou fortement régressé, par exemple l'extraction de tangué, bon nombre d'usages restent très présents sur les herbous. A côté des usages traditionnels comme le pâturage qui est, et doit rester, l'exploitation dominante des herbous, on voit se dessiner des activités liées principalement aux loisirs comme les randonnées, les fêtes communales, ... D'autres activités traditionnelles de moindre ampleur sont pratiquées : la chasse, le fauchage, les extractions de tangué, les activités hippiques. Toutes ces activités donnent lieu à des AOT, autorisations d'occupation temporaire, délivrées par la préfecture, les prés-salés faisant partie du domaine public maritime.

Les 4/5 des prés-salés de la baie sont pâturés, avec un cheptel évalué à 10 000 moutons en hiver et à 17 000 moutons pendant l'été en comptant les agneaux.

Traditionnellement, côté normand, bovins, chevaux, mais aussi oies, sont engraisés sur les herbous. C'est le cas de l'herbu de Vains où bovins et brebis se côtoient.

Le saviez-vous ?

Les prés-salés sont une des richesses biologiques de la baie car ils sont un des maillons essentiels à la production de matière organique. Les micro-organismes, issus de cette production organique, sont la base de la chaîne alimentaire en baie. Ces derniers permettent aux mollusques, vers et larves de se nourrir et de se développer.

De ce fait la baie est un lieu de reproduction pour de nombreux poissons, et une zone de migration et reproduction pour des milliers d'oiseaux. De nombreux canards et oies, à la recherche de la puccinellie, vont se nourrir sur les zones de prés-salés fréquentées par les moutons, puisque le pâturage des moutons favorise la pousse de la puccinellie.

La salicorne, plante halophile du pré-salé, est une plante comestible. Reconnue localement sous le nom de « haricot de mer », elle est préparée en condiment dans le vinaigre (comme la criste marine) ou consommée crue en salade, ou encore en légume cuit, au goût fin rappelant un peu celui du haricot de mer.