

DOCUMENT UNIQUE

« Prés-salés du Mont-Saint-Michel »

N° UE: [réservé UE]

AOP (X) **IGP ()**

1. DÉNOMINATION(S) [DE L'AOP OU DE L'IGP]

« Prés-salés du Mont-Saint-Michel »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit [voir annexe XI]

Classe 1.1. Viande (et abats) frais

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

La viande bénéficiant de l'appellation d'origine « Prés-salés du Mont-Saint-Michel » est issue d'agneaux âgés de moins de 12 mois et dont les caractéristiques sont conférées par le pâturage maritime. Ces agneaux sont issus de béliers des races suivantes: « Suffolk », « Roussin », « Rouge de l'Ouest », « Vendéen », « Cotentin », « Avranchin », « Charollais », ou de béliers nés de mères issues d'exploitation titulaire d'un titre d'exploitation pastorale de marais salés. Les femelles reproductrices sont nées de brebis issues d'exploitation pastorale de marais salés et élevées dans l'aire géographique.

Les carcasses présentent les caractéristiques suivantes:

- un poids de 14 kg minimum;
- un profil de carcasses peu rebondi: « un profil rectiligne à subconcave » et « un développement musculaire moyen à important » (classes U, R et O de la grille EUROP);
- un état d'engraissement « cirées à couvertes » (classes 2 et 3 de la grille EUROP);
- un gras externe et interne ferme et de couleur blanc à blanc crème, uniformément repart.

La viande est présentée réfrigérée. La viande décongelée réfrigérée est interdite.

3.1. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

L'alimentation des agneaux et brebis est constituée principalement du pâturage du marais salé. L'élevage des agneaux est réalisé en périodes successives que sont la période post-natale, la période de pâturage maritime et éventuellement la période de finition.

- Durant la période post-natale qui dure après la naissance au moins 45 jours et au plus 105 jours, l'alimentation des agneaux est constituée principalement du lait maternel et peut être complétée de lait en poudre, de fourrages ou de concentrés.

— Durant la période de pâturage maritime qui dure au moins 70 jours, les agneaux séjournent sur les marais salés, sur des secteurs autonomes de pâturage identifiés et en cas de submersion, sur des parcelles de repli. Ils s'alimentent principalement (au maximum 400g de concentrés/jour distribué le soir sont tolérés en plus du pâturage) ou exclusivement d'herbe.

— Durant la période facultative de finition (pour les agneaux alimentés exclusivement à l'herbe pendant la période de pâturage maritime) d'une durée maximale de 30 ou 40 jours selon la saison, l'agneau reçoit une alimentation de fourrages et d'aliments concentrés et ne pâture plus sur le marais salés.

Dans tous les cas, la période de pâturage maritime, y compris le pâturage des replis lors les journées de recouvrement du marais salé par les marées de vives eaux, représente au moins la moitié de la durée de vie de l'animal.

Les fourrages consommés aux différentes phases d'élevage des animaux sont issus de l'aire géographique et constitués d'herbe fraîche, pâturée ou conservée sous forme de foin ou mi-fanée enrubannée avec un taux de matière sèche supérieur à 50 %, de racines et tubercules, de légumes.

La distribution d'ensilage de maïs est interdite à partir du 1^{er} juin 2013.

Les concentrés distribués aux brebis et aux agneaux selon le cas aux différentes phases d'élevage des animaux sont constitués des ingrédients suivants:

- graines de céréale, produits et sous-produits: orge, maïs, blé, triticales, avoine,
- graines d'oléagineux, produits et sous-produits: tourteaux de soja, de tournesol, de colza, de lin, graine de soja, coques de soja,
- protéagineux: Pois, lupin, féverole,
- tubercules et racines, produits et sous-produits: pulpe de betterave,
- fourrages: luzerne, paille,
- mélasse: mélasse de canne,
- additifs,
- minéraux, vitamines.

Les fourrages proviennent à 100 % de l'aire géographique et les concentrés proviennent à 50 % de cette même aire.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des ovins présents dans l'exploitation les végétaux, co-produits et aliments issus de produits non transgéniques. Aucun produit d'origine animale à l'exception des produits laitiers ne doit entrer dans la composition des aliments utilisés dans les élevages de prés-salés.

3.2. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Naissance, élevage et abattage.

3.3. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

—

3.4. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

L'identification et l'étiquetage de la viande appellation d'origine « Prés-salés du Mont-Saint-Michel » sont réalisés sur la carcasse à l'issue de la période de ressuage à l'aide d'un marquage inviolable à l'encre indélébile de la mention «Prés-salés MSM» sur les principaux morceaux que sont l'épaule, les côtes et le gigot.

Jusqu'au distributeur final, la carcasse et les pièces de découpe qui en résultent sont accompagnées d'une étiquette qui précise au minimum:

- le nom de l'appellation,
- la mention « AOP » ou « Appellation d'origine protégée »,
- le symbole « AOP » de l'Union européenne,
- le nom de l'éleveur,
- le numéro de l'élevage,
- le numéro national d'identification de l'agneau,
- la date d'abattage,
- le lieu et le numéro d'abattage,
- la mention « le temps de maturation sur os entre les dates d'abattage des agneaux et de la vente au détail au consommateur final est de 4 jours pleins au minimum ».

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L' AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique au sein de laquelle se déroulent la naissance, l'élevage et l'abattage des agneaux, est composée des 26 cantons suivants dont 14 en partie des départements de la Manche et de l'Ille et Vilaine:

Département de la Manche:

La totalité des communes des cantons de Bréhal, Bricquebec-en-Cotentin, Cherbourg-en-Cotentin (1, 2, 3, 4, 5), Granville, La Hague, Les Pieux, Pontorson.

Dans le canton d'Agon-Coutainville, les communes d'Agon-Coutainville, Blainville-sur-Mer, Geffosses, Gouville-sur-Mer, Muneville-le-Bingard, Saint-Malo-de-la-Lande, Saint-Sauveur-Villages (pour le seul territoire des communes déléguées d'Ancteville, et de La Ronde-Haye).

Dans le canton Carentan-les-Marais, les communes d'Auvers, Baupte, Méautis, Picauville (pour le seul territoire de la commune déléguée de Les Moitiers-en-Bauptois).

Dans le canton d'Isigny-le-Buat, uniquement la commune d'Avranches, La Godefroy, Saint-Brice, Saint-Loup, Saint-Senier-sous-Avranches, d'Isigny-le-Buat, Tirepied-sur-Sée (pour le seul territoire de La Gohannière).

Dans le canton de Quetteville-sur-Sienne, les communes de Annoville, Hauteville-sur-Mer, Lingreville, Montmartin-sur-Mer, Quetteville-sur-Sienne (pour le seul territoire des communes déléguées de Contrières, Hérenguerville, Hyenville, Quetteville-sur-Sienne et Trelly).

Dans le canton de Valognes, les communes de Brix, Huberville, Lieusaint, Montaigu-la-Brisette, Saint-Joseph, Saussemesnil, Tamerville, Valognes et Yvetot-Bocage.

Dans le canton de Villedieu-les-Poêles-Rouffigny, uniquement la commune de Le Tanu.

Les communes du canton d'Avranches hormis la commune déléguée Braffais dans la commune Le Parc.

Les communes du canton de Coutances hormis les communes de Camprond et Monthuchon.

Dans le canton de Créances hormis la commune de Le Plessis-Lastelle.

Les communes du canton de Saint-Hilaire-du-Harcouët hormis les communes de Savigny-le-Vieux et Buais-Les-Monts.

Département de l'Ille et Vilaine:

La totalité des communes des cantons de Fougères-2.

Dans le canton de Vitré, les communes de Balazé, Châtillon-en-Vendelais, Montautour, Princé, Saint-M'Hervé et Vitré.

Les communes du canton de Dol-de-Bretagne hormis les communes de Châteauneuf-d'Ille-et-Vilaine, Lillemer, Miniac-Morvan, Plerguer, Saint-Guinoux, Saint-Père-Marc-en-Poulet, Saint-Suliac, Le Tronchet et La Ville-ès-Nonais.

Les communes du canton de Fougères-1 hormis Livré-sur-Changeon.

Les communes du canton de Val-Couesnon hormis les communes d'Aubigné, Feins, Mouazé et Montreuil-sur-Ille.

5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique se situe sur le pourtour du golfe normano-breton et s'étend sur la partie côtière des départements de la Manche et l'Ille-et-Vilaine. Elle se singularise par l'importance de son littoral et de la forte influence maritime et océanique de son climat. Au cœur de cette zone géographique, des prairies régulièrement recouvertes par la mer, appelés marais salés ou herbus, offrent l'essentiel de la nourriture des animaux. Ces marais salés forment la partie supérieure de la zone de balancement des marées. Ils se sont développés localement au fond de la baie du Mont-Saint-Michel et des estuaires de l'ouest du Cotentin, là où une sédimentation fine se produit, à l'abri des houles et des forts courants. Le substrat du marais salé est la tange qui est composée de vases et de sables très fins, riches en calcaire. Ces espaces sont entaillés profondément par des chenaux qui se ramifient en chenaux secondaires formant ainsi un réseau extrêmement dense qui divise les herbus en plusieurs unités de fonctionnement et génèrent autant d'obstacles au cheminement des ovins.

La végétation adaptée à la salinité du sol et à la submersion est composée de plantes dites halophytes. Plusieurs d'entre elles comme la puccinellie (*puccinellia maritima*), le troscart (*triglochin maritima*) ou l'obione (*halimione portulacoïdes*) plus particulièrement après qu'elle ait gelée, sont très appétantes et forment ainsi l'essentiel de l'alimentation des agneaux « Prés-salés du Mont-Saint-Michel ».

La production d'agneaux est attestée dans la baie du Mont-Saint-Michel depuis le Xème siècle où les moines du Mont avaient le droit dit de « brebiage ». La production ovine est signalée à la même époque dans la région des havres du Cotentin dans la charte de fondation de l'abbaye de Lessay, à travers la donation de deux bergeries à l'abbaye; plus tard en 1181, la dîme de cette abbaye est entre autre constituée des deux tiers de la laine ovine (Charte de Henri II Plantagenêt).

Jusqu'à la première moitié du XXe Siècle, à l'exception des polders du Mont-Saint-Michel où des troupeaux relativement importants sont menés sur le marais salé sous la garde de bergers, les moutons sont conduits par groupe de 2 à 4, attachés ensemble. A partir de la deuxième moitié du XXe Siècle, des élevages davantage spécialisés et disposant de bergeries vont se constituer.

Pour faire face aux contraintes physiques du milieu, les éleveurs ont toujours sélectionné leurs reproducteurs de façon spécifique de manière à valoriser l'aptitude

maternelle des femelles, la capacité des animaux à se déplacer en terrain mouvant et la croissance des agneaux adaptée au cycle végétatif des plantes du marais salé. Ainsi les femelles sont issues du troupeau et les mâles achetés à l'extérieur appartiennent aux races bien adaptées aux conditions de vie du marais salé et dont la croissance musculaire est relativement plus lente.

L'élevage d'agneaux prés-salés s'est aussi développé grâce à l'installation des bergeries et à la maîtrise de prairies situées sur le domaine terrestre à proximité du marais maritime. Leur existence est indispensable afin d'abriter les animaux pendant les mises bas, et lorsque les prairies maritimes sont submergées par les marées de vives-eaux.

Pour faire face à la grande hétérogénéité de croissance des individus au sein du troupeau et aux aléas climatiques, les éleveurs ont développé des stratégies de complémentation adaptées à la configuration des lieux. Lorsque les abris des animaux sont proches du littoral, la distribution d'aliments de complément peut avoir lieu le soir après le pâturage. Lorsque les abris sont éloignés, les éleveurs ne peuvent avoir alors recours qu'à une finition avant abattage. Ces aliments sont en majorité produits dans l'aire même si une partie, notamment de la fraction azotée, peut provenir de l'extérieur.

Cet élevage particulier, à l'occasion des relations locales entre éleveurs, bouchers et abatteurs, a débouché sur le choix constant d'abattoirs proches où les moyens et les savoir-faire d'abattage ovin se sont maintenus. Les savoir-faire spécifiques d'abattage se traduisent notamment par un temps d'attente court dans des conditions confortables entre l'arrivée à l'abattoir et le sacrifice, un abattage, dépeçage et éviscération particulièrement soigneux qui préservent le gras de couverture et interdisent tout souillage de la carcasse. Les conditions de ressuage et de maturation sont aussi encadrées. C'est à l'issue de ces opérations que la conformité des carcasses est évaluée, notamment à partir de la qualité du gras et de l'aspect des carcasses.

Les carcasses se distinguent par un gras blanc et ferme, uniformément reparti. Elles sont cirées à couvertes, présentent un profil peu rebondi et les gigots sont assez longilignes. La viande se distingue par sa couleur soutenue et rosée, la longueur des fibres et l'implantation de persillé (gras intra musculaire). Elle offre après cuisson une jutosité élevée et soutenue tout au long de la mastication, des arômes intenses et persistants en bouche, ainsi qu'une absence de goût de suint.

La spécificité de cette viande est depuis longtemps reconnue, comme l'atteste le constat de Pierre Thomas du Fosse, savant et littérateur Rouennais, venu à Pontorson, au cours de l'été 1691: « L'herbe du bord de mer est comme du serpolet, elle donne à la viande des moutons un goût si exquis que l'on quitterait les perdrix et les faisans tant la viande en paraît délicieuse. ».

Cette notoriété ancienne est notamment confirmée plus récemment par un jugement de la cour d'appel de Caen du 24 janvier 1986 qui précise que les moutons conduits périodiquement sur les pâturages, périodiquement recouverts par la mer sont dénommés habituellement moutons de prés-salés et qu'une qualité particulière est reconnue à la chair des animaux ainsi élevés.

Le lien entre la viande « Prés-salés du Mont-Saint-Michel » et son lieu de production passe par la consommation de la végétation particulière des marais salés et par l'exercice physique auquel se livrent les ovins pour se la procurer. La part de cet exercice physique dans le lien au terroir est significative dans les marais salés de la Baie du Mont-Saint-Michel qui offrent de grands espaces à parcourir et également dans ceux des havres du Cotentin même si les étendues d'herbus sont plus modestes. En effet, la valeur fourragère des marais salé est assez faible, et la rareté de l'herbe particulière dont se nourrissent les ovins, les obligent à de longs déplacements pour constituer leur ration. Il en résulte des carcasses peu rebondies ainsi qu'une couleur soutenue de la chair.

Ces caractéristiques de la viande sont renforcées par ces autres contraintes de cet espace de terrain meuble, découpé par un réseau de chenaux profonds, et exposé à la rudesse du climat. Du fait de ces conditions rigoureuses, les animaux ne peuvent souvent pas arriver trop jeunes sur le marais salé, et doivent y rester suffisamment longtemps pour que leur viande puisse profiter pleinement de cette alimentation spécifique.

Il résulte de ces conditions d'élevage des animaux présentant outre des conformations peu rebondies, un gras ferme et peu abondant ainsi qu'une saveur particulière exempte de goût de suint.

Ces caractéristiques sont préservées grâce à l'abattage des animaux en proximité des lieux d'élevage. Cette proximité induit des temps de transports limités, qui évitent aux animaux un stress potentiellement responsable de l'altération de la viande et permet ainsi de conserver les qualités organoleptiques acquises dans les élevages. De plus, cet élevage ovin a permis de développer et maintenir dans les abattoirs de l'aire géographique des savoir-faire spécifiques respectueux de la qualité de cette matière première, comme la préservation du gras de couverture et l'interdiction du douchage tout en facilitant le contrôle de la conformité des carcasses.

Ainsi la succulence des prés-salés, reconnue par les gastronomes, en fait une viande dotée d'une forte notoriété attestée depuis plus d'un siècle par des prix de vente supérieurs de 50 % à 100 % à ceux de l'agneau commun.

....

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)