

## **DOCUMENT UNIQUE**

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

“ PRÉS-SALÉS DE LA BAIE DE SOMME ”

N° CE: [réservé CE]

IGP

AOP

### **1. DENOMINATION [DE L'IGP OU DE L'AOP]**

Prés-salés de la baie de Somme

### **2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS**

France

### **3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE**

#### **3.1. Type de produit [voir annexe II]**

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 « Prés-salés de la baie de Somme » est issue d'agneaux âgés de moins de 12 mois élevés sur les marais salés au moins 75 jours dans le respect des équilibres naturels de ce milieu où ils sont alimentés essentiellement à partir du pâturage de la végétation halophyte des marais salés.

Les carcasses présentent les caractéristiques suivantes :

- un poids de 16 kg minimum ;
- une conformation présentant « un profil rectiligne à subconcaves » et « un développement musculaire moyen à important » (classement U,R,O, grille EUROP) ;
- un état d'engraissement « cirées à couvertes » (classement 2 ou 3 grille EUROP) ;
- un gras externe et interne ferme et de couleur blanc à blanc crème.

La viande se distingue par sa couleur rosée. Elle offre à la cuisson une jutosité élevée et soutenue tout au long de la mastication ainsi que des arômes intenses et persistants en bouche. La viande est présentée réfrigérée, à l'exception de la viande décongelée réfrigérée.

#### **3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

#### **3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)**

L'alimentation des agneaux et brebis est constituée principalement du pâturage maritime effectué sur les marais salés.

Au début de la vie de l'animal, l'alimentation lactée des agneaux peut être complétée de lait en poudre, de fourrages ou de concentrés.

Durant la période de pâturage maritime, la distribution de concentrés est interdite ; l'alimentation des agneaux et brebis ne pouvant être complétée que de fourrages.

Les agneaux reçoivent en cas de finition éventuelle, une alimentation à base de fourrages et de concentrés.

La totalité des fourrages et au moins 65 % des quantités de matière sèche distribuées quotidiennement proviennent de l'aire géographique et sont issus de parcelles dont les sols sont composés de sédiments marins récents de faible altitude et soumis aux embruns marins.

Les fourrages sont 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.

Les concentrés sont constitués de céréales, son de blé, tourteaux de soja, de colza, de tournesol et de lin, pulpe végétale, mélasse, luzerne déshydratée, complément minéral et vitaminique.

### **3.5. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

Naissance, élevage et abattage.

### **3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.**

### **3.7. Règles spécifiques d'étiquetage**

L'identification et l'étiquetage de la viande d'appellation d'origine « Prés-salés de la baie de Somme » sont réalisés sur la carcasse classée en appellation à l'issue de la période de ressuage par l'apposition d'une bande d'identification avec la mention « Prés-salés BS » à l'encre de couleur indélébile des deux côtés de la carcasse.

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 ;
- le logo européen AOP et la mention « appellation d'origine protégée »
- le nom de l'éleveur ;
- le numéro de l'élevage ;
- le numéro national d'identification de l'agneau ;
- la date d'abattage.

## **4. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE**

**L'aire géographique centrée autour des marais salés de la baie de Somme et de la baie d'Authie et au sein de laquelle se déroulent la naissance, l'élevage et l'abattage des**

**agneaux**, est composée de l'ensemble des communes suivantes des départements du Pas-de-Calais et de la Somme:

**Département du Pas-de-Calais :**

Airon-Notre-Dame, Airon-Saint-Vaast, Aix-en-Issart, Aubin-Saint-Vaast, Avondance, Azincourt, Beaumerie-Saint-Martin, Beaurainville, Berck, Boisjean, Boubers-lès-Hesmond, Bouin-Plumoisson, Boulogne-sur-Mer, Brévillers, Brimeux, Buire-le-Sec, Campagne-lès-Hesdin, Campigneulles-les-Grandes, Campigneulles-les-Petites, Canlers, Capelle-lès-Hesdin, Caumont, Cavron-Saint-Martin, Chériennes, Colline-Beaumont, Conchil-le-Temple, Contes, Coupelle-Neuve, Créquy, Douriez, Écuires, Embry, Fontaine-l'Étalon, Fressin, Fruges, Gennes-Ivergny, Gouy-Saint-André, Grigny, Groffliers, Guigny, Guisy, Hesdin, Hesmond, Huby-Saint-Leu, Humbert, Labroye, Lebiez, Lépine, Lespinois, La Loge, Loison-sur-Créquoise, La Madelaine-sous-Montreuil, Maintenay, Marant, Marconne, Marconnelle, Marenla, Maresquel-Ecquemicourt, Marles-sur-Canche, Montreuil, Mouriez, Nempont-Saint-Firmin, Neuville-sous-Montreuil, Offin, Planques, Le Quesnoy-en-Artois, Rang-du-Fliers, Raye-sur-Authie, Regnauville, Rimboval, Roussent, Royon, Ruisseauville, Sains-lès-Fressin, Saint-Aubin, Sainte-Austreberthe, Saint-Denoëux, Saint-Georges, Saint-Rémy-au-Bois, Saulchoy, Sempy, Sorrus, Tigny-Noyelle, Tollent, Torcy, Tortefontaine, Tramecourt, Vacqueriette-Erquières, Verton, Waben, Wailly-Beaucamp, Wambercourt, Wamin.

**Département de la Somme :**

Abbeville, Acheux-en-Vimeu, Agenvillers, Ailly-le-Haut-Clocher, Allenay, Argoules, Arrest, Arry, Ault, Beaumetz, Béhen, Bellancourt, Bernay-en-Ponthieu, Béthencourt-sur-Mer, Le Boisle, Boismont, Boufflers, Bourseville, Brailly-Cornehotte, Bray-lès-Mareuil, Brucamps, Brutelles, Buigny-l'Abbé, Buigny-Saint-Maclou, Bussus-Bussuel, Cahon, Cambron, Canchy, Caours, Cayeux-sur-Mer, Chépy, Cocquerel, Conteville, Coulouvillers, Cramont, Crécy-en-Ponthieu, Le Crotoy, Domart-en-Ponthieu, Dominois, Domléger-Longvillers, Dompierre-sur-Authie, Domqueur, Domvast, Drucat, Eaucourt-sur-Somme, Épagne-Épagnette, Ercourt, Ergnies, Éronnelle, Estréboeuf, Estrées-lès-Crécy, Favières, Feuquières-en-Vimeu, Fontaine-sur-Maye, Forest-l'Abbaye, Forest-Montiers, Fort-Mahon-Plage, Francières, Franleu, Franqueville, Fransu, Fressenneville, Friaucourt, Friville-Escarbotin, Froyelles, Gapennes, Gorenflos, Grand-Laviers, Gueschart, Hautvillers-Ouville, Hiermont, Huchenneville, Lamotte-Buleux, Lanchères, Ligescourt, Machiel, Machy, Maison-Ponthieu, Maison-Roland, Mareuil-Caubert, Méneslies, Mesnil-Domqueur, Miannay, Millencourt-en-Ponthieu, Mons-Boubert, Moyenneville, Nampont, Neufmoulin, Neuilly-le-Dien, Neuilly-l'Hôpital, Nibas, Novion, Noyelles-en-Chaussée, Noyelles-sur-Mer, Ochancourt, Oneux, Pendé, Ponches-Estruval, Ponthoile, Pont-Remy, Port-le-Grand, Quend, Quesnoy-le-Montant, Regnière-Écluse, Ribeaucourt, Rue, Saigneville, Sailly-Flibeaucourt, Saint-Blimont, Saint-Quentin-en-Tourmont, Saint-Quentin-la-Motte-Croix-au-Bailly, Saint-Riquier, Saint-Valéry-sur-Somme, Surcamps, Le Titre, Toeufles, Tully, Valines, Vauchelles-lès-Domart, Vauchelles-lès-Quesnoy, Vaudricourt, Vercourt, Villers-sous-Ailly, Villers-sur-Authie, Vironchaux, Vitz-sur-Authie, Vron, Woignarue, Woincourt, Yaucourt-Bussus, Yvrench, Yvrencheux, Yzengremer, Yonval.

## **5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE**

### **5.1. Spécificités de l'aire géographique :**

Au cœur de l'aire géographique, les animaux destinés à la production de l'appellation d'origine « Prés-salés de la baie de Somme » sont élevés sur un territoire en équilibre entre la mer et la terre : le marais salé appelé localement « mollières », ainsi que sur le territoire des communes limitrophes qui forment la plaine maritime picarde. Les marais salés, dont le sol est formé d'une vase marine appelée tangué, sont recouverts par la mer au moins 50 jours par an, ce qui entraîne le développement d'une végétation halophyte (*puccinellia maritima*, *halimione portulacoïdes*, *triglochin maritima*,...) appréciée des ovins. Les mollières sont drainées par un réseau de chenaux naturels et erratiques qui constituent autant d'obstacles au déplacement des ovins. Au-delà des mollières, les ovins séjournent pendant les submersions des marais salés et pendant l'hiver au sein de la plaine maritime picarde constituée de polders et de formation dunaires.

L'impossibilité de poser des clôtures pérennes due au caractère public des mollières et à leurs submersions régulières, la pratique de l'estive due à l'éloignement des bergeries et les risques d'enlissements liés aux chenaux ont maintenu la gestion pastorale collective des troupeaux et la présence de bergers pour les conduire. Les difficultés de déplacement sur les terrains meubles et parcourus de chenaux ont aussi conduit les éleveurs d'une part à sélectionner des souches de brebis adaptés à la marche et pourvues d'excellentes qualités maternelles, et d'autre part à mettre sur les mollières des agneaux suffisamment âgés pour affronter les contraintes du milieu.

La maîtrise et l'exploitation par les éleveurs de prairies indispensables pour abriter et nourrir les animaux lorsque les marais salés sont submergés par les marées de vives-eaux, se sont développées et organisées tout autour de la baie.

Par ailleurs, face à l'hétérogénéité naturelle de croissance des individus au sein du troupeau qui conduit à la coexistence d'agneaux au développement précoce avec d'autres plus tardifs dont le handicap peut être aggravé par les événements climatiques comme la sécheresse, les éleveurs ont développé pour ces agneaux déficients un savoir-faire de finition adapté. Cette finition se déroule en bergeries ; les aliments sont en majorité issus de l'aire même si une partie, notamment la fraction azotée, vient traditionnellement en partie de l'extérieur.

Cet élevage particulier, à l'occasion des relations locales entre éleveurs, chevillards 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 interdit tout souillage de la carcasse. Les conditions de ressuage et de maturation sont aussi encadrées. C'est à l'issue de ces opérations que les producteurs jugent de la conformité des carcasses aux caractéristiques de l'appellation d'origine « Prés-salés de la baie de Somme » notamment à partir de la qualité du gras et de l'aspect des carcasses.

L'importance locale de cet élevage se traduit aussi par le fait que l'agneau « Prés-salés de la baie de Somme » se trouve au centre de nombreuses activités touristiques et gastronomiques. C'est ainsi que lors de la fête du mouton, le premier week-end d'octobre, plusieurs milliers de visiteurs viennent participer à des animations autour de l'élevage : dégustation, démonstration de chiens de berger, défilé des troupeaux...

## **5.2. Spécificités du produit :**

Les agneaux sont nés sur les exploitations de l'aire géographique de races croisées, adaptées au milieu et dont les mères présentent des qualités maternelles et laitières affirmées. Les béliers reproducteurs appartiennent aux races « Suffolk », « Hampshire », « Roussin », « Ile de France », « Rouge de l'Ouest », « Boulonnais » et « Vendéen ». Les carcasses se distinguent par une conformation présentant « un profil rectiligne à subconcaves » et « un développement musculaire moyen à important ». Elles présentent un état d'engraissement « cirées à couvertes » et un gras externe et interne ferme, de couleur blanc à blanc crème. La viande se distingue par sa couleur rosée, la longueur des fibres et l'implantation de persillé (gras intra musculaire). Elle offre à la cuisson une jutosité élevée et soutenue tout au long de la mastication ainsi que des arômes intenses et persistants en bouche.

## **5.3. Lien causal :**

Le lien entre les caractéristiques de la viande « Prés-salés de la baie de Somme » présentées ci-dessus et son terroir passe principalement par la consommation de la végétation particulière des marais salés, notamment la puccinellie, et par l'exercice physique auquel se livrent les ovins pour se la procurer dans ce milieu souvent hostile (risques d'enlèvement dans les chenaux profonds, absence de protection contre les embruns et contre le soleil et la chaleur en été).

Le lien est renforcé et maintenu significativement par les pratiques pastorales locales et la maîtrise des conditions spécifiques d'abattage. Parmi les savoir-faire locaux mobilisés pour l'obtention de l'appellation d'origine « Prés-salés de la baie de Somme », la sélection et l'utilisation d'animaux adaptés à ces conditions de pâturage difficiles, de par leur croissance musculaire lente et de par leurs qualités maternelles, sont déterminantes.

D'autre part, les agneaux sont conduits au marais salé après la fin de l'hiver et vont y séjourner jour et nuit jusqu'à leur abattage ou leur éventuelle finition sans autre interruption que leurs retraits durant les submersions. Ainsi s'est forgée une tradition pastorale utilisant des bergers d'estive, familiers du marais salé qui malgré les dangers, font pâturer les animaux, dans un continu déplacement, afin de respecter les équilibres naturels à l'origine de ses ressources. La longue période de pâturage qui résulte de ces pratiques (75 jours minimum), l'existence de parcelles de repli utilisées pendant les submersions, l'adaptation de la période de production des agneaux à celle de la végétation des mollières, la capacité des éleveurs à reconnaître les individus qui auront besoin d'une finition pour répondre aux caractéristiques « Prés-salés de la baie de Somme », aboutit à des agneaux lourds, mais peu rebondis, dont la couleur des muscles est d'un rosé soutenu tandis que le gras est ferme et blanc.

La présence de 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 par les bouchers et éleveurs locaux. Leur emplacement à une distance parcourable en moins d'une heure permet aussi, en minimisant le stress du transport, de conserver les qualités organoleptiques acquises dans les élevages. Cette qualité est à l'origine de la notoriété de la viande « Prés-salés de la baie de Somme » qui est reconnue par un prix de vente très supérieur à l'agneau standard (entre 50 et 100% selon les périodes).

## **REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES**

(article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006)