

DOCUMENT UNIQUE

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

«**PRES-SALES DU MONT-SAINT-MICHEL**»

N° CE: FR-PDO-0005-0813-25.06.2010

IGP () AOP (X)

1. DENOMINATION

«Prés-salés du Mont-Saint-Michel»

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

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 reparti.

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

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 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 salé.

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.

~~Des fourrages et des concentrés peuvent être distribués en complément selon les périodes d'élevage des agneaux et le mode d'alimentation définis dans le cahier des charges.~~

~~Les fourrages proviennent du secteur de production végétale compris dans la zone d'élevage et de la zone de pâturage maritime.~~

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 enrubbée 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, triticale, 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.

~~Les concentrés consommés le cas échéant proviennent, pour au moins 50 % des quantités de matière sèche distribuées, de la zone d'élevage.~~

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.

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent 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 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 « AOPC » ou « appellation d'origine **protégée contrôlée** »,
- le ~~logo~~ **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 DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique au sein de laquelle se déroulent la naissance, l'élevage et l'abattage des agneaux, est composée des ~~l'ensemble des communes des 98~~ **42** cantons suivants **dont 6 en partie** des départements de la Manche, **et** de l'Ille et Vilaine, ~~du Calvados, des Côtes-d'Armor et de la Mayenne~~ :

Département de la Manche :

La totalité des communes des cantons d'Avranches, ~~Barenton~~, Barneville-Carteret, Beaumont-Hague, ~~Bréecey~~, Bréhal, Bricquebec, ~~Canisy~~, Carentan, Cerisy-la-Salle, Cherbourg-Nord-Ouest, **Cherbourg-Octeville**, Cherbourg-Sud-Est, **Cherbourg-**

Octeville-Sud-Ouest, Coutances, Ducey, Equeurdreville-Hainneville, Gavray, Granville, La Haye du Puits, la Haye-Pesnel, Isigny-le-Buat, Jullouville, Juvigny-le-Tertre, Lessay, Marigny, Montebourg, Montmartin-sur-Mer, Mortain, Octeville, Percy, Périers, Les Pieux, Pontorson, Quettehou, Saint-Clair-sur-Elle, Saint-Hilaire-du-Harcouët, Saint-James, Saint-Jean-de-Daye, Saint-Lô-Est, Saint-Lô-Ouest, Saint-Malo-de-la-Lande, Sainte-Mère-Église, Saint-Ovin, Saint-Pierre-Église, Saint-Pois, Saint-Sauveur-Lendelin, Saint-Sauveur-le-Vicomte, Sartilly, Sourdeval, Le Teilleul, Tessy-sur-Vire, Torigni-sur-Vire, Tourlaville, Valognes, Vesly, Villedieu-les-Poêles. Les communes du canton de la Haye-du-Puits à l'exception des communes d'Appeville, Coigny, Cretteville, Houtteville, Prétot-Sainte-Suzanne, Vindefontaine.

Dans le canton de Saint-Sauveur-Lendelin, les communes de Muneville-le-Bingard, La Ronde-Haye.

Département de l'Ille et Vilaine :

La totalité des communes des cantons **d'Antrain, Bécherel, Betton, Cancale, Châteauneuf-d'Ille-et-Vilaine, Combourg, Dinard, Dol-de-Bretagne, Fougères, Fougères-Nord, Fougères-Sud, Hédé, Liffré, Louvigné-du-Désert, Montauban, Pleine-Fougères, Rennes-Brequigny, Rennes-Centre, Rennes-Centre-Ouest, Rennes-Centre-Sud, Rennes-Est, Rennes-le-Blosne, Rennes-Nord, Rennes-Nord-Est, Rennes-Nord-Ouest, Rennes-Sud-Est, Rennes-Sud-Ouest, Saint-Aubin-d'Aubigné, Saint-Aubin-du-Cormier, Saint-Brice-en-Coglès, Saint-Malo-Nord, Saint-Malo-Sud, Tinténiac, Vitré-Est, Vitré-Ouest.**

Dans le canton de Cancale, les communes de La Fresnaie, Hirel, Saint-Benoit-des-Ondes.

Dans le canton de Saint-Aubin d'Aubigné, les communes d'Andouillé-Neuville, Gahard, Romazy, Saint-Aubin-d'Aubigné, Sens-de-Bretagne et Vieux-Vy-sur-Couesnon.

Dans les cantons de Vitré-est et Vitré-ouest, les communes de Balazé, Châtillon-en-Vendelais, Montautour, Princé, Saint-M'Hervé, Vitré.

Département du Calvados :

~~Cantons de Bénv Bocage, Isigny-sur-Mer, Saint-Sever-Calvados, Vire.~~

Département des Côtes d'Armor :

~~Cantons de Caulnes, Dinan, Evran, Matignon, Plancoët, Plélan-le-Petit, Ploubalay.~~

Département de la Mayenne :

Canton de Landivy

~~Une zone de pâturage maritime et une zone d'élevage plus restreintes sont définies à l'intérieur de l'aire géographique, rassemblant les conditions naturelles et de savoir-faire nécessaires pour assurer l'élevage et le pâturage maritime des animaux, ainsi que la production végétale complémentaire dont ils pourront se nourrir.~~

~~La zone de pâturage maritime est constituée par les marais salés de la baie du Mont St Michel et des havres du Cotentin. A l'intérieur de cette zone, dont la surface est évolutive en fonction de la dynamique sédimentaire, sont identifiés les marais présentant une ressource fourragère et une biodiversité végétale adaptées à la production d'agneaux destinés à l'appellation d'origine protégée.~~

~~La zone d'élevage où naissent et croissent les agneaux prés-salés est sous influence maritime forte et englobe les surfaces de replis où les animaux se rendent lorsque la mer recouvre les marais salés, les bergeries et les surfaces consacrées à l'alimentation complémentaire. Cette frange côtière de quelques kilomètres de large est formée principalement de dunes et sédiments marins récents. Elle est constituée du territoire des communes suivantes :~~

~~Communes en totalité du département de la Manche : Agon-Coutainville, Anneville-sur-Mer, Annoville, Avranches, Bameville-Carteret, Blainville-sur-Mer, Bréhai, Bretteville-sur-Ay, Bricqueville-sur-Mer, Céaux, Courtils, Créances, Denneville, Gefosses, Genêts, Glatigny, Gouville-sur-Mer, Hauteville-sur-Mer, Heugueville-sur-Sienne, Huisne-sur-Mer, Lessay, Lingreville, Marcey-Les-Grèves, Montchaton, Montmartin-sur-Mer, Le Mont-Saint-Michel, Orval, Pontaubault, Portbail, Regnéville-sur-Mer, Saint-Germain-sur-Ay, Saint-Georges-de-la-Rivière, Saint-Jean-la-Rivière, Saint-Lô-d'Ourville, Saint-Rémy-des-Landes, Surville, Tourville-sur-Sierme, Le Val-Saint-Père, Vains.~~

~~Communes en totalité du département de l'Ille-et-Vilaine : Cherrucix, Mont-Dol, Le Vivier-sur-Mer, Hirel, La-Fresnais, Roz-sur-Couesnon, Saint-Benoît-des-Ondes.~~

~~Communes en partie du département de la Manche : Pirou (sections AB, AC, AD, AH, BH, BI, BK, BL, BM, BN, BO, BP, BR, BS, BT, BV) Beauvoir (sections A, AB, AC, ZA, ZB, ZC), Pontorson (ancien territoire d'Ardevon).~~

~~Communes en partie du département de l'Ille-et-Vilaine : Saint-Broladre (sections AB, AD, AE, ZH, ZI, ZK, ZL, ZM, ZN, ZO, ZP), Saint-Georges-de-Grehaigne (sections A1, A2, AC, AD, AE, AH, AJ, ZB, ZC, ZD, ZH), Saint-Marcen (sections A, ZA, ZB).~~

5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

~~La spécificité de l'aire géographique réside essentiellement dans la zone de pâturage. Celle-ci est constituée de prairies régulièrement recouvertes par la mer – les marais salés – où des éleveurs ont construit au fil des siècles un savoir-faire spécifique de gestion pastorale de ce milieu. Les pratiques d'élevage participent ainsi fortement à l'identité paysagère et écologique autour des marais salés de la Baie du Mont-Saint-Michel et des havres du Cotentin qui disposent d'une grande réputation touristique.~~

Facteurs physiques naturels contribuant au lien

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 tanguie 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 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 portulacoides*) plus particulièrement après qu'elle ait gelé, sont très appétantes et forment ainsi l'essentiel de l'alimentation des agneaux « Prés-salés du Mont-Saint-Michel ».

Facteurs humains contribuant au lien

La production d'agneaux est attestée dans la baie du Mont-Saint-Michel depuis le X^{ème} 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 à ~~7~~ **aux** races bien adaptées aux conditions de vie du marais salé et dont la croissance musculaire est relativement plus lente.

~~Les savoir-faire des éleveurs de~~ **L'élevage d'agneaux** prés-salés ~~s'est se sont~~ aussi développé grâce à l'installation des bergeries et à la maîtrise de prairies situées sur le domaine terrestre à proximité du marais maritime. ~~Le maintien et le développement de ceux-ci~~ **Leur existence** est indispensable afin d'abriter les animaux ~~la nuit et~~ **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.

~~En aval de cette production, un réseau de bouchers et de restaurateurs locaux entretiennent la notoriété des « Prés-salés du Mont-Saint-Michel » tant auprès de la population locale que des nombreux touristes qui parcourent la région.~~

5.2. Spécificité du produit

Les carcasses se distinguent par un gras blanc et ferme, uniformément reparti. Elles sont cirées à couvertes, ~~Du fait de la sélection génétique imposée et des conditions de vie sur le marais, les carcasses~~ 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** à la cuisson une jutosité élevée et soutenue tout au long de la mastication, ~~ainsi que~~ 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.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Le lien entre la viande « Prés-salés du Mont-Saint-Michel » et son lieu de production passe d'abord 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 salés 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 les autres contraintes de cet espace de terrain meuble, découpé par un réseau de chenaux profonds, et exposé à la rudesse du climat milieu formé d'espaces ouverts, exposé à la rudesse du climat et dont le terrain meuble, découpé par un réseau de chenaux profonds, marquent le développement de ces animaux qui font face aux risques d'enlèvement, à l'absence de protection contre les embruns, au froid en hiver et au soleil et la chaleur en été. Du fait de ces conditions rigoureuses, les animaux ne peuvent souvent pas

arriver trop jeunes sur le marais salés 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 **autre** des conformations peu rebondies, un gras ferme et peu abondant, ~~ainsi qu'une couleur soutenue de la chair~~ **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** ~~Grâce à des temps de transports limités, les animaux qui évitent aux animaux un facteur de 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 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006)