

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE « PRÉS-SALÉS DE LA BAIE DE SOMME »

homologué par le décret n°2012-278 du 27 février 2012, *JORF* du 29 février 2012
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche,
de la ruralité et de l'aménagement du territoire n°9-2012

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO),
Arborial, 12 rue Henri Rol-Tanguy,
TSA 30003 - 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex.
Tél.: 01 73 30 38 00
Fax : 01 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Association de défense de l'appellation « agneaux prés-salés de la baie de Somme »
Mairie de Saint-Valery – 19, place Saint Martin - 80230 Saint-Valery-sur-Somme
Tél. : 03 22 27 07 09
Courriel : odg-aoc-bs@orange.fr

Composition : producteurs, abatteur, transformateurs

Statut juridique : association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901.

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.1. Viande (et abats) frais

1. NOM DU PRODUIT

« Prés-salés de la baie de Somme »

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

Seule a droit à l'appellation d'origine « Prés-salés de la baie de Somme » la viande issue d'agneaux âgés de moins de 12 mois.

Les carcasses présentent les caractéristiques suivantes :

- un poids de 16 kg minimum ;
- une conformation présentant « un profil rectiligne à subconcave » et « un développement musculaire moyen à important », (classement U,R,O grille EUROP) ;
- un état d'engraissement « cirées à légèrement 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, 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. La viande est présentée réfrigérée, à l'exception de la viande décongelée réfrigérée.

3. DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de l'appellation d'origine « Prés-salés de la baie de Somme », 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, le pâturage maritime et l'abattage des agneaux, s'étend aux territoires des communes des départements suivants :

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-Plumoisin, 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, Écuire, Embry, Fontaine-l'Étalon, Fressin, Fruges, Gennes-Ivergny, Gouy-Saint-André, Grigny, Groffliers, Guigny, Guisy, Hesdin, Hesmond, Huby-Saint-Leu, Humbert, Labroye, Lebiez, Lépine, Lespinoy, La Loge, Loison-sur-Créquoise, La Madelaine-sous-Montreuil, Maintenay, Marant, Marconne, Marconnelle, Marenla, Maresquel-Ecquemecourt, 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, Saint-Denoëux, Saint-Georges, Saint-Rémy-au-Bois, Sainte-Austreberthe, Saulchoy, Sempy, Sorrus, Tigny-Noyelle, Tollent, Torcy, Tortefontaine, Tramecourt, Vacqueriette-Erquières, Verthon, 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, Buignyl'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, Nouvion, 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-Valery-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.

Identification spécifique des marais salés

Au sein de l'ensemble des marais salés, 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.

Les marais salés sont organisés en secteurs autonomes de pâturage qui font l'objet d'une procédure d'identification.

Au sens du présent cahier des charges, on entend par secteur autonome de pâturage une unité de marais salés pâturée.

L'identification des secteurs autonomes de pâturage est effectuée sur le fondement des critères relatifs à leur lieu d'implantation fixés par le comité national en charge des produits agroalimentaire de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance du 24 novembre 2005, après avis d'une commission d'experts désignée à cet effet. La liste de ces critères est consultable auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité ci-après dénommé INAO et du groupement intéressé.

Tout éleveur ou groupement d'éleveurs désirant faire identifier un secteur autonome de pâturage en fait la demande auprès des services de l'INAO, avant le 31 août de l'année précédant celle de l'utilisation du ou des secteurs autonomes en vue de produire de la viande à appellation d'origine « Prés-salés de la baie de Somme ».

La demande est enregistrée par les services de l'INAO et le secteur autonome de pâturage concerné est inscrit sur une liste des secteurs autonomes de pâturage identifiés consultable auprès de ces services et du groupement intéressé. La demande d'identification doit être renouvelée tous les 5 ans.

Tout secteur autonome de pâturage inscrit dans la liste et pour lequel les critères ne sont pas respectés est retiré de cette liste sur décision des services de l'INAO après avis de la commission d'experts.

4. ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

4.1 Déclaration d'identification

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Prés-salés de la baie de Somme » doit s'engager au respect des textes réglementaires au travers de la signature d'une déclaration d'identification établie sur imprimé conforme au modèle approuvé par le directeur de l'INAO. Cette déclaration doit être transmise par les opérateurs au groupement avant le 31 août précédent les premières mises au marais.

Cette déclaration permet l'identification par les structures de contrôle de l'ensemble des opérateurs intervenant dans le processus d'élaboration de la viande « Prés-salés de la baie de Somme » (éleveurs et abatteurs), ainsi que de leurs structures de production. Elle permet de connaître à la fois la localisation géographique et l'organisation des moyens de production.

4.2 Contrôle des conditions de production et suivi des animaux

Le suivi des conditions de production pour la production en appellation d'origine « Prés-salés de la baie de Somme » s'appuie sur des contrôles terrain ainsi que sur l'examen des registres et des déclarations spécifiques concernant les éleveurs et les ateliers d'abattage. Les formulaires de déclaration sont établis conformément aux modèles type approuvés par le directeur de l'INAO.

Les éleveurs tiennent des registres permettant notamment de disposer de l'inventaire du troupeau des reproducteurs et de retracer le calendrier d'élevage des agneaux, les conditions d'alimentation des brebis et des agneaux et la traçabilité jusqu'à l'abattoir.

Pour les éleveurs, les registres comprennent notamment pour l'inventaire du troupeau :

- pour les brebis, les références de l'exploitation dont elles sont issues ;
- pour les béliers appartenant aux races prévues par le présent cahier des charges, le certificat d'origine et de qualification délivré par l'organisme de sélection (O.S);
- pour les autres béliers, les références de l'exploitation dont ils sont issus ;
- pour les agneaux, l'identification de l'animal, l'identification de la mère, sa date de naissance, sa date de mise au marais, la date et l'heure de l'interruption du pâturage maritime et du retour au marais salé lors des marées de vives eaux, la date de mise en finition, la date et l'heure d'expédition à l'abattoir, l'identification de l'abattoir.

De plus, les éleveurs doivent tenir à disposition des agents de contrôle les factures d'achat des aliments complémentaires, mentionnant les quantités et l'origine, ainsi que les étiquettes reprenant la formulation de l'aliment complémentaire.

Pour les ateliers d'abattage, le respect de la traçabilité et des durées minimales des différentes opérations est vérifié notamment à partir d'enregistrements :

- du document de circulation ovin-caprin qui fait le lien à partir du numéro d'identification de l'agneau entre éleveur, transporteur et abatteur ;
- des heures de réalisation des opérations d'abattage (arrivée à l'abattoir, attente en bouverie, sacrifice, ressuage, entrée en maturation et de sortie d'abattoir) ;
- du registre de sortie de carcasses (identification de l'animal, numéro de tuerie, poids et classement).

L'ensemble des registres est tenu à la disposition des agents chargés des contrôles et les déclarations sont exigées aux dates et dans des délais permettant aux structures de contrôle d'effectuer un suivi et des vérifications éventuelles.

La tenue de ces registres par l'éleveur est complétée par l'obligation de fournir à certaines étapes clés de la production les déclarations suivantes :

- la déclaration d'inventaire du troupeau de reproducteurs précisant leur race ou origine, avant le 31 janvier de chaque année;
- la déclaration de naissance des agneaux (« déclaration d'agnelage »), au plus tard les 15 et 31 de chaque mois, et contient la date de naissance et le sexe de chaque agneau, les numéros d'identification individuelle des brebis et de leur(s) agneau(x) ;
- la déclaration de mise au marais salé du troupeau ou d'un lot, au plus tard 24 heures après sa réalisation, elle contient les numéros d'identification individuelle des agneaux ainsi que la date de mise au marais ;
- le calendrier prévisionnel des interruptions et des reprises du pâturage maritime ;

- la déclaration d'entrée en finition, au plus tard 48 heures après sa réalisation, elle contient les numéros d'identification individuelle des agneaux ainsi que la date de sortie définitive du marais ;
- la déclaration de la date prévisionnelle d'abattage des agneaux, au plus tard la veille de l'abattage, elle contient les numéros d'identification individuelle des agneaux ainsi que la date d'abattage.

La déclaration de mise au marais salé et le calendrier prévisionnel des interruptions et des reprises du pâturage maritime sont exigés concomitamment à la première mise au marais maritime. Toute interruption ou reprise du pâturage sur le marais salé non conforme au calendrier prévisionnel et aux horaires prévus fait l'objet dans les 24 heures d'une déclaration précise auprès des structures de contrôle.

En outre, la revendication de l'appellation d'origine est présentée par l'éleveur sur le document de circulation des ovins qui accompagne chaque agneau entre l'élevage et l'abattoir.

4.3 Classement des carcasses en appellation d'origine

Les carcasses sont systématiquement évaluées au regard du poids (minimum 16 kg), de la conformation (URO) et de l'état d'engraissement (2 et 3) ; et après ressuage, par sondage, sur les caractéristiques de gras telles que la couleur du gras interne au niveau des rognons, du gras externe au niveau de la queue, des reins et du dos et de sa texture au niveau du dos.

4.4 Marquage des animaux

Depuis l'agnelage jusqu'à la distribution, les animaux portent un marquage d'identification :

- dans les 3 jours qui suivent l'agnelage, les références de l'élevage et les références individuelles de l'animal sont marquées sur chaque animal au moyen des repères officiels d'identification ;
- dès leur mise au marais, les animaux sont identifiés par un marquage à la peinture ou par tout autre moyen indélébile et visible ;
- à l'abattoir, un numéro de tuerie est inscrit de façon indélébile sur la carcasse ;
- après ressuage, les carcasses conformes aux critères d'appréciation de l'appellation sont identifiées par l'apposition d'un marquage inviolable matérialisé par une bande d'identification à l'encre de couleur brune indélébile avec la mention « Prés-salés BS » des deux côtés de la carcasse.

5. DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

Les agneaux doivent être nés, élevés et abattus dans l'aire géographique précisée au point 3).

L'ensemble des agneaux et brebis d'une exploitation doit respecter les conditions de production du présent cahier des charges.

Race et reproduction

Les animaux destinés à la production de l'appellation d'origine « Prés-salés de la baie de Somme » sont adaptés aux difficultés du pâturage sur le marais salé : conditions climatiques rigoureuses, risque d'enlèvement, marche prolongée, végétation halophile.

Les agneaux sont issus de béliers nés de mères élevées sur marais salés dans des exploitations titulaires d'un titre d'exploitation pastorale de marais salé ou de béliers disposant d'un certificat d'origine délivré par l'O.S. (Organisme de sélection) de chacune des races suivantes : « Suffolk », « Hampshire », « Roussin », « Ile de France », « Rouge de l'Ouest », « Boulonnais » et « Vendéen ».

Les femelles reproductrices sont, à l'exception de situations particulières de reconstitution de troupeaux déclarées auprès des structures de contrôle, nées de brebis élevées sur marais salés dans des exploitations titulaires d'un titre d'exploitation pastorale de marais salé.

Le schéma de sélection des femelles reproductrices est fondé sur la prolificité, les qualités maternelles, l'aptitude à la marche et l'adaptation au milieu.

Règles générales de conduite des animaux

Les règles générales de conduite des animaux sur les marais salés visent notamment à préserver les caractéristiques de la viande appellation d'origine « Prés-salés de la baie de Somme » mais aussi les équilibres naturels très fragiles des marais salés :

- les animaux mâles non destinés à la reproduction sont castrés avant d'être envoyés sur le marais salé ;
- les reproducteurs sont tondus avant le 15 juillet ;
- les animaux pâturant sur les marais salés sont surveillés quotidiennement ;
- les béliers sont génotypés ARR/ARR ;
- les animaux porteurs de lésions liées à une parasitose sont isolés et traités en dehors du marais salé ;
- l'introduction de fertilisant en dehors des déjections animales liées au pâturage est interdite ;
- l'introduction de tout aliment ou fourrage est interdite sur le marais salé.

Le chargement des agneaux et brebis sur les secteurs autonomes de pâturage identifiés et sur les parcelles de repli est limité. Il est défini un chargement maximal instantané inférieur ou égal à 0,9 UGB/ha sur le marais salé et à 22,5 UGB/ha sur les parcelles de repli. Les parcelles de repli observent un chargement moyen annuel inférieur ou égal à 1,5 UGB/ha.

Chaque exploitation dispose d'une bergerie pour abriter les agneaux et brebis notamment pendant les périodes d'agnelage.

Pratiques d'élevage

L'élevage des agneaux comporte 3 étapes successives :

- une période post-natale au cours de laquelle l'alimentation des agneaux est constituée principalement du lait maternel. Cette période dure au minimum 60 jours et au maximum 90 jours ;
- une période de pâturage maritime de 75 jours minimum d'au moins 4 heures de pâture dont 60 jours d'au moins 7 heures, pendant laquelle les agneaux séjournent sur les secteurs autonomes de pâturage identifiés. La période de pâturage maritime peut être interrompue d'une part en fin de journée par un retour des animaux vers les parcelles de repli, situés à moins d'1 km du secteur autonome de pâturage concerné, et d'autre part lors du

recouvrement du marais salé par les marées de vives eaux, par un retour des animaux vers les parcelles de repli.

Les journées durant lesquelles les animaux sont rassemblés sur des parcelles de repli ne sont pas comptabilisées comme journées de pâturage maritime ;

- une période facultative de finition d'une durée égale ou inférieure à 1 jour pour 4 jours de pâturage maritime, dans la limite de 6 semaines maximum.

La durée d'élevage minimale des agneaux avant leur abattage est de 135 jours.

En cas de finition, la période de pâturage maritime, y compris 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.

Alimentation des agneaux

L'alimentation des agneaux et brebis est constituée principalement du pâturage du marais salé. Des fourrages et des concentrés peuvent être distribués en complément en fonction des périodes d'élevage des agneaux.

Au cours de la période post-natale, l'alimentation lactée des agneaux peut être complétée de lait en poudre, de fourrages ou de concentrés.

Durant la période de pâturage maritime ainsi qu'au cours des différentes phases d'interruption de cette période, l'alimentation des agneaux et brebis peut être complétée de fourrages. La distribution de concentrés aux animaux est interdite pendant cette période.

Les agneaux reçoivent en cas de finition une alimentation à base de fourrage et de concentrés.

Quotidiennement, la totalité des fourrages et au moins 65% des concentrés exprimés en matière sèche proviennent des secteurs caractérisés par une altitude inférieure à 10 m et des sols de sédiments marins récents situés à proximité des marais salés.

Les fourrages consommés aux différentes phases d'élevage des animaux 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.

La distribution de fourrages conservés sous forme d'ensilage est interdite.

Les concentrés distribués aux brebis et aux agneaux sont constitués de:

- céréales ;
- sous produits de céréales : son de blé ;
- tourteaux de soja, colza, tournesol et lin ;
- pulpes végétales ;
- mélasses ;
- luzerne déshydratée ;
- complément minéral et vitaminique.

Pendant la période post-natale ou la période facultative de finition, seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux présents dans l'exploitation les végétaux, co-produits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. Pour chaque constituant, le seuil de contamination maximum toléré devra être conforme au taux prévu par la réglementation en vigueur.

Transport et abattage

La durée maximale qui s'écoule entre le départ des agneaux depuis le dernier lieu de rassemblement et leur arrivée à l'abattoir est inférieure ou égale à 4 heures.

L'abattage intervient au plus tôt 6 heures et au plus tard 18 heures après le déchargement. Préalablement à leur abattage, les agneaux sont placés en local d'attente sur une litière paillée, régulièrement entretenue et disposent d'un point d'abreuvement. Au cours des opérations de dépouille et d'éviscération, le gras de couverture doit être préservé et les carcasses ne doivent pas être souillées. Le douchage des carcasses est interdit sauf en cas d'accident d'éviscération.

Le ressuage des carcasses est effectué durant une période de 12 heures minimum à une température comprise entre 0° et 3°C. Le délai de maturation des carcasses à l'abattoir est de 72 heures minimum après l'abattage.

Les locaux où s'effectue le ressuage des carcasses présentent les caractéristiques suivantes : vitesse de l'air : 0,7 à 1,5 m/s pendant le ressuage et 0,4 à 0,7 m/s après le ressuage.

6. ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1 Spécificités de l'aire géographique

Facteurs naturels

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.

Le marais salé constitue un territoire à forte contrainte résultant d'une confrontation perpétuelle entre la mer et la terre sur la partie haute de l'estran. Les marais salés, dont le sol est formé d'une vase marine appelée tanguie, sont recouverts par la mer au moins 50 jours par an, ce qui entraîne le développement d'une végétation halophyte appréciée des ovins. La surface des marais salés évolue constamment sous l'influence des phénomènes de sédimentation et d'érosion.

Les mollières sont drainées par un réseau de chenaux naturels et erratiques qui jouent un rôle très important dans le transfert de la production biologique des marais salés vers le système côtier, générant des ressources alimentaires pour de nombreuses populations sauvages ainsi que pour les productions conchylicoles. Cet espace préservé, à la qualité paysagère exceptionnelle est reconnu par plusieurs inventaires scientifiques et bénéficie du programme européen Natura 2000, ainsi que de conventions pour la sauvegarde de l'avifaune.

Les plantes qui occupent le marais salé sont adaptées à la présence d'eau salée et présentent des adaptations remarquables à ces conditions difficiles. Ce sont des espèces qui, bien que vivant en

milieu humide, se comportent paradoxalement comme des plantes de milieu sec car l'eau de mer est très peu utilisable. Plusieurs d'entre elles comme la puccinellie (*Puccinellia maritima*), l'obione (*Halimione portulacoïdes*) plus particulièrement après qu'elle ait gelée ou le troscart (*Triglochin maritima*) sont très appétantes et forment ainsi l'essentiel de l'alimentation des agneaux « Prés-salés de la baie de Somme ».

Les mollières de la Baie de Somme et de la baie d'Authie sont incluses dans un ensemble plus vaste : la plaine maritime picarde. Les ovins y séjournent pendant les submersions des marais salés et durant l'hiver. De par sa formation particulière, ensablement et conquête de milieux à grand renfort de digues (renclôtures) tout au long des siècles passés, et par les nombreux cours d'eau qui la traversent, la plaine maritime picarde constitue une entité paysagère remarquable, d'altitude faible formée de polders et de quelques dunes. Les polders, Bas Champs ou renclôtures, convenablement drainés abritent de bonnes terres de culture et des prairies. Le climat s'y distingue aussi par plusieurs aspects susceptibles d'influer sur les productions végétales. On y note une diminution des amplitudes thermiques journalières et annuelles avec une quasi-disparition des jours de gel, une augmentation de la durée d'insolation et de la vitesse du vent. L'humidité relative y est souvent supérieure d'environ 10% par rapport à l'intérieur des terres. De plus, l'air marin contient des sels, en particulier du chlorure de sodium dont la concentration et les dépôts affectent significativement les premiers kilomètres de la côte.

Facteurs humains

Au début du XX^e siècle, les marais salés étaient exploités de manière collective et coutumière ; chaque habitant avait droit à un nombre limité de moutons ou de bovins sur ces pâturages. Un vacher ou un berger était employé chaque année par la communauté. Les bêtes quittaient les bergeries en mars, après les grandes marées d'équinoxe et restaient sur les prés-salés jusqu'à l'automne. A la Saint Jean (24 juin), les moutons étaient baignés dans la mer puis tondus et marqués au fer de leur propriétaire. Vers la Saint Rémi (1^{er} octobre), les troupeaux regagnaient les grandes bergeries ou les abattoirs d'Abbeville ou d'autres villes proches.

Cette pratique de l'estive s'est maintenue et précisée au cours du temps en développant des savoir-faire pastoraux très particuliers liés aux contraintes du milieu :

- le caractère public des mollières et leurs submersions régulières interdisant la pose de clôtures pérennes ont maintenu la gestion pastorale collective des troupeaux et la présence de bergers pour les conduire. Ces bergers, de part leur connaissance fine du terrain, évitent aux moutons de s'enliser dans les chenaux et permettent de conduire le troupeau de manière à apporter aux agneaux une alimentation spécifique et abondante tout en préservant les équilibres naturels ;
- la succession d'endiguement à l'origine des surfaces agricoles conquises sur le domaine marin s'est faite en maintenant la plupart des habitations et des bergeries sur des points hauts non-inondables mais éloignés du littoral. Cet éloignement, interdisant le retour quotidien des troupeaux collectif, a maintenu la pratique de l'estive d'avril à octobre/novembre nécessitant la présence de bergers ;
- la maîtrise et l'exploitation par les éleveurs de prairies terrestres, 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 ;

- les difficultés de déplacement sur les terrains meubles et parcourus de chenaux a conduit les éleveurs d'une part à sélectionner des souches de brebis adaptées 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. C'est aussi pour cela que les brebis sont systématiquement issues des troupeaux de prés-salés : leurs connaissances acquises dans leur vie d'agnelle sont mobilisées lorsqu'elles deviennent les institutrices de leurs petits ;
- 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 destiné à produire de la viande d'appellation d'origine « Prés-salés de la baie de Somme ». 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 ovins se sont maintenus. Les savoir-faire spécifiques d'abattage se traduisent notamment par un temps d'attente court et confortable 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 début 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 ».

Par ailleurs, dans la mesure où plusieurs activités (élevage, pêche, chasse, cultures marines, cueillette de salicornes, tourisme...) dépendent des équilibres naturels des marais salés, une concertation entre tous leurs promoteurs s'est développée en vue d'assurer durablement leur développement. Ainsi le pâturage raisonné, en favorisant le développement sur le marais salé d'une prairie rase de graminées vivaces, permet d'accueillir et de nourrir de nombreux oiseaux et de favoriser la diversité floristique en limitant la prolifération de plantes invasives (chiendent maritime). En effet en l'absence d'une gestion pastorale adaptée et d'une maîtrise des chargements, la diversité floristique du marais viendrait à diminuer et la ressource fourragère se dégraderait ainsi que la qualité microbienne des eaux.

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, qu'elles soient gastronomiques, naturalistes ou même sportives. 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...

Enfin, l'élevage de moutons et d'agneaux sur le marais salé participe fortement à l'identité paysagère et écologique de la baie de Somme qui dispose d'une grande réputation touristique. Le pâturage permet en effet de maintenir sur l'estran, de vastes étendues de prairies animées par les déplacements des troupeaux mais aussi par les envols de canards siffleurs et d'oies bernaches.

6.2 Spécificités du produit

Caractéristique du produit

Les agneaux destinés à l'appellation d'origine « Prés-salés de la baie de Somme » sont relativement âgés (de 135 jours à 1 an). La majorité des individus sont proposés à la consommation entre juillet et novembre. Leurs carcasses se distinguent par un gras blanc et ferme, peu développé et uniformément reparti. Les gigots sont longilignes, les carcasses relativement lourdes sont cirées à couvertes, présentent un profil rectiligne à subconcave et un développement musculaire moyen à important.

La viande se distingue par sa couleur 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 ainsi que des arômes intenses et persistants en bouche.

Antériorité et notoriété

Le terme pré-salé figure dans les dictionnaires depuis le XVIII^e siècle (1732), il désigne un mouton engraisé dans des pâturages côtiers périodiquement inondés par la mer, par extension, ce terme désigne la viande de cet animal (Dictionnaire Robert). L'élevage d'ovins sur le marais salé est attesté depuis le XV^e Siècle en baie de Somme.

Dès le XVI^e siècle, diverses donations de terres par des seigneurs ou l'Abbaye de Saint-Valery constituent une vaste étendue affectée au pâturage. Au XIX^e siècle, de petits exploitants travaillant la terre le matin se faisaient bergers l'après-midi et emmenaient paître leurs brebis sur les chemins, les talus et les mollières. Il y eut ainsi jusqu'à six mille moutons entre le Crotoy et Saint Valéry, dont la réputation de la viande dépassait largement les limites des villes proches comme Abbeville ou Amiens.

Différentes usurpations du terme pré-salé ont donné lieu à des jugements. Ainsi, le tribunal de grande instance de la Seine, dans son jugement du 12 février 1964, indique que "l'appellation agneau de pré-salé ne peut être donnée qu'à un agneau élevé en bordure de la mer, mangeant l'herbe des prés baignés de cette eau...". Le 24 janvier 1986, un jugement de la cour d'appel de Caen a précisé que les moutons conduits sur les pâturages, périodiquement recouverts par la mer et dont le sol est constamment imprégné d'eau de mer et où croît une végétation très particulière, sont dénommés habituellement moutons de prés-salés. Il ajoute qu'une qualité particulière est reconnue à la chair des animaux ainsi élevés.

Cette notoriété de la viande « Prés-salés de la baie de Somme » est reconnue par un prix de vente très supérieur à l'agneau standard (entre 50 et 100% selon les périodes).

En 1991, pour faire face aux multiples constats d'usurpation, les producteurs ont déposé la marque « agneau de l'estran » assorti d'un règlement. Depuis, et jusqu'à la reconnaissance en AOC par l'Etat français en 2007, les agneaux « Prés-salés de la Baie de Somme » ont été commercialisés avec la mention « véritable agneau pré salé en Baie de Somme » dès lors qu'ils respectaient le cahier des charges de la marque syndicale.

6.3 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 « 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, et de faciliter 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.

7. RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLES

Nom : Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Arborial – 12, rue Rol Tanguy - TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex

Tél. : 01 73 30 38 00

Fax : 01 73 30 38 04

Courriel : info@inao.gouv.fr

L'Institut national de l'origine et de la qualité est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture, déclaré autorité compétente au sens du règlement 882-2004.

Nom : Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Adresse : 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13

Tél : 01.44.87.17.17

La DGCCRF est un service du ministère en charge de l'économie.

8. ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

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 AOP de l'Union européenne et la mention « appellation d'origine protégée » à compter de l'enregistrement communautaire ;
- jusqu'à l'enregistrement communautaire, la mention « AOC » ou « appellation d'origine contrôlée » ;
- le nom de l'éleveur ;
- le numéro de l'élevage ;
- le numéro national d'identification de l'agneau ;
- la date d'abattage.

9. EXIGENCES NATIONALES

Principaux points à contrôler

	PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER	VALEURS DE REFERENCES	METHODES D'EVALUATION
Aire géographique	Localisation dans l'aire géographique des outils de production	Aire géographique de production.	Contrôle documentaire et/ou visuel
	Identification des marais	Critères d'identification (chargement/surfaces de replis, état de la ressource fourragère, répartition de point d'eau douce, chargement maximal instantané)	Contrôle documentaire et/ou visuel
Conditions d'élevage	Race et origine des reproducteurs	Femelle d'origine pré-salé mâle issu d'une des 7 races retenues ou né de femelle reproductrice née de brebis issues d'une exploitation titulaire d'un titre d'exploitation pastorale de marais salé	Contrôle documentaire
	Durée maximale de la période post-natale	90 jours	Contrôle documentaire
	Durée minimale de la période de pâturage maritime	- 75 jours minimum d'au moins 4 heures dont 60 jours à plus de 7h/jour - en cas de finition : .la durée de la période de finition est égale ou inférieure à 1 jour pour 4 jours de pâturage maritime, dans la limite de 6 semaines maximum. .la période de pâturage maritime représente au moins la moitié de la durée de vie de l'animal.	Contrôle documentaire et/ou visuel
	Nature de l'alimentation concentrée	Appartenance des concentrés distribués à la liste arrêtée	Contrôle documentaire
Contrôle produit	Caractéristiques analytiques	Poids minimum de 16 kg Classement URO État d'engraissement 2 et 3	Examen documentaire et/ou organoleptique

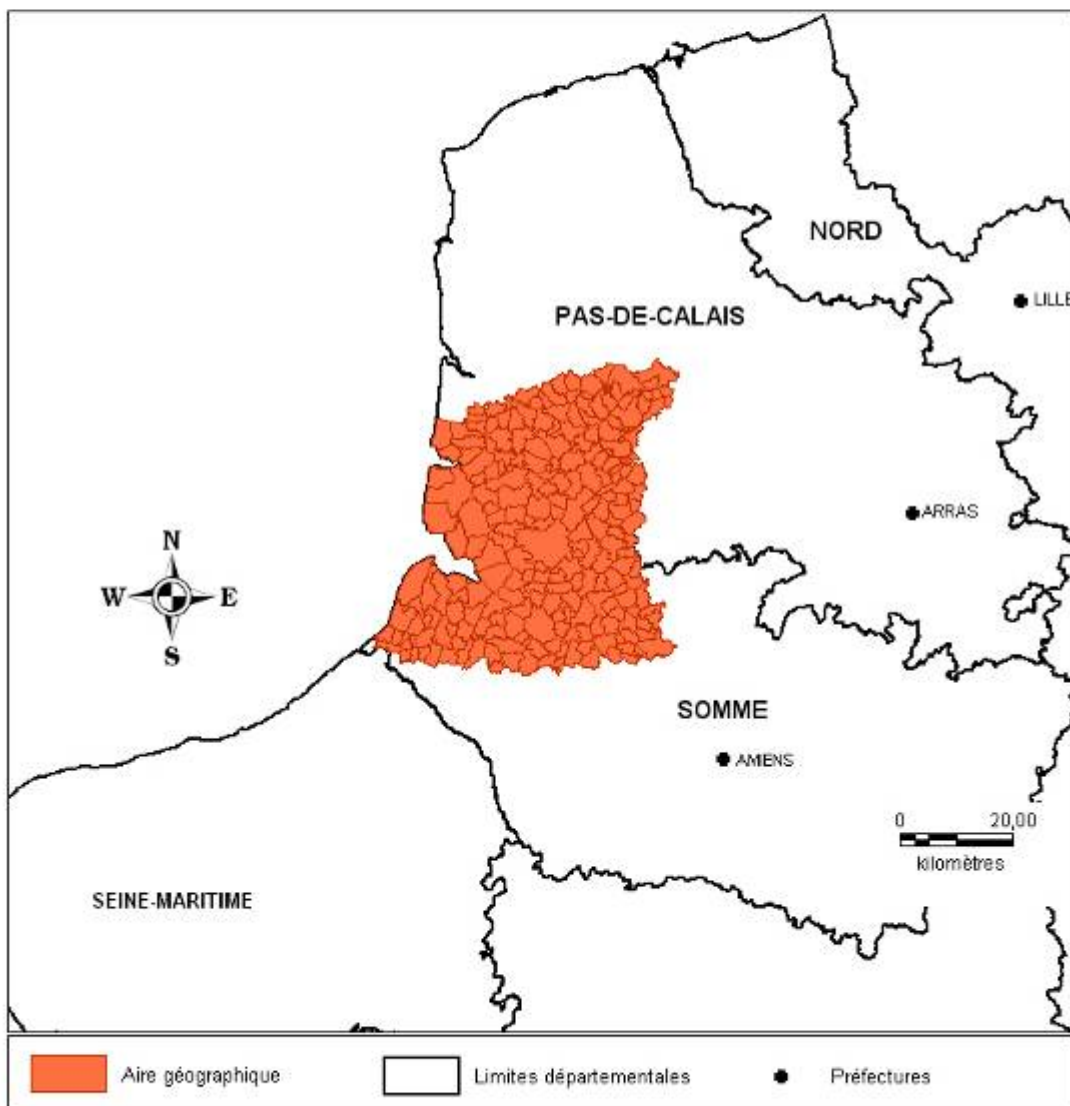
AOC PRÉS-SALÉS BAIE de SOMME - AIRE GÉOGRAPHIQUE



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



AOC Prés salés de la Baie de Somme Aire géographique



Sources : BDCARTO-IGN, MAPINFO, INAO, 05/2011