Cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Prés-salés du Mont-Saint-Michel »
homologué par arrêté du 29/09/2022, *JORF* du 1er octobre 2022

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, et de la souveraineté alimentaire n° 2022-47

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat de défense et de gestion de l'appellation « Prés-salés du Mont-Saint-Michel »
Polder Saint Louis - 35610 Roz sur Couesnon
Téléphone : 02 99 80 28 22
Fax : 02 99 80 29 41

Composition : producteurs/transformateurs (X) autres ( )

Syndicat professionnel régi conformément au code du travail

TYPE DE PRODUIT : Classe 1.1., viande (et abats) frais

1) NOM DU PRODUIT

« Prés-salés du Mont-Saint-Michel »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Seule a droit à l'appellation d'origine « Prés-salés du Mont-Saint-Michel » la viande issue d'agneaux âgés de moins de 12 mois dont les carcasses présentent les caractéristiques suivantes :

- un poids de 14 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 couvertes » (classement 2 et 3 grille EUROP);
- un gras externe et interne ferme et de couleur blanc à blanc crème.

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) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de l'appellation d'origine « Prés-salés du Mont-Saint-Michel », au sein de laquelle toutes les étapes de production ont lieu (la naissance, l'élevage, le pâturage maritime et l'abattage des agneaux) a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 19/04/2012.
Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2021 :

Département d'Ille-et-Vilaine

Andouillé-Neuville, Baguer-Morvan, Baguer-Pican, Baillé, Balazé, La Bazouge-du-Désert, Bazouges-la-Pérouse, Beaucé, Billé, La Boussac, Broualan, La Chapelle-Janson, La Chapelle-Saint-Aubert, Le Châtellier, Châtillon-en-Vendelais, Chauvigné, Cherrueix, Combourtillé, Dol-de-Bretagne, Epiniac, Le Ferré, Fleurigné, Fougères, La Fresnais, Gahard, Gosné, Hirel, Javené, Laignelet, Landéan, Lécousse, Le Loroux, Louvigné-du-Désert, Luitré-Dompierre, Maen Roch, Marcillé-Raoul, Mellé, Mézières-sur-Couesnon, Montautour, Mont-Dol, Monthault, Noyal-sous-Bazouges, Parcé, Parigné, Pleine-Fougères, Poilley, Les Portes du Coglais, Princé, Rimou, Rives-du-Couesnon, Romagné, Romazy, Roz-Landrieux, Roz-sur-Couesnon, Sains, Saint-Aubin-d'Aubigné, Saint-Aubin-du-Cormier, Saint-Benoît-des-Ondes, Saint-Broladre, Saint-Christophe-de-Valains, Saint-Georges-de-Gréhaigne, Saint-Georges-de-Reintembault, Saint-Germain-en-Coglès, Saint-Hilaire-des-Landes, Saint-Marcan, Saint-Marc-le-Blanc, Saint-M'Hervé, Saint-Ouen-des-Alleux, Saint-Rémy-du-Plain, Saint-Sauveur-des-Landes, La Selle-en-Luitré, Sens-de-Bretagne, Sougéal, Le Tiercent, Trans-la-Forêt, Val-Couesnon, Vieux-Viel, Vieux-Vy-sur-Couesnon, Villamée, Vitré, Le Vivier-sur-Mer.

Département de la Manche

Communes incluses en totalité :
Agon-Coutainville, Anctoville-sur-Boscq, Annoville, Aucey-la-Plaine, Auvers, Avranches, Bacilly, Barneville-Carteret, Baubigny, Baupte, Beauchamps, Beauvoir, Benoîtville, Besneville, Biniville, Blainville-sur-Mer, La Bonneville, Brainville, Bréhal, Bretteville, Bretteville-sur-Ay, Breuville, Bréville-sur-Mer, Bricquebec-en-Cotentin, Bricquebosq, Bricqueville-la-Blouette, Bricqueville-sur-Mer, Brix, Cambernon, Canville-la-Rocque, Carolles, Catteville, Céaux, Cérences, Champeaux, Chanteloup, Chavoy, Cherbourg- Octeville-en-Cotentin, Colomby, Coudeville-sur-Mer, Courcy, Courtils, Coutances, Couville, Créances, Crollon, Crosville-sur-Douve, Digosville, Donville-les-Bains, Doville, Dragey-Ronthon, Ducey-Les Chéris, Équilly, L'Étang-Bertrand, Étienville, La Feuillie, Fierville-les-Mines, Flamanville, Folligny, Geffosses, Genêts, La Godefroy, Golleville, Gouville-sur-Mer, Grandparigny, Granville, Gratot, Le Grippon, Grosville, La Hague, Hamelin, Hardinvast, Hauteville-sur-Mer, Hautteville-Bocage, La Haye, La Haye-d'Ectot, La Haye-Pesnel, Héauville, Helleville, Heugueville-sur-Sienne, Hocquigny, Huberville, Hudimesnil, Huisnes-sur-Mer, Isigny-le-Buat, Juilley, Jullouville, Lapenty, Laulne, Lessay, Lieusaint, Lingreville, Les Loges-Marchis, Lolif, Longueville, Le Loreur, La Lucerne-d'Outremer, Le Luot, Magneville, Marcey-les-Grèves, Marcilly, Martinvast, Méautis, Le Mesnil, Le Mesnil-Aubert, Le Mesnil-au-Val, Le Mesnillard, Le Mesnil-Ozenne, La Meurdraquière, Millières, Les Moitiers-d'Allonne, Montaigu-la-Brisette, Montjoie-Saint-Martin, Montmartin-sur-Mer, Le Mont-Saint-Michel, Montsenelle, Morville, La Mouche, Moulines, Muneville-le-Bingard, Muneville-sur-Mer, Négreville, Néhou, Neufmesnil, Neuville-en-Beaumont, Nicorps, Nouainville, Orglandes, Orval sur Sienne, Pierreville, Les Pieux, Pirou, Poilley, Pontaubault, Pontorson, Ponts, Portbail-sur-Mer, Précey, Rauville-la-Bigot, Rauville-la-Place, Regnéville-sur-Mer, Reigneville-Bocage, Rocheville, Le Rozel, Sacey, Saint-Aubin-des-Préaux, Saint-Aubin-de-Terregatte, Saint-Brice, Saint-Brice-de-Landelles, Saint-Christophe-du-Foc, Sainte-Colombe, Saint-Georges-de-la-Rivière, Saint-Germain-le-Gaillard, Saint-Germain-sur-Ay, Saint-Hilaire-du-Harcouët, Saint-Jacques-de-Néhou, Saint-James, Saint-Jean-de-la-Haize, Saint-Jean-de-la-Rivière, Saint-

Jean-des-Champs, Saint-Jean-le-Thomas, Saint-Joseph, Saint-Laurent-de-Terregatte, Saint-Loup, Saint-Malo-de-la-Lande, Saint-Martin-le-Gréard, Saint-Maurice-en-Cotentin, Saint-Nicolas-de-Pierrepont, Saint-Ovin, Saint-Pair-sur-Mer, Saint-Patrice-de-Claids, Saint-Pierre-d'Arthéglise, Saint-Pierre-de-Coutances, Saint-Pierre-Langers, Saint-Planchers, Saint-Quentin-sur-le-Homme, Saint-Sauveur-de-Pierrepont, Saint-Sauveur-la-Pommeraye, Saint-Sauveur-le-Vicomte, Saint-Senier-de-Beuvron, Saint-Senier-sous-Avranches, Saint-Symphorien-le-Valois, Sartilly-Baie-Bocage, Saussemesnil, Saussey, Sénoville, Servon, Sideville, Siouville-Hague, Sortosville-en-Beaumont, Sottevast, Sotteville, Subligny, Surtainville, Taillepied, Tamerville, Tanis, Le Tanu, Teurthéville-Hague, Tollevast, Tourville-sur-Sienne, Tréauville, Vains, Valognes, Le Val-Saint-Père, Varenguebec, La Vendelée, Vesly, Virandeville, Yquelon, Yvetot-Bocage.

Communes incluses en partie :
Le Parc (pour le seul territoire des communes déléguées de Plomb et de Sainte-Pience), Picauville (pour le seul territoire de la commune déléguée de Les Moitiers-en-Bauptois), Quettreville-sur-Sienne (pour le seul territoire des communes déléguées de Contrières, Hérenguerville, Hyenville, Quettreville-sur-Sienne et Trelly), Saint-Sauveur-Villages (pour le seul territoire des communes déléguées d'Ancteville, et de La Ronde-Haye), Tirepied-sur-Sée (pour le seul territoire de La Gohannière).

Un document cartographique définissant les limites de l'aire géographique est déposé en mairie pour les communes retenues en partie.
Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'INAO.

b) Identification spécifique des marais salés

Afin de garantir l'aptitude des marais salés à produire des agneaux destinés à l'appellation d'origine « Prés-salés du Mont-Saint-Michel », chaque secteur autonome de pâturage de marais salés est préalablement identifié par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité ci-après dénommé INAO. On entend par secteur autonome de pâturage une unité de marais salés pâturée.

L'identification des secteurs autonome de pâturage de marais salés est effectuée sur le fondement des critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'INAO en sa séance du 8 juillet 2009, après avis d'une commission d'experts désignée à cet effet. La liste de ces critères est consultable auprès des services de l'INAO et du groupement.

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 mars de l'année précédant celle de l'utilisation du ou des secteurs autonomes de pâturage en vue de produire de la viande à appellation d'origine « Prés-salés du Mont-Saint-Michel ».

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. L'identification du secteur autonome est soumise à un examen régulier des caractéristiques floristiques afin de vérifier la capacité du secteur autonome identifié à alimenter le troupeau. 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.

La demande d'identification doit être renouvelée en cas de modification de l'activité pastorale sur un secteur autonome identifié et au plus tard tous les 5 ans.

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Prés-salés du Mont-Saint-Michel » doit s'engager au respect des conditions de production fixées par le présent cahier des charges au travers de la signature d'une déclaration d'identification.

Cette déclaration permet l'identification par les services de contrôle de l'ensemble des opérateurs intervenant dans le processus d'élaboration de la viande « Prés-salés du Mont-Saint-Michel » (éleveurs et abatteurs), ainsi que de leurs structures de production (marais salés identifiés, parcelles de repli, bâtiments d'élevage, ateliers d'abattage). Elle permet de connaître à la fois la localisation géographique et l'organisation des moyens de production, notamment le choix de l'éleveur entre la possibilité d'une complémentation au cours de la période de pâturage maritime ou d'une finition à l'issue de cette période.

Le suivi documentaire mis en œuvre a pour objectif de suivre l'animal dès sa naissance jusqu'à la commercialisation de la viande.

a) Contrôle des conditions de production et suivi des animaux

Le suivi des conditions (de production) pour la production en appellation d'origine « Prés-salés du Mont-Saint-Michel » s'appuie sur des contrôles de terrain ainsi que sur l'examen de registres et de déclarations spécifiques concernant les éleveurs et les ateliers d'abattage.

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.

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 : cette déclaration est adressée aux services de contrôle au plus tard le 31 janvier de chaque année et contient notamment les numéros d'identification individuelle des reproducteurs ainsi que leur race ou origine pour les mâles ou leur origine pour les femelles ;
- la déclaration de naissance des agneaux dénommée déclaration d'agnelage : cette déclaration est adressée aux services de contrôle au plus tard le 30 de chaque mois et contient la date de naissance 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 (partie du troupeau) : cette déclaration est adressée aux services de contrôle dans les quarante-huit heures qui suivent la mise au marais, elle contient les numéros d'identification individuelle des agneaux ainsi que la date de mise au marais et le calendrier prévisionnel des retraits dus aux marées ;
- la déclaration de sortie du marais salé et d'entrée en finition : cette déclaration est adressée aux services de contrôle dans les vingt-quatre heures qui suivent la sortie du marais, elle contient les numéros d'identification individuelle des agneaux ainsi que la date de sortie du marais ;
- la déclaration de départ de l'exploitation pour abattage : cette déclaration est adressée aux services de contrôle au plus tard le jour du départ des agneaux pour l'abattoir, elle contient les numéros d'identification individuelle des agneaux ainsi que la date d'abattage ;

- les déclarations de situation des opérateurs prévues aux points 5.2 et 5.3 relatives au chargement maximal sur les parcelles de repli, à l'interdiction de distribution d'ensilage de maïs et à la durée minimale de période de pâturage : ces déclarations sont adressées au groupement concomitamment à la déclaration d'identification et contiennent notamment un état des lieux des pratiques par rapport aux dispositions prévues aux points précités ou le cas échéant, la déclaration de conformité à un ou plusieurs de ces points au jour de la déclaration.

Toute interruption du pâturage sur le marais salé non conforme aux périodes et horaires prévus fait l'objet d'une déclaration précise auprès des services de contrôle.

Les noms et identifiant (indicatif de marquage de l'élevage à 6 chiffres) de l'opérateur ainsi que la date et l'objet doivent figurer sur toute déclaration.

En outre, la revendication des agneaux en appellation d'origine « Prés-salés du Mont-Saint-Michel » est présentée par l'éleveur sur le document de circulation des ovins qui accompagne chaque agneau entre l'élevage et l'abattoir.

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

- à travers le document de circulation ovin-caprin qui fait le lien à partir du numéro d'identification de l'agneau entre éleveur, transporteur et abatteur, qui précise notamment l'heure d'enlèvement des agneaux ;
- à travers les registres de l'abattoir (arrivée à l'abattoir, heure de pesée fiscale).

L'ensemble des registres est tenu à la disposition des agents chargés des contrôles. Les éleveurs conservent les données contenues dans les registres durant l'année à laquelle elles se rapportent et pendant l'année suivante. Les ateliers d'abattage conservent les données contenues dans les registres jusqu'à l'année qui suit l'année d'abattage des animaux concernés par ces données. Les déclarations sont exigées aux dates et dans des délais permettant aux services de contrôle d'effectuer un suivi et des vérifications éventuelles. Les formulaires des déclarations sont établis selon un modèle validé par le directeur de l'INAO.

Les carcasses font l'objet par sondage d'une évaluation au regard de la conformation, de l'état d'engraissement, et des caractéristiques du gras (pour ce dernier point à l'issue de la durée minimale de maturation à l'abattoir).

b) Marquage des animaux et des carcasses

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

- dans les trois 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 caractéristiques définies au point 2 du cahier des charges sont identifiées à l'aide d'un marquage inviolable à l'encre qui touche les principaux morceaux que sont l'épaule, les côtes et le gigot.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

Les agneaux doivent être nés, élevés et abattus dans l'aire géographique précisée au point 3 du présent cahier des charges.

5.1. Race et reproduction

Les animaux du troupeau destiné à la production de l'appellation d'origine « Prés-salés du Mont-Saint-Michel » sont adaptés aux difficultés du pâturage sur le marais salé : conditions climatiques rigoureuses, risque d'enlisement, marche prolongée, végétation halophile.

Les agneaux sont issus de béliers disposant d'un certificat d'origine et de qualification délivré par l'organisme de sélection (O.S) de chacune 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, à l'exception de situations particulières de reconstitution de troupeaux déclarées auprès des services de contrôle, nées de brebis issues d'exploitation titulaire d'un titre d'exploitation pastorale de marais salés et élevées dans l'aire géographique.

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.

5.2. 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 d'appellation d'origine « Prés-salés du Mont-Saint-Michel » 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.

Les parcelles de replis destinées à recevoir les animaux lorsque les marais sont submergés et les bergeries sont situées dans les communes contigües aux marais salés.

Le chargement des agneaux et brebis sur les secteurs autonomes de pâturage identifiés et sur les parcelles de repli est limité :

- sur le marais salé, le chargement maximal instantané est défini par les services de l'INAO au moment de l'identification des secteurs autonomes de pâturage de marais salés après avis d'une commission d'experts sans qu'il ne puisse excéder 0,9 UGB/ha.

- sur les parcelles de repli, les surfaces en herbe sont supérieures ou égales à 2,75 mètres carrés par brebis et par jour de repli. L'exploitation de moins de 2,75 mètres carrés de surfaces en herbe de repli par brebis et par jour de repli est admise jusqu'au 1er janvier 2015. Dans ce cas, les surfaces en herbe de repli par brebis et par jour de repli devront être supérieures ou égales à 1 mètre carré au 1er janvier 2013. Les opérateurs concernés souscrivent une déclaration de situation selon les modalités prévues au point 4 a du présent cahier des charges.

5.3. Pratiques d'élevage et alimentation des agneaux

L'élevage des agneaux comporte 3 phases successives : une période post-natale, une période de pâturage maritime et le cas échéant une période facultative de finition, telles que définies par le tableau ci-dessous :

<table>
<tr><th colspan="2">Période post-natale</th></tr>
<tr><td colspan="2">- d'une durée au minimum de 45 jours,
- et maximum de 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</td></tr>
<tr><th colspan="2">Période de pâturage maritime</th></tr>
<tr><td colspan="2">- d'une durée au minimum de 70 jours effectifs*

période pendant laquelle les agneaux séjournent sur les secteurs autonomes de pâturage identifiés et en cas de submersion, sur les parcelles de repli. La période de pâturage maritime peut être interrompue :
• en fin de journée par un retour des animaux vers des lieux d'abri, situés à proximité du secteur autonome de pâturage concerné,
• lors du recouvrement du marais salé par les marées de vives eaux, par un retour des animaux vers les parcelles de repli.

Les modalités de la période de pâturage maritime et de la période facultative de finition diffèrent selon le mode d'alimentation pratiqué :</td></tr>
<tr><td>Soit les agneaux sont nourris avec l'herbe du marais salé et ne reçoivent aucun concentré</td><td>Soit les agneaux sont complémentés avec une quantité maximale de 400 g/j et cette complémentation n'est réalisée que le soir en appoint au retour des animaux, les auges et nourrisseurs devant être vides le matin lors du départ pour le marais.</td></tr>
<tr><th colspan="2">Période de finition en bergerie</th></tr>
<tr><td>- période <u>facultative</u> pendant laquelle l'agneau reçoit une alimentation de fourrages et d'aliments concentrés et ne pâture plus sur le marais salés
- d'une durée au maximum de 30 jours (et de 40 jours pour une entrée en finition sur la période du 1er septembre au 31 décembre)</td><td>Interdite</td></tr>
<tr><th colspan="2">Durée minimum d'élevage</th></tr>
<tr><td colspan="2">115 jours</td></tr>
</table>

** Pour le contrôle des jours effectifs de pâturage maritime, les éleveurs pourront choisir, avant la première sortie à l'herbu et pour l'année, de noter chaque retrait de l'herbu dû aux marées ou opter pour un système forfaitaire où le nombre de jours de pâturage est porté à 90, retraits compris.*

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.

Une présence sur le marais salé de moins de 50% de la durée de vie de l'agneau est admise jusqu'au 1er janvier 2015 si cette période représente au moins 40% de la durée de vie de l'animal et que le troupeau suit l'échéancier suivant :

- jusqu'au 31 décembre 2012, au moins 70% des agneaux revendiqués en appellation d'origine devront respecter une durée de pâturage représentant plus de 50% de la durée de vie de l'animal ;
- à compter du 1er janvier 2013, au moins 80% des agneaux revendiqués en appellation d'origine devront respecter une durée de pâturage représentant plus de 50% de la durée de vie de l'animal.

Les opérateurs concernés souscrivent une déclaration de situation selon les modalités prévues au point 4 a du présent cahier des charges.

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 et du mode d'alimentation pratiqué.

Les fourrages destinés aux animaux proviennent en totalité de l'aire géographique.

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 d'ensilage de maïs est admise jusqu'au 1er juin 2013. Les opérateurs concernés souscrivent une déclaration de situation selon les modalités prévues au point 4 a du présent cahier des charges.

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 céréales, 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 concentrés consommés par les animaux le cas échéant proviennent, pour au moins 50 % des quantités de matière sèche distribuées, de l'aire géographique.

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.

5.4. Transport et abattage

La durée maximale de transfert des agneaux à l'abattoir, qui s'écoule entre le départ des agneaux depuis le premier chargement et leur arrivée à l'abattoir est inférieure ou égale à quatre heures.

L'abattage intervient au plus tard dix-huit heures après le déchargement.

Pendant cette période les agneaux sont placés en local d'attente régulièrement entretenu 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 douze heures minimum à une température positive. Le délai de maturation des carcasses à l'abattoir est de vingt-quatre heures minimum après l'abattage.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

a) Spécificité de l'aire géographique.

Facteurs 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 (estran ou espace intertidal). 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 tangue qui est composée de vases et de sables très fins, riches en calcaire (environ 50% de carbonate).

Ces espaces sont entaillés profondément par des chenaux, appelés localement criches, 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 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

Le terme « pré-salé » figure dans les dictionnaires depuis le XVIII^{e} Siècle (1732), il désigne un mouton engraissé dans des pâturages côtiers périodiquement inondés par la mer. Par extension, ce terme désigne la viande de cet animal (dictionnaire Le Robert).

Cette production est attestée dans la baie du Mont-Saint-Michel depuis le XI^{e} 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 d'Henri II Plantagenêt).

L'élevage de prés-salés a constitué de tout temps une activité développée par la population littorale qui s'intégrait aux différentes productions de l'estran (pêche à pied, coquillages...) et à une petite agriculture qui lui était également liée notamment par la valorisation du varech et de la tangue pour les cultures légumières. Cette activité était pour partie, le fait de petits agriculteurs ou de salariés (ouvriers agricoles, pêcheurs…) qui complétaient ainsi leur revenu.

Jusqu'à la première moitié du XX^{e} 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 XX^{e} siècle, des élevages davantage spécialisés et disposant de bergeries vont se constituer.

Pour faire face aux contraintes de ce terroir, 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, nées et élevées dans l'aire géographique et les mâles lorsqu'ils sont 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.

Les savoir-faire des éleveurs de prés-salés se sont aussi développés 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 sont indispensables afin d'abriter les animaux la nuit et lorsque les prairies maritimes sont submergées par les marées de vives-eaux. Les bergeries permettent notamment de :

- disposer d'abris pour les animaux en périodes d'intempéries et d'agnelage et assurer en général le bien être animal ;
- garantir une bonne efficacité zootechnique en réduisant principalement les déplacements des animaux afin de préserver leur croissance ;
- participer à la préservation de la qualité des eaux par la concentration des déjections sur le domaine terrestre.

Le pâturage sur les marais salés représente la grande majorité de l'alimentation des agneaux à partir de leur mise au marais et parfois leur alimentation exclusive. Cependant l'élevage des agneaux nécessite de prendre en compte la grande hétérogénéité de croissance des individus au sein du troupeau qui conduit à la coexistence d'agneaux au développement précoce avec d'autres plus tardifs. Cette hétérogénéité peut être encore accentuée par les événements climatiques qui en affectant la production herbagère (sécheresse) ou son pâturage (intempéries) vont toucher différemment les animaux selon leur stade de développement. Pour permettre aux animaux tardifs de rattraper leur retard ou de surmonter un aléa climatique et ainsi de produire des carcasses spécifiques des « Prés-salés du Mont-Saint-Michel », les éleveurs les complémentent éventuellement avec des quantités limitées d'aliments concentrés. Ces pratiques de complémentation sont adaptées à la configuration des lieux. Lorsque les abris des animaux sont proches de la bordure 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 issus de 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 qu'est jugée la conformité des carcasses aux caractéristiques de l'appellation d'origine « Prés-salés du Mont-Saint-Michel », notamment à partir de la qualité du gras et de l'aspect des carcasses.

b) Spécificité du produit.

Caractéristiques des produits :

Les carcasses issues des élevages « Prés-salés du Mont-Saint-Michel » se distinguent par un gras blanc et ferme, uniformément reparti. Elles sont cirées à couvertes, présentent un profil peu rebondi et des gigots 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 spécifité 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 réputation 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 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.

c) Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit.

Le lien entre la viande des « 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 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 ce milieu 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'enlisement. Du fait de ces conditions rigoureuses, les animaux ne peuvent 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 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 agneaux, 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 par les bouchers et éleveurs locaux.

Ainsi la succulence des « Prés-salés du Mont-Saint-Michel », 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% plus élevée que ceux de l'agneau commun..

7) REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLES

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)
59, Boulevard Vincent Auriol
75703 PARIS Cedex 13
Téléphone : 01.44.87.17.17
Fax : 01.44.97.30.37

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

L'identification et l'étiquetage de la viande d'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 ;
- le symbole AOP de l'Union européenne ;
- jusqu'à enregistrement communautaire, la mention « AOC » ou « appellation d'origine contrôlée » ;
- la mention « AOP » ou « 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 ;
- 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 ».

9) EXIGENCES NATIONALES

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODES D'ÉVALUATION

POINTS A CONTRÔLER	VALEURS DE REFERENCE	METHODES D'EVALUATION
Marais salé utilisé.	Appartenance à la liste des marais salés identifiés par l'INAO.	Documentaire et/ou visuel.
Race et origine des reproducteurs.	Femelle d'origine pré-salé, mâle issu des sept races retenues.	Documentaire et/ou visuel.
Durée maximale de la période post-natale.	45 jours minimum, 105 jours maximum.	Documentaire.
Durée minimale de la période de pâturage maritime.	70 jours minimum.	Documentaire et/ou visuel.
Quantité maximale de concentrés distribués.	Quantité maximale quotidienne de 400 g/j, réalisée que le soir en appoint au retour des animaux, les auges et les nourrisseurs devant être vides le matin lors du départ pour le marais.	Visuel.
Durée de la finition facultative.	Durée de la période de finition limitée 30 jours avant le 1er /09 puis 40 jours.	Documentaire.
Nature des concentrés distribués.	Présentation et appartenance des concentrés distribués à la liste.	Documentaire et/ou visuel et/ou analytique.
Examen analytique et organoleptique.	Poids minimum de 14 kg. Classement URO. Etat d'engraissement 2 et 3. Examen des gras externe et interne ferme et de couleur blanc à blanc crème.	Documentaire. Examen organoleptique.