

## Des produits d'appellation

---

Les produits issus des terroirs des zones humides et des savoirs faire des hommes font l'objets de reconnaissances, en voici quelques exemples.

### Les agneaux de « prés salés »

---

Les « prés salés » sont des marais exposés aux embruns et périodiquement recouverts par la mer. La végétation y est originale, adaptée à ces conditions rigoureuses, et composée de plantes dites halophytes, résistantes au sel, comme la puccinellie, le troscart ou l'obione. Cette nourriture donne à la viande toute sa succulence.

En 2007, l'initiative d'une association de quatorze éleveurs d'agneaux a abouti à la reconnaissance en AOC des «prés salés de la baie de Somme», élevés dans 36 communes des départements de la Somme et du Pas de Calais.

**Fred et Jamy de l'émission "C'est pas sorcier"  
nous expliquent l'AOC des "Prés salés de la baie de Somme"**

### Épisode 5 - Grand jeu qualitivi... par *qualitivi*

Plus récemment, en juillet 2009, une première étape a été franchie vers l'attribution d'une nouvelle AOC, «prés salés du Mont Saint-Michel», pour les agneaux élevés dans les havres du Cotentin (Manche) et de la baie du Mont Saint-Michel (Manche et Ile-et-Vilaine). Le cahier des charges, approuvé par le comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières de l'INAO sera soumis aux ministres compétents en vue de son homologation par décret au Journal Officiel.

### Huître Marennes-Oléron

---

Les huîtres du bassin Marennes-Oléron font l'objet de plusieurs appellations :

Les huîtres Marennes-Oléron ont obtenues en 2006, une Indication géographique protégée (IGP) délivrée par Bruxelles visant à reconnaître et préserver une production spécifique d'une région.

La même année, la "Pousse en claires" est certifiée Label Rouge. cette huître haut de gamme, pousse en claires pendant 4 mois minimum, en très petite quantité (5 maximum au m<sup>2</sup>). Elle a une dentelle caractéristique de sa ligne de pousse, elle possède un poids, une qualité de chair, et un goût incomparable.

Les périodes de mise en marché de la pousse en claires sont définies par le Groupement Qualité qui décide des dates d'ouverture et de fermeture de la commercialisation en fonction de la maturité du produit (octobre à fin mars).

En 2009, un second label voit le jour pour les huîtres "Fines de claires" en raison de leurs affinage dans les claires dans des conditions de durée et de densité strictement définies. Elles doivent avoir une taille minimum, une chair abondante et une forme définie.

### Riz et taureau de Camargue

---

Le «Riz de Camargue» a obtenu une Indication géographique protégée (IGP) délivrée par Bruxelles visant à reconnaître et préserver une production spécifique d'une région. Il bénéficie en outre depuis 1998 d'une certification de conformité, un label national garantissant une production selon un cahier des charges précis. L'appellation d'origine contrôlée (AOC) «Taureau de Camargue» a été autorisée par décret du 7 juin 2000.

**Tableau - Récapitulatif des principaux produits d'appellation en zone humide**

<b>Produits</b>	<b>Appellations (1)</b>	<b>Départements de l'aire de production</b>	<b>Décisions de reconnaissance</b>
<b>Bovins</b>	AOC Taureau de Camargue	Bouches-du-Rhône, Gard, Hérault	Arr. 20 janv. 1997
<b>Ovins</b>	AOC Prés salés de la baie de Somme	Oise, Seine-Maritime, Pas-de-Calais, Somme	Décret 30 mars 2007
<b>Ovins</b>	AOC Agneaux prés salés de la baie du Mont-Saint-Michel	Calvados, Côte d'Armor, Ile-et-Vilaine, Manche, Mayenne	En cours d'agrément
<b>Sel</b>	LR Sel marin de l'Atlantique	Façade atlantique	Arr. 27 sept. 1996 D. 24 avr. 2007
<b>Mollusques</b>	LR Huîtres fines de claires vertes	Charente-Maritime	Arr. 1 <sup>er</sup> avr. 2009
<b>Mollusques</b>	IGP Huîtres Marennes Oléron	Charente-Maritime	Arr. 23 nov. 2006
<b>Mollusques</b>	LR Huîtres Marennes Oléron pousse en claire	Charente-Maritime	Arr. 22 nov. 2006
<b>Mollusques</b>	AOC Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel	Manche	D. 11 juill. 2006
<b>Beurre</b>	AOC Beurre d'Isigny	Calvados et Manche	D. 30 juin 1986
<b>Poisson</b>	LR Truite arc-en-ciel élevé en eau douce		Arr. 19 mai 2008

Sources : d'après statistiques fournies sur le site : <http://www.inao.gouv.fr> (1) Liste des abréviations : AOC : Appellation d'origine contrôlée. IGP : Indication géographique protégée LR : Label rouge.