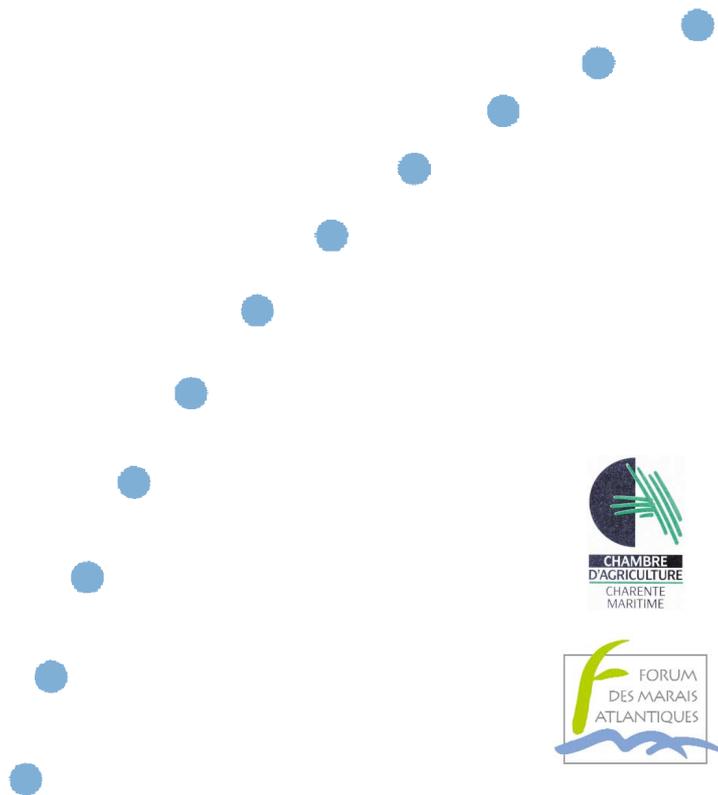
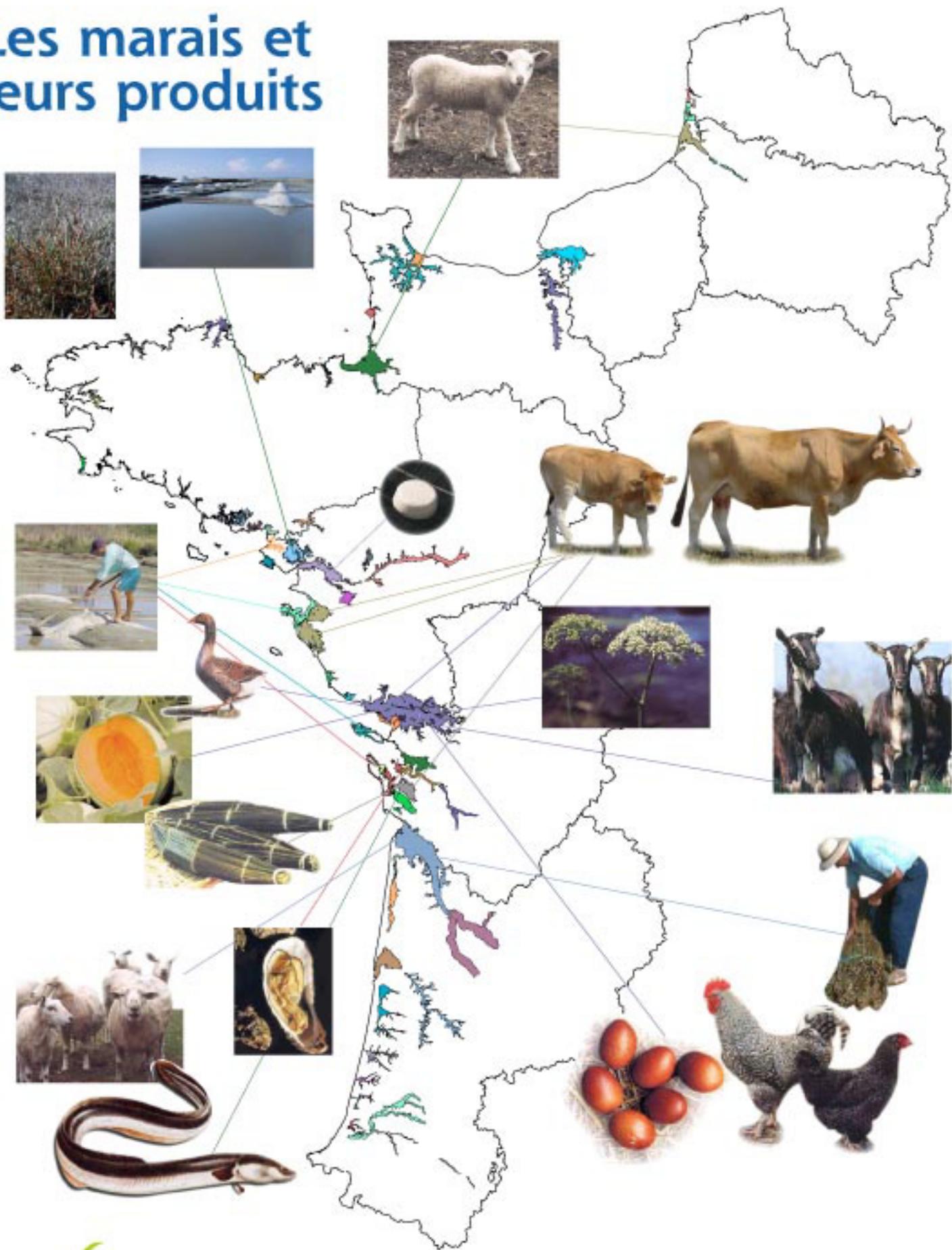


*des marais,
des produits,
des images,
une identité ?*

9 octobre 2001.



Les marais et leurs produits





Durant la journée de séminaire du 9 octobre 2001, sous le thème “Des marais, des produits, des images, une identité ?”, nous avons souhaité mettre en évidence les produits et prestations qui font reposer tout ou partie de leur dynamique commerciale sur l'identité « marais » afin de bâtir un réseau visant à organiser les échanges de savoir-faire et à promouvoir ces produits et prestations.

Ce catalogue des produits identifiés n'est pas exhaustif, c'est une première étape. Cette démarche sera poursuivie et nous espérons ouvrir des perspectives sur d'autres activités économiques en marais, telles que les services, l'accueil à la ferme, et toutes autres actions dynamisant ces territoires.

Forum des Marais Atlantiques
Contact : Gilbert MIOSSEC
Tél. 05 46 87 08 00 – Fax. 05 46 87 69 90
E-mail : gmiossec@forum-marais-atl.com

Chambre d'Agriculture de Charente Maritime
Contact : Yves GROSSET-GRANGE
Tél. 05 46 50 45 00 – Fax. 05 46 34 17 64
E-mail : chambagri17.qua@wanadoo.fr



La Salicorne

La salicorne est une plante de la famille des Chénopodiacées qui a besoin d'un milieu très salé pour se développer. Elle pousse spontanément sur les vases salées du littoral atlantique, de la Manche et de la Méditerranée. Elle peut être cueillie de mai à septembre en vue d'une consommation sous forme de condiment (marinée dans le vinaigre) ou de légume, avec un usage comparable aux haricots verts.

Aujourd'hui sur l'île de Ré, de jeunes exploitants sauniers reprennent les marais salants à l'abandon. La culture de la salicorne les intéresse comme activité complémentaire à la production de sel, en vue d'une commercialisation locale, sous forme de condiment, pour une clientèle touristique. Un groupe informel, qui devrait prendre en charge le développement de cette production, s'est constitué. Les perspectives à plus long terme sont de s'orienter vers la production de salicorne comme légume, sur un créneau de produit de terroir et de haute qualité. Sur l'île d'Oléron, un projet de valorisation d'anciennes zones d'ostréiculture est à l'étude.

Contacts :	INRA Saint-Laurent-de-la-Prée 17450 Saint-Laurent-de-la-Prée Tél. : 05 46 82 10 50 Fax : 05 46 84 08 09	Esprit du Sel Monsieur PELLIN 24, rue Abbaye 17111 Loix Tél. : 05 46 29 64 89 Fax : 05 46 29 65 51
	Laugier Thierry 33, rue de la Gare 17750 Etaules Tél. : 05 46 36 49 15 Fax : 05 46 36 49 15 Fabrication de produits à base de salicorne et d'algue	



Agneau de Pauillac

A la fin du XVII^{ème} siècle, les moutonniers faisaient paître leurs troupeaux au milieu des vignobles pour nettoyer les rangs de vigne. Très vite, on s'aperçut que les agneaux se régalaient des jeunes plants. On dut les maintenir dans les bergeries et donc les nourrir exclusivement de lait de brebis... ce qui eut pour effet de leur conserver une viande très blanche d'une saveur exceptionnelle.

Aujourd'hui, même si les troupeaux se font rares dans les vignobles, les éleveurs girondins ont conservé la méthode d'élevage pour le plus grand plaisir des fins gourmets.

Elevé sous la mère, le jeune mouton du Médoc, du type pré-salé, est tué à deux mois.

Homologation du Label " agneau de Pauillac " le 20 novembre 2000.

Contacts :	Monsieur Thierry DELOTTIER Production d'agneaux sur le Petit Marais de Blaye 1, la Montagne 33390 Anglade Tél. : 05 57 64 40 74
------------	---



Le jonc

Historiquement le jonc (*Juncus effusus*) était utilisé par les viticulteurs qui s'en servaient de lien pour attacher la vigne. A cette utilisation particulière sont venues s'ajouter de nouvelles valorisations de ce produit telles que la confection de paillages à fromage.

Face à un accroissement de la demande, les producteurs ont créé en 1967 une coopérative de producteurs chargée de gérer la production.

Contacts :	Coopérative des producteurs de joncs du Blayais Monsieur Remi GILLARD Les loges 33820 Braud-et-Saint-Louis Tél. : 05 57 64 74 92	Monsieur Philippe COURPON 8, La Brûlerie 33820 Saint-Ciers-sur- Gironde Tél. : 05 57 32 65 11
------------	---	--

AGERAD Monsieur Jacques PATANCHON 1, Brasse Misère 33820 Saint-Aubin-de-Blaye Tél. : 05 57 64 51 66



L'Angélique

L'angélique (*Angelica archangelica*) est originaire d'Europe et d'Asie . C'est une plante que l'on rencontre dans les marais et marécages ainsi que les prairies. Son nom viendrait du fait que la plante fleurissait aux alentours du jour de la fête de l'archange Michel.

Utilisations culinaires :

L'huile extraite des graines est utilisée pour aromatiser les costardes et le pain. Fraîches, les tiges peuvent être cuites comme le céleri. On prépare la compote d'angélique comme on le fait pour la rhubarbe. Les feuilles aromatisent les plats de poisson. La sève peut être extraite au printemps des tiges ou de la couronne et est utilisée comme aromate. Les tiges peuvent être confites ou mises en confitures ou en gelées. Les graines d'angélique servent à parfumer des alcools célèbres tels que vermouth, Bénédictine et Chartreuse. Les racines sont utilisées avec ou pour remplacer les baies de genévrier dans la production du gin.

Utilisations médicales :

Les principes actifs sont les plus concentrés dans les graines. Le baume d'angélique est obtenu par extraction à l'alcool des racines, évaporation et extraction des résidus à l'éther. Le baume est brun foncé et contient entre autres de l'huile d'angélique, de la cire d'angélique et de l'angélicine. Les feuilles, fraîches ou sèches sont utilisées en tisane. Les feuilles séchées et l'inflorescence sont carminatives, diaphorétiques, diurétiques et stimulantes. Les racines sont carminatives, diaphorétiques, diurétiques, emménagogues, expectorantes, spasmolytiques et stomachiques.

L'angélique en plus d'être désinfectante est utile dans les cas de dyspepsie, d'entérite, de flatulence, de gastrite, d'insomnie, de météorisme, de neuralgie, de rhumatisme et d'ulcère.

Contacts :	Monsieur Claude MOREAU Président Coordinateur Régional Centre Rencontre rue du 8 mai – B.P. 4 17540 Saint Sauveur d'Aunis	Association pour le développement de la culture de l'Angélique Mr AUCHE, Mr Michel BAUDREZ 22, rue François Loriaux 79000 Bessines
------------	--	--



La jonchée

C'est une spécialité régionale traditionnelle et de terroir, fabriquée au lait cru entier et moulée à la louche. La jonchée est élaborée à partir des meilleures matières premières locales, et est composée de fromage frais ou affiné, à partir de lait de vache ou de chèvre. Plusieurs spécialités se déclinent :

la Jonchée du Pays Rochefortais,
le Primeur des marais,
l'Onctueux des marais,
le Briallat des Roch ...

Contacts :	Madame Françoise BIRONNEAU "Les Délices du Marais" Maître artisan laitier 100, rue des Pêcheurs d'Islande 17300 Rochefort Tél. : 05 46 88 40 67	Monsieur Erick JARNAN La Jousserie 17780 Saint-Nazaire Tél. : 05 46 84 86 50
------------	---	---



Le Machecoulais

Fromage artisanal au lait cru, à la pâte molle et à la croûte lavée.

Le marais breton nord vendéen est riche d'une spécificité d'herbage et de flore qui en fait un lieu unique, facilement identifiable même à l'œil nu. La ferme de la Vacheresse est totalement immergée dans cet espace naturel et l'intégralité de la nourriture des animaux provient des prairies environnantes soit en pâturage à la belle saison ou en foin l'hiver.

Le lait produit ne peut être qu'excellent et sa transformation en produit unique comme le Machecoulais était la seule façon de restituer cette vérité de terroir.

Sa rondeur est à l'image de sa forme "ovale à la croûte légèrement plissée". Son caractère est digne d'un grand, simple et franc.

Contacts :	Pascal BEILLEVAIRE Zone Industrielle 44270 La Seiglerie Tél. : 02 40 02 33 98
------------	--

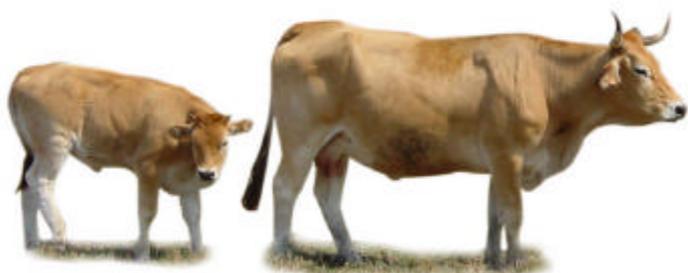


La mogette

La mogette est un haricot blanc sec le *Phaseolus vulgaris* au grain allongé dont une extrémité est aplatie. Les Vendéens disent "carré d'un bout". A l'origine se sont les navigateurs espagnols qui rapportèrent précieusement quelques grains au pape Clément VII. Celui-ci les confia à des moines qui surent en étudier les meilleures conditions de culture. La vulgarisation de la culture s'est faite dans certaines régions particulièrement propices dont la Vendée. Au fil des ans, la production s'est organisée dans le bocage. Elle est actuellement cultivée par 150 agriculteurs.

La mogette est produite, contrôlée et conditionnée selon les critères qualités définis par le Syndicat des Producteurs de mogette de Vendée.

Contacts :	Monsieur Xavier BILLAUD La bultière 85250 Chavagnes-en-Paillers Tél. / fax : 02 51 42 35 96 Portable : 06 11 49 08 11	Association « les saveurs du marais » Madame Chaudron 79 460 Magné Tél. : 05 49 95 77 39
------------	---	--



La Maraîchine

Les bovins d'Europe occidentale descendent d'une espèce sauvage qui a complètement disparu vers 1620 : l'auroch.

De ce bovin primitif ont été créées différentes races pour leur adaptation aux conditions de terroir et aux usages humains : races à viande, à lait, de travail et mixtes. Au cours des siècles sur les sols argilo-calcaires des marais de l'Ouest, la sélection donne naissance à une race mixte très rustique : **la maraîchine**.

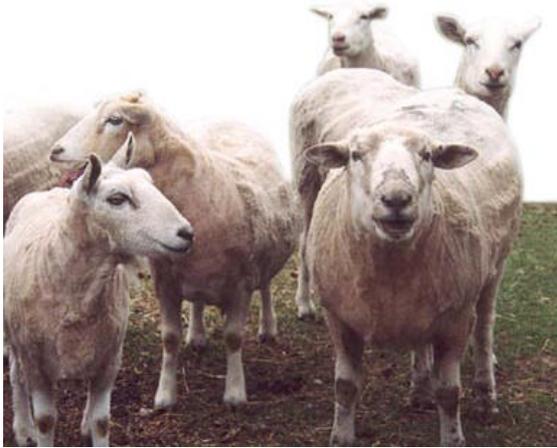
Solide, donnant facilement des veaux qui feront des bœufs de travail, bonne laitière, la vache maraîchine est élevée sur les prairies naturelles du Marais Poitevin, les pieds dans l'eau en hiver et résiste à la sécheresse estivale. La vache maraîchine peut produire des lactations de 4 000 à 6 000 kg de lait par an. Comme sa cousine, la parthenaise élevée en gâtine, son lait est réputé donner un beurre excellent.

Une race sauvée de la disparition

A la fin des années 1980, la maraîchine a laissé dans les marais sa place aux races spécialisées pour la viande (charolais) ou le lait (prim'Holstein) ou elle était peu croisée avec les parthenaises.

Une association se constitue dans l'urgence en 1988 pour racheter la trentaine de vaches et de taureaux au type maraîchin dominant et les faire reproduire. L'association pour la valorisation de la race bovine maraîchine et des prairies humides reconstitua un cheptel conservatoire dans une dizaine d'élevages. En 1996, le cap des deux cents animaux maraîchins est dépassé tandis que le nombre des éleveurs s'accroît.

Contacts :	Association pour Valorisation de la race bovine maraîchine et des prairies humides Monsieur Francis BERLAND Belle-vue 85370 Le Langon Tél.: 02 51 52 83 25 / Fax : 02 51 52 85 74	Parc Interrégional du Marais Poitevin CREGENE 2, rue de l'église 79510 Coulon Tél.: 05 49 35 15 20 Fax : 05 49 35 04 11
------------	---	---



Agneau de pré-salé

Pré-salé : cette dénomination est donnée aux herbus recouverts par la marée (par hauts coefficients). Le sel sélectionne naturellement des herbes les meilleures. La chair des moutons broutant ces herbes est rendue fine par la qualité de la nourriture.

L'Association des Producteurs d'Agneaux de Pré Salé a engagé depuis plusieurs années une démarche fondamentale pour l'avenir de la production d'agneau de pré-salé en baie du Mont-Saint-Michel et dans les havres de la côte ouest du Cotentin. L'obtention d'une appellation d'origine contrôlée « Agneau de Pré-Salé du Mont-Saint-Michel », vise à pérenniser la production en :

préservant les risques de dérive qualitative de la production,
maîtrisant les conditions de pacage sur les herbus de manière à préserver, toujours sur du long terme, la ressource pastorale disponible, élément fondamental de la qualification du produit,
incitant les éleveurs à mettre en œuvre des méthodes d'élevage respectueuses de l'environnement, des animaux, et assurant une qualité optimale du produit final.

Contacts :	Association des producteurs d'agneaux de pré-salé Monsieur Patrick CHAUVIERE 1, rue Enjournbault 50300 Saint-Senier-sous-Avranches Tél. / Fax : 02 33 68 41 30
------------	---



Le sel & Fleur de sel de l'île de Ré

L'exploitation du sel de l'Atlantique est attestée depuis le haut Moyen Age. D'abord cantonné au littoral de l'Aunis et de la Saintonge, elle s'est développée au XII^{ème} siècle dans les îles de Ré et d'Oléron. Le sel était destiné aux provinces voisines, Périgord, Limousin et Languedoc.

Avec le développement de La Rochelle, le commerce s'étendit à la Bretagne, à la Normandie, à l'Angleterre et aux pays de la Hanse. Les marais connaissent un premier déclin à la fin du XVII^{ème} siècle, dû à l'envasement des sites de production et à la concurrence du sel breton et espagnol. Le phénomène s'accroît au XIX^{ème} siècle avec l'importation du sel gemme anglais et l'essor des salins du midi. Avec un sel d'une qualité supérieure, les marais salants de Ré développent encore leur production.

Contacts :	Coopérative des producteurs de l'île de Ré Monsieur Jean-Pierre TROMAS 7, route de la Prée 17590 Ars-en-Ré Tél. : 05 46 09 23 09 - Fax : 05 46 09 42 43	Ecomusée du marais salant Monsieur Benoît Poitevin Route Passe 17111 Loix Tél. : 05 46 29 06 77
------------	---	---



L'oie grise

L'élevage extensif de l'Oie Grise du Marais Poitevin est une pratique très ancienne. Les huttes, exploitations agricoles bordant les marais communaux du sud Vendée, en particulier au Poiré-sur-Velluire, accueillent encore quelques troupeaux d'oies.

Conduite en pâturage sur les marais communaux, avec des génisses et des chevaux, l'Oie Grise du Marais Poitevin dispose à volonté d'espace, d'eau et de verdure. Elle est ainsi très appréciée pour sa viande, consommée en oie à rôtir pour les fêtes de Noël. Elle est également prisée pour son duvet qualifié de « plume vivante » par les cueilleurs du marais, héritiers d'une tradition séculaire.

Contacts :	Parc Interrégional du Marais Poitevin 2, rue de l'église 79510 Coulon Tél.: 05 49 35 15 20 Fax : 05 49 35 04 11	Association « les saveurs du marais » Madame Dominique CHAUDRON 162, route de Ouchette 79460 Magné Tél.: 05 49 35 77 39 Fax : 05 49 35 27 82
------------	---	--

Les Délices du Marais Chalmot Mr et Mme Jean-Louis NEUMANN 14, chemin de la Crie 85490 Benet Tél. / Fax : 02 51 00 96 50
--



droits : Salines de Guérande, Photographe : Hjalmar Dalm

Sel & fleur de sel de Guérande

Au pied de la Cité Médiévale, s'étendent les Marais Salants. Guérande, Gwen Ran en breton, signifie le pays blanc. Le sel l'a ainsi nommé, l'océan, le soleil et le vent en sont les initiateurs. Le geste lent et régulier du paludier, ses outils, n'ont pas changé depuis des siècles.

Aux temps géologiques, le bassin guérandais était une baie. Le retrait progressif de la mer a laissé place à des terres inondables. Au Moyen-Age, la mer tente de reconquérir ce territoire, mais l'homme a déjà modelé le paysage pour en extraire "l'or blanc". Entre 1540 et 1660, le paysage est définitivement achevé. Le sel exempt de gabelle jusqu'en 1675 voyage dans le monde entier.

Gigantesque mosaïque de bassins façonnés par l'homme, le marais de la presqu'île Guérandaise retient et maîtrise l'eau des marées.

Contacts : SCA « Les salines de Guérande »

Charles PERRAUD
Pradel - BP 5315
44353 Guérande Cedex
Tél. : 02 40 62 19 68

Gilles HERVY
Méliniac
44420 Piriac-sur-Mer
Tél. / Fax : 02 40 15 59 59



Les huîtres en claires de Marennes Oléron

De l'île de Ré à l'estuaire de la Seudre, en passant par l'estuaire de la Charente et de l'île d'Oléron, l'ostréiculture s'est substituée en un siècle à la récolte du sel. En bordure de mer, à la rencontre de l'eau marine et de l'eau douce des étangs, un paysage fort se compose sous la mouvance des éléments. Dans les claires s'effectue ce mélange subtil des eaux, où l'huître, placée dans ces bassins grandit, s'affine et subit les effets d'une algue microscopique, la navicule bleue, qui lui donne sa couleur bleu-vert et son goût délicat. Ce produit de qualité, les fameuses huîtres de claires, a engendré un terroir unique, qui s'est développé grâce à la pugnacité des ostréiculteurs.

Contacts :	Sous-section Conchylicole Marennes Oléron Le Président : Monsieur François PATSOURIS ZAC les Grossines – BP 2 - 17320 Marennes Tél. : 05 46 85 06 69 / Fax : 05 46 85 36 52 E-mail : marennes.oleron.src@wanadoo.fr
------------	--



Poules de Marans



C'est l'histoire d'une rencontre impossible entre des poules du Marais, habituées à picorer des céréales sur les sols riches en éléments minéraux du port de Marans, et les coqs de combat indien et malaisiens tirés des cales des navires qui relâchaient ici. Le résultat : d'étonnant œufs roux à la coquille très résistante. Rendue célèbre dans le monde entier par James Bond, qui se vante dans Bons Baisers de Russie de consommer chaque matin un œuf de poule de Marans dans un coquetier en porcelaine de Chine, elle a vu son standard défini en 1931 par le Marans Club de France. Mais si elle subsiste chez les inconditionnels, elle a quasiment déserté sa ville natale. Quelques éleveurs réunis au sein de l'Association de la Poule de Marans s'emploient désormais à la faire revenir dans le Marais Poitevin.

Contacts :	Marans Club de France 12, rue de l'église 02500 Ohis Tél. : 03 23 97 45 03
------------	---



Le melon Vendéen

Il y a près d'un siècle et demi que le melon a trouvé une terre de prédilection en Vendée. Cultivé à l'époque sur, puis autour des « îles » du Marais Poitevin, il a conquis régulièrement du terrain pour couvrir annuellement dès la seconde guerre mondiale une centaine d'hectares en Vendée.

La Marque Collective "Sourires" du Melon Vendéen, créée et déposée en 1996, est appliquée sur les fruits contrôlés et répondant aux divers critères d'agrément définis par le cahier des charges. Initiée en 1994 par les producteurs du Groupement de Développement Maraîcher de Vendée, cette démarche a pour objet l'obtention et la valorisation d'un produit de qualité et de terroir. Via cette démarcation de la production vendéenne, c'est l'économie melonnière locale qui se renforce face à la concurrence des importations espagnoles et des productions des départements voisins.

Le cahier des charges collectif a été initialement déposé auprès de la Commission Nationale des Labels et Certifications qui gère l'obtention des signes officiels de qualité sous la marque "Sourires de Vendée".

La réglementation française en vigueur nécessite l'obtention d'une IGP pour l'utilisation d'un terme géographique dans la dénomination de vente d'un produit sous signe officiel de qualité. Le dossier d'I.G.P n'ayant pour l'instant pas abouti, c'est finalement sous la marque "Sourires" que le cahier des charges a été validé en juillet 2000.

Depuis l'an dernier, les producteurs (au nombre de 8, sur environ 100 ha) peuvent donc vendre leurs melons certifiés SOURIRES avec le label ATOUT QUALITE CERTIFIE.

Contacts :	Groupement de Développement de Maraîchers de Vendée Monsieur Laurent GIARDINO 21, boulevard Réaumur 85000 La-Roche-sur-Yon Tél. : 02 51 36 82 85 - Fax : 02 51 36 82 11
------------	---



Fromage de chèvre poitevine

La chèvre poitevine traditionnellement de grand format, aux poils et à la robe noire et blanche produit parfois plus de 800 kg de lait par an. Elle a été au cœur de l'économie poitevine durant plusieurs siècles., Au début du siècle dernier, environ 40 mille chèvres alimentaient les coopératives fromagères locales qui fabriquaient un fromage très réputé.

En 1925, la fièvre aphteuse décime les troupeaux de type « poitevin » qui dans l'urgence sont reconstitués avec des chèvres alpines. Au fil du temps, les troupeaux de Saanen, Alpines et croisées se développent au détriment des poitevines dont les effectifs n'ont cessé de diminuer.

Afin de stopper l'hémorragie et de redynamiser la race, les laiteries coopératives ouvrent le livre généalogique poitevin en 1947 et fixent le standard.

Malgré ces outils, les effectifs continuent de régresser jusqu'en 1986, date à laquelle l'Association pour la Défense et le Développement de la Chèvre Poitevine (ADDCP) est fondée par quelques éleveurs restés fidèles à la chèvre poitevine qui continue de montrer sa suprématie dans la fabrication du fromage. Le rendement fromager du lait de chèvre poitevine n'a jamais été contesté, mais n'avait jusqu'alors pas trouvé d'explication rationnelle. En se penchant sur la caséine du lait de chèvre, l'INRA a fait en 1992 une découverte étonnante : la poitevine possède un gène spécifique, altéré chez les autres races, qui donne au lait un meilleur rendement fromager et un taux de protéines supérieur. Ainsi, le fromage est plus facile à réussir et possède un goût incomparable. Il s'agit d'une caractéristique typiquement poitevine, isolée dans son patrimoine génétique.

1 500 animaux, en race pure et croisés, constituent aujourd'hui la base de l'opération de sauvegarde, soutenue, entre autres, par l'Union Européenne. Cette action de sauvegarde, empreinte de passion et de tradition, vise à la préservation des gènes et le maintien des qualités fromagères. Certains éleveurs transforment eux-mêmes le lait de leurs poitevines et commercialisent, en vente directe, les fromages fermiers.

Dans ce contexte où la notion de patrimoine est très présente, une démarche de labellisation, englobant la race et le cahier des charges définissant les conditions d'élevage et les procédés de fabrication du fromage, devrait voir le jour à l'issue de cette opération de sauvegarde.

Contacts :	Association pour la Défense et le Développement de la Chèvre Poitevine
	Jean-Christophe SAUZE Saint-Goard 79160 Ardin Tél. : 05 49 04 33 73
	Mademoiselle Karine BOISSARD Tél. : 05 49 79 19 25



L'anguille de marais

En marais, les fossés à poissons présentent les caractéristiques d'un milieu particulièrement bien adapté à l'anguille. Attirées par la qualité de l'eau, les anguilles rentrent activement dans ces zones de forte productivité. La faible profondeur permet d'atteindre l'été des températures propices au développement de cette espèce et d'atteindre ainsi des performances de croissance supérieures à celles obtenues en rivières ou en mer. Un poids de 80 g peut-être atteint en trois ou quatre ans à partir de civelles.

Devant les difficultés rencontrées par cette espèce lors de sa migration en fleuves et rivières (pollution, obstacles...), ces milieux restent avec les lagunes méditerranéennes un milieu privilégié d'accueil et jouent vraisemblablement un rôle important pour la pérennité de l'espèce (retour de géniteurs).

Les fossés sont des structures privées, créées spécifiquement pour l'exploitation de l'anguille, généralement construites par creusement dans d'anciens marais salants ou , parfois, dans des zones de prairies. Propriétés d'exploitants agricoles, ces derniers utilisent les prairies pour l'élevage extensif de bovins. Les fossés ont un rôle de barrière pour le bétail, et fournissent un revenu de complément par l'engraissement et la capture d'un produit spécifique, l'anguille de marais.

Contacts :	Centre d'Etudes Techniques Martial CHAGNEAUD Chanteloup 17320 Saint-Just-Luzac Tél. : 05 46 85 12 85 Fax : 05 46 85 78 91	Centre Régional d'Expérimentation et d'Application Aquacole (CREAA) Philippe BLACHIER Prise de Terdoux 17480 Le Château d'Oléron Tél. 05 46 4 751 93 / Fax : 05 46 47 53 15
------------	---	---