Presse écrite FRA

le Courrier vendéen

Famille du média : **Médias régionaux (hors PQR)**

Périodicité : **Hebdomadaire**

Audience : **32571**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**

Edition : **03 novembre 2022**

P.34

Journalistes : **-**

Nombre de mots : **581**

Au centre, Joël Piau, directeur de la coopérative noirmoutrine lors du SIAL (Salon international de l'alimentation). Agri-Éthique

LABEL. Un premier sel issu du commerce équitable

Un vent nouveau souffle sur la filière de sel français. La coopérative de Noirmoutier devient le premier producteur de sel équitable et français labellisé agri-éthique.

NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

25 références ont été labellisées en commerce équitable français, dès 2023. De la fleur de sel au gros sel en passant par le sel fin, c'est toute la production de la Coopérative de sel de l'île qui vient d'être labellisée commerce équitable français par agri-éthique. Une première et une récompense pour les 90 sauniers et saunières de la coopérative noirmoutrine, après une saison intense et une production record cette année.

« Une labellisation qui fait sens : présents sur l'île de Noirmoutier depuis 674, le sel et les hommes de l'île partagent depuis toujours un destin lié. Fiers de leurs marais, les sauniers et saunières de la coopérative produisent dans le respect d'une tradition millénaire, en perpétuant les gestes ancestraux. C'est en communion avec la nature et grâce à l'action conjuguée du soleil et du vent, qu'ils récoltent artisanalement le sel et la fleur de sel de Noirmoutier.

Ce logo tricolore est très important pour nous car il représente avant tout la défense d'un métier ancestral à travers une juste rémunération des sauniers et saunières qui, du fait de leur travail manuel, perpétuent un savoir-faire et préservent tout un écosystème extrêmement riche sur l'île en travaillant main dans la main avec lui. Agri-Éthique porte des valeurs que nous partageons. Il offre une garantie aux consommateurs et nous offre une sécurité, surtout face au risque de »banalisation« qui se joue actuellement avec le futur label bio en cours de discussion à l'Assemblée européenne, » explique Joël Piau directeur de la structure.

Déjà sous mention Nature et progrès sur l'ensemble de sa gamme et Label Rouge pour le gros sel et le sel fin, les 25 références de sel de la Coopérative vont désormais plus loin en apposant le logo du label tricolore.

Via cette labellisation récente, la coopérative ouvre une nouvelle filière et s'engage sur les trois fondamentaux du commerce équitable Agri-éthique soit : la garantie d'un revenu pour les sauniers et saunières, la préservation de l'emploi et la transmission d'un savoir-faire ancestral qui permet la protection de l'environnement et la biodiversité de leur île.

Vendus en grandes surfaces, magasins spécialisés bio et non bio, ces premiers sels équitables et français offriront aux consommateurs **« la possibilité de faire un choix citoyen et vertueux en profitant de tous les bienfaits d'un sel naturel et de qualité, non transformé, récolté manuellement dans les marais salants de l'Ile de Noirmoutier tout en soutenant les producteurs français et la souveraineté alimentaire tricolore »**, avance Joël Piau.

« La coopérative de sel de l'île de Noirmoutier poursuit sa démarche éco-responsable en travaillant au quotidien pour trouver des solutions plus responsables, respectueuses de l'environnement mais aussi de chaque sel, afin de préserver toutes les qualités nutritionnelles et gustatives de ce trésor naturel, propre à Noirmoutier ».

Trois premières références de fleur de sel sont lancées sur le marché. **« Elles naturellement séchée au soleil et une référence de gros sel dans des packs inédits 100% recyclables, composés à 92% de carton ».** Ces nouveaux emballages ont été présentés à Villepinte mi-octobre au salon international.

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.