



SEL

Label bio au rabais ?

Tandis que le sel pourrait, dès 2023, se voir récompensé par un label bio, ses critères d'attribution font l'objet d'un âpre débat. En septembre, la Commission européenne a proposé d'exclure certaines techniques de production, telles que l'extraction de sel de mine à l'aide d'explosifs ou l'ajout d'additifs antiagglomérants dans les salières. Mais elle prévoit de rendre éligibles d'autres procédés de fabrication et des traitements peu soucieux de l'environnement, selon l'Association française des producteurs de sel de l'Atlantique (AFPS). Celle-ci a récemment dénoncé une « concession faite aux grosses industries

salicoles européennes » et un projet « déconnecté des enjeux climatiques, énergétiques et de biodiversité ». Elle déplore notamment que puisse être autorisée l'extraction mécanique de sel de mine (sans explosifs). Une pratique qui heurterait la nécessité, dictée par la réglementation sur le bio, de « respecter les systèmes et les cycles naturels, et de maintenir et améliorer l'état du sol ». Autre grief, la possibilité de procéder à des évaporations artificielles d'eau salée, « la méthode de production la plus énergivore de toutes », d'après l'AFPS. « L'espoir est faible que Bruxelles amende son texte », reconnaît Elisabeth Wattebled, sa vice-présidente. Elle



envisage déjà la suite : « Si ces critères devaient être adoptés en l'état, nous demanderions aux parlementaires de revoir le règlement européen sur le bio, de manière à en sortir le sel. Mieux vaut pas de sel bio du tout plutôt que ce grand n'importe quoi. » ♦

