Presse écrite FRA

le Courrier vendéen

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

Périodicité : **Hebdomadaire**

Audience : **32571**

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

Edition : **22 decembre 2022**

P.33

Journalistes : **-**

Nombre de mots : **863**

Ile de Noirmoutier

Elisabeth Wattebled, présidente de la coopérative de sel de Noirmoutier et vice-présidente de l'association Fançaise des producteurs de sel marin de l'Atlantique récolté manuellement.

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.

ECONOMIE. Sel : une consultation publique pour un label bio

NOIRMOUTIER EN L'ILE

L'Association française des producteurs de Sel marin de l'Atlantique récolté manuellement (AFPS) alerte sur **« l'importance de se mobiliser concernant la consultation publique en cours pour l'obtention du label bio ».**

En effet, la commission européenne organise une consultation publique sur le projet d'acte public de certification biologique du sel. Celle-ci s'achèvera le 4 janvier 2023.

Cette ultime étape où il est possible pour chacun de s'exprimer sur le projet du texte sera adopté en commission en février 2023 pour une application en avril de la même année.

L'AFPS explique sa position. Elle **« ne peut accepter ni souscrire au texte proposé car il permettrait à de nombreuses techniques de production de sel d'être considérées comme biologique, ignorant les principes et les objectifs du règlement biologique 2018/848 de l'UE. »**

À Noirmoutier, Elisabeth Wattebled, présidente de la coopérative de sel et vice-présidente de l'AFPS, exprime les inquiétudes de cette filière. **« Certaines pratiques d'extraction du sel comme celle ayant recours à des explosifs ont été enlevées du cahier des charges. Cela est une bonne chose, mais ils ont laissé d'autres pratiques comme le sel de mer lavé et le sel de mine ramassé mécaniquement. Nous ne comprenons pas, car un règlement européen existe pour le sel biologique et dans les premières pages de celui-ci, il est mis en avant les grands principes et les objectifs. »**

« Comment le sel de mine respecte l'état du sol ? »

Concernant le sel de mine, elle souligne : **« le premier principe du bio doit respecter les systèmes et cycles naturels et maintenir et améliorer l'état du sol, nous nous demandons comment le sel de mine respecte l'état du sol ».** Elisabeth Wattebled souligne qu'intégrer ce sel de mine dans le cahier des charges bio est **« une abérration ». « Nous demandons de rendre inéligible au bio toute pratique d'extraction minière ».**

Parmi les autres principes il est indiqué dans ce règlement de ne pas dénaturer la composition du sel. Là encore, la présidente de la coopérative de sel n'est pas d'accord. **« Lorsque le sel est lavé mécaniquement, il perd ses propriétés comme le calcium, le magnésium. Sa constitution chimique en est alors changée, cette pratique est contraire aux fondamentaux du bio, nous demandons son retrait ».**

Il est demandé également de faire sécher le sel avec des énergies renouvelables. **« Actuellement pour faire du sel fin, nous devons broyer du gros sel qui doit être parfaitement sec. Aujourd'hui, nous ne le séchons pas avec des énergies renouvelables, mais nous ne sommes pas les seuls. Pourquoi bloquer sur le séchage ? »** Elle souligne que **« la commission européenne autorise les pratiques consistant à obtenir du sel en chauffant artificiellement de l'eau salée, sans contrainte de l'énergie utilisée, alors qu'il s'agit de la technique la plus énergivore. À contrario pour le sel de mer qui s'évapore naturellement, sans aucune dépense énergétique, il est demandé une phase de séchage utilisant les énergies renouvelables. Cela n'a aucun sens écologique, et crée une distorsion de la concurrence. »**

Ce texte va « fragiliser et mettre en danger notre filière »

Dans le texte actuel, il est autorisé à faire du sel en faisant bouillir de l'eau de mer sans contrainte quant à l'énergie utilisée. **« Par contre pour le sel de mer qui s'évapore sans aucune dépense énergétique la commission souhaite qu'il soit séché avec des énergies renouvelables. Nous demandons donc que l'utilisation d'énergies renouvelables soit respecté dans toutes les étapes de la production, sinon de retirer cette obligation ciblée ».**

Elle constate des « incohérences » dans le projet d'attribution de la certification bio. Il faudrait déjà « respecter ce qui est écrit dans le règlement » et pour lesquels le sel de mine et le sel lavé « n'entrent pas dans ces critères ».

Elle estime qu'il est **« important d'avoir un texte pour labelliser le sel bio, mais pas celui que la commission européenne souhaite valider ».** Elle ajoute : **« Aujourd'hui nous sommes inquiets pour les consommateurs, car si tous les sels sont bio ils seront tentés de choisir le sel le moins cher. Cela va fragiliser et mettre en danger notre filière car nos pratiques artisanales ne nous permettent de rivaliser en terme de prix avec des sels industriels. Si ce texte voit le jour il ne nous restera plus qu'à informer les gens la différence entre tous les sels ». « Depuis 1 an et demi nous travaillons pour faire changer ce projet de texte »**, souligne-t-elle avant d'inviter le grand public à s'exprimer sur la consultation publique, ce jusqu'au 4 janvier.

■ À ce jour, chacun peut s'exprimer sur la consultation publique et lire les contributions sur : https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/13372-Sels-biologiques-methodes-de-production-detaillees-nouvelles-regles-_fr.

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.