



Épicerie

La Coopérative de sel de Noirmoutier joue la carte durable. Emballage écolo, label Agri-éthique et bientôt certification bio, les initiatives sont nombreuses

Il y a un an, en avril 2022, les premières fleurs de sel faisaient leur apparition à la surface des œillets de l'île de Noirmoutier. Une précocité exceptionnelle liée à une météo non moins inédite, qui augurait d'une année record pour la Coopérative des producteurs de sel.

« La récolte a réellement démarré mi-mai avec un mois d'avance. La météo estivale très chaude a permis à nos 92 sauniers, qui n'ont pas chômé, de ramasser 5000 tonnes de sel. Un niveau deux fois supérieur à notre production moyenne annuelle, détaille Joël Piau, le directeur de la coopérative. Cela permet de sécuriser notre stock, que nous fixons à 10 000 tonnes. »

Trois sels Label rouge

La sécurisation n'est pas un vain mot car la récolte artisanale de sel, comme celle des produits agricoles, est soumise aux aléas climatiques. Trop de pluie au printemps retarde le début de saison, tandis que les orages d'été peuvent la stopper nette.

Les stocks de la coopérative étaient tombés au plus bas en 2016 après trois années noires. Le précédent record de 4300 tonnes en 2019 avait donné l'occasion de se rassurer, le cru 2022 a permis de souffler vraiment et travailler avec sérénité sur l'optimisation de la gamme.



La Coopérative de sel de Noirmoutier regroupe 92 sauniers et saunières parmi les 120 présents sur l'île.

Reconnaisable à ses rayures façon marinière, l'offre présente en GMS compte 25 références. Depuis quelques semaines, trois best-sellers arborent des packagings plus écologiques : les boîtes de gros sel séché (500 g), fleur de sel nature (200 g) et au poivre de Madagascar (100 g). Les nouveaux emballages ont abandonné le plastique au profit du carton, à hauteur de 92%. « À terme, toute notre offre sera conditionnée avec des matériaux vertueux, précise Joël Piau. Cela s'inscrit dans notre démarche RSE plus globale qui concerne aussi le mode de production. »



Trois boîtes de sel et fleur de sel, les best-sellers de la gamme, ont troqué le plastique pour du carton.

Depuis 2020, la coopérative propose trois références Label rouge. Cette certification garantit une teneur plus forte en minéraux et un sel naturellement plus blanc car moins imprégné de l'argile du marais. « Cela suppose de récolter le sel au milieu du bassin dans plus d'eau. C'est plus physique et technique », précise Elisabeth Wattebled, présidente de la coopérative et saunière elle-même.

Toute la gamme labellisée Agri-éthique

En 2023, toute la gamme arbore un nouveau label, celui d'Agri-éthique, prônant le commerce équitable français. Une première au rayon sel. « Il représente la défense d'un métier ancestral à travers une juste rémunération des producteurs qui, du fait de leur travail manuel, perpétuent un savoir-faire et préservent tout un écosystème extrêmement riche sur l'île », considère Jean Piau.

La prochaine étape concerne la certification bio. Établi par la Commission européenne, le cahier des charges fait polémique et doit être approuvé par les parlementaires européens ce mois-ci. « Il a évolué dans le bon sens mais il autorise encore des méthodes de production qui dénaturent les sols ou le produit, comme le forage dans les mines ou le lessivage, regrette Elisabeth Wattebled. Mais si les parlementaires votent contre, ce sera encore pire, car le cahier des charges bio reviendra à ses contours flous initiaux, ce qui laisse la porte ouverte à toutes les pratiques. »

● Patricia Bachelier

