

De Guérande à Noirmoutier, la crainte d'une guerre du sel

Les producteurs de sel de la façade Atlantique sont inquiets et en colère. Mi-juillet, l'Europe n'a pas trouvé d'accord pour une définition commune du sel bio. Elle renvoie donc à chaque pays le choix des critères pour définir le sel biologique.



Marais salants à Noirmoutier où le sel est mis en tas avant d'être récolté © Radio France - Yves-René Tapon

Jusqu'en 2021 **la notion de sel bio** n'existait pas dans le règlement européen. Depuis son arrivée, l'Europe n'a pas réussi à s'entendre sur les critères de définition du sel biologique. Et mi-juillet, elle a renvoyé aux Etats européens le choix de ces critères. Inacceptable et dangereux pour les producteurs de sel de la façade Atlantique, de Guérande à Noirmoutier en passant par l'île de Ré.

"90% du sel produit en Europe n'est pas produit de manière artisanale comme nous"

*" Ça va être extrêmement compliqué pour les consommateurs de savoir le cahier des charges qui est derrière , explique Elisabeth Wattebled, présidente de la coopérative des producteurs de sels de **Noirmoutier** , qui compte 100 sauniers et 30 salariés, on sait très bien que 90 % du sel qui est produit en Europe n'est pas produit de manière artisanale comme nous. On risque d'avoir du sel produit dans des mines par extraction avec des explosifs ".* Egalement du sel produit par dissolution et recristallisation, qui nécessite des forages et énormément d'eau douce.

Pour les sauniers qui récoltent le sel de manière traditionnelle dans les marais salants, **le lobby des industriels l'a emporté** au détriment des consommateurs. *" Il ne faudra pas juste se dire c'est du sel bio, c'est bien, Il faudra continuer à regarder d'où ça vient" , conclut **Elisabeth Wattebled**.*



Elizabeth Wattebled présidente de la coopérative des producteurs de sel de Noirmoutier © Radio France - Yves-René Tapon

"Il faut un cahier des charges clair et exigeant", Michel Ménard

Le président du conseil départemental de Loire-Atlantique Michel Ménard indique avoir alerté dans un courrier à l'attention de Marc Fesneau, ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, sur l'importance d'établir rapidement **un cahier des charges clair et exigeant pour la labellisation en « Agriculture biologique » des sels marins:** " *En Loire-Atlantique, nous avons la chance de voir à l'oeuvre 300 paludiers et paludières donner naissance au fameux sel de Guérande. Les 2.200 hectares des marais salants des bassins de Guérande et du Mès, sans oublier les oeillets cultivés en baie de Bourgneuf-en-Retz, fournissent ainsi plus de 16.000 tonnes de sel et 700 tonnes de fleur de sel chaque année, grâce au renfort de 3.000 emplois saisonniers (...)* A l'inverse, les industriels du sel marin récoltent le sel mécaniquement, le chauffent puis le traitent après récolte pour lui donner une blancheur particulière. Il ne s'agit donc pas du même produit " alerte l'élu qui dénonce lui aussi une confusion " *regrettable* " pour le consommateur.