

NOIRMOUTIER EN L'ILE

SEL. « Le lobby des industriels du sel a gagné »

Le 11 juillet 2023, le Parlement européen a rejeté le projet d'acte délégué définissant les règles de production du sel biologique.

Depuis deux ans, l'Association française des producteurs de sel marin de l'Atlantique, qui regroupe la coopérative de sel de Noirmoutier, celle de Guérande, les sauniers de l'île de Ré et l'association des producteurs des sauniers de l'île de Ré, s'est mobilisée pour faire évoluer ce texte « afin que soient exclues les nombreuses techniques de production de sel ignorant les principes et les objectifs du règlement biologique 2018/848 de l'Union Européenne, comme les pratiques d'extraction minière, le lessivage du sel et la recristallisation après dissolution. »

Mais ce projet a été rejeté. « Avec ce rejet, aujourd'hui, clairement, le lobby des industriels du sel a gagné, au détriment des consommateurs et de la crédibilité du bio, » explique Tanguy Ménoret, président de l'AFPS au nom des acteurs de la filière.

« La production des palu-

diers et sauniers de Guérande, des îles de Noirmoutier et Ré, qui récoltent à la main dans les marais salants, dans le respect des cycles de la nature, sans transformation entre la cueillette et l'assiette du consommateur, pourra être considérée à l'identique de celle de grands complexes d'extraction minière. Car le rejet de l'acte délégué risque de permettre à tout producteur de sel de vendre son sel comme bio.

Le règlement européen, en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2022, fait entrer dans le champ du Bio le sel marin et autres sels destinés à l'alimentation humaine et aux aliments pour animaux. Depuis 2022, des organismes certificateurs peuvent, s'ils y sont habilités par leur pays, à certifier du sel comme biologique, en se basant uniquement sur les grands principes inscrits dans le règlement. C'est ainsi qu'il existe déjà aujourd'hui sur le marché européen du sel biologique certifié en Espagne. Chaque pays va donc pouvoir maintenant rédiger ses propres règles.

Il en découlera une confusion



Le production de sel marin fait vivre 600 paludiers et sauniers sur la façade Atlantique. Mathis Lalande

pour le consommateur qui sera dans l'impossibilité de reconnaître la différence entre un sel conventionnel et un sel issu de l'agriculture biologique alors que le label Bio a pour ambition d'éclairer leur choix.

Il est essentiel que la France travaille rapidement à la rédaction de son propre cahier des charges de production de sel biologique afin de définir les règles relatives à la récolte ou à l'extraction du sel, au tri,

au séchage, au broyage et au mélange avec d'éventuels autres ingrédients.

Nous espérons également que la Commission Européenne, qui peut relire et apporter son veto à des cahiers des charges nationaux qui s'écarteraient trop des principes du Bio, jouera pleinement son rôle ».

La production de sel marin vertueuse fait vivre 600 paludiers et sauniers sur la façade Atlantique.