

Le sel cristallise les dérives du bio

L'Europe prépare un label bio pour le sel dont les règles très permissives permettraient à des industriels de l'obtenir. Les sauniers de l'Atlantique ne veulent pas de cette étiquette bio qui encouragerait les consommateurs à acheter moins cher un sel industriel donnant l'illusion d'être d'aussi bonne qualité que leur sel naturel.

Lorsqu'il y a 4 ans, les sauniers ont commencé à entendre parler d'un label bio, ils avaient toutes les raisons de se dire que leur sel qui se cristallise sous l'effet conjugué du soleil et du vent, travaillé avec des outils traditionnels, récolté à la main, dans un environnement remarquable qu'ils entretiennent, ne pouvait que bénéficier de cette initiative. En fait, ils ont eu la mauvaise surprise de découvrir que cette directive européenne risquait au contraire de déprécier leur produit et de surtout favoriser la mise en valeur et la vente des sels industriels. Ils ont très vite compris qu'ils subissaient de plein fouet les contreparties de l'engouement pour les produits bios, qui n'a pas tardé à donner des idées aux lobbys de l'agroalimentaire. Le sel était la cible idéale, car quel que soit le mode de production, il donne l'apparence d'un produit naturel.

Avant l'apparition de ce label bio, les sauniers avaient déjà dû défendre les qualités de leur sel, faire face à la pression des géants de l'agroalimentaire qui avaient tenté de faire interdire la commercialisation de leur sel d'aspect moins pur que leurs produits. « Nous avons dû nous battre pendant plus de 10 ans pour imposer notre sel naturel qui a la couleur grisée des argiles face aux industriels qui défendaient un sel d'un blanc immaculé plus "propre" alors que pour obtenir cette couleur, il avait subi des traitements aux processus lourds qui permettent d'atteindre une pureté en chlorure de sodium, déplore Louis



Louis Merlin : « Ce label est déconnecté de ce que les gens peuvent imaginer sur le bio. »

Merlin, président de l'Association des producteurs de sel marin de l'île de Ré qui réunit la coopérative et les producteurs indépendants. *Les sels naturels ont un peu moins de chlorure de sodium mais sont riches en oligoéléments, en magnésium, potassium et en calcium.* »

Ce métier vieux de 800 ans a connu des années fastes au XIX^e siècle puis un déclin au cours du XX^e siècle et un renouveau depuis une vingtaine d'années. Ce sont plutôt des jeunes qui font vivre les marais salants, certains, en reconversion, ont fait le choix d'une qualité de vie au grand air. Depuis la fin des années 90, les sauniers bénéficiaient d'une embellie commerciale due à leurs actions pour défendre leur sel ajoutées à un intérêt pour la cuisine, devenue une des activités favorites des français, à base de produits alimentaires de qualité. La deuxième étape de revitalisation des marais a été la mise en valeur de la fleur de sel qui incarnait un beau produit fin mais accessible à tout le monde. >>>



Ile d'Oléron

» » Ces dernières années, les sauniers ont donc pu enfin exercer plus sereinement leur activité, qui leur offre à la fois la quiétude d'un environnement remarquable, au milieu des hérons, des aigrettes, des avocettes, mais qui est aussi physique et éprouvante lorsque les étés sont très chauds.

Et c'est pendant cette période d'embellie que l'Europe a décidé d'inclure le sel dans la réglementation sur le bio. Dans la présentation du projet, rien d'inquiétant, l'Europe imposait un minimum de traitements et d'impact environnemental, un geste traditionnel et une répercussion socioéconomique sur le territoire. Puis les contraintes ont progressivement disparu.

« Au début il était question d'introduire les sels marins c'est-à-dire extraits des marais salants, explique Louis Merlin, et déjà cela posait un problème car tous ne sont pas vertueux. Ensuite, ce sont les Allemands qui ont demandé d'ajouter "d'autres sels" qui ouvraient la porte à toutes les autres méthodes de production en Europe. La boîte de pandore venait de s'ouvrir. »

Depuis 2018, une fédération composée de sauniers de plusieurs pays européens, dont Louis Merlin, est montée à Bruxelles pour tenter

« On se retrouve avec un label qui n'a de vertueux que le nom et qui est un gros cadeau aux industriels »

Le label bio ne ferait pas la différence entre le sel naturel et celui qui subit des traitements.

de faire évoluer les règles du label bio. Il existe de multiples manières de produire le sel : dans les marais salants mais aussi dans les mines et dans les sous-sols issus de cristallisations de mers anciennes. On peut les extraire par des techniques d'exploitations minières qui peuvent être des explosions ou en forant et en injectant de l'eau douce. La saumure est évaporée artificiellement et doit être raffinée pour la débarrasser des impuretés. Il faut alors utiliser des agents de précipitation (des produits qui évacuent les matières non désirées), des anti-moussant (la saumure produit de l'écume), des additifs afin d'obtenir un sel ultra raffiné et ultra « pur ».

La richesse faunistique ou floristique des marais

Les sauniers sont des exemples de ce que les hommes ont pu faire pour préserver les espaces naturels. L'entretien des marais permet d'éviter la fermeture et le boisement des milieux humides. Dans ces marais, on trouve des avocettes, des sternes, des busards des roseaux, les échasses blanches, les oies bernache, les aigrettes, les gorge-bleue. La flore la plus emblématique adaptée à l'eau et au sel est la salicorne.



... du label bio. ... de produire ... aussi ... On peut ... exploitations ... ou ... douce. La ... et doit ... impure- ... de précipi- ... non ... produit ... ultra

Historique

... hommes ... naturels. ... fermeture ... Dans ces ... des ... les oies ... l'eau et au



La colère des sauniers est montée en août dernier suite à la publication du rapport d'une commission au sein de laquelle quatre experts en sel avaient été pourtant nommés pour parfaire le diagnostic. Ils ont découvert que les règles du label bio autorisent toutes les méthodes de production à l'exception de l'explosif. « Aucune évaluation n'a été faite sur les différentes méthodes et les réserves des experts n'ont pas été prises en compte. On n'a pas mesuré quelle production était la plus économe, celle qui utilisait plus ou moins de traitements. Des additifs sont autorisés avant l'évaporation artificielle. Ce sont des traitements pour que les saumures soient les plus pures possibles. Des additifs en post récolte sont aussi permis, par exemple, les anti-motants, qui évitent que le sel ne se coagule sous l'effet de l'humidité après sa commercialisation. »

En revanche, les sauniers n'auraient plus l'autorisation de mettre des bâches en plastique dans leurs bassins. « Ce qui ne pose pas de problème en soi mais on est très laxistes avec les indus-

Depuis 2019, un saunier s'installe chaque année

Dix sauniers exercent leur activité dans l'île d'Oléron. Depuis 5 ans, la CdC et le Département soutiennent leur installation en finançant en grande partie la réhabilitation des marais (60% pour le Département, 20% pour la CdC). La CdC joue aussi un rôle de médiation entre les sauniers et les propriétaires qui peuvent être privés ou publics (Conservatoire du littoral, communes ou CdC). Dans le cadre d'Oléron 2021, ces soutiens ont revivifié la profession, un saunier s'est installé en moyenne chaque année depuis trois ans.

triels et exigeants avec nous. Nous avons gagné notre identité à la force du poignet et aujourd'hui on se retrouve avec un label qui n'a de vertueux que le nom et qui est un gros cadeau aux industriels. »

La profession a le soutien d'une dizaine de parlementaires nationaux et européens. Le ministère de l'Agriculture a demandé à l'Europe un cahier des charges plus exigeant mais « tout cela reste encore très vague ». Les sauniers espèrent en savoir plus d'ici à la fin de l'année.

À Oléron, l'impact serait moins fort car la commercialisation est plus locale. « Je n'y suis pas favorable », annonce James Robert, saunier au port des Salines. On préférerait une appellation manuelle et artisanale qui excluerait les industriels. À l'île d'Oléron, notre sel est argileux et sableux, donc de couleur un peu ocre. On le vend au port des Salines et dans les cabanes ostréicoles de l'île. Ce label bio n'impacterait pas mes ventes mais il faudrait encore plus expliquer ce qui fait notre différences. »

Les sauniers de l'île de Ré sont plus touchés avec une exportation de leurs produits au niveau national.

« Ce débat sur le bio permet au moins d'aider les gens à mieux choisir le sel, conclut Louis Merlin. Il faut regarder sur l'étiquette s'il n'y a pas d'additifs, ne pas se faire avoir par le joli bouchon en liège et le petit bonhomme qui racle le sel dans les marais. »

Les sauniers qui ont déjà gagné d'autres batailles pour sauver leurs précieux cristaux vont continuer de tout faire pour que « cesse cette démarche absurde si déconnectée de ce que les gens peuvent imaginer sur le bio ».

Une piste cyclable en 2025 ?

Un projet de piste cyclable est programmé sur la droite venant du continent, pour la première phase d'aménagement et de la sortie en 2024. La commercialisation de la piste en 2024.

Qui veut devenir meunier ?

La Communauté de communes appelle à candidatures pour le moulin de La Brée-les-Bains. Le site est en état de début octobre. L'objectif est de fabriquer une farine traditionnelle et la commercialiser en circuit court.

Un problème administratif avec internet ?

Vous n'arrivez pas à faire vos démarches administratives, internet dit non ? Vous pouvez vous rendre à la maison de services de proximité (MSAP), un espace de services de proximité. Un service gratuit pour faciliter un service numérique ou être accompagné dans une orientation professionnelle. Les horaires sont : du mardi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 17h30, le samedi de 9h30 à 12h30 dans les huit communes de la communauté de communes au 05 46 47 65 00.

Une femme meurt dans un incendie

Jeudi 30 septembre, un incendie déclaré dans la nuit dans un logement à Saint-Georges-d'Oléron, rue de la République. Une femme d'une cinquantaine d'années grièvement blessée des flammes a été découverte dans un lieu et est décédée peu de temps après. Fragile psychologiquement, elle avait mis le feu, par vengeance, à son voisin. Le feu a fait des dégâts importants sur d'autres véhicules. Se serait-il agi d'un incendie volontaire ? Une enquête a été ouverte pour élucider les circonstances de ce décès.

