

À PROXIMITÉ DU MARCHÉ DE SAINT-NAZAIRE

page 12

**Ivre, une automobiliste bauloise renverse volontairement un cycliste**



**DIMANCHE 26 SEPTEMBRE 2021**

VALÉRIE LA MUCOVISCIDOSE

**LES VIRADES DE L'ESPOIR**

#gardonslesouffle

Retrouvez notre programme pour les Virades de l'Espoir en pages 32 et 33

actu.fr/l-echo-de-la-presqu-ile

# L'ÉCHO DE LA PRESQU'ÎLE GUÉRANDAISE ET DE SAINT-NAZAIRE

vendredi 24 septembre 2021 - N° 6731

6, rue du Milan Noir - BP 95149 - 44351 GUÉRANDE cedex - Tél. 02 40 15 69 69 - 1,70€

**CASINO Pornichet**

**CASINO**

(RE)DÉCOUVREZ NOTRE ÉTABLISSEMENT

- MACHINES À SOUS
- JEUX TRADITIONNELS
- JEUX ÉLECTRONIQUES

RESTAURANT AVEC VUE SUR LA BAIE

OUVERT TOUTS LES JOURS

**LA BAULE**

page 31



Fabienne Joyeux

**Michel, 79 ans, champion de natation**

**LA TURBALLE**

Il court pieds nus contre le cancer du sein

page 46

**PLAGE DE LA BAULE**

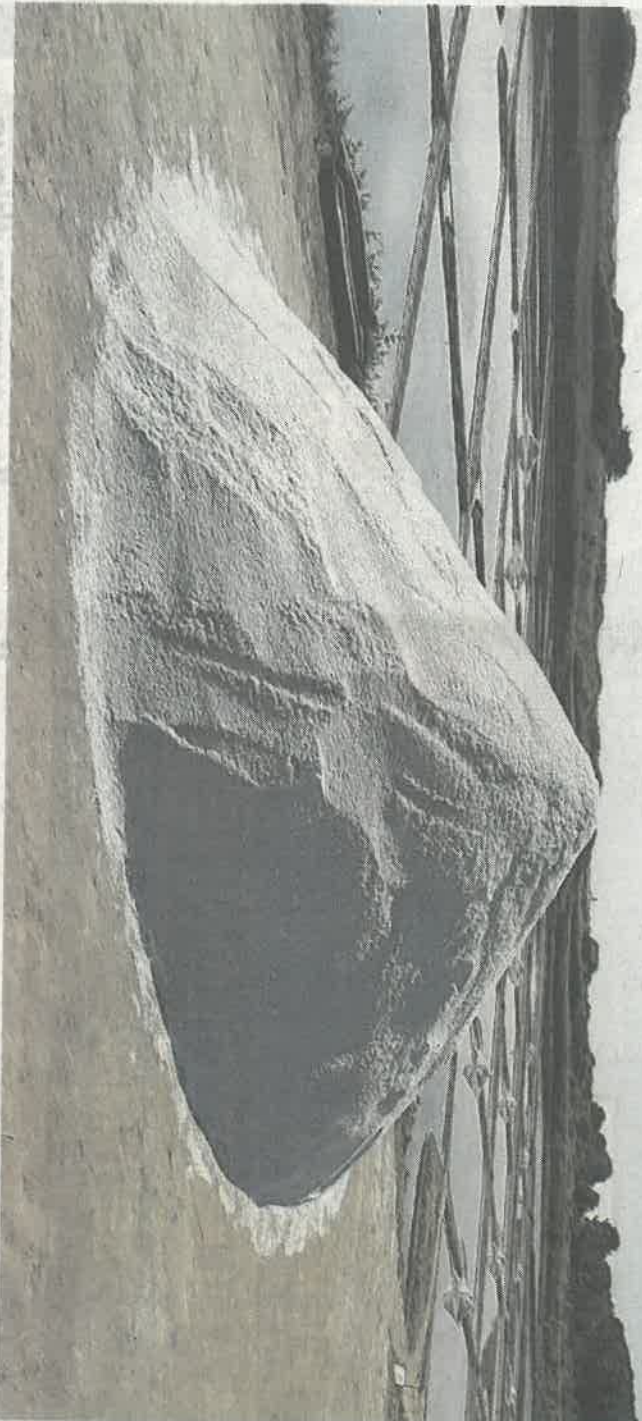
Du spectacle avec le Derby Kite & foil

page 35

**DE 23H À 6H**

**Extinction des feux à Piriac-sur-Mer**

page 49



Cathy Ryo

Audiences **actu.fr** **L'ÉCHO DE LA PRESQU'ÎLE**

**1,4 MILLION** DE VISITES PAR MOIS

Nouveau record !

Merci à tous

sur le site actu.fr/l-echo-de-la-presqu-ile

**+ de 30 000 abonnés** SUR

**f**





Les paludiers craignent que le label AB pour le sel soit accordé à tous les modes de production

## GUÉRANDE. Sel : oui au label bio mais pas pour tout le monde

L'Europe veut labelliser « agriculture biologique » le sel. Toutes les productions, industrielles ou naturelles, pourraient y prétendre. Les paludiers ne sont pas d'accord.

L'Europe doit rédiger d'ici la fin de l'année un règlement sur le sel bio pour une application en 2022.

A ce jour, il n'existe aucun label Agriculture biologique pour l'or blanc. À Guérande, le sel est estampillé IGP (Indication géographique protégée) et Nature et progrès mais pas bio, sauf s'il est mélangé avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique.

### « Tous les sels peuvent recevoir le label »

« On a été désagréablement surpris, on ne s'y attendait pas », lâche Christophe Annahem, paludier à Guérande et président de l'AFPS, association française des producteurs de sel marin de l'Atlantique (île de Ré, île de Noirmoutier, Guérande). Fin août, la commission générale de l'agriculture de la Commission européenne publie un rapport expertisant les techniques et méthodes de production de

sel et donnant des pistes pour la réglementation future. Il sera la base des échanges entre les États pour définir le cahier des charges labellisant le sel bio. Et ce document est resté au travers de la gorge de Christophe Annahem. « À quelques exceptions près, ce sont tous les modes de production qui peuvent recevoir le label agriculture biologique. Les sels de mine ou les sels de mer lessivés produits industriellement toute l'année sont mis sur le même niveau que le sel récolté manuellement, naturellement et en respectant la saisonnalité. Il n'y a aucune nuance. Avec ces critères, c'est 80 % de la production de sel qui sera labellisée », ne décolère par le paludier.

### « Nous ne ferons pas le poids »

Les producteurs traditionnels ne pèsent pas lourd. « Dans un marché où les sels industriels sont dominants, la filière de sel de terroir comme la nôtre avait pourtant fini par trouver

son marché et ses débouchés, grâce à la spécificité du produit et à son mode de production. La labellisation pour tous les sels va entraîner une confusion chez le consommateur et décrédibiliser notre filière. Nous ne ferons pas le poids. Dans un rayon, entre un sel industriel dit bio et un sel naturel bio, le consommateur prendra le moins cher et ce ne sera pas le nôtre. »

Christophe Annahem s'interroge aussi sur la valeur d'un label européen AB. « Seule la méthode de production de sel solaire a les caractéristiques d'une production agricole. Le sel de mine ne coche pas les cases du bio ! ».

### Alerter les élus

L'Espagne et le Portugal sont également concernés et Christophe Annahem espère que la France défendra les paludiers. Contacté, le ministre de l'Agriculture assure entendre les préoccupations des professionnels. « Ces questionnements sont légitimes et ils feront l'objet

de consultations au sein de l'institut national de l'origine et de la qualité (INAO) lors du comité national de l'agriculture biologique fin septembre. Sur la base de cet avis, la position des autorités françaises sera portée auprès de la Commission européenne afin de fixer les lignes rouges. Nous veillerons au respect des principes fondateurs du règlement biologique que sont la protection de l'environnement, l'utilisation responsable de l'énergie et des ressources naturelles et la limitation d'intrants extérieurs. Aucune réglementation n'entrera en vigueur tant qu'un consensus ne sera pas trouvé. »

L'association a alerté les parlementaires (la députée Sandrine Joso a écrit au ministre Julien Denormandie), les élus régionaux, départementaux pour qu'ils fassent « remonter » les craintes. « Ce sont nos emplois, nos productions et nos terres qui sont menacés. »

● Cathy RYO

## « Une saison médiocre, mais pas catastrophique »

« Les derniers jours ont sauvé les meubles », reconnaît Charlotte Lefeuve, paludière à Guérande et présidente de la coopérative de Pradel. La météo n'a pas été la meilleure alliée des paludiers. De la pluie, beaucoup, du soleil, très peu,

les ingrédients d'une bonne récolte n'étaient pas réunis. « La saison est médiocre, mais pas catastrophique. On était prêts fin avril, mais la météo de mai et juin n'était pas là, l'été non plus. On a eu une saison très fractionnée. En

fait, après 2019 et 2020, on retrouve le niveau de 2018 », poursuit la productrice. La récolte (qui se termine) oscillera donc entre 1 et 1,3 tonne de sel contre 2 tonnes l'an dernier où elle avait été précocée.

« On est soumis à la

météo, on le sait, sinon on n'aurait pas de politique de stockage. Le plus embêtant c'est pour les paludiers récemment installés qui n'ont pas pu constituer leur stock et les saisonniers qui n'ont pas beaucoup travaillé. »

**Le DESSIN** de la semaine  
À 27 ANS, MICHEL NE SAVAIT PAS NAGER, À 79 ANS, C'EST UN CHAMPION.



J. WARS

■ Lire notre article page 31

### GRAIN(S) de SEL

Pourra-t-on voir le port de Pornichet depuis la place du marché ? On prend les paris ?

En mairie de Pornichet, on l'assure. Après les travaux, on « verra la mer et les voiles des bateaux depuis la place du Marché » grâce à l'ouverture vers la mer ! Le doute pourrait s'instaurer pour certains... Certes si l'ambition du maire Jean-Claude Pelletier est de « rapprocher la mer de la terre et la terre de la mer », la réduction et le décalage du rond-point de l'Europe côté trottoir vers l'intérieur, prévus lors de la phase de travaux d'aménagement de ce secteur en 2024, offrira-t-il une largesse de vue suffisante pour entrevoir les voiliers tout en choisissant ses fruits et légumes ou un nouveau chapeau ? That is the question. Car la place du marché, elle, ne va pas bouger. Quant au nouvel immeuble à l'angle qui se dressera en lieu et place de l'actuelle station d'essence, promis, assure également la municipalité pornichétine, il ne perturbera pas la vue vers le port en étant édifié dans la prolongement des bâtiments actuels. Alors, verra-t-on pas les voiles depuis la place ? Qui prend les paris ?

### Spectacles reportés

La crise sanitaire n'est pas encore derrière nous. Deux spectacles au palais des congrès Atlantia à La Baule viennent ainsi d'être déprogrammés. Le petit dernier, le one-man-show qu'Olivier de Benoist devait jouer ce samedi 25 septembre, va encore grandir puisqu'il est désormais fixé au samedi 14 mai 2022. En revanche, l'humoriste sera bien au Casino de Pornic le 5 octobre.

À noter aussi que 13 représentations d'I Muvrini viennent d'être annulées dont celle d'Atlantia le 24 octobre. De nouvelles dates pour 2022 sont promises par la formation corse. Elles accompagneront la sortie de son nouvel album *Più Forti*.

### La Maison Pavie change de main

Stéphane Malhaire, le restaurateur baulois connu pour être l'ami des stars, a annoncé mercredi sur Facebook la vente de la Maison Pavie qu'il avait ouverte il y a quatre ans. Vente qui sera effective le 1er octobre. Le dernier service aura lieu mercredi 29 septembre mais Stéphane Malhaire donne déjà « rendez-vous prochainement pour de nouvelles aventures ».

Téléphonez  
**votre petite annonce**  
au **02 40 15 69 62**  
le mercredi avant 11h pour parution le vendredi