

Le Parisien - Le 3 septembre 2021

Le label «bio» de la Commission européenne qui inquiète le sel de Guérande

Les producteurs de sel de l'Atlantique redoutent l'arrivée d'un label «Agriculture Biologique» préparé par l'Europe qui mettrait tous les sels, y compris industriels, dans le même panier.



Guérande, (Loire-Atlantique). Dans les marais salants, l'eau de l'océan pénètre dans des bassins en argile, où le sel se concentre lors de l'évaporation. Un sel qui représente à peine 0,4 % du sel français (Illustration). LP/Olivier Arandel

Par Pierre-Baptiste Vanzini

Le 3 septembre 2021 à 09h47

On les appelle sauniers au sud de la Loire, paludiers au nord. Mais ils font tous le même métier, une pratique qui n'a pas évolué depuis des siècles : ils récoltent à la main un sel marin séché par le soleil et le vent. Dans des paysages façonnés par l'homme, l'eau de l'océan pénètre dans des œillets, des bassins en argile, où le sel se concentre lors de l'évaporation de l'eau. « [Notre sel](#), c'est le meilleur. Il est 100 % naturel, il n'y a aucun adjuvant et il contient des oligoéléments qu'on ne trouve nulle part ailleurs », assure Émilie Dargery, une paludière de Guérande.

« Souvent, quand ils viennent découvrir mon marais, les touristes ont l'idée que du sel, c'est du sel, quel qu'il soit. Quand ils repartent, ils ont bien compris la différence : le sel de l'Atlantique, c'est un pur produit de son environnement », raconte la jeune femme qui fait le même métier que son père. Cette spécificité, c'est aujourd'hui ce qu'elle et ses collègues de Guérande, de l'île de Ré ou de [Noirmoutier](#) voudraient faire comprendre à la Commission Européenne.

« Le consommateur va être perdu »

Un projet pour décerner au sel un label « Agriculture Biologique » est sur la table. « Quand on regarde le cahier des charges qui a été retenu, on se rend compte que 90 % de la production européenne peut être labellisée, peste Christophe Annaheim, paludier à Guérande et président de l'Association française des producteurs de sel de l'Atlantique. On autorise par exemple l'accès au label bio à des acteurs du sel de mine qui n'ont rien à voir avec l'agriculture. »

« Pour nous, si ça sort, ce sera pire que la situation actuelle, s'agace depuis l'île de Noirmoutier (Vendée) Élisabeth Wattebled, saunière et présidente de la coopérative des producteurs de sel de Noirmoutier. Le consommateur va être perdu et ça va laminer le marché si sur le créneau du sel de qualité vient se greffer du sel produit en millions de tonnes. » Les sels de l'Atlantique, récoltés naturellement à Guérande, Noirmoutier ou Ré représentent à peine 0,4 % de la production française, soit 25 000 tonnes par an.

Les antiagglomérants autorisés ?

« On met sur le même plan un sel de mine obtenu en envoyant de l'eau sous pression dans la roche et qui cristallise le sel en le chauffant, ce qui est extrêmement énergivore et nous qui travaillons à la main avec les éléments, pratiquement en zéro émission de CO2 », regrette-t-elle. Le label permet également d'utiliser des antiagglomérants chimiques pour que le sel puisse s'écouler sans efforts de la saunière. « Pourquoi autoriser en agriculture biologique des techniques qui dénaturent le sel ? » s'interroge la saunière.

« Il ne faut pas tout mettre dans le même panier, juge Michel Ménard, le président du conseil départemental de Loire-Atlantique. Ce ne sont pas les mêmes produits, il faut faire la différence. Nous produisons le sel de Guérande qui est un produit d'excellence. Il est important de préserver son identité. » Comme les producteurs de sel de l'Atlantique, il a écrit la semaine dernière au ministre de l'Agriculture pour lui demander de plaider auprès de l'Europe et de faire changer le cahier des charges. Les députés européens doivent se pencher sur le dossier d'ici à la fin de l'année.