

Le Parisien - Le 28 septembre 2021

[**Charente-Maritime**](#)

Les producteur de sel de l'Ile de Ré s'inquiètent d'un label bio... pas assez bio

Les sauniers rétais dénoncent un projet européen de label « Agriculture biologique ». Rien ne distinguerait leurs méthodes ancestrales de celles utilisées par les industriels.



Les sauniers rétais sont vent debout contre un projet de labellisation "agriculture biologique" défendu par la Commission européenne. En photo d'illustration: Loïc Picard, saunier installé à Ars-en-Ré (Charente-Maritime). LP/Fabien Paillot

1

Par Fabien Paillot

Le 28 septembre 2021 à 09h35

« Cette réglementation n'a ni queue ni tête, elle est une menace pour nos produits et notre filière », insiste Louis Merlin, président de l'Association des producteurs de sel marin de l'île de Ré, en Charente-Maritime. [Comme à Guérande](#) ou Noirmoutier, les sauniers rétais s'insurgent contre un projet de label « Agriculture biologique » actuellement débattu par la Commission européenne.

Cette certification, en l'état des travaux européens, gommerait toute distinction entre sels artisanaux et industriels, producteurs ancestraux et producteurs de sel de mine obtenu à grand renfort de chimie et d'additifs. « Avec un tel label AB allant à rebours des valeurs du bio, les consommateurs n'y comprendront plus rien alors que nos produits respectifs sont très différents par leur nature et leur mode de production », tranche Louis Merlin, saunier installé à Saint-Clément-des-Baleines.

«Il n'existe pas un produit plus naturel que le nôtre»

Président de la Coopérative des sauniers de l'île de Ré, Nicolas Becaud abonde : « Voilà 30 ans que nous travaillons à cette reconnaissance. Nous pensions que nos efforts allaient enfin être reconnus. Être noyés parmi les industriels serait catastrophique ». La centaine de sauniers rétais produit en moyenne 2 500 tonnes par an. Ce marché de niche et « de terroir » a su trouver sa place, assure Nicolas Becaud. « Il n'existe pas un produit plus naturel que le nôtre, rappelle-t-il. Le sel est obtenu par évaporation, c'est magique ! » Rien, affirment ces artisans, n'y serait ajouté quand les industriels utilisent, eux et régulièrement, des antimoussants et antimousseux pour stabiliser leur sel.

À lire aussi[**Le vrai-faux du bio : toutes les questions que vous vous posez**](#)

Selon Louis Merlin, de nouvelles négociations entre la Commission et les États membres sont attendues d'ici la fin septembre. « Nous souhaitons que la France

prenne une position forte sur le sujet, qu'elle se coordonne aussi avec l'Espagne et le Portugal », avance-t-il. En attendant, les sauniers français travaillent à « une stratégie commune » et espèrent une réaction du ministère de l'Agriculture. « Les industriels veulent s'engouffrer dans la brèche. Notre métier artisanal a beaucoup à perdre dans cette bataille démesurée », soulignent ce saunier et Nicolas Bécaud.