



Communiqué de presse

11 juillet 2023

Sel bio : oui, mais lequel ?

Le 11 juillet 2023, le Parlement européen a rejeté massivement 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 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'UE, comme les pratiques d'extraction minière, le lessivage du sel et la recristallisation après dissolution.

Le projet de texte final n'était pas parfait, mais permettait d'avoir une définition commune du sel bio à l'échelle européenne.

« 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.

Que risque-t-il de se passer maintenant ?

La production des paludiers 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.

En effet, le règlement européen 2018/848, 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, 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 est évident que les règles seront très différentes d'un pays à l'autre : il sera impossible pour les consommateurs de connaître la différence entre un sel conventionnel et un sel issu de l'agriculture biologique alors que le label Bio a pour ambition de les éclairer dans leur choix ! C'est la porte ouverte à toutes les dérives et c'est aussi une concurrence déloyale envers les producteurs de sel marin de l'Atlantique, qui ont les pratiques les plus vertueuses en termes d'environnement » souligne Tanguy Ménoret.



De quoi avons-nous besoin pour assurer notre pérennité face à cette nouvelle donne ?

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.

« Comme nous sommes soumis à la saisonnalité de notre activité, la labellisation bio du sel marin peut être soumise à une distorsion de concurrence vis-à-vis de l'extraction minière et des techniques d'évaporation continue par chauffage, à même de mettre du sel bio sur le marché plus rapidement que nous... »

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. » conclut Tanguy Ménoret.

Quelle valeur sommes-nous prêts à accorder au label AB dans nos rayons et au soutien à une production de sel marin vertueuse qui fait vivre 600 paludiers et sauniers de la façade Atlantique ?

Telle est la question...

Contacts presse

Tanguy Menoret

Président de l'Association
Française des Producteurs de Sel
marin de l'Atlantique
récolté manuellement (AFPS)
+ 33 6 49 95 81 75
presidence@selsdelatlantique.fr

Elisabeth Wattebled

Vice-Présidente de l'AFPS
Présidente de la Coopérative
de sel de Noirmoutier
+ 33 6 76 21 68 93
presidence@sel-noirmoutier.coop

Louis Merlin

Secrétaire de l'AFPS
Président de l'association des
producteurs de sel de l'Île de Ré
+ 33 6 63 06 13 78
louis.merlin@etik.com

Les fondamentaux du label AB

- Distinguer les techniques de production naturelles et non naturelles
- Contribuer au développement des zones rurales
- Faire un usage responsable des énergies, des ressources naturelles et de l'eau
- Respecter les cycles naturels
- Contribuer à la protection de l'environnement et du climat