

DÉFENSE DE LA FLEUR DE SEL

ETAT DES LIEUX

UN CADRE RÉGLEMENTAIRE CLAIR QUI DÉFINIT LA FLEUR DE SEL DANS PLUSIEURS ETATS MEMBRES DE L'UE

Plusieurs Etats membres de l'UE définissent précisément ce qu'est la « Fleur de sel ».

En Espagne, le décret royal 1364/2011 du 14 novembre 2011- [Real Decreto 1634/2011](#) - définit la Fleur de sel dans son article 1 a) : « *Cuando la capa flotante de la sal cristalizada en la superficie del agua de los cristalizadores, formada exclusivamente por la acción del viento y del sol, se recolecta manualmente y sin lavar ni adicionar ningún ingrediente, se puede denominar "flor de sal" ».*

Traduction libre : « Lorsque la couche flottante de sel cristallisé à la surface de l'eau des cristallisoirs, par l'action exclusive du vent et du soleil, qu'elle est collectée manuellement et sans être lavée ou sans que soit ajouté un ingrédient, elle peut être appelée "fleur de sel" »

1

Au Portugal, [l'ordonnance n°72/2008](#) du Ministère de l'économie, de l'innovation, de l'agriculture, du développement rural et de la pêche du 23 janvier 2008 fixe également les conditions dans lesquelles la dénomination Fleur de sel peut être utilisée : « *sal alimentar tal qual destinado ao consumo directo na alimentação humana é aquela que provém exclusivamente de salinas de traçado tradicional, tem as características indicadas no n.º 1 do anexo I e é produzidas em condições constantes do anexo II ao presente diploma do qual faz parte integrante, denominando -se «Flor de sal», quando for recolhido manual, diária e exclusivamente da camada cristalina sobrenadante da solução salina dos cristalizadores »*

Traduction libre : « Sel alimentaire en tant que tel destiné à la consommation directe dans l'alimentation humaine et qui vient exclusivement des salins traditionnels de chlutage, a les caractéristiques énumérées à l'annexe I, point 1, et doivent être produites dans les conditions prévues à l'annexe II de la présente loi et dont elle fait partie intégrante, dénommée «Fleur de sel», lorsqu'il est collecté manuellement, quotidiennement et exclusivement de la couche cristalline surnageante de la solution saline dans les cristallisoirs »

En Croatie, le [règlement 1904](#) du Ministère de l'agriculture, de la pêche et du développement rural définit la Fleur de sel comme suit : « *Cvijet soli je tanki sloj koji se stvara na površini ugušćene morske vode tijekom kontinuiranog isparavanja pri tradicionalnom načinu proizvodnje soli, a sadrži male količine joda. Izvorno se proizvodi u francuskoj pokrajini Guérande, ali može se proizvoditi i u bilo kojoj solani koja ima isti tip obrade, ugušćivanja slane vode. »*



Traduction libre : « *La sel de fleur est une fine couche formée sur la surface de l'eau de mer concassée pendant l'évaporation continue dans la production de sel traditionnelle et contient de petites quantités d'iode. Il est à l'origine produit dans la province française de Guérande, mais il peut également être produit dans n'importe quel moulin à sel qui a le même type de traitement, l'eau salée.* »

A Guérande, comme à l'Île de Ré et à Noirmoutier, la récolte de la Fleur de sel se fait depuis toujours de manière traditionnelle. La Fleur de sel est recueillie manuellement, le jour où elle se forme, et exclusivement à la surface de la saumure des cristalliseurs.

Par ailleurs, la récolte de la « Fleur de sel » se fait de la même manière en Italie et en Slovénie.

UNE DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE STG « FLEUR DE SEL » EN FRANCE

En France, l'AFPS - l'Association Française des Producteurs de Sel marin de l'Atlantique récolté manuellement – a déposé une demande d'enregistrement d'une spécialité traditionnelle garantie (STG) « Fleur de sel » auprès de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO). Cette demande est à l'étude.

Le contenu du projet de cahier des charges de cette STG s'inspire de la pratique traditionnelle et est pleinement conforme aux dispositions de la réglementation en Espagne et au Portugal. Extrait : « *La Fleur de sel est le sel constitué des fins cristaux pyramidaux flottants et friables qui se forment à la surface de la saumure, dans les cristalliseurs utilisés pour la récolte de sel marin. Elle est cueillie manuellement, obligatoirement à la surface de la saumure de ces cristalliseurs à l'aide d'un outil adapté.* »

LA MENACE QUI PÈSE SUR LA DÉNOMINATION « FLEUR DE SEL »

La France a transmis, le 17 septembre, à la Commission européenne, une [demande d'enregistrement d'une Indication Géographique Protégée \(IGP\) « Sel et Fleur de sel de Camargue »](#).

Le [cahier des charges](#) stipule clairement que la « Fleur de Sel de Camargue » n'est pas récoltée en surface. Le document unique précise que « la Fleur de sel cristallisée en surface vers le bord où elle s'accumule et tombe dans sa saumure originelle ».

Cette technique est donc totalement différente de celle utilisée par les producteurs qui récoltent du sel marin sur la face Atlantique en France, mais aussi en Croatie, en Espagne, en Italie au Portugal et en Slovénie notamment. Par ailleurs, elle n'est pas conforme aux réglementations qui s'appliquent dans la péninsule ibérique.

ACTIONS EN COURS POUR DÉFENDRE LA « FLEUR DE SEL »

L'enregistrement par la Commission européenne de l'IGP « Sel et Fleur de sel de Camargue » sur base du cahier des charges actuel reviendrait à remettre en cause la dénomination « Fleur de sel ». Il est donc essentiel d'agir sans attendre pour défendre la définition de la « Fleur de sel ». Pour ce faire, plusieurs actions sont en cours.

RECOURS DEVANT LE CONSEIL D'ETAT EN FRANCE

L'Association française des producteurs de l'Atlantique de sel marin récolté manuellement (AFPS) va déposer avant la fin du mois d'octobre un recours devant le Conseil d'Etat contre l'arrêté interministériel du 17 septembre 2018 co-signé par le Ministre de l'agriculture et le Ministre de l'économie relatif à l'homologation du cahier des charges concernant la dénomination « Sel de Camargue »/« Fleur de sel de Camargue ».

PRÉPARATION D'UNE OPPOSITION AU NIVEAU EUROPÉEN PAR LE BIAIS D'UN AUTRE ETAT MEMBRE QUE LA FRANCE

Les autorités d'un État membre de l'UE (autre que celui d'où provient la demande) ou d'un pays tiers ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie dans un pays tiers peuvent déposer un acte d'opposition auprès de la Commission dans un délai de 3 mois après la publication de la demande au Journal Officiel de l'UE.

Concrètement, la Fédération européenne des producteurs de sel marin récolté à la main, [Artisanal Sea Salt Europe](#), tente de mobiliser plusieurs Etats membres afin de les convaincre de faire opposition à la demande d'enregistrement de l'IGP « Sel et Fleur de sel de Camargue ».

TRAVAIL POUR LE DÉPÔT D'UN DOSSIER STG FLEUR DE SEL PAR UN AUTRE PAYS QUE LA FRANCE

En parallèle, , [Artisanal Sea Salt Europe](#), travaille au dépôt d'une demande d'enregistrement d'une spécialité traditionnelle garantie (STG) « Fleur de sel » qui serait conforme aux pratiques traditionnelles pourrait apporter un argument de poids contre l'enregistrement de l'IGP.

Le dossier poussé par l'AFPS en France n'ayant pas beaucoup de chance d'aboutir à court terme, la Fédération européenne se rapproche d'autres Etats membres. Une telle démarche permettrait de renforcer l'opposition éventuelle à l'enregistrement de l'IGP Fleur de sel de Camargue.