

Définition du sel biologique

La Commission européenne va-t-elle remettre en cause la politique bio de l'UE et son Pacte vert ?



La Commission européenne travaille à l'élaboration d'un cahier des charges pour un label d'agriculture biologique pour le sel. Quels sont les enjeux ?

La direction générale de l'agriculture de la Commission européenne a publié le 6 août 2021 un [document](#) qui doit servir de base à l'élaboration du cahier des charges du sel biologique.

La DG Agriculture avait donné un mandat clair à un groupe d'experts du sel :
"décrire chaque procédé de production séparément et évaluer sa compatibilité avec les objectifs et principes de la production biologique mentionnés au chapitre II du règlement 2018/848".

Or, le rapport publié par la Commission européenne le 9 août 2021 n'évalue absolument pas la compatibilité des différents modes de production du sel avec les objectifs et les principes du règlement bio de l'UE.

Le contenu de ce document est extrêmement inquiétant, car la Commission européenne s'apprête à rendre éligibles au label biologique pratiquement toutes les méthodes de production de sel existantes, y compris les moins respectueuses de l'environnement, comme le sel de mine et le sel sous vide.

Cette proposition irait clairement à l'encontre des objectifs et des principes du règlement (UE) n° 848/2018 relatif à la production biologique. Elle porterait atteinte à la crédibilité de la politique de l'UE en la matière d'agriculture et irait à l'encontre des objectifs fixés par la CE dans son ambitieux [Pacte vert européen](#) pour une utilisation plus durable des ressources.

Des dizaines de millions de tonnes de sel en Europe pourraient être étiquetées comme biologiques, alors qu'aujourd'hui la plupart des quelques milliers de tonnes de sel vendues dans les magasins biologiques proviennent de salines traditionnelles.

Des dizaines de millions de tonnes de sel en Europe pourraient être étiquetées comme biologiques, alors qu'aujourd'hui la plupart des quelques milliers de tonnes de sel vendues dans les magasins biologiques proviennent de salines traditionnelles



Quels types de sel peuvent être considérés comme biologiques ?

Par le passé, plusieurs parties prenantes ont exprimé des réserves quant à l'ouverture du label européen d'agriculture biologique à un produit tel que le sel, qui n'est ni un produit animal ni un produit végétal. Elles craignaient que le label biologique perde de sa valeur si le sel ne répondait pas aux dispositions énoncées dans le [règlement \(UE\) n° 848/2018 relatif à la production biologique](#).

Le règlement de l'UE sur l'agriculture biologique indique clairement que pour décider si un produit peut être considéré comme biologique dans l'UE, il faut prendre en compte les éléments suivants : **une distinction entre les techniques de production naturelles et non naturelles, une contribution au développement des zones rurales, le respect des cycles naturels, une contribution à la protection de l'environnement et du climat, une utilisation responsable de l'énergie et des ressources naturelles, etc.**

Il est parfaitement possible de produire du sel en respectant les objectifs et les principes du règlement (UE) n° 848/2018 relatif à la production biologique. Cependant, comme expliqué ci-dessous, la plupart des sels produits ne remplissent pas ces conditions.

SEL GEMME OU SEL DE MINE

Le sel gemme est un produit de l'exploitation de mines de sel. **C'est un mode de production qui ne relève pas d'une logique agricole mais d'une logique minière : exploitation d'un filon jusqu'à son assèchement, puis abandon du site et création d'une nouvelle exploitation autour d'un nouveau gisement, avec une extraction tous les jours de l'année.** Il est produit par évaporation après l'extraction par découpage, forage et dynamitage ou l'exploitation par dissolution qui comprend le forage d'un puits, l'injection d'eau dans la caverne du gisement et le pompage de la saumure saturée. Ces techniques non naturelles ont un impact important sur l'environnement et les ressources naturelles. Les mines abandonnées sont des lieux dangereux et détruisent les paysages .

➤ **Ce sel gemme ne peut pas être considéré comme bio**

SEL PAR ÉVAPORATION SOUS VIDE

Ce sel est obtenu par évaporation d'une saumure saturée, chimiquement purifiée, dans des récipients fermés. Avant évaporation, la saumure est généralement adoucie et soumise à un processus de purification par des moyens chimiques ou mécaniques pour éliminer les minéraux indésirables tels que le calcium, le magnésium, les sulfates et les carbonates. Les traitements nécessitent l'utilisation d'auxiliaires technologiques tels que des agents de précipitation (par exemple, soude caustique, carbonate de soude, gaz de combustion...) et des floculants pour accélérer le processus de sédimentation; des agents anti-mousse peuvent être injectés dans les cuves d'évaporation. Cette production s'appuie sur des techniques non naturelles qui nécessitent beaucoup d'énergie non renouvelable. Elle est à l'origine du classement de la production de sel dans la catégorie des secteurs à risque de "fuite de carbone" du système d'échange de quotas d'émission de l'UE.

➤ **Ce sel gemme ne peut pas être considéré comme bio**

SEL PAR EXTRACTION DE SAUMURE NATURELLE

Les dépôts de saumure naturelle dans les cavernes souterraines peuvent être exploités en pompant la saumure à la surface. Cette technique de forage et de pompage suivie d'une évaporation n'est pas une technique de production naturelle. La consommation d'eau douce est énorme et les eaux usées très polluantes constituent un problème majeur.

➤ **Ce sel ne peut pas être bio**

SEL PAR TECHNIQUES D'ÉVAPORATION EN BASSIN OUVERT

Sel est produit par évaporation de la saumure en cristaux de sel en la chauffant dans des casseroles ouvertes. Cette technique nécessite l'utilisation d'une grande quantité d'énergie non renouvelable.

➤ **Ce sel ne peut pas être bio**

SEL SOLAIRE

La concentration et la cristallisation des eaux salées obtenues par l'évaporation solaire qui a lieu dans des bassins à ciel ouvert sous la seule action du soleil et du vent. L'évaporation solaire est un processus naturel qui dépend d'un cycle saisonnier.

➤ **Technique de production naturelle, certains de ces sels peuvent être bio**

Toutefois, on ne peut pas mettre tous les sels solaires dans la même catégorie. Dans de nombreuses salines industrielles, le système de mécanisation utilisé génère un traitement de lessivage assez important après la cristallisation. Ce type de sel ne peut pas être considéré comme "biologique", car il n'a pas conservé ses caractéristiques naturelles en termes de magnésium, calcium, potassium et oligo-éléments en raison du lessivage qu'il subit.

Seuls les sels obtenus par évaporation solaire qui ont conservé leurs caractéristiques naturelles et qui n'ont pas subi de traitement d'apport ou de lessivage doivent être considérés comme biologiques

C'est le cas du sel récolté à la main.



C'est la méthode de récolte et de production la plus douce, la plus écologique et la plus respectueuse du produit. Récolté de la même manière dans certains marais depuis plus de 1000 ans, c'est la preuve de la durabilité de ce type de récolte.

Le processus de production est totalement en phase avec le **cycle naturel de l'eau, n'utilisant que de l'énergie et de l'eau salée provenant de sources naturelles**, la restituant à l'environnement et ne produisant aucun déchet.

Après la récolte, qui s'effectue sans aucun intrant, le **processus minimal de post-production** (séchage - broyage pour produire du sel fin) n'altère pas les caractéristiques chimiques du sel. Ce sont les seuls sels qui disposent aujourd'hui de labels de certification équivalents à ceux de l'agriculture biologique (tels que [Nature&Progrès](#) ou [Certiplanet](#)) qui sont une garantie de respect de l'environnement.

Quelle est l'approche de la Commission européenne en matière de sel biologique ?

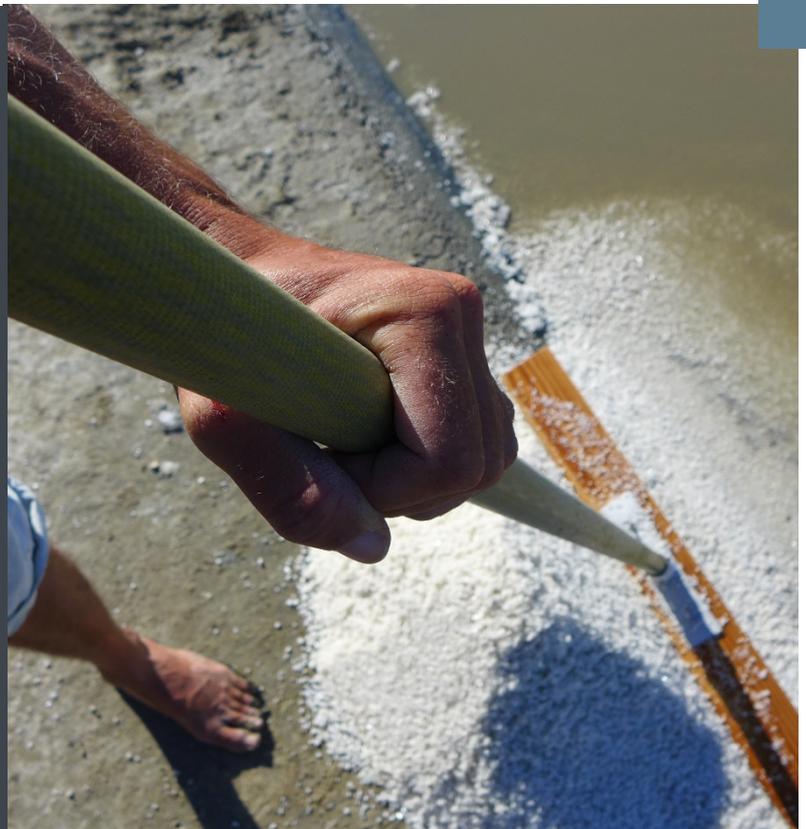
En février 2019, la Commission européenne avait présenté un [projet d'acte délégué](#) relatif aux règles de production du sel biologique. Les producteurs européens de sel marin traditionnel - et plusieurs États membres - avaient émis de sérieuses réserves car le texte proposé aurait permis de considérer comme biologiques pratiquement tous les types de production de sel.

La Commission européenne a retiré sa proposition et a demandé aux experts en produits biologiques du groupe [EGTOP](#) d'examiner la question. Comme ce groupe n'avait pas d'expertise concernant le secteur du sel, un sous-groupe de 4 experts en sel a été mis en place par un appel d'offres international. L'un de ces experts a rédigé un [rapport](#) demandant que tous les sels soient éligibles à l'étiquetage biologique, tandis que les trois autres experts ont convenu dans un [rapport commun](#) que seuls les sels répondant aux principes et aux objectifs du règlement biologique de l'UE devraient être pris en considération.

La Commission européenne a rédigé une synthèse de ces travaux et a demandé au groupe EGTOP d'approuver un [document](#) qui soutient la proposition qu'elle avait faite en 2019, passant ainsi outre les recommandations de la majorité des experts consultés. Objectif : rendre éligibles au label biologique pratiquement toutes les méthodes de production de sel existantes, y compris les moins respectueuses de l'environnement. Une telle approche est surprenante car elle n'est pas en phase avec l'ambition de la Commission européenne sur le Green Deal.

Le "Rapport final sur le sel marin biologique et les autres sels destinés à l'alimentation humaine et animale" de la Commission européenne envisage de permettre à tous les types de sel de prétendre au label biologique, ce qui représente un triple défi pour les producteurs artisanaux de sel marin :

- un risque de perte de confiance dans le label biologique UE
- un risque de confusion dans l'esprit des consommateurs
- un risque de déstabilisation du marché du sel, dont les petits producteurs de sel seraient les premières victimes



Quels sont les risques associés à l'approche de la Commission européenne sur le sel biologique ?

Les consommateurs attendent du sel biologique qu'il soit produit par des procédés ayant un impact limité sur l'environnement (utilisation responsable de l'énergie et des ressources naturelles, maintien de la biodiversité, préservation des équilibres écologiques régionaux), en utilisant des substances naturelles.

La proposition de la Commission européenne sur le sel biologique ne ferait aucune différence entre les techniques de production du sel et ouvrirait **une brèche sérieuse dans la crédibilité du label biologique européen.**

La production de sel de mine, par exemple, exploite des ressources qui sont par définition épuisables par des techniques destructives. Les techniques de cristallisation artificielle par chauffage sont les plus énergivores qui soient, avec un coût carbone record souligné dans les rapports européens. Les procédés de purification artificielle du sel et l'utilisation d'intrants chimiques sont en totale contradiction avec l'exigence de naturalité de l'agriculture biologique. Et pourtant, toutes ces méthodes sont autorisées dans le document que la Commission européenne a publié.

Il est frappant de constater que le rapport publié par la Commission européenne ne prend pas en compte le fait que la production de sel solaire, même sur une bâche plastique, est bien plus vertueuse que l'extraction du sel de mine par forage profond, dissolution et recristallisation par chauffage, par exemple. On peut s'étonner que la pire technique du point de vue de la consommation d'énergie, celle de la recristallisation sous vide de la saumure soit autorisée. Pour les techniques déjà respectueuses de l'environnement, les exigences pour obtenir le label biologique deviendraient plus élevées, alors que pour les techniques non durables, seules les techniques les plus agressives (comme l'utilisation d'explosifs pour l'exploitation minière) seraient interdites.

La question de l'utilisation d'additifs se pose également. La Commission européenne s'apprête à autoriser l'utilisation d'auxiliaires technologiques dans la production de sel biologique, tels que des agents de précipitation (par exemple, soude caustique, carbonate de soude, gaz de combustion...), des flocculants pour accélérer le processus de sédimentation et des agents antimousse pour empêcher le développement de mousse lors de l'ébullition de la saumure. Il autoriserait également les agents antiagglomérants E535, E551b et E 170 et E 504, dont l'utilisation dans les produits alimentaires n'est pas autorisée par le règlement (CE) n° 889/2008. L'autorisation de ces produits dans les produits portant le logo biologique de l'UE serait une concession majeure aux pratiques actuelles des grandes industries du sel.

La pollution générée doit également être un sujet de préoccupation majeur. Certaines usines de traitement et de transformation du sel figurent sur la liste des unités industrielles qui produisent les déchets les plus dangereux. Autoriser les processus de production de sel qui nécessitent de telles unités au détriment d'autres techniques de production de sel orientées vers l'environnement serait un non-sens total au regard des objectifs du règlement biologique de l'UE.

Une approche laxiste de la définition du sel bio risque de contrarier de nombreux opérateurs du secteur biologique et de telles dispositions créerait certainement de la **confusion et de la méfiance chez les consommateurs.** Le logo biologique de l'UE étant obligatoire pour la plupart des produits biologiques, le sel gemme et le sel sous vide porteraient le même logo que le miel biologique. Cela saperait la confiance des consommateurs dans le système d'étiquetage biologique de l'UE.

Conformité avec le règlement 848/2018 - Article 4 – Objectifs

	Sel de mine	Sel d'évaporation sous vide, sel de poêle ouverte <small>(procédé d'évaporation artificiel)</small>	Sel marin, sel de lac salé, sel de source
a/ Contribuer à la protection de l'environnement et du climat	✓	✓	👍
b/ Maintenir la fertilité des sols à long terme	✓	✓	👍
c/ Contribuer à un haut niveau de biodiversité	✓	✓	👍
d/ Contribuer de manière substantielle à un environnement non-toxique	✓	✓	👍
e/ Contribuer au respect de normes élevées en matière de bien-être des animaux et, en particulier, répond aux besoins comportementaux spécifiques aux espèces d'animaux	✓	✓	👍
f/ Encourager les canaux de distribution courts et la production locale	✓	✓	👍
g/ Encourager la préservation des races rares et indigènes menacées d'extinction	✓	✓	👍
h/ Contribuer au développement de l'approvisionnement en matériel génétique végétal adapté aux besoins et objectifs spécifiques de l'agriculture biologique	N / A	N / A	N / A
i/ Contribuer à un niveau élevé de biodiversité, notamment en utilisant divers matériaux, tels que les matériaux organiques hétérogènes et les variétés organiques adaptées à la production biologique	N / A	N / A	N / A
j/ Favoriser le développement des activités de sélection de plantes biologiques afin de contribuer à développer des perspectives économiques favorables pour le secteur biologique	✓	✓	👍

Conformité avec le règlement 848/2018 - Article 5 – Principes

	Sel de mine	Sel d'évaporation sous vide, sel de poêle ouverte <small>(procédé d'évaporation artificiel)</small>	Sel marin, sel de lac salé, sel de source
a/ Respect des systèmes et des cycles de la nature et amélioration de l'état du sol, de l'eau et de l'air, de la santé des plantes et des animaux, et de l'équilibre entre eux	✓	✓	👍
b/ Préservation des éléments naturels du paysage, comme les sites du patrimoine naturel	✓	✓	👍
c/ Utilisation responsable de l'énergie et des ressources naturelles, comme l'eau, le sol, les matières organiques et l'air	✓	✓	👍
d/ Production répondant à la demande des consommateurs pour les biens produits par l'utilisation de procédés qui ne nuisent pas à l'environnement, à la santé humaine, à la protection des végétaux ou à la santé et au bien-être des animaux	✓	✓	👍
e/ Assurer l'intégrité de la production biologique à tous les stades de la production, transformation et distribution des denrées alimentaires et des aliments pour animaux	✓	✓	👍
f/ Conception et gestion appropriées des processus biologiques, fondées sur les systèmes écologiques et l'usage de ressources naturelles internes au système de gestion	✓	✓	👍
g/ Restriction de l'usage d'intrants externes	👍	✓	👍
h/ Contribuer à des normes élevées en matière de bien-être des animaux et, en particulier, répondre aux besoins comportementaux spécifiques aux espèces d'animaux	N / A	✓	👍
i/ Exclusion de toute la chaîne alimentaire biologique du clonage animal, de l'élevage d'animaux polyploïdes artificiellement induits et de rayonnements ionisants	N / A	N / A	N / A
j/ Respect d'un niveau élevé de bien-être des animaux respectant les besoins propres aux espèces	✓	✓	👍

Quel serait l'impact sur les producteurs traditionnels de sel marin?

Il serait destructeur.

La production de sel marin récolté à la main (gros sel et fleur de sel) fait actuellement vivre des milliers de petits producteurs en **Croatie, Espagne, France, Grèce, Italie, Portugal et Slovénie**. Qu'ils soient regroupés au sein de coopératives ou indépendants, ces femmes et ces hommes sont ancrés dans leurs territoires et pratiquent une activité non délocalisable. La taille de leurs exploitations est généralement petite, inférieure à 10 ha. Pour ces producteurs, la production de fleur de sel peut représenter jusqu'à la moitié de leur chiffre d'affaires.

Plusieurs de ces sels marins traditionnels ont obtenu une protection en tant qu'appellation d'origine protégée (AOP) ou indication géographique protégée (IGP) au niveau de l'UE :

- 1 **Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande since 2012**
[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:52011XC0629\(10\)&from=EN](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:52011XC0629(10)&from=EN)
- 2 **Sale Marino di Trapani in 2012**
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/ALL/?uri=CELEX%3A32012R1175>
- 3 **Sal de Tavira / Flor de Sal de Tavira in 2013**
[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:52013XC0509\(04\)&from=EN](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:52013XC0509(04)&from=EN)
- 4 **Piranska sol in 2014**
[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:52013XC1203\(06\)&from=EN](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:52013XC1203(06)&from=EN)
- 5 **Paška sol in 2019**
[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32018D1213\(02\)&from=EN](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32018D1213(02)&from=EN)



Acheter de la fleur de sel et du gros sel provenant des marais salants de ces petits producteurs, c'est soutenir leur engagement en faveur de la qualité, de la transparence envers les consommateurs et du maintien d'une activité durable et essentielle à la vie de ces zones extraordinaires que sont les marais salants.

Sur le marché, les sels industriels occupent une position nettement dominante. Les sels récoltés à la main ne suffisent pas à couvrir toute la demande en sel qui est très élevée. Il est donc nécessaire pour l'économie globale de l'UE que les grands groupes de sel industriel prospèrent. Néanmoins, **le secteur du sel marin artisanal a trouvé son marché, grâce à la spécificité de son produit et de son mode de production. Il contribue à la vitalité économique des régions dans lesquelles il est implanté, en participant, entre autres, à leur rayonnement touristique, et joue un rôle important dans la protection de l'environnement et de la biodiversité.** Il est important que les décisions prises au niveau européen ne fragilisent pas ce secteur.

La reconnaissance des spécificités du sel marin récolté à la main par un label biologique européen renforcerait ce secteur, sans perturber le développement des grands industriels, qui ont toujours accès à l'ensemble du marché non alimentaire, et qui, sur le marché du sel alimentaire, auraient toujours accès aux clients agro-industriels ainsi qu'aux consommateurs peu sensibles à la dimension écologique de leur alimentation.

En revanche, donner accès au label biologique européen à tous les sels **bouleverserait l'équilibre actuel et rendrait le marché encore plus inéquitable.** Il donnerait à tort l'impression que les produits et leurs méthodes de production sont similaires, permettant ainsi aux géants industriels d'écraser le secteur traditionnel, dans ce qui serait alors une position dominante, les industriels pouvant inonder le marché avec de bas prix inabordables pour les petits producteurs. **L'absence de définition de la Fleur de sel au niveau de l'UE, qui permet à tout type de produit d'être appelé "Fleur de sel", constitue déjà un défi majeur pour la survie des producteurs artisanaux de sel marin.** Un règlement biologique qui, par la même occasion, effacerait les différences entre tous les sels, signifierait la mort à court terme du secteur traditionnel du sel de mer, sans apporter aucune valeur ajoutée macro-économique pour l'UE.



Quelles sont les attentes d'Artisanal Sea Salt Europe?

Nous pensons qu'il est essentiel que seul le sel qui a conservé ses caractéristiques naturelles sans aucun intrant dans sa composition soit éligible au label biologique UE.

Seul le mode de production du sel solaire présente les caractéristiques d'une production agricole, avec un cycle de production dépendant des conditions climatiques et un calendrier adapté aux saisons. La technique solaire, basée sur l'évaporation naturelle de l'eau de mer et la préservation des ressources, est donc parfaitement conforme aux exigences de l'agriculture biologique.

Les discussions sur la rédaction finale du cahier des charges du label bio pour le sel auront lieu cet automne. Nous comptons sur le soutien de toutes les parties intéressées - Etats membres, députés européens, élus locaux, régionaux et nationaux, acteurs locaux, consommateurs et médias - pour défendre l'adoption d'un acte délégué sur le sel biologique qui s'inscrit pleinement dans les objectifs de la politique de production biologique de l'Union européenne.

Annexes

Comment fonctionne un marais salant ?

Le principe des marais salants est simple et ingénieux : l'eau de mer est canalisée par une légère différence de niveau dans des bassins successifs jusqu'à atteindre les cristallisoirs. Ainsi, la circulation lente gérée par le producteur de sel, favorise l'évaporation et donc la concentration de l'eau salée. Sous l'effet conjugué du soleil, du vent et du savoir-faire du salinier, ce circuit d'eau, parfois long de plusieurs kilomètres, aboutit à la formation de gros grains de sel et de "fleur de sel" dans les cristallisoirs. Tout l'art de la production de sel consiste à gérer finement le débit de l'eau en fonction des conditions météorologiques afin de favoriser le processus de cristallisation. Au cours de celui-ci, la concentration de sel dans l'eau est multipliée par dix ! Elle passe de 30 grammes de sel par litre à 300 grammes de sel par litre où sont récoltés le gros sel et la fleur de sel. La production est très dépendante de la météo : un seul orage peut mettre fin à la récolte ! La récolte est donc concentrée au printemps et en été, lorsque le temps est le plus clément.

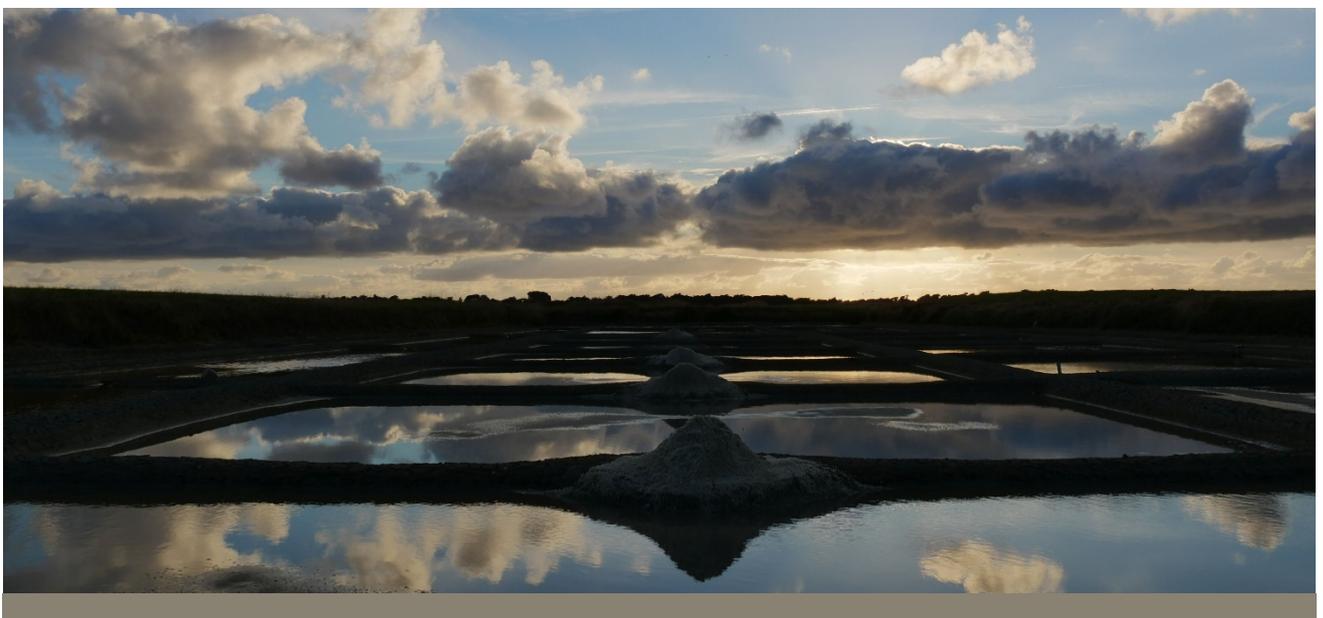


Les marais salants - Héritiers et gardiens d'un écosystème remarquable

A mi-chemin entre la terre et l'océan ou la mer, les marais salants sont des paysages authentiques, façonnés par des siècles d'exploitation du sel, dont les paludiers sont les héritiers et les gardiens... Leur action naturelle tout au long de l'année empêche la fermeture et le boisement de ces zones humides et garantit la pérennité de ce riche écosystème.

Ces marais abritent des centaines d'espèces d'oiseaux : avocettes, sternes, busards des roseaux, échasses blanches, bécasseaux, oies bernaches, aigrettes garzettes, gorges bleues, etc. On y trouve également une flore très particulière, adaptée à l'eau et au sel. L'espèce la plus emblématique est sans doute la salicorne, qui peut être consommée comme condiment ou comme légume frais.

En raison de cette richesse naturelle à préserver, les marais font l'objet de nombreuses mesures de protection dans le cadre de dispositifs européens et nationaux : Zone naturelle d'intérêt écologique, directive européenne sur l'habitat, zones Natura 2000, etc.



Artisanal Sea Salt Europe: la Fédération européenne du sel marin récolté à la main

Les producteurs français, italiens, portugais et espagnols de sel marin récolté à la main ont créé, le 11 juillet 2007, à Nantes (France), une fédération européenne dont le but est de défendre leurs intérêts auprès des institutions européennes.

Les membres fondateurs de la fédération sont :

- L'Association française des producteurs de sel marin récolté à la main de l'Atlantique.
- L'Association espagnole des Salinas Marinas Artesanales (AESMAR)
- L'association portugaise Federação Nacional de Produtores de Sal Marinho Artesanal (FENA.SAL)
- le Consortium pour la valorisation de la vente MARino di Trapani (SMART).

En 2018, des producteurs de sel marin récolté à la main de Croatie (Solana Nin) et de Slovénie (Soline Pridelava soli d.o.o) ont rejoint Artisanal Sea Salt Europe.



European Federation of Hand-harvested Sea Salt Producers

Square Ambiorix 18 – boîte 28

B-1000 Bruxelles

E-mail : info@artisanalseasalt.eu

Tel : 00.32.497.42.07.69