

**REMARQUES ET OPPOSITION A L'IGP « SEL DE  
GUERANDE ou FLEUR DE SEL DE GUERANDE »**

Dans le cadre de la procédure nationale d'opposition à l'IGP « sel de Guérande ou Fleur de sel de Guérande » je vous prie de prendre en compte les remarques suivantes :

sur APROSELA

<p><b>I - GROUPEMENT DEMANDEUR</b></p> <p>I.1 - <u>Nom et adresse</u></p> <p><b>APROSELA « Association pour la <u>PRO</u>motion du <u>SEL</u> Artisanal »</b></p>  <p>✉ APROSELA B.P.35241 44352 GUERANDE Cedex</p> <p>I</p>
---

Créée le 3 septembre 1990 sous le nom de :

« Association pour la PROmotion du SEL de l'Atantique » ?

### 1.3 - Objet

L'association a pour vocation à être reconnue en qualité d'Organisme de Défense et de gestion (ODG) pour le label rouge n°06/91 et les signes d'identification de la qualité et de l'origine à venir et à ce titre, a pour objet :

❖ De regrouper les producteurs et négociants de sel marin artisanal récolté sur l'ensemble du littoral Atlantique français ;

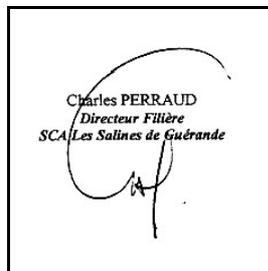
❖ De participer aux actions de défense et de protection des noms, des produits et des terroirs, à la valorisation des

Cette association ne regroupe en fait, dans son "collège négociant", que la SCA « les salines de Guérande » et dans son "collège producteurs " 135 "producteurs" adhérant à la SCA, les salines de Guérande. (Données de 2005)

Le président fondateur d'APROSELA, Mr. C. Perraud a été membre fondateur du conseil d'administration de la SCA les salines de Guérande, puis son directeur de 1991 à son départ à la retraite en 2005.

Il est actuellement président de CERTIPAC, l'organisme certificateur chargé de contrôler, dans le cadre du « label rouge », APROSELA, la SCA les salines de Guérande, et, naturellement, les producteurs dont il dit toujours faire partie.

Il s'est fait nommer « Directeur filière » ce qui est plus que vrais si l'on voit le fil conduisant de l'organisme certificateur directement au paludier.



Mr. C. Perraud est actuellement membre de l'INAO, ce qui lui permettra de faire aboutir une IGP demandée par une association qu'il a créée dans ce but et dont il fut le président, IGP mis en œuvre au profit d'une coopérative dont il est fondateur et qu'il a dirigé pendant 14 ans. Cette IGP sera contrôlée par un organisme certificateur dont il est le président.

#### **4.1/ Les contrôles externes**

Ils sont réalisés par un organisme certificateur sur l'ensemble de la filière y compris l'amont, c'est-à-dire les producteurs. Cet organisme doit être **indépendant, impartial et compétent** dans la production considérée. Il est accrédité par le comité français d'accréditation et agréé par le ministère de l'agriculture pour assurer cette fonction. Ceux-ci le contrôlent régulièrement pour

*Extrait d'une notice d'explication sur le label rouge transmise aux adhérents de la SCA les salines de Guérande*

**Je ne mets pas en doute la compétence de Mr. C. Perraud mais bien son impartialité, et son indépendance.**

Ce doute rejailli sur APROSELA et est corroboré par la manière dont le projet IGP a été monté.

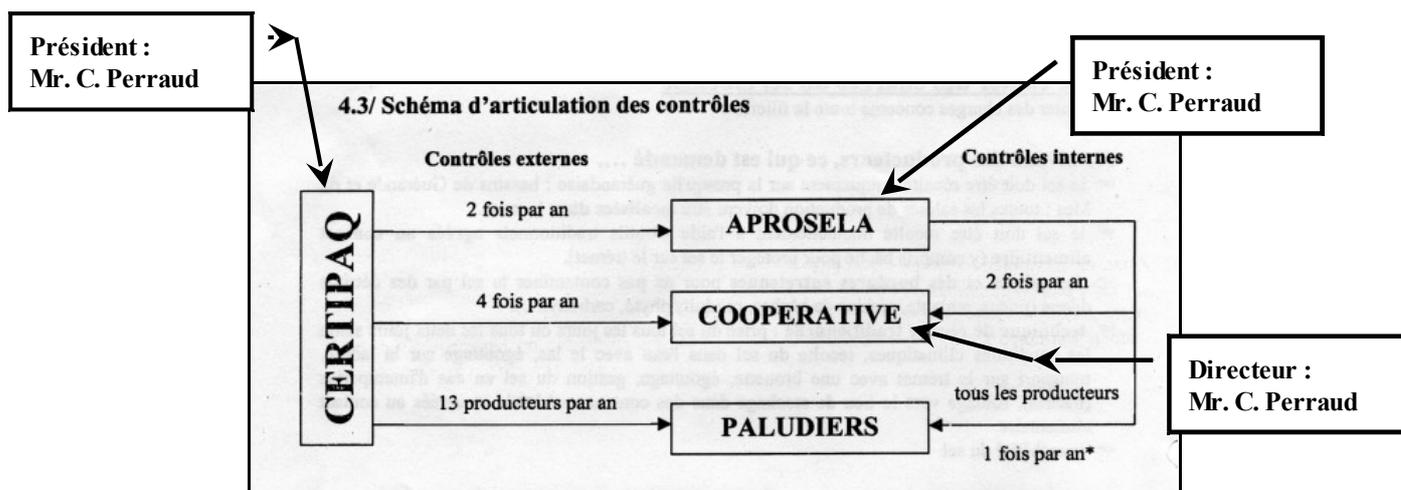
Pour ce qui est de la présente demande d'enregistrement d'IGP aucune concertation avec l'ensemble de la profession n'a été entreprise par APROSELA.

Je n'ai moi-même reçu aucune information, documentation, ou n'ai été prévenu du dépôt de la demande d'IGP. Ce sont des clients qui, avertis par leurs voisins, m'ont fait parvenir l'information et cela seulement le mardi 30 septembre...

Je ne suis pourtant ni clandestin (je suis exploitant depuis 1991) ni inconnu d'APROSELA ayant été producteur contrôlé et validé « label rouge » jusqu'en 2004 (N° d'adhérent à APROSELA : 02 009).

Lorsque l'on prétend avoir vocation de "regrouper les producteurs (...)" il faut, au minimum essayer.

**APROSELA n'est pas un organisme représentatif de la profession de Paludiers.**



*Extrait d'une notice d'explication sur le label rouge transmise aux adhérents de la SCA les salines de Guérande*

## P7 chap. IV.3

### IV.3 – Principales caractéristiques

❖ Outre le respect de la réglementation nationale et communautaire en vigueur, les deux types de sel de Guérande bénéficiaires de l'IGP doivent respecter les caractéristiques suivantes dans un souci d'associer la typicité du Sel de Guérande et de la Fleur de sel de Guérande à la sécurité des aliments :

<b>Caractéristiques par type de sel</b>	<b>Sel de Guérande</b>	<b>Fleur de sel de Guérande</b>
Taux d'insolubles	inférieur ou égal à <b>1%</b>	inférieur ou égal à <b>0,20%</b>
Taux d'humidité	inférieur ou égal à <b>12%</b>	inférieur ou égal à <b>12%</b>
Granulométrie	inférieure ou égale à <b>8 mm</b>	inférieure ou égale à <b>3,5 mm</b>

❖ **Autre caractéristique** : Absence d'additifs

❖ **Conditionnement** : Le sel de Guérande et la Fleur de sel de Guérande doivent être vendus dans un conditionnement clos et respectant la réglementation en vigueur.

Les caractéristiques retenues pour attester la typicité, sous entendu la qualité, du sel de Guérande et de la fleur de sel de Guérande reposent sur cinq critères :

1. le taux d'insoluble.
2. le taux d'humidité.
3. la granulométrie.
4. l'absence d'additif.
5. la vente dans un conditionnement clos et respectant la réglementation en vigueur.

1. Dire que la qualité du sel de Guérande et de la fleur de sel de Guérande est liée aux taux d'insoluble et d'humidité proposé est faux.

Si l'on conditionne un sel avec un taux d'insoluble de 1% et un taux d'humidité de 12% pour le sel de Guérande., on obtient un sel d'aspect sale avec un dépôt de saumure important au fond du sac. Il en est de même pour la fleur de sel, excepté la couleur qui resterait plus claire.

### **Le taux d'humidité proposé (12%) est trop élevé.**

2. La granulométrie proposée, qui implique un tamisage systématique, n'apporte rien à la qualité du sel de Guérande. Bien au contraire, en en supprimant les gros grains, elle en standardise l'aspect. Cet aspect est une des marques de reconnaissance du sel de Guérande et une preuve de sa production artisanale et naturel.

### **Le tamisage systématique risque de banaliser le produit « sel de Guérande » aux yeux des consommateurs.**

---

Si le tamisage devait être censé débarrasser le sel des impuretés qui pourrait s'y trouver, les requérants eux même reconnaissent que c'est une solution insuffisante :

### P18 chap.VII.3

ultérieurement. La teneur en insolubles du sel gris conditionné doit être inférieure ou égale à 1 %.

❖ Avant le conditionnement, le sel gris est systématiquement tamisé et un tri visuel et manuel peut être appliqué afin de le débarrasser des corps étrangers (brins d'herbes, boulettes d'argile, plumes d'oiseaux...).

❖ A l'issue du tamisage, le sel gris peut être soit :

sements.

❖ Outre le tamisage obligatoire, les moyens les plus adaptés doivent être mis en œuvre pour réduire au maximum les corps étrangers dans le produit.

❖ Le sel de Guérande et la fleur de sel de Guérande ne doivent contenir aucun additif

Seul les gros grains et les grosses impuretés sont retenus par un tamisage à 8mm. Ce sont ces impuretés qui sont les plus visibles et donc les plus faciles à éliminer lors d'un tri manuel.

### **Le tamisage systématique du sel ne garantit pas l'absence de corps étranger dans le produit.**

Le tamisage du sel implique une industrialisation des exploitations. Beaucoup, parmi les petits exploitants dont je fais partie, n'ont pas de locaux adaptés à ce genre de procédé et n'ont pas les moyens matériels (foncier) et financiers d'une mise à niveau de leurs exploitations. D'autre part, la rentabilité de ce type d'investissement pour de petites exploitations n'est pas certaine.

### **L'obligation de tamisage exclura de l'IGP les petits exploitants, non pour des causes de qualités, mais pour des raisons financières.**

3.La vente dans un conditionnement clos exclus de l'appellation sel de Guérande tout sel vendu en vrac à partir du lieu de production alors qu'il peut être vendu, par exemple à des agriculteurs en production biologique ou autre, du sel en vrac qui sera pesé après son chargement et dont l'utilisation ne nécessite pas de conditionnement unitaire ni de stockage intermédiaire.

La pratique traditionnelle de commercialiser sous l'appellation de « sel de Guérande de qualité agricole » le sel dont la coloration est trop prononcée ou qui contient une proportion élevée d'impuretés d'origine naturelle (résidus d'argile, algues, coquillages, crustacés, herbes, graines...) qui le rendent inadéquat à la

---

consommation humaine mais qui peut être utilisé comme complément alimentaire pour les animaux, comme conservateur pour les fourrages, comme désherbant s'en trouve compromise sans raison valable.

Cette pratique a aussi l'avantage d'inciter le paludier à effectuer lui-même, et cela au fur et à mesure de la récolte, un tri qualitatif du sel produit, ne gardant que le meilleur pour la consommation humaine car il peut facilement et à moindre coût, écouler le rebut en « sel de Guérande de qualité agricole ».

**La vente dans un conditionnement clos induit un risque de dégradation de la pratique de qualité des paludiers.**

P6 Chap. IV.2

❖ Les cristaux de fleur de sel trop humides pouvant s'agglomérer, la fleur de sel peut être partiellement séchée après égouttage naturel afin d'améliorer la fluidité lors du conditionnement.

Voilà l'exemple d'une pratique dont l'intérêt avoué est d'avantager l'industrialisation des procédés au détriment de la qualité traditionnelle du produit.

**Le séchage n'est acceptable que si il est clairement mentionné sur l'étiquetage du produit : Fleur de sel de Guérande séché ; Fleur de sel séché de Guérande.**

P12 Chap. VI.2 ; 3

❖ Les exploitations salicoles concernées par l'IGP sont identifiées grâce à des **fiches d'identité de l'exploitation** qui sont remplies par chaque producteur et conservées par celui-ci ou l'organisme de production. Cette fiche comprend notamment le nom et la localisation des salines exploitées et est complétée par un **plan cadastral**.

Ni la localisation des salines ni le plan cadastral n'indique le nombre d'œillets pourtant seul indice pouvant permettre d'accréditer l'authenticité des quantités de sel produit.

**La « fiche d'identité de l'exploitation » doit faire mention du nombre d'œillets dûment déclaré à la Mutualité Sociale Agricole.**

❖ Lors de la rentrée de récolte qui a lieu généralement en été et en automne, chaque chargement est pesé. La pesée, ainsi que le lieu de stockage du sel, sont reportés sur un **bon de rentrée de récolte**. Le contrôle à réception réalisé lors de cette rentrée de récolte permet de vérifier chaque apport avant son regroupement collectif

Cette pesée sera un gros problème pour toutes les petites exploitations. Il serait opportun de réfléchir à des emménagements ou à des solutions de substitutions afin d'éviter de les exclure de l'IGP pour de simple raisons budgétaires (coût de l'équipement).

---

❖ Lorsque le sel stocké est déplacé, un **bon de déplacement de sel** est établi par le producteur ou l'organisme stockeur. Ce bon concerne aussi bien les déplacements de sel internes à un opérateur ou entre entités.

Là, il est clair que la pesée est impossible. Cela nécessiterait l'installation, auprès des lieux de stockage de chaque exploitation, d'un « pont bascule ».

**La problématique du contrôle de la quantification de la production ne doit pas induire la disparition des petites exploitations.**

❖ Suite à la mise en marché, les **documents de vente** (bon de livraison ou facture) sont tenus à disposition d'APROSELA. En cas de vente directe aux consommateurs (marchés, vente sur ou en bordure d'exploitation...), un registre daté doit permettre d'identifier les quantités vendues.

**Il faudra pour cela trouver une structure vierges de tous soupçons de partialité et dont l'indépendance est reconnue.**

### **Questions :**

- 1) Il n'est, dans la demande d'enregistrement d'IGP, nulle part fait mention du sel de Guérande de qualité Agricole. Or ce sel existe Qu'est-il prévu qu'il devienne ?
- 2) De même il n'est pas fait mention de sel ou fleur de sel de Guérande mélangé à des épices, aromates, algues, herbes...Mélange pourtant très en vogue sur les marchés. Quel sera leur devenir ?

**Étonnamment aucune analyse, portant à prouver l'alimentarité du sel produit, n'est prescrite.**

Ces analyses pratiquées salines par salines permettraient de garantir qu'aucun sel ne répondant pas aux critères de l'alimentarité ne soit mis sur le marché ou même mélangé lors du stockage en regroupement collectif.

---

## Conclusions :

- Tout le poids des contrôles proposés porte sur la traçabilité contrôlé par des moyens lourds (pesée multiple) mais il n'est pas fait mention de la déclaration du nombre d'œillets exploité seul apte à rendre possible un contrôle réel des quantités de sel produit sur une saline.
- Aucune analyse prouvant régulièrement l'alimentarité du sel produit dans chaque saline n'est prévu.  
(Accessoirement de telles analyses pourraient, sans doute, définir l'origine du sel.)
- Le cas des sels mélangés n'est pas évoqué.
- Le cas du sel agricole n'est pas évoqué.
- APROSELA ne jouit pas d'une réputation d'indépendance et d'impartialité permettant aux différents acteurs du Sel de Guérande de lui communiquer des données aussi sensibles que les factures clients. **Par conséquent APROSELA ne peut actuellement pas être reconnue comme Organisme de Défense et de Gestion (ODG) pour une « IGP sel de Guérande ».**
- APROSELA devrait, dans un souci de transparence, communiquer le nombre, par collège, de ses adhérents ainsi que le mode de commercialisation des adhérents au collège producteur.

**Je demande à l'INAO que, avant d'avaliser cette demande d'enregistrement d'IGP, elle exige et s'assure qu'une réelle concertation avec tout les professionnels soit organisée et ai lieu.**

Fait à Saint Molf le 9/10/2008

Nicolas Arnould