Cahier des charges de la dénomination

« Sel de l'Île de Ré » / « Fleur de sel de l'Île de Ré »

homologué par arrêté du 14 juin 2021 publié au *JORF* du 18 juin 2021, en vue de la transmission à la Commission européenne d'une demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique protégée

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2021-26

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Association des producteurs de sel marin de l'Ile de Ré
Mairie d'Ars en Ré
24 place Carnot
17590 Ars En Ré
Tél : 05.46.29.15.20
Courriel : sel-ile-de-re@orange.fr

Composition : Producteurs de sel (sauniers) et
Négociants-stockeurs-conditionneurs (NSC).

TYPE DE PRODUIT

Classe 2.6. : Sel

1- NOM DU PRODUIT

« Sel de l'Ile de Ré » / « Fleur de sel de l'Ile de Ré ».

2- DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1 Description générale

Le « Sel de l'Ile de Ré » / la « Fleur de sel de l'Ile de Ré » est du sel marin produit par évaporation naturelle d'eau de mer dans les marais salants de l'Ile de Ré et récolté manuellement ; il est non raffiné, non lavé et sans ajout d'additif.

2.2- **Description par catégorie de produit**

- Le « Sel de l'Ile de Ré »

Le « Sel de l'Ile de Ré » est présenté :
- Sous forme de cristaux,
- Sous forme de sel compacté.

➢ Caractéristiques organoleptiques

Le « Sel de l'Ile de Ré » a une couleur grise à blanche variant selon le taux d'insolubles présent dans le produit. Il peut présenter des notes légèrement rouges à jaunes dues à la présence de micro-organismes.

➢ Caractéristiques physiques

Le « Sel de l'Ile de Ré » est un sel dont la granulométrie est hétérogène à la récolte, pouvant varier fortement au cours de la saison de production et selon la conduite du marais salant.

Granulométrie ou poids spécifique du « Sel de l'Ile de Ré » :
- Sous forme de cristaux,
  - Granulométrie du « Sel de l'Ile de Ré » : au minimum 90% du sel a une granulométrie inférieure à 8mm.
  - Granulométrie du sel fin : au minimum 90% du sel a une granulométrie inférieure à 2mm,
- Sous forme compactée, le « Sel de l'Ile de Ré » se présente en blocs de taille et de forme variables, d'un poids supérieur à 4g.

Le « Sel de l'Ile de Ré » présente au conditionnement une absence de corps étranger durs et/ou acérés de plus de 7mm.

➢ Caractéristiques chimiques

Le « Sel de l'Ile de Ré » présente au conditionnement un taux d'insolubles inférieur ou égal à 0.75g pour 100g de sel.

Le « Sel de l'Ile de Ré » présente au conditionnement :
- Pour le gros sel et le sel fin : un taux d'humidité inférieur ou égal à 10%,
- Pour le sel compacté : un taux d'humidité inférieur ou égal à 5%.

Le « Sel de l'Ile de Ré » est non raffiné, non lavé et sans ajout d'additifs.

- La « Fleur de sel de l'Ile de Ré »

La « Fleur de sel de l'Ile de Ré » est constituée de cristaux légers et friables, flottant à la surface de l'eau lors de la récolte.

- Caractéristiques organoleptiques

La « Fleur de sel de l'Ile de Ré » est de couleur blanche, pouvant présenter des notes légèrement des notes rouges à jaunes dues à la présence de micro-organismes s'estompant avec le temps.

- Caractéristiques physiques

La « Fleur de sel de l'Ile de Ré » présente une absence de corps étranger durs et/ou acérés de plus de 5mm.

- Caractéristiques chimiques

La « Fleur de sel de l'Ile de Ré » présente au conditionnement
- Un taux d'humidité inférieur ou égal à 8%,
- Un taux d'insolubles inférieur ou égal à 0.2g pour 100g de fleur de sel

3- DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Les opérations de production et de récolte du « Sel de l'Ile de Ré » / « Fleur de sel de l'Ile de Ré » ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 20 mai 2021. Le périmètre de cette aire englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2021.

L'aire géographique définie est l'Ile de Ré dans sa globalité.

L'aire géographique concerne les 10 communes suivantes :

Ars-en-Ré, Le Bois-Plage-en-Ré, La Couarde-sur-Mer, La Flotte, Loix, Les Portes-en-Ré, Rivedoux-Plage, Saint-Clément-des-Baleines, Saint-Martin-de-Ré, Sainte-Marie-de-Ré.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

4- ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

4.1- <u>Identification des opérateurs</u> :

Tout opérateur mettant en œuvre le présent cahier des charges est tenu de remplir une déclaration d'identification adressée au groupement, au plus tard deux mois avant le début de l'activité concernée. Ce document comporte obligatoirement l'identité du demandeur et les éléments descriptifs des outils de production et l'engagement de l'opérateur à respecter le cahier des charges et à accepter les contrôles.

4.2 – Les registres de traçabilité

Les registres valent tant pour la traçabilité du « Sel de l'Ile de Ré » et ses présentations en gros sel, sel fin et sel compacté que pour la « Fleur de sel de l'Ile de Ré ».

La traçabilité du « Sel de l'Ile de Ré » / « Fleur de sel de l'Ile de Ré » se fait de la production de sel ou de fleur de sel jusqu'au conditionnement. Elle est garantie par :

- Une localisation des zones de production et de récolte, exploitées par chaque producteur.
- Une déclaration des entrées/sorties des quantités de sel et de fleur de sel au niveau de chaque opérateur.

Pesée et estimation des quantités

Les quantités de sel sont établies par pesée. Pour les producteurs de moins de 50 tonnes / an, des estimations de poids peuvent être réalisées suivant le protocole fourni en annexe et basé sur la densité moyenne des produits et les estimations volumétriques ou les contenants. Le protocole d'estimation des poids est porté à la connaissance de chaque producteur ou négociant-stockeur-conditionneur (NSC).

- Fichier de localisation : les producteurs, engagés dans l'IGP « Sel de l'Ile de Ré » / « Fleur de sel de l'Ile de Ré » tiennent à jour un fichier de localisation des zones de production (marais salant) dont les *aires saunantes* où sont récoltés le sel et la fleur de sel. Il est composé du plan de l'exploitation ou d'un plan cadastral indiquant le nombre d'*aire saunantes* et la surface totale du ou des marais salants de l'exploitation. Ces fichiers sont détenus par les producteurs et le groupement.

- Déclaration d'exploitation: les producteurs déclarent annuellement auprès du groupement, avant le 30 juin, le nombre *d'aires saunantes* et la surface totale du ou des marais salants en cohérence avec le fichier de localisation des zones de production.

- Fiche d'entretien des *aires saunantes*: chaque année, les producteurs enregistrent les dates auxquelles ils procèdent au nettoyage des *aires saunantes* en enlevant les dépôts hivernaux et les objets exogènes avant la période de production et de récolte.

- Déclaration de récolte : afin de suivre les quantités de « Sel de l'Ile de Ré » / « Fleur de sel de l'Ile de Ré », les producteurs déclarent par l'intermédiaire de la déclaration de récolte la quantité annuelle de sel ou de fleur de sel (exprimée en poids estimé ou pesé) produite sur leur exploitation à la date du 31 décembre de l'année de récolte. Cette déclaration est déposée au groupement avant le 31 mars de l'année suivant l'année de récolte.

- Transfert entre opérateurs : lors du transfert de « Sel de l'Ile de Ré » / « Fleur de sel de l'Ile de Ré » en vrac entre opérateurs habilités, un enregistrement est réalisé. Chaque enregistrement récapitule, au minimum, l'origine du produit, le destinataire, le millésime (la référence au millésime étant l'année civile de production) du produit, les quantités pesées de « Sel de l'Ile de Ré » ou de « Fleur de sel de l'Ile de Ré » lors du transfert de propriété ainsi que la date de livraison des produits.

- Transfert physique sans cession de propriété au sein d'un opérateur. Lorsqu'un opérateur transfère du « Sel de l'Ile de Ré » / « Fleur de sel de l'Ile de Ré » au sein de son exploitation ou de son

entreprise, il enregistre : le lieu d'origine, le lieu de transfert (entre son site de stockage et l'atelier de conditionnement, par exemple), les quantités (exprimées en poids estimé ou pesé) transférées ainsi que la date de l'opération.

Lors d'un transfert physique sans cession de propriété au sein d'un opérateur en sortie d'aire géographique, toute production destinée à l'IGP est pesée. Uniquement pour le « Sel de l'Ile de Ré » et pour les opérateurs produisant moins de 50 tonnes par an, le transfert de « Sel de l'Ile de Ré » en dehors de l'aire géographique est précédé d'une pesée ou d'une estimation.
Lorsqu'il y a lieu, l'estimation des quantités se fera selon le protocole d'estimation fourni en annexe et basé sur la densité moyenne du « Sel de l'Ile de Ré » et des estimations volumétriques ou des contenants. Dans le cas d'une estimation, cette dernière est corrélée à une pesée ultérieure des lots concernés. Dans ce cas, les contrôles sur les opérateurs concernés pourront être renforcés.

- Déclaration de stockage, registre des entrées et sorties

  Le « Sel de l'Ile de Ré » / « Fleur de sel de l'Ile de Ré » récolté annuellement fait l'objet d'un stockage « vrac » avant toute opération de tri, de transformation et/ou de conditionnement. Les conditions du stockage « vrac » sont précisées au §5.3.3.
  Pour le sel comme la fleur de sel, les différents millésimes sont identifiés et stockés de façon distincte.
  L'identification de chaque lot permet de retrouver :
  - le lieu de stockage identifié
  - les quantités en stock (exprimées en poids estimé ou pesé)
  - la provenance des produits (nom du ou des producteur(s)).

  Les producteurs et les NSC enregistrent pour les produits en vrac et/ou conditionnés dans un registre des entrées et sorties, à date du 31 décembre de l'année de récolte, les entrées et sorties du stock de l'entreprise par produit (fleur de sel et sel, y compris gros sel, sel fin, sel compacté) et par millésime :
  - les quantités en stock au début de l'année
  - les quantités vendues au cours de l'année
  - les quantités déclassées
  - les quantités en stock à la fin de l'année.

  La déclaration de stockage est transmise au groupement au plus tard le 31 mars de l'année suivant la récolte.

- Conditionnement pour vente au consommateur : lorsqu'un conditionnement est destiné à la vente au consommateur, un numéro de lot est indiqué sur le contenant. Ce numéro de lot permet de remonter, à minima, jusqu'à un groupe déterminé de producteurs de « Sel de l'Ile de Ré » ou de « Fleur de sel de l'Ile de Ré ».

- Les documents de traçabilité sont conservés pendant une durée minimum de 5 ans après la vente des stocks de « Sel de l'Ile de Ré » / « Fleur de sel de l'Ile de Ré ».

4.3- Synthèse

Etapes	Informations suivies	Document associés	Responsable enregistrement
Identification des opérateurs (en vue de leur habilitation)	- Coordonnées des opérateurs - Déclaration de l'activité de l'opérateur	Demande d'identification des opérateurs	Opérateur
Production Récolte	- Implantation des lieux de production (marais salant) et de récolte (*aires saunantes*) dans l'aire géographique, - Nombre d'*aires saunantes* - Surface totale du ou des marais salants	Fichier de localisation : plan de l'exploitation ou plan cadastral	Producteur
	- Nombre d'*aires saunantes* - Surface totale du ou des marais salants	Déclaration d'exploitation	Producteur
	- Dates du nettoyage des *aires saunantes*	Fiche d'entretien des aires saunantes	Producteur
	- Quantité de sel et fleur de sel produites et récoltés dans l'année de récolte exprimées en poids pesé ou estimé	déclaration de récolte	Producteur
Transfert entre opérateurs	- Nom du producteur - Destinataire - Millésime - Date du transfert de propriété - Quantités pesées	Registre	Producteur et NSC
Transfert au sein d'un opérateur	- Lieu d'origine - Lieu de transfert - Quantités pesées ou estimées - Date de transfert	Registre	Producteur
Stockage	Lieux de stockage identifié Par lot de stockage « vrac » par millésime et par produit (sel, fleur de sel): - Lieu de stockage, - Quantité du stock, - Provenance (nom du producteur ou des producteurs d'un groupe déterminé) Entrées et sorties de sel et de fleur de sel, produits vrac et/ou conditionnés : - Quantités par millésime et par type de produit (fleur de sel, sel, y compris gros sel, sel fin, sel compacté) : - Quantités en stock en début d'année - Quantités vendues dans l'année, - Quantités déclassées, - Quantités en stock en fin d'année	déclaration de stockage au 31 décembre / (Registre entrées et sorties)	Producteur et/ou négociant – stockeur - conditionneur (NSC)
Conditionnement pour vente	Attribution d'un numéro de lot		Producteur et/ou négociant – stockeur - conditionneur (NSC)

5- DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1- Schéma de vie du produit

<table>
<tr><td colspan="2">Entretien du marais salant</td></tr>
<tr><td colspan="2">Captage de l'eau de mer en fonction des marées et réglage de sa circulation par gravité dans les différents bassins et circuits d'eau, afin d'augmenter progressivement la concentration en sel par évaporation naturelle, jusqu'à atteindre la cristallisation du chlorure de sodium (NaCl) dans les aires saunantes.</td></tr>
<tr><td>« Sel de l'île de Ré »</td><td>« Fleur de sel de l'île de Ré »</td></tr>
<tr><td>Récolte manuelle du « Sel de l'Ile de Ré » dans les aires saunantes à l'aide du simoussi
Un tri peut être réalisé à cette étape</td><td>Récolte manuelle de la « Fleur de sel de l'Ile de Ré » à la surface des aires saunantes à l'aide de la lousse à fleur
Un tri peut être réalisé à cette étape</td></tr>
<tr><td>Stockage vrac et égouttage.
Un tri peut être réalisé à cette étape</td><td>Stockage vrac et égouttage.
Un tri peut être réalisé à cette étape</td></tr>
<tr><td>Etapes facultatives : séchage (Un tri peut être réalisé à cette étape), broyage, compactage</td><td>Etapes facultative : séchage.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Conditionnement, identification des lots, étiquetage.</td></tr>
</table>

5.2- Description du marais salant

Le *marais salant* de l'Ile de Ré est un ensemble de bassins dont le fond est naturellement constitué d'argile dans lesquels le *saunier* organise l'admission de l'eau de mer en fonction des marées puis la circulation de cette eau afin que l'évaporation en augmente la concentration. Cette concentration conduit à la saturation de l'eau dans les aires saunantes permettant la cristallisation du sel en fond des aires et de la fleur de sel à la surface de l'eau.

- Le *vasais*, premier bassin du *marais salant*, est rempli d'eau de mer (d'une concentration 30-35g de sel par litre) en fonction des marées. Il sert de réservoir d'eau salée, de bassin de décantation pour la vase et retient également les autres éléments indésirables (algues, coquillages…).

- Grâce à une légère dénivellation, l'eau passe par gravité dans la *métière* par un ouvrage de régulation, le *gros-mat* (ou *groumât*) et débute le procédé d'évaporation destiné à augmenter

sa concentration. Les *veltes,* de petites levées en argile, permettent d'allonger le circuit d'évaporation.

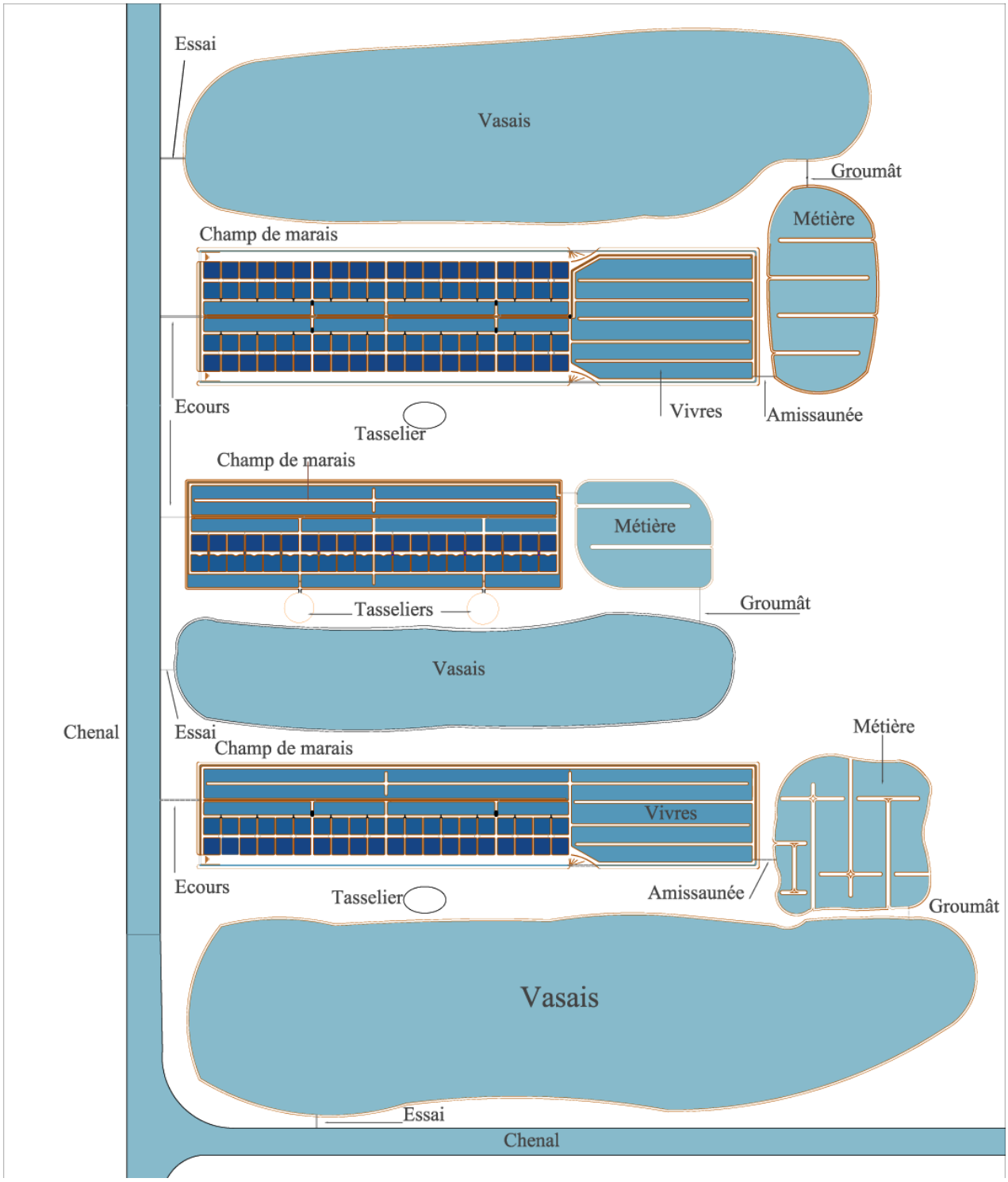
- Le saunier ajuste par un troisième ouvrage de régulation, l'*amissaunée*, le passage de l'eau des *métières* dans la dernière partie du *marais salant*, appelée *champ de marais*. Le *champ de marais* est lui-même composé de plusieurs bassins d'évaporation. La concentration en sel augmente tout au long du circuit d'eau, dans le marais, conséquence de l'évaporation de l'eau favorisée par le saunier.

- Dans le *champ de marais,* au minimum, l'eau circule d'abord dans les *muants* pour ensuite couler dans les *nourrices*. Celles-ci constituent les dernières surfaces de chauffe. L'eau est enfin régulièrement admise (*amise*) dans les *aires saunantes (ou carreaux* ou cristallisoirs), ultimes bassins du marais salant où l'eau arrive à saturation, permettant la cristallisation en pleine eau du « Sel de l'Ile de Ré » au fond des aires saunantes et de la « Fleur de sel de l'Ile de Ré » en surface des *aires saunantes*. Lorsque l'évaporation est particulièrement intense le « Sel de l'Ile de Ré » / « Fleur de sel de l'Ile de Ré » peut aussi cristalliser dans les *nourrices* voire dans les *muants*. Les *nourrices* et, plus exceptionnellement, les *muants* sont alors considérés comme des *aires saunantes* temporaires dans lesquelles le saunier a la possibilité de récolter. Elles ne sont pas comptabilisées comme *aires saunantes* dans le fichier de localisation ou dans la déclaration de production (cf. §4.2)

Les argiles des marais salants sont des alluvions marins (dépôts sédimentaires), appelées localement bri ou encore argiles à Scrobiculaires sur la carte géologique locale. L'argile a un rôle essentiel pour la production de sel et de fleur de sel par évaporation d'eau de mer ; cette matière imperméable permet de restituer la chaleur du soleil, améliorant l'efficacité des bassins de concentration.

De plus, l'argile a une influence sur la couleur du sel ; plus les particules d'argiles sont nombreuses dans le sel, plus le taux d'insolubles est élevé et plus la couleur « grise » est développée.

Par ailleurs, le milieu joue un rôle important sur la couleur du produit. La présence aléatoire de micro-organismes se développant dans les milieux salés, notamment *Dunaliella salina*, confère des notes rouges à jaunes à la fleur de sel s'estompant avec le temps.



© Fédération des coopératives de producteurs de sel de l'Atlantique - France

Figure 1: Schéma présentant trois exemples de disposition de marais salants de l'Ile de Ré

5.3 Etapes de production du « Sel de l'Ile de Ré » / « Fleur de sel de l'Ile de Ré »

5.3.1- Entretien du marais salant

Avant de commencer une saison de production, le producteur réalise l'entretien du marais. L'entretien consiste à remettre en état les bassins et levées d'argile du marais salant à l'aide d'outils manuels. Pour évacuer la vase, le producteur peut utiliser une pompe. Le *rouable* ou le *simoussi* sont obligatoirement utilisés pour l'entretien du marais. Le producteur procède au nettoyage des *aires saunantes* en enlevant les dépôts hivernaux avant la période de production et de récolte et les objets exogènes avant et pendant la période de production et de récolte.

L'utilisation de désherbants chimiques pour contrôler la végétation sur le marais est interdite. Le producteur se doit de prévenir les pollutions éventuelles de l'eau dans son marais.

5.3.2- Récolte

La récolte du « Sel de l'Ile de Ré » / « Fleur de sel de l'Ile de Ré », à l'aide d'outils spécifiques, permet de préserver le milieu et notamment la couche d'argile présente sur le fond des *aires saunantes*.

La « Fleur de sel de l'Ile de Ré » est récoltée lorsqu'elle cristallise à la surface de l'aire saunante en une mince couche de cristaux blancs.

La « Fleur de Sel » est récoltée manuellement à la surface de l'eau à l'aide de la *lousse à fleur (cf lexique)* et quotidiennement dès que les conditions météorologiques sont réunies.

Lorsque la fleur de sel tombe au fond de l'aire, elle n'est plus de la fleur de sel.
Au fur et à mesure de sa cristallisation le « Sel de l'Ile de Ré » est régulièrement récolté manuellement à l'aide du *simoussi* sur les fonds argileux des aires saunantes.

Au fond de l'aire saunante, des particules d'argiles se mêlent au sel (taux d'insolubles) caractérisant le « Sel de l'Ile de Ré » par une coloration blanche à grise.

Concernant le sel, les techniques de récolte et les méthodes de préparation du marais manuelles permettent de réduire le taux d'insolubles. La fleur de sel étant récoltée à la surface de l'eau et n'entrant pas en contact avec le substrat, elle a une couleur blanche avec des notes légèrement rouges ou jaune s'estompant avec le temps.

5.3.3- Stockage/égouttage

Le stockage « vrac » du « Sel de l'Ile de Ré » / « Fleur de sel de l'Ile de Ré » est réalisé soit par les producteurs de sel soit par les négociants-stockeurs-conditionneurs (NSC).

Le stockage est réalisé de manière à protéger le produit des phénomènes météorologiques (pluies, neige, grêle…).

Le stockage vrac du « Sel de l'Ile de Ré » se fait en « tas », sur le marais ou sur un site approprié, en contenant plastique, en sac ou tout autre moyen approprié de stockage. Les différents millésimes sont stockés de façon distincte. Lors du stockage, les produits s'égouttent naturellement par gravité.

Le stockage vrac de la « Fleur de sel de l'Ile de Ré » se fait sans contact direct avec le sol et dans un contenant fermé, en plastique, en sac ou tout autre contenant de stockage. Les différents millésimes sont stockés de façon distincte sur le marais ou sur un site approprié.

5.3.4- Tri

Un tri du « Sel de l'Ile de Ré » / « Fleur de sel de l'Ile de Ré » est réalisé à la main ou par procédé mécanique afin d'éliminer d'éventuels corps étrangers. Le tri est réalisé entre la récolte et le conditionnement (Cf. 5.1).

5.3.5- Séchage – Broyage - Compactage

Le « Sel de l'Ile de Ré » / « Fleur de sel de l'Ile de Ré » peut subir des process après le stockage « vrac » et avant le conditionnement :

- Pour le « Sel de l'Ile de Ré » et la « Fleur de sel de l'Ile de Ré » :
    - Séchage : le séchage est réalisé sans flamme directe et sans contact avec les combustibles éventuels.

- Pour le « Sel de l'Ile de Ré » :
    - Broyage : le broyage du sel est effectué par des procédés mécaniques pour obtenir des sels de granulométrie maîtrisée (dont le sel fin).
    - Compactage : le compactage du sel est effectué par pression mécanique pour obtenir du sel compacté.

5.3.6- Traitements interdits

Pour le « Sel de l'Ile de Ré » / « Fleur de sel de l'Ile de Ré » :

- l'ajout d'antiagglomérant, de liant ou d'additif alimentaire est interdit.
- le lavage des produits est interdit.

5.3.7- Conditionnement

Le « Sel de l'Ile de Ré » / « Fleur de sel de l'Ile de Ré » est conditionné dans des emballages identifiés par un numéro de lot.

6- ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le « Sel de l'Ile de Ré » / « Fleur de sel de l'Ile de Ré » est une production salicole marine insulaire récoltée à la main après l'évaporation naturelle d'eau de mer dans une circulation gravitaire maitrisée sur des substrats naturels.

Les caractéristiques du « Sel de l'Ile de Ré » / « Fleur de sel de l'Ile de Ré » et sa réputation résultent de l'association des facteurs naturels, notamment climatiques et morphologiques, spécifiques à l'Ile de Ré et des savoir-faire mis en œuvre par ses sauniers depuis le 12ème siècle.

6-1 Spécificité de l'aire géographique

Ré est une île relativement plate, basse et sédimentaire, située à quelques kilomètres au large de La Rochelle et séparant le Pertuis Breton au nord, du Pertuis d'Antioche au sud.

L'Ile de Ré se distingue par de bas plateaux calcaires associés à des zones de marais maritimes. L'Ile de Ré est formée de trois anciens ilots (Ré, Ars et Loix) appartenant au plateau calcaire d'Aunis. Ils ont été progressivement reliés par des cordons de sable et de galets et par l'accumulation sédimentaire dans les dépressions du Fier d'Ars et de la Fosse de Loix, formant alors de larges espaces de marais maritimes. Dans ces marais, les accumulations sédimentaires déposées naturellement notamment au cours de la transgression flandrienne se sont transformées au fil du temps en terre de Bri et ont donné une argile grise et compacte appelée *bric* sur l'île. Ces différents épisodes sont à l'origine d'un paysage au relief très peu marqué, le point culminant ne dépasse pas les 20 mètres.

L'Ile de Ré est située sur l'Océan Atlantique dont le régime des marées est bi-journalier. Les marées les plus fortes peuvent atteindre entre 5 et 6 mètres de marnage.

Le méso-climat de l'Ile de Ré se caractérise par une durée annuelle moyenne d'ensoleillement élevée (2250 heures d'insolation par an d'après la station météorologique de La Rochelle) associée à une pluviométrie peu abondante d'une moyenne de 712 mm par an sur une moyenne de 113 jours de précipitations[1]. Par ailleurs, les variations de température et d'humidité entre les périodes diurnes et nocturnes sont réduites. La ventilation est active et régulière par le jeu alterné des brises thermiques et des perturbations océaniques amenant du nord-ouest des vents plus puissants.

Pour gagner des surfaces de production, l'Homme a façonné l'Île de Ré en défrichant ou sculptant différentes zones de ce territoire.

Les marais salants de l'Ile de Ré se sont développés au 12ème siècle (1191), à l'instigation des religieux de Saint Michel en l'Herm, seigneurs des îles d'Ars et de Loix.

L'extension du domaine salicole s'est poursuivie avec une vigoureuse reprise d'endiguements et de créations de marais salants sur le pourtour du Fier, à l'initiative des notables protestants de l'île de Ré et de La Rochelle. Le point culminant de l'activité du sel sur l'Ile de Ré se trouve au milieu du 19ème siècle, atteignant 1550 ha de marais et une production annuelle de 31 750 tonnes, ce qui en fait un pilier fondamental pour le développement de l'Ile (Tardy, 1987). Cette zone de marais façonnée pour

[1] Sources Météo France – données moyennes 1981-2010 à la Couarde sur Mer

la production de sel occupe aujourd'hui environ 20% de la surface totale de l'île. Ce milieu anthropique influe fortement sur le paysage et l'image de l'île.

Le fonctionnement actuel des marais salants de l'Ile de Ré et les techniques de récolte sont identiques aux pratiques connues au moment de l'apogée de la saunerie dans l'île (19ème siècle).

La gestion de l'eau en circuits gravitaires demande un savoir-faire précis et est déterminante pour la production du « Sel de l'Ile de Ré » / « Fleur de sel de l'Ile de Ré ». Le saunier doit connaître les caractéristiques de son marais afin de maîtriser la bonne gestion hydraulique, assurer une bonne évaporation de l'eau et ainsi optimiser la production du sel et de la fleur de sel.

Les sauniers reproduisent les gestes ancestraux et utilisent des outils traditionnels (*boguette, rouable, simoussi, souvron* …), adaptés à l'entretien des marais salants et à la récolte manuelle du sel, et manuelle et quotidienne de la fleur de sel.

Delbos a décrit dans le détail les pratiques et le savoir-faire de la production du sel sur l'Ile de Ré[2].

6.2. – <u>Spécificité du produit</u>

Le « Sel de l'Ile de Ré » se caractérise par une couleur grise à blanche variant selon le taux d'insolubles présent dans le produit. Il peut présenter des notes légèrement jaunes à rouges dues à la présence de micro-organismes.

Récolté manuellement, il est de granulométrie hétérogène. Cette forte hétérogénéité, caractéristique d'un sel récolté à la main selon les savoir-faire traditionnels des producteurs de sel de l'Atlantique, induit une limite haute de la granulométrie plus élevée que la plupart des sels récoltés mécaniquement.

La « Fleur de sel de l'Ile de Ré » est blanche, pouvant présenter des notes légèrement rouges à jaunes dues à la présence de micro-organismes s'estompant avec le temps.

Récoltée manuellement, la « Fleur de sel de l'Ile de Ré » est constituée de cristaux légers et friables, flottant à la surface de l'eau lors de la récolte.

Le « Sel de l'Ile de Ré » / la « Fleur de sel de l'Ile de Ré » ne fait pas l'objet de lavage, ni d'enrichissement du produit.

6.3 <u>Lien causal</u>

En premier lieu les caractéristiques du « Sel de l'Ile de Ré » / « Fleur de sel de l'Ile de Ré » résultent de l'association des facteurs naturels de l'Ile de Ré et des savoir-faire mis en œuvre par ses producteurs de sel et de fleur de sel.

Le développement des marais salants sur l'Ile de Ré, par l'aménagement et le défrichement des zones de marais, a exacerbé le méso-climat originel de l'Ile, propice à la production du sel. Par ailleurs, la présence naturelle d'argile, l'ensoleillement conséquent du printemps à l'automne, l'alternance de brises de mer et de terre et des perturbations océaniques amenant des vents plus puissants ou encore les précipitations limitées constituent les conditions propices pour la production de sel et de fleur de

[2] Delbos, Les marais salants de l'ile de Ré, techniques et savoir-faire, programme III B Interreg sal/sel de l'atlantique, 2008.

sel. Le saunier a su manier les conditions du milieu en développant un savoir-faire particulier. Grâce à une structuration efficiente des zones humides de l'île depuis plusieurs siècles et à une technique ancestrale, enseignée quasiment à l'identique aujourd'hui, le saunier de l'Ile de Ré exploite de façon durable un milieu unique et préservé. Les marais salants, dont le fond est naturellement constitué d'argile, ont été façonnés de manière à capter naturellement l'eau de mer et à en réguler la circulation gravitaire. Le saunier maîtrise la gestion de l'eau de mer, du *vasais* jusqu'aux *aires saunantes*, favorisant l'évaporation et la cristallisation de l'eau de mer en vue d'obtenir du sel et de la fleur de sel.

L'ensemble des conditions physiques et climatiques du milieu ainsi que le savoir-faire du saunier permettent de produire et de récolter un sel et une fleur de sel dont les caractéristiques inhérentes dispensent de procédés de lavage ou d'enrichissement.

Pendant plus de 800 ans, la production de sel a été un pilier de l'économie de l'Ile de Ré, dans des échanges commerciaux régionaux mais aussi plus lointains.

En effet, de nombreux écrits évoquent ces échanges commerciaux du sel de l'Ile de Ré. Ainsi, Gabrielle de Bourbon confesse avoir acheté du sel de l'Ile de Ré le 13 août 1492 (A.N Chartier de Thouars 1 ap2002, PI 420) : « *Nous, Gabrielle de Bourbon, vicomtesse de Thouars, comtesse de Benon et princesse de Thalmont, recognoissons confessons avoir eu et receu de Jehan Motard la somme de troys cens cinquante une livres quinze solz tournois laquelle a esté employée pour achater troys cens de sel en l'isle de Ré.* »

Le sel de l'Ile de Ré était exporté aussi dans toute l'Europe et même de l'autre côté de l'Atlantique (Canada) comme le relate les chartes-parties de Lambert (17ème siècle).

Par ailleurs, il est écrit dans « l'inventaire des titres et privilèges de l'île de Ré » de 1728 : *« il n'y a dans toute l'île de Ré que 2 sortes de revenus, à savoir, du vin et du sel ».*

En 1939, le journal Humanité publiait un article intitulé « Ré, terre du sel ».

La production de « Sel de l'Ile de Ré » / « Fleur de sel de l'Ile de Ré » est mise en avant par les institutions publiques et privées sur les supports publicitaires, d'information ou de marketing. Chaque année, la production de sel sur l'Ile de Ré fait l'objet de médiatisation nationale dans la presse et à la télévision (article New York Time, 2012, couverture du Point, juillet 2017 ; « La canicule fait les affaires des sauniers de l'île de Ré », France 3, 2017, etc.)

Ce paysage particulier façonné par l'homme et la nature abrite une biodiversité importante et attire de nombreux visiteurs. C'est ainsi que, dix mois par an, l'Ecomusée du Marais Salant, situé à Loix en Ré, fait découvrir les marais et leur histoire à plusieurs milliers de touristes. En retour, l'affluence touristique estivale contribue au développement de la réputation de ce produit hors des frontières insulaires : plusieurs centaines de milliers de touristes et de résidents secondaires fréquentent chaque année l'Ile de Ré (SCoT Ile de Ré 2012) dont la zone de marais couvrant 20% de la surface insulaire constitue un pôle d'attraction majeur.

Enfin, depuis la relance de la production salicole à la fin du 20ème siècle, le « Sel de l'Ile de Ré » / « Fleur de sel de l'Ile de Ré » fait l'objet d'un développement important.

Cette réputation dépasse les frontières françaises puisque le « Sel de l'Ile de Ré » / « Fleur de sel de l'Ile de Ré » s'exporte en Europe mais également en Amérique du Nord et du Sud, en Asie et dans certains pays du Moyen Orient.

7 - REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du R1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8- ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la règlementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des produits comporte la dénomination enregistrée du produit et le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

9- EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Caractéristiques	Points de maîtrise	Valeurs cibles	Méthode de contrôle
Production/ récolte			
Origine géographique	Implantation des zones de production et de récolte du sel et de la fleur de sel	Marais salants dans l'aire géographique IGP	Visuel et documentaire
Technique de récolte	Mode de récolte	Récolte manuelle	Visuel
Transformation			
Lavage des produits	Lavage des produits interdit	Aucun lavage du sel ou de la fleur de sel	Visuel
Sans additif	Absence d'additif	Aucun additif incorporé (antiagglomérant, liant, etc.)	Visuel et documentaire
Produit fini			
Caractéristiques physico-chimiques du « Sel de l'Ile de Ré »	Taux d'insolubles	≤ 0.75%	Analytique ou documentaire
	Taux d'humidité	≤ 10%	Analytique ou documentaire

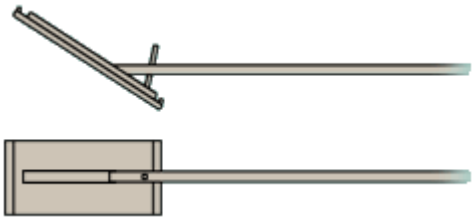
Caractéristiques physico-chimiques de la « Fleur de sel de l'Ile de Ré »	Taux d'insolubles	≤ 0.2%	Analytique ou documentaire
	Taux d'humidité	≤ 8%	Analytique ou documentaire

Lexique de quelques outils traditionnels et description indicative

Les schémas montrent des exemples de montage des outils.

Le *rouable* : De même forme et de même dimension que le *simoussi*, le *rouable* possède des assemblages plus solides ainsi qu'une *ételle* (planchette) plus robuste.
A l'aide de cet instrument, le saunier retire du fond des bassins les boues molles et les algues qui se sont accumulées pendant l'hiver, on retrouve ainsi une argile lisse et propre pour la circulation de l'eau dans le marais salant et pour le dépôt du sel dans les *aires saunantes*.

La lousse à fleur (récolte de la fleur de sel) : Sur l'île de Ré, la récolte de la fleur de sel s'effectuait traditionnellement à l'aide du *souvron* (outil en bois utilisé dans la récolte du gros sel) aujourd'hui remplacé par un outil spécifique : la lousse à fleur. Composée d'un manche et d'un plateau perforé, la lousse à fleur permet de prélever la fleur de sel qui forme une fine pellicule à la surface de *l'aire saunante*.



Le simoussi (récolte du sel) : Constitué d'une planchette ou *ételle* généralement d'environ 80 cm de long sur 10 à 12 cm de large, fixée à l'extrémité d'un long manche (la perche) de plusieurs mètres de longueur, cet outil permet la récolte du sel qui s'est déposé au fond de *l'aire saunante*.

ANNEXE : Protocole d'estimation du poids du sel récolté

Les méthodes d'estimations de quantités de sel sont basées sur la volumétrie. Les volumes (v) peuvent être estimés sur un tas de sel par des formules géométriques classiques ou par les volumes connus de contenants (remorque, caisse plastique, sac, etc.).
La densité (d) moyenne utilisée pour convertir le volume en poids est :

- « Sel de l'Ile de Ré » : 0,8 kg/l

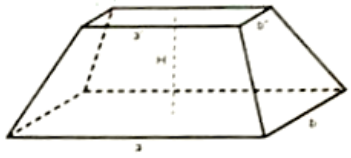
Le poids (p) est alors calculé selon la formule : P = v x d

EXEMPLE D'ESTIMATION DE VOLUMES

CAS DE CONTENANTS

Le volume en litres (v) du contenant (Big-bag, pallox, caisse, sac, etc) est communiqué par le fabricant ou mesuré directement.

CAS D'UN TAS PYRAMIDAL A BASE RECTANGULAIRE

Le volume en litre (v) de la pyramide de base rectangulaire de grand coté (a), de petit coté (b) et de hauteur (h) est donné par la formule : v = (a x b x h) / 3

CAS D'UN TAS EN BERLINGOT (PYRAMIDE TRONQUEE)
Le volume en litre (v) d'un lingot de hauteur (h) à base rectangulaire de grand coté (a) et de petit coté (b),
de table haute de grand coté (a')
et de petit coté (b') est donné par la formule :
v = (h / 6) (b (2 a + a') + b'(2a' + a))