

APROSELA	REFERENTIEL SEL MARIN DE L'ATLANTIQUE LABEL ROUGE	Version 2 <i>Emission : 19/07/2002</i> <p style="text-align: right;">p.1/33</p>
-----------------	--	--



LA/06/9-1

APROSELA

REFERENTIEL SEL MARIN DE L'ATLANTIQUE LABEL ROUGE	DIRECTION DES POLITIQUES ECONOMIQUES ET INTERNATIONALE	30 JUL. 2002	SOUS-DIRECTION DE LA VALORISATION ET DE L'ORGANISATION DES FILIERES Bureau des Signes de Qualité et de l'Agriculture Biologique
--	---	--------------	--

Caractéristiques Certifiées Communicantes

Sel marin de l'Atlantique
Récolté manuellement
Riche en Magnésium
Sans *additif*

22 JUL 2002

Demandeur :

APROSELA - Association pour la PROMotion du Sel de l'Atlantique

Maison de l'agriculture
Rue de la Géraudière
44939 NANTES cedex 9

Le Président de l'APROSELA
M. Charles PERRAUD

Téléphone : 02 40 16 37 60
Télécopie : 02 40 16 37 69
Email : sguillo@loire-atlantique.chambagri.fr

Organisme Certificateur :

CERTIPAQ - Centre de Certification des Produits Agricoles et alimentaires de Qualité

Organisme Certificateur agréé sous le n° LA06 et accrédité par le COFRAC sous le n° 7-10/97

9, avenue George V
75008 PARIS

Téléphone : 01 53 57 48 60
Télécopie: 01 53 57 48 65
Email : certipaq@certipaq.com
Site web : www.certipaq.com

Le président du Comité de Certification
M. Gérard JEANOT

APROSELA	REFERENTIEL SEL MARIN DE L'ATLANTIQUE LABEL ROUGE	Version 2 <i>Emission : 19/07/2002</i> p.2/33
-----------------	--	---

SOMMAIRE

1 - <u>PREAMBULE</u>	3
1.1. Présentation du demandeur.....	3
1.2. Le marché concerné.....	4
1.3. Les motivations de la demande.....	5
1.4. La cible visée par la certification	7
1.5. Le champ de la certification demandée	7
2 - <u>DEFINITION DE LA FILIERE</u>	8
2.1. Bassin de Guérande et Mes	8
2.2. Bassin de Ré	8
2.3. Bassin de Noirmoutier	9
Etape 1 : Production du sel	10
Etape 2 : Stockage – Transformation – Conditionnement	14
Etape 3 : Caractéristiques et identification du produit fini	15
3 - <u>TEXTES DE REFERENCES</u>	17
4 - <u>DEFINITIONS ET ABREVIATIONS</u>	18
5 - <u>SCHEMA DE VIE DU PRODUIT</u>	20
6 - <u>MESURES MISES EN PLACE</u>	22
7 - <u>TRACABILITE</u>	27
8 - <u>ETIQUETAGE</u>	29

ANNEXE : Plans des *salines* de production

Les termes en *italique* sont définis page 18 &19.

1 - PREAMBULE

1.1 - Présentation du demandeur

L'APROSELA, l'association pour la promotion du sel de l'Atlantique, a été créée le 3 septembre 1990 et régie par la loi du 1^{er} juillet 1901. Elle est le Groupement Qualité chargé de gérer les référentiels sous signes officiels de qualité concernant le sel marin de l'Atlantique.

Elle a pour objectif :

- ✧ De regrouper les producteurs et négociants de sel marin artisanal récolté sur l'ensemble du littoral Atlantique des Etats membres de l'Union Européenne ;
- ✧ D'organiser la promotion du sel de l'Atlantique sur les marchés nationaux et internationaux, et particulièrement :
 - de procéder à toutes études permettant la connaissance de l'offre et de la demande,
 - d'étudier et promouvoir toutes mesures d'ordre scientifique ou technique susceptibles d'améliorer la qualité du produit,
 - de contribuer à améliorer les conditions d'exercice des professions liées à la saliculture notamment par la formation professionnelle ;
- ✧ D'être responsable du niveau de qualité des produits élaborés par les adhérents du Groupement ;
- ✧ D'assurer l'élaboration des référentiels, de leurs éventuelles modifications et de leur demande d'homologation ; d'assurer la diffusion des référentiels et de leurs modifications auprès de ses adhérents ;
- ✧ De faire certifier les produits et faire homologuer leurs cahiers des charges, en tant que Groupement Qualité conformément aux dispositions des articles L. 643-1 à L. 643-8 du Code Rural et du décret n°96-193 du 12 mars 1996 modifié relatifs aux certifications de produits ;
- ✧ De demander et gérer les protections communautaires de vocabulaire portant sur les indications géographiques ou les termes exprimant la spécificité des produits prévues par la réglementation CEE 2081/92 et 2082/92 ainsi que les articles L. 642-1 à L. 642-4 du Code Rural ;
- ✧ D'assurer les relations avec l'Organisme Certificateur chargé de la certification de ces produits pour le compte de ses adhérents ;
- ✧ De mettre en place et d'exercer les moyens de maîtrise et de contrôle interne des caractéristiques des produits, déterminés par les référentiels et les plans de contrôle qui leur sont associés ;
- ✧ De défendre les intérêts matériels et moraux de ses adhérents dans le cadre de ces certifications ou des protections communautaires de vocabulaires par tous les moyens et notamment par voie d'actions en justice sur la base, notamment, des dispositions des articles L. 115-16 et 115-24 du Code de la Consommation.

L'animation du Groupement Qualité est assurée indépendamment des opérateurs membres de l'APROSELA afin de faciliter une ouverture de l'association aux autres producteurs de sel du littoral atlantique.

Trois sites de production français de sel marin (Guérande, Ré et Noirmoutier) peuvent accéder à cette démarche de certification au travers de l'Association pour la Promotion du sel de l'Atlantique (APROSELA), groupement déposant la présente refonte du référentiel Label Rouge.

Ces trois sites sont constitués :

- de 270 *paludiers* et plusieurs ateliers de transformation et de conditionnement sur la presqu'île Guérandaise ;
- de 80 producteurs de sel et 4 ateliers de transformation et de conditionnement sur l'île de Ré ;
- d'une centaine de *sauniers* et de quelques ateliers de transformation et de conditionnement sur l'île de Noirmoutier.

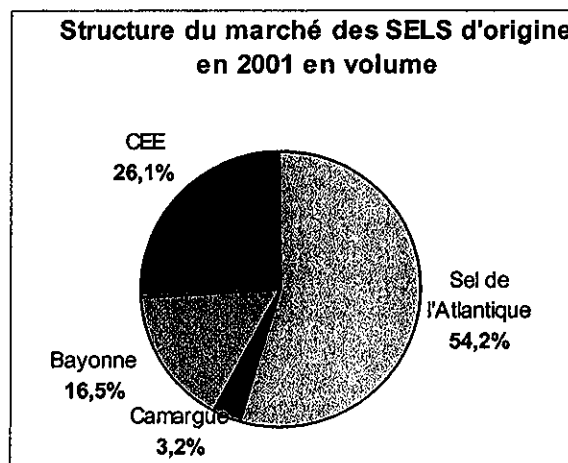
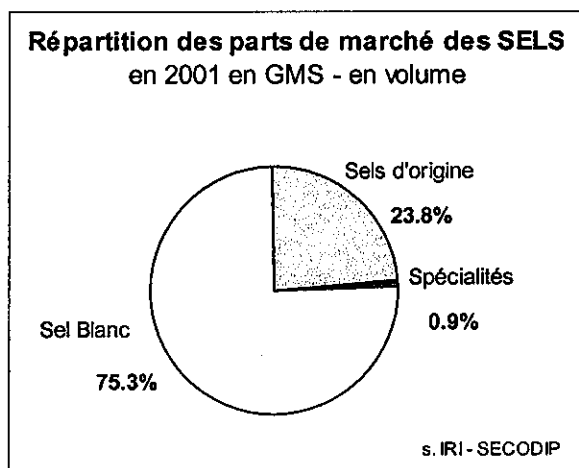
Ils récoltent en année moyenne 15 000 t de sel marin.

Actuellement, l'association compte pour membres la coopérative "Les Salines de Guérande" et la Société de Diffusion des Produits Bretons.

Les coopératives des trois sites français de production ont participé activement à la révision de ce référentiel. Par ailleurs, ont également contribué à ce travail, des producteurs individuels de Guérande, non adhérents à l'APROSELA.

1.2 - Le marché concerné

Le sel marin de l'Atlantique évolue sur le marché du sel alimentaire, dans le segment des sels d'origine. Le cœur du marché du sel alimentaire le sel blanc, qui représente 75 % du marché, enregistre une baisse régulière des volumes vendus (- 3 % en moyenne par an). Les sels d'origine, dont fait partie le sel marin produit sur les différents sites français de l'Atlantique, connaissent un accroissement important des ventes : + 5,6 % en volume en 2000. L'année 2001 a connu un tassement dû à une offre moindre de sel sur le marché. En effet, les récoltes de 2000 et 2001 ont été extrêmement faibles – voire nulle pour le site de Guérande en 2000. Le segment des sels d'origine pèse autour de 25 % du volume total de sel vendu en grande et moyenne surface. Le sel de l'Atlantique représente 54,2 % de ces ventes.



Spécialités : produits aromatisés et/ou à connotation biologique
GMS : grande et moyenne surface

L'évolution du marché du sel d'origine est prometteuse puisque ce sel répond aux besoins du consommateur, à la fois d'être assuré de la provenance du produit, mais également de sa qualité gustative, indéniablement différente vis-à-vis des sels blancs de base.

1.3 - Les motivations de la demande

Récolté manuellement depuis plus de dix siècles dans les *marais salants*, le sel marin de l'Atlantique bénéficie d'une renommée incontestée.

Cette notoriété est due aux qualités gustatives et nutritionnelles spécifiques de ce produit naturel.

Soucieux de préserver et d'améliorer cette image de marque, les producteurs de sel ont entamé en 1987 une démarche collective de qualité. Ils ont fait le choix d'abandonner le concept de mono-produit pour promouvoir une politique de produits différenciés basée sur une approche qualitative du sel récolté.

La rigueur et l'efficacité de cette politique ont permis l'obtention d'un Label Rouge pour le sel marin de qualité supérieure homologué sous le numéro 06-91.

La profession a, depuis, poursuivi ses efforts en matière de qualité et s'est félicitée de l'adoption de la loi du 3 janvier 1994 relative à la reconnaissance de qualité des produits agricoles et alimentaires.

Afin de protéger un nom géographique prestigieux, une demande d'enregistrement d'une Indication Géographique Protégée (I.G.P) pour le sel de Guérande est déposée. L'objectif est la protection de la quasi-totalité de la production. Cette protection de l'origine ne peut s'effectuer que pour des produits bénéficiant d'un label ou d'une certification de conformité.

La politique entamée par la filière trouve sa continuité dans la demande d'une certification de conformité pour le sel de Guérande, ainsi que dans la révision du référentiel Label Rouge pour le sel marin de l'Atlantique.

Celle-ci s'avère indispensable. En effet, les critères analytiques définis lors de la première élaboration du référentiel en 1991 reposaient sur peu d'analyses réalisées sur du sel de Guérande provenant d'une année de récolte exceptionnelle. Elles se sont avérées inexactes vis-à-vis de la composition réelle du produit.

L'APROSELA propose la modification de son cahier des charges Label Rouge "sel marin de l'Atlantique" en tenant compte de références plus conformes à la réalité.

Cette révision est également essentielle dans un souci d'ouverture et d'extension de la démarche qualité aux autres sites de production de sel de l'Atlantique, c'est-à-dire les îles de Ré et de Noirmoutier.

Enfin, les modifications de la réglementation relative au sel alimentaire intervenues dès 1993¹ rendaient obsolète le précédent référentiel.

¹ arrêté du 23 juin 1993 relatif au sel alimentaire et aux substances d'apport nutritionnel pouvant être utilisées pour sa supplémentation. Cet arrêté fixe le critère minimum de NaCl sur sec que doit contenir le sel alimentaire (97%). Il a été repris par l'arrêté du 28 mai 1997, abrogeant le précédent.

Le tableau de synthèse ci-après compare les différences principales de qualité des sels alimentaires présents sur le marché.

Caractéristiques	Sel blanc standard	Sel marin de l'Atlantique	Sel marin certifié de Guérande	Sel Marin Label Rouge de l'Atlantique
Récolte	Récolte mécanique	Récolte manuelle	Récolte manuelle	Récolte manuelle
Caractéristiques Chimiques	Sel raffiné	Absence de lavage et de traitement après récolte	Absence de lavage et de traitement après récolte	Absence de lavage et de traitement après récolte
	Pas de spécification	Pas de spécification	Magnésium : 0,60 g ± 0,40g/100g	Magnésium : ≥ 0,30g /100g
	Pas de spécification	Pas de spécification	Pas de spécification	Sodium : 36,0g ± 3,0g/100g Calcium : 0,15g ± 0,10g/100g Potassium : 0,15g ± 0,10g/100g Manganèse : 0,65g ± 0,5mg/100g Fer : 13,0g ± 6,0mg/100g Zinc : ≤ 0,45mg /100g
	Additifs possibles	Absence d'additif	Absence certifiée d'additif	Absence certifiée d'additif
Caractéristiques physiques Gros Sel	Pas de spécification	Pas de spécification	Taux d'insolubles : ≤ 0,75% Taux d'humidité : ≤ 9% Granulométrie ≤ 6 mm (au moins 98 %)	Taux d'insolubles : ≤ 0,50% Taux d'humidité : ≤ 9% Granulométrie ≤ 4 mm (au moins 95 %)
Caractéristiques physiques Sel Fin	Pas de spécification	Pas de spécification	Taux d'insolubles : ≤ 0,75 % Taux d'humidité : ≤ 2% Granulométrie : ≤ 1 mm (au moins 98 %)	Taux d'insolubles : ≤ 0,50 % Taux d'humidité : ≤ 2% Granulométrie > 0,1 et ≤ 1 mm (au moins 95 %)

1.4 - La cible visée par la certification

Historiquement, la cible principale en terme de volume du sel marin Label Rouge "Sel de l'Atlantique" est le consommateur au travers du réseau des grandes et moyennes surfaces (environ 70 % des ventes). Cependant, pour répondre à une demande de plus en plus pressante de certains transformateurs qui travaillent des produits Label Rouge, les opérateurs membres de l'APROSELA envisagent d'offrir du sel Label Rouge aux industriels et aux artisans de la transformation. Pour cela, l'APROSELA autorise le conditionnement du sel labellisé en contenants de poids plus élevé que la boîte verseuse, qui est l'unité de vente consommateur classique.

1.5 - Le champ de la certification demandée

Le sel marin de l'Atlantique Label Rouge se présente sous deux formes :

- gros sel (sel de cuisine),
- sel fin obtenu par séchage et broyage du gros sel (sel de table).

Ces deux formes peuvent être commercialisées aussi bien auprès du consommateur que des entreprises de transformation de produits alimentaires.

Les modes de présentation seront les suivants :

- boîte rigide de 1 kg, 750 g, 500 g, 250 g, 125 g
- emballage rigide allant de 1 à 25 kg maximum.

2 - DEFINITION DE LA FILIERE

Sur le littoral atlantique, la production de sel est une tradition séculaire. Le ramassage du sel apparaît au cours du Néolithique vers 3 000 ans avant J.-C.² sur la côte armoricaine. A cette cueillette primitive, ont succédé différentes méthodes visant à accroître la récolte. La *technique ignigène* a d'abord prévalu. Le passage de la *technique ignigène* à la technique agricole des marais salants, décrite ci-après, coïncide avec l'invasion romaine de la Gaule. Le développement considérable de la technique agricole a été aidé par « *une Nouvelle ajoutée au code théodosien, promulguée par Valentinien III en 440. Cette Nouvelle autorise tout individu à mettre en valeur des parties du domaine public en lui donnant le droit de pleine propriété. D'après Michel Rouche, cette disposition très largement suivie jusqu'au 10^{ème} siècle, a concouru au développement des marais salants de l'Aquitaine et de toute la Gaule*³ ». Les Abbayes ont joué également un rôle important dans le développement de la production de sel marin. D'ailleurs, les Moines de saint Sauveur possédaient plusieurs salines dans la Presqu'île guérandaise. A son apogée, la production de sel marin artisanal s'étendait sur tout le littoral atlantique de l'Europe. En France, 50 000 hectares étaient exploités entre Arcachon et le Morbihan en 1830, contre 1400 aujourd'hui.

L'obtention du sel marin de l'Atlantique s'effectue par la technique agricole sur une surface appelée *marais salant*. Cette technique séculaire utilise l'aptitude des chlorures à cristalliser sous l'action de l'évaporation par le soleil et le vent. Ainsi la formation des cristaux de sel n'a lieu qu'en période estivale par conditions climatiques favorables. Le reste de l'année, le producteur maintient les *salines* en état de production pour l'été suivant.

Les *marais salants* sont constitués d'une succession de bassins construits par l'homme sur des sols argileux, naturellement imperméables dans lesquels l'eau de l'océan Atlantique, apportée par des canaux, circule par gravité à un rythme et à un débit contrôlés par les exploitants. Dans les trois sites de production de sel marin de l'Atlantique - Guérande, Noirmoutier et Ré - la technique diffère peu. Mais des spécificités existent sur les noms utilisés et des adaptations locales sont possibles sur la présence de tous ces bassins.

Le fonctionnement schématique de cet ensemble de bassins s'organise sur les trois sites de la façon suivante (voir plans de *salines* en annexes 1, 2 & 3) :

2.1 - Bassin de Guérande et Mes

⇒ l'eau de mer progresse vers les *salines* directement à partir des *traicts* ou par les *étiers*. Les *étiers* sont des canaux qui servent à la fois à la distribution de l'eau de mer et à l'évacuation des eaux douces présentes dans les *salines* chaque fois que nécessaire.

⇒ à partir des *étiers* ou des *traicts*, l'eau est distribuée dans une série de bassins, qui vont tous concourir, par des processus physiques, à faire évaporer l'eau de mer, pour aboutir à une concentration en sel suffisamment élevée et provoquer une cristallisation.

En général, ces bassins sont les suivants dans l'ordre de circulation des eaux : la *vasière* ①, le *cobier* (facultatif) ②, les *fares* ③, les *adernes* ④ et enfin les *œilletts* ⑤.

² BURON G. - Bretagne des Marais Salants - 2000 ans d'histoire - Ed. Skol Vreizh - 1999.

³ idem.

2.2 - Bassin de Ré

⇒ L'eau de mer, à partir du Fier d'Ars ou de la Fosse de Loix, progresse vers les *salines* soit directement soit par le biais de *chenaux*. Les *chenaux* sont des canaux qui servent à la fois à distribuer l'eau de mer et à l'évacuation des eaux douces présentes dans les *salines* chaque fois que nécessaire.

⇒ A partir des *chenaux* du Fier d'Ars ou de la Fosse de Loix, l'eau est distribuée dans une série de bassins qui vont tous concourir par des processus physiques, à faire évaporer l'eau de mer pour aboutir à une concentration en sel suffisamment élevée et provoquer une cristallisation.

Ces bassins sont en général les suivants dans l'ordre de circulation des eaux : le *vasais*①, la *métière*②, les *vivres* ou *tables*③, les *muants*④, les *nourrices*⑤ et les *aires saunantes*⑥.

2.3 - Bassin de Noirmoutier

⇒ L'eau de mer progresse vers les *salines* directement à partir des *étiers*. Les *étiers* sont des canaux protégés par des écluses qui servent à la fois à la distribution de l'eau de mer et à l'évacuation des eaux douces présentes dans les *salines* chaque fois que nécessaire.

⇒ à partir des *étiers*, l'eau est distribuée dans une série de bassins, qui vont tous concourir, par des processus physiques, à faire évaporer l'eau de mer, pour aboutir à une concentration en sel suffisamment élevée et provoquer une cristallisation.

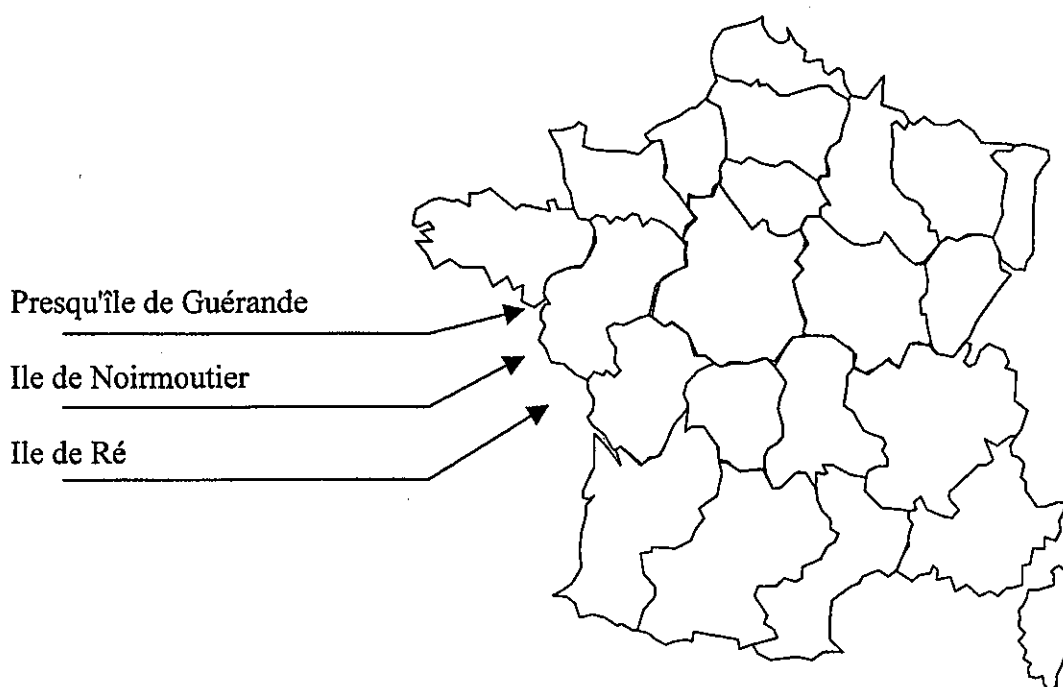
En général, ces bassins sont les suivants dans l'ordre de circulation des eaux : les *branches* ou *loires* ①, le *marégât* (facultatif) ②, les *vives* ou *pesses*③, les *pèces amettantes*④ et enfin les *œilletts* ⑤.

Pour les trois sites de production, la circulation de l'eau dans les différents bassins permet à la fois d'obtenir une meilleure concentration en sel, une épuration des eaux et une décantation des matières en suspension avant l'arrivée dans les bassins de récolte.

Plus tard dans le schéma de vie du sel, plusieurs opérations permettent d'exclure insolubles et corps étrangers potentiels : lors de la récolte (cf. page 12/33) et du *tamisage* notamment (cf. page 14/33).

Etape 1 : Production du sel

CODE	CARACTERISTIQUES EXPLICITES	OBJECTIF QUALITATIF
<p>CE N°1</p>	<p>Origine géographique</p> <p>La zone de production du sel marin de l'Atlantique destiné à être labellisé est localisée sur les bassins <i>salicoles</i> de la presqu'île guérandaise (Guérande et Mes), de l'île de Noirmoutier et de l'île de Ré (localisés sur la carte ci-après).</p>	<p>Les exploitations de sel marin de l'Atlantique sont localisées sur les territoires de plusieurs communes :</p> <p>⇒ le bassin de la presqu'île guérandaise composé de Guérande : communes de Batz-sur-Mer, La Baule-Escoublac, Le Croisic, Guérande, Le Pouliguen, La Turballe et du Mes : Communes d'Assérac, Mesquer, Saint-Molf ;</p> <p>⇒ le bassin de Ré : Communes Saint Clément des baleines, Ars en Ré, Les portes en Ré, Loix en Ré et La Couarde ;</p> <p>⇒ le bassin de Noirmoutier : Communes de L'Epine, la Guérinière et Noirmoutier en l'île.</p> <p>Le bassin de la presqu'île guérandaise (Guérande et Mes) constitue la seule zone de récolte de sel de Guérande pour lequel une demande d'enregistrement d'une Indication Géographique Protégée est déposée (règlement CEE 2081/92).</p> <p>La zone de production du sel marin de l'Atlantique Label Rouge pourra être étendue à d'autres sites par tout avenant soumis à homologation.</p>



Etape 1 : Production du sel (suite)

CODE	CARACTERISTIQUES IMPLICITES ET EXPLICITES	OBJECTIF QUALITATIF
<p>CI N°1</p>	<p><u>Caractéristiques chimiques :</u> Respect de l'arrêté du 28 mai 1997 relatif au sel alimentaire et aux substances d'apport nutritionnel pouvant être utilisés pour sa supplémentation. Le sel doit répondre aux critères de pureté suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arsenic : ≤ 0,5 mg/kg - Cuivre : ≤ 2 mg/kg - Plomb : ≤ 2 mg/kg - Cadmium : ≤ 0,5 mg/kg - Mercure : ≤ 0,1 mg/kg 	
<p>CE N°2</p>	<p>Technique de récolte</p>	<p>La technique de récolte du sel marin de l'Atlantique est quelque soit le site de production, sous l'étroite dépendance du climat et de la météorologie. La récolte quotidienne (ou tous les deux jours) est la règle pendant la période de production. Elle ne peut avoir lieu que durant quelques mois dans l'année.</p> <p>La technique et le vocabulaire employés varient sensiblement entre les sites de production de sel marin de l'île de Ré, de Noirmoutier et la Presqu'île guérandaise. C'est pourquoi, elles seront décrites séparément dans le tableau de la page suivante.</p>

Caractéristique explicite N° 2 : Technique de récolte (suite)

<u>1 - Technique guérandaise</u>	<u>2 - Technique réthaise</u>	<u>3 - Technique noirmoutine</u>
<p>La récolte du sel s'effectue dans les <i>œillet</i>s qui sont l'unité de base d'une exploitation salicole. L'<i>œillet</i> est un cristalliseur dont la surface est d'environ 70 m² à Guérande.</p> <p>Son fond est en principe légèrement bombé, afin que l'eau n'ait au centre qu'un niveau minimal et de quelques centimètres à la périphérie. Le sel cristallise sur le fond lorsque la concentration en sel arrive à saturation à partir d'environ 250 g/l.</p>	<p>La récolte du sel s'effectue dans les <i>aires saunantes</i> qui sont l'unité de base d'une exploitation salicole. L'<i>aire saunante</i> est un carré dont la surface est d'environ 30 m².</p> <p>Son fond est relativement plat afin que l'eau recouvre l'aire d'un niveau de 1,5 à 2 cm. La concentration du sel qui était jusqu'alors inférieure à 250 g/litre (limite de cristallisation) s'élève à environ 300 g/litre. Le sel cristallise ainsi sur le fond.</p>	<p>La récolte du sel s'effectue dans les <i>œillet</i>s qui sont l'unité de base d'une exploitation salicole. L'<i>œillet</i> est un cristalliseur dont la surface est d'environ 70 m² à Noirmoutier.</p> <p>Son fond est en principe légèrement bombé, afin que l'eau n'ait au centre qu'un niveau minimal et de quelques centimètres à la périphérie. Le sel cristallise sur le fond lorsque la concentration en sel arrive à saturation à partir d'environ 250 g/l.</p>
<p>Les levées délimitant ces <i>œillet</i>s sont élargies en leur milieu pour constituer une petite plate-forme appelée <i>ladure</i>. C'est à cet endroit que le <i>paludier</i> effectue la prise de sel et le premier stockage. Cette prise quotidienne (ou tous les deux jours) s'effectue à l'aide d'un <i>las</i>, outil constitué d'un manche de 5 mètres de long, muni à son extrémité d'une lame rectangulaire.</p> <p>Le manèvement du <i>las</i> exige force et habileté. Avec le <i>paludier</i> fait le tour de l'<i>œillet</i> en poussant l'eau vers le centre de celui-ci. Il provoque par son geste une vague qui décolle le sel du fond, le propulsant vers la <i>ladure</i> pour ne pas entraîner les particules d'argiles. Le sel est alors tiré et remoné sur la <i>ladure</i>.</p>	<p>Les levées délimitant ces <i>aires</i> sont soit élargies en leur milieu pour constituer une petite plate forme appelée <i>ballon</i>, ou soit élargie de plusieurs mètres. C'est à cet endroit que le <i>saunier</i> effectue la traite du sel et le premier stockage. Cette traite s'effectue généralement tous les deux jours (la période peut être allongée en fin de saison) et s'effectue à l'aide d'un <i>simoussi</i>, outil constitué d'un manche de 5 mètres de long muni à son extrémité d'un lame rectangulaire.</p> <p>Le manèvement du <i>simoussi</i> exige force et habileté. Il permet au <i>saunier</i> de pousser le sel vers le <i>ballon</i> à partir du côté opposé et de le tirer vers celui-ci en créant une vague qui décolle le sel du fond sans entraîner les particules d'argiles. Le sel ainsi regroupé est mis en tas dans l'eau et remonté sur le <i>ballon</i> à l'aide du <i>souvron</i>.</p>	<p>Les levées délimitant ces <i>œillet</i>s sont élargies en leur milieu pour constituer une petite plate-forme appelée <i>table</i>. C'est à cet endroit que le <i>saunier</i> effectue la prise de sel et le premier stockage. Cette prise a lieu tous les deux jours et s'effectue à l'aide d'une <i>ételle</i>, outil constitué d'un manche de 5 mètres de long, muni à son extrémité d'une lame rectangulaire.</p> <p>Le manèvement de l'<i>ételle</i> exige force et habileté. Avec l'<i>ételle</i>, le <i>saunier</i> fait le tour de l'<i>œillet</i> en poussant l'eau vers le centre de celui-ci. Il provoque par son geste une vague qui décolle le sel du fond, le propulsant vers la <i>table</i> pour ne pas entraîner les particules d'argiles. Le sel est alors tiré et remoné sur la <i>table</i>.</p>

Caractéristique explicite N° 2 : Technique de récolte (suite et fin)

En récoltant son sel, le *paludier* fait entrer de l'eau dans l'*œillet*. Cette quantité représente le volume qui s'évapore entre deux prises.

La production moyenne annuelle d'un *œillet* peut s'évaluer à 1 300 kg, ce qui correspond à une prise quotidienne variable de 40 à 70 kg. Ces chiffres peuvent faire l'objet de très grandes variations suivant les conditions climatiques.

Le sel égoutté est ensuite transporté de la *ladure* au *trémet* à l'aide d'une brouette. Sur le *trémet*, le sel est mis en tas, appelés *mulons*, et est recouvert, le cas échéant, d'une bâche imperméable agréée pour contact alimentaire en cas d'intempéries. C'est lors de cette étape que le sel récolté subit un premier égouttage.

Enfin, il sera dirigé vers des hangars à sel, les *salorges*, ou des aires extérieures appropriées et protégées des intempéries, pour y être stocké de façon plus définitive avant sa transformation et/ou son conditionnement.

Quotidiennement, le *sainier* fait rentrer de l'eau dans les *aires*. Cette quantité représente le volume qui s'est alors évaporé entre deux amissions.

La production moyenne annuelle d'une *aire* peut s'évaluer à 800 Kg, ce qui correspond à des traites de deux jours de 35 à 45 kg. Ces chiffres peuvent faire l'objet de très grandes variations suivant les conditions climatiques.

Le sel égoutté est ensuite transporté du *ballon* au *tasselier* à l'aide d'une remorque ou d'une brouette. Sur le *tasselier*, le sel est mis en tas, appelé *pilot*, et est recouvert ensuite d'une bâche imperméable agréée pour contact alimentaire en cas d'intempéries. C'est lors de cette étape que le sel récolté subit un premier égouttage.

Enfin, il sera dirigé vers des hangars à sel, les *salorges*, ou des aires extérieures appropriées et protégées des intempéries, pour y être stocké de façon plus définitive avant sa transformation et/ou son conditionnement.

En récoltant son sel ou après l'avoir récolté, le *sainier* fait entrer de l'eau dans l'*œillet*. Cette quantité représente le volume qui s'évapore entre deux prises.

La production moyenne annuelle d'un *œillet* peut s'évaluer à 1 000 kg, ce qui correspond à une prise de 70 à 100 kg tous les deux jours. Ces chiffres peuvent faire l'objet de très grandes variations suivant les conditions climatiques.

Le sel égoutté est ensuite transporté de la *table* au *tasselier* à l'aide d'une brouette. Sur le *tasselier*, le sel est mis en tas, appelés *mulons*, et est recouvert ensuite d'une bâche imperméable agréée pour contact alimentaire en cas d'intempéries. C'est lors de cette étape que le sel récolté subit un premier égouttage.

Enfin, il sera dirigé vers des aires extérieures appropriées et protégées des intempéries, pour y être stocké de façon plus définitive avant sa transformation et/ou son conditionnement.

Etape 2 : Stockage - Transformation - Conditionnement du sel

CODE	CARACTERISTIQUES IMPLICITES ET EXPLICITES	OBJECTIF QUALITATIF
CI N°2		<u>Hygiène et propreté générale des lieux de stockage, de transformation et de conditionnement :</u> Respect de l'arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine
CE N°3	Stockage - Sélection : Taux d' <i>insolubles</i> - Stockage	Pour l'obtention de sel Label Rouge, le taux d' <i>insolubles</i> doit être inférieur ou égal à 0,50 %. Il est le critère de sélection initial du sel labellisable Dès la livraison sur le lieu de stockage, il permet d'exclure du Label Rouge, le sel non conforme. Le sel, stocké dans les <i>salorges</i> ou sous bâches, s'égoutte naturellement durant plusieurs mois, avant d'être utilisé.
CE N°4	Transformation - Granulométrie par <i>tamissage</i> - Mise en œuvre du sel - Sans <i>additif</i>	Le sel est tamisé afin d'obtenir une granulométrie inférieure ou égale à 4 mm, granulométrie caractéristique du gros sel Label Rouge. Après le <i>tamissage</i> , le gros sel obtenu est : - soit directement conditionné ; - soit séché et broyé pour l'obtention du sel fin Label Rouge aux caractéristiques définies dans le présent référentiel. Le sel marin de l'Atlantique ne subit aucune adjonction d' <i>additif</i> .
CE N°5	Conditionnement	Le sel marin de l'Atlantique Label Rouge doit être conditionné exclusivement dans des emballages rigides respectant les exigences relatives aux règles de l'étiquetage du Label Rouge.
CI N°3		<u>Conditionnement et étiquetage :</u> Respect de l'arrêté du 21 mars 1985 concernant les masses de sel en pré-emballage et respect des articles R. 112-1 et suivants du code de la consommation, relatifs à l'étiquetage.

Rappel : CI = Caractéristique Implicite ; CE = Caractéristique Explicite

Etape 3 : Caractéristiques et identification du produit fini

CODE	CARACTERISTIQUES IMPLICITES ET EXPLICITES	OBJECTIF QUALITATIF
CE N°6	Caractéristiques physiques - Taux d' <i>insolubles</i> - Taux d'humidité - Granulométrie	Le taux d' <i>insolubles</i> est mesuré une deuxième fois sur le produit fini. Pour l'obtention de sel Label Rouge, le taux d' <i>insolubles</i> doit être inférieur ou égal à 0,50 %. Le sel marin de l'Atlantique est issu d'un processus d'égouttage naturel. Le taux d'humidité du gros sel Label Rouge est inférieur ou égal à 9% sur le produit fini. Le sel fin est obtenu par séchage et broyage du gros sel Label Rouge ; son taux d'humidité est inférieur ou égal à 2% sur le produit fini. La granulométrie du gros sel Label Rouge est inférieure ou égale à 4 mm, pour au moins 95% de l'échantillon. La granulométrie du sel fin est compris entre 0,1 et 1 mm, pour au moins 95% de l'échantillon. L'élimination des particules les plus fines (<0.1) évite la reprise de l'humidité.
CE N°7	Caractéristiques chimiques - Teneur en Magnésium : ≥ 0,30 g/100 g	La teneur élevée en magnésium est une caractéristique spécifique importante du sel marin de l'Atlantique Label Rouge. Il est à préciser que, contrairement à d'autres types de sel, il est naturellement présent dans le sel marin et sous une forme bio-assimilable.

Rappel : CI = Caractéristique Implicite ; CE = Caractéristique Explicite

Etape 3 : Caractéristiques et identification du produit fini (suite)

CODE	CARACTERISTIQUES IMPLICITES	OBJECTIF QUALITATIF
CI N°4	<u>Allégation nutritionnelle "Riche en magnésium" :</u> Respect du décret du 27 septembre 1993 concernant l'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles des denrées alimentaires, de l'arrêté du 3 décembre 1993 et de l'avis du 8 juillet 1998 de la CEDAP relatif au caractère non trompeur des seuils des allégations nutritionnelles.	

APROSELA	REFERENTIEL SEL MARIN DE L'ATLANTIQUE LABEL ROUGE	Version 2 <i>Emission : 19/07/2002</i> p.16/33
-----------------	--	--

CODE	CARACTERISTIQUES EXPLICITES	OBJECTIF QUALITATIF
CE N°8	<p>Autres caractéristiques chimiques</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sodium : 36,0 g +/- 3,0 g/100g - Calcium : 0,15 g +/- 0,10 g/100g - Potassium : 0,15 g +/- 0,10 g/100g - Manganèse : 0,65 g +/- 0,5 mg/100g - Fer : 13,0 g +/- 6,0 mg/100g - Zinc ≤ 0,45 mg/100g 	Le sel marin de l'Atlantique se caractérise par une teneur élevée en sels minéraux et oligo-éléments.
CE N°9	<p>Caractéristiques microbiologiques</p> <p>Le sel marin de l'Atlantique doit être conforme aux critères micro biologiques suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Flore aérobie mésophile < 5 000/g - Bactéries coliformes < 1/g - Escherichia coli < 1/g - Entérocoques intestinaux < 1/g 	Le sel est un conservateur naturel. Cependant, l'APROSELA souhaite garantir tout risque microbiologique.
CE N°10	<p>Caractéristiques organoleptiques</p> <p>Respect des critères organoleptiques</p>	Le sel marin de l'Atlantique justifie sa qualité supérieure.

Rappel : CI = Caractéristique Implicite ; CE = Caractéristique Explicite

Caractéristiques Certifiées Communicantes

	Réf.	Sel Label Rouge	
		Gros sel	Sel fin
Caractéristiques portées à la connaissance du consommateur	CE N°1 CE N°2 CE N°7 CE N°4	<ul style="list-style-type: none"> • Sel marin de l'Atlantique⁴ • Récolté manuellement • Riche en Magnésium • Sans <i>additif</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Sel marin de l'Atlantique • Obtenu à partir de sel récolté manuellement • Riche en Magnésium • Sans <i>additif</i>

⁴ Les sites ayant un dossier de demande d'Identification Géographique Protégée portant sur une origine géographique plus précise - en cours ou enregistré - ont la possibilité de l'indiquer comme caractéristique communicante.

3 - TEXTES DE REFERENCES

3.1 – Textes relatifs à la certification

- Règlement CEE n°2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires
- Loi n°94-2 du 3 janvier 1994 relative à la reconnaissance de la qualité des produits agricoles et alimentaires
- Décret 94-598 du 6 juillet 1994 relatif aux procédures d'examen des demandes d'enregistrement des indications géographiques protégées et des attestations de spécificité
- Décret 96-193 du 12 mars 1996, relatif à la certification des denrées alimentaires et des produits agricoles non alimentaires et non transformés, modifié par le décret n° 2001-514 du 13 juin 2001
- Articles L. 115-21 à L. 115-26 du code de la consommation relatifs aux label et certification des produits alimentaires et agricoles

3.2 – Textes relatifs à la qualité du sel

- Arrêté du 28 mai 1997 relatif au sel alimentaire et aux substances d'apport nutritionnel pouvant être utilisées pour sa supplémentation
- Norme pour le sel de qualité alimentaire CODEX STAN 150-1985 (norme mondiale)

3.3 – Textes relatifs à l'étiquetage

- Code de la Consommation, partie réglementaire, article R. 112-1 et suivants relatifs à l'étiquetage
- Décret 93-1130 du 27 septembre 1993 concernant l'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles des denrées alimentaires et arrêté du 3 décembre 1993
- Avis du 8 juillet 1998 de la Commission d'Etudes des produits Destinés à une Alimentation Particulière, relatif au caractère non trompeur des seuils des allégations nutritionnelles

3.4 – Texte relatif au transport

- Arrêtés du 6 et du 20 juillet 1998 relatifs à l'entreposage et au transport des denrées alimentaires

3.5 – Texte relatif à l'hygiène

- Arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine

3.6 – Texte relatif à l'emballage

- Arrêté du 21 mars 1985 sur les masses nettes de sel en pré-emballage

4 – DEFINITIONS ET ABREVIATIONS

N.B. : n.m. = nom masculin
n.f. = nom féminin
adj. = adjectif

Additif (n.m.) : selon le "Codex Alimentarius" on entend par additif toute substance, y compris microbienne, qui n'est pas normalement consommée en tant que denrée alimentaire en soi, et n'est pas normalement utilisée comme ingrédient principal d'une denrée alimentaire, qui présente ou non une valeur nutritive (...) et qui entraîne ou peut entraîner des modifications des caractéristiques de la denrée. Pour le sel, sont considérés comme additifs le fluor, l'iode et les substances ajoutées (telles le carbonate de magnésium) empêchant l'agglomération du sel.

Aderne (n.m.) Guérande ; Nourrice (n.f.) Ré ; Pèce amettante (n.f.) Noirmoutier :
Quatrième et avant-dernier type de bassin d'une saline où l'eau subit une évaporation particulièrement intense. Il sert de réserve d'eau quotidienne.

Chromamètre (n.m.) :
Appareil de mesure permettant, par la comparaison d'une couleur avec un étalon, d'évaluer la teneur en insolubles d'un sel.

Cobier (n.m.) Guérande ; Métière (n.f.) Ré ; Marégât (n.m.) Noirmoutier :
Deuxième type de bassin (facultatif) d'une saline où l'eau poursuit son échauffement commencé dans la vasière.

Etier (n.m.) Guérande, Noirmoutier ; Chenal (n.m.) Ré :
Canal amenant l'eau de mer dans les marais salants.

Fare (ou Fard) (n.m.) Guérande ; Vive ou pesse (n.f.) Noirmoutier ; Muant (n.m.) Ré :
Troisième type de bassin d'une saline tracé en chicane pour allonger au maximum le trajet de l'eau.

Ladure (n.f.) Guérande ; Ballon (n.m.) Ré ; Table (n.f.) Noirmoutier :
Petite plate-forme située au bord de l'œillet ou de l'aire saunante sur laquelle le sel est amené manuellement. Le sel y est stocké pendant plusieurs heures.

Las (n.m.) Guérande ; Simoussi (n.m.) Ré ; Etelle (n.f.) Noirmoutier :
Outil traditionnel servant à la récolte du sel constitué d'un long manche muni à son extrémité d'une lame rectangulaire.

Marais salant (n.m.) : bassin creusé à proximité des côtes pour extraire le sel de l'eau de mer par évaporation.

Mulon (n.m.) Guérande, Noirmoutier ; Pilot (n.m.) Ré :
Tas de sel s'égouttant naturellement.

œillet (n.m.) Guérande, Noirmoutier ; Aires Saunantes (n.f.) Ré :
Dernier type de bassin d'une saline dans lequel s'effectuent la cristallisation et la récolte du sel.

Paludier (*n.m.*) Guérande ; Saunier (*n.m.*) Ré, Noirmoutier :
Exploitant agricole récoltant du sel dans les marais salants.

Salicole (*adj.*) :
Relatif à l'exploitation du sel dans les marais salants.

Saline (*n.f.*) Guérande ; Marais salants (*n.m.*) Ré :
Ensemble de bassins, cernés par un talus, construits par l'homme dans des sols argileux, naturellement imperméables, de forme plus ou moins géométrique, dans lesquels l'eau de mer circule par gravité, s'échauffe et s'évapore pour aboutir à une concentration élevée qui va provoquer une cristallisation.

Salorge (*n.f.*) Guérande, Ré, Noirmoutier :
Hangar à sel traditionnel.

Souvron (*n.m.*) Ré :
Outil de marais percé de trous pour mettre le sel hors d'eau.

Table (*n.f.*) : Ce terme a deux définitions. Pour Noirmoutier, voir le mot Ladure. Pour Ré :
Bassin distribuant l'eau de la métière au muant.

Tamissage : opération qui consiste à passer le sel dans un tamis pour enlever les particules de taille supérieure à la maille choisie.

Taux d'insolubles : rapport de la masse des particules non solubles dans l'eau pour 100 g de sel. Les insolubles sont notamment constitués de particules d'argiles et autres oligo-éléments.

Technique ignigène :
Technique d'obtention du sel par chauffage d'eau salée concentrée.

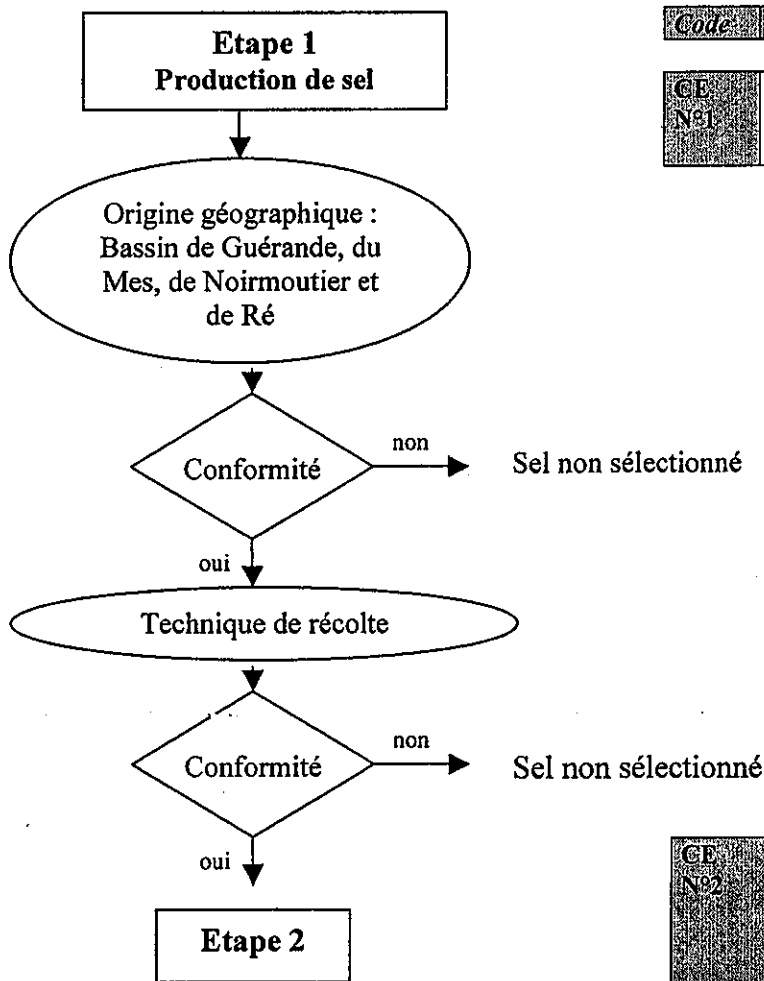
Traict (*n.m.*) Guérande ; Fier (*n.m.*) Ré :
Vaste lagune d'où provient l'eau de mer qui sera acheminée par gravité dans les salines.

Trémet (*n.m.*) Guérande ; Tasselier (*n.m.*) Ré ; Tesselier (*n.m.*) Noirmoutier :
Place aménagée sur les talus de la saline pour y stocker le sel.

Unité foncière :
Ensemble des bassins (d'une vasière aux œillets correspondants) dépendant d'un même réseau hydraulique.

Vasière (*n.f.*) Guérande ; Vasais (*n.m.*) Ré ; Branche ou loire (*n.f.*) Noirmoutier :
Premier type de bassin d'une saline qui constitue la réserve d'eau de mer. C'est dans ce premier bassin de concentration que s'effectue également la première décantation : les vases les plus fines et les éléments planctoniques en suspension dans l'eau y sont abandonnés.

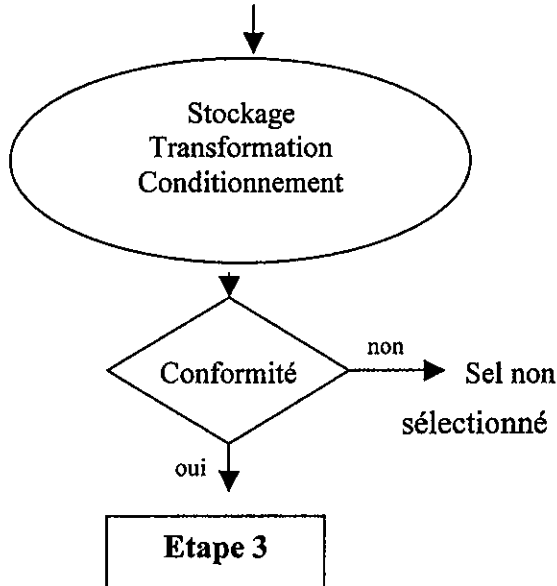
5 - SCHEMA DE VIE DU PRODUIT



Code	Caractéristiques	Code	Points à Maîtriser
CE N°1	Origine géographique	PM N°1	Implantation des salines de production de sel

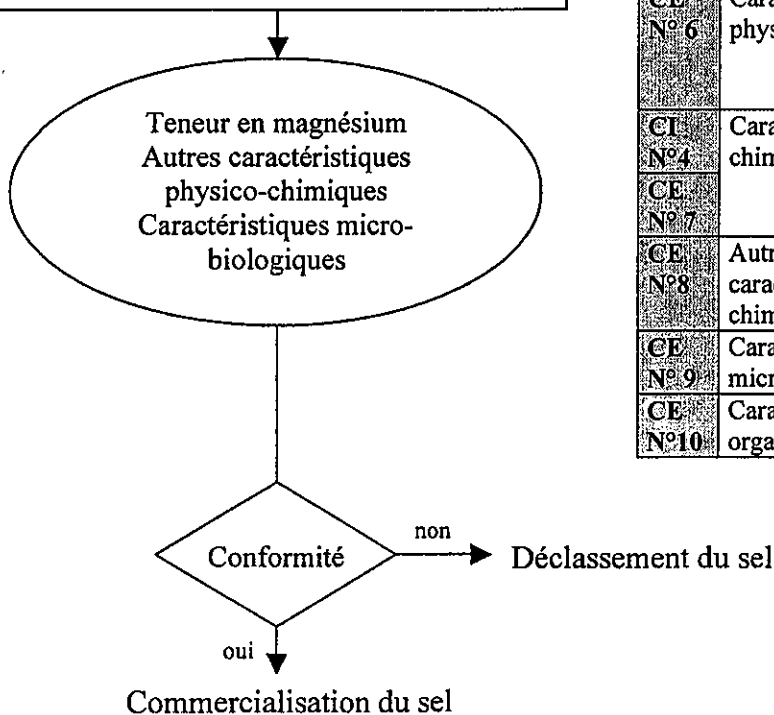
CE N°2	Technique de récolte	PM N°2	Collecte manuelle
		PM N°3	Utilisation d'outils traditionnels
		PM N°4	Conditions d'égouttage et de pré-stockage sur site du gros sel
		PM N°5	Etat général des salines
CE N°1	Caractéristiques chimiques	PM N°6	Teneur en arsenic et métaux lourds

**Etape 2
Stockage - Transformation -
Conditionnement du sel**



Code	Caractéristiques	Code	Points à Maîtriser
CI N°2	Stockage	PM N°7	Hygiène et propreté des lieux de stockage
CE N°3		PM N°8	Taux d'insolubles
		PM N°9	Stockage à l'abri de toute pollution
		PM N°10	Isolément et identification des lots
CI N°2	Transformation	PM N°11	Hygiène et propreté générale des lieux de transformation
CE N°4		PM N°12	Tamissage du gros sel
		PM N°13	Séchage, broyage pour l'obtention du sel fin
		PM N°14	Sans additif
CI N°2	Conditionnement	PM N°15	Hygiène et propreté des lieux de conditionnement
CE N°5		PM N°16	Contenant adéquat
		PM N°17	Etiquetage validé
CI N°3		PM N°18	N° de lot, DLUO
		PM N°19	Masse des unités de vente

**Etape 3
Caractéristiques et identification du
produit fini**



Code	Caractéristiques	Code	Points à Maîtriser
CE N°6	Caractéristiques physiques	PM N°20	Taux d'insolubles
		PM N°21	Taux d'humidité
		PM N°22	Granulométrie
CI N°4	Caractéristiques chimiques	PM N°23	Riche en magnésium
CE N°7		PM N°24	Teneur en magnésium
CE N°8	Autres caractéristiques chimiques	PM N°25	Respect des autres critères chimiques
CE N°9	Caractéristiques microbiologiques	PM N°26	Respect des critères microbiologiques
CE N°10	Caractéristiques organoleptiques	PM N°27	Respect des critères organoleptiques

6 – MESURES MISES EN PLACE

Etape 1 : Production du sel

CODE	OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	AP AS	ACTIONS PREVENTIVES ACTIONS DE SURVEILLANCE	METHODE(S) APPLIQUEE(S)	ACTIONS DE CORRECTION	DOCUMENTS DE REFERENCE DOCUMENTS PRELIES
CE N°1	Implantation des salines	Bassins de la presqu'île guérandaise, de Ré et Noirmoutier	AP	Adhésion et engagement des producteurs	Vérification documentaire & visuelle	Exclusion	Contrat d'adhésion Plan cadastral et fiche d'identité de l'exploitation
CE N°2	Collecte	Manuelle	AP AS	Information et engagement des producteurs Contrôle visuel	Vérification sur les lieux de production	Exclusion	Référentiel Label Rouge Usage et savoir-faire traditionnel
PM N°3	Utilisation d'outils	Outils traditionnels	AP AS	Information des producteurs Contrôle des outils	Vérification sur les lieux de production	Avertissement Déclassement du lot	Référentiel Label Rouge Usage et savoir-faire traditionnel
PM N°4	Conditions d'égouttage et de pré-stockage du gros sel sur site de production	Respecter les éléments du référentiel	AP AS	Information des producteurs Contrôle visuel	Vérification sur lieux de production	Avertissement	Référentiel Label Rouge Usage et savoir-faire traditionnel
PM N°5	Etat général des salines	Absence de détritus ou de matériaux contaminants	AP AS	Entretien des salines Contrôle visuel	Vérification sur lieu de production	Avertissement	Référentiel Label Rouge
PM N°6	Teneur en arsenic et métaux lourds	Respecter les valeurs de l'arrêté du 28 mai 97 - Arsenic ≤ 0,5 mg/kg - Cuivre ≤ 2 mg/kg - Plomb ≤ 2 mg/kg - Cadmium ≤ 0,5mg/kg - Mercure ≤ 0,1 mg/kg	AP AS	Analyse annuelle sur zones sensibles de chaque bassin de production (prélèvement de sel sur salines) Vérification des bulletins d'analyse	Méthodes d'analyse : - Absorption atomique hydrures ou système équivalent - Absorption atomique four ou système équivalent - Absorption atomique four ou système équivalent - Absorption atomique four ou système équivalent - Absorption atomique hydrures ou système équivalent	Nouvelle analyse et exclusion du lot si confirmation de la non-conformité	Arrêté du 28/05/97 et Référentiel Label Rouge Bulletins d'analyse

CI = Caractéristique Implicite ; CE = Caractéristique Explicite ; PM = Point de Maîtrise ; AP = Action Préventive ; AS = Action Préventive ; AS = Action de Surveillance

APROSELA	REFERENTIEL SEL MARIN DE L'ATLANTIQUE LABEL ROUGE	Version 2 Emission : 19/07/2002 p.23/33
-----------------	--	--

Etape 2 : STOCKAGE - TRANSFORMATION - CONDITIONNEMENT

Stockage

CODE	OBJET DE LA MAÎTRISE	VALEURS CIBLES	AP AS	ACTIONS PREVENTIVES ACTIONS DE SURVEILLANCE	METHODE(S) APPLIQUEE(S)	ACTIONS DE CORRECTION	DOCUMENTS DE REFERENCE DOCUMENTS PREVOUS
CI N° 2	Hygiène et propreté des lieux de stockage	Respect des éléments du référentiel	AP AS	Information de l'opérateur Contrôle visuel	Vérification visuelle sur lieux de stockage	Avertissement Déclassement du lot Exclusion	Référentiel label rouge
CE N° 3	Taux d'insolubles	≤ à 0,50 %	AP AS	Analyse chromatométrique ou système équivalent Vérification des bulletins d'analyse	Chromamètre ou système équivalent et vérification documentaire des bulletins	Déclassement du lot	Référentiel label rouge <i>Bulletins d'analyse</i>
PM N° 9	Stockage à l'abri de toute pollution	Utilisation de bâches si stockage à l'extérieur	AP AS	Information de l'opérateur Contrôle visuel	Vérification visuelle et documentaire sur lieu de stockage	Avertissement Déclassement du lot	Référentiel label rouge
PM N° 10	Isolément et identification des lots	Respect des éléments du référentiel	AP AS	Information de l'opérateur Contrôle visuel	Vérification visuelle et documentaire sur lieu de stockage	Avertissement Déclassement du lot	Référentiel label rouge

CI = Caractéristique Implicite ; CE = Caractéristique Explicite ; PM = Point de Maîtrise ; AP = Action Préventive ; AS = Action de Surveillance

Transformation

Code	OBJET DE LA MATRISE	VALEURS CIBLES	AP AS	ACTIONS PREVENTIVES ACTIONS DE SURVEILLANCE	METHODE(S) APPLIQUEE(S)	ACTIONS DE CORRECTION	DOCUMENTS DE REFERENCE DOCUMENTS PREUVES
CI N°2	Hygiène et Propreté générale des lieux de transformation	Respect des éléments du référentiel	AP AS	Information de l'opérateur Contrôle visuel	Vérification visuelle et documentaire sur lieux de transformation	Avertissement Déclassement du lot Exclusion	Référentiel Label Rouge
CE N°4	Tamisage du gros sel	Granulométrie du gros sel ≤ 4 mm pour 95 % de l'échantillon	AP AS	Tamisage Contrôle produit fini	Vérification sur lieux de transformation et contrôle des analyses sur produit fini	Avertissement Déclassement du lot	Référentiel Label Rouge Bulletins d'analyse
PM N°13	Séchage, broyage pour l'obtention du sel fin	Granulométrie du sel fin comprise entre 0.1 et 1 mm pour 95 % de l'échantillon	AP AS	Tamisage Contrôle produit fini	Vérification sur lieux de transformation et contrôle des analyses sur produit fini	Avertissement Déclassement du lot	Référentiel Label Rouge Bulletins d'analyse
PM N°14	Sans additif	Absence	AP AS	Absence de produit additif stocké sur les lieux de transformation Vérification du process de transformation	Vérification visuelle sur lieux de transformation	Déclassement du lot Exclusion	Référentiel Label Rouge

Conditionnement

Code	OBJET DE LA MATRISE	VALEURS CIBLES	AP AS	ACTIONS PREVENTIVES ACTIONS DE SURVEILLANCE	METHODE(S) APPLIQUEE(S)	ACTIONS DE CORRECTION	DOCUMENTS DE REFERENCE DOCUMENTS PREUVES
CI N°2	Hygiène et Propreté générale des lieux de conditionnement	Respect des éléments du référentiel	AP AS	Information de l'opérateur Vérification visuelle sur lieux de conditionnement	Vérification visuelle et documentaire sur lieux de conditionnement	Avertissement Déclassement du lot Exclusion	Référentiel Label Rouge
CE N°5	Conditionnement adéquat	Respect des éléments du référentiel	AP AS	Validation du conditionnement Contrôle visuel	Vérification visuelle et documentaire	Avertissement Déclassement du lot	Référentiel Label Rouge Conditionnement
PM N°17	Etiquetage validé	Respect des éléments du référentiel	AP AS	Validation de l'étiquetage Vérification visuelle	Vérification visuelle et documentaire	Avertissement Déclassement du lot	Référentiel Label Rouge Etiquetage
CI N°3	Mention d'une DLUO, d'un N° de lot	Respect des éléments du référentiel	AP AS	Information de l'opérateur Vérification visuelle	Vérification visuelle sur lieux de conditionnement ou stockage de produit fini	Avertissement Déclassement du lot	Référentiel Label Rouge Etiquetage
PM N°19	Masse des unités de vente	Respect des éléments du référentiel	AP AS	Validation des conditionnements Vérification visuelle	Vérification visuelle et documentaire	Avertissement Déclassement du lot	Référentiel Label Rouge Conditionnement et étiquetage

Etape 3 : Caractéristiques et identification du Produit fini

CE	PM	Code	Objet de la Matrise	Valeurs Cibles	AP AS	Actions Préventives Actions de Surveillance	Méthode(s) Appliqué(s)	Actions de Correction	Documents Référence Documents Préférés
N°6	PM N°20	Taux d'insolubles	Taux d'humidité	≤ à 0,50 %	AP	Analyse	Mise en solution, Filtration, Lavage	Avertissement	Référentiel Label Rouge
	≤ à 9 % pour le gros sel ≤ à 2 % pour le sel fin			AS	Vérification des bulletins d'analyse	séchage, Pesée du résidu	Déclassement du lot	<i>Bulletin d'analyse</i>	
N°21	PM N°21	Taux d'humidité	Taux d'humidité	≤ à 2 % pour le sel fin	AP	Analyse	Perte de masse à 110 °C	Avertissement	Référentiel Label Rouge
	AS			Vérification des bulletins d'analyse		Déclassement du lot	<i>Bulletin d'analyse</i>		
N°22	PM N°22	Granulométrie	Granulométrie du gros sel ≤ 4 mm pour 95 % de l'échantillon Granulométrie du sel fin comprise entre 0,1 et 1 mm pour 95 % de l'échantillon	respect de la réglementation	AP	<i>Tamisage</i>	Passage d'une prise d'essai de 50 g sur des tamis dont la taille des mailles correspond aux limites de taille des cristaux recherchées :	Avertissement	Référentiel Label Rouge
	AS			Vérification des bulletins d'analyse	- 4 mm pour le gros sel, - entre 0,1 et 1 mm pour le sel fin	Déclassement du lot	<i>Bulletin d'analyse</i>		
N°23	PM N°23	Riche en magnésium	Riche en magnésium	≥ 0,30g/100g	AP	Analyses	Spectromètre d'absorption atomique flamme	Avertissement	Référentiel Label Rouge
	AS			Vérification des bulletins d'analyse		Déclassement du lot	<i>Bulletin d'analyse</i>		
N°24	PM N°24	Teneur en magnésium	Teneur en magnésium	≥ 0,30g/100g	AP	Analyses	Spectromètre d'absorption atomique flamme	Avertissement	Référentiel Label Rouge
	AS			Vérification des bulletins d'analyse		Déclassement du lot	<i>Bulletin d'analyse</i>		
N°25	PM N°25	Autres caractéristiques chimiques	Autres caractéristiques chimiques	- Sodium : 36,0 g +/- 3,0 g/100g	AP	Analyses	- Spectromètre à émission de flamme	Avertissement	Référentiel Label Rouge
	AS			Vérification des bulletins d'analyse		Déclassement du lot	<i>Bulletin d'analyse</i>		
N°8	PM N°8	Autres caractéristiques chimiques	Autres caractéristiques chimiques	- Calcium : 0,15 g +/- 0,10 g/100g	AP	Analyses	- Spectromètre d'absorption atomique flamme	Avertissement	Référentiel Label Rouge
	AS			Vérification des bulletins d'analyse		Déclassement du lot	<i>Bulletin d'analyse</i>		
N°8	PM N°8	Autres caractéristiques chimiques	Autres caractéristiques chimiques	- Potassium : 0,15 g +/- 0,10 g/100g	AP	Analyses	- Spectromètre à émission de flamme	Avertissement	Référentiel Label Rouge
	AS			Vérification des bulletins d'analyse		Déclassement du lot	<i>Bulletin d'analyse</i>		
N°8	PM N°8	Autres caractéristiques chimiques	Autres caractéristiques chimiques	- Manganèse : 0,65 g +/- 0,5 mg/100g	AP	Analyses	- Spectromètre d'absorption atomique flamme	Avertissement	Référentiel Label Rouge
	AS			Vérification des bulletins d'analyse		Déclassement du lot	<i>Bulletin d'analyse</i>		
N°8	PM N°8	Autres caractéristiques chimiques	Autres caractéristiques chimiques	- Fer : 13,0 +/- 6,0 mg/100g	AP	Analyses	- Spectromètre d'absorption atomique flamme	Avertissement	Référentiel Label Rouge
	AS			Vérification des bulletins d'analyse		Déclassement du lot	<i>Bulletin d'analyse</i>		
N°8	PM N°8	Autres caractéristiques chimiques	Autres caractéristiques chimiques	- Zinc ≤ 0,45 mg/100g	AP	Analyses	- Spectromètre d'absorption atomique flamme	Avertissement	Référentiel Label Rouge
	AS			Vérification des bulletins d'analyse		Déclassement du lot	<i>Bulletin d'analyse</i>		

Etape 3 : Caractéristiques et identification du Produit fini (suite)

CODE	OBJET DE LA MAÎTRISE	VALEURS CIBLES	AP AS	ACTIONS PREVENTIVES ACTIONS DE SURVEILLANCE	METHODE(S) APPLIQUE(S)	ACTIONS DE CORRECTION	DOCUMENTS REFERENCE DOCUMENTS PREUVES
CE N°9	Caractéristiques microbiologiques	- Flore aérobie mésophile < 5 000/g - Bactéries coliformes < 1/g et Escherichia coli < 1/g	AP	Analyses	Préparation de la solution mère et des dilutions : Diluant : eau salée à 16,67% de chlorure de sodium Solution-mère à 10 g d'échantillon par litre soit 10 ² - Incorporation en gélose pour dénombrement (PCA) Analyse de 1 ml x 10 ² et 1 ml x 10 ⁻³ , Incubation 72 h à 30°C, Comptage des colonies - Filtration sur membrane Gélose lactosée au TTC et au tergitol 7 Filtration de 100 ml de solution-mère soit 1 g de sel sur membrane à 0,45 µm de porosité ; 2 filtrations sont effectuées, Incubation 24 h et 48 h ; 1 membrane à 36°C et 1 membrane à 44°C Comptage des colonies caractéristiques -- Confirmations biochimiques	Avertissement Déclassement du lot	Référentiel Label Rouge <i>Bulletins d'analyse</i>
		- Entérocoques intestinaux < 1/g	AS	Vérification des bulletins d'analyse	- Filtration sur membrane Gélose de Sianetz et Bartley Filtration de 100 ml de solution-mère soit 1g de sel sur membrane à 0,45 µm de porosité, Incubation 48 h à 37°C Comptage des colonies après confirmation sur BEA Analyse réalisée par un laboratoire extérieur selon le guide de bonnes pratiques ACTIA ⁵		
CE N°10	Caractéristiques organoleptiques	Qualité supérieure du sel	AP AS	Analyse hédonique Vérification du rapport d'analyse		Avertissement Renforcement des essais	Référentiel Label Rouge <i>Rapport d'analyse</i>

CI = Caractéristique Implicite ; CE = Caractéristique Explicite ; PM = Point de Maîtrise ; AP = Action Préventive ; AS = Action de Surveillance

⁵ ou tout autre méthode reconnue équivalente

APROSELA	REFERENTIEL SEL MARIN DE L'ATLANTIQUE LABEL ROUGE	Version 2 <i>Emission : 19/07/2002</i> p.27/33
-----------------	--	--

7 – TRACABILITE

SITE	CODE	ETAPE	ELEMENTS DE TRACABILITE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT
Producteur ou organisation de producteurs	CE N°1 à CE N°2	Etape 1 : Production du sel	<ul style="list-style-type: none"> - Nom de l'exploitation - N° MSA - Nom et localisation des salines exploitées avec N° cadastral - Date/signature du producteur 	Fiche d'identité de l'exploitation
		Etape 1 : Production du sel	- Localisation géographique des salines exploitées	Plan cadastral
		Etape 1: Production du sel	Liste des producteurs qualifiés pour le label rouge dans une organisation de producteurs	Listing de producteurs
Producteur ou organisme de stockage	CE °3	Etape 2 : Stockage - Transformation - Conditionnement Stockage	<ul style="list-style-type: none"> - Date de la rentrée de récolte - Nom du producteur - Origine du sel (lieu, année de récolte) - Qualité de destination - Lieu de destination 	Bon de rentrée de récolte
			- Récapitulatif des bons de rentrée de récolte	Fichier de rentrée de récolte
			<ul style="list-style-type: none"> - Date de la rentrée en stockage - Nom du stockeur - Origine du sel (lieu, année de récolte) - Quantité stockée - Lieu de stockage du sel 	Déclaration de stockage
			- Identification visuelle des stocks permettant de retrouver l'année de récolte et la quantité stockée	Plan de masse des stocks identifiés et identification physique du sel labellisé
			<ul style="list-style-type: none"> - Date de déplacement - Nom de la (ou des) entités - Origine du sel (identification du sel : année de récolte, lieu) - Quantité - Lieu de destination 	Bon de déplacement du sel

APROSELA	REFERENTIEL SEL MARIN DE L'ATLANTIQUE LABEL ROUGE	Version 2 <i>Emission : 19/07/2002</i> p.28/33
-----------------	--	--

SITE	CODE	ETAPE	ELEMENTS DE TRACABILITE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT
Transformateur/conditionneur ou producteur-transformateur	CE N°4	Etape 2 : Transformation	<ul style="list-style-type: none"> - Nom du transformateur- conditionneur - Origine du sel (identification du sel) - Quantités mises en œuvre et conditionnées - Dates - Produits de destination 	Registre de transformation / conditionnement
	CE N°5	Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - Période de référence du récapitulatif - Types de produits - Quantité conditionnée 	Récapitulatif de production
Producteur ou organisme de commercialisation	CE N°6 à 9	Etape 3 : Commercialisation du produit fini	<ul style="list-style-type: none"> - Date de cession - Nom de la (ou des) entité(s) - Origine du sel (identification) - Quantité - Lieu de destination 	Bon de cession du sel
			<ul style="list-style-type: none"> - Nom de l'entité commercialisant - Date du document - Date de livraison - Produit(s) vendu(s) - Quantité - Numéros de lot (quantité de chacun si plusieurs) - Nom et adresse de l'entité de destination 	Document de vente produit fini
			<ul style="list-style-type: none"> - Période de référence du récapitulatif - Types de produits vendus - Quantités vendues 	Récapitulatif de commercialisation

APROSELA	REFERENTIEL SEL MARIN DE L'ATLANTIQUE LABEL ROUGE	Version 2 <i>Emission : 19/07/2002</i> p.29/33
-----------------	--	--

8 – ETIQUETAGE

8.1 - Mentions devant obligatoirement apparaître sur les étiquetages

Le sel labellisé est étiqueté de manière spécifique, conformément au Code de la Consommation, article R 112-1 à R 112-33. Il est identifié par un emballage spécifique validé par l'Organisme Certificateur et la C.N.L.C.

<p>Dénomination de Vente du produit : Sel marin de l'Atlantique - plus précise si IGP</p> <p>Marque commerciale éventuelle appartenant au transformateur, approuvée par l'organisme certificateur</p> <p>Composition du produit : valeurs des principaux critères chimiques retenus pour le label</p> <p>Origine du produit : Atlantique - plus précise si IGP</p> <p>Poids net contenu dans l'emballage</p> <p>Nom et adresse du responsable de la 1^{ère} mise en marché, accompagnés de la mention "membre du groupement qualité APROSELA"</p> <p>Nom et adresse du transformateur (en clair ou en code), si différent</p> <p>DLUO : à consommer de préférence avant décembre de l'année N+4 suivant la date de conditionnement.</p> <p>Mention du numéro de lot</p> <p>Logotype « Label Rouge » conforme et Numéro d'homologation n°06/91</p> <p>Caractéristiques Certifiées Communicantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sel marin de l'Atlantique - Récolté manuellement - Riche en Magnésium - Sans <i>additif</i> <p>Certifié par CERTIPAQ 9, av. George V, 75008 Paris + logotype CERTIPAQ Numéro d'Agrément LA06</p> <p>Mention "En cas de réclamation, s'adresser à APROSELA (Association pour la PROMotion du Sel de l'Atlantique) Maison de l'agriculture – rue de la Géraudière 44939 NANTES cedex 9"</p>

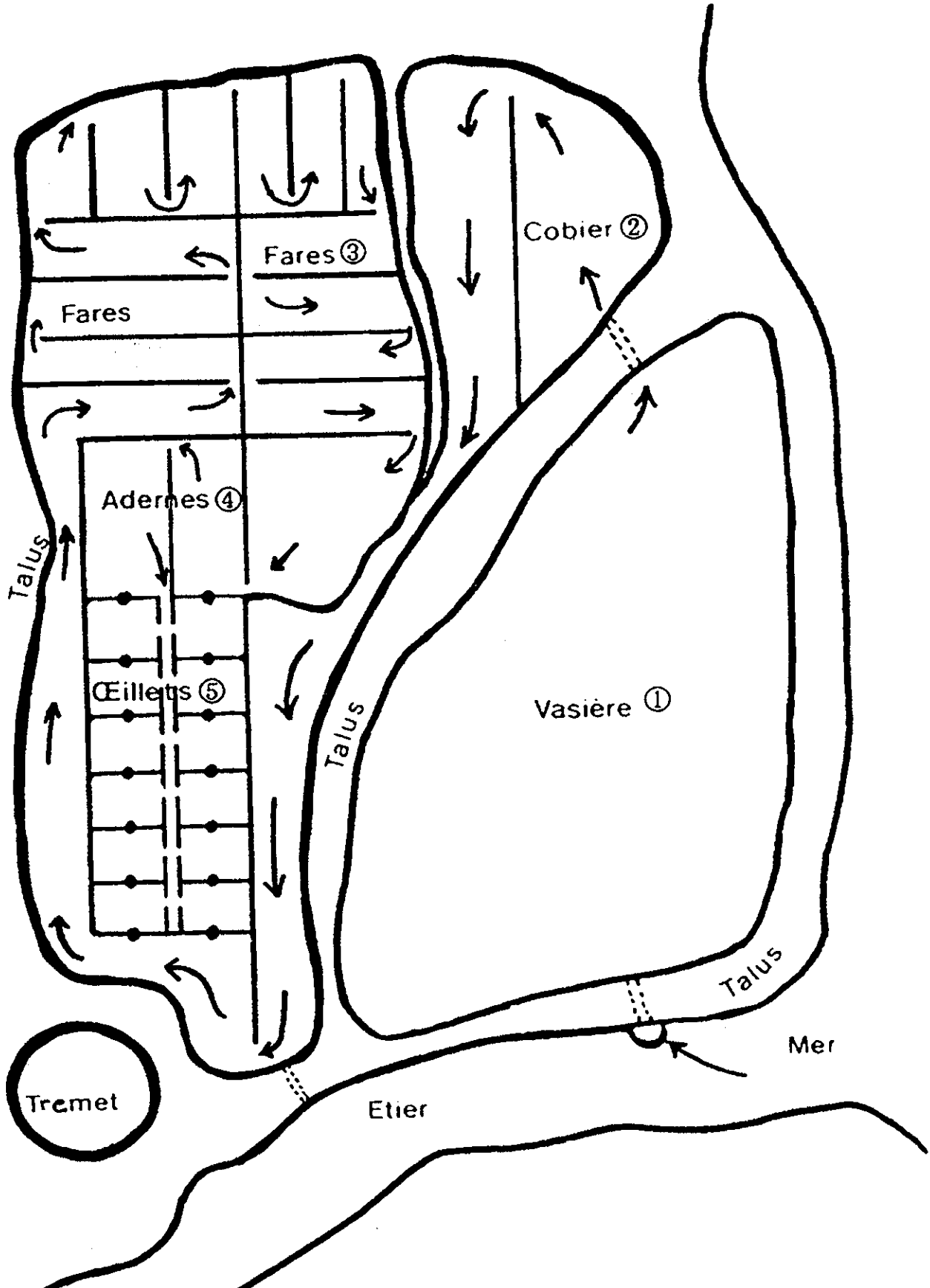
8.2 - Conseil d'utilisation pour les consommateurs

Sur l'emballage, figure le conseil d'utilisation suivant : "A conserver à l'abri de l'humidité"

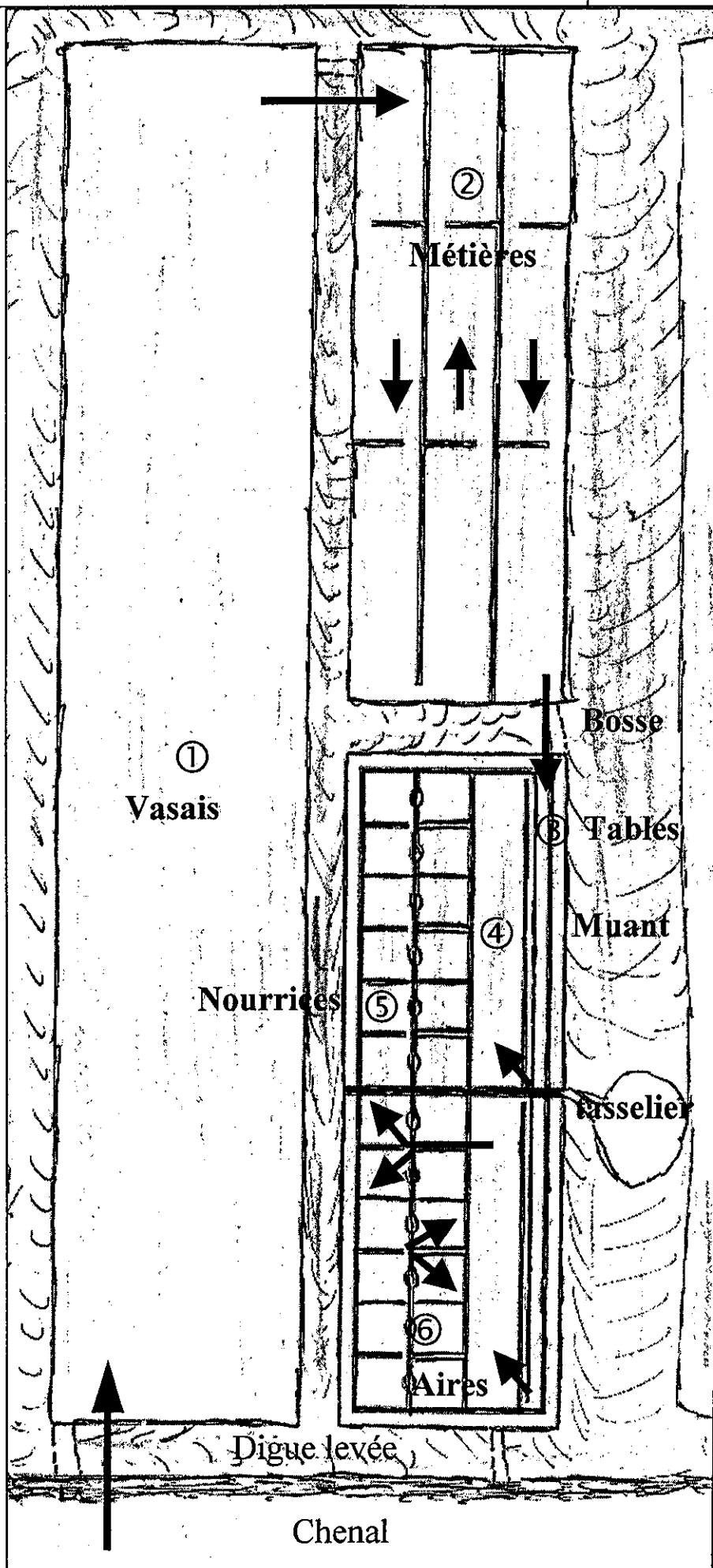
APROSELA	REFERENTIEL SEL MARIN DE L'ATLANTIQUE LABEL ROUGE	Version 2 <i>Emission : 19/07/2002</i> p.30/33
-----------------	--	--

ANNEXES : Plans de Salines

Annexe 1 : Bassin de Guérande et Mes



Annexe 2 : Bassin de
l'île de Ré



Annexe 3 : Bassin de Noirmoutier

- 1. Etier
- 2. Etrau
- 3. Branche
- 4. Vives
- 5. Pèce amettante
- 6. Oeillet

