

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande » / « Fleur de Sel de Guérande » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

Avertissement :

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

- Les ajouts proposés apparaissent ci-dessous en caractères **gras** XXXX.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés XXXX


~~Indication Géographique Protégée~~

~~-SEL DE GUERANDE-~~

-

~~-FLEUR DE SEL DE GUERANDE-~~

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande » / « Fleur de Sel de Guérande » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

<p><u>Groupement demandeur</u></p> <p>A P R O S E L A « Association pour la PROMotion du SEL Artisanal » 65, rue du Maréchal Juin 44420 LA TURBALLE Téléphone : 02 40 60 64 38</p>	<p><u>Le Président</u> <u>du Conseil d'Administration</u></p>
	<p>Grégory PITART</p> 

~~SOMMAIRE~~

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande » / « Fleur de Sel de Guérande » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

I – LE GROUPEMENT DEMANDEUR	03
II – LE NOM DU PRODUIT	03
III – LE TYPE DE PRODUIT	03
IV – LA DESCRIPTION DU PRODUIT	03
IV.1 – Sel de Guérande	04
IV.2 – Fleur de sel de Guérande	04
IV.3 – Principales caractéristiques	04
V – LA DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE	05
V.1 – Délimitation de l'aire géographique de l'IGP	05
V.2 – Raisons du choix de l'aire géographique définie	07
VI – LES ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRES DELIMITEE	08
VI.1 – Tableau de synthèse de la traçabilité	08
VI.2 – Schéma de traçabilité	09
VI.3 – Commentaires	10
VII – LA DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION	12
VII.1 – Schéma de vie	12
VII.2 – Description du marais et fonctionnement d'une saline	14
VII.3 – La récolte du sel	16
VII.4 – Du stockage au conditionnement du sel et de la fleur de sel de Guérande	17
VIII – LES ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE	18
VIII.1 – Spécificité de l'aire	18
VIII.2 – Spécificité des produits	20
VIII.3 – Lien causal	22
IX – REFERENCES CONCERNANT L'ORGANISME DE CONTRÔLE	24
X – REGLES DE L'ETIQUETAGE DU PRODUIT	24
XI – LES EXIGENCES A RESPECTER Y COMPRIS COMMUNAUTAIRES OU NATIONALES	25
Éléments récapitulatifs des points à maîtriser et méthodes d'évaluation	25
XII – ANNEXES	26

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande » homologué par XXX du, *JORF* du

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt n°

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande » / « Fleur de Sel de Guérande » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT 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
Courriel : contact@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR
APROSELA « Association pour la PROMotion du SEL Artisanal »
BP 35188 - 44351 Guérande cedex
Tél : 02 40 60 64 38
Courriel : contact@aprosela-odg.fr

Composition : Toute personne physique ou morale, qui participe effectivement aux activités de production, de tri, et de premier conditionnement prévues par le cahier des charges de l'IGP « Sel de Guérande » / « Fleur de sel de Guérande ».

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande » / « Fleur de Sel de Guérande » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

~~I GROUPEMENT DEMANDEUR~~

~~APROSELA « Association pour la PROMotion du SEL Artisanal »~~

~~✉ APROSELA,
65 rue du Maréchal Juin
44420 LA TURBALLE~~

~~☎ 02 40 60 64 38~~

~~✉ aprosela@orange.fr~~

~~II LE NOM DU PRODUIT~~

~~✉ SEL DE GUERANDE~~

~~✉ FLEUR DE SEL DE GUERANDE~~

~~1) NOM DU PRODUIT~~

~~« Sel de Guérande » / « Fleur de sel de Guérande »~~

~~III LE TYPE DU PRODUIT~~

~~❖ Le sel de Guérande et la fleur de sel de Guérande appartiennent à la catégorie « Sel » en référence à l'Annexe I du Règlement (CE) n°510/2006 du Conseil modifié et à la classe produit 1.8.~~

~~2) IV LA DESCRIPTION DU PRODUIT~~

~~❖ Le « Ssel de Guérande » et la « Ffleur de sel de Guérande » sont des sels marins récoltés manuellement provenant exclusivement des marais salants de la Presqu'île guérandaise. Ce sont des sels marins non raffinés et non lavés après récolte. Ils sont constitués essentiellement de cristaux de chlorure de sodium, mais aussi naturellement d'autres sels minéraux et oligo-éléments.~~

~~❖ Ces deux types de sel se forment lors de cristallisations en marais salants :~~

~~↳ le sel gris dénommé « Sel de Guérande » qui cristallise sur le fond des œillets * en argile naturelle de la Presqu'île guérandaise.~~

~~↳ le sel blanc, plus léger, dénommé « Ffleur de sel de Guérande » qui cristallise en surface des œillets* en argile naturelle de la Presqu'île guérandaise.~~

~~IV2.1 — « Sel de Guérande »~~

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande » / « Fleur de Sel de Guérande » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

❖-Le « ~~sel~~ **Sel** de Guérande » est constitué de cristaux de sel qui se forment sur le fond des œillets*, sur l'argile naturelle constituant le fond des bassins salicoles guérandais. Également nommé « gros sel », sa couleur grise est due à la présence de particules insolubles autour ou à l'intérieur des cristaux. Ces insolubles sont constitués de fines particules d'argile présentes en suspension dans la saumure du bassin de récolte.

❖-Le « ~~Ssel~~ **Ssel** de Guérande » peut être séché, broyé pour obtenir des sels de granulométrie et humidité variables.

IV2.2 - Fleur de sel de Guérande

❖-La « ~~F~~ **Fleur** de sel de Guérande » est constituée de cristaux légers, fins et friables qui se forment à la surface de la saumure des œillets* des salines productives en sel gris, sous l'influence de conditions climatiques favorables : vent et soleil. ~~Elle se teinte parfois d'une légère couleur rosée due à la présence d'une algue microscopique (*Dunaliella salina*) et d'une flore bactérienne halophile. Cette couleur disparaît pendant l'égouttage naturel de la fleur de sel. Elle était autrefois connue également sous le nom de « sel menu ».~~

❖-La fleur de sel est un sel plus rare que le sel gris en raison de sa cristallisation particulière. Sa production peut être inexistante même en présence de sel gris. Elle représente environ 5% de la production totale de sel de Guérande.

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

❖-La fleur de sel se différencie du sel gris par sa cristallisation en surface des œillets des salines productives en sel gris et par sa couleur (blanche. ~~en raison de l'absence de contact avec le fond des œillets~~).

❖Si la fleur de sel est mélangée avec le sel gris, **elle ne bénéficie plus de la dénomination « Fleur de sel de Guérande ». Ce mélange est assimilé à du « Sel de Guérande ».** ~~elle ne porte plus l'appellation « fleur de sel de Guérande », elle est traditionnellement assimilée à du sel gris.~~

IV2.3 – Principales caractéristiques

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

<i>Caractéristiques par type de sel</i>	Sel de Guérande	Fleur de sel de Guérande
Taux d'insolubles	inférieur ou égal à 1%	inférieur ou égal à 0,20%
Corps étrangers	absence de corps étrangers > 8 mm	absence de corps étrangers > 3,5 mm
Taux d'humidité	inférieur ou égal à 12%	inférieur ou égal à 12%

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande » / « Fleur de Sel de Guérande » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

L'ajout d'additif est interdit.

❖-Compte tenu de l'origine naturelle des produits, un tri* est réalisé lors des étapes allant de la récolte au conditionnement des produits.

❖-**Conditionnement** : ~~Le sel de Guérande et la fleur de sel de Guérande doivent être vendus dans un conditionnement clos.~~ Le « Sel de Guérande » et la « Fleur de sel de Guérande » sont conditionnés dans l'aire géographique dans des contenants clos.

Dans le but d'identifier suffisamment les produits, toute sortie du « Sel de Guérande » et de la « Fleur de sel de Guérande » de l'aire géographique ne peut se faire qu'après un premier conditionnement étiqueté. Celui-ci doit se faire dans des contenants fermés et identifiés, même lorsqu'il s'agit d'un conditionnement provisoire (transformation et/ou reconditionnement ultérieur possible). La commercialisation auprès des consommateurs s'effectue en contenants clos ou en vrac.

3) ~~V~~-LA-DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

❖-Les opérations **obligatoirement** réalisées dans l'aire géographique de l'IGP sont les opérations de récolte, de stockage ~~« vrac »~~, de tri et de premier conditionnement. ~~Le stockage « vrac » comprend tous stockages avant le premier conditionnement et avant les opérations de transformation éventuelles.~~

❖-Dans le but d'identifier suffisamment les produits, toute sortie du sel de Guérande et de la fleur de sel de Guérande de l'aire IGP ne peut se faire qu'après un premier conditionnement étiqueté. Celui-ci doit se faire dans des contenants fermés et identifiés, même lorsqu'il s'agit d'un conditionnement provisoire (reconditionnement ultérieur possible).

~~V~~3.1 - Délimitation de l'aire géographique de l'IGP

❖-La récolte du « Ssel de Guérande » et de la « Ffleur de sel de Guérande » 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. Le périmètre de cette aire englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2023. ~~ne peut se faire que dans les marais salants dont la localisation est clairement définie en raison de critères naturels (présence naturelle d'argile et situation entre les niveaux de haute et de basse mer des marées à forts coefficients).~~

❖-L'aire géographique retenue pour le sel de Guérande et la fleur de sel de Guérande IGP repose sur des critères historiques, géographiques et humains. Elle est délimitée par des limites géographiques que sont :

_____ ❖- La Loire au Sud,
 _____ ❖- L'Océan atlantique à l'Ouest
 _____ ❖- La Vilaine et le Canal de Nantes à Brest au Nord
 _____ ❖- Les limites Est sont celles de l'unité territoriale du Conseil Général de Loire Atlantique nommée « Bassin de Saint Nazaire », de Guenrouët à Malville.

❖-L'aire géographique ainsi définie se situe dans les deux départements de la Loire-Atlantique (44, Région Pays de La Loire) et du Morbihan (56, Région Bretagne). Les communes concernées sont les suivantes :

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande » / « Fleur de Sel de Guérande » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

↳ d'une traçabilité rigoureuse de la récolte à la 1^{ère} commercialisation.

❖-Des documents d'enregistrement et une identification physique permettent d'identifier et de tracer le produit à toutes les étapes. Les documents d'enregistrement sont repris dans le tableau ci-après et sont tenus à disposition d'APROSELA ~~du groupement~~ et de l'organisme certificateur.

❖-~~APROSELA~~ **Le groupement** et l'organisme certificateur vérifient l'existence et la tenue à jour des documents par les différents opérateurs.

❖-~~En raison du temps qui peut s'écouler entre la récolte et la consommation du sel de Guérande et de la fleur de sel de Guérande, les documents relatifs à la traçabilité doivent être conservés 10 ans.~~

4.1 – Identification des activités et des opérateurs

Les activités

1. **Production : production, récolte et stockage intermédiaire (pré stockage)**
2. **Stockage : collecte, transport et stockage**
3. **Transformation : tri, transformation et conditionnement**
4. **Mise en marché : 1^{ère} commercialisation de produit fini conditionné clos étiqueté**

Les opérateurs

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'IGP « Sel de Guérande » / « Fleur de sel de Guérande » est tenu de s'identifier auprès de l'ODG en vue de son habilitation.

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande » / « Fleur de Sel de Guérande » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

4.VI.21 - Tableau de synthèse de la traçabilité

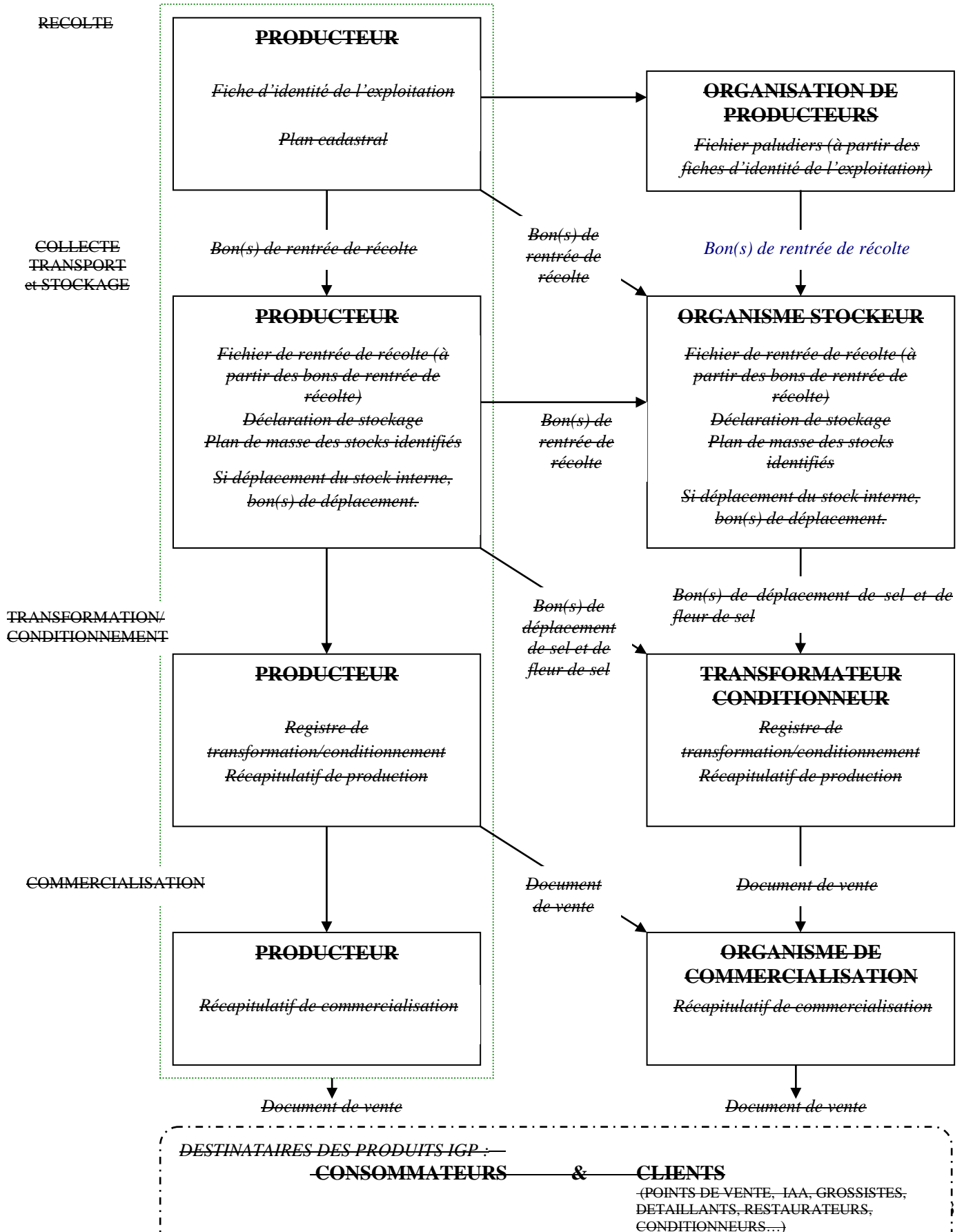
STADE	IDENTIFICATION ET DOCUMENT D'ENREGISTREMENT	RESPONSABLE (qui fait)	FREQUENCE D'ETABLISSEMENT
RECOLTE	Fiche d'identité de l'exploitation + Plan cadastral	Le producteur	1 fois / an avant récolte
COLLECTE - TRANSPORT - STOCKAGE	Déplacement de la fleur de sel vers le lieu de préstockage : Bon de déplacement	Le producteur	Au minimum tous les 15 jours
	Bon de rentrée de Récolte	Le producteur ou l'organisme stockeur	à chaque transport en sortie de saline ou de préstockage (si fleur de sel)
	Déclaration de production	Le producteur -le producteur-stockeur	1 fois / an après récolte
	Déclaration de stockage	Le producteur, le producteur-stockeur, l'organisme stockeur ou le négociant	1 fois / an après récolte
	Fichier de rentrée de récolte (récapitulatif des bons de rentrée de récolte)	Le producteur (si plusieurs bons de rentrée de récolte) ou l'organisme stockeur ou le négociant	en continu
	Plan de masse des stocks identifiés	Le producteur, l'organisme stockeur ou le négociant	1 fois / an
	Numéro de lot pour traçabilité ascendante et descendante	Le producteur, l'organisme stockeur ou le négociant	en continu
	Bon de déplacement de sel	Le producteur, l'organisme stockeur ou le négociant	en continu
TRANSFORMATION - CONDITIONNEMENT	Numéro de lot pour traçabilité ascendante et descendante	Le producteur producteur-stockeur-vendeur ou le transformateur-conditionneur négociant	en continu
	Registre de transformation conditionnement	Le producteur producteur-stockeur-vendeur ou le transformateur-conditionneur négociant	en continu
COMMERCIALISATION	Numéro de lot pour traçabilité ascendante et descendante	Le producteur producteur-stockeur-ou-vendeur ou le transformateur-conditionneur ou l'organisme de commercialisation négociant	en continu
	Document de vente	Le producteur producteur-stockeur-vendeur ou le transformateur-conditionneur ou l'organisme de commercialisation négociant	en continu

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande » / « Fleur de Sel de Guérande » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

	Récapitulatif de commercialisation	Le producteur producteur- stockeur – ou vendeur ou le transformateur – conditionneur ou l'organisme de commercialisation négociant	1 fois /an
--	------------------------------------	--	------------

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande » / « Fleur de Sel de Guérande » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

VI.2 – Schéma de traçabilité



Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande » / « Fleur de Sel de Guérande » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

4VI.3—Commentaires

❖-Les exploitations salicoles concernées par l'IGP sont identifiées grâce à des **fiches d'identité de l'exploitation** qui sont remplies par chaque producteur et conservées par celui-ci ~~et/ou le groupement-l'organisme de production~~. Cette fiche comprend notamment le nom du producteur, son adresse, le nom et la localisation des salines exploitées, le nombre d'œillets exploités et « tués* », les lieux de préstockage et de stockage des produits et est complétée par un **plan cadastral**.

~~❖-Les organisations de producteurs peuvent réaliser et conserver une compilation de ces fiches d'identité au travers d'un **fichier paludiers**, qui est mis à jour chaque année.~~

❖-Lors de la rentrée de récolte, chaque chargement est pesé. La pesée, ainsi que le lieu de stockage du sel, sont reportés sur un **bon de rentrée de récolte**. Ce document comporte le nom du producteur, la date, la destination du produit (lieu de stockage) le poids de sel gris ou de fleur de sel ainsi que le nom de la ou les salines de provenance. Un ticket de pont bascule ou une facture du roulier*peut constituer un bon de rentrée de récolte si les informations adéquates y figurent.

Le contrôle à réception réalisé lors de cette rentrée de récolte permet de vérifier chaque apport avant son regroupement collectif éventuel avec d'autres apports contrôlés provenant d'autres exploitations. Chaque unité stockée est alors dûment identifiée et sa composition est connue.

~~❖-Ces bons ou relevés de rentrée de récolte~~ **ou le cas échéant le fichier de rentrée de récolte** sont conservés par le producteur, **l'organisme stockeur et le négociant**. ~~ou l'organisation de producteurs et servent à constituer le **fichier de rentrée de récolte**.~~

❖-La fleur de sel stockée chez le producteur est physiquement identifiée (année de récolte, producteur).

La production annuelle est déclarée par le producteur au groupement.

❖-Le sel gris et la fleur de sel stockés par les producteurs-**stockeurs**, ~~ou les organismes stockeurs~~ **ou les négociants**, au 31 décembre de chaque année, font l'objet de **déclarations de stockage** individuelles ou collectives fournies à APROSELA. Celles-ci reprennent les quantités de « **Ssel de Guérande** » et de « **Ffleur de sel de Guérande** » récoltées sur l'année et stockées par le producteur-**stockeur**, ~~ou l'organisme stockeur~~ **ou le négociant**. Les déclarations de stockage comportent également le solde des stocks des années antérieures. La pesée des produits est obligatoire lors du changement de propriétaire ou lors du transport du sel et de la fleur de sel vers le lieu de stockage définitif. Une estimation de pesée peut être acceptée uniquement lorsque le sel est stocké sur la saline de l'exploitant ou en bordure du chemin d'accès à cette saline et si la fleur de sel est restée sur le lieu de préstockage (stockage intermédiaire).

❖-Dans le cas des estimations, une pesée de contrôle d'une remorque de sel gris par saline et par an est obligatoire. Quand il y a estimation du poids des produits, la pesée est systématique avant le conditionnement du sel gris et de la fleur de sel.

❖-Un **plan de masse des stocks identifiés** est établi annuellement et conservé par chaque producteur-**stockeur**,~~ou organisme stockeur~~ **ou négociant** et contribue à l'identification des stocks de « **Ssel de Guérande** » et « **Ffleur de sel de Guérande** » IGP. Ce document reprend les emplacements de stockage des produits. Il permet de localiser les années de production, et si besoin les différentes qualités.

❖-Lorsque les produits (sel gris et fleur de sel) sont déplacés d'un lieu de stockage vers un autre lieu de stockage, de transformation ou de conditionnement situé(s) ou non au sein de l'exploitation du **producteur ou producteur-stockeur** ou de l'entreprise de l'opérateur négociant, un **bon de déplacement** est réalisé. Ce bon comporte la date, la nature du produit (gros sel, fleur de sel, sel fin...), son volume, son origine (lieu et lot) et sa destination.

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande » / « Fleur de Sel de Guérande » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

❖- Afin de suivre l'évolution de la production de la fleur de sel en cours de saison et pour garantir la traçabilité du produit, une estimation de la quantité de fleur de sel produite et déplacée par le producteur vers le lieu de préstockage est réalisée. Ainsi, le nombre de contenants ou le poids réel du produit est enregistré au minimum tous les 15 jours par le producteur. Le cumul de ces enregistrements permet de vérifier la cohérence avec le stock final déclaré par le producteur.

❖- Si l'une des opérations ultérieures au stockage ~~va~~ est réalisée hors de l'aire géographique IGP, un premier conditionnement est obligatoire et doit être tracé.

❖- Les stockages de sel intermédiaires (bruts, tamisés, séchés, broyés) sont identifiés et les **documents adaptés** doivent permettre de les « tracer » en s'appuyant sur un numéro de lot.

❖- Le **registre de transformation et conditionnement** reprend les quantités de sel ou de fleur de sel transformées ou conditionnées par type de conditionnement ainsi que le lot d'origine des produits. Il est établi par le ~~producteur~~ **Producteur-Stockeur-Vendeur** ou le **Négociant transformateur-conditionneur** et conservé par celui-ci. Si ce registre identifie clairement l'origine du sel gris ou de la fleur de sel (stockage avant l'étape considérée), la quantité et la destination des produits, il peut se substituer aux bons de déplacement lorsque le conditionnement ou la transformation des produits est réalisé au même endroit que le stockage.

❖- Les produits finis et semi-finis sont identifiés par un **numéro de lot** qui permettra d'assurer la traçabilité ascendante et descendante. Ainsi, les clients et consommateurs pourront, grâce à ces numéros de lot, bénéficier d'une traçabilité remontant jusqu'aux lots de stockage longue durée du sel et de la fleur de sel IGP (dont la composition éventuellement multi-exploitations est connue par les opérateurs concernés).

~~❖- Chaque année, un récapitulatif des productions est constitué par le producteur ou le transformateur-conditionneur. Ce récapitulatif des productions cumule les données par produits qui figurent dans le registre de transformation et de conditionnement et permet une cohérence entre le volume de sel entré en stockage et le volume conditionné.~~

❖- Lors des ventes des produits, les metteurs en marché établissent des **documents de vente** (bon de livraison, facture). En cas de vente directe aux consommateurs (marchés, vente sur ou en bordure d'exploitation...), un registre daté doit permettre d'identifier les quantités vendues.

~~❖- Chaque année, un récapitulatif de commercialisation du « Ssel de Guérande » et de la « Fleur de sel de Guérande » est constitué par le producteur~~ **Producteur-Stockeur-Vendeur** ou le **Négociant** ~~l'organisme de commercialisation~~. Il est constitué par le cumul des volumes commercialisés par produit IGP.

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande » / « Fleur de Sel de Guérande » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

VII – LA 5) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION

VH5.1- Schéma de vie

Production et récolte



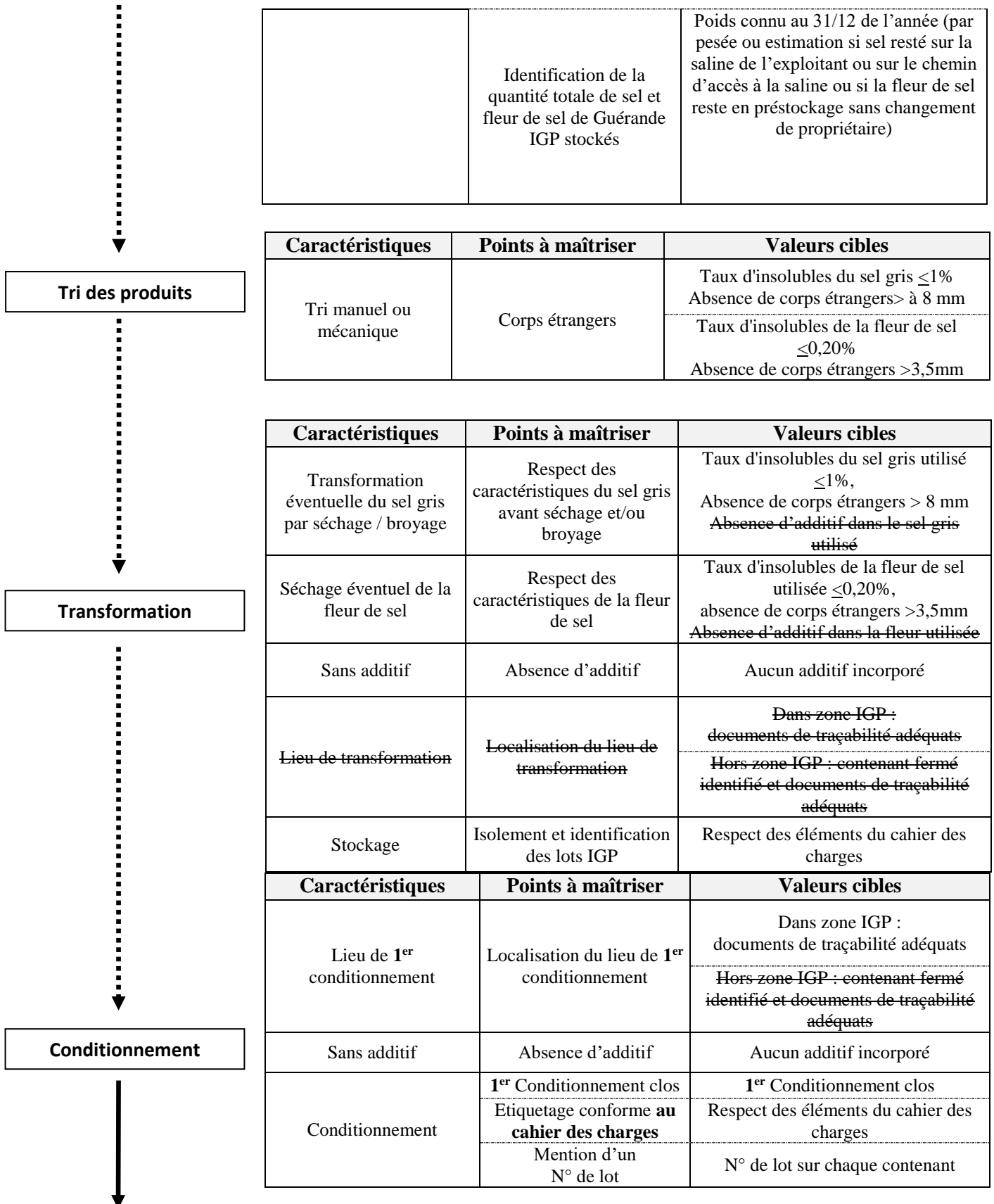
Collecte, Transport et
stockage



Caractéristiques	Points à maîtriser	Valeurs cibles
Origine géographique	Implantation des salines de production	Marais salants de l'aire géographique IGP
Technique de récolte	Mode de récolte	Récolte manuelle
	Utilisation d'outils adaptés	Outils permettant la récolte manuelle traditionnelle, composés de matériaux inertes au sel (bois) ou agréés au contact alimentaire
	Conditions d'égouttage et de pré-stockage	Respect des éléments du cahier des charges
	Maîtrise du risque corps étrangers	Elimination des corps étrangers visibles
Etat de la saline	Etat général des salines	Absence de contaminants ou de matériaux pouvant porter atteinte à l'image du site au produit

Caractéristiques	Points à maîtriser	Valeurs cibles
Lieu de préstockage (stockage intermédiaire) de la fleur de sel	Implantation des lieux de préstockage, quantité de fleur de sel déplacée et entrée en préstockage	Dans l'aire géographique de l'IGP Poids connu (pesée ou estimation selon cas particulier décrit dans le paragraphe VI4-3)
Lieu de stockage	Implantation des lieux de stockage	Dans l'aire géographique de l'IGP
Récolte	Quantité de sel et de fleur de sel IGP	Poids connu (pesée ou estimation si stockage du sel gris sur la saline ou sur le bord du chemin d'accès à cette saline ou si la fleur de sel reste en préstockage sans changement de propriétaire)
Collecte, transport	Conditions de collecte de transport	Utilisation de matériaux adaptés : aptes au contact alimentaire ou inerte au sel au contact direct du produit. Bâche de remorque obligatoire apte au contact alimentaire si contact direct du produit.
Stockage	Stockage à l'abri de toute pollution contamination	Utilisation de matériaux adaptés pour le sel gris si stockage à l'extérieur / -Utilisation de contenants adaptés pour la fleur de sel Respect des éléments du cahier des charges
	Isolement et identification des lots IGP	Respect des éléments du cahier des charges

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande » / « Fleur de Sel de Guérande » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024



Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande » / « Fleur de Sel de Guérande » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024



**Commercialisation du
produit ~~fini~~ au 1^{er}
conditionnement**

Caractéristiques	Points à maîtriser	Valeurs cibles
Caractéristiques physiques du sel gris	Taux d'insolubles	≤ 1%
	Corps étrangers	Absence de corps étrangers > à 8 mm
	Taux d'humidité	≤ 12%
Caractéristiques physiques de la fleur de sel	Taux d'insolubles	≤ 0,20%,
	Corps étrangers	Absence de corps étrangers > 3.5 mm
	Taux d'humidité	≤ 12%
Caractéristiques chimiques du sel gris, de la fleur de sel et des dérivés du sel gris	Absence d'additif	Aucun additif incorporé

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande » / « Fleur de Sel de Guérande » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

5.VII.2 - Description du marais et fonctionnement d'une saline

❖-La production du « Ssel de Guérande » et de la « Ffleur de sel de Guérande » repose sur un processus naturel de concentration en sel par évaporation de l'eau de mer jusqu'au seuil de cristallisation.

❖-L'utilisation du mode d'exploitation traditionnelle des salines permet une épuration naturelle des eaux et décantation des matières en suspension tout au long du circuit de l'eau jusqu'à l'arrivée dans les œillets où le sel et la fleur de sel sont récoltés. ~~Cette façon de faire garantit la qualité de l'eau utilisée.~~

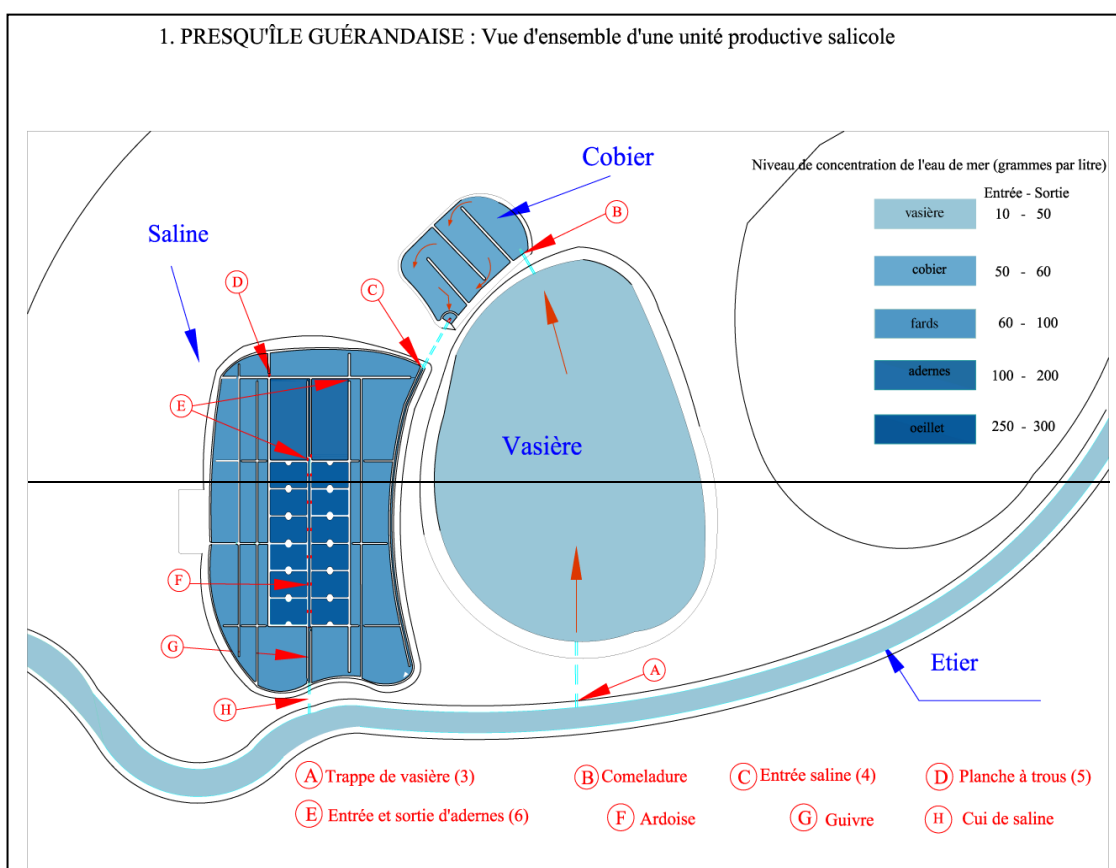
❖-~~Les salines sont constituées par un ensemble de bassins entrelacés de forme géométrique. Cette structure est due à des facteurs historiques et topographiques, liés aux propriétés des sols. La structure traditionnelle des salines doit être conservée.~~

❖-L'ensemble des producteurs de sel de Guérande et de fleur de sel de Guérande s'engagent à respecter les éléments qui contribuent à la qualité du sel marin et à sa non-contamination par des corps étrangers pouvant être issus de matériaux non adaptés à la production, au stockage et au conditionnement du sel.

Ainsi, l'usage de matériels et matériaux agréés au contact alimentaire ou traditionnels inertes au sel à proximité et au contact des produits doit être respecté afin de garantir la non-contamination des produits, la protection du milieu naturel ainsi que le respect du paysage.

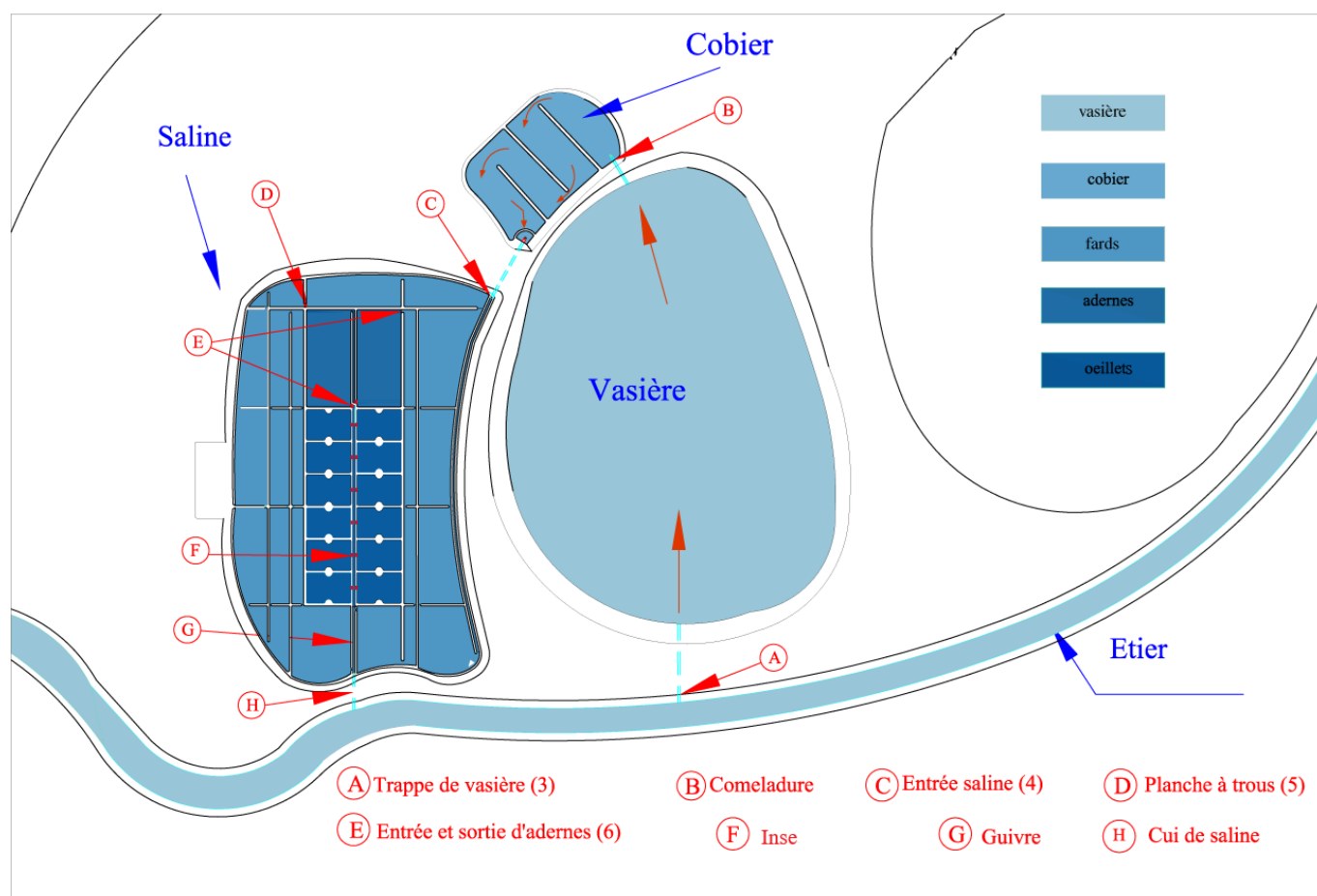
❖-Le fonctionnement de cet ensemble de bassins s'organise de la façon suivante :

- ↪ l'eau de mer progresse entre les unités productives salicoles par les étiers,
- ↪ à partir des étiers, l'eau est distribuée dans une série de bassins qui vont tous concourir à faire évaporer l'eau de mer pour aboutir à une concentration en sel suffisamment élevée pour provoquer une cristallisation.
- ↪ Ces bassins, à fond d'argile, sont les suivants dans l'ordre de circulation de l'eau : la vasière, le cobier et la saline en elle-même composée des fards, des adernes et enfin des œillets.



Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande » / « Fleur de Sel de Guérande » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

1. PRESQU'ÎLE GUÉRANDAISE : Vue d'ensemble d'une unité productive salicole



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

La vasière*

❖-A partir des traicts, des étiers ou de leurs ramifications, l'eau est introduite dans les vasières lors des marées de forts coefficients par un dispositif hydraulique.

❖-La vasière constitue le premier bassin d'une unité productive salicole. Elle peut desservir plusieurs salines. Elle est de forme très variable et joue plusieurs rôles :

↳ de réservoir d'eau de mer,

↳ de premier bassin d'évaporation,

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande » / « Fleur de Sel de Guérande » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

↳ de première décantation : les vases les plus fines et les éléments planctoniques en suspension dans l'eau y sont partiellement abandonnés-

❖-Sa surface est variable et peut atteindre plusieurs hectares. Sa contenance doit permettre une autonomie d'un mois vis à vis de l'alimentation lors des marées à forts coefficients.

❖-Sa structure est particulière pour assurer son entretien et maintenir son niveau : sensiblement plate au centre, elle est bordée sur sa périphérie d'une douve qui permet de recueillir les vases.

Le cobier*

❖-Le cobier **est facultatif**, d'une surface beaucoup plus modeste, succède à la vasière et assure les fonctions suivantes : évaporation de l'eau de mer et décantation finale. Il est généralement compartimenté par des ponts.

❖-L'introduction de l'eau de la vasière dans le cobier est gérée par un dispositif permettant une alimentation maîtrisée et continue par gravité.

❖-La sortie de l'eau du cobier s'effectue de la même façon. Certaines exploitations n'ont pas de cobier. Dans ce cas, l'eau sort de la vasière pour alimenter directement les salines.

Les fards*

❖-Les fards représentent les premiers bassins de la saline proprement dite dans lesquels l'évaporation est particulièrement intense. Ce sont de vastes bassins aménagés en chicanes pour allonger au maximum le parcours des eaux.

❖-A l'issue de ce parcours, l'eau est admise dans des bassins appelés adernes, au moyen d'un dispositif permettant de régler le débit.

Les adernes*

❖-Les adernes ont une triple fonction :

↳ Ce sont les dernières surfaces de concentration avant les œillets, disposées à l'issue du circuit des fards.

↳ Elles servent de zone de précipitation au sulfate de calcium qui est le premier sel qui cristallise, avant le chlorure de sodium, et évitent ainsi son dépôt dans les œillets. Le sulfate de calcium est dissout, naturellement, pendant la période hivernale au contact d'eau moins salée.

↳ Elles constituent les réserves d'alimentation quotidienne en eau concentrée pour les œillets.

❖-L'eau déjà fortement concentrée y subit **dans les adernes** une évaporation très intense pour atteindre ~~la~~ **une** concentration de 250 g/litre. Cette concentration correspond à la limite inférieure **proche** de la cristallisation.

❖-L'art du paludier consiste donc à maintenir dans les adernes une saumure dont la concentration est très proche du point de cristallisation, en réglant le débit de l'eau et son épaisseur.

❖-Au sortir des adernes, cette saumure fait l'objet d'une distribution sur les œillets, par un canal appelé «délivre*».

Les œillets*

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande » / « Fleur de Sel de Guérande » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

- ❖-Les œillets sont les derniers bassins de la saline dans lesquels le sel cristallise. C'est là que s'effectue la récolte de sel gris et de fleur de sel.
- ❖-Leur superficie est au minimum de 50 m². Ils sont de forme rectangulaire avec des angles arrondis et sont généralement disposés en deux séries parallèles, le canal de délivre* passant au milieu de ces deux séries.
- ❖-Les levées délimitant ces œillets sont élargies en leur milieu pour constituer une petite plateforme appelée «ladure*»). C'est à cet endroit que le paludier effectuera les prises de sel gris et le premier égouttage.
- ❖-Traditionnellement, le fond de l'œillet est légèrement bombé. Cette disposition du fond et la faible épaisseur de saumure qui le recouvre (moins de 3 cm) accélère l'échauffement de l'eau dans l'œillet et permet de disposer de saumure pour récolter le sel.

VH5.3 - La récolte du sel

- ❖-La récolte du sel ne peut s'effectuer que lorsque les conditions climatiques sont favorables. Cette récolte est saisonnière.
- ❖-L'œillet produit deux types de sel :
 - ↳ un sel blanc dénommé « ~~F~~Fleur de sel de Guérande » qui cristallise en surface,
 - ↳ un sel gris plus gros et plus dense dénommé « ~~s~~Sel de Guérande » qui cristallise sur le fond.
- ❖-L'utilisation des pneus et des bidons pour le maintien des bâches servant à protéger les tas de sel et la fleur de sel des intempéries est proscrite afin d'éviter toute contamination chimique ou par des corps étrangers, ~~mais également vis à vis de l'image du site qui contribue à la notoriété des produits.~~

La « Ffleur de sel de Guérande »

- ❖-La fleur de sel est formée de cristaux flottant en plaques à la surface des œillets utilisés pour la récolte de sel gris. Sa production se caractérise par :
 - ↳ une formation à la surface de l'eau au cours d'un processus de concentration et de cristallisation très rapide.
 - ↳ une formation aléatoire selon les journées, dépendante des conditions atmosphériques.
- ❖-La blancheur prononcée de ces cristaux est due au fait que la fleur de sel n'est jamais en contact avec le fond argileux des bassins.
- ❖-La fleur de sel est récoltée manuellement par écrémage à la surface des œillets des salines productives en sel gris à l'aide d'un outil spécifique adapté, la lousse* (opération dénommée « cueillette* ») avant qu'elle ne précipite au fond des bassins où elle n'est plus récoltée comme fleur de sel.
- ❖-La fleur de sel « cueillie » à l'aide de la lousse* est pré-stockée sur les salines dans des récipients appropriés à l'égouttage naturel ainsi qu'à l'élimination manuelle de la présence éventuelle de corps étrangers.

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande » / « Fleur de Sel de Guérande » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

❖-Après sa récolte, la fleur de sel est stockée dans des locaux et/ou des contenants la mettant à l'abri de toute contamination, tout en lui permettant de poursuivre son égouttage naturel.

Le « sSel de Guérande »

❖-Le sel gris se présente sous la forme de cristaux qui se forment sur le fond argileux de l'œillet ~~en période de récolte~~.

❖-Le paludier récolte le sel gris manuellement dans la saumure de l'œillet à l'aide d'un las*, outil constitué d'un manche d'environ 5 mètres de long, muni à son extrémité d'une pièce de bois rectangulaire.

❖-Le maniement du las* a pour but de mettre en mouvement la saumure présente dans l'œillet pour permettre le déplacement des cristaux posés sur le fond des œillets sans entraîner de particules d'argile. Le sel ainsi déplacé est rassemblé devant la ladure* (plateforme prévue à cet effet sur la périphérie de l'œillet) avant d'être remonté sur celle-ci.

❖-Avant et pendant la récolte, le paludier fait entrer dans chaque œillet* la quantité de saumure nécessaire à la récolte suivante.

❖-Le sel égoutté plusieurs heures est ensuite transporté de la ladure* au trémet* à l'aide d'une brouette. Le sel est mis en tas appelés mulons*. En cas d'intempéries, ils sont recouverts de bâches imperméables permettant de protéger le sel.

❖-Le sel est ensuite transporté dans des hangars à sel (les salorges*), pour y être stocké de façon plus définitive avant sa commercialisation.

❖-Il peut être stocké hors bâtiments dans des espaces et avec des matériaux qui lui assurent une parfaite protection pendant plusieurs années.

VH5.4 - Du stockage au 1^{er} conditionnement du « Ssel de Guérande » et de la « Ffleur de sel de Guérande »

Lors du stockage du sel ou de la fleur de sel, l'utilisation des pneus et des bidons pour le maintien des bâches servant à protéger les tas de sel et la fleur de sel des intempéries est proscrite afin d'éviter toute contamination chimique ou par des corps étrangers.

Le « Ssel de Guérande »

❖-Lors de son déplacement du lieu de récolte au lieu de stockage, chaque remorque de sel gris fait l'objet d'une pesée. Une estimation de pesée peut être acceptée uniquement lorsque le sel est stocké sur la saline de l'exploitant ou en bordure du chemin d'accès à cette saline (stockage intermédiaire). **Afin de conserver les caractéristiques du sel, toutes les précautions sont prises au cours de sa collecte et de son transport. Ainsi les remorques utilisées sont en matériaux inertes au contact du sel, propres de toute souillure et bâchées.**

❖-Avant le 1^{er} conditionnement, le sel gris est systématiquement trié afin d'éliminer les corps étrangers visibles.

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

↳ directement conditionné,

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande » / « Fleur de Sel de Guérande » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

↳ séché puis conditionné,

↳ séché, broyé puis conditionné.

❖-Les produits intermédiaires (**bruts, tamisés, séchés, broyés**) stockés doivent être identifiés.

La « fFleur de sel de Guérande »

❖-La fleur de sel fait aussi l'objet d'une pesée ou d'une estimation de son poids au moment de sa mise en stockage longue durée. L'estimation du poids de la fleur de sel est acceptée dans le cas où il n'y pas de changement de propriétaire lors de la mise en stockage longue durée et si le lieu de stockage longue durée est identique à celui du préstockage (ou stockage intermédiaire).

❖-Elle est systématiquement triée afin **d'éliminer les corps étrangers** de garantir sa propreté, puis conditionnée.

❖-La fleur de sel est pesée avant son 1^{er} conditionnement si aucune pesée n'a été réalisée avant cette étape.

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

Le séchage du « sSel de Guérande » et de la « fFleur de sel de Guérande »

Le séchage du sel gris et de la fleur de sel doit être indirect : sans flamme directe et sans contact avec les gaz de combustion éventuels.

Caractéristiques du produit fini au premier conditionnement

<i>Caractéristiques par type de sel</i>	Sel de Guérande	Fleur de sel de Guérande
Taux d'insolubles	inférieur ou égal à 1%	inférieur ou égal à 0,20%
Corps étrangers	absence de corps étrangers > 8 mm	absence de corps étrangers > 3,5 mm
Taux d'humidité	inférieur ou égal à 12%	inférieur ou égal à 12%

❖-L'ajout d'additifs est interdit

❖-Le sel de Guérande et la fleur de sel de Guérande doivent être vendus dans un conditionnement clos.

6) VIII- LES ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le lien est fondé sur la réputation du « Sel de Guérande » et de la « Fleur de sel de Guérande », acquis grâce au savoir-faire ancestral des paludiers. Ces produits sont issus d'une technique de concentration du sel marin par évaporation naturelle de l'eau. L'aire géographique définie et les conditions climatiques océaniques, associées à une récolte manuelle à l'aide d'outils traditionnels, garantissent au « Sel de

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande » / « Fleur de Sel de Guérande » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

Guérande » et à la « Fleur de sel de Guérande » leurs caractéristiques uniques, qui ont contribué à leur forte renommée au fil des années.

VIII.6.1 – Spécificité de l'aire géographique

Située entre les embouchures de la Loire et de la Vilaine, le pays Guérandais se caractérise par un climat océanique (hivers doux, étés frais) et compte parmi les régions de France où, en été, les jours de pluie sont les moins nombreux et la pluviométrie basse (entre 500 et 600 mm d'eau / an).

~~❖ Les marais salants de la Presqu'île guérandaise constituent un environnement de production privilégié et fragile qui bénéficie de mesures de protections environnementales (Ramsar, Natura 2000).~~

~~❖ Les marais salants de Guérande sont situés en site classé.~~

~~❖ L'aire IGP reflète la réalité de l'espace utilisé aujourd'hui pour produire, stocker en vrac et effectuer un premier conditionnement clos le sel et la fleur de sel par les différents opérateurs. La localisation des opérateurs de stockage et de premier conditionnement dans l'aire IGP permet la maîtrise de l'origine et des caractéristiques du « Ssel de Guérande » et de la « Ffleur de sel de Guérande ».~~

VIII.6.1.1 – Critères climatiques

~~❖ La production de sel gris et de fleur de sel nécessite vent et ensoleillement.~~

~~❖ Le bas pays Guérandais (zone où sont localisés les marais salants) se caractérise par un climat océanique (hivers doux, étés frais) et compte parmi les régions de France où, en été, les jours de pluie sont les moins nombreux et la pluviométrie basse (entre 500 et 600 mm d'eau).~~

VIII.6.1.2 – Critères pédologiques

~~❖ La construction des marais salants littoraux nécessite de grandes étendues argileuses situées aux limites du niveau des plus hautes marées et abritées des effets de la houle.~~

~~❖ Les marais salants de Guérande sont implantés à l'arrière de cordons littoraux qui les protègent de la houle sur d'anciennes prairies maritimes (« Les Bôles ») drainées par des chenaux de marées prolongés par les bondres* et les étiers*.~~

~~❖ La nature argileuse des sols, la plasticité et l'imperméabilité de ces argiles ont permis l'édification des salines par l'homme. Les propriétés calorifiques de l'argile contribuent également à la production de sel car, au mois d'août, l'argile absorbe les calories reçues au cours de la journée qui sont ensuite restituées aux eaux de surface des salines. Cet échange thermique permet de maintenir les températures élevées dans les adernes* et les œillet* pendant la nuit et la poursuite de l'évaporation.~~

VIII.6.1.3 – Critères d'usage

~~❖ L'aire géographique IGP comporte les communes où, historiquement, se situaient des lieux de stockage du « Ssel de Guérande » et de la « Ffleur de sel de Guérande » et où passaient les vendeurs de sel. Jusqu'en 1940, le commerce régional du sel était une activité importante. Les producteurs de sel se déplaçaient en groupe et rayonnaient notamment à partir des ports (où se situaient leurs stocks de sel) sur la Vilaine et sur La Loire vers les~~

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande » / « Fleur de Sel de Guérande » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

~~campagnes avoisinantes. Les stockages dans les magasins des ports ont aussi représenté des perspectives de spéculation pour les marchands de sel (présence de magasins à sel sur La Vilaine).~~

~~❖ La production du sel et de la fleur de sel de Guérande, soumise aux aléas climatiques, peut varier très fortement d'une année à l'autre. La constitution et la gestion des stocks représentent, historiquement et économiquement, un enjeu stratégique pour les producteurs et les metteurs en marché du bassin guérandais.~~

~~❖ Afin de livrer à un opérateur ou de conditionner de la fleur de sel égouttée et la plus propre possible, les producteurs réalisent un premier stockage (stockage intermédiaire ou préstockage) et tri de ce produit. Ce stockage intermédiaire a lieu chez les producteurs qui n'habitent pas nécessairement à proximité des marais salants compte tenu de la pression foncière. Les limites de l'aire IGP prennent en compte cette situation.~~

~~❖ Les différentes mesures environnementales rendent impossible la construction de nouveaux lieux de stockage et de conditionnement sur la zone classée des marais. L'aire IGP intègre cette contrainte et permet le stockage et le premier conditionnement à proximité des lieux de production.~~

~~❖ Historiquement, les entreprises de négoce et de conditionnement sont situées à proximité des marais ou des zones de stockage du sel dans l'aire IGP afin de sécuriser leurs approvisionnements.~~

La production du « Sel de Guérande » et de la « Fleur de sel de Guérande », soumise aux aléas climatiques, peut varier très fortement d'une année à l'autre.

La gestion des niveaux d'eau dans les différents bassins constituant les salines ainsi que les techniques de récolte du « Sel de Guérande » et de la « Fleur de sel de Guérande » sont des savoir-faire traditionnels spécifiques. L'art du paludier consiste à permettre à l'eau, circulant dans l'ensemble des bassins constituant le système, de se concentrer en sel au fil des semaines. Le paludier doit notamment maintenir dans les adernes une saumure dont la concentration est très proche du point de cristallisation, en réglant le débit de l'eau et son épaisseur.

La récolte du « Sel de Guérande » ou de la « Fleur de sel de Guérande » ne peut se faire que dans les marais salants où la présence naturelle d'argile et la situation entre les niveaux de haute et de basse mer des marées à forts coefficients coexistent. La complexité du réseau hydraulique et l'architecture des salines sont des éléments essentiels du paysage et du savoir-faire guérandais.

VIII.6. 1.4 Facteurs humains

~~❖ Les premières mentions écrites de salines pour la région de Guérande sont enregistrées dans le « Cartulaire » de Redon le 15 décembre 854 (cf annexe Gildas Buron). Si la période allant du 10^{ème} siècle au 14^{ème} siècle a été déterminante pour l'essor des marais salants Guérandais, le nombre d'œillettes se développe considérablement à partir du 16^{ème} siècle pour connaître son apogée au 19^{ème} siècle. Entre 1840 et 1960, les marais salants ont ensuite été délaissés ou transformés pour d'autres usages face à la concurrence du sel de mine de différents pays et du sel de mer de Méditerranée. La baisse de la consommation de sel comme produit de conservation des aliments a également contribué à la diminution de la production.~~

~~❖ Depuis 1970, la production de sel est de nouveau en développement sur le bassin guérandais. Les salines exploitées et les techniques de production sont les mêmes que celles utilisées au cours des siècles précédents. Les remises en état de salines se basent sur les techniques traditionnelles.~~

~~❖ C'est en Presqu'île guérandaise que se situe le seul Centre de Formation Professionnelle (en liaison avec la Chambre d'Agriculture de Loire Atlantique) au métier de saliculteur. La majeure partie des professionnels en activité sur le littoral atlantique français sont issus de ce centre de formation créé en 1979 par les paludiers de Guérande (cf Annexes Centre de Formation).~~

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande » / « Fleur de Sel de Guérande » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

~~❖ Aujourd'hui encore, des paludiers de Guérande sont présents dans le cadre de projets de développement et d'expertise avec des pays émergents pour partager leur savoir-faire particulier. (cf. Annexes Univers sel)~~

VIII6.2 – Spécificité des produits

VIII6.2.1 – Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques

Le « Sel de Guérande » se caractérise essentiellement par sa couleur légèrement grisée et un taux d'humidité relativement élevé n'excédant pas 12 %. La « Fleur de sel de Guérande » se caractérise essentiellement par sa couleur naturellement blanche et un taux d'humidité relativement élevé n'excédant pas 12 %. Elle se teinte parfois d'une légère couleur rosée due à la présence d'une algue microscopique (*Dunaliella salina*) et d'une flore bactérienne halophile. Cette couleur disparaît pendant l'égouttage naturel de la fleur de sel.

La fleur de sel est un sel plus rare que le sel gris en raison de sa cristallisation particulière.

Leur origine marine et la technique de récolte leur procurent des teneurs élevées en magnésium bio-disponible ainsi qu'en calcium, potassium et oligo-éléments.

~~❖ Le « Ssel de Guérande » et la « Ffleur de sel de Guérande » sont des produits naturels, non lavés après récolte, non raffinés et sans additif. Le « Sel de Guérande » peut éventuellement être broyé.~~

~~❖ Leur origine marine et la technique de récolte leur procurent des teneurs élevées en magnésium bio-disponible ainsi qu'en calcium, potassium et oligo-éléments.~~

~~❖ Les spécialistes comme les amateurs de la dégustation des produits alimentaires reconnaissent au sel de Guérande une texture (friable), une couleur (légèrement grisée), un parfum (violette) et une saveur (absence de piquant et d'amertume) caractéristiques.~~

VIII6.2.2 – Savoir faire traditionnel spécifique

~~❖ La méthode de production repose sur des bases qui en font l'un des plus anciens agro-systèmes maritimes de tout le littoral atlantique français. Les paludiers de la Presqu'île guérandaise maîtrisent une technique qui leur a valu par le passé d'être appelés à Noirmoutier, dans le Morbihan et dans les Antilles pour aménager des salines à la « mode de Guérande », pour mettre en application leurs connaissances en matière de terrassement, d'hydraulique salicole (plus fines à Guérande qu'ailleurs en raison de données climatiques moins favorables) et de production de sel. (cf Annexes G. Buron).~~

~~❖ La structure des salines spécifique au bassin guérandais contribue au savoir-faire traditionnel. Les salines sont constituées par un ensemble de bassins entrelacés de forme géométrique. Cette structure est due à des facteurs historiques et topographiques, liés aux propriétés des sols.~~

~~❖ La gestion des niveaux d'eau dans les différents bassins constituant les salines ainsi que les techniques de récolte du sel de Guérande et de la fleur de sel de Guérande sont des savoir faire traditionnels spécifiques.~~

~~❖ L'art du paludier consiste à permettre à l'eau, circulant dans l'ensemble des bassins constituant le système, de se concentrer en sel au fil des semaines. Le paludier doit notamment maintenir dans les adernes une saumure dont la concentration est très proche du point de cristallisation, en réglant le débit de l'eau et son épaisseur.~~

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande » / « Fleur de Sel de Guérande » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

❖ L'utilisation du mode d'exploitation traditionnelle des salines permet une épuration naturelle des eaux et décantation des matières en suspension tout au long du circuit de l'eau jusqu'à l'arrivée dans les œillets où le sel et la fleur de sel sont récoltés.

❖ Les opérations de récolte sont traditionnelles et peu sujettes à variation :

La fleur de sel est récoltée manuellement par écrémage à la surface des œillets des salines productives en sel gris à l'aide d'un outil spécifique adapté, la lousse* (opération dénommée « cueillette ») avant qu'elle ne précipite au fond des bassins où elle n'est plus récoltée comme fleur de sel.

Pour le « Ssel de Guérande », la récolte comporte trois étapes : rassembler les cristaux au centre des œillets, les rapprocher de la ladure et les hisser sur la ladure. L'ensemble de ces trois étapes est réalisé dans la saumure à l'aide d'outils traditionnels. Le maniement du las* a pour but de mettre en mouvement la saumure présente dans l'œillet pour permettre le déplacement des cristaux posés sur le fond des œillets sans entraîner de particules d'argile. Le sel ainsi déplacé est rassemblé devant la ladure* (plateforme prévue à cet effet sur la périphérie de l'œillet) avant d'être remonté sur celle-ci. Tous ces gestes témoignent de la mise en pratique d'un savoir faire spécifique des paludiers de Guérande.

❖ Jusqu'à la première moitié du 19^{ème} siècle, le stockage du sel était réalisé au marais ou à proximité immédiate. Le tas de sel (mulon) était protégé des intempéries par une couche de vase (argile issue des salines) directement appliquée sur le sel. Cette façon de faire a pris fin avec la construction de magasins à sel (salorges) en pierre et en bois aux formes particulières : les murs ne sont pas verticaux mais présentent une base déportée vers l'extérieur afin de mieux supporter la pression exercée par la masse du sel. Le sol est légèrement en pente pour permettre l'égouttage de l'eau. Ces magasins étaient, traditionnellement, situés en marge des salines et sur les lieux d'expédition du sel (dont les ports sur La Vilaine et sur La Loire). Le stockage du sel représente donc également un savoir faire traditionnel spécifique à l'aire IGP.

❖ La nature des produits, leurs caractéristiques (égouttage nécessaire, faible fluidité, reprise rapide de l'humidité ambiante) font du sel de Guérande et de la fleur de sel de Guérande des produits dont le stockage et le conditionnement nécessitent un savoir faire et des compétences spécifiques, que les producteurs et les opérateurs de la zone IGP ont développé.

VIII.6.2.3 Réputation ancienne des produits — Antériorité d'usage de la dénomination

❖ Les particularités gustatives et nutritionnelles du sel de Guérande et de la fleur de sel de Guérande ont depuis bien longtemps été reconnues en France et ailleurs dans le monde. Le sel de Guérande est reconnu depuis des siècles comme le sel des gastronomes. La rumeur populaire colporte que le roi Louis XIV n'acceptait sur sa table que du sel provenant des marais salants de Guérande auquel il trouvait un subtil parfum de violette. Cette réputation s'est transmise jusqu'à nos jours.

❖ Depuis 1698 au moins, on parle du(des) « sel(s) de Guérande ». Cette appellation est populaire et encore usuelle sous une forme ancienne en Haute Bretagne où l'on nomme le gros sel marin « sel Guérande ». L'appellation « sel de Guérande » apparaît écrite pour la première fois par Béchameil de Nointel, intendant de Bretagne à la fin du 17^{ème} siècle. (cf Annexes G. Buron).

❖ Si l'appellation « fleur de sel » figure dans des publicités datant des années 1930 et concerne de la « fleur de sel de Loire Inférieure », c'est à partir de la fin des années 70 que cette appellation s'est généralisée, se substituant progressivement aux appellations « sel blanc », « sel menu » ou « sel guérandin » jusqu'alors utilisés pour ce produit qui ne se valorisait pas encore commercialement. (cf. Annexes G. Buron).

❖ La notoriété des dénominations « Sel de Guérande » et « fleur de sel de Guérande » a accompagné le développement commercial des ces produits à la fin des années 80. L'appellation générique « sel de Guérande » a été utilisé auprès des consommateurs lors du lancement commercial et publicitaire du Label Rouge « Sel Marin de

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande » / « Fleur de Sel de Guérande » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

l'Atlantique » obtenu le 8 juillet 1991 (cf. en annexe la copie de l'emballage). Il est en de même pour l'appellation « fleur de sel de Guérande ».

VIII.6.2.4 Réputation actuelle des produits

❖ Des centaines d'articles font référence au sel de Guérande et/ou à la fleur de sel de Guérande et soulignent l'importance du travail accompli par les paludiers tant sur le plan de la qualité des produits qu'ils récoltent (sel gris et fleur de sel) que sur la gestion d'un espace littoral sensible. (cf. Annexes articles presse)

❖ A l'initiative de quatre ministères (Agriculture, Culture, Ecologie et Tourisme), les marais salants de Guérande ont été officiellement proclamés « Site Remarquable du Goût » en 1995 pour le lien entre le sel de Guérande et le patrimoine culturel, environnemental et touristique des marais salants.

❖ L'intérêt des consommateurs pour le sel de Guérande et la fleur de sel de Guérande est attesté par les études et enquêtes réalisées par les entreprises de commercialisation et les professionnels de la distribution. Dans un univers de produit extrêmement banalisé, le sel de Guérande a été le pionnier de la segmentation d'un marché du sel qui identifie aujourd'hui les « sels d'origine ». (cf. Annexes économiques)

D'autre part, de nombreux ouvrages culinaires et gastronomiques font état de la réputation du sel de Guérande et de la fleur de sel de Guérande et nombre de restaurateurs réputés, en France et dans de nombreux pays, affichent leur préférence pour ce sel. (cf. Annexes gastronomie).

❖ Enfin, l'utilisation du sel de Guérande et de la fleur de sel de Guérande par des entreprises du secteur agro-alimentaire connaît un développement constant et fait l'objet d'une mise en avant de ce choix sur leurs étiquettes et documents publicitaires. (cf. Annexes économiques).

VIII.6.3 – Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

❖ La récolte du sel de Guérande ou de la fleur de sel de Guérande ne peut se faire que dans les marais salants clairement localisés par la présence naturelle d'argile et la situation entre les niveaux de haute et de basse mer des marées à forts coefficients. La complexité du réseau hydraulique et l'architecture des salines sont des éléments essentiels du paysage et du savoir faire guérandais.

Le mode de récolte pratiqué dans les marais salants de la presqu'île guérandaise est différent de celui des autres bassins de production du littoral atlantique

❖ La complexité du réseau hydraulique et l'architecture même des salines sont des éléments essentiels du paysage et du savoir-faire guérandais. (cf. Annexes)

❖ Le savoir faire des paludiers de Guérande se caractérise par les éléments ci-dessous et s'exprime à l'aide d'un vocabulaire particulier (cf. lexique en Annexes) :

↳ l'utilisation du jeu des marées, tant pour alimenter les réservoirs de manière naturelle (marée haute à fort coefficient), que pour vider les salines (marée basse de mortes eaux) ; la circulation de l'eau se faisant par gravité, d'un bassin à l'autre.

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande » / « Fleur de Sel de Guérande » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

↳ le recours à trois types de bassins : des réservoirs, des surfaces de concentration et d'évaporation et des œillets. La saline contient les surfaces de concentration et les œillets. Les réservoirs sont toujours séparés de la saline par des talus.

↳ la périodicité des récoltes : elle est saisonnière (en moyenne de mi-juin à mi-septembre) et quotidienne dès que les conditions météorologiques sont réunies. Toute pluie interrompt ou annule le procédé de concentration de l'eau de mer. **En effet, la production de sel gris et de fleur de sel nécessite la présence de vent et de soleil.**

↳ la récolte du sel dans la saumure : les œillets sont toujours recouverts d'eau de manière à ne pas interrompre le processus de concentration à chaque fois que le sel est recueilli.

↳ l'absence de mécanisation des opérations de récolte et du portage du sel jusqu'au trémet.

↳ les exploitations agricoles sont individuelles, familiales ou de type sociétaire.

❖-Ces caractéristiques sont essentielles à la production et à la typicité du produit.

~~❖-Le stockage du sel et de la fleur de sel de Guérande ne peut se faire que dans l'aire IGP où sont localisés les producteurs et les opérateurs de la filière disposant des savoir faire spécifiques. Un premier conditionnement clos, réalisé dans l'aire IGP avant que le produit ne quitte celle-ci, est également indispensable pour garantir l'origine et la traçabilité des produits.~~

Les premières mentions écrites de salines pour la région de Guérande sont enregistrées dans le « Cartulaire » de Redon le 15 décembre 854. Si la période allant du 10^{ème} siècle au 14^{ème} siècle a été déterminante pour l'essor des marais salants Guérandais, le nombre d'œillets se développe considérablement à partir du 16^{ème} siècle pour connaître son apogée au 19^{ème} siècle. Entre 1840 et 1960, les marais salants ont ensuite été délaissés ou transformés pour d'autres usages face à la concurrence du sel de mine de différents pays et du sel de mer de Méditerranée. La baisse de la consommation de sel comme produit de conservation des aliments a également contribué à la diminution de la production.

Depuis 1970, la production de sel est de nouveau en développement sur le bassin guérandais. Les salines exploitées et les techniques de production sont les mêmes que celles utilisées au cours des siècles précédents. Les remises en état de salines se basent sur les techniques traditionnelles.

C'est en Presqu'île guérandaise que se situe le seul Centre de Formation Professionnelle (en liaison avec la Chambre d'Agriculture de Loire-Atlantique) au métier de saliculteur. La majeure partie des professionnels en activité sur le littoral atlantique français sont issus de ce centre de formation créé en 1979 par les paludiers de Guérande.

Les particularités gustatives et nutritionnelles du « Sel de Guérande » et de la « Fleur de sel de Guérande » ont depuis bien longtemps été reconnues en France et ailleurs dans le monde. Le « Sel de Guérande » est reconnu depuis des siècles comme le sel des gastronomes. La rumeur populaire colporte que le roi Louis XIV n'acceptait sur sa table que du sel provenant des marais salants de Guérande auquel il trouvait un subtil parfum de violette. Cette réputation s'est transmise jusqu'à nos jours.

Si l'appellation « fleur de sel » figure dans des publicités datant des années 1930 et concerne de la « fleur de sel de Loire Inférieure », c'est à partir de la fin des années 70 que cette appellation s'est généralisée, se substituant progressivement aux appellations « sel blanc », « sel menu » ou « sel guérandin » jusqu'alors utilisés pour ce produit qui ne se valorisait pas encore commercialement.

La réputation des dénominations « Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande » a accompagné le développement commercial de ces produits à la fin des années 80. La dénomination « Sel de Guérande » a

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande » / « Fleur de Sel de Guérande » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

été utilisé auprès des consommateurs lors du lancement commercial et publicitaire d'une première démarche collective reconnue par l'Etat sous la dénomination « Sel Marin de l'Atlantique » obtenu le 8 juillet 1991. La dénomination « Fleur de sel de Guérande » a également fait l'objet d'un important développement commercial à la même période.

Des centaines d'articles font référence au « Sel de Guérande » et/ou à la « Fleur de sel de Guérande » et soulignent l'importance du travail accompli par les paludiers tant sur le plan de la qualité, la particularité des produits qu'ils récoltent (sel gris et fleur de sel) que sur la gestion d'un espace littoral sensible.

L'intérêt des consommateurs pour le « Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande » est attesté par les études et enquêtes réalisées par les entreprises de commercialisation et les professionnels de la distribution. Dans un univers de produit extrêmement banalisé, le « Sel de Guérande » a été le pionnier de la segmentation d'un marché du sel qui identifie aujourd'hui les « sels d'origine ». D'autre part, de nombreux ouvrages culinaires et gastronomiques font état de la réputation du « Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande » et nombre de restaurateurs réputés, en France et dans de nombreux pays, affichent leur préférence pour ce sel.

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande » / « Fleur de Sel de Guérande » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

IX—7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE L'ORGANISME DE CONTROLE

❖ ~~Le Sel de Guérande et la Fleur de Sel de Guérande bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée seront contrôlés par l'Organisme Certificateur :~~

CERTIPAQ
Centre de Certification des Produits Agricoles et Agroalimentaires de Qualité
44, rue La Quintinie
75015 PARIS
Tél : 01.45.30.92.92
Fax : 01.45.30.93.00
Email : certipaq@certipaq.com
Site Internet : www.certipaq.com

❖ ~~CERTIPAQ est accrédité par le COFRAC (n°5 0057, portée disponible sur www.cofrac.fr) au regard des critères définis par la norme NF EN 45011.~~

❖ ~~CERTIPAQ, est agréé par Arrêté du Ministère chargé de l'Agriculture et de la Pêche et du Secrétaire d'Etat aux Petites et Moyennes Entreprises, au Commerce, à l'Artisanat et à la Consommation pour la certification de l'Indication Géographique Protégée.~~

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

Courriel : contact@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

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, avant la mise sur le marché, 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 X — REGLES DE L'ETIQUETAGE DU PRODUIT

❖ ~~Le sel de Guérande et la fleur de sel de Guérande doivent être conditionnés dans un emballage clos.~~

❖ ~~L'étiquetage porté sur le « Ssel de Guérande » et sur la « Ffleur de sel de Guérande » doit respecter, outre les mentions obligatoires conformes à la législation en vigueur et celles propres à chaque conditionneur, les règles suivantes :~~

↳ ~~dénomination~~ **Dénomination** de l'IGP

- ~~«Ssel de Guérande»~~ pour le sel gris et pour les produits issus du séchage et du broyage du sel gris.
- ~~«Ffleur de sel de Guérande»~~ pour la fleur de sel

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande » / « Fleur de Sel de Guérande » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

↳ Indiquer les éléments suivants :

- ✓ **Logotype-Le symbole IGP et/ou mention « Indication Géographique Protégée » de l'Union européenne dans le même champ visuel que la dénomination de l'IGP.**
- La mention, et l'adresse **et/ou le site internet** de l'Organisme de Défense et de Gestion

9) EXIGENCES NATIONALES XI — LES EXIGENCES A RESPECTER Y COMPRIS COMMUNAUTAIRES OU NATIONALES

ELEMENTS RECAPITULATIFS DES POINTS A MAITRISER ET METHODES D'EVALUATION

Le tableau suivant présente les principaux points à contrôler du cahier des charges et leurs méthodes d'évaluation.

Etapes	POINT A CONTROLER	VALEURS CIBLE	METHODE D'EVALUATION
Production et Récolte	Implantation des salines de production	Marais salants de l'aire géographique IGP	Vérification documentaire et visuelle
	Etat général des salines	Absence de contaminants ou de matériaux pouvant porter atteinte au produit	Vérification visuelle
	Mode de récolte	Récolte manuelle	Vérification visuelle
	Utilisation d'outils adaptés	Outils permettant la récolte manuelle traditionnelle, composés de matériaux inertes au sel (bois) ou agréés au contact alimentaire	Vérification visuelle ou documentaire
Collecte, Transport et Stockage	Implantation du lieu de préstockage	Dans l'aire géographique de l'IGP	Vérification visuelle
	Quantité de fleur de sel déplacée et entrée en préstockage	Poids connu ou estimé par le nombre de contenants	Vérification documentaire et visuelle
	Implantation des lieux de stockage	Dans l'aire géographique de l'IGP	Vérification documentaire et visuelle
	Poids de sel ou de fleur de sel récolté (ou estimation si stockage sur la saline ou sur le chemin d'accès à la saline ou si la fleur de sel reste en préstockage sans changement de propriétaire)	Poids connu	Vérification documentaire et visuelle
Tri	Tri manuel ou mécanique	Tri manuel ou mécanique	Vérification documentaire et/ou visuelle

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande » / « Fleur de Sel de Guérande » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

Transformation	Absence d'additif	Aucun additif incorporé	Vérification visuelle ou documentaire
	Isolement et identification des lots IGP	Produits IGP isolés et identifiés par un N° de lot	Vérification documentaire et visuelle
Conditionnement	Implantation du 1 ^{er} Conditionnement clos	1 ^{er} conditionnement clos dans l'aire géographique de l'IGP	Vérification visuelle et documentaire
	Etiquetage conforme au cahier des charges	Dénomination de l'IGP « Sel de Guérande » ou « Fleur de sel de Guérande » Logotype IGP Mention et adresse et/ou site internet de l'ODG	Vérification visuelle et documentaire
Caractéristiques du produit au premier conditionnement	Absence d'additif	Aucun additif incorporé	Vérification visuelle sur site du process et vérification documentaire
	Caractéristiques physiques du sel gris		
	- Taux d'insolubles	≤ 1%	Vérification documentaire et analyse
	- Taux d'humidité	≤ 12%	Vérification documentaire et analyse
	- Corps étrangers	Absence de corps étrangers > 8 mm	Vérification visuelle et documentaire
	Caractéristiques physiques de la fleur de sel		
	- Taux d'insolubles	≤ 0,20%,	Vérification documentaire et analyse
	- Taux d'humidité	≤ 12%	Vérification documentaire et analyse
	- Corps étrangers	Absence de corps étrangers > 3.5 mm	Vérification visuelle et documentaire
	Absence d'additif	Aucun additif incorporé	Vérification visuelle sur site du process et/ou vérification documentaire

*Compte tenu de la naturalité des produits, une absence absolue de corps étrangers ne saurait être garantie

Production et récolte

Caractéristiques	Points à maîtriser	Méthodes d'évaluation
Origine géographique	Implantation des salines de production	Vérification documentaire et visuelle des contrats d'adhésion, plan cadastral et fiche d'identité de l'exploitation et de la localisation des salines
Technique de récolte	Mode de récolte	Usage et savoir faire traditionnel. Vérification sur les lieux de production
	Utilisation d'outils adaptés	Usage et savoir faire traditionnel. Vérification sur les lieux de production

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande » / « Fleur de Sel de Guérande » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

	-Élimination des corps étrangers visibles	Vérification documentaire et/ou visuelle sur les lieux de production
--	---	--

Collecte, Transport et Stockage



Tri des produits



Transformation



Caractéristiques	Points à maîtriser	Méthodes d'évaluation
Lieu de préstockage (stockage intermédiaire) de la fleur de sel	Implantation du lieu de préstockage	Vérification visuelle sur le lieu de préstockage
	Non contamination du produit	Vérification visuelle sur le lieu de préstockage
	Quantité de fleur de sel déplacée et entrée en préstockage	Vérification documentaire et visuelle des bons de déplacements en cours de saison
Lieu de stockage	Implantation des lieux de stockage	Vérification documentaire et visuelle des déclarations de stockage, plan de masse des stocks et des lieux de stockage
Récolte	Poids de sel ou de fleur de sel IGP récolté (ou estimation si stockage sur la saline ou sur le chemin d'accès à la saline ou si la fleur de sel reste en préstockage sans changement de propriétaire)	Vérification documentaire et visuelle des bons de rentrée de récolte, des déclarations de stockage et des bons de déplacements éventuels

Caractéristiques	Points à maîtriser	Méthodes d'évaluation
Tri	corps étrangers	Vérification documentaire et/ou visuelle sur lieux de transformation,

Caractéristiques	Points à maîtriser	Méthodes d'évaluation
Sans additif	Absence d'additif	Vérification visuelle sur site du process de transformation
Stockage	Isolement et identification des lots IGP	Vérification documentaire et visuelle des documents de traçabilité et du sel IGP sur les lieux de stockage

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande » / « Fleur de Sel de Guérande » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

Conditionnement



Produit fini

Caractéristiques	Points à maîtriser	Méthodes d'évaluation
Conditionnement	Conditionnement clos	Vérification visuelle et documentaire sur les conditionnements
	Etiquetage conforme	Vérification visuelle et documentaire sur les conditionnements
	Mention d'un N° de lot	Vérification visuelle et documentaire sur les conditionnements et documents de traçabilité

Caractéristiques	Points à maîtriser	Méthodes d'évaluation
Caractéristiques physiques du sel gris	Taux d'insolubles	Vérification documentaire
	Taux d'humidité	Vérification documentaire
	Corps étrangers	Vérification visuelle et documentaire
Caractéristiques physiques de la fleur de sel	Taux d'insolubles	Vérification documentaire
	Taux d'humidité	Vérification documentaire
	Corps étrangers	Vérification visuelle et documentaire
Caractéristiques chimiques du sel gris, de la fleur de sel et des dérivés du sel gris	Absence d'additif	Vérification visuelle sur site du process

ANNEXE

XII LISTE DES ANNEXES

— Lexique

LEXIQUE

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

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande » / « Fleur de Sel de Guérande » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

Aderne (n.m.) : quatrième et avant-dernier type de bassin d'une saline où l'eau subit une évaporation particulièrement intense, ~~les adernes ont une triple fonction :~~

~~— Elles sont les dernières surfaces de concentration avant les œillets, disposées à l'issue du circuit des fards.~~

~~— Elles servent de zone de précipitation au sulfate de calcium qui est le premier sel qui cristallise, avant le chlorure de sodium, et évitent ainsi son dépôt dans les œillets. Le sulfate de calcium est dissout, naturellement, pendant la période hivernale au contact d'eau moins salée.~~

~~— Elles constituent les réserves d'alimentation quotidienne en eau concentrée pour les œillets.~~

~~L'art du paludier consiste donc à maintenir dans les adernes une saumure dont la concentration est très proche du point de cristallisation, en réglant le débit de l'eau et son épaisseur. Au sortir des adernes, cette saumure fait l'objet d'une distribution sur les œillets, par un canal appelé « délivre » (petit canal permettant la distribution de l'eau dans les œillets).~~

Cobier (n.m.) : deuxième type de bassin (facultatif) d'une saline où l'eau poursuit son échauffement commencé dans la vasière. ~~Il est généralement compartimenté par des ponts. L'introduction de l'eau de la vasière dans le cobier est gérée par un dispositif permettant une alimentation maîtrisée et continue par gravité. La sortie de l'eau du cobier s'effectue de la même façon. Certaines exploitations n'ont pas de cobier. Dans ce cas, l'eau sort de la vasière pour alimenter directement les salines.~~

Cueillette (n.f.) : action de récolte de la fleur de sel manuellement au moyen d'une lousse.

Délivre (n.m.) : petit canal permettant la distribution de l'eau dans les œillets.

Etier (n.m.) : canal amenant l'eau de mer dans les marais salants.

Fard ou fare (n.m.) : troisième type de bassin d'une saline tracé en chicane pour allonger au maximum le trajet de l'eau.

Inse (n.f.) : entrée d'eau des œillets

Ladure (n.f.) : petite plate-forme située au bord de l'œillet sur laquelle le sel est amené manuellement. Le sel s'y égoutte pendant plusieurs heures.

Las (n.m.) : outil traditionnel servant à la récolte du sel gris constitué d'un long manche muni à son extrémité d'une lame rectangulaire.

Lousse (n.f.) : outil traditionnel servant à la cueillette de la fleur de sel.

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande » / « Fleur de Sel de Guérande » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

Mulon (n.m.) : tas de sel s'égouttant naturellement.

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

œillet (n.m.) : dernier type de bassin d'une saline dans lequel s'effectuent la cristallisation et la récolte du sel.

œillet tué (n.m.) : œillet sur lequel le sel n'est pas récolté mais dans lequel l'eau circule. Permet d'augmenter la productivité de la saline.

Paludier (n.m.) : exploitant agricole récoltant du sel dans les marais salants.

Roulier (n.m.) : entreprise qui réalise le transport du sel depuis la saline du producteur jusqu'au lieu de stockage.

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

Saline (n.f.) : 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.) : hangar à sel traditionnel.

~~Sel gemme : sel issu des mines de sel au moyen de la technique minière.~~

~~Sel igné : sel obtenu par évaporation artificielle au moyen de la technique ignigène.~~

~~Technique agricole : technique d'obtention du sel par évaporation naturelle de l'eau de mer.~~

~~Technique ignigène : technique d'obtention du sel par évaporation artificielle d'eau salée concentrée.~~

Traict (n.m.) : vaste lagune d'où provient l'eau de mer qui sera acheminée par gravité dans les salines.

Trémet (n.m.) : place aménagée sur les talus de la saline pour y stocker le sel après récolte.

Tri (n.m.) : le tri peut-être réalisé manuellement ou par tamisage.

Projet de cahier des charges modifié de l'indication géographique protégée « Sel de Guérande » / « Fleur de Sel de Guérande » voté sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition par le comité national IGP-LR-STG des 16 et 17 octobre 2024

Vasière (n.f) : premier bassin d'un marais salant qui constitue la réserve d'eau de mer. C'est aussi dans ce bassin que s'effectuent une première décantation (les vases les plus fines et les éléments planctoniques en suspension dans l'eau y sont abandonnés) et une première concentration.