

## **DOCUMENT UNIQUE**

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

N° UE: [réservé UE]

**AOP ( )**

**IGP (X)**

**1. DÉNOMINATION(S) [DE L'AOP OU DE L'IGP]**

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

**2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS**

FRANCE

**3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE**

**3.1. Type de produit**

Classe 2.6. Sel

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1**

Le « Sel de l'Île de Ré » / « Fleur de sel de l'Île de Ré » est un sel marin produits par évaporation naturelle d'eau de mer dans les marais salants de l'île de Ré et récolté manuellement. Il est non raffiné, non lavé et sans ajout d'additifs.

Sa teinte est de grise à blanche variant selon le taux d'insolubles présent dans le produit. Il peut présenter des notes légèrement rouges à jaunes dues à la présence de micro-organismes.

Sa granulométrie est hétérogène à la récolte. Sous forme de cristaux :

- Granulométrie du « Sel de l'Île de Ré » : au minimum 90% du sel a une granulométrie inférieure à 8mm ;
- Granulométrie du sel fin : au minimum 90 % du sel a une granulométrie inférieur à 2mm ;

Le sel compacté se présente sous forme de blocs de taille et de formes variables et a un poids supérieur à 4g.

Le taux d'humidité au conditionnement est : inférieur ou égal à 10% pour le sel fin et le gros sel; inférieur ou égal à 5% pour le sel compacté.

Le taux d'insolubles est inférieur ou égal à 0,75g pour 100g de sel et il y a une absence de corps étranger dur et acéré de plus de 7mm.

La « Fleur de sel de l'Île de Ré » est constitué de cristaux friables, flottants à la surface lors de la récolte.

Sa teinte est blanche pouvant présenter des notes légèrement rouges à jaunes dues à la présence de micro-organismes s'estompant avec le temps.

Le taux d'humidité au conditionnement est inférieur ou égal à 8%.

Le taux d'insolubles est inférieur ou égal à 0,2g pour 100g de fleur de sel et il y a une absence de corps étranger dur et acéré de plus de 5mm.

**3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

**3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

Les opérations de production et de récolte du « Sel de l'Île de Ré »/ « Fleur de sel de l'Île de Ré » se font exclusivement dans l'aire géographique.

**3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence**

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

**3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence**

**4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRES GÉOGRAPHIQUE**

L'aire géographique concerne les 10 communes suivantes :

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

**5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUE**

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

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

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

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

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

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

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

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

L'extension du domaine salicole s'est poursuivie avec une vigoureuse reprise d'endiguements et de créations de marais salants sur le pourtour du Fier, à l'initiative des notables protestants de l'île de Ré et de La Rochelle. Le point culminant de l'activité du sel sur l'Île de Ré se trouve au milieu du 19<sup>ème</sup> siècle, atteignant 1550 ha de marais et une production annuelle de 31 750 tonnes, ce qui en fait un pilier fondamental pour le développement de l'Île (Tardy, 1987). Cette zone de marais façonnée pour la production de sel occupe aujourd'hui environ 20% de la surface totale de l'île. Ce milieu anthropique influe fortement sur le paysage et l'image de l'île.

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

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

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

Delbos a décrit dans le détail les pratiques et le savoir-faire de la production du sel sur l'Île de Ré<sup>2</sup>.

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

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

---

<sup>1</sup> Sources Météo France – données moyennes 1981-2010 à la Couarde sur Mer

<sup>2</sup> Delbos, Les marais salants de l'île de Ré, techniques et savoir-faire, programme III B Interreg sal/sel de l'atlantique, 2008.

*Demande de reconnaissance en IGP de la dénomination « Sel de l'Île de Ré »/ « Fleur de sel de l'Île de Ré » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 3 juillet 2020*

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

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

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

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

Le développement des marais salants sur l'Île de Ré, par l'aménagement et le défrichement des zones de marais, a exacerbé le méso-climat originel de l'Île, propice à la production du sel. Par ailleurs, la présence naturelle d'argile, l'ensoleillement conséquent du printemps à l'automne, l'alternance de brises de mer et de terre et des perturbations océaniques amenant des vents plus puissants ou encore les précipitations limitées constituent les conditions propices pour la production de sel et de fleur de sel. Le saunier a su manier les conditions du milieu en développant un savoir-faire particulier. Grâce à une structuration efficace des zones humides de l'île depuis plusieurs siècles et à une technique ancestrale, enseignée quasiment à l'identique aujourd'hui, le saunier de l'Île de Ré exploite de façon durable un milieu unique et préservé. Les marais salants, dont le fond est naturellement constitué d'argile, ont été façonnés de manière à capter naturellement l'eau de mer et à en réguler la circulation gravitaire. Le saunier maîtrise la gestion de l'eau de mer, du *vasais* jusqu'aux *aires saunantes*, favorisant l'évaporation et la cristallisation de l'eau de mer en vue d'obtenir du sel et de la fleur de sel.

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

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

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

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

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

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

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

*Demande de reconnaissance en IGP de la dénomination « Sel de l'Île de Ré »/ « Fleur de sel de l'Île de Ré » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 3 juillet 2020*

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

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

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

---

### **Référence à la publication du cahier des charges**

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/PNOCDCSelFdSRe03072020.pdf>