

# Indication Géographique Protégée

- SEL DE GUERANDE -

/

- FLEUR DE SEL DE GUERANDE -

Groupement demandeur

**A P R O S E L A**

« Association pour la **P**ROMotion du **S**EL Artisanal »

65, rue du Maréchal Juin

44420 LA TURBALLE

Téléphone : 02 40 60 64 38

Le Président  
du Conseil d'Administration

Grégory PITART



# SOMMAIRE

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

## I - GROUPEMENT DEMANDEUR

### **APROSELA «Association pour la **PRO**motion 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**

## 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.

## IV - LA DESCRIPTION DU PRODUIT

❖ Le sel de Guérande et la fleur 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 « fleur de sel de Guérande» qui cristallise en surface des œillets\* en argile naturelle de la Presqu'île guérandaise.

#### IV.1 - Sel de Guérande

❖ Le 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. Egalement 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 sel de Guérande peut être séché, broyé pour obtenir des sels de granulométrie et humidité variables.

#### IV.2 - Fleur de sel de Guérande

❖ La 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 porte plus l'appellation « fleur de sel de Guérande », elle est traditionnellement assimilée à du sel gris.

#### IV.3 – Principales caractéristiques

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

<b>Caractéristiques par type de sel</b>	<b>Sel de Guérande</b>	<b>Fleur de sel de Guérande</b>
Taux d'insolubles	inférieur ou égal à 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'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.

## V - LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

- ❖ Les opérations réalisées dans l'aire IGP sont les opérations de récolte, de stockage « vrac » 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.1 - Délimitation de l'aire géographique de l'IGP

- ❖ La récolte du sel de Guérande et de la fleur de sel de Guérande 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 :

Départements	Communes		
<b>LOIRE-ATLANTIQUE</b> (39 Communes)	ASSERAC BATZ-SUR-MER, BAULE-ESCOUBLAC (LA) BESNE BOUEE CAMPBON CHAPPELLE-DES-MARAIS (LA) CHAPPELLE LAUNAY (LA) CROISIC (LE) CROSSAC DONGES DREFFEAC GUENROUET	GUERANDE HERBIGNAC LAVAU-SUR-LOIRE MALVILLE MESQUER MISSILLAC MONTOIR-DE-BRETAGNE PIRIAC-SUR-MER PONTCHATEAU PORNICHET POULIGUEN (LE) PRINQUIAU QUILLY	SAINT-ANDRE-DES-EAUX SAINT-GILDAS-DES-BOIS SAINT-JOACHIM SAINT-LYPHARD SAINT-MALO-DE-GUERSAC SAINT-MOLF SAINT-NAZAIRE SAINTE-ANNE-SUR-BRIVET SAINTE-REINE-DE-BRETAGNE SAVENAY SEVERAC TRIGNAC TURBALLE (LA)
<b>MORBIHAN</b> (7 Communes)	CAMOEL FEREL NIVILLAC	PENESTIN ROCHE-BERNARD (LA) SAINT-DOLAY	THEHILLAC



## V.2 - Raisons du choix de l'aire géographique définie

❖ Les références historiques sur l'activité salicole en Presqu'île guérandaise mettent en avant les différentes routes du sel ainsi que les emplacements des marchands de sel et stockeurs hors du site de production. C'est ainsi que l'on retrouve l'utilisation des voies navigables que sont La Loire (limite sud de la zone IGP), La Vilaine (au Nord), et le Canal de Nantes à Brest qui délimite la partie Nord Est de la zone IGP. On retrouve historiquement des emplacements de lieux de stockage de sel et de commercialisation jusqu'aux villes de Savenay et de Campbon dont les limites administratives des communes constituent la limite Est de la zone IGP.

❖ Le périmètre de l'aire choisie reflète la réalité de l'espace utilisé aujourd'hui pour produire, stocker en vrac et effectuer un premier conditionnement clos par les différents opérateurs. Les marais salants du bassin de Guérande et leur proximité immédiate étant intégralement situés en site classé, il est impossible de construire des bâtiments de stockage sur le site. L'ensemble de ces éléments justifie la délimitation de l'aire géographique de l'IGP.

## VI - LES ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRES GÉOGRAPHIQUE

❖ La garantie que le produit IGP est originaire de l'aire géographique est obtenue par la mise en place :

- ↳ d'une identification précise des salines exploitées par chaque producteur,
- ↳ d'une identification précise des lieux de stockage vrac utilisés par chaque opérateur,
- ↳ d'une traçabilité rigoureuse de la récolte à la 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 et de l'organisme certificateur.

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

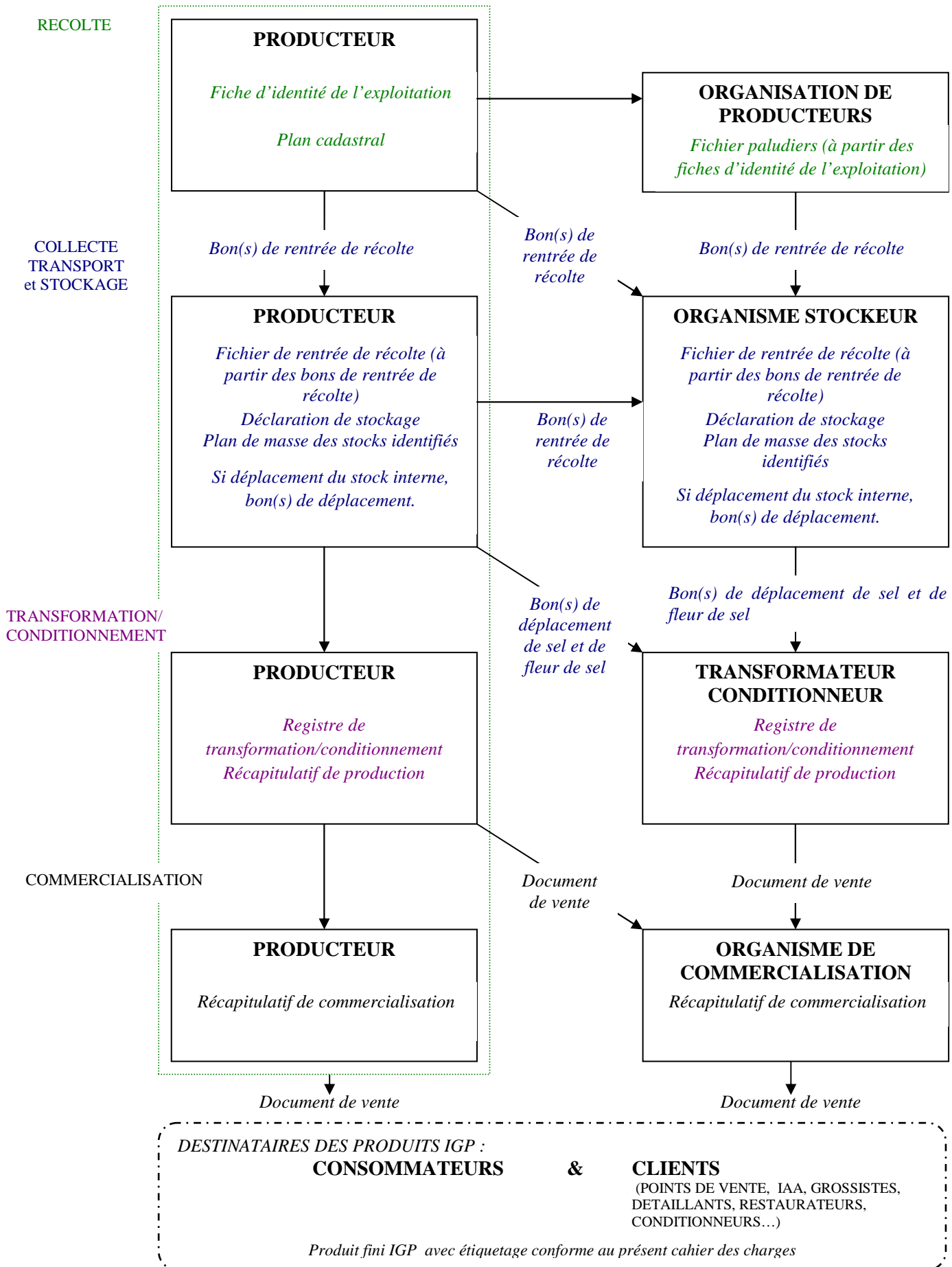
❖ En raison du temps qui peut s'écouler entre la récolte et la consommation du sel de Guérande et de la fleur de sel de Guérande, les documents relatifs à la traçabilité doivent être conservés 10 ans.

VI.1 - 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
	Fichier paludiers (récapitulatif des fiches d'identité de l'exploitation individuelle)	L'organisation de producteurs	
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 stockage	Le producteur ou l'organisme stockeur	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	en continu
	Plan de masse des stocks identifiés	Le producteur ou l'organisme stockeur	1 fois / an
	Numéro de lot pour traçabilité ascendante et descendante	Le producteur ou l'organisme stockeur	en continu
	Bon de déplacement de sel	Le producteur ou l'organisme stockeur	en continu
TRANSFORMATION - CONDITIONNEMENT	Numéro de lot pour traçabilité ascendante et descendante	Le producteur ou le transformateur-conditionneur	en continu
	Registre de transformation conditionnement	Le producteur ou le transformateur-conditionneur	en continu
	Récapitulatif de production	Le producteur ou le transformateur-conditionneur	1 fois /an
COMMERCIALISATION	Numéro de lot pour traçabilité ascendante et descendante	Le producteur ou le transformateur -conditionneur ou l'organisme de commercialisation	en continu
	Document de vente	Le producteur ou le transformateur -conditionneur ou l'organisme de commercialisation	en continu
	Récapitulatif de commercialisation	Le producteur ou le transformateur -conditionneur ou l'organisme de commercialisation	1 fois /an



VI.2 - Schéma de traçabilité



En vertical : cas du producteur individuel

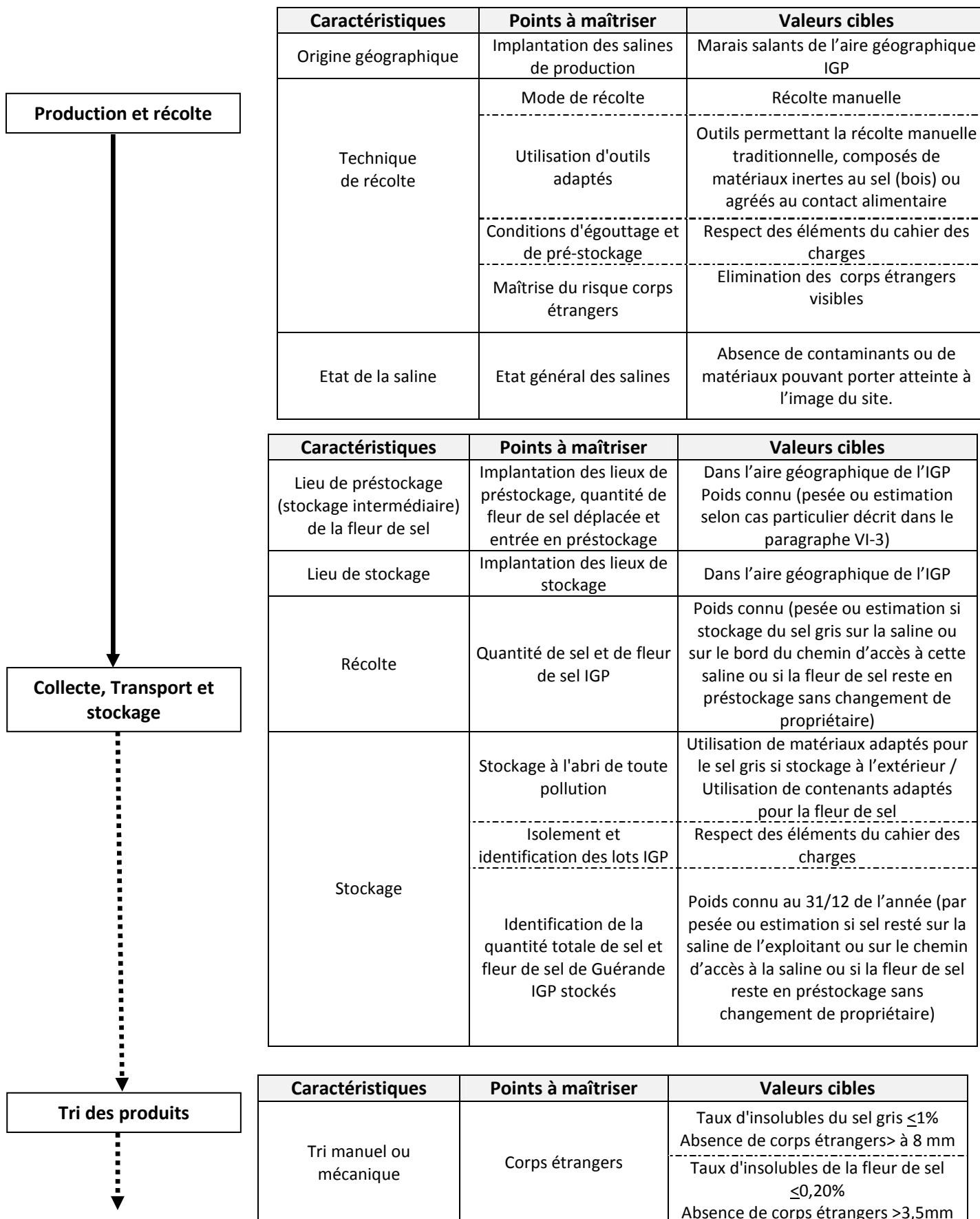
### VI. 3 - Commentaires

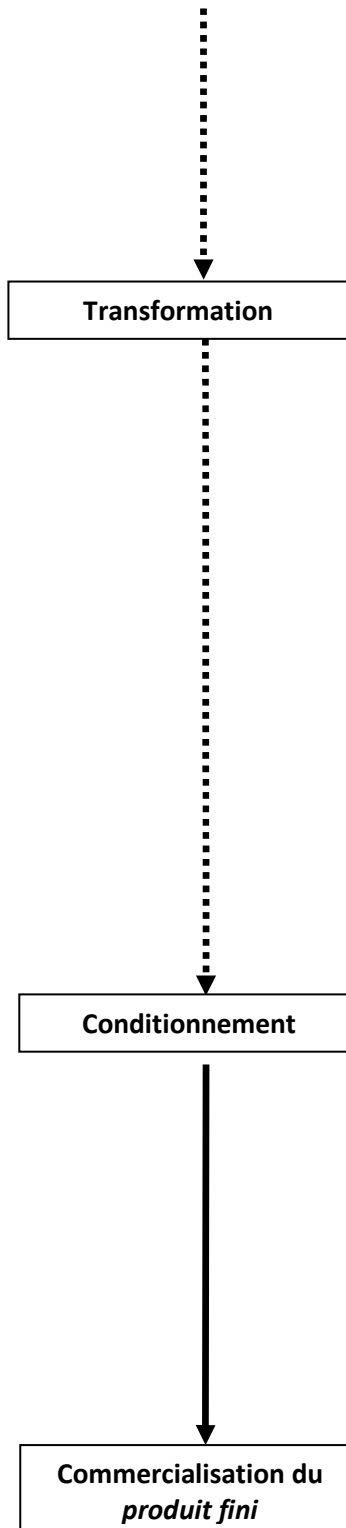
- ❖ Les exploitations salicoles concernées par l'IGP sont identifiées grâce à des **fiches d'identité de l'exploitation** qui sont remplies par chaque producteur et conservées par celui-ci ou l'organisme de production. Cette fiche comprend notamment le nom du producteur, son adresse, le nom et la localisation 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 sont conservés par le producteur 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).
- ❖ Le sel gris et la fleur de sel stockés par les producteurs ou les organismes stockeurs, 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 sel de Guérande et de fleur de sel de Guérande récoltées sur l'année et stockées par le producteur ou l'organisme stockeur. 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 ou organisme stockeur et contribue à l'identification des stocks de sel de Guérande et fleur 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 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.
- ❖ 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 vrac 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 ou le 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** est constitué par le producteur ou l'organisme de commercialisation. Il est constitué par le cumul des volumes commercialisés par produit IGP.

## VII - LA DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION

### VII.1- Schéma de vie





Caractéristiques	Points à maîtriser	Valeurs cibles
Transformation éventuelle du sel gris par séchage / broyage	Respect des caractéristiques du sel gris avant séchage et/ou broyage	Taux d'insolubles du sel gris utilisé $\leq 1\%$ , Absence de corps étrangers > 8 mm Absence d'additif dans le sel gris utilisé
Séchage éventuel de la fleur de sel	Respect des caractéristiques de la fleur de sel	Taux d'insolubles de la fleur de sel utilisée $\leq 0,20\%$ , absence de corps étrangers > 3,5mm Absence d'additif dans la fleur utilisée
Sans additif	Absence d'additif	Aucun additif incorporé
Lieu de transformation	Localisation du lieu de transformation	Dans zone IGP : documents de traçabilité adéquats Hors zone IGP : contenant fermé identifié et documents de traçabilité adéquats
Stockage	Isolement et identification des lots IGP	Respect des éléments du cahier des charges

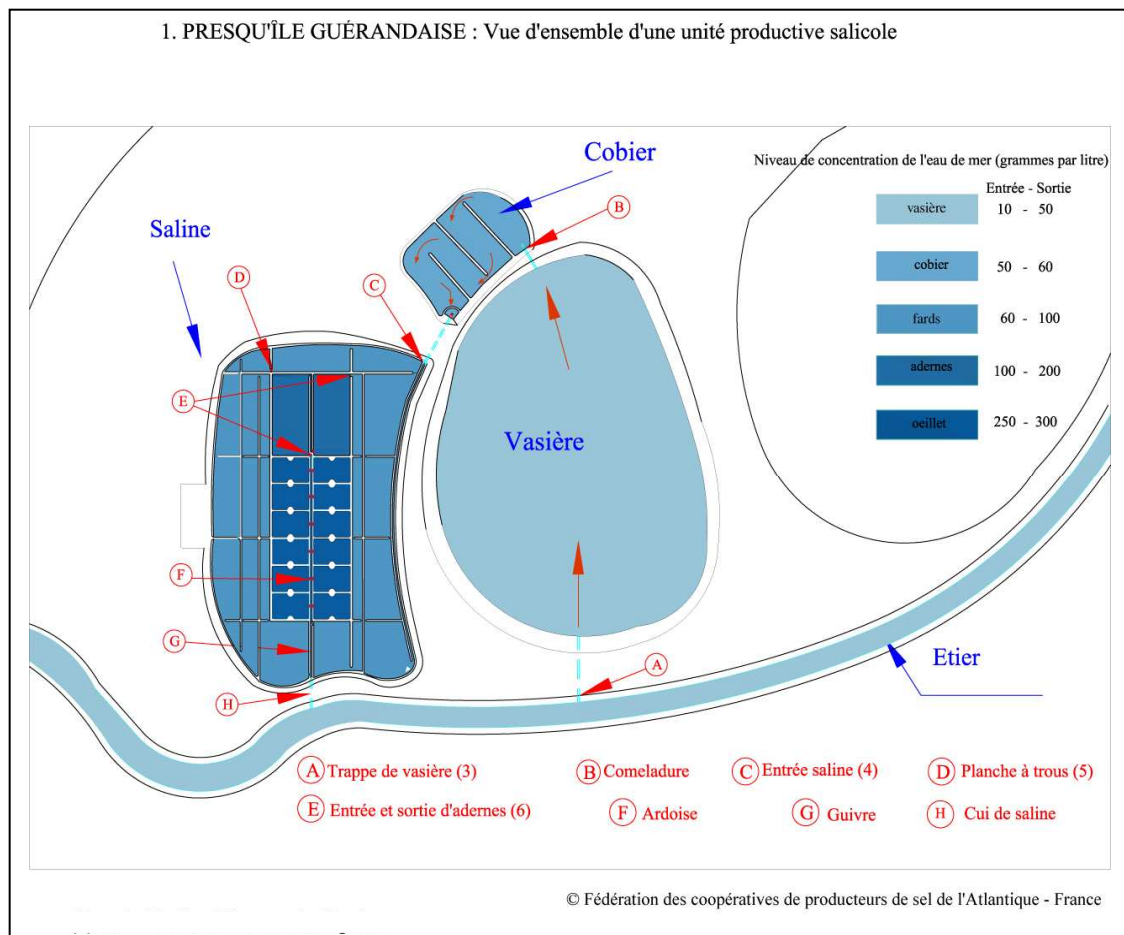
Caractéristiques	Points à maîtriser	Valeurs cibles
Lieu de conditionnement	Localisation du lieu de conditionnement	Dans zone IGP : documents de traçabilité adéquats Hors zone IGP : contenant fermé identifié et documents de traçabilité adéquats
Sans additif	Absence d'additif	Aucun additif incorporé
Conditionnement	Conditionnement clos	Conditionnement clos
	Etiquetage conforme	Respect des éléments du cahier des charges
	Mention d'un N° de lot	N° de lot sur chaque contenant

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

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

- ❖ La production du sel de Guérande et de la fleur 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.



### 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,
  - ↳ 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, 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 une évaporation très intense pour atteindre la concentration de 250 g/litre. Cette concentration correspond à la limite inférieure 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\*

- ❖ 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 m<sup>2</sup>. 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.

### VII.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 « fleur de sel de Guérande » qui cristallise en surface,
  - ↳ un sel gris plus gros et plus dense dénommé « 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 fleur 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.
- ❖ 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 sel 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.

### VII.4 - Du stockage au conditionnement du sel et de la fleur de sel de Guérande

#### Le sel 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).
- ❖ Avant le 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,

↳ séché puis conditionné

↳ séché, broyé puis conditionné

❖ Les produits intermédiaires stockés doivent être identifiés.

### La fleur 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 de garantir sa propreté, puis conditionnée.

❖ La fleur de sel est pesée avant son conditionnement si aucune pesée n'a été réalisée avant cette étape.

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

### Le séchage du sel de Guérande et de la fleur 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

<b>Caractéristiques par type de sel</b>	<b>Sel de Guérande</b>	<b>Fleur de sel de Guérande</b>
Taux d'insolubles	inférieur ou égal à 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.

## VIII - LES ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE

### VIII.1 – Spécificité de l'aire

❖ 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 du sel et de 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 sel de Guérande et de la fleur de sel de Guérande.

#### VIII.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.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 œillets\* pendant la nuit et la poursuite de l'évaporation.

#### VIII.1.3 – Critères d'usage

❖ L'aire géographique IGP comporte les communes où, historiquement, se situaient des lieux de stockage du sel de Guérande et de la fleur 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 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.

#### VIII.1.4 – Facteurs humains

- ❖ Les premières mentions écrites de salines pour la région de Guérande sont enregistrés dans le « Cartulaire » de Redon le 15 décembre 854 (cf annexe Gildas Buron). Si la période allant du 10<sup>ème</sup> siècle au 14<sup>ème</sup> siècle a été déterminante pour l'essor des marais salants Guérandais, le nombre d'œillettes se développe considérablement à partir du 16<sup>ème</sup> siècle pour connaître son apogée au 19<sup>ème</sup> 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).
- ❖ 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)

### VIII.2 – Spécificité des produits

#### VIII.2.1 – Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques

- ❖ Le sel de Guérande est récolté dans une fine épaisseur de saumure dans des bassins dont le fond est constitué d'argile. Il se caractérise essentiellement par sa couleur légèrement grisée et un taux d'humidité relativement élevé.
- ❖ C'est à la surface des œillettes des salines productives en sel gris qu'est cueillie la fleur de sel de Guérande avant la récolte du sel gris. Elle se caractérise essentiellement par sa couleur naturellement blanche et un taux d'humidité relativement élevé
- ❖ Le sel de Guérande et la fleur de sel de Guérande sont des produits naturels, non lavés après récolte, non raffinés et sans additif.
- ❖ 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.

#### VIII.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.

❖ 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.

❖ 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 sel 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<sup>ième</sup> 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.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<sup>ième</sup> 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 de ces produits à la fin des années 80. L’appellation générique « sel de Guérande » a été utilisée auprès des consommateurs lors du lancement commercial et publicitaire du Label Rouge « Sel Marin de 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.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.3 – Lien causal

❖ 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 forts 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.

↳ **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.

↳ **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 sociétaires.

❖ 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.

## **IX – REFERENCES CONCERNANT 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](mailto:certipaq@certipaq.com)**  
**Site Internet : [www.certipaq.com](http://www.certipaq.com)**

❖ CERTIPAQ est accrédité par le COFRAC (n°5-0057, portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://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.

## **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 sel de Guérande et sur la fleur 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 de l'IGP

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

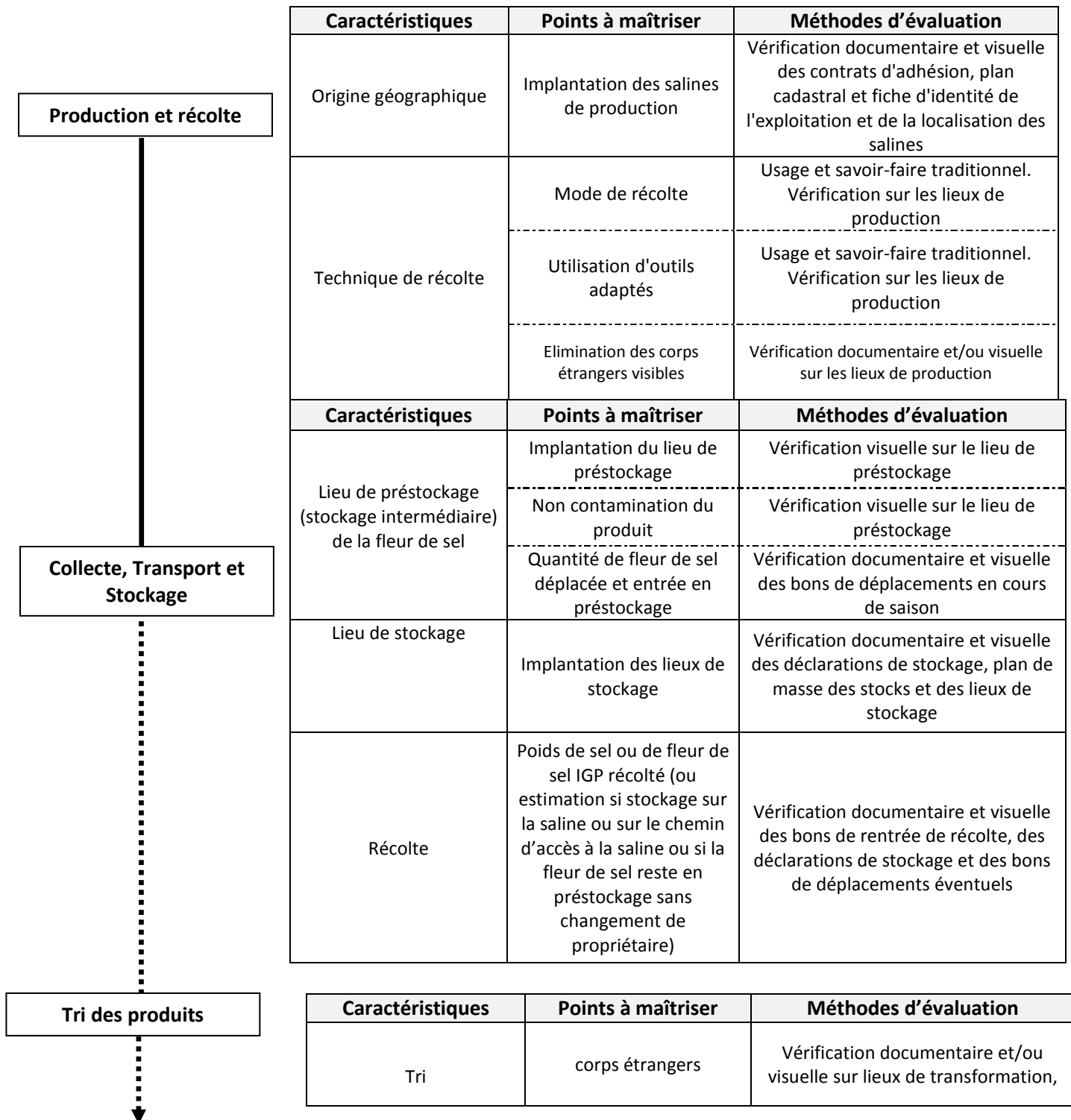
### ↳ Indiquer les éléments suivants :

- ✓ Logotype IGP et/ou mention « Indication Géographique Protégée »
- ✓ La mention et l'adresse de l'Organisme de Défense et de Gestion



## XI – LES EXIGENCES A RESPECTER Y COMPRIS COMMUNAUTAIRES OU NATIONALES

### Eléments récapitulatifs des points à maîtriser et méthodes d'évaluation



Transformation



Conditionnement



Produit fini

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

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

## XII – LISTE DES ANNEXES

### - Lexique

# LEXIQUE

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

Aderne (n.m.) : quatrième et avant-dernier type de bassin d'une saline où l'eau subit une évaporation particulièrement intense.

Cobier (n.m.) : deuxième type de bassin (facultatif) d'une saline où l'eau poursuit son échauffement commencé dans la vasière.

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.

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.

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.

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.