

# DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

## “SEL DE GUERANDE / FLEUR DE SEL DE GUERANDE”

N° CE:

IGP  AOP

### 1. DENOMINATION

- SEL DE GUERANDE
- FLEUR DE SEL DE GUERANDE

### 2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

### 3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

#### 3.1. Type de produit

Denrée alimentaire visée à l'annexe I du règlement (CE) n° 510/2006, modifié par le règlement (CE) n° 417/2008 de la Commission du 8 mai 2008, classe produit 1.8.

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

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, non lavés après récolte et sans ajout d'additif. Ils sont constitués essentiellement de cristaux de chlorure de sodium, mais aussi naturellement d'autres sels minéraux et oligo-éléments.

La production de sel de Guérande et de fleur de sel de Guérande repose sur un processus naturel de concentration en sel de l'eau de mer qui circule dans un ensemble de bassins jusqu'au seuil de cristallisation dans le bassin final qu'est l'œillet (cristallisoir).

##### **3.2.1 – Sel de Guérande**

Le sel de Guérande est un sel marin gris constitué de cristaux de sel qui se forment sur le fond, en argile naturelle, des œillets. Il est récolté manuellement dans la saumure de l'œillet à l'aide d'un outil spécifique. Après stockage et tri, le sel de Guérande peut-être conditionné en l'état, séché, broyé pour obtenir des sels de granulométrie et d'humidité variables.

##### **3.2.2 – 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). La fleur de sel est récoltée manuellement par écrémage à la surface des œillets à l'aide d'un outil spécifique avant qu'elle ne précipite au fond des bassins où elle n'est plus récoltée comme fleur de sel.

La fleur de sel se différencie du sel gris par sa cristallisation en surface des œillets et par sa couleur blanche (absence de contact avec le fond des œillets). Après stockage et tri, elle est conditionnée en l'état ou après un séchage partiel améliorant sa fluidité.

### **3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

Non concerné.

### **3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)**

Non concerné.

### **3.5. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

Les opérations réalisées dans l'aire géographique sont :

- ✓ La récolte du sel de Guérande ou de la fleur de sel de Guérande
- ✓ Le stockage « vrac » du sel de Guérande ou de la fleur de sel de Guérande.
- ✓ Le premier conditionnement permettant la traçabilité des produits s'ils sont conditionnés ultérieurement hors de l'aire géographique.

### **3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.**

Non concerné.

### **3.7. Règles spécifiques d'étiquetage**

Le sel de Guérande ou la fleur de sel de Guérande doit être conditionné dans un emballage clos. L'étiquetage indique :

- ✓ la dénomination de l'IGP : « sel de Guérande » pour le sel gris et pour les produits issus du séchage, du broyage du sel gris, « fleur de sel de Guérande » pour la fleur de sel.
- ✓ le logotype IGP et/ou mention « Indication Géographique Protégée »
- ✓ le nom et l'adresse de l'Organisme de Défense et de Gestion

## **4. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE**

L'aire géographique définie se situe sur 39 communes de la Loire-Atlantique (Région Pays de La Loire) et 7 communes du Morbihan (Région Bretagne).

Départements	Communes		
<b>LOIRE-ATLANTIQUE</b> <i>(39 Communes)</i>	ASSERAC BATZ-SUR-MER, BAULE-ESCOUBLAC (LA) BESNE BOUEE CAMPBON CHAPELLE-DES-MARAIS (LA) CHAPELLE 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> <i>(7 Communes)</i>	CAMOEL FEREL NIVILLAC	PENESTIN ROCHE-BERNARD (LA) SAINT-DOLAY	THEHILLAC

## 5. LIEN AVEC L'AIRES GEOGRAPHIQUE

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

La spécificité de l'aire repose sur des critères climatiques : présence de vent et d'ensoleillement, un climat océanique d'hivers doux et d'étés frais.

Elle repose également sur des 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. La nature argileuse des sols (impermeabilité et plasticité de ces argiles) a permis l'édification des salines par l'homme.

La spécificité de l'aire repose aussi sur des facteurs humains et des critères d'usage : les premières mentions écrites de salines pour la région de Guérande datent de 854 (« Cartulaire de Redon »). Après un essor des marais salants guérandais entre le 10<sup>ème</sup> et le 14<sup>ème</sup> siècle, 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 déclinent. 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. Un centre de formation professionnelle au métier de saliculteur a été créé en 1979 en Presqu'île guérandaise.

Du fait de la variabilité de la production d'une année à l'autre, la constitution de stocks sont, historiquement et économiquement, stratégiques pour les producteurs et les metteurs en marché du bassin guérandais. Les magasins à sel étaient, traditionnellement, situés en marge des salines. L'aire géographique IGP comporte les communes où, historiquement, se situaient ces lieux de stockage et où passaient les vendeurs de sel.

### 5.2. Spécificité du produit

#### Caractéristiques spécifiques

Le mode de récolte pratiqué dans des marais salants de la Presqu'île guérandaise apporte au sel de Guérande et à la fleur de sel de Guérande leurs spécificités :

**physiques** : texture friable, couleur légèrement grisée du sel (récolté dans une fine épaisseur de saumure dans des bassins à fond d'argile), couleur naturellement blanche de la fleur de sel de Guérande (« cueillie » à la surface des œillettes des salines avant la récolte du sel)

**chimiques** : sels naturels non lavés après récolte, non raffinés et sans additif, d'origine marine, donc plus riches en minéraux (magnésium, calcium, potassium) et oligo-éléments, taux d'humidité relativement élevé

**organoleptiques** : sans amertume, ni piquant.

La méthode de production ainsi que la réputation ancienne et actuelle du sel de Guérande et de la fleur de sel de Guérande contribuent au maintien de leur spécificité.

### **Savoir-faire spécifique**

Les paludiers de la Presqu'île guérandaise maîtrisent une technique de production dont les bases sont un des plus anciens agro-systèmes maritimes de tout le littoral atlantique français : la structure des salines est spécifique au bassin guérandais. Le paludier gère à la fois les niveaux de l'eau et de sa circulation dans les différents bassins pour permettre une concentration progressive du sel au fil des semaines (maintien dans les adernes d'une concentration très proche du point de cristallisation), l'épuration naturelle des eaux par décantation, et enfin la récolte des produits.

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

Pour le sel de Guérande, les cristaux sont rassemblés au centre des œillets, sont rapprochés de la *ladure* (plateforme prévue à cet effet sur la périphérie de l'œillet) et hissés dessus, à l'aide d'un outil appelé *las*. Le maniement du *las* a pour but de mettre en mouvement la saumure et permettre le déplacement des cristaux posés sur le fond des œillets sans entraîner de particules d'argile.

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 également un savoir faire et des compétences spécifiques. 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.

### **Réputation**

Les particularités gustatives et nutritionnelles du sel de Guérande et de la fleur de sel de Guérande reconnues depuis des siècles en font le sel des gastronomes. 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, et nombre de restaurateurs réputés et d'entreprises du secteur agro-alimentaire affichent leur préférence pour ce sel. Des centaines d'articles font référence au sel de Guérande et/ou à la fleur de sel de Guérande.

Depuis 1698 au moins, on parle du(des) « sel(s) de Guérande ». Si l'appellation « fleur de sel » figure dans des publicités datant des années 1930, c'est à partir de la fin des années 70 que cette appellation s'est généralisée. 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.

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 ».

### **5.3. Lien causal entre l'aire géographique et une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique 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 de vives eaux. 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 des marais salants de la Presqu'île guérandaise est différent de celui des autres bassins de production du littoral atlantique. Ce mode de récolte se caractérise par l'utilisation du jeu des marées, le recours à trois types de bassins favorisant la concentration en sel, la périodicité des récoltes, la récolte du sel dans la saumure et l'absence de mécanisation des opérations de récolte.

Le stockage « vrac » 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 et étiqueté, 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.

**REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES**  
(article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPSelDeGuerandeFleurDeSelDeGuerande.pdf>