La dénomination "Sel de Camargue / Fleur de sel de Camargue" enregistrée en IGP

La dénomination « Sel de Camargue / Fleur de sel de Camargue » est officiellement reconnue en Indication Géographique Protégée (IGP), par publication, le 2 février 2024, du règlement d'exécution au Journal officiel de l'Union Européenne.

Le « **Sel de Camargue** » et la « **Fleur de sel de Camargue** » sont exclusivement produits en **Petite Camargue**, sur 9 800 ha de terres sauvages. Les sauniers de Camargue y accompagnent le travail de la nature dans la circulation des eaux. Adapté au climat méditerranéen ensoleillé et venteux, le processus de production garantit la salinité des eaux alimentant les cristallisoirs, dans lesquels les cristaux de sel se forment durant les fortes chaleurs estivales.

Une zone de production de sel majeure depuis l'Antiquité

Les salins gardois de Peccais, tout près d'Aigues-Mortes, constituent l'**un des plus anciens salins de la Méditerranée**. Leur nom serait l'héritage d'un ingénieur romain, Peccius, chargé d'organiser la production de sel au début de l'ère chrétienne. Au Moyen-Age, ces « Salins du roi » deviennent le site d'exploitation du sel le plus important du littoral méditerranéen. L'importance de la ville d'Aigues-Mortes, port fluvial et maritime, contribue au développement des salines toutes proches. Les innovations techniques du XXe siècle ont permis la multiplication de l'étendue salante et ainsi l'augmentation de la productivité.

Un produit particulièrement apprécié en gastronomie

Le « Sel de Camargue » est reconnu comme sel blanc. Il est apprécié pour **ses qualités organoleptiques et gustatives**. La « Fleur de sel de Camargue » est particulièrement recherchée en gastronomie pour la tendreté et le fondant de son grain. Des chefs renommés comme les frères Pourcel, Roger Merlin ou encore Michel Kayser élaborent des recettes autour de ces produits.

Une production favorable à l'environnement et la biodiversité

La saliculture est créatrice de richesses écologiques. Un milieu humide d'une grande diversité biologique s'est développé sur le territoire, qui convient parfaitement aux besoins de nombreuses espèces menacées d'oiseaux migrateurs ou endémiques. Ainsi, plus de 200 espèces d'oiseaux et 300 espèces de plantes peuplent les lagunes et les dunes du salin. Depuis 1995, le salin est inscrit au titre des paysages à l'inventaire général du patrimoine culturel. Par ailleurs, le salin d'Aigues-Mortes a signé **la charte Natura 2000 de Petite Camargue** depuis 2005. Les producteurs reconnaissent ainsi les valeurs écologiques et patrimoniales exceptionnelles des habitats et des espèces en voie de disparition ou rares à l'échelle de l'Europe et s'engagent à les conserver.

Quelques chiffres

6 600T

de Sel de Camargue et 560T de Fleur de sel de Camargue commercialisées par an

25 pays

Le produit est commercialisé dans 25 pays

250 emplois

directs et indirects en région Occitanie

Consulter le cahier des charges sur la fiche du produit

Qu'est-ce que la STG ou Spécialité traditionnelle garantie ?

La STG met en avant les aspects traditionnels d'un produit, tels que son procédé de fabrication ou sa composition, sans être liée à une zone géographique déterminée. La dénomination d'un produit enregistré en tant que STG le protège contre toute falsification et abus. Le respect du cahier des charges du produit sous STG est régulièrement contrôlé par des organismes indépendants accrédités et supervisés par l'État.

Pour en savoir plus sur la STG, cliquez ici !

Source URL:
https://www.inao.gouv.fr/la-denomination-sel-de-camargue-fleur-de-sel-de-camargue-enregistree-en-igp

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/produit/sel-de-camargue-ou-fleur-de-sel-de-camargue-13956
2. https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Specialite-traditionnelle-garantie-STG
3. https://www.inao.gouv.fr/actualites/reconnaissance