La dénomination « Sel de l'Île de Ré / Fleur de sel de l'Île de Ré » enregistrée en IGP

La dénomination « Sel de l'île de Ré / fleur de sel de l'île de Ré » est officiellement reconnue en Indication Géographique Protégée (IGP), par publication, le 24 novembre 2023, du règlement d'exécution au Journal officiel de l'Union Européenne.

Une notoriété millénaire et des gestes ancestraux

Le « Sel de l'île de Ré » et la « Fleur de sel de l'Île de Ré » sont au cœur de l'identité rétaise, en Charente-Maritime. Depuis près de mille ans, les saunières et les sauniers ont modelé le paysage de l'île de Ré. Grâce aux savoir-faire ancestraux, aux gestes inchangés, ils continuent de produire un sel marin de qualité au rythme des saisons.

Un processus exigeant

Les marais salants, dont le fond est naturellement constitué d'argile, ont lentement été façonnés de manière à capter naturellement l'eau de l'Atlantique et à en réguler la circulation gravitaire. Au printemps, le saunier réalise l'entretien du marais. Il procède au nettoyage des aires saunantes en enlevant les vases déposées pendant l'hiver. En été, le saunier régule en continu la circulation de l'eau salée. Elle se concentre au fil des différents bassins jusqu'à atteindre la saturation dans les aires saunantes où cristallisent les produits. Le « **Sel de l'Île de Ré** » se forme au fond de l'aire saunante, où se développent des cristaux de forme cubique. Il est régulièrement récolté manuellement à l'aide d'un simoussi. La « **Fleur de sel de l'Île de Ré** » se forme à la surface de l'eau de l'aire saunante, là où se produit l'évaporation, et où se développe une cristallisation fragile, majoritairement en forme de pyramide creuse et inversée. Elle est récoltée quotidiennement. Sa cueillette, manuelle, se fait en écumant légèrement la surface de l'eau à l'aide de la lousse à fleur.

Un produit respectueux de son environnement

Cette production a un impact positif sur l'environnement, par des pratiques manuelles et l'entretien d'un système hydraulique complexe. Les marais salants de l'Île de Ré représentent une mosaïque dynamique de milieux favorable à la biodiversité. Axée sur le travail manuel, la méthode de production est faiblement émettrice de carbone. Le cahier des charges du produit impose un mode de production respectueux de son environnement : interdiction des désherbants chimiques, absence du lavage / lessivage du sel après la récolte, Interdiction totale d'additifs après la récolte…

Fleur de sel de l'Île de Ré ©APSIR Association des Producteurs de sel de l'Île de Ré - Michèle JEAN-BART

Données chiffrées

Près de 550

hectares de marais salants en production sur l'Île de Ré

Environ 100

producteurs « Sel sur l'Île de Ré / Fleur de sel de l'Île de Ré », des exploitations de petite taille

65
producteurs réunis en coopérative

35
producteurs « indépendants »

2 500t
de « sel de l'Île de Ré » (production moyenne annuelle)

200t
de « Fleur de sel de l'Île de Ré » (production moyenne annuelle)

Commercialisation en GMS et en vente directe sur l'Île de Ré.

Consulter le cahier des charges sur la fiche du produit

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/igp-sel-ile-de-re*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/produit/sel-de-lile-de-re-ou-fleur-de-sel-de-lile-de-re-16489
2. https://www.inao.gouv.fr/actualites/reconnaissance