

Sel de Camargue ou Fleur de Sel de Camargue

sel marin

LE PRODUIT

Issu de l'évaporation naturelle de l'eau de mer sous l'action conjuguée du soleil et du vent, le « Sel de Camargue » est un sel alimentaire d'origine marine, récolté dans les cristallisoirs des salins. Il se décline en plusieurs granulométries – sel fin, gros, essoré ou brut – sans aucun additif.
La « Fleur de sel de Camargue » quant à elle, se forme à la surface des bassins lors des chaudes journées d'été : de fines paillettes blanches que les sauniers cueillent manuellement, avec une extrême délicatesse.

ARÔMES ET SAVEURS

Reconnu comme un sel blanc pur, le « Sel de Camargue » représente une fraîcheur saline et un équilibre naturel.
La « Fleur de sel de Camargue » est particulièrement recherchée en gastronomie pour la tendreté

se son grain, son fondant subtil et sa légère note iodée. Des chefs renommés tels que les frères Pourcel, Roger Merlin, ou Michel Kayser subliment leurs créations avec ces sels emblématiques du littoral camarguais.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Exclusivement produit en Petite Camargue, sur près de 9 800 hectares de terres naturelles, le « Sel de Camargue » est le fruit d'un équilibre entre l'homme et la nature.
Les sauniers de Camargue y accompagnent la circulation des eaux selon un savoir-faire ancestral, adapté à un climat méditerranéen chaud, ensoleillé et venteux, garantissant une salinité optimale dans les bassins.

Entre lagunes, dunes et sansouïres, la région offre un environnement unique où la mer, le vent et la lumière façonnent chaque cristal de sel, reflet d'un terroir authentique et préservé.

UN PRODUIT RECONNU

La saliculture camarguaise remonte à l'Antiquité : les salins gardois de Peccais, près d'Aigues-Mortes, comptent parmi les plus anciens de la Méditerranée. Leur nom viendrait 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 le plus important du littoral méditerranéen. Grâce aux innovations du XXe siècle, la productivité s'accroît tout en préservant la pureté naturelle du sel.
Cette longue histoire a conduit à la reconnaissance officielle de la dénomination « Sel de Camargue / Fleur de sel de Camargue » en Indication Géographique Protégée (IGP), publiée le 2 février 2024 au Journal officiel de l'Union européenne.

Le saviez-vous

La saliculture camarguaise est aussi une alliée de la biodiversité : les bassins salants abritent plus de 200 espèces d'oiseaux et 300 espèces de plantes, dont certaines rares ou menacées.
Classé à l'inventaire général du patrimoine culturel depuis 1995 et signataire de la charte Natura 2000 depuis 2005, le salin d'Aigues-Mortes incarne un modèle d'équilibre entre production, nature et culture — un paysage vivant où les flamants roses croisent le travail patient des sauniers.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association Camargue

Route du Grau du Roi
30220 AIGUES-MORTES
BP 64

Président(e) : FRANCOIS Hubert **Contact :** Aude YVON
Tél. : 06.66.73.18.23
Mél. : ayvon@salins.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Montpellier

CA Croix-d'Argent
697 avenue Etienne Mehul
34070 Montpellier

N°SIRET : 13000270200426
Tél. : 04 67 27 11 85
Fax : 04 67 47 33 93
Mél. : INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Siège
1 Place Zaha Hadid
92400 COURBEVOIE

N°SIRET : 39985160900038
Président(e) : AUDRAIN Jean-Michel **Contact :** Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Quartier La Bayot
91 chemin Gaston Reynaud
26903 VALENCE CEDEX 9
CS 80087

Président(e) : Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

6 rue de la Carrière
35577 CESSON-SEVIGNE CEDEX
CS 27715

Président(e) : Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/sel-de-camargue-ou-fleur-de-sel-de-camargue-13956*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_SeldeCamargue_ou_fleurdeseldeCamargue_20250403.pdf
2. mailto:ayvon@salins.com
3. mailto:INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr
4. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
5. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
6. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com