



Sel de l'Île de Ré ou Fleur de sel de l'Île de Ré

sel marin

LE PRODUIT

La production du « Sel de l'Île de Ré » et la « Fleur de sel de l'Île de Ré » incarnent à la fois un processus naturel et un savoir-faire ancestral. Les marais salants, au fond naturellement argileux, sont façonnés pour capter l'eau de l'Atlantique et en réguler la circulation par gravité afin de faciliter l'évaporation et la cristallisation de l'eau de mer en vue d'obtenir du sel et de la fleur de sel.

Au printemps, le saunier nettoie les aires saunantes des vases déposées pendant l'hiver, et en été, il régule la circulation de l'eau salée à travers une succession de bassins, jusqu'à saturation : moment où les cristaux apparaissent.

Le « Sel de l'Île de Ré » se forme au fond de l'aire saunante et se distingue par ces cristaux cubiques récoltés manuellement à l'aide du *simoussi*.

La « Fleur de sel », plus fine et légère, se forme quant à elle à la surface de l'eau sous l'effet du vent et du soleil. Ses cristaux en forme pyramidale sont délicatement cueillis à la lousse à fleur, tout au long de l'été.

ARÔMES ET SAVEURS

Naturellement de couleur grise à blanche, le « Sel de l'Île de Ré » révèle une minéralité fine. La « Fleur de sel », légère et friable, sublime les plats par une touche douce et iodée, signature du terroir maritime.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Au cœur de la Charente-Maritime, entre océan, marais et lumière, l'Île de Ré offre un environnement privilégié pour la production salicole. Le fond argileux des marais favorise la concentration naturelle de l'eau de mer, tandis que le vent et le soleil assurent l'évaporation progressive naturelle. Par leur entretien, les marais salants demeurent un territoire vivant où se conjuguent savoir-faire ancestral et préservation d'un écosystème.

UN PRODUIT RECONNNU

Cette reconnaissance européenne, datant du 24 novembre 2023, couronne plus de 30 années d'engagement collectif entre les producteurs, la coopérative locale et l'INAO. Depuis près d'un millénaire, les saunières et les sauniers façonnent les paysages de l'île en perpétuant des gestes immuables.

L'IGP valorise aujourd'hui un sel / fleur de sel naturel(le), emblématique du patrimoine rétais, tout en préservant un savoir-faire façonné par le temps.

Le saviez-vous

L'IGP repose sur des pratiques durables : entièrement récolté à la main, le sel de l'Île de Ré et la fleur de sel de l'Île de Ré sont le fruit d'une interaction étroite entre le travail des sauniers et l'environnement naturel. Les sauniers pré servent plus de 500 hectares d'un écosystème vivant et équilibré, abritant une biodiversité exceptionnelle.

Informations techniques

[Cahier des charges](#)

[Contenu Cahier des charges](#)

[Textes réglementaires](#)

[Contenu Textes réglementaires](#)

[Aire géographique](#)

[Situation](#)

Le périmètre de cette aire englobe le territoire des communes sur la base du Code Officiel Géographique (COG) de l'année 2021

Carte

Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association des producteurs de sel marin de l'Île de Ré (APSIR)

Mairie d'Ars en Ré

24 place Carnot

17590 ARS EN RE

Tél. : 06 63 06 13 78

Mél. : sel-ile-de-re@orange.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit
INAO Cognac

3 rue Samuel Champlain

16100 CHÂTEAUBERNARD

N°SIRET : 13000270200111

Tél. : 05 45 35 30 00

Fax : 05 45 35 25 11

Mél. : INAO-COGNAC@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTIPAQ

Siège

84 boulevard Montparnasse

75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094

Contact : Gaël du CHELAS

Tél. : 01 45 30 92 92

Fax : 01 45 30 93 00

Mél. : certipa@certipa.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome

67300 SCHILTIGHEIM

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 03 88 19 16 79

Fax : 03 88 19 55 29

Mél. : certipa@certipa.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture
52, avenue des Iles
74994 ANNECY CEDEX 2

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 04 50 88 18 78

Fax : 04 50 88 18 78

Mél. : certipa@certipa.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63

Mél. : certipa@certipa.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine
72000 LE MANS

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 43 14 21 11

Fax : 02 43 14 27 32

Mél. : certipa@certipa.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 04 90 22 78 12

Fax : 04 90 22 78 27

Mél. : certipa@certipa.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est
10 rue des Frères Lumière
63100 CLERMONT-FERRAND

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80

Fax : (33) (0)4 73 29 03 96

Mél. : certipa@certipa.com

CERTIPAQ BIO

Siège
56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET : 79018949200024

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63

Mél. : certipa@certipa.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ
rue de la délivrande
14000 CAEN

Tél. : 02 31 94 25 36

Fax : 02 31 53 26 58

Mél. : slepesteur@certipa.com

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/sel-de-lile-de-re-ou-fleur-de-sel-de-lile-de-re-16489>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_Seldeliledere_A_202201.pdf
2. mailto:sel-ile-de-re@orange.fr
3. mailto:INAO-COGNAC@inao.gouv.fr
4. mailto:certipa@certipa.com
5. mailto:certipa@certipa.com
6. mailto:certipa@certipa.com
7. mailto:certipa@certipa.com
8. mailto:certipa@certipa.com
9. mailto:certipa@certipa.com
10. mailto:certipa@certipa.com
11. mailto:certipa@certipa.com
12. mailto:slepesteur@certipa.com