



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

condiments et épices

Question écrite n° 70644

Texte de la question

M. Louis Guédon attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur les retards pris dans la publication d'un décret venant modifier l'arrêté du 28 mai 1997 relatif à l'alimentarité du sel. Cet arrêté du 28 mai 1997 avait retenu comme critère essentiel et indispensable d'alimentarité du sel un taux minimal de 97 % de chlorure de sodium. Ce critère a conduit à exclure le sel marin artisanal, récolté manuellement par les producteurs de l'île de Ré, de l'île de Noirmoutier et de Guérande, dont la teneur en chlorure de sodium n'atteint pas toujours ce taux. Pourtant, la spécificité de ce sel, par rapport au sel industriel, est justement sa richesse en sels secondaires, de magnésium, de potassium et de calcium, mais également sa richesse en oligo-éléments. Cela se traduit bien entendu par une moindre teneur en chlorure de sodium. Cet arrêté du 28 mai 1997 conduisait de facto à écarter la production salicole artisanale de toute possibilité de protection par les signes de qualité d'origine française et européenne que sont le certificat de conformité produit, le Label rouge, l'indication géographique protégée et l'attestation de spécificité, puisque ceux-ci sont réservés aux produits alimentaires ou agricoles. Afin de remédier à cette situation, un projet de décret est en cours d'élaboration. Il a pu obtenir l'avis favorable de l'Agence française de sécurité sanitaire et alimentaire (AFSSA). Il a été transmis, après avis favorable des différentes instances concernées, à la Commission européenne en juillet 2003. Depuis cette date, ce projet de texte n'a pas fait l'objet d'une publication. Il lui demande donc où en est l'élaboration de ce projet de décret et le calendrier qui est établi pour la publication de ce texte.

Texte de la réponse

L'arrêté du 28 mai 1997 relatif au sel alimentaire et aux substances nutritionnelles pouvant être utilisées pour sa supplémentation fixe la teneur en chlorure de sodium (NaCl) du sel alimentaire à 97 %, reprenant ainsi le seuil de la norme du Codex alimentarius (norme sel STAN 150). En 2001, la fédération des coopératives de producteurs de sel de l'Atlantique a déposé un dossier pour faire reconnaître la qualité alimentaire du sel de l'Atlantique récolté manuellement, dont la teneur en chlorure de sodium est inférieure (94 %). L'Agence française de sécurité sanitaire et alimentaire (AFSSA), dans son avis du 23 juillet 2002, reconnaît le caractère alimentaire du sel marin gris de l'Atlantique. Les teneurs en métaux lourds sont en effet inférieures aux teneurs maximales fixées dans l'arrêté de 1997 et les impuretés insolubles ne présentent pas de risque pour la santé publique. Au contraire, le sel marin gris est plus riche en sels de potassium, de calcium et de magnésium. Un projet de texte modifiant l'arrêté du 28 mai 1997, élaboré par le ministère chargé de la consommation, pilote sur ce dossier, a été notifié auprès de la Commission européenne en octobre 2003. L'instance communautaire a émis certaines observations, ce qui a retardé sa publication. Un projet de décret reconnaissant le caractère alimentaire du sel marin gris artisanal et tenant compte des remarques de la Commission vient d'être rédigé. Il sera transmis très prochainement au Conseil d'État.

Données clés

Auteur : [M. Louis Guédon](#)

Circonscription : Vendée (3^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 70644

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : agriculture et pêche

Ministère attributaire : agriculture et pêche

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 26 juillet 2005, page 7238

Réponse publiée le : 4 octobre 2005, page 9187