



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

espaces littoraux

Question écrite n° 74362

Texte de la question

M. Didier Quentin appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur la reconnaissance du caractère alimentaire du sel marin artisanal. Un arrêté du 28 mai 1997 relatif au sel alimentaire et aux substances d'apport nutritionnel pouvant être utilisées pour sa supplémentation fixe à 97 % le taux minimal de chlorure de sodium pour définir l'alimentarité du sel, excluant de fait les sels marins artisanaux, tels ceux récoltés en Charente-Maritime, ou encore sur l'île de Noirmoutier et à Guérande, dont la teneur chlorure de sodium (NaCl) n'atteint pas toujours ce taux. Depuis 2001, la Fédération des coopératives de sel de l'Atlantique a engagé les démarches nécessaires pour obtenir la modification de cet arrêté en demandant de porter la teneur minimale de NaCl à 94 %. Malgré l'avis favorable de l'Agence française de sécurité sanitaire et alimentaire (AFSSA) en juillet 2002 et l'existence d'un projet de décret préparé en accord avec la fédération et les ministères de tutelle concernés (agriculture et industrie) et notifié à la Commission européenne en 2003, cette demande n'a toujours pas abouti. Ce blocage rend difficile une bonne valorisation du sel des producteurs artisanaux de l'Ouest sur le marché. C'est d'autant plus regrettable que la production salicole représente un enjeu important pour la conservation des territoires ruraux et les zones humides du littoral. Elle représente aussi plus de 500 emplois directs qui sont indispensables à la bonne gestion des marais littoraux. C'est pourquoi il lui demande s'il entend faire publier, dans les meilleurs délais, une modification du décret du 28 mai 1997, afin de répondre aux attentes des producteurs de sel artisanaux.

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. En 2001, la fédération des coopératives de producteurs de sel de l'Atlantique a déposé un dossier pour faire reconnaître la qualité du sel de l'Atlantique récolté manuellement, dont la teneur en chlorure de sodium est inférieure à celle fixée dans l'arrêté suscité. L'agence française de sécurité sanitaire des aliments, dans son avis du 23 juillet 2002 relatif à l'évaluation du caractère alimentaire du sel « artisanal » de l'Atlantique, a reconnu le caractère alimentaire de ce sel marin gris. En effet, les teneurs en métaux lourds sont inférieures aux teneurs maximales fixées dans l'arrêté de 1997. Par ailleurs, 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. Didier Quentin](#)

Circonscription : Charente-Maritime (5^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 74362

Rubrique : Mer et littoral

Ministère interrogé : agriculture et pêche

Ministère attributaire : agriculture et pêche

Date(s) clé(e)s

Question publiée le : 27 septembre 2005, page 8844

Réponse publiée le : 27 décembre 2005, page 12027