



ASSEMBLÉE NATIONALE

16ème législature

Préservation des méthodes de production des sauniers de la façade atlantique

Question orale n° 55

Texte de la question

M. Stéphane Buchou interroge M. le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire sur l'impact de la certification par la Commission européenne du sel biologique sur les sauniers et les paludiers de la façade atlantique. L'annexe I du règlement (UE) n° 2018/848 du Parlement européen et du Conseil du 30 mai 2018 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques introduit dans le champ d'application des produits certifiables, le « sel marin et autres sels destinés à l'alimentation humaine et aux aliments pour animaux ». Ce règlement, entré en vigueur le 1er janvier 2022, prévoit que les règles de production de sel biologique seront définies dans un règlement délégué spécifique. Dans cette perspective, l'Assemblée nationale a adopté, le 23 février 2022, une résolution invitant le Gouvernement à défendre l'exigence forte attachée à la certification européenne du sel biologique et à ses méthodes de production. Le Gouvernement s'est engagé à ce que le futur acte délégué définisse des critères sélectifs et des règles strictes permettant de caractériser le sel biologique en cohérence avec le niveau d'exigence attendu pour la production biologique. En l'état, le texte ouvre la voie à un trop large panel de techniques de production de sel biologique. Les sauniers de Noirmoutier comme ceux de Guérande ou de l'île de Ré s'inquiètent de la version qui doit être adoptée au début de l'année 2023. Le cahier des charges supprime, en effet, toute distinction entre les sels artisanaux et les sels industriels et n'écarte aucun chlorure de sodium. En conséquence, le sel de mine extrait mécaniquement ne sera pas distingué du sel manuel issu de techniques de récolte ancestrales. Du fait de l'importance du mode de production artisanal salicole, récolté à la main sur les façades maritimes françaises selon un savoir-faire ancestral, auquel sont particulièrement attachés les consommateurs et composante à part entière du patrimoine insulaire vendéen, il l'interroge sur l'état d'avancement des négociations avec les États membres et sur la position de la France à Bruxelles quant à l'exclusion du sel industriel du label bio afin de préserver le savoir-faire et les méthodes de production des sauniers.

Données clés

Auteur : [M. Stéphane Buchou](#)

Circonscription : Vendée (3^e circonscription) - Renaissance

Type de question : Question orale

Numéro de la question : 55

Rubrique : Agriculture

Ministère interrogé : Agriculture et souveraineté alimentaire

Ministère attributaire : Agriculture et souveraineté alimentaire

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [29 novembre 2022](#)

La question a été posée au Gouvernement en séance, parue au Journal officiel du [29 novembre 2022](#)

Question retirée le : 6 décembre 2022 (Retrait à l'initiative de l'auteur)