



N° 2085

ASSEMBLÉE NATIONALE

CONSTITUTION DU 4 OCTOBRE 1958

DIX-SEPTIÈME LÉGISLATURE

Enregistré à la Présidence de l'Assemblée nationale le 18 novembre 2025.

PROPOSITION DE LOI

visant à définir juridiquement la fleur de sel,

(Renvoyée à la commission des affaires économiques, à défaut de constitution d'une commission spéciale dans les délais prévus par les articles 30 et 31 du Règlement.)

présentée par

M. Stéphane BUCHOU, M. Olivier FALORNI, Mme Julie DELPECH, M. Laurent MAZAURY, M. Stéphane MAZARS, M. Bertrand SORRE, M. Marcellin NADEAU, Mme Nicole DUBRÉ-CHIRAT, Mme Corinne VIGNON, M. Jean-Marie FIÉVET, M. Richard RAMOS, M. Vincent CAURE, M. Nicolas RAY, M. Jean TERLIER, M. Christophe MARION, Mme Anne-Sophie RONCERET, M. Bertrand BOUYX, M. Thierry BENOIT, M. Philippe FAIT, M. Vincent LEDOUX, M. Christophe PLASSARD, M. Moerani FRÉBAULT, Mme Claudia ROUAUX, M. Guillaume GAROT, Mme Josiane CORNELOUP, M. Yannick FAVENNEC-BÉCOT, Mme Sandrine JOSSO, M. Jean-Michel BRARD, Mme Nicole LE PEIH, M. Jean-Michel JACQUES, M. David HABIB, Mme Annie VIDAL, Mme Camille GALLIARD-MINIER, M. Paul MOLAC, M. Stéphane TRAVERT, Mme Véronique BESSE, Mme Delphine LINGEMANN, M. Damien GIRARD, M. Didier LE GAC, M. Charles SITZENSTUHL, Mme Sandrine LE FEUR, M. Jean-Luc FUGIT,

M. Pierre HENRIET, Mme Marie-Philippe LUBET, M. Denis MASSÉGLIA,
Mme Christine LE NABOUR, Mme Graziella MELCHIOR, M. Philippe LATOMBE,
députés et députées.

EXPOSÉ DES MOTIFS

MESDAMES, MESSIEURS,

La fleur de sel surnommé le « sel des grands chefs » est un joyau de notre patrimoine gastronomique et culturel.

Elle représente bien plus qu'un simple produit de consommation, elle symbolise l'excellence de la table française.

Produit emblématique, elle incarne aussi et surtout un savoir-faire ancestral, transmis de génération en génération depuis plus de 1 300 ans, qui témoigne du travail minutieux des artisans du sel que sont les sauniers et les paludiers.

La fleur de sel est issue d'un processus naturel remarquable.

Elle se forme à la surface des bassins d'évaporation sous l'action combinée du soleil et du vent, après que l'eau de mer y a été guidée avec précision.

À la surface des œillets, de fins cristaux se forment lors des journées estivales propices et sont délicatement récoltés manuellement par écumage à l'aide d'outils traditionnels adaptés sans aucun additif ni intervention industrielle.

Les qualités physico-chimiques et organoleptiques exceptionnelles de la fleur de sel ainsi que sa rareté justifient sa haute valeur ajoutée reconnue à la fois sur le marché national et international et tient à ces méthodes artisanales.

Actuellement, la fleur de sel bénéficie d'une reconnaissance implicite au sein de certaines démarches de qualité (AOP, IGP, AOC, etc...).

Mais, l'absence d'un cadre législatif clair, d'une définition juridique nationale unifiée, laissent subsister des incertitudes quant à ses caractéristiques essentielles.

Cela ouvre la porte à l'émergence de pratiques de production disparates, parfois éloignées des usages traditionnels.

Ainsi, certains opérateurs industriels utilisent la dénomination fleur de sel pour des sels marins récoltés mécaniquement ou transformés

chimiquement, induisant en erreur les consommateurs et faussant la concurrence.

Cette situation fragilise les exploitations artisanales littorales et porte atteinte à la valorisation d'un produit d'exception.

Par ailleurs, l'absence d'un cadre légal général dans le droit français ne permet pas aujourd'hui :

- d'établir des critères objectifs et opposables définissant le produit ;

- d'assurer une protection efficace contre l'usurpation de la dénomination par des opérateurs qui ne respectent pas les méthodes de production authentiques ;

- de garantir une information loyale au consommateur.

Cette lacune normative :

- porte atteinte à la loyauté des transactions commerciales en autorisant la coexistence sur le marché de produits d'origine et de qualité hétérogènes sous une même appellation ;

- fragilise les exploitations littorales traditionnelles, déjà soumises à des contraintes environnementales, économiques et sociales particulières, en les exposant à une concurrence déloyale ;

- affaiblit la capacité de l'État à défendre ce produit sur la scène internationale, notamment dans le cadre des accords commerciaux et des systèmes de protection des indications géographiques.

La présente proposition de loi s'inscrit dans une démarche de protection et de valorisation des filières agricoles et alimentaires françaises.

Elle propose ainsi d'introduire, à titre principal, une définition de la *fleur de sel* fondée sur les éléments suivants :

- sa formation naturelle à la surface des bassins d'évaporation des marais salants ;

- une récolte manuelle par écumage à l'aide d'outils traditionnels, sans intervention mécanique ou chimique postérieure autre qu'un éventuel séchage naturel ;

– l’interdiction de l’usage de cette dénomination pour tout produit ne répondant pas à ces conditions.

Ce dispositif a pour finalité :

– d’établir une norme juridique claire, garantissant la sécurité juridique des producteurs et la loyauté des échanges ;

– de renforcer la protection des consommateurs contre les pratiques commerciales trompeuses ;

– de contribuer à la sauvegarde et à la transmission d’un patrimoine gastronomique et culturel séculaire.

Il s’inscrit ainsi dans une logique d’intérêt général, conciliant les impératifs de protection économique des filières locales, de développement durable des territoires littoraux et de préservation de la biodiversité.

Les marais salants constituant également des écosystèmes fragiles d’une grande richesse écologique.

PROPOSITION DE LOI

Article 1^{er}

- ① Le chapitre IV du titre IV du livre VI du code rural et de la pêche maritime est complété par une section 4 ainsi rédigée :

② « Section 4

③ « *Fleur de sel*

- ④ « Art. L. 644-16. – La fleur de sel se définit comme étant destinée à l'alimentation, constituée de fins cristaux pyramidaux flottants, blancs et friables formés à la surface de la saumure sous le seul effet de l'exposition au soleil et au vent, et récoltée manuellement et exclusivement à la surface de la saumure des cristallisoirs à l'aide d'une lousse.

- ⑤ « La fleur de sel doit garantir une qualité optimale de l'eau de mer dans laquelle elle est récoltée, ainsi que respecter des critères environnementaux et écologiques, l'ensemble de ces exigences étant fixé par décret.

- ⑥ « Sans préjudice des décisions prises par la Commission européenne sur le fondement des articles 50 à 54 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires, le bénéfice de l'homologation du cahier des charges des produits portant la dénomination « fleur de sel » à la date de la promulgation de la loi n° du visant à définir juridiquement la fleur de sel est maintenu sous réserve du respect des conditions mentionnées aux alinéas précédents. »

Article 2

La présente loi entre en vigueur le 1^{er} janvier 2027.