



15ème législature

Question N° : 42617	De M. Yannick Favennec-Bécot (UDI et Indépendants - Mayenne)	Question écrite
Ministère interrogé > Agriculture et alimentation		Ministère attributaire > Agriculture et alimentation
Rubrique > agriculture	Tête d'analyse >Producteurs de sel de la façade atlantique et label AB	Analyse > Producteurs de sel de la façade atlantique et label AB.
Question publiée au JO le : 23/11/2021 Réponse publiée au JO le : 04/01/2022 page : 77		

Texte de la question

M. Yannick Favennec-Bécot attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur les inquiétudes des producteurs de sel marin de l'Atlantique suite à la publication par la Commission européenne d'un document relatif au cahier des charges du sel bio. En effet, la Commission européenne s'apprête à rendre éligible au label AB, pratiquement toutes les méthodes de production de sel existantes, y compris les moins écologiques, ce qui entraînerait la possibilité de labellisation de dizaines de millions de tonnes de sel en Europe, là où aujourd'hui, l'essentiel des quelques milliers de tonnes de sel vendu dans les commerces bio est issu des marais salants traditionnels. Cette décision serait destructrice pour les producteurs de sel de la façade atlantique qui récoltent le sel manuellement. Or, ce sont plus de 800 emplois qui risqueraient de disparaître, ainsi que l'attractivité touristique des territoires concernés et le maintien de leurs zones humides. Les 600 petits producteurs des îles de Ré et Noirmoutier, ainsi que de la presqu'île de Guérande, sans oublier les sauniers d'Oléron, de la Seudre, de l'île d'Olonne et du marais breton sont ancrés dans leurs territoires et pratiquent une activité non délocalisable. Cette filière de sel du terroir a trouvé son marché et ses débouchés grâce à la spécificité de son produit et de son mode de production et un label AB sur l'ensemble des sels viendrait perturber l'équilibre actuel, car cela donnerait aux consommateurs l'impression que tous les sels se ressemblent et cela menacerait la pérennité de cette filière traditionnelle. Aussi, il lui demande de bien vouloir lui indiquer quelle réponse il entend apporter aux légitimes préoccupations des producteurs de sel de la façade atlantique.

Texte de la réponse

L'annexe I du règlement (UE) 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 ». Avec l'entrée en application de ce règlement au 1er janvier 2022, les règles de production du sel biologique seront définies dans un règlement délégué spécifique. Au vu de la complexité du sujet, la Commission européenne a mandaté le groupe d'experts sur la production biologique (EGTOP) pour expertiser les techniques et méthodes de production existantes et formuler un avis technique. La publication de ce rapport mi-juillet 2021 a soulevé de nombreuses interrogations parmi les États membres qui en ont fait part à la Commission européenne. Les autorités françaises ont notamment fait part à la Commission européenne de leur souhait de disposer de critères exigeants pour certifier le sel biologique afin de ne pas compromettre la qualité des produits biologiques certifiés et de ne pas nuire à la confiance dont les consommateurs européens font preuve à l'égard des produits biologiques. Le projet



d'acte délégué de la Commission européenne relatif au sel biologique sera soumis aux États membres en principe en début d'année prochaine. Dans l'intervalle, le ministère chargé de l'agriculture va poursuivre les échanges avec l'ensemble des représentants des filières du sel et avec les membres du conseil national de l'agriculture biologique (CNAB). Les autorités françaises seront extrêmement attentives à ce que le futur acte délégué définisse des critères sélectifs qui permettent de caractériser le sel biologique en cohérence avec le niveau d'exigence attendu pour la production biologique.