Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2023/C 280/04)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil [1] dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

« Sel de l'Île de Ré » / « Fleur de sel de l'Île de Ré »

N° UE: PGI-FR-02782 —2.7.2021

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s)**

« Sel de l'Île de Ré » / « Fleur de sel de l'Île de Ré »

2. **État membre ou pays tiers**

France

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 2.6. Sel

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Description par catégorie de produit

A- Le « *Sel de l'Île de Ré* »

« Sel de l'Île de Ré » sous forme de cristaux

Caractéristiques organoleptiques

Le « Sel de l'Île de Ré » est présenté sous forme de cristaux, bruts de récolte, couramment appelée gros sel ou sous forme de sel fin, quand il s'agit de cristaux broyés ou tamisés. Le « Sel de l'Île de Ré » a une couleur grise à blanche variant selon le taux d'insolubles présent dans le produit. Il peut présenter des notes légèrement rouges à jaunes dues à la présence de micro-organismes.

Caractéristiques physiques

Les cristaux récoltés sont en majorité de forme cubique ou en agrégats de ces derniers.

Le « Sel de l'Île de Ré » sous forme de cristaux est un sel dont la granulométrie est hétérogène à la récolte, pouvant varier fortement au cours de la saison de production et selon la conduite du marais salant.

— Granulométrie du « Sel de l'Île de Ré », brut de récolte, couramment appelés gros sel : au minimum 90 % du sel a une granulométrie inférieure à 8mm.

— Granulométrie du sel fin : au minimum 90 % du sel a une granulométrie inférieure à 2mm,

Le « Sel de l'Île de Ré » présente au conditionnement une absence de corps étranger durs et/ou acérés de plus de 7mm.

Caractéristiques chimiques

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Le « Sel de l'Île de Ré », sous forme de cristaux, est non raffiné, non lavé et sans ajouts d'additifs. Il présente au conditionnement :

— Un taux d'insolubles inférieur ou égal à 0.75g pour 100g de sel.

— Un taux d'humidité inférieur ou égal à 10 %,

« Sel de l'Île de Ré » sous forme de sel compacté

Caractéristiques organoleptiques

Le « Sel de l'Île de Ré », sous forme compactée, est composé de cristaux compactés. Il présente une couleur grise à blanche variant selon le taux d'insolubles présent dans le produit. Il peut présenter des notes légèrement rouges à jaunes dues à la présence de micro-organismes.

Caractéristiques physiques

Le « Sel de l'Île de Ré », sous forme compactée, se présente en blocs de taille et de forme variables, d'un poids supérieur à 4g.

Le « Sel de l'Île de Ré », sous forme compactée, présente au conditionnement une absence de corps étranger durs et/ou acérés de plus de 7mm.

Caractéristiques chimiques

Le « Sel de l'Île de Ré », sous forme compactée est non raffiné, non lavé et sans ajout d'additifs. Il présente au conditionnement :

— Un taux d'insolubles inférieur ou égal à 0.75g pour 100g de sel.

— Un taux d'humidité inférieur ou égal à 5 %.

B- La « *Fleur de sel de l'Île de Ré* »

Caractéristiques organoleptiques

La « Fleur de sel de l'Île de Ré » est constituée de cristaux légers et friables, flottant à la surface de l'eau lors de la récolte.

La « Fleur de sel de l'Île de Ré » est de couleur blanche, pouvant présenter des notes légèrement rouges à jaunes dues à la présence de micro-organismes s'estompant avec le temps.

Caractéristiques physiques

Les cristaux de « Fleur de Sel de l'Île de Ré » ont principalement une forme de pyramide creuse et inversée.

La « Fleur de sel de l'Île de Ré » présente une absence de corps étranger durs et/ou acérés de plus de 5mm.

La « Fleur de l'Île de Ré » présente au conditionnement une densité inférieure ou égale à 0,8.

Caractéristiques chimiques

La « Fleur de sel de l'Île de Ré » présente au conditionnement

— Un taux d'humidité inférieur ou égal à 8 %,

— Un taux d'insolubles inférieur ou égal à 0.2g pour 100g de fleur de sel

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les opérations de production et de récolte du « Sel de l'Île de Ré » / « Fleur de sel d'Île de Ré » se font exclusivement dans l'aire géographique.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le « Sel de l'Île de Ré »/ « Fleur de sel de l'Île de Ré » est conditionné dans des emballages identifiés par un numéro de lot.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique concerne les 10 communes suivantes :

Ars-en-Ré, Le Bois-Plage-en-Ré, La Couarde-sur-Mer, La Flotte, Loix, Les Portes-en-Ré, Rivedoux-Plage, Saint-Clément-des-Baleines, Saint-Martin-de-Ré, Sainte-Marie-de-Ré.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le « Sel de l'Île de Ré » / « Fleur de sel de l'Île de Ré » est une production salicole marine insulaire récoltée à la main après l'évaporation naturelle d'eau de mer dans une circulation gravitaire organisée dans des marais salants dont le fond est naturellement constitué d'argile.

Les caractéristiques du « Sel de l'Île de Ré » / « Fleur de sel de l'Île de Ré » et sa réputation résultent de l'association des facteurs naturels, notamment climatiques et morphologiques, spécifiques à l'Île de Ré et des savoir-faire mis en œuvre par ses sauniers depuis le 12ème siècle.

Ré est une île relativement plate, basse et sédimentaire, située à quelques kilomètres au large de La Rochelle et séparant le Pertuis Breton au nord, du Pertuis d'Antioche au sud.

L'Île de Ré se distingue par de bas plateaux calcaires associés à des zones de marais maritimes. L'Île de Ré est formée de trois anciens ilots (Ré, Ars et Loix) appartenant au plateau calcaire d'Aunis. Ils ont été progressivement reliés par des cordons de sable et de galets et par l'accumulation sédimentaire dans les dépressions du Fier d'Ars et de la Fosse de Loix, formant alors de larges espaces de marais maritimes. Dans ces marais, les accumulations sédimentaires déposées naturellement notamment au cours de la transgression flandrienne se sont transformées au fil du temps en terre de Bri et ont donné une argile grise et compacte appelée *bric* sur l'île. Ces différents épisodes sont à l'origine d'un paysage au relief très peu marqué, le point culminant ne dépasse pas les 20 mètres.

L'Île de Ré est située sur l'Océan Atlantique dont le régime des marées est bi-journalier. Les marées les plus fortes peuvent atteindre entre 5 et 6 mètres de marnage.

Le méso-climat de l'Île de Ré se caractérise par une durée annuelle moyenne d'ensoleillement élevée (2 250 heures d'insolation par an d'après la station météorologique de La Rochelle) associée à une pluviométrie peu abondante d'une moyenne de 712 mm par an sur une moyenne de 113 jours de précipitations (données moyennes Météo France 1981-2010 à la Couarde sur Mer). Par ailleurs, les variations de température et d'humidité entre les périodes diurnes et nocturnes sont réduites. La ventilation est active et régulière par le jeu alterné des brises thermiques et des perturbations océaniques amenant du nord-ouest des vents plus puissants.

Pour gagner des surfaces de production, l'Homme a façonné l'Île de Ré en défrichant ou sculptant différentes zones de ce territoire.

Les marais salants de l'Île de Ré se sont développés au 12ème siècle (1191), à l'instigation des religieux de Saint Michel en l'Herm, seigneurs des îles d'Ars et de Loix.

L'extension du domaine salicole s'est poursuivie avec une vigoureuse reprise d'endiguements et de créations de marais salants sur le pourtour du Fier, à l'initiative des notables protestants de l'Île de Ré et de La Rochelle. Le point culminant de l'activité du sel sur l'Île de Ré se trouve au milieu du 19ème siècle, atteignant 1 550 ha de marais et une production annuelle de 31 750 tonnes, ce qui en fait un pilier fondamental pour le développement de l'île (Tardy, 1987). Cette zone de marais façonnée pour la production de sel occupe aujourd'hui environ 20 % de la surface totale de l'île. Ce milieu anthropique influe fortement sur le paysage et l'image de l'île.

Le fonctionnement actuel des marais salants de l'Île de Ré et les techniques de récolte sont identiques aux pratiques connues au moment de l'apogée de la saunerie dans l'île (19ème siècle).

La gestion de l'eau en circuits gravitaires demande un savoir-faire précis et est déterminante pour la production du « Sel de l'Île de Ré » / « Fleur de sel de l'Île de Ré ». Le saunier doit connaître les caractéristiques de son marais afin de maîtriser la bonne gestion hydraulique, assurer une bonne évaporation de l'eau et ainsi optimiser la production du sel et de la fleur de sel.

Les sauniers reproduisent les gestes ancestraux et utilisent des outils traditionnels (*boguette, rouable, simoussi, souvron*…), adaptés à l'entretien des marais salants et à la récolte manuelle du sel, et quotidienne de la fleur de sel.

Le « Sel de l'Île de Ré » se caractérise par une couleur grise à blanche et peut présenter des notes légèrement jaunes à rouges. A la récolte, les cristaux sont en majorités de forme cubique, ils sont principalement commercialisés sous cette forme ou peuvent être éventuellement broyés, tamisés ou compactés.

La « Fleur de sel de l'Île de Ré » est blanche, pouvant présenter des notes légèrement rouges à jaunes s'estompant avec le temps.

Elle est constituée de cristaux légers et friables, majoritairement en forme de pyramide creuse et inversée, flottant à la surface de l'eau lors de la récolte .

Le « Sel de l'Île de Ré » / la « Fleur de sel de l'Île de Ré » ne fait pas l'objet de lavage, ni d'enrichissement du produit.

En premier lieu les caractéristiques du « Sel de l'Île de Ré » / « Fleur de sel de l'Île de Ré » résultent de l'association des facteurs naturels de l'Île de Ré et des savoir-faire mis en œuvre par ses producteurs de sel et de fleur de sel.

Le développement des marais salants sur l'Île de Ré, par l'aménagement et le défrichement des zones de marais, a exacerbé le méso-climat originel de l'île, spécifique et particulièrement évaporatoire. L'ensoleillement conséquent, l'alternance de brises de mer et de terre ou encore les précipitations limitées, constituent les conditions propices pour la production de sel et de fleur de sel. L'argile des marais salants, matière imperméable, permet de restituer la chaleur du soleil, améliorant l'efficacité des bassins de concentration. Cette argile particulièrement dure est à l'origine du faible taux d'insolubles déterminant la teinte particulière du sel (couleur grise à blanche). Les notes rouges à jaunes, parfois présentes, sont quant à elles liées à la présence de micro-organismes spécifiques au milieu.

Le saunier a su manier les conditions du milieu en développant un savoir-faire particulier, en terme d'aménagement du territoire, de conduite hydraulique au sein du marais, d'utilisation d'outils spécifiques et de rythme de récoltes. Ce savoir-faire salicole de l'Île de Ré est inscrit dans une longue lignée de traditions et participe aux caractéristiques de ce sel. Les marais salants, dont le fond est naturellement constitué d'argile, ont été façonnés de manière à capter naturellement l'eau de mer et à en réguler la circulation gravitaire. Le saunier maîtrise la gestion de l'eau de mer, du *vasais* jusqu'aux *aires saunantes*, favorisant l'évaporation et la cristallisation de l'eau de mer en vue d'obtenir du sel et de la fleur de sel.

Récolté manuellement, le « Sel de l'Île de Ré » est de granulométrie hétérogène. Cette forte hétérogénéité, caractéristique d'un sel récolté à la main selon les savoir-faire traditionnels des producteurs de sel de l'Atlantique, induit une limite haute de la granulométrie plus élevée que la plupart des sels récoltés mécaniquement.

En plus des conditions atmosphériques particulières (vent léger, soleil, et absence d'humidité ou de pluie), la production de fleur de sel nécessite une maitrise des conditions hydrauliques et des gestes de récolte encore plus précis. Une fine lame d'eau est nécessaire afin que la fleur de sel puisse flotter librement à la surface et être délicatement récoltée.

L'ensemble des conditions physiques et climatiques du milieu ainsi que le savoir-faire du saunier permettent de produire et de récolter un sel et une fleur de sel dont les caractéristiques inhérentes dispensent de procédés de lavage ou d'enrichissement.

Pendant plus de 800 ans, la production de sel a été un pilier de l'économie de l'Île de Ré, dans des échanges commerciaux régionaux mais aussi plus lointains. De nombreux écrits anciens, du 15^{e} siècle à la Révolution française, puis au début du 20^{e} siècle évoquent la production de sel sur l'Île de Ré ainsi que son commerce national et international.

Chaque année, le « Sel de l'Île de Ré » fait l'objet de médiatisation dans la presse et à la télévision (Sud-Ouest 1986, Le Figaro 2012, France 3, 2017, etc.).

La « Fleur de sel de l'Île de Ré » est elle aussi mentionnée dans de nombreux médias (New York Time 2012, Le Point 2017, France Inter 2021, etc.). Elle figure dans les livres de recette du terroir, notamment *Le sel de l'Île de Ré* de Bahic (2015).

Enfin, depuis la relance de la production salicole à la fin du 20ème siècle, le « Sel de l'Île de Ré » / « Fleur de sel de l'Île de Ré » fait l'objet d'un développement important.

Cette réputation dépasse les frontières françaises puisque le « Sel de l'Île de Ré » / « Fleur de sel de l'Île de Ré » s'exporte en Europe mais également en Amérique du Nord et du Sud, en Asie et dans certains pays du Moyen Orient. Des articles de médias témoignent de ce parcours international : Sud-Ouest 1987, New York Time 2012, ARD 2021…

Référence à la publication du cahier des charges

https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-SFdSRe2211.pdf