C/2025/3939

16.7.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/3939)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande»

EU PGI-FR-0861-AM01 — 24.4.2025

1. **Dénomination du produit**

«Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande»

2. **Type d'indication géographique**

☐ Appellation d'origine protégée (AOP)

☒ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays auquel appartient la zone géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualification en tant que modification standard**

L'ensemble des modifications décrites et motivées n'incluent pas un changement de la dénomination de l'indication géographique protégée ou un changement de l'utilisation de cette dénomination, ne sont pas de nature à risquer d'annihiler le lien visé à l'article 5, paragraphe 2, point b) et ces modifications n'entrainent pas de nouvelles restrictions à la commercialisation du produit. Ces modifications répondent donc à la définition d'une modification standard.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Service compétent de l'Etat membre*

La rubrique «Service compétent de l'état membre» est intégrée en indiquant les coordonnées de l'Institut national de la qualité et de l'origine (INAO), conformément au règlement (UE) 2024/1143.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Groupement demandeur*

Les coordonnées de l'APROSELA sont indiquées ainsi que sa forme juridique.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

3. *Type de produit*

La rubrique relative au type de produit, anciennement défini par sa classe, est supprimée dans le cahier des charges.

La modification a une incidence sur le document unique.

4. *Description du produit*

Les dispositions relatives à la couleur rosée de la fleur de sel et de sa proportion par rapport à la production totale de sel sont retirées.

Des précisions sont apportées sur la dénomination employée en cas de mélange de sel et fleur de sel. Dans ce cas, la dénomination «Sel de Guérande» est utilisée.

La phrase présentant les caractéristiques du sel est reformulée afin de préciser qu'elles s'appliquent lors du premier conditionnement. Les valeurs composant les caractéristiques du sel sont inchangées.

L'obligation d'une vente en conditionnement clos est retirée. La disposition est remplacée par une obligation d'un premier conditionnent au sein de l'aire géographique. Elle est complétée par l'indication d'une commercialisation auprès des consommateurs, soit en contenants clos, soit en vrac.

La modification a une incidence sur le document unique.

5. *Délimitation de l'aire géographique*

Le chapitre subit de nombreuses modifications rédactionnelles afin de mettre à jour les étapes devant se dérouler obligatoirement dans l'aire géographique et se conformer aux règles en vigueur mais sa délimitation n'est pas modifiée. Les opérations de récolte, de stockage, de tri et de premier conditionnement doivent avoir lieu dans l'aire géographique.

La modification a une incidence sur le document unique.

6. *Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique*

Le chapitre est complété avec la présentation des catégories d'opérateurs et les activités qu'ils réalisent en lien avec le cahier des charges.

Le schéma de traçabilité est supprimé car l'ensemble des éléments est repris dans le tableau de synthèse de la traçabilité.

La durée de conservation des documents est retirée car elle figure dans le dispositif de contrôle du cahier des charges.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

7. *Description de la méthode d'obtention*

Le schéma de vie subit quelques ajustements, notamment une étape est ajoutée afin de fixer des dispositions relatives aux conditions de collecte et de transport. L'étape relative au lieu de transformation est retirée car elle peut avoir lieu hors de l'aire géographique. Les caractéristiques physiques sont retirées de l'étape transformation car elles apparaissent déjà avec les mêmes valeurs au étapes «Tri des produits» et «Commercialisation des produits». Enfin, la phase de conditionnent clos devient la phase de premier conditionnement clos.

Quelques dispositions descriptives du marais et du fonctionnement d'une saline sont supprimées car elles ne font pas l'objet d'un point de contrôle. Plusieurs dispositions sont maintenues afin de présenter l'outil de production des producteurs ainsi que le processus de transformation de l'eau de mer en sel.

Une disposition est ajoutée afin de préciser que les pneus et les bidons pour le maintien des bâches déjà interdit pour le stockage après récolte l'est également pour le stockage avant le premier conditionnement.

Une disposition est ajoutée afin d'imposer l'utilisation de matériaux inertes au contact du sel au moment de la collecte et du transport.

L'obligation d'une vente dans un conditionnement clos est supprimée. Cette suppression rend possible la vente en vrac auprès des consommateurs.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

8. *Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique*

Les éléments justifiant le lien avec le milieu géographique ont été réécrits et mis à jour. Ces éléments ne sont pas modifiés. Le lien reste fondé sur la réputation basée sur une production selon une technique ancestrale de concentration du sel à partir de l'eau de mer et une récolte manuelle du «Sel de Guérande» et de la «Fleur de sel de Guérande» à l'aide d'outils manuels. Les facteurs humains ont permis le maintien de cette production traditionnelle au fil des années ainsi que les caractéristiques du milieu favorisant la cristallisation du sel dans les salines renforcent les éléments justifiant le lien avec le milieu géographique.

La modification a une incidence sur le document unique.

9. *Etiquetage*

Les règles d'étiquetage sont mises à jour avec la règlementation en vigueur et complétées afin de préciser que le symbole IGP figure dans le même champ visuel que la dénomination de l'IGP. De plus, il est précisé que le site internet du groupement demandeur peut apparaitre sur les étiquetages.

La modification a une incidence sur le document unique.

10. *Structure de contrôle*

Il est désormais mentionné les coordonnées des autorités compétentes en matière de contrôle au niveau français: l'Institut National de l'origine et de la qualité (INAO) et la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Le nom et les coordonnées de l'organisme certificateur sont consultables sur le site de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

11. *Exigences nationales*

La rubrique est présentée sous forme d'un tableau des principaux points à contrôler et de leur méthode d'évaluation.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

«Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande»

N°UE: PGI-FR-0861-AM01 — 24.4.2025

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s) (de lAOP ou de lIGP)**

«Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande»

2. **État membre ou pays tiers**

France

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

3.1. *Code de nomenclature combinée*

— 25 — SEL; SOUFRE; TERRES ET PIERRES; PLÂTRES, CHAUX ET CIMENTS

2501 — Sel (y compris le sel préparé pour la table et le sel dénaturé) et chlorure de sodium pur, même en solution aqueuse ou additionnés d'agents antiagglomérants ou d'agents assurant une bonne fluidité; eau de mer

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

Le «Sel de Guérande» et la «Fleur de sel de Guérande» sont des sels marins récoltés manuellement provenant exclusivement des marais salants après concentration en sel de l'eau et cristallisation. Ce sont des sels marins non raffinés et non lavés après récolte. Ils sont constitués essentiellement de cristaux de chlorure de sodium, mais aussi naturellement d'autres sels minéraux et oligo-éléments.

Caractéristiques physiques:

Le «Sel de Guérande» présente un taux d'éléments insolubles inférieur ou égal à 1 %, une absence de corps étrangers de taille supérieure à 8 mm et un taux d'humidité inférieur ou égal à 12 %.

La «Fleur de sel de Guérande» présente un taux d'éléments insolubles inférieur ou égal à 0,20 %, une absence de corps étrangers de taille supérieure à 3,5 mm et un taux d'humidité inférieur ou égal à 12 %.

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 suivantes sont réalisées dans l'aire géographique: récolte, stockage, tri, premier conditionnement.

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

Le conditionnement du «Sel de Guérande» et de la «Fleur de sel de Guérande» doit se faire dans des contenants fermés et identifiés, même lorsqu'il s'agit d'un conditionnement provisoire (transformation et/ou reconditionnement ultérieur possible). La commercialisation auprès des consommateurs s'effectue en contenants clos ou en vrac.

Dans le but d'identifier suffisamment les produits,toute sortie du «Sel de Guérande» et de la «Fleur de sel de Guérande» de l'aire géographique ne peut se faire qu'après un premier conditionnement étiqueté.

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

L'étiquetage comporte:

— La dénomination «Sel de Guérande» pour le sel gris et pour les produits issus du séchage et du broyage du sel;

— La «Fleur de sel de Guérande» pour la fleur de sel;

— Le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel que la dénomination de l'IGP;

— La mention, l'adresse et/ou le site internet du groupement.

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

L'aire comprend les départements et communes suivantes:

·Le département de Loire-Atlantique: Les communes de Assérac, Batz-sur-Mer, Besné, Bouée, Campbon, Crossac, Donges, Drefféac, Guenrouët, Guérande, Herbignac, Lavau-sur-Loire, La Baule-Escoublac, La Chapelle-des-marais, La Chapelle-Launay, La Turballe, Le Croisic, Le Pouliguen, Malville, Mesquer, Missillac, Montoir-de-Bretagne, Piriac-sur-Mer, Pontchâteau, Pornichet, Prinquiau, Quilly, Saint-André-des-eaux, Saint-Gildas-des-Bois, Saint-Joachim, Saint-Lyphard, Saint-Malo-de-Guersac, Saint-Molf, Saint-Nazaire, Sainte-Anne-sur-Brivet, Sainte-Reine-de-Bretagne, Savenay, Sévérac, Trignac.

·Le département du Morbihan: Les communes de Camoël, Férel, La Roche-Bernard, Nivillac, Pénestin, Saint-Dolay, Théhillac.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien est fondé sur la réputation du «Sel de Guérande» et de la «Fleur de sel de Guérande», acquis grâce au savoir-faire ancestral des paludiers. Ces produits sont issus d'une technique de concentration du sel marin par évaporation naturelle de l'eau. L'aire géographique définie et les conditions climatiques océaniques, associées à une récolte manuelle à l'aide d'outils traditionnels, garantissent au «Sel de Guérande» et à la «Fleur de sel de Guérande» leurs caractéristiques uniques, qui ont contribué à leur forte renommée au fil des années.

Spécificité de l'aire géographique

Située entre les embouchures de la Loire et de la Vilaine, le pays Guérandais se caractérise par un climat océanique (hivers doux, étés frais) et compte parmi les régions de France où, en été, les jours de pluie sont les moins nombreux et la pluviométrie basse (entre 500 et 600 mm d'eau / an).

Les marais salants de Guérande sont implantés à l'arrière de cordons littoraux qui les protègent de la houle sur d'anciennes prairies maritimes («Les Bôles») drainées par des chenaux de marées prolongés par les bondres* et les étiers*.

La nature argileuse des sols, la plasticité et l'imperméabilité de ces argiles ont permis l'édification des salines par l'homme. Les propriétés calorifiques de l'argile contribuent également à la production de sel car, au mois d'août, l'argile absorbe les calories reçues au cours de la journée qui sont ensuite restituées aux eaux de surface des salines. Cet échange thermique permet de maintenir les températures élevées dans les adernes* et les œillets* pendant la nuit et la poursuite de l'évaporation.

La production du «Sel de Guérande» et de la «Fleur de sel de Guérande», soumise aux aléas climatiques, peut varier très fortement d'une année à l'autre.

La gestion des niveaux d'eau dans les différents bassins constituant les salines ainsi que les techniques de récolte du «Sel de Guérande» et de la «Fleur de sel de Guérande» sont des savoir-faire traditionnels spécifiques. L'art du paludier consiste à permettre à l'eau, circulant dans l'ensemble des bassins constituant le système, de se concentrer en sel au fil des semaines. Le paludier doit notamment maintenir dans les adernes une saumure dont la concentration est très proche du point de cristallisation, en réglant le débit de l'eau et son épaisseur.

La récolte du «Sel de Guérande» ou de la «Fleur de sel de Guérande» ne peut se faire que dans les marais salants où la présence naturelle d'argile et la situation entre les niveaux de haute et de basse mer des marées à forts coefficients coexistent. La complexité du réseau hydraulique et l'architecture des salines sont des éléments essentiels du paysage et du savoir-faire guérandais.

Spécificité des produits

Le «Sel de Guérande» se caractérise essentiellement par sa couleur légèrement grisée et un taux d'humidité relativement élevé n'excédant pas 12 %. La «Fleur de sel de Guérande» se caractérise essentiellement par sa couleur naturellement blanche et un taux d'humidité relativement élevé n'excédant pas 12 %. Elle se teinte parfois d'une légère couleur rosée due à la présence d'une algue microscopique (Dunaliella salina) et d'une flore bactérienne halophile. Cette couleur disparaît pendant l'égouttage naturel de la fleur de sel.

La fleur de sel est un sel plus rare que le sel gris en raison de sa cristallisation particulière.

Leur origine marine et la technique de récolte leur procurent des teneurs élevées en magnésium bio-disponible ainsi qu'en calcium, potassium et oligo-éléments.

Le «Sel de Guérande» et la «Fleur de sel de Guérande» sont des produits naturels, non lavés après récolte, non raffinés et sans additif. Le «Sel de Guérande» peut éventuellement être broyé.

La structure des salines spécifique au bassin guérandais contribue au savoir-faire traditionnel. Les salines sont constituées par un ensemble de bassins entrelacés de forme géométrique. Cette structure est due à des facteurs historiques et topographiques, liés aux propriétés des sols.

L'utilisation du mode d'exploitation traditionnelle des salines permet une épuration naturelle des eaux et décantation des matières en suspension tout au long du circuit de l'eau jusqu'à l'arrivée dans les œillets où le sel et la fleur de sel sont récoltés.

La fleur de sel est récoltée manuellement par écrémage à la surface des œillets des salines productives en sel gris à l'aide d'un outil spécifique adapté, la lousse* (opération dénommée «cueillette») avant qu'elle ne précipite au fond des bassins où elle n'est plus récoltée comme fleur de sel.

Pour le «Sel de Guérande», la récolte comporte trois étapes: rassembler les cristaux au centre des œillets, les rapprocher de la ladure et les hisser sur la ladure. L'ensemble de ces trois étapes est réalisé dans la saumure à l'aide d'outils traditionnels. Le maniement du las* a pour but de mettre en mouvement la saumure présente dans l'œillet pour permettre le déplacement des cristaux posés sur le fond des œillets sans entraîner de particules d'argile. Le sel ainsi déplacé est rassemblé devant la ladure* (plateforme prévue à cet effet sur la périphérie de l'œillet) avant d'être remonté sur celle-ci.

Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

Le mode de récolte pratiqué dans les marais salants de la presqu'île guérandaise est différent de celui des autres bassins de production

La complexité du réseau hydraulique et l'architecture même des salines sont des éléments essentiels du paysage et du savoir-faire guérandais.

Le savoir-faire des paludiers de Guérande se caractérise par les éléments ci-dessous:

— l'utilisation du jeu des marées, tant pour alimenter les réservoirs de manière naturelle (marée haute à fort coefficient), que pour vider les salines (marée basse de mortes eaux); la circulation de l'eau se faisant par gravité, d'un bassin à l'autre.

— le recours à trois types de bassins: des réservoirs, des surfaces de concentration et d'évaporation et des œillets. La saline contient les surfaces de concentration et les œillets. Les réservoirs sont toujours séparés de la saline par des talus.

— la périodicité des récoltes: elle est saisonnière (en moyenne de mi-juin à mi-septembre) et quotidienne dès que les conditions météorologiques sont réunies. Toute pluie interrompt ou annule le procédé de concentration de l'eau de mer. En effet, la production de sel gris et de fleur de sel nécessite la présence de vent et de soleil.

— la récolte du sel dans la saumure: les œillets sont toujours recouverts d'eau de manière à ne pas interrompre le processus de concentration à chaque fois que le sel est recueilli.

— l'absence de mécanisation des opérations de récolte et du portage du sel jusqu'au trémet.

— les exploitations agricoles sont individuelles, familiales ou de type sociétaire.

Ces caractéristiques sont essentielles à la production et à la typicité du produit.

Les premières mentions écrites de salines pour la région de Guérande sont enregistrées dans le «Cartulaire» de Redon le 15 décembre 854. Si la période allant du 10ième siècle au 14ième siècle a été déterminante pour l'essor des marais salants Guérandais, le nombre d'œillets se développe considérablement à partir du 16ième siècle pour connaître son apogée au 19ième siècle. Entre 1840 et 1960, les marais salants ont ensuite été délaissés ou transformés pour d'autres usages face à la concurrence du sel de mine de différents pays et du sel de mer de Méditerranée. La baisse de la consommation de sel comme produit de conservation des aliments a également contribué à la diminution de la production.

Depuis 1970, la production de sel est de nouveau en développement sur le bassin guérandais. Les salines exploitées et les techniques de production sont les mêmes que celles utilisées au cours des siècles précédents. Les remises en état de salines se basent sur les techniques traditionnelles.

C'est en Presqu'île guérandaise que se situe le seul Centre de Formation Professionnelle (en liaison avec la Chambre d'Agriculture de Loire-Atlantique) au métier de saliculteur. La majeure partie des professionnels en activité sur le littoral atlantique français sont issus de ce centre de formation créé en 1979 par les paludiers de Guérande.

Les particularités gustatives et nutritionnelles du «Sel de Guérande» et de la «Fleur de sel de Guérande» ont depuis bien longtemps été reconnues en France et ailleurs dans le monde. Le «Sel de Guérande» est reconnu depuis des siècles comme le sel des gastronomes. La rumeur populaire colporte que le roi Louis XIV n'acceptait sur sa table que du sel provenant des marais salants de Guérande auquel il trouvait un subtil parfum de violette. Cette réputation s'est transmise jusqu'à nos jours.

Si l'appellation «fleur de sel» figure dans des publicités datant des années 1930 et concerne de la «fleur de sel de Loire Inférieure», c'est à partir de la fin des années 70 que cette appellation s'est généralisée, se substituant progressivement aux appellations «sel blanc», «sel menu» ou «sel guérandin» jusqu'alors utilisés pour ce produit qui ne se valorisait pas encore commercialement.

La réputation des dénominations «Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande» a accompagné le développement commercial de ces produits à la fin des années 80. La dénomination «Sel de Guérande» a été utilisé auprès des consommateurs lors du lancement commercial et publicitaire d'une première démarche collective reconnue par l'Etat sous la dénomination «Sel Marin de l'Atlantique» obtenu le 8 juillet 1991. La dénomination «Fleur de sel de Guérande» a également fait l'objet d'un important développement commercial à la même période.

Des centaines d'articles font référence au «Sel de Guérande» et/ou à la «Fleur de sel de Guérande» et soulignent l'importance du travail accompli par les paludiers tant sur le plan de la qualité, la particularité des produits qu'ils récoltent (sel gris et fleur de sel) que sur la gestion d'un espace littoral sensible.

L'intérêt des consommateurs pour le «Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande» est attesté par les études et enquêtes réalisées par les entreprises de commercialisation et les professionnels de la distribution. Dans un univers de produit extrêmement banalisé, le «Sel de Guérande» a été le pionnier de la segmentation d'un marché du sel qui identifie aujourd'hui les «sels d'origine». D'autre part, de nombreux ouvrages culinaires et gastronomiques font état de la réputation du «Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande» et nombre de restaurateurs réputés, en France et dans de nombreux pays, affichent leur préférence pour ce sel.

Référence à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-1c7a07de-26fd-4c3e-b185-5ea26b6fbd69