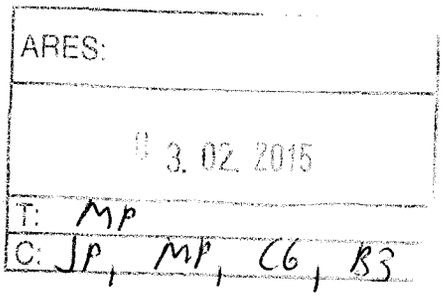
Ref. Ares(2015)430052 - 03/02/2015

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

REPRESENTATION PERMANENTE DE LA FRANCE
AUPRES DE L'UNION EUROPEENNE

Le Délégué pour les Affaires Agricoles Européennes
N° 2015-087947/DPh/MS
AGRAP-RP/71/15

Bruxelles, le 29 janvier 2015



Monsieur le Directeur Général,

J'ai l'honneur de vous transmettre ci-joint, de la part des Autorités françaises, une demande d'enregistrement en indication géographique protégée (IGP) de la dénomination « Sel de Salies-de-Béarn » au titre 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.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Directeur Général, l'assurance de ma considération distinguée.

Philippe DUCLAUD

Copie par messagerie électronique :

michael.erhart@ec.europa.eu
branka.tome@ec.europa.eu
fabienne.segers@ec.europa.eu
agri-b3@ec.europa.eu

Monsieur Jerzy Bodgan PLEWA
Directeur Général de l'agriculture et du développement rural
COMMISSION EUROPEENNE
1049 BRUXELLES

14 Place de Louvain - 1000 BRUXELLES - TEL (322) 229 83.73 - FAX (322) 229 83.76
E-mail : agri.bruxelles-dfra@diplomatie.gouv.fr

NOTE DES AUTORITÉS FRANÇAISES À LA COMMISSION EUROPÉENNE

DG AGRI
Direction B - Unité B3 « politique de qualité »

A l'attention de Monsieur Michael ERHART

Transmission électronique à Agri-B3@ec.europa.eu

Objet : demande d'enregistrement en indication géographique protégée (IGP) de la dénomination « Sel de Salies-de-Béarn » au titre 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.

Les autorités françaises ont l'honneur de transmettre à la Commission une demande d'enregistrement de la dénomination « Sel de Salies-de-Béarn » en tant qu'indication géographique protégée (IGP) dans le cadre 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.

A la suite de l'instruction de la demande au niveau national, il apparaît que cette demande d'enregistrement remplit les conditions du règlement (UE) n° 1151/2012. Cette note tient lieu de décision nationale favorable des autorités françaises.

Cette demande a fait l'objet d'une mise en consultation publique au niveau national.

Le dossier ci-joint est composé, outre la présente note :

- du document unique avec un lien informatique vers le cahier des charges correspondant ;
- de l'arrêté portant homologation du cahier des charges de la dénomination « Sel de Salies-de-Béarn ».

Le groupement demandeur est l'association des produits porcs du Sud-Ouest (A.P.P.S.O.). Il s'agit d'une association régie par la loi du 1er juillet 1901. Elle regroupe les membres des interprofessions porcines du Sud-Ouest et la Société d'exploitation des salines de Salies-de-Béarn, seul opérateur de la filière sel de Salies-de-Béarn.

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

Arrêté du 5 janvier 2015 relatif à l'homologation du cahier des charges concernant la dénomination « Sel de Salies-de-Béarn » en vue de la transmission à la Commission européenne d'une demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique protégée

NOR : *AGRT1428545A*

Le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement, et la secrétaire d'Etat chargée du commerce, de l'artisanat, de la consommation et de l'économie sociale et solidaire,

Vu le 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 ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment l'article L. 641-11 ;

Vu la proposition du Comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 16 octobre 2014 ;

Vu l'approbation du plan de contrôle associé au cahier des charges relatif à la dénomination « Sel de Salies-de-Béarn » par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 24 novembre 2014,

Arrêtent :

Art. 1er. – Le cahier des charges relatif à la dénomination « Sel de Salies-de-Béarn » est homologué, en vue de la transmission de sa demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique protégée par la Commission européenne.

Il est publié au *Bulletin officiel* du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt et peut être consulté à l'adresse suivante : http://www.agriculture.gouv.fr/bulletin-officiel.

Art. 2. – Les produits répondant aux conditions du cahier des charges mentionné à l'article 1er bénéficient d'une protection nationale transitoire à la date de dépôt de la demande d'enregistrement de la dénomination « Sel de Salies-de-Béarn » auprès de la Commission européenne et jusqu'à la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* de l'acte d'exécution mentionné au paragraphe 4 de l'article 52 du règlement (UE) n° 1151/2012 susvisé.

Ces deux dates, ainsi que, le cas échéant, le cahier des charges approuvé par le règlement d'exécution de la Commission européenne seront portés à la connaissance du public par avis publié au *Bulletin officiel* du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt.

Art. 3. – Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 5 janvier 2015.

Le ministre de l'agriculture,
de l'agroalimentaire et de la forêt,
porte-parole du Gouvernement,
Pour le ministre et par délégation :
L'ingénieure de recherche hors classe,
F. SIMON

La secrétaire d'Etat
chargée du commerce,
de l'artisanat, de la consommation
et de l'économie sociale et solidaire,
Pour la secrétaire d'Etat et par délégation :
Par empêchement de la directrice générale
de la concurrence, de la consommation
et de la répression des fraudes :
Le sous-directeur,
J.-L. GÉRARD

DOCUMENT UNIQUE

« SEL DE SALIES-DE-BEARN»

N° UE:

IGP (X) AOP ( )

1. DÉNOMINATION

« Sel de Salies-de-Béarn »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

FRANCE

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 2.6. Sel

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

Le « Sel de Salies-de-Béarn » est un sel alimentaire. Il se présente sous forme de sel gros ou de sel fin. Il n'est ni raffiné ni lavé après récolte, et est élaboré sans ajout d'additifs technologiques.

Caractéristiques physiques : les grains de « Sel de Salies-de-Béarn » présentent de grandes disparités morphologiques et une large plage granulométrique, ainsi qu'une grande fragilité et friabilité.

Le « Sel de Salies-de-Béarn » se présente sous forme de grains. Il est constitué d'un assemblage de trémies, en forme de pyramides creuses inversées.
Les cristaux de « Sel de Salies-de-Béarn » présentent des cavités microscopiques remplies de saumure, appelées inclusions fluides.

Granulométrie : 80% des grains de sel gros ont une taille supérieure ou égale à 0,5 mm ; 80% des grains de sel fin ont une taille inférieure ou égale à 0,5 mm.

Caractéristiques chimiques :

- taux d'humidité inférieur ou égal à 8 %
- taux d'insolubles inférieur ou égal à 1%
- grande diversité en oligo-éléments, notamment en calcium, potassium, magnésium et différents sulfates.

Caractéristiques organoleptiques : Le « Sel de Salies-de-Béarn » est de couleur naturellement blanche, avec des nuances rose, jaune pâle et d'aspect laiteux.

Modes de présentation : Le « Sel de Salies-de-Béarn » est commercialisé dans des conditionnements clos, identifiés et comportant un élément d'inviolabilité.

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

Non concerné

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

Les opérations réalisées dans l'aire géographique sont les opérations de :

- Forage ;
- Pompage de l'eau de source salée ;
- Production du sel ;
- Séchage - tamisage – broyage ;
- Conditionnement.

La production de sel correspond aux opérations suivantes :

- Décantation de l'eau de la source salée ;
- Evaporation de l'eau de la source salée par chauffage ;
- Récolte ;
- Stockage / égouttage.

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

Le sel étant un produit fragile et friable, toute sortie de « Sel de Salies-de-Béarn » de l'aire géographique de production n'est autorisée qu'après un conditionnement permettant de garantir au consommateur final le maintien des caractéristiques et de la qualité du « Sel de Salies-de-Béarn ».

Les ateliers locaux font preuve d'un savoir-faire particulier. En effet, de par leur bonne connaissance du produit, de sa fragilité et de sa friabilité, ils attachent un soin particulier au stockage et au conditionnement. Lorsque le sel a atteint le taux d'humidité défini, le salinier juge selon les conditions atmosphériques, mais surtout par une sensation au toucher, le bon moment pour conditionner le sel. En effet, le sel ne doit pas coller aux doigts.

Les saliniers veillent à ne pas tasser le produit et à limiter les manipulations. L'objectif est de préserver la couleur blanche, de ne pas favoriser l'agglomération des cristaux de sel et d'éviter de casser les grains, ce qui provoque la destruction des inclusions fluides.

Le conditionnement du « Sel de Salies-de-Béarn » dans l'aire géographique permet également de renforcer la maîtrise de la traçabilité du produit et de garantir l'absence de tout mélange avec d'autres sels.

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

L'étiquetage du produit comprend :

- la dénomination de l'IGP : « Sel de Salies-de-Béarn »
- la dénomination de vente :
  - Sel gros ;
  - Sel fin.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique définie comprend des communes situées dans la zone des chevauchements frontaux nord-pyrénéens.

Elle s'étend sur 180 km² et comprend 13 communes de la Région Aquitaine :

- 2 communes du département des Landes : Saint-Cricq-du-Gave et Sorde-l'Abbaye.
- 11 communes du département des Pyrénées-Atlantiques : Auterrive, Came, Carresse-Cassaber, Castagnède, Escos, Labastide-Villefranche, Léren, Oraàs, Saint-Dos, Saint-Pé-de-Léren et Salies-de-Béarn.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Spécificité de l'aire géographique

Au début de l'ère secondaire, pendant le trias, l'évaporation de l'eau de mer au cours de deux épisodes évaporitiques successifs sous un climat aride a engendré des dépôts salins dans l'aire géographique du « Sel de Salies-de-Béarn »: les évaporites constituées de gypse (sulfate de calcium) et de halite (chlorure de sodium) qui forment des couches allant jusqu'à 900 m d'épaisseur dont 600 m de sel. A la fin du Crétacé, le massif triasique de Salies-de-Béarn est soumis à d'importantes pressions tectoniques dues à la formation des Pyrénées.

Les couches de sel situées en profondeur dans l'aire géographique sont moins denses que les roches qui les recouvrent. Leur comportement élastique permet des remontées en forme de dômes ou pointements de sel appelés diapirs. Un diapir se retrouve quasi affleurant dans le massif triasique de l'aire géographique.

Infiltrées dans les couches profondes, les eaux acquièrent leur minéralisation essentiellement au contact du Trias salifère. Contenues dans la masse salifère, ou à son contact, elles lessivent le sel et se chargent en chlorure de sodium. Ces eaux s'enrichissent en sels minéraux et oligo-éléments lors de leur passage dans les passées dolomitiques contenues dans les couches triasiques.

La circulation de l'eau s'effectue dans des chenaux formés par dissolution de roches trias (sel, calcaires et dolomies).
Par différence de niveau, ces eaux affleurent à la surface du sol, créant des résurgences naturelles salées dans l'aire géographique.

S'agissant des facteurs humains, de nombreux vestiges de poteries et de fours attestent de l'exploitation du sel dès l'âge du Bronze dans le massif triasique de Salies-de-Béarn. A l'âge du Bronze (-2200 à -800 ans) et durant l'Antiquité (-600 à 400 ans), l'eau de source salée était chauffée et évaporée dans des vases en céramique qui étaient ensuite brisés pour en extraire le sel.

Au Moyen-Âge (V^{ème} au XV^{ème} siècle), un changement important intervient dans la technique d'élaboration du sel : l'apparition de la « poêle à sel ». L'eau chauffée au feu de bois est évaporée et le sel précipité au fond du récipient est récupéré.

Au XVIème siècle, les habitants de Salies-de-Béarn, regroupés autour de cette richesse naturelle, décident de s'organiser :
- en créant une société d'intérêt commun : la « Corporation des Part-Prenants » ;
- en définissant un règlement : le « Règlement de la Fontaine Salée ».

Cinq siècles après sa création, cette organisation existe toujours.

Le « Sel de Salies-de-Béarn » est produit encore aujourd'hui à partir de l'eau de source salée prélevée dans l'aire géographique. Il se forme par cristallisation lors de

l'évaporation de l'eau de source salée selon la méthode ancestrale de chauffage de la saumure dans des poêles à sel, à ciel ouvert.

De par ses caractéristiques physiques liées à son mode d'obtention, le « Sel de Salies-de-Béarn » est un produit fragile et friable.
Les saliniers veillent aux conditions de stockage, de manipulation et de conditionnement, afin de limiter :
- l'oxydation des grains en surface qui peut faire évoluer la couleur
- les manipulations multiples et sans précaution qui peuvent détériorer les grains de sel et détruire les inclusions fluides présentes dans les cristaux.

Le sel occupe encore aujourd'hui une place centrale au sein de la vie socioculturelle de la ville de Salies-de-Béarn qui le met en valeur notamment par le biais d'associations dédiées, d'œuvres artistiques et d'animations culturelles. Ainsi, l'Association « Jurade du sel » organise chaque année depuis plus de trente ans la fameuse « Hesta de la sau » (fête du sel). Cette manifestation rassemble à chaque édition plus de 10 000 personnes. Tout au long de l'année, nombreux sont les touristes qui viennent visiter « la cité du sel ».

Spécificité du produit

Le « Sel de Salies-de-Béarn »se présente sous la forme d'agrégats de trémies qui s'accumulent en fond de poêle à sel et qui se forment par accrétion.

Les cristaux du « Sel de Salies-de-Béarn » sont de tailles hétérogènes et présentent une large plage granulométrique.

Ils présentent des inclusions fluides de saumure emprisonnées dans des cavités microscopiques.

Le « Sel de Salies-de-Béarn »est caractérisé par une couleur naturellement blanche, présentant des nuances rose et jaune pâle.

Les inclusions fluides présentes dans les cristaux de sel leur donnent un aspect laiteux.
Une étude comparative menée par D. CUSSEY-GEISLER et M.H. GRIMALDI (« Caractérisation du sel utilisé pour la salaison du Jambon de Bayonne », UPPA, Juillet 1989) entre plusieurs sels d'origine diverses conclut que, du point de vue géochimique, le « Sel de Salies-de-Béarn » présente une grande diversité en oligo-éléments, notamment en calcium, potassium, magnésium et en différents sulfates, caractéristiques des évaporites du Trias.

Ces spécificités confèrent au « Sel de Salies-de-Béarn » une solide réputation.

Lien causal

Le lien à l'origine du « Sel de Salies-de-Béarn » se fonde sur sa qualité et sa réputation ; l'association des facteurs naturels et du savoir-faire millénaire conduisent à l'obtention de ce produit unique.

Les oligo-éléments présents dans l'eau de source de l'aire géographique, qui s'est fortement minéralisée au contact des couches géologiques, se retrouvent dans les inclusions fluides des cristaux du « Sel de Salies-de-Béarn ».

Le savoir-faire millénaire respectueux des qualités intrinsèques de l'eau de source, permet la cristallisation, sans autre intervention humaine que le chauffage de l'eau, en donnant toute la richesse au « Sel de Salies-de-Béarn ».

Ce même savoir-faire permet de préserver la couleur naturelle du « Sel de Salies-de-Béarn », car une attention importante est réservée aux étapes de stockage et de conditionnement, en évitant notamment oxydation et hausse du taux d'humidité.

Enfin la limitation des manipulations permet de préserver la structure caractéristique du « Sel de Salies-de-Béarn » sous la forme d'agrégats de trémies.

La réputation du « Sel de Salies-de-Béarn » est attestée par de nombreux récits historiques, comme dans « Mélanges historiques critiques de physique, de littérature et de poésie » (1768), où le Marquis d'Orbessan décrit la fabrication du sel à Salies-de-Béarn. Il conclut son reportage par l'observation suivante : « *Personne n'ignore qu'on est obligé de blanchir le sel ordinaire pour lui ôter son goût saumâtre et le mettre en état d'être servi sur les tables. Le sel de Salies n'a pas besoin de cette préparation.* »

Depuis plusieurs siècles, le « Sel de Salies-de-Béarn » est utilisé pour les salaisons. Depuis l'enregistrement de l'IGP « Jambon de Bayonne », l'emploi de sel du bassin de l'Adour est devenu une exigence pour la salaison de ce produit. Le « Sel de Salies-de-Béarn » est aujourd'hui le seul sel produit dans le bassin de l'Adour. Il sert à saler plus de 1 400 000 jambons chaque année.

Le « Sel de Salies-de-Béarn » est également employé pour l'élaboration d'autres produits de grande renommée tels que le fromage de brebis AOP « Ossau-Iraty » et les produits à base de « Canard à foie gras du Sud-Ouest »(Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) IGP.

De nombreux chefs cuisiniers et maîtres-chocolatiers utilisent également le « Sel de Salies-de-Béarn ».

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006*]

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f51041ae-22b9-418d-9f74-da04f57374bf/telechargement

---

* Remplacé par le 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.