Ref. Ares(2018)6260815 - 06/12/2018

DOCUMENT UNIQUE

« SEL DE CAMARGUE » / « FLEUR DE SEL DE CAMARGUE »

N° UE:

IGP (X) AOP ( )

1. DÉNOMINATION

« Sel de Camargue » / « Fleur de sel de Camargue »

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 Camargue » et la « Fleur de sel de Camargue » sont des sels marins, issus de l'évaporation naturelle de l'eau de mer, et cristallisant uniquement sous l'action du soleil et du vent.

Le « Sel de Camargue » et la « Fleur de sel de Camargue » contiennent plus de 97% de NaCl (sur extrait sec), ils sont blancs du fait de la très faible teneur en insoluble.

Le « Sel de Camargue » peut se présenter sous différentes formes :

- « Fin » avec une granulométrie inférieure à 0,9 mm, des insolubles inférieurs à 500 ppm et une humidité inférieure à 0,05 %,
- « Gros » avec une granulométrie supérieure à 0,9 mm, des insolubles inférieurs à 500 ppm et une humidité inférieure à 0,05 %,
- « Gros essoré » avec une granulométrie supérieure à 0,4 mm, des insolubles inférieurs à 500 ppm et une humidité inférieure à 2,8 %,
- « Brut » avec une granulométrie supérieure à 0,9 mm, des insolubles inférieurs à 700 ppm et une humidité inférieure à 5%,
- aucun traitement (autre que le séchage) n'est autorisé.

La « Fleur de sel de Camargue » présente les caractéristiques suivantes :

- une granulométrie inférieure à 5 mm,
- des insolubles inférieurs à 600 ppm,
- une absence de corps étrangers supérieurs à 3 mm,
- une humidité inférieure à 4%,
- une densité apparente du sel sans tassement inférieure à 0,90.

- aucun traitement (autre que le séchage) n'est autorisé.

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

Sans objet

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 :
- Le pompage à la mer
- La circulation des eaux pompées dans les partènements
- L'alimentation des cristallisoirs
- La récolte
- Le stockage primaire (en camelle ou en big-bag)

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Conditionnement interdit dans des matériaux oxydables. Le produit fini doit être stocké à l'abri de l'humidité.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage

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

L'aire de production du « Sel de Camargue » / « Fleur de sel de Camargue » est définie suivant des critères géologiques, climatiques et historiques.

Cette aire géographique est située sur :

- trois communes du département du Gard : Aigues-Mortes, Le-Grau-du-Roi, et Saint-Laurent-d'Aigouze
- une commune du département des Bouches du Rhône : Les-Saintes-Maries-de-la-Mer

Les limites de la zone sont des limites physiques ou naturelles telles que des canaux et la mer Méditerranée.

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Le lien avec l'aire géographique du « Sel de Camargue » / « Fleur de sel de Camargue » est fondé sur sa réputation et sa qualité déterminée.

Le « Sel de Camargue » et la « Fleur de sel de Camargue » sont exclusivement issus de l'aire géographique.

Le climat méditerranéen de l'aire géographique, grâce à ses étés bien marqués et ses vents de nord et nord-ouest est favorable à la cristallisation du sel et aux méthodes de récolte spécifiques (formation d'un gâteau de sel et récolte annuelle). La production s'effectue par concentration progressive de l'eau de mer, grâce à l'évaporation naturelle sous l'effet du soleil et du vent, le long de différents bassins jusqu'à précipitation du sel sur les cristallisoirs.

Les caractéristiques climatologiques et géologiques sont déterminantes sur les volumes produits et les méthodes de récolte.

Les techniques de récolte et de stockage contribuent à conserver le « Sel de Camargue » et la « Fleur de sel de Camargue » dans son état naturel et à limiter les impuretés.

Dans cette aire, le salin d'Aigues-Mortes successivement appelé Salin de Peccais, « ingénieur » romain chargé d'organiser la production de Sel, puis Salin du Roi, la production de « Sel de Camargue » remonte au Moyen-âge.

La couleur extrêmement blanche du « Sel de Camargue » et de la « Fleur de sel de Camargue » garantit leur spécificité. La nature des sols sablonneux sur lesquels circule l'eau de mer et le renouvellement fréquent de ces eaux permettent d'obtenir des saumures contenant très peu d'insolubles.

Le « Sel de Camargue » ainsi que la « Fleur de sel de Camargue » sont également reconnus pour leur richesse en NaCl (> 97%). Ce taux s'explique par la rapidité de l'évaporation en cristallisoirs et à sa faiblesse en taux d'insolubles en lien avec le milieu géographique : en effet, ces caractéristiques sont dues aux fortes chaleurs et à la nature sablonneuse des sols des cristallisoirs.

La cristallisation du sel en gros cristaux (jusqu'à 1 à 2 cm de diamètre) permet la formation d'une couche de sel de 4 à 5 centimètres d'épaisseur minimum. Cette couche de sel peut ainsi être ramassée.

Le milieu est déterminant sur les volumes produits et sur les méthodes de récolte. La production est favorisée par l'ensoleillement et le vent. Les fortes chaleurs estivales imposent une évaporation et une concentration intense permettant une production importante. Les méthodes de récolte sont également conditionnées par les caractéristiques du milieu naturel. Les cristallisoirs camarguais sont de grandes tailles, l'action du vent est donc primordiale dans le bon déroulement de la récolte du « Sel de Camargue » comme de la « Fleur de sel de Camargue ». La production varie donc selon les années et les conditions climatiques.

La « Fleur de sel de Camargue » naît en été, lorsque le vent cesse de souffler et que des millions de cristaux de sel se forment à la surface de l'eau. La différence de température entre le jour et la nuit crée le phénomène de cristallisation sur la saumure.

Par la suite, le vent Mistral s'appuie sur les grandes surfaces des cristallisoirs et pousse la fleur de sel cristallisée en surface vers le bord où elle s'accumule et tombe dans sa saumure originelle. La fleur de sel se trouvant toujours dans sa saumure initiale saturée ne subit aucune dissolution et la couche de "contre sel" très dure et épaisse l'empêche d'entrer en contact avec le sol sablonneux, ce qui garantie sa pureté.

La « Fleur de sel de Camargue » est très fine, car la vitesse rapide d'évaporation due aux conditions météorologiques favorise la formation de petits cristaux.

Le « Sel de Camargue » et la « Fleur de sel de Camargue » sont largement connues. Leurs caractéristiques physiques et chimiques sont spécifiques et répondent aux attentes du consommateur. Sels marins, ils cristallisent grâce à un processus d'évaporation naturel d'eau de mer sous l'action combinée du soleil et du vent.

La réputation du « Sel de Camargue » remonte au XVIIème siècle et n'a jamais cessé depuis lors. Depuis 1995, le « Sel de Camargue » et la « Fleur de sel de Camargue » sont tout particulièrement mis en valeur par le biais de certaines marques (Le Saunier

de Camargue, par exemple) qui rencontrent un succès certain auprès des consommateurs, des industriels et des restaurateurs.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, du présent règlement)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-61eb810b-a543-4241-83dc-7f2ce61711ad