

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2021/C 132/09)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 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 CAMARGUE»/«FLEUR DE SEL DE CAMARGUE»

N° UE: PGI-FR-02443 — 5.12.2018

AOP () IGP (X)

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 denrée 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 90 % des cristaux ayant une granulométrie inférieure ou égale à 0,9 mm, des insolubles inférieurs ou égal à 500 ppm et une humidité inférieure égale à 0,05 %;
- «Gros» avec 90 % des cristaux ayant une granulométrie supérieure ou égale à 0,9 mm, des insolubles inférieurs ou égal à 500 ppm et une humidité inférieure ou égale à 0,05 %;
- «Gros essoré» avec 90 % des cristaux ayant une granulométrie supérieure ou égale à 0,4 mm, des insolubles inférieurs ou égal à 500 ppm et une humidité inférieure ou égale à 2,8 %;

(1) JOL 343 du 14.12.2012, p. 1.

- «Brut» avec 90 % des cristaux ayant une granulométrie supérieure ou égale à 0,9 mm, des insolubles inférieurs ou égaux à 700 ppm et une humidité inférieure ou égale à 5 %;
- aucun traitement (autre que le séchage) n'est autorisé.

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

- une granulométrie inférieure ou égale à 5 mm;
- des insolubles inférieurs ou égal 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 ou égale 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)*

—

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., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

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 de production du «Sel de Camargue»/«Fleur de sel de Camargue» est définie suivant des critères pédoclimatiques, 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 située en Petite Camargue. Sur la totalité de l'aire géographique de 18 000 hectares, le salin producteur s'étend sur 8 500 ha de terres sauvages où une circulation d'eau de mer est assurée par les sauniers à travers des partènements.

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 pédologiques sont déterminantes dans la production et les méthodes de récolte.

En effet, l'aire géographique, située en climat Méditerranéen, bénéficie d'un fort ensoleillement et de fortes chaleurs estivales, ce qui favorise une production de sel abondante et plus régulière que sur la façade Atlantique. Par ailleurs, la production de «Sel de Camargue» est réalisée sur des sols meubles et sableux, qui recouvrent naturellement les cristallisoirs. 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, d'où la couleur blanche du sel et de la fleur de sel de Camargue. Cette couleur blanche est une caractéristique de ces produits.

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. 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.

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 garantit 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.

La réputation du «Sel de Camargue» remonte au XVII^e siècle avec notamment l'ambassadeur de Sardaigne qui s'approvisionnait en sel de la région et depuis 1753, les caves de fromage de Roquefort utilisent du «Sel de Camargue» pour réaliser le salage. La réputation 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 restaurateurs.

Ainsi des chefs renommés comme les frères Pourcel, Roger Merlin ou Michel Kayser qui conçoivent une cuisine de terroir élaborent des recettes autour de produits régionaux reconnus, notamment le «Sel de Camargue» et la «Fleur de sel de Camargue» (sources: *Cuisine en Duo*, les frères Pourcel, 1999; *Saveurs salées de la Méditerranée*, éditions Gallimard notamment).

Depuis les années 1990, des ouvrages gastronomiques et des guides touristiques valorisent le «Sel de Camargue» et la «fleur de sel de Camargue» auprès du grand public, ce qui a permis le développement d'activités touristiques sur Aigues-Mortes comme la visite du salin (plus de 100 000 visiteurs par an). Pour illustration, les publications aux éditions Gallimard en 1999 de l'ouvrage *Camargue, fleur de sel*, ou bien le magazine *France Aéro* qui consacre en 2001 tout un article à la production salicole camarguaise et plus particulièrement à la «Fleur de sel de Camargue» ou encore l'hebdomadaire *La semaine de Nîmes* en 2001 qui écrit que «en cuisine, la fleur de sel de Camargue fait merveille pour des réalisations en croûte de sel. Mais sa finesse permet de donner de la noblesse à un simple œuf au plat ou à un légume cru. [...] Elle a la faculté de sublimer les mets qu'elle accompagne.»

La parution d'articles de presse régionaux et nationaux (*Midi-Libre*, *L'Alsace*, *La Marseillaise*, *La Gazette*, *La Provence*, *Le Figaro*, *Le Point*, *Les Echos*) et la diffusion de reportages télévisuels (France Télévision, TF1, Arte, BFM) sans interruption depuis les années 1990 attestent de l'intérêt porté au «Sel de Camargue» et à la «Fleur de sel de Camargue».

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-SelFdsCamargVNov2020.pdf>
