

Le présent cahier des charges définit et caractérise la gestion environnementale du milieu, les règles de production, de transport, de conditionnement, d'étiquetage et de contrôle. Il est établi sur la base d'une consultation des paludiers et consommateurs membres de l'association. Les associations de protection de l'environnement sont associées à cette démarche globale.

1. DEFINITION

Le sel marin Nature & Progrès est obtenu de manière artisanale dans les marais salants de l'atlantique. La circulation d'eau de mer provient directement de l'océan ou par système d'estuaire par gravitation naturelle. Le sel cristallise sur un fond d'argile selon le procédé naturel de l'évaporation par le soleil et le vent. Il est récolté manuellement dans sa saumure d'origine.

Les interventions telles que le lavage, l'ajout d'oligo-éléments, agents de blanchiments, d'anti-agglomérants et d'additifs sont rigoureusement proscrites.

2. ORIGINE GEOGRAPHIQUE

2.1 Considérations

Ce sel provient du littoral atlantique.

Les cartographies des bassins de production, étendues aux bassins versants et précisant tous les risques de pollution répertoriés, doivent obligatoirement être fournies comme base pour l'agrément d'un nouveau bassin.

2.2 Agrément des bassins de production

- Une attention particulière doit être portée sur la localisation des salines pour minimiser les risques de pollution. Un zonage est donc établi à l'intérieur de ces bassins pour identifier les risques éventuels spécifiques de pollution et déterminer par zone la liste des analyses qui seront exigées.
- Le site de production ne doit pas être sous le vent dominant de sites industriels et d'activités reconnus polluants notamment par les associations de protection de l'environnement.
- La circulation des eaux salicoles doit être indépendante de la circulation des eaux d'élevages aquacole et de pisciculture intensives.

2.3 Risques de pollution en cours de production

En cas de pollution constatée par les paludiers ou le contrôleur N&P dans les eaux d'arrivée des marais salants l'entrée d'eau est interdite. Des analyses complémentaires sur le sel récolté avant et après la fermeture des prises d'eau peuvent être demandées par la fédération et entraîner le déclassement de la production selon les normes fixées par le présent cahier des charges.

3. CONDITIONS DE PRODUCTION : ENTRETIEN DE LA SALINE ET DU MATERIEL

3.1 Talus, berges, salines

- L'entretien manuel, thermique ou mécanique est autorisé en dehors des périodes de récolte de sel et de reproduction de la faune.
- Conservation de bandes de végétation dans le but de préserver le biotope d'espèces animales et végétales en voie de disparition. Cette mesure non obligatoire s'établit sur proposition des associations de protection de l'environnement. Cette collaboration est un engagement volontaire des deux parties qui s'intègre dans l'approche globale défendue par Nature & Progrès.
- L'ajout sur berges de matériaux autres que naturels et spécifiques à chaque région (pierre concassée, schiste, coquillages...) sont interdits.
- Les pâtures sur berges sans divagation des animaux sont autorisées en dehors de la saison de récolte du sel. Les accès sur les salines et trémets sont interdits pour les animaux.
- Chasse : exclusion des salines ou des vasières qui abritent des affûts (abris de chasseurs) Reconversion de deux ans pour les salines ayant abrité des affûts. Après cette période de -reconversion, obligation d'analyse du premier sel récolté.
- Lutte contre les moustiques : *Bacillus Thurengensis* "NON OGM" autorisé.
- Dégâts liés aux rongeurs : lutte par piégeage localisé non chimique.
- Dégâts occasionnés par l'avifaune : En cas de présence d'oiseaux en reposoir (goélands), lutte par système approprié (fil, effarouchement)

3.2 Matériel et outillage de production de sel

- Brouettes :
 - Le bois, le contreplaqué et le plastique alimentaire sont autorisés.
 - La visserie est en inox.
 - Pas de peinture dans le bac intérieur et sur les bordures extérieures
 - La peinture ou la lasure utilisée en revêtement extérieur des brouettes doit répondre à des normes écologiques reconnues (gamme BIOFA par exemple) : deux années de dérogation sont accordées pour la mise en application.
- Le matériel contenant de l'amiant est interdit
- Les outils doivent être non oxydables au contact du sel. Seules les pelles à sel en aluminium sont tolérées.
- Protection des manches d'outils en bois : saumure ou huile de lin

3.3 Stockage sur saline

- Les lieux de stockage du sel sur la saline doivent être préservés par des moyens appropriés de toute pollution liée à des véhicules à moteur, animaux domestiques, passages répétés de personnes autres que l'exploitant.
- L'usage de pneus et de sacs de sables pour maintenir les bâches est interdit.
- Le dépôt du sel doit être sur terre battue en bon état ou sur matériau agréé en contact alimentaire
- Les bâches de protection des mulons (tas de sel sur salines) doivent être agréées pour le contact alimentaire (garantie sur facture d'achat)
- Les tas de sel doivent être préservés contre les souillures occasionnées par les oiseaux par l'emploi des techniques les plus appropriées (bâchage, perche...)
- L'égouttage de la fleur de sel se réalise dans un matériau agréé contact alimentaire

3.4 Transport de la saline au lieu de stockage (roulage)

- Obligation de nettoyage des remorques avant le transport du sel
- Bâchage des remorques obligatoire à vide et à plein.
- Le revêtement intérieur des remorques doit être résistant à la corrosion; imperméable, imputrescible et facile à nettoyer. En outre, il ne doit pas altérer les caractères organoleptiques du sel ou le rendre nocif pour la santé humaine.
- Aération des locaux pendant la livraison du sel si usage de véhicule avec un moteur à explosion.

3.5 Bâtiments ou aires de stockage

- Les lieux doivent être dans un état de propreté permanent exigé pour un produit alimentaire.
- Une attention particulière doit être portée sur l'absence d'animaux indésirables, d'insectes, dans le site de stockage.
- Sol de stockage : en bois massif non traité, terre battue plate, béton en bon état (pas de trous pouvant libérer poussières ou graviers) ou matériau autorisé pour le contact alimentaire.
- Les charpentes et les bois des murs peuvent être traités au sel de bore ou au sel de mer.
- Les toitures en amiante sont interdites. Pour les toitures anciennes, les tas de sel doivent être isolés par des moyens appropriés.
- Les murs anciens susceptibles de dégager des polluants inertes (gravillons, sable salpêtré) doivent être isolés par des moyens appropriés
- Matériel de manutention : énergie au gaz, électrique pour les usages en bâtiment.

4. CARACTERISTIQUES PHYSIQUES DES SELS

4.1 Gros sel (sel de cuisine)

- Le sel est récolté périodiquement dans les cristalliseurs.
- Le séchage est obtenu par égouttage naturel.
- Le taux d'insolubles ne doit pas dépasser 0,75 %.
- Les moyens les plus adaptés doivent être mis en œuvre pour réduire au maximum les corps étrangers.

4.2 Sel fin (sel de table)

- Le sel marin moulu est obtenu par les techniques de broyage ne modifiant pas les qualités chimiques originelles.
- Le séchage est réalisé au moyen d'un chauffage indirect.
- L'usage du micro-onde ou de l'infrarouge artificiel n'est pas autorisé.
- Le taux d'insolubles ne doit pas dépasser 0,75 %.
- Les moyens les plus adaptés doivent être mis en œuvre pour réduire au maximum les corps étrangers.

4.2 Fleur de sel

- La fleur de sel est constituée de cristaux fins qui se forment à la surface de la saumure des cristalliseurs.
- La cueillette est réalisée dans les 24 heures suivant la cristallisation.
- Le ramassage s'effectue exclusivement à la surface des cristalliseurs lorsque la fleur de sel est flottante.
- Seul l'usage d'un outil manuel par écrémage en surface de l'eau est autorisé.
- Le lavage se réalise exclusivement dans la saumure d'origine.
- Le taux d'insolubles ne doit pas dépasser 0,10 %.
- Les moyens les plus adaptés doivent être mis en œuvre pour réduire au maximum les corps étrangers.

4.3 Sels aux herbes et/ou légumes

- L'ajout d'arômes naturels ou artificiels n'est pas autorisé.
- Les ingrédients rentrant dans la composition doivent être par ordre de préférence, sous mention N&P, SIMPLES ou certifiés agriculture biologique (Règlement CEE).
- Les algues alimentaires sont autorisées dans la composition.

5. CARACTERISTIQUES CHIMIQUES

5.1 Qualité analytique

Produit sec	Minimum (%)
Chlorure de sodium	94
Magnésium total	0,3
Potassium total	0,06

5.2 Contaminants

Les analyses sont réalisées sur le sel nature après son conditionnement ou avant mélange avec les herbes et légumes.

5.3 Nitrates et phosphates

Les valeurs des concentrations doivent être inférieures ou égales aux valeurs indiquées ci-après :

Produit sec	Maximum mg/kg	Indicateur environnemental
Nitrates (NO3) et Nitrites (NO2)	10	Pollution agricole et domestique
Phosphates	10	Pollution domestique, industrielle et agricole

5.4 Bactéries

- Nombre de colonies de coliformes <1/g
- Nombre de colonies de E. Coli <1/g
- Nombre de colonies d'entérocoques intestinaux <1/g

5.5 Métaux lourds

L'éventuelle présence de métaux lourds ne doit pas dépasser les limites suivantes :

Métaux lourds	Mg/Kg*
Arsenic	0,25
Cuivre	1
Plomb	1
Cadmium	0,25
Mercur	0,05

* La norme appliquée sur le sel récolté est deux fois plus exigeante que la norme du Codex Alimentarius Stan 150-1985

5.6 Hydrocarbures

L'éventuelle présence d'hydrocarbures ne doit pas dépasser la limite suivante :

Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP)	Dosage et méthode
Naphtalène Acénaphthylène Acénaphène Fluorène Phénanthrène Anthracène Fluoranthène Pyrène Benzo (a) anthracène Chrysène Benzo (b) fluoranthène Benzo (k) fluoranthène Benzo (a) pyrène Dibenzo (a,h) anthracène Benzo (g,h,i) pérylène Indéno (1-2-3- cd) pyrène	10 micro grammes par kg de poids sec (µg/kg) pour les 16 HAP de la liste EPA analysés en spectrométrie de masse couplée à de la chromatographie en phase gazeuse (CG/SM)

5.7 Pesticides et apparentés

Les valeurs des concentrations doivent être inférieures ou égales aux valeurs indiquées ci-après :

Famille de pesticides et apparentés	Teneur maximale	Méthode
Pesticides organo-phosphorés	0,5 µg/kg	TR (PR NF-EN ISO 10695)
Pesticides organo-chlorés	0,5 µg/kg	TR (PR NF-EN ISO 10695)
PCB	0,5 µg/kg	TR (PR NF-EN ISO 10695)

5.8 Radioactivité

- Le taux ne doit pas dépasser la radioactivité naturelle établi selon la valeur guide du service de radioprotection compétent.
- Analyse sur le sel conditionné : Spectrométrie sur césium (134,137) et radionucléides naturels et artificiels gamma : < à 10 Bq/kg

6. LA TRACABILITE

- Le stockage par bassin de production doit être clairement établi par un système d'identification approprié
- Le stockage de sel Nature & Progrès doit être clairement identifié et indépendant de tout autre sel
- La tenue et mise à jour obligatoire du cahier de suivi des mouvements de stocks avec usage de tickets de pesées entrée /sortie des récoltes
- La revente en vrac pour le reconditionnement sous mention N&P est interdite, sauf à destination d'un adhérent professionnel sous mention N&P.
- Le conditionnement du sel sous une marque de distribution engage obligatoirement la signature d'un contrat tripartite entre le producteur, le conditionneur et la fédération N&P ou entre le conditionneur, le distributeur et la fédération N&P (voir règlement d'usage de la marque).

7. CONDITIONNEMENT

- Les matières premières recyclables sont privilégiées.
- Les emballages sont agréés pour le contact alimentaire: (liste non exhaustive)
 - pots et bocaux en verre
 - cartons en paraffine épurée
 - sacs plastiques en polyéthylène P.E.B.D. souples
 - boîtages plastiques P.E.H.D. et P.P.
- Le contact direct du sel avec un revêtement en aluminium est interdit
- Les produits antihygroscopiques (absorbants d'humidité) sont interdits.

8. ETIQUETAGE

L'étiquetage comporte les informations réglementaires prévues par l'Union Européenne pour ce type de produit alimentaire. En sus de cette obligation, Nature & Progrès distingue une plage informative comportant des mentions implicites et explicites :

Mentions obligatoires

1. Coordonnées du paludier ou du conditionneur
2. Le logo N&P avec la mention ***“conforme au cahier des charges ”***
3. Lorsque N&P n'effectue pas directement le contrôle, la mention suivante doit être rajoutée :
“Contrôlé par un organisme agréé par Nature & Progrès ”

Mentions facultatives

4. Non raffiné et garanti sans additifs
5. Produit récolté manuellement
6. Coordonnées de Nature & Progrès : postale et/ou internet
7. Nature & Progrès “*pour votre santé et celle de la terre*”.

REMARQUE

Les conditionneurs travaillant sur une gamme de sel non exclusive avec Nature & Progrès doivent différencier leurs emballages afin d’éviter tout risque de confusion pour le consommateur. La simple application du logo Nature & Progrès sur un emballage générique n’est donc pas suffisant. Ainsi, le respect de l’emballage est subordonné à l’approbation de la fédération Nature & Progrès avant toute commercialisation. Joindre pour cela les étiquettes non certifiées (au moins une étiquette modèle de chacune des autres gammes).

9. CONTROLE

Le producteur, transporteur, collecteur, conditionneur à titre individuel et/ou collectif doit s’engager à accepter l’intégralité des règles établissant le présent cahier des charges ainsi que les visites obligatoires et les contrôles inopinés liés à son application.

Le contrôle visera particulièrement;

- La gestion environnementale de la production
- Les moyens de production (salines)
- Les quantités produites et commercialisées
- Les moyens de stockage en cours et en fin de production

REMARQUE

- La comptabilité matière du sel N&P doit être clairement séparée du reste de la gamme.
- L’ensemble de la comptabilité de l’entreprise doit être accessible au contrôleur N&P.

TABLE DES MATIERES

1.	DEFINITION	1
2.	ORIGINE GEOGRAPHIQUE	1
2.1	Considérations.....	1
2.2	Agrément des bassins de production.....	1
2.3	Risques de pollution en cours de production	2
3.	CONDITIONS DE PRODUCTION : ENTRETIEN DE LA SALINE ET DU MATERIEL	2
3.1	Talus, berges, salines	2
3.2	Matériel et outillage de production de sel	3
3.3	Stockage sur saline.....	3
3.4	Transport de la saline au lieu de stockage (roulage).....	3
3.5	Bâtiments ou aires de stockage	4
4.	CARACTERISTIQUES PHYSIQUES DES SELS	4
4.1	Gros sel (sel de cuisine)	4
4.2	Sel fin (sel de table)	4
4.2	Fleur de sel.....	4
4.3	Sels aux herbes et/ou légumes.....	5
5.	CARACTERISTIQUES CHIMIQUES.....	5
5.1	Qualité analytique	5
5.2	Contaminants	5
5.3	Nitrates et phosphates	6
5.4	Bactéries.....	6
5.5	Métaux lourds	6
5.6	Hydrocarbures.....	7
5.7	Pesticides et apparentés.....	7
5.8	Radioactivité	7
6.	LA TRACABILITE	8
7.	CONDITIONNEMENT	8
8.	ETIQUETAGE	8
9.	CONTROLE	9
TABLE DES MATIERES		10